

PROCESO				
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TÍTULO	CÓDIGO: GSE-FO-12		
		VERSION No. 06		Página 1 de 41
		FECHA:	21	01
FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA				

Oficina Principal/Regional: Proceso y/o Grupo y/o Área a auditar:	DIRECCIÓN DE ABASTECIMIENTOS CLASE I - FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO		
Tipo de Informe	Preliminar 28/02/2025	Final Auditoria No. 002 (13/03/2025)	
Nombre y Cargo de los Auditados:	NOMBRE		CARGO
	Adm. Elsa Carolina Ruiz Rodríguez		Subdirectora General
	Flor Angela Dominguez Peralta		Coordinadora
	Danery Alexandra Sánchez		Ing. Alimentos
	María Catalina Rodriguez		Profesional Defensa
	Coronel (RA) Carlos Fidel Colmenares Jurado		Subdirector General de Operación Logística
	Martha Cecilia Porras Corredor		Directora
	Abog. Luz Adriana Ricaurte Diaz		Subdirectora General de Contratación
	Coronel (R) Ricardo Augusto Salcedo Rozo		Director Regional Centro
	Cristian Camilo Cifuentes Alayon		Almacenista Panadería
	Adm. Fin. Cesar Ramses Rojas López		Profesional Defensa
	Cesar Augusto Ortiz Burgos		CAD Cota
	S.P. Lisandro Zarta Ladino		Catering GMRIN
S.P. (RA) Edwin Restrepo Aristizábal		Catering BIGUP	
Nombre del Equipo auditor:	NOMBRE		ROL
	Alejandro Murillo Devia		Auditor Líder
	Neil Aldrin Devia Acosta		Auditor
	Sonia Patricia Origua Huerto		Auditor
	Leidy Andrea Aparicio Caicedo		Auditor
	Karen Ginnet Guzman Romero		Auditor
Objetivo auditoría:	Realizar la verificación del cumplimiento de la Resolución Interna 422 de 2023, con énfasis en el artículo cuarto, las Políticas de Operación, la Gestión y Administración del Riesgo, los puntos de control establecidos por la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios - Dirección de Abastecimientos Clase I y demás normatividad aplicable a la Fichas Técnicas de los		

PROCESO					GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small></p>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA				CÓDIGO: GSE-FO-12				
					VERSIÓN No. 06		Página 2 de 41		
					FECHA:	21	01	2025	
 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa <small>Por la Unidad, el Valor y el Compromiso</small></p>									

	Productos (FTP) de los productos suministrados o adquiridos por la ALFM en cumplimiento de los contratos interadministrativos.
Riesgos de la auditoría:	De acuerdo con las normas internacionales de auditoría aceptadas, que hacen referencia a la revisión por muestreo aleatorio, se tiene asociada la incertidumbre por la no verificación de la totalidad de soportes y/o documentación en el proceso auditor.
Alcance auditoría:	Verificar el cumplimiento y aplicación de la Resolución Interna 422 de 2023, con énfasis en el artículo cuarto, las Políticas de Operación, la Gestión y Administración del Riesgo, los puntos de control establecidos por la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios - Dirección de Abastecimientos Clase I y demás normatividad aplicable a la Fichas Técnicas de los Productos (FTP), para la vigencia 2024 y lo corrido de 2025, en los procesos de contratación adelantados por la Oficina Principal (locales y BMC) y su ejecución. Al igual, verificar el cumplimiento en la aplicación de las FTP en la Dirección de Producción y en la muestra seleccionada de las unidades de Negocio.

Desarrollo Auditoría

Mediante comunicación No. 2025120110051593 de fecha 07-03-2025 la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios - Dirección de Abastecimientos Clase I emitió respuesta a informe preliminar en relación al hallazgo 1, dentro del marco de la Auditoría de Fichas Técnicas de Producto, presentando los argumentos, soportes y/o evidencias con el fin de aclarar las situaciones notificadas en el informe preliminar.

Por parte de la Regional Centro y Dirección de la Producción, no se recibió respuesta a las observaciones presentadas por la Oficina de Control Interno en el informe preliminar, razón por la cual, las mismas serán ratificados, como hallazgos, en el informe final de auditoría.

En ese sentido, el equipo auditor procedió a efectuar análisis de las respuestas remitidas por la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios - Dirección de Abastecimientos Clase I, en el documento citado anteriormente, determinando con base en los argumentos, retirar o modificar la observación, o ratificarla como hallazgo.

ASPECTOS POSITIVOS DESTACADOS EN EL EJERCICIO DE AUDITORIA

PROCESO					GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small></p>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA				CÓDIGO: GSE-FO-12				 <p><small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por la Unidad, el Valor y el Compromiso</small></p>
					VERSIÓN No. 06		Página 3 de 41		
					FECHA:	21	01	2025	

CAD-COTA-REGIONAL CENTRO-ASPECTOS POSITIVOS

- Disposición en el suministro de la información, durante la verificación de fichas técnicas, organización, orden y limpieza en las instalaciones del CAD-COTA-Regional Centro.
- Disposición del administrador del CAD-COTA-Regional Centro, para realizar verificación minuciosa de los documentos del vehículo y del conductor que transporta los víveres secos, (concepto técnico sanitario, certificado de manipulación de alimentos, afiliación a seguridad social (ARL), verificación del estado del vehículo).

ADMINISTRACIÓN CATERING BIGUP

- Disposición en el suministro de la información durante la prueba de recorrido en el catering BIGUP, que permitió al equipo auditor, ahondar en cada una de las actividades del proceso auditado.
- Actitud receptiva, en la implementación de controles para evidenciar la mejora en los aspectos abordados durante el desarrollo de la auditoría.

ADMINISTRACIÓN CATERING GMRIN

- Incorporación de medidas orientadas a realizar registro fotográfico, de las condiciones de los vehículos que realizan la entrega en el comedor GMRIN.
- Disposición del equipo auditado en sitio y en la Oficina Principal, para el suministro de información y la aclaración de dudas durante el proceso auditor.

DIRECCION DE PRODUCCION

- Apertura y disposición al diálogo: durante la verificación in situ, el auditado demostró actitud abierta y colaborativa, facilitando el desarrollo del proceso, mediante una comunicación fluida con el equipo auditor.
- Disposición en el suministro de la información durante la verificación in situ, que permitió al equipo auditor, ahondar en cada una de las actividades del proceso auditado.

A continuación, se relacionan las observaciones registradas en el informe preliminar, la respuesta de los auditados, su análisis y la conclusión pro parte del equipo auditor:

ANÁLISIS RESPUESTAS A INFORME PRELIMINAR

OBSERVACIÓN No. 01 POLITICA DE OPERACION

PROCESO						
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN						
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <i>La unión de nuestras Fuerzas</i></p>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA	CÓDIGO: GSE-FO-12			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa <small>Por la Unidad, el Valor y el Honor</small></p>	
		VERSIÓN No. 06		Página 4 de 41		
		FECHA:	21	01		2025

La ALFM no cuenta con una política de operación, que permita establecer los parámetros y lineamientos, para la estructuración y actualización de fichas técnicas de producto, respecto de las necesidades de suministro. Por consiguiente, no se da cumplimiento al MIPG – MECI Componente 3. Actividades de control Principio de Autorregulación.

RESPUESTA SGAS - DIRECCIÓN DE ABASTECIMIENTOS CLASE I

De acuerdo al Modelo Estándar de Control Interno el principio de autorregulación es la capacidad de las instituciones públicas para implementar normas y procedimientos que permitan regular su gestión institucional. En esa vía la Dirección de Abastecimiento Clase 1 dentro del componente fichas técnicas de producto para el proceso de Planificación del abastecimiento, ha definido elementos rectores como:

Actos Administrativos

- *Resolución 746/2021 por la cual se establece la conformación interna de trabajo y asigna las funciones para el cumplimiento de la misión institucional estableciendo que se deben emitir lineamientos y gestionar la actualización de las fichas de bienes (FTP) de características técnicas uniformes para productos alimenticios: conforme lo establecido en el acto administrativo correspondiente, informando las actualizaciones de los documentos a las áreas involucradas.*
- *Resolución 422/2023 que tiene por objeto crear el comité técnico asesor de fichas técnicas de bienes de características técnicas uniformes y de común utilización requeridos por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares; y dentro de esta se encuentra establecidas las funciones que se debe cumplir, dando la instrucción de: Elaborar, establecer requisitos técnicos, someter las fichas técnicas a la aprobación entre otros. Así mismo permite el desarrollo de un escenario interdisciplinario donde se crea y/o actualiza las FTP dando espacio al debate y observaciones pertinentes para la construcción del mecanismo permitiendo así, que los miembros que participan y conforman el comité sean idóneas y conocedoras del tema evitando imposiciones y arbitrariedades.*

La creación del comité técnico se formuló con el fin de fortalecer la primera línea de defensa al proceso, la cual se encarga del mantenimiento efectivo de controles internos, aplicar la gestión del conocimiento, tener control sobre una base del día a día, controlar eventos e incidentes de los riesgos, conservar evidencias objetivas de los controles aplicados, implementar controles internos entre otros. Dentro de nuestra labor nos regimos bajo los actos administrativos mencionados (res 422/2023 y Resolución 746/2021), contamos con el formato versión de cambios código: PA-FO-98 versión 02, que permite llevar la evidencia de las modificaciones que se realizan en los diferentes comités, de igual forma al someter la aprobación o no de las fichas técnicas se implementa control para evitar riesgos asociados, y se soporta a través del acta de comité evidenciándose las modificaciones y demás temas pertinentes asociados al comité.

PROCESO					GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA				CÓDIGO: GSE-FO-12				
					VERSIÓN No. 06		Página 5 de 41		
					FECHA:	21	01	2025	
 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por la Unidad, el Valor y el Compromiso</small>									

De otra parte, la estructuración de las FTP, se relaciona con las características técnicas para las compras locales y centralizadas con base en los requisitos establecidos en los contratos interadministrativos (FAC, ARMADA, EJÉRCITO). Por lo tanto, existen documentos que incluye políticas de operación tal como lo es el manual de contratación que establece que para la elaboración del informe técnico debe existir toda la información técnica que soporte los estudios previos por ende se debe contar con las fichas técnicas de producto, de igual forma define la "Integración del Comité para la elaboración y estandarización de fichas técnicas y asesor para la adquisición de víveres".

Adicional a ello se cuenta con el instructivo para verificación de requisitos técnicos de productos adquiridos por BMC, que tiene por objetivo "fortalecer el proceso de recepción de materias primas adquiridas mediante Bolsa Mercantil de Colombia, mediante material gráfico que facilite la verificación de los requisitos técnicos establecidos en las Fichas Técnicas de Productos (FTP), a todo el personal que participa en la recepción de productos adquiridos por Bolsa Mercantil de Colombia (BMC) en las Regionales" dando cumplimiento a la directiva No. 12 ALDG-ALSGAS-DACI-PA-GPS-311 para el desarrollo de la Gestión Contractual a través de la modalidad Bolsa de Productos por el Mercado de Compras Públicas - MCP de Bolsa Mercantil de Colombia S.A. — BMC-Fichas Técnicas de Productos Clase I.

Cabe informar que el formato CÓDIGO: PA-FO-75 versión 02, donde se plasma la ficha técnica de producto tiene descrito los componentes y explicación de cómo se elabora esta, lo que genera la estandarización de la información plasmada de acuerdo al producto.

Por lo anteriormente expuesto, se solicita al equipo auditor desestimar la observación, por cuanto si se cumple el principio indicado del Sistema de Control Interno.

ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

Revisada y analizada la respuesta presentada por la Dirección de Clase I respecto la **Observación No. 01** del informe preliminar, el equipo auditor reconoce el argumento presentado. No obstante, teniendo en cuenta que la Resolución Interna No.422 de 2023, define las funciones que el comité asesor de fichas técnicas debe realizar, en pro de definir criterios estandarizados para la adquisición de productos a nivel nacional sin distinción de la modalidad de compra, se identifica en la misma, ausencia de criterios relacionados con **Documentación relacionada a las solicitudes de necesidades respecto de actualización y/o creación, Canales de uso para comunicación de solicitudes, Periodicidad de reunión del comité, Formalización de miembros del comité, Seguimiento y control de FTP, Socialización de FTP.**

Por otra parte, se prevé necesario reforzar la creación, verificación, actualización y socialización de las FTP, a partir de documentos institucionales que permitan definir roles y responsabilidades respecto del cumplimiento de estos documentos, así como, la frecuencia de su revisión, con el fin de garantizar la adopción de estándares vigentes,

PROCESO					GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA				CÓDIGO: GSE-FO-12				
					VERSIÓN No. 06		Página 6 de 41		
					FECHA:	21	01	2025	
 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por nuestra Fuerza Armada, por Colombia</p>									

normatividad actualizada y/o cambios contractuales para la adquisición o suministro de los productos.

De acuerdo con lo anterior, para un mayor entendimiento de la deficiencia encontrada, el equipo auditor **modifica** la observación No.1 del informe preliminar, quedando registrada como **hallazgo No. 1** con la descripción que se relaciona a continuación, en espera que el proceso responsable defina actividades tendientes a corregir o subsanar la causa que origina la situación identificada.

HALLAZGO No. 01 POLITICA DE OPERACION

En la Política de Operación relacionada con las FTP (Resolución 422 de 2023), se observa debilidad en la definición de criterios como: **Documentación relacionada con las solicitudes de necesidades respecto de actualización y/o creación, Canales de uso para comunicación de las solicitudes, Periodicidad de reunión del comité, Formalización de los miembros del comité, Seguimiento y control de FTP, Socialización de FTP**, con el propósito de crear y/o actualizar las FTP para la adquisición de productos a nivel nacional. Así mismo, no se observan definidos los roles y responsabilidades relacionados con las etapas o actividades en la creación y/o actualización de las FTP.

MIPG – MECI Componente 3. Actividades de control Principio de Autorregulación.

OBSERVACIÓN No. 2 ROTULACIÓN Y EMPAQUE DE PRODUCTOS

Se evidenció que los productos: ajo, cebolla cabezona, plátano, habichuela, zanahoria, pimentón y guayaba, no cuentan con rotulado, tal como lo establece la ficha técnica del producto. Así mismo, los productos cebolla cabezona, plátano y guayaba no cuentan con el embalaje establecido en la ficha técnica del producto.

RESPUESTA REGIONAL CENTRO

No se obtuvo respuesta por parte de la Regional Centro.

ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

Una vez finalizado el término, establecido en el procedimiento, para la respuesta del informe preliminar, por parte del proceso auditado, que era el 07-03-2025, la oficina de Control Interno no recibió respuesta alguna relacionada con la observación No. 02 del informe preliminar.

Por lo anterior, se ratifica la misma y se da alcance de hallazgo con el No. 02 en el informe final de auditoría, para que el área responsable proceda con la formulación del plan de mejoramiento.

PROCESO					GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small></p>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA				CÓDIGO: GSE-FO-12				
					VERSIÓN No. 06		Página 7 de 41		
					FECHA:	21	01	2025	
 <p><small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por nuestra Fuerza Armada, por nuestro País</small></p>									

HALLAZGO No. 02 ROTULACIÓN Y EMPAQUE DE PRODUCTOS

Se evidenció que los productos ajo, cebolla cabezona, plátano, habichuela, zanahoria, pimentón y guayaba, no cuentan con rotulado, tal como lo establece la ficha técnica del producto. Así mismo, los productos cebolla cabezona, plátano y guayaba no cuentan con el embalaje establecido en la ficha técnica del producto.

Lo anterior, incumple lo establecido en la ficha técnica de los productos, y el contrato 008-044-2024, cláusula decima primera – Obligaciones de las Partes Contratantes: 11.1 Del Contratista, literal b *“Dar cumplimiento a las Especificaciones y/o Fichas Técnicas de la Entidad establecidas para cada producto, respecto de su descripción técnica, presentación, y en especial debe ser de iguales condiciones para el proceso de selección”*.

OBSERVACIÓN No. 3 DEBILIDAD SUPERVISIÓN CONTRATOS

Debilidad en la supervisión del contrato 008-044-2024, teniendo en cuenta las novedades presentadas en la recepción de los productos ajo, cebolla cabezona, plátano, habichuela, zanahoria, pimentón y guayaba, al no contar con la rotulación establecida en la ficha técnica de producto, a su vez, los productos cebolla cabezona, plátano y guayaba no se encontraban en el embalaje establecido en la ficha técnica del producto.

RESPUESTA REGIONAL CENTRO

No se obtuvo respuesta por parte de la Regional Centro.

ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

Una vez finalizado el término, establecido en el procedimiento, para la respuesta del informe preliminar, por parte del proceso auditado, que era el 07-03-2025, la oficina de Control Interno no recibió respuesta alguna relacionada con la observación No. 03 del informe preliminar.

Por lo anterior, se ratifica la misma y se da alcance de hallazgo con el No. 03 en el informe final de auditoría, para que el área responsable proceda con la formulación del plan de mejoramiento y a su vez se modifica el hallazgo en cuanto al incumplimiento en las funciones que ejerce el supervisor del contrato.

HALLAZGO No. 03 DEBILIDAD SUPERVISIÓN CONTRATOS

Debilidad en la supervisión del contrato 008-044-2024, toda vez que no se evidenciaron en los informes de supervisión del contrato y en las actas de recibo a satisfacción, referencias del incumplimiento por parte del contratista en la rotulación y empaque de los productos verificados.

PROCESO					GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA				CÓDIGO: GSE-FO-12				
					VERSIÓN No. 06		Página 8 de 41		
					FECHA:	21	01	2025	
 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por nuestra Fuerza Armada, por Colombia</small>									

Lo anterior, incumpliendo con el Acto de notificación de supervisor contrato 008-044-2024, de fecha 18-11-2024, funciones generales.

Manual de Contratación V10, numeral 4.4. DE LA SUPERVISIÓN DE LOS CONTRATOS, subnumeral 4.4.13. Funciones del Supervisor

OBSERVACIÓN No.4 INCUMPLIMIENTO REGISTRO DE FECHAS DE VENCIMIENTO EN SAP PARA LOS PRODUCTOS HUEVOS, YOGURT Y MORTADELA ESTÁNDAR

No se evidencia que, las fechas de vencimiento registradas en la plataforma SAP para los productos huevo, yogurt, pechuga con hueso y piel, contra muslo sin rabadilla, carne molida y mortadela estándar, correspondan a las fechas de vencimiento del producto físico en el comedor, incumpliendo con el Manual de Operación Logística GSE-FO-12, Versión 02. 4.2.6 Almacenamiento de materias primas, productos terminados e insumos. A. Almacenamiento.

RESPUESTA REGIONAL CENTRO

No se obtuvo respuesta por parte de la Regional Centro.

ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

Una vez finalizado el término, establecido en el procedimiento, para la respuesta del informe preliminar, por parte del proceso auditado, que era el 07-03-2025, la oficina de Control Interno no recibió respuesta alguna relacionada con la observación No. 04 del informe preliminar.

No obstante, esta es reiterativa y se encuentra contemplada en la auditoria No.014 realizada a la Subdirección General de Operación Logística – Grupo Catering en la vigencia 2024, se ratifica la misma, quedando administrada en el plan de mejoramiento **HOCI – 1227**.

OBSERVACIÓN No. 5 INCUMPLIMIENTO EN EL ANÁLISIS DE LABORATORIO (ESCHERICHIA COLI) PARA EL PRODUCTO YOGURT CÓDIGO SAP 200001763

No se evidencia en la revisión de los documentos precontractuales del proveedor, del proceso contractual 008-037-2024, contrato 008-032-2024, que los análisis microbiológicos cargados en SECOP II para el producto Yogurt código SAP 200001763, la inclusión del análisis de Escherichia coli, incumpliendo la Ficha Técnica de Producto Requisitos Microbiológicos, así como, con la Resolución 1407 de 2022: "*Criterios microbiológicos de alimentos y bebidas para consumo humano 1.11 Leche fermentada (se incluyen, pero no se limitan a yogurt, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias, leche fermentada larga vida). Escherichia coli menos de 10 ufc/g o ml*"

RESPUESTA COMITÉ EVALUADOR

PROCESO					GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <i>La unión de nuestras Fuerzas</i></p>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA				CÓDIGO: GSE-FO-12				 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa <small>Por la Unidad, el Valor y el Compromiso</small></p>
					VERSIÓN No. 06		Página 9 de 41		
					FECHA:	21	01	2025	

No se obtuvo respuesta por parte del Comité Evaluador.

ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

Una vez finalizado el término, establecido en el procedimiento, para la respuesta del informe preliminar, por parte del proceso auditado, que era el 07-03-2025, la oficina de Control Interno no recibió respuesta alguna relacionada con la observación No. 05 del informe preliminar.

Por lo anterior, se ratifica la misma y se da alcance de hallazgo con el No.04 en el informe final de auditoría, para que el área responsable proceda con la formulación del plan de mejoramiento.

HALLAZGO No.04 INCUMPLIMIENTO EN EL ANÁLISIS DE LABORATORIO (ESCHERICHIA COLI) PARA EL PRODUCTO YOGURT CÓDIGO SAP 200001763

En la revisión de los documentos precontractuales del proveedor, del proceso contractual 008-037-2024, contrato 008-032-2024, los análisis microbiológicos cargados en SECOP II para el producto Yogurt código SAP 200001763, no evidencian la inclusión del análisis de Escherichia coli, incumpliendo la Ficha Técnica de Producto, Requisitos Microbiológicos, al igual que la Resolución 1407 de 2022: *Criterios microbiológicos de alimentos y bebidas para consumo humano 1.11 Leche fermentada (se incluyen, pero no se limitan a yogurt, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias, leche fermentada larga vida). Escherichia coli menos de 10 ufc/g o ml.*

OBSERVACIÓN No.6 INCUMPLIMIENTO EN LA CERTIFICACIONES PROVEEDOR MAQUILADOR / COMERCIALIZADOR DEL PRODUCTO YOGURT CÓDIGO SAP 200001763

No se evidencia en los documentos precontractuales y contractuales en SECOP II, las Certificaciones Proveedor Maquilador / Comercializador, incumpliendo con la FTP del producto yogurt código SAP 200001763.

RESPUESTA REGIONAL CENTRO

No se obtuvo respuesta por parte de la Regional Centro.

ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

Una vez finalizado el término, establecido en el procedimiento, para la respuesta del informe preliminar, por parte del proceso auditado, que era el 07-03-2025, la oficina de Control Interno no recibió respuesta alguna relacionada con la observación No. 06 del informe preliminar.

PROCESO					GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <i>La unión de nuestras Fuerzas</i></p>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA				CÓDIGO: GSE-FO-12				
					VERSIÓN No. 06		Página 10 de 41		
					FECHA:	21	01	2025	
 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por la Unidad, el Valor y el Compromiso</p>									

Por lo anterior, se ratifica la misma y se da alcance de hallazgo con el No. 05 en el informe final de auditoria, para que el área responsable proceda con la formulación del plan de mejoramiento.

HALLAZGO No. 05 INCUMPLIMIENTO EN LA CERTIFICACIONES PROVEEDOR MAQUILADOR / COMERCIALIZADOR DEL PRODUCTO YOGURT CÓDIGO SAP 200001763

No se evidencia en los documentos precontractuales y contractuales en SECOP II, las Certificaciones Proveedor Maquilador / Comercializador, incumpliendo con la FTP del producto yogurt código SAP 200001763.

OBSERVACIÓN No. 07 INCUMPLIMIENTO EN RECIBO DE POLLO (PECHUGA CON HUESO Y PIEL CÓDIGO SAP 200001506) SIN MARINAR

Se evidencia incumplimiento en el recibo de los productos Pechuga con Hueso y Piel código SAP 200001506 y Contra muslo sin rabadilla código SAP 200001695, al evidenciarse en la auditoria en sitio que las existencias auditadas están marcadas como pollo marinado, incumpliendo con lo definido en la ficha técnica de producto, otras características de producto: **"... No se permite la entrega de pollo marinado"**

RESPUESTA REGIONAL CENTRO

No se obtuvo respuesta por parte de la Regional Centro.

ANALISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

Una vez finalizado el término, establecido en el procedimiento, para la respuesta del informe preliminar, por parte del proceso auditado, que era el 07-03-2025, la oficina de Control Interno no recibió respuesta alguna relacionada con la observación No. 07 del informe preliminar.

Por lo anterior, se ratifica la misma y se da alcance de hallazgo con el No. 06 en el informe final de auditoria, para que el área responsable proceda con la formulación del plan de mejoramiento.

OBSERVACIÓN No. 08 INCUMPLIMIENTO EN EL PESO DEL PRODUCTO POLLO (PECHUGA CON HUESO Y PIEL CÓDIGO SAP 200001506)

Se evidencia en el pesaje aleatorio, no estadístico, del producto Pechuga con Hueso y Piel código SAP 200001506, realizado en la auditoria en sitio, que los pesos de las unidades se encontraron entre 679 y 682 Gramos, incumpliendo con el rango establecido en la ficha técnica de producto, que está establecido entre 400 y 500 Gramos.

RESPUESTA REGIONAL CENTRO

PROCESO					GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <i>La unión de nuestras Fuerzas</i></p>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA				CÓDIGO: GSE-FO-12				
					VERSIÓN No. 06		Página 11 de 41		
					FECHA:	21	01	2025	
 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa <small>Por el Bienestar Social y Empresarial</small></p>									

No se obtuvo respuesta por parte de la Regional Centro.

ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

Una vez finalizado el término, establecido en el procedimiento, para la respuesta del informe preliminar, por parte del proceso auditado, que era el 07-03-2025, la oficina de Control Interno no recibió respuesta alguna relacionada con la observación No. 04 del informe preliminar.

Esta es reiterativa, contemplada en la auditoría No.016 realizada a la Regional Centro en la vigencia 2024, se ratifica la misma, quedando administrada en el plan de mejoramiento **HOCI – 1247**.

Observación No. 09 INCUMPLIMIENTO EN LA PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO POLLO (PECHUGA CON HUESO Y PIEL CÓDIGO SAP 200001506)

Se evidencia en la auditoría en sitio que la presentación del producto Pechuga con Hueso y Piel código SAP 200001506 viene por 5 unidades, incumpliendo con la presentación definida en la ficha técnica de producto, que es de 10 unidades.

RESPUESTA REGIONAL CENTRO

No se obtuvo respuesta por parte de la Regional Centro.

ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

Una vez finalizado el término, establecido en el procedimiento, para la respuesta del informe preliminar, por parte del proceso auditado, que era el 07-03-2025, la oficina de Control Interno no recibió respuesta alguna relacionada con la observación No. 09 del informe preliminar.

Por lo anterior, se ratifica la misma y se da alcance de hallazgo con el No.06, en el informe final de auditoría, para que el área responsable proceda con la formulación del plan de mejoramiento.

HALLAZGO No. 06 INCUMPLIMIENTO EN RECIBO Y PRESENTACION DE CARNE DE POLLO

Durante la verificación física realizada en la Regional Centro se evidenció incumplimiento en la FTP así:

- Se evidenció incumplimiento en el recibo de los productos: Pechuga con Hueso y Piel código SAP 200001506 y Contra muslo sin rabadilla código SAP 200001695, que las existencias auditadas están marcadas como pollo marinado, incumpliendo con lo definido en la ficha técnica de producto, otras características de producto: "**... No se permite la entrega de pollo marinado.**" Esto en comedor GMRIN

PROCESO					GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small></p>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA				CÓDIGO: GSE-FO-12				
					VERSIÓN No. 06		Página 12 de 41		
					FECHA:	21	01	2025	
 <p><small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por la Defensa, por el País, por el Bienestar</small></p>									

- Se evidenció que, la presentación del producto Pechuga con Hueso y Piel código SAP 200001506 viene por 5 unidades, incumpliendo con la presentación definida en la ficha técnica de producto, que es de 10 unidades.

OBSERVACIÓN No. 10 INCUMPLIMIENTO EN EL RECUENTO STAPHYLOCCOCUS ÁUREOS EN ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS, DEL PRODUCTO CONTRAMUSLO SIN RABADILLA, CÓDIGO SAP 200001695

No se evidenció el recuento staphylococcus áureos, en los certificados de los Análisis Microbiológicos del producto contra muslo sin rabadilla, Código SAP 200001695, una vez verificados en SECOP II los informes de ensayos microbiológicos números BA24-04755 Rev 0 de fecha 01-08-2024, y BA24-06391 Rev 0 de fecha 17-09-2024, del laboratorio Health & Nutrición, incumpliendo con los requisitos microbiológicos establecidos en la FTP y la norma NTC 3644-2 tabla 3. Referencia de la misma.

RESPUESTA REGIONAL CENTRO

No se obtuvo respuesta por parte de la Regional Centro.

ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

Una vez finalizado el término, establecido en el procedimiento, para la respuesta del informe preliminar, por parte del proceso auditado, que era el 07-03-2025, la oficina de Control Interno no recibió respuesta alguna relacionada con la observación No. 10 del informe preliminar.

Por lo anterior, se ratifica la misma y se da alcance de hallazgo, consolidándose con el No.07 en el informe final de auditoría, para que el área responsable proceda con la formulación del plan de mejoramiento.

OBSERVACIÓN No. 11 INCUMPLIMIENTO EN REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS: ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS, REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS, Y EVIDENCIAS DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE TRANSPORTE, DE LOS PRODUCTOS CARNE MOLIDA CÓDIGO SAP 200001444 Y MORTADELA ESTÁNDAR CÓDIGO SAP 200001493

No se evidenciaron, en la auditoría en sitio, resultados microbiológicos, requisitos fisicoquímicos, así como tampoco evidencias del cumplimiento de las condiciones de transporte, relacionados con la entrega de los productos Carne molida Código SAP 200001444 y Mortadela Estándar Código SAP 200001493, incumpliendo con los requisitos en mención establecidos en la FTP.

RESPUESTA REGIONAL CENTRO

No se obtuvo respuesta por parte de la Regional Centro.

PROCESO					GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <i>La unión de nuestras Fuerzas</i></p>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA				CÓDIGO: GSE-FO-12				
					VERSIÓN No. 06		Página 13 de 41		
					FECHA:	21	01	2025	
 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa <small>Por el Servicio Social y Empresarial, para el Combate Social</small></p>									

ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

Una vez finalizado el término, establecido en el procedimiento, para la respuesta del informe preliminar, por parte del proceso auditado, que era el 07-03-2025, la oficina de Control Interno no recibió respuesta alguna relacionada con la observación No. 11 del informe preliminar.

Por lo anterior, se ratifica la misma y se da alcance de hallazgo, consolidándose con el No.07 en el informe final de auditoría, para que el área responsable proceda con la formulación del plan de mejoramiento.

HALLAZGO No. 07 INCUMPLIMIENTO EN REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOQUÍMICOS Y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTOS CÁRNICOS

Durante la verificación física realizada en la regional Centro se evidenció incumplimiento en la FTP así:

- No se evidenció el recuento staphylococcus áureos en los certificados de los Análisis Microbiológicos del producto contra muslo sin rabadilla, Código SAP 200001695, una vez verificados en SECOP II, los informes de ensayos microbiológicos números BA24-04755 Rev 0 de fecha 01-08-2024, y BA24-06391 Rev 0 de fecha 17-09-2024, del laboratorio Health & Nutrición, incumpliendo con los requisitos microbiológicos establecidos en la FTP y la norma NTC 3644-2 tabla 3. Referencia de la misma.
- No se evidenciaron en la auditoría en sitio, resultados microbiológicos, requisitos fisicoquímicos, así como tampoco, evidencias del cumplimiento de las condiciones de transporte, relacionados con la entrega de los productos Carne molida Código SAP 200001444 y Mortadela Estándar Código SAP 200001493, incumpliendo con los requisitos en mención establecidos en la FTP.

OBSERVACIÓN No. 12 INCUMPLIMIENTO EN LA ROTULACIÓN DEL PRODUCTO MORTADELA ESTÁNDAR CÓDIGO SAP 200001493

No se evidencia la rotulación del producto, impreso en la bolsa, sino con autoadhesivos, para el producto Mortadela Estándar código SAP 200001493, incumpliendo con lo establecido en la FTP en las condiciones de Rotulado: *"El rotulado impreso en bolsa y no adhesivo..."*

RESPUESTA REGIONAL CENTRO

No se obtuvo respuesta por parte de la Regional Centro.

ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

PROCESO					GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA				CÓDIGO: GSE-FO-12				
					VERSIÓN No. 06		Página 14 de 41		
					FECHA:	21	01	2025	
 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por la Unidad, el Valor y el Compromiso</p>									

Una vez finalizado el término, establecido en el procedimiento, para la respuesta del informe preliminar, por parte del proceso auditado, que era el 07-03-2025, la oficina de Control Interno no recibió respuesta alguna relacionada con la observación No.12 del informe preliminar.

Por lo anterior, se ratifica la misma y se da alcance de hallazgo con el No.08 en el informe final de auditoria, para que el área responsable proceda con la formulación del plan de mejoramiento.

HALLAZGO No. 08 INCUMPLIMIENTO EN LA ROTULACIÓN DEL PRODUCTO MORTADELA ESTÁNDAR CÓDIGO SAP 200001493

Para el producto Mortadela Estándar código SAP 200001493, no se evidencia la rotulación del producto, impreso en bolsa sino con autoadhesivos, incumpliendo con lo establecido en la FTP en las condiciones de Rotulado: *"El rotulado impreso en bolsa y no adhesivo..."*

OBSERVACIÓN No. 13 REQUISITOS FISICOQUIMICOS DEL ATUN

De acuerdo con los Análisis de Laboratorio del producto Atún Aceite 48X160, de los Lotes: **F3568-50102, G0102-40102, F3568-30102, F3528-20102, F3568-20102, F3568-00102, F3568-10102, F3534-00102**, emitidos por SEATECH INTERNATIONAL, se evidenció la ausencia del requisito fisicoquímico de **la proporción de aceite en el líquido de cobertura**; por ende, no se puede verificar el cumplimiento de la Resolución 148 del 24 de enero de 2007 del Ministerio de Protección Social.

De igual manera, en los Análisis de Laboratorio del producto del: Atún Aceite 48X160, según lotes **F2774-00102-F2773- 10102-F2794-60102**, emitidos por SEATECH INTERNATIONAL, se evidenció la ausencia de los requisitos fisicoquímicos relacionados con el **Peso escurrido para el atún en conserva natural, % Presentación o porcentaje de rayado y la proporción de aceite en el líquido de cobertura** Por ende, no se puede verificar el cumplimiento a la Resolución 148 del 24 de enero de 2007 del Ministerio de Protección Social.

RESPUESTA REGIONAL CENTRO

No se obtuvo respuesta por parte de la Regional Centro.

ANALISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

Una vez finalizado el término, establecido en el procedimiento, para la respuesta del informe preliminar, por parte del proceso auditado, que era el 07-03-2025, la oficina de Control Interno no recibió respuesta alguna relacionada con la observación No. 13 del informe preliminar.

PROCESO					GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA				CÓDIGO: GSE-FO-12				
					VERSIÓN No. 06		Página 15 de 41		
					FECHA:	21	01	2025	
 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por la Defensa, Por el País, Por el Bienestar</p>									

Por lo anterior, se ratifica la misma y se da alcance de hallazgo, consolidándose con el No.09 en el informe final de auditoria, para que el área responsable proceda con la formulación del plan de mejoramiento.

OBSERVACIÓN No. 14 REQUISITOS FISICOQUIMICOS MICROBIOLÓGICOS DE LA JAMONADA Y/O JAMONETA PREMIUM

De acuerdo con los Análisis de Laboratorio del producto Jamonada Ronda X 370G, del Lote **020** emitido por CONFIA Control S.A.S Análisis y Control Bioindustrial, se evidenció la ausencia del requisito fisicoquímico del **almidón** incumpliendo la ficha técnica del producto.

Así mismo, teniendo en cuenta los análisis de laboratorio de los Lotes: **020-025**, emitidos por CONFIA Control S.A.S Análisis y Control Bioindustrial, se evidenció la ausencia de la certificación del requisito Microbiológicos de **la prueba de esterilidad comercial**, teniendo en cuenta que el producto Jamoneta es de baja acidez, no se está dando cumplimiento a la resolución 2195 de 2010 Artículo 20. Requisitos microbiológicos tabla 1, del Ministerio de Salud y Protección.

RESPUESTA REGIONAL CENTRO

No se obtuvo respuesta por parte de la Regional Centro.

ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

Una vez finalizado el término, establecido en el procedimiento, para la respuesta del informe preliminar, por parte del proceso auditado, que era el 07-03-2025, la oficina de Control Interno no recibió respuesta alguna relacionada con la observación No. 14 del informe preliminar.

Por lo anterior, se ratifica la misma y se da alcance de hallazgo, consolidándose con el No.09 en el informe final de auditoria, para que el área responsable proceda con la formulación del plan de mejoramiento.

OBSERVACIÓN No. 15 REQUISITOS FISICOQUIMICOS DE LA LECHE EN POLVO ENTERA

De acuerdo con los Análisis de Laboratorio del producto: Leche en polvo entera 380g, de los Lotes: **3374020001-3374020002**, emitidos por COOPERATIVA COLANTA DIVISION TECNICA DEPARTAMENTO CONTROL CALIDAD de fecha 07-01-2025, se evidenció la ausencia de la certificación del requisito Microbiológicos de **Recuento de Coliformes Fecales** incumpliendo decreto 616 de Artículo 20. Características microbiológicas de la leche en polvo, del Ministerio de Protección Social.

RESPUESTA REGIONAL CENTRO

PROCESO					GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small></p>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA				CÓDIGO: GSE-FO-12				
					VERSIÓN No. 06		Página 16 de 41		
					FECHA:	21	01	2025	
 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa <small>Por la Defensa, el Poder y el Bienestar del País</small></p>									

No se obtuvo respuesta por parte de la Regional Centro.

ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

Una vez finalizado el término, establecido en el procedimiento, para la respuesta del informe preliminar, por parte del proceso auditado, que era el 07-03-2025, la oficina de Control Interno no recibió respuesta alguna relacionada con la observación No. 15 del informe preliminar.

Por lo anterior, se ratifica la misma y se da alcance de hallazgo, consolidándose con el No.09 en el informe final de auditoría, para que el área responsable proceda con la formulación del plan de mejoramiento.

OBSERVACIÓN No. 16 REQUISITOS FISICOQUÍMICOS DE ARROZ BLANCO

De acuerdo con los Análisis de Laboratorio del producto: Arroz Diana Fortificado PQ 25UN X500g, de los Lotes: **LE05B VEN 13-12-25**, emitido por DIANA CORPORACION S.A.S de fecha 19-12-2024, se evidenció la ausencia de la certificación del requisito Microbiológicos de **Recuento Mohos y levaduras, Escherichia Coli**, incumpliendo la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social.

RESPUESTA REGIONAL CENTRO

No se obtuvo respuesta por parte de la Regional Centro.

ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

Una vez finalizado el término, establecido en el procedimiento, para la respuesta del informe preliminar, por parte del proceso auditado, que era el 07-03-2025, la oficina de Control Interno no recibió respuesta alguna relacionada con la observación No. 16 del informe preliminar.

Por lo anterior, se ratifica la misma y se da alcance de hallazgo, consolidándose con el No.09 en el informe final de auditoría, para que el área responsable proceda con la formulación del plan de mejoramiento.

Observación No. 17 REQUISITOS FISICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK

No se evidenciaron los certificados fisicoquímicos (Brix, Ph a 20°C, Acidez como Ácido Cítrico) y microbiológicos (Recuento microorganismos mesófilos, NMP-Coliformes totales, NMP-Coliformes fecales, RTO Esporas Clostridium Sulfito reductor, Recuento Hongos y Levaduras) del producto JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK, una vez verificado el pliego de condiciones de la selección abreviada por subasta inversa electrónica No.008-069-2024, donde en el 4.3 Requisitos y documentos técnicos - habilitantes de obligatorio cumplimiento - condiciones técnicas especiales del bien/

PROCESO					GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA				CÓDIGO: GSE-FO-12				
					VERSIÓN No. 06		Página 17 de 41		
					FECHA:	21	01	2025	
 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por nuestra Fuerza Armada, por Colombia</p>									

servicio a adquirir -Requisitos técnicos habilitantes- análisis de laboratorio microbiológicos- Nota 2: Una vez adjudicado el proceso, la Entidad podrá exigir en cualquier momento durante la ejecución del contrato, los análisis de todos o algunos de los productos contratados. Subrayado fuera de texto.

Por consiguiente, el supervisor del contrato solicitó el análisis microbiológico del lote L10L0004513074 durante la auditoria in situ, pero a la fecha de entrega del informe preliminar no se han presentado por parte de la Regional Centro, por consiguiente, se incumple la Resolución 7992 de 1991 del Ministerio de Salud.

RESPUESTA REGIONAL CENTRO

No se obtuvo respuesta por parte de la Regional Centro.

ANALISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

Una vez finalizado el término, establecido en el procedimiento, para la respuesta del informe preliminar, por parte del proceso auditado, que era el 07-03-2025, la oficina de Control Interno no recibió respuesta alguna relacionada con la observación No. 17 del informe preliminar.

Por lo anterior, se ratifica la misma y se da alcance de hallazgo con el No. 09 en el informe final de auditoria, para que el área responsable proceda con la formulación del plan de mejoramiento.

Observación No. 18 DOCUMENTOS PRECONTRACTUALES – CUMPLIMIENTO FICHAS TECNICAS JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK

Revisados los documentos precontractuales del proceso No. 008-069-2024, se evidenció que, en la elaboración del pliego de condiciones selección abreviada por subasta inversa electrónica No. 008-069-2024 y en la elaboración del Contrato No. 008-050-2024, se tomó un documento desactualizado, toda vez que la ficha técnica publicada en el proceso del producto **JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK** de fecha 12 de marzo de 2021, mientras que la Dirección de Abastecimientos Clase I realizó el 27 de agosto de 2024 la actualización de la misma.

RESPUESTA REGIONAL CENTRO

No se obtuvo respuesta por parte de la Regional Centro.

ANALISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

Una vez finalizado el término, establecido en el procedimiento, para la respuesta del informe preliminar, por parte del proceso auditado, que era el 07-03-2025, la oficina de Control Interno no recibió respuesta alguna relacionada con la observación No. 18 del informe preliminar.

PROCESO						
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN						
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA	CÓDIGO: GSE-FO-12			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por nuestra Fuerza Armada, por Colombia</p>	
		VERSIÓN No. 06		Página 18 de 41		
		FECHA:	21	01		2025

Por lo anterior, se ratifica la misma y se da alcance de hallazgo con el No.10 en el informe final de auditoria, para que el área responsable proceda con la formulación del plan de mejoramiento.

OBSERVACIÓN No. 19 REQUISITOS FISICOQUIMICOS- MICROBIOLÓGICOS Y NUTRICIONALES BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)

De acuerdo con los Análisis de Laboratorio del producto: Bocado de Guayaba Veleño, de los Lotes: **N.E**, emitidos por CONFIA Control S.A.S, se evidenció la ausencia del requisito fisicoquímico de **Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C, Humedad en fracción de mesa expresado como %, Carbohidratos en fracción de masa expresado como %** incumpliendo la NTC 5856 del 17 agosto de 2011.

Así mismo, los Análisis de Laboratorio del producto: Bocado de Guayaba Veleño, de los Lotes: **N.E**, emitidos por CONFIA Control S.A.S, se evidenció la ausencia de los requisitos Microbiológicos relacionados con el **Recuento de bacterias aerobias mesófilas sulfito reductoras, Recuento de Esporas Clostridium, Recuento de coliformes totales en placa, recuento de Escherichia Coli**, y con los límites de contaminantes de plomo, incumpliendo la NTC 5856 del 17 agosto de 2011.

Por otra parte, No se da cumplimiento a los Requisitos Nutricionales con referencia **humedad, energía, proteína, lípidos, carbohidratos totales**, de acuerdo a la tabla de composición nutricional ICBF 2018.

RESPUESTA REGIONAL CENTRO

No se obtuvo respuesta por parte de la Regional Centro.

ANÁLISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

Una vez finalizado el término, establecido en el procedimiento, para la respuesta del informe preliminar, por parte del proceso auditado, que era el 07-03-2025, la oficina de Control Interno no recibió respuesta alguna relacionada con la observación No. 19 del informe preliminar.

Por lo anterior, se ratifica la misma y se da alcance de hallazgo, consolidándose con el No. 09 en el informe final de auditoria, para que el área responsable proceda con la formulación del plan de mejoramiento.

HALLAZGO No. 09 REQUISITOS FISICOQUIMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y NUTRICIONALES PRODUCTO SECOS

Durante la verificación física realizada en la regional Centro se evidenció incumplimiento en la FTP así:

PROCESO						
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN						
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA	CÓDIGO: GSE-FO-12			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>	
		VERSIÓN No. 06		Página 19 de 41		
		FECHA:	21	01		2025

- De acuerdo con los Análisis de Laboratorio del producto: Atún Aceite 48X160, de los Lotes: **F3568-50102, G0102-40102, F3568-30102, F3528-20102, F3568-20102, F3568-00102, F3568-10102, F3534-00102**, emitidos por SEATECH INTERNATIONAL, se evidenció la ausencia del requisito fisicoquímico de **la proporción de aceite en el líquido de cobertura**, incumpliendo la Resolución 148 del 24 de enero de 2007 del Ministerio de Protección Social.
- De igual manera, los Análisis de Laboratorio del producto del: Atún Aceite 48X160, según lotes **F2774-00102-F2773- 10102-F2794-60102**, emitidos por SEATECH INTERNATIONAL, se evidenció la ausencia de los requisitos fisicoquímicos relacionados con el **Peso escurrido para el atún en conserva natural, % Presentación o porcentaje de rayado y la proporción de aceite en el líquido de cobertura**, incumpliendo la Resolución 148 del 24 de enero de 2007 del Ministerio de Protección Social.
- De acuerdo con los Análisis de Laboratorio del producto Jamonada Ronda X 370G, del Lote **020** emitido por CONFIA Control S.A.S Análisis y Control Bioindustrial, se evidenció la ausencia del requisito fisicoquímico del **almidón**, incumpliendo la ficha técnica del producto.
- Así mismo, teniendo en cuenta los análisis de laboratorio Jamonada Ronda X 370G de los Lotes: **020-025**, emitidos por CONFIA Control S.A.S Análisis y Control Bioindustrial, se evidenció la ausencia de la certificación del requisito Microbiológicos de **la prueba de esterilidad comercial**, teniendo en cuenta que el producto Jamoneta es de baja acidez, incumpliendo la resolución 2195 de 2010 Artículo 20. Requisitos microbiológicos tabla 1, del Ministerio de Salud y Protección.
- De acuerdo a los Análisis de Laboratorio del producto: Leche en polvo entera 380g, de los Lotes: **3374020001-3374020002**, emitidos COOPERATIVA COLANTA DIVISION TECNICA DEPARTAMENTO CONTROL CALIDAD de fecha 07-01-2025, se evidenció la ausencia de la certificación del requisito Microbiológicos de **Recuento de Coliformes Fecales**, incumpliendo decreto 616 de Artículo 20. Características microbiológicas de la leche en polvo, del Ministerio de Protección Social.
- De acuerdo con los Análisis de Laboratorio del producto: Arroz Diana Fortificado PQ 25UN X500g, de los Lotes: **LE05B VEN 13-12-25**, emitido DIANA CORPORACION S.A.S de fecha 19-12-2024, se evidenció la ausencia de la certificación del requisito Microbiológicos de **Recuento Mohos y levaduras, Escherichia Coli**, incumpliendo la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social.
- No se evidenciaron los certificados fisicoquímicos (Brix, Ph a 20°C, Acidez como Ácido Cítrico) y microbiológicos (Recuento microorganismos mesófilos, NMP-Coliformes totales, NMP-Coliformes fecales, RTO Esporas Clostridium Sulfito reductor, Recuento Hongos y Levaduras) del producto JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK lote L10L0004513074, incumpliendo la Resolución 7992 de 1991 del Ministerio de Salud y pliego de condiciones contrato selección abreviada por subasta

PROCESO					GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA				CÓDIGO: GSE-FO-12				
					VERSIÓN No. 06		Página 20 de 41		
					FECHA:	21	01	2025	
									

inversa electrónica No. 008-069-2024, numeral 4.3 Requisitos y documentos técnicos -habilitantes de obligatorio cumplimiento - condiciones técnicas especiales del bien/ servicio a adquirir -Requisitos técnicos habilitantes- análisis de laboratorio microbiológicos- *Nota 2: Una vez adjudicado el proceso, la Entidad podrá exigir en cualquier momento durante la ejecución del contrato, los análisis de todos o algunos de los productos contratados.* Subrayado fuera de texto.

- De acuerdo con los Análisis de Laboratorio del producto: Bocado de Guayaba Veleño, de los Lotes: **N.E**, emitidos por CONFIA Control S.A.S, se evidenció la ausencia del requisito fisicoquímico de **Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C, Humedad en fracción de masa expresado como %, Carbohidratos en fracción de masa expresado como %** incumpliendo la NTC 5856 del 17 agosto de 2011.
- Así mismo, en los Análisis de Laboratorio del producto: Bocado de Guayaba Veleño, de los Lotes: **N.E**, emitidos por CONFIA Control S.A.S, se evidenció la ausencia de los requisitos Microbiológicos relacionados con el **Recuento de bacterias aerobias mesófilas sulfito reductoras, Recuento de Esporas Clostridium, Recuento de coliformes totales en placa, recuento de Escherichia Coli**, y con los límites de contaminantes de plomo, incumpliendo la NTC 5856 del 17 agosto de 2011.
- Por otra parte, No se da cumplimiento a los Requisitos Nutricionales con referencia **humedad, energía, proteína, lípidos, carbohidratos totales**, de acuerdo a la tabla de composición nutricional ICBF 2018.

HALLAZGO No. 10 DOCUMENTOS PRECONTRACTUALES – CUMPLIMIENTO FICHAS TECNICAS JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK

Revisados los documentos precontractuales del proceso No. 008-069-2024, se evidenció que, en la elaboración del pliego de condiciones selección abreviada por subasta inversa electrónica No. 008-069-2024 y en la elaboración del Contrato No. 008-050-2024, se tomó un documento desactualizado, toda vez que la ficha técnica publicada en el proceso del producto **JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK** de fecha 12 de marzo de 2021, mientras que la Dirección de Abastecimientos Clase I realizó el 27 de agosto de 2024 la actualización de la misma.

OBSERVACIÓN No. 20 REQUISITOS FISICOQUIMICOS -MICROBIOLÓGICOS DE LA LEVADURA INSTANTANEA

Con base en los Análisis de Laboratorio del producto: Levadura Instantánea Santillana X 500G, del Lote: **XJ7785**, emitidos por PRODUCTOS ALIMENTOS SANTILLANA S.A.S., se evidenciaron la ausencia de los requisitos fisicoquímicos de **Materia seca, Fosfatos, Cenizas, pH**, incumpliendo la ficha técnica del producto.

PROCESO					GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small></p>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA				CÓDIGO: GSE-FO-12				
					VERSIÓN No. 06		Página 21 de 41		
					FECHA:	21	01	2025	
 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa <small>Por nuestra Fuerza Armada, por Colombia</small></p>									

Al igual, y teniendo en cuenta los análisis de laboratorio del Lote: **XJ7785**, emitido por PRODUCTOS ALIMENTOS SANTILLANA S.A.S, se evidenció la ausencia de la certificación de los requisitos Microbiológicos de **Salmonella, Mohos**, incumpliendo la ficha técnica del producto.

RESPUESTA DIRECCION DE PRODUCCION

No se obtuvo respuesta por parte de Dirección de Producción.

ANALISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

Una vez finalizado el término, establecido en el procedimiento, para la respuesta del informe preliminar, por parte del proceso auditado, que era el 07-03-2025, la oficina de Control Interno no recibió respuesta alguna relacionada con la observación No. 20 del informe preliminar.

Por lo anterior, se ratifica la misma y se da alcance de hallazgo, consolidándola con el No.11 en el informe final de auditoria, para que el área responsable proceda con la formulación del plan de mejoramiento.

OBSERVACIÓN No. 21 REQUISITOS FISICOQUIMICOS DE MARGARINA INDUSTRIAL - VITINA

De acuerdo con los Análisis de Laboratorio del producto: Margarina Fisicoquímicos Industrial SIGRA S.A.S. 6 Bloques X 2,5 Kg, de Lote/Vence: **23-05-25**, emitido C.I. SIGRA S.A: de fecha 22-11-2024, se evidenció la ausencia de la certificación de los requisitos fisicoquímicos de **Contenido De Grasa, Contenido De Agua, Hierro, Cobre, Plomo, Arsénico**, incumpliendo la NTC 250 de 2022 del Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación - ICONTEC.

RESPUESTA DIRECCION DE PRODUCCION

No se obtuvo respuesta por parte de Dirección de Producción.

ANALISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

Una vez finalizado el término, establecido en el procedimiento, para la respuesta del informe preliminar, por parte del proceso auditado, que era el 07-03-2025, la oficina de Control Interno no recibió respuesta alguna relacionada con la observación No. 21 del informe preliminar.

Por lo anterior, se ratifica la misma y se da alcance de hallazgo con el No. 11 en el informe final de auditoria, para que el área responsable proceda con la formulación del plan de mejoramiento.

OBSERVACIÓN No. 22 REQUISITOS FISICOQUIMICOS -MICROBIOLOGICOS DEL AREQUIPE REPOSTERIA

PROCESO					GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA				CÓDIGO: GSE-FO-12				
					VERSIÓN No. 06		Página 22 de 41		
					FECHA:	21	01	2025	
									

Con base en los Análisis de Laboratorio del producto: Arequipe Repostería LEVAPAN X 1000gr, del Lote: **016**, emitido por Hacienda Teucali, se evidenció la ausencia de los requisitos fisicoquímicos de **Materia grasa, láctea, Solidos lácteos no grasos, Extracto seco, Cenizas, Índice Reichert, Almidones**, incumpliendo lo establecido en la NTC 3757 de 1996, del Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación – ICONTEC.

Así mismo, y teniendo en cuenta los análisis de laboratorio del Lote: **016**, emitido por Hacienda Teucali, se evidenció la ausencia de la certificación de los requisitos Microbiológicos de **Staphylococcus coagulasa positiva**, incumpliendo lo establecido en la Resolución 1407 de 2022, del Ministerio de Salud y Protección Social.

RESPUESTA DIRECCION DE PRODUCCION

No se obtuvo respuesta por parte de Dirección de Producción.

ANALISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

Una vez finalizado el término, establecido en el procedimiento, para la respuesta del informe preliminar, por parte del proceso auditado, que era el 07-03-2025, la oficina de Control Interno no recibió respuesta alguna relacionada con la observación No. 22 del informe preliminar.

Por lo anterior, se ratifica la misma y se da alcance de hallazgo, consolidándola con el No. 11 en el informe final de auditoria, para que el área responsable proceda con la formulación del plan de mejoramiento.

HALLAZGO No. 11 REQUISITOS FISICOQUIMICOS, MICROBIOLOGICOS MATERIAS PRIMAS - DIRECCION PRODUCCION

Durante la verificación física realizada en Dirección de Producción se evidenció incumplimiento en la FTP así:

- Con base en los Análisis de Laboratorio del producto: Levadura Instantánea Santillana X 500G, del Lote: **XJ7785**, emitido por PRODUCTOS ALIMENTOS SANTILLANA S.A.S, se evidenció la ausencia de los requisitos fisicoquímicos de **Materia seca, Fosfatos, Cenizas, pH**, incumpliendo la ficha técnica del producto.

Al igual, y teniendo en cuenta los análisis de laboratorio del Lote: **XJ7785**, emitido por PRODUCTOS ALIMENTOS SANTILLANA S.A.S., se evidenció la ausencia de la certificación de los requisitos Microbiológicos de **Salmonella, Mohos**, incumpliendo la ficha técnica del producto.

- De acuerdo con los Análisis de Laboratorio del producto: Margarina Fisicoquímicos Industrial SIGRA S.A.S. 6 Bloques X 2,5 Kg, de Lote/Vence: **23-05-25**, emitido C.I. SIGRA S.A: de fecha 22-11-2024, se evidenció la ausencia de la certificación de los requisitos fisicoquímicos de **Contenido De Grasa, Contenido De Agua, Hierro**,

PROCESO					GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA				CÓDIGO: GSE-FO-12				
					VERSIÓN No. 06		Página 23 de 41		
					FECHA:	21	01	2025	
 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por el bienestar del país y el cumplimiento de la misión</small>									

Cobre, Plomo, Arsénico, incumpliendo la NTC 250 de 2022 del Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación - ICONTEC.

- Con base en los Análisis de Laboratorio del producto: Arequipe Repostería LEVAPAN X 1000gr, del Lote: **016**, emitidos por Hacienda Teucali, se evidenció la ausencia de los requisitos fisicoquímicos de **Materia grasa, láctea, Sólidos lácteos no grasos, Extracto seco, Cenizas, Índice Reichert, Almidones**, incumpliendo lo establecido en la NTC 3757 de 1996, del Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación – ICONTEC.
- Así mismo, y teniendo en cuenta los análisis de laboratorio del Lote: **016**, emitido por Hacienda Teucali, se evidenció la ausencia de la certificación de los requisitos Microbiológicos de **Staphylococcus coagulasa positiva**, incumpliendo lo establecido en la Resolución 1407 de 2022, del Ministerio de Salud y Protección Social.

OBSERVACIÓN No. 23 VIDA UTIL DEL AREQUIPE REPOSTERIA

Durante verificación por parte de equipo auditor se evidenció que el producto: Arequipe Repostería LEVAPAN X 1000gr, del Lote: **016**, de fecha de fabricación: 07-09-2024, el cual fue recibido el 16-12- 2024, no cumple con la vida útil mínima de 3 meses requerida al momento de la recepción, incumpliendo lo establecido en la Ficha Técnica de Arequipe de fecha 15 de noviembre de 2023.

RESPUESTA DIRECCION DE PRODUCCION

No se obtuvo respuesta por parte de Dirección de Producción.

ANALISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

Una vez finalizado el término, establecido en el procedimiento, para la respuesta del informe preliminar, por parte del proceso auditado, que era el 07-03-2025, la oficina de Control Interno no recibió respuesta alguna relacionada con la observación No. 23 del informe preliminar.

Por lo anterior, se ratifica la misma y se da alcance de hallazgo con el No.12 en el informe final de auditoria, para que el área responsable proceda con la formulación del plan de mejoramiento.

HALLAZGO No. 12 VIDA UTIL DEL AREQUIPE REPOSTERIA

Durante verificación por parte del equipo auditor se evidenció que el producto: Arequipe Repostería LEVAPAN X 1000gr, del Lote: **016**, de fecha de fabricación: 07-09-2024, el cual fue recibido el 16-12- 2024, no cumple con la vida útil mínima de 3 meses requerida al momento de la recepción, incumpliendo lo establecido en la Ficha Técnica de Arequipe de fecha 15 de noviembre de 2023.

PROCESO					GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small></p>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA				CÓDIGO: GSE-FO-12				
					VERSIÓN No. 06		Página 24 de 41		
					FECHA:	21	01	2025	
 <p><small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por nuestra Fuerza Armada, por Colombia</small></p>									

OBSERVACIÓN No. 24 INFORMES DE SUPERVISIÓN

No se evidencia, en el informe de supervisión No.1 del contrato No. 001-111-2024, soporte de las fichas técnicas de los productos Antimoho, Levadura Instantánea, Arequipe Repostería, Margarina Industrial – Vitina, del proveedor SUPRISA SAS; teniendo en cuenta, que el mismo informa cumplimiento respecto de la entrega de Fichas Técnicas, incumpliendo con:

MANUAL DE CONTRATACIÓN CT-MA-01 versión 11 Numeral 4.4.13. Funciones del supervisor.

GUÍA DE MODALIDADES DE SELECCIÓN Y GESTIÓN CONTRACTUAL CÓDIGO: CTGU-03 VERSIÓN No. 01 del 20-01-2025.

RESPUESTA DIRECCION DE PRODUCCION

No se obtuvo respuesta por parte de Dirección de Producción.

ANALISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

Una vez finalizado el término, establecido en el procedimiento, para la respuesta del informe preliminar, por parte del proceso auditado, que era el 07-03-2025, la oficina de Control Interno no recibió respuesta alguna relacionada con la observación No. 24 del informe preliminar.

Por lo anterior, se ratifica la misma y se da alcance de hallazgo con el No.13 en el informe final de auditoria, para que el área responsable proceda con la formulación del plan de mejoramiento.

HALLAZGO No. 13 INFORMES DE SUPERVISIÓN

No se evidencia, en el informe de supervisión No.1 del contrato No. 001-111-2024, soporte de las fichas técnicas de los productos Antimoho, Levadura Instantánea, Arequipe Repostería, Margarina Industrial – Vitina del proveedor SUPRISA SAS; teniendo en cuenta, que el mismo informa cumplimiento respecto de la entrega de Fichas Técnicas, incumpliendo con:

MANUAL DE CONTRATACIÓN CT-MA-01 versión 11 Numeral 4.4.13. Funciones del supervisor.

GUÍA DE MODALIDADES DE SELECCIÓN Y GESTIÓN CONTRACTUAL CÓDIGO: CTGU-03 VERSIÓN No. 01 del 20-01-2025.

OBSERVACIÓN No. 25 REQUISITOS FISICOQUIMICOS – PAN CORRIENTE SAL ALFM

De acuerdo con los Análisis de Laboratorio del producto: Pan Corriente Sal ALFM X 60gr, del Lote: **290824**, emitido por Confía Control S.A.S, se evidenció la ausencia del

PROCESO						
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN						
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA	CÓDIGO: GSE-FO-12			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por nuestra Fuerza Armada, por Colombia</p>	
		VERSIÓN No. 06		Página 25 de 41		
		FECHA:	21	01		2025

requisito fisicoquímico de **pH**, incumpliendo lo establecido en la NTC 1363 de 2017, del Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación – ICONTEC.

RESPUESTA DIRECCION DE PRODUCCION

No se obtuvo respuesta por parte de Dirección de Producción.

ANALISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

Una vez finalizado el término, establecido en el procedimiento, para la respuesta del informe preliminar, por parte del proceso auditado, que era el 07-03-2025, la oficina de Control Interno no recibió respuesta alguna relacionada con la observación No. 25 del informe preliminar.

Por lo anterior, se ratifica la misma y se da alcance de hallazgo, consolidándola con el No.14 en el informe final de auditoria, para que el área responsable proceda con la formulación del plan de mejoramiento.

OBSERVACIÓN No. 26 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS – PAN CORRIENTE SAL ALFM

Con base en los Análisis de Laboratorio del producto: Pan Corriente Sal ALFM Arequipe X 60gr, del Lote: **29024**, emitido por Confía Control S.A.S, se evidencio declaración de NO conformidad respecto de los requisitos **Escherichia Coli, Mohos**, a razón del método muestral, incumpliendo lo establecido en la Resolución 1407 de 2022, del Ministerio de Salud y Protección Social.

RESPUESTA DIRECCION DE PRODUCCION

No se obtuvo respuesta por parte de Dirección de Producción.

ANALISIS DE LA OFICINA DE CONTROL INTERNO

Una vez finalizado el término, establecido en el procedimiento, para la respuesta del informe preliminar, por parte del proceso auditado, que era el 07-03-2025, la oficina de Control Interno no recibió respuesta alguna relacionada con la observación No. 26 del informe preliminar.

Por lo anterior, se ratifica la misma y se da alcance de hallazgo, consolidándola con el No.14 en el informe final de auditoria, para que el área responsable proceda con la formulación del plan de mejoramiento.

HALLAZGO No. 14 REQUISITOS FISICOQUIMICOS, MICROBIOLÓGICOS – PAN CORRIENTE SAL ALFM

Durante la verificación física realizada en Dirección de Producción – Unidad de negocio Panadería se evidenció incumplimiento en la FTP así:

PROCESO					
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN					
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA	CÓDIGO: GSE-FO-12			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por nuestras Fuerzas Armadas, para Colombia Unido</p>
		VERSIÓN No. 06	Página 26 de 41		
		FECHA:	21	01	

- De acuerdo con los Análisis de Laboratorio del producto: Pan Corriente Sal ALFM X 60gr, del Lote: **290824**, emitido por Confía Control S.A.S, se evidenció la ausencia del requisito fisicoquímico de **pH**, incumpliendo lo establecido en la NTC 1363 de 2017, del Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación – ICONTEC.
- Con base en los Análisis de Laboratorio del producto: Pan Corriente Sal ALFM Arequipe X 60gr, del Lote: **29024**, emitido por Confía Control S.A.S, se evidenció declaración de NO conformidad respecto de los requisitos **Escherichia Coli, Mohos**, a razón del método muestral, incumpliendo lo establecido en la Resolución 1407 de 2022, del Ministerio de Salud y Protección Social.

• **RECOMENDACIÓN - DIRECCIÓN DE ABASTECIMIENTOS CLASE I**

Se recomienda, incluir en las próximas actualizaciones de las FTP, la inclusión de las condiciones de almacenamiento en CADS y Comedores, así como de las condiciones para el transporte de los productos para los traslados y entrega de los mismos a comedores, o entre comedores, así como la entrega a las unidades militares.

RESPUESTA SGAS - DIRECCIÓN DE ABASTECIMIENTOS CLASE I

De acuerdo a la recomendación dada, se da claridad que en cuanto a la funcionalidad de las fichas técnicas de producto que se crean y/o actualizan, solo están relacionadas exclusivamente para las compras, es decir que se plasman las condiciones técnicas que el mandante vendedor debe cumplir, y en efecto para la verificación en la recepción; pero las condiciones de almacenamiento hace parte del proceso operativo de la entidad, por lo tanto se encuentran estipuladas en el procedimiento de Centros De Almacenamiento y Distribución (CAD), en el Manual de Operaciones Logísticas que describe claramente la "Recepción y almacenamiento materia primas, insumos o productos", y Manual De Buenas Prácticas De Almacenamiento. Las consideraciones que están plasmando en la recomendación son de la operación y la Dirección De Abastecimientos Clase 1 se encarga de las compras de alimentos, por ende no tenemos injerencia.

Agradecemos las demás recomendaciones que serán tomadas en cuenta en pro de la mejora continua

COMENTARIO OFICINA DE CONTROL INTERNO A LA RESPUESTA A RECOMENDACIÓN

Conforme la respuesta dada por la Subdirección General de Abastecimientos y servicios, a esta recomendación, el equipo auditor se permite manifestar que se pretende con ella, entre otros aspectos, mitigar los riesgos asociados con los procesos de almacenamiento y distribución de los productos que maneja la entidad; en especial, teniendo en cuenta que, el Procedimiento de Centros de Almacenamiento y Distribución, así como el Manual de Operación Logística (relacionadas en la respuesta) no son

PROCESO						
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN						
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small></p>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA	CÓDIGO: GSE-FO-12			 <p><small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small></p>	
		VERSIÓN No. 06		Página 26 de 41		
		FECHA:	21	01		2025

específicos para las condiciones que cada producto exige y las condiciones variadas de almacenamiento que la misma tiene en sus diferentes regionales, en comedores y CADS.

Es de recalcar que, la recomendación entre otros aspectos, se realiza también teniendo en cuenta que la responsabilidad de la entidad respecto de los productos que maneja, no se limita a la recepción del mismo, sino también en los procesos de almacenamiento y distribución.

La finalidad de esta recomendación es reducir los riesgos asociados a la posible contaminación de producto, deterioro del mismo, posible incumplimiento normativo como lo contemplado en el Decreto 3075 de 1997, *CAPITULO VII ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION, ARTICULO 30.- Las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos..;* así como también, posibles riesgos de operativos que puedan surgir al no tener claridad específica sobre el manejo del producto.

- **HALLAZGOS REITERATIVOS:**

Una vez finalizado el análisis de las respuestas a las observaciones del informe preliminar, se evidenciaron hallazgos que, ya habían sido identificados en la auditoría No.014 realizada a la Subdirección General de Operación Logística – Grupo Catering y la auditoría No.016 realizada a la Regional Centro en la vigencia 2024, que continúan presentando la misma novedad, siendo reiterativos y que su número de observación corresponde al indicado en el informe preliminar.

Por lo anterior, los siguientes hallazgos no se codifican teniendo en cuenta que actualmente se encuentran administrados por planes de mejoramiento cargados en la herramienta Suite Visión Empresarial, como se identifican en la siguiente tabla:

Obs. No.	Identificación de la Observación	Descripción de la Observación	Proceso
04	Incumplimiento Registro de Fechas de Vencimiento en SAP para los Productos Huevos, Yogurt y Mortadela Estándar	No se evidencia que las fechas de vencimiento registradas en la plataforma SAP para los productos huevo, yogurt, pechuga con hueso y piel, contra muslo sin rabadilla, carne molida y mortadela estándar, correspondan a las fechas de vencimiento del producto físico en el comedor, incumpliendo con el Manual de Operación Logística GSE-FO-12, Versión 02. 4.2.6 Almacenamiento de materias primas, productos terminados e insumos. A. Almacenamiento.	GMRIN PM15 Coordinación de Abastecimientos <u>FORMULADO</u> <u>HOCI-1227</u>

GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small></p>	<p>TÍTULO</p> <p>FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</p>	<p>CÓDIGO: GSE-FO-12</p>			 <p><small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small></p>
		<p>VERSIÓN No. 06</p>		<p>Página 28 de 41</p>	
		<p>FECHA:</p>	<p>21</p>	<p>01</p>	

Obs. No.	Identificación de la Observación	Descripción de la Observación	Proceso
08	Incumplimiento en el Peso del Producto Pollo (Pechuga Con Hueso y Piel Código SAP 200001506)	Se evidencia en el pesaje aleatorio no estadístico del producto Pechuga con Hueso y Piel código SAP 200001506, realizado en la auditoria en sitio, que los pesos de las unidades pesadas se encontraron entre 679 y 682 Gramos, incumpliendo con el rango establecido en la ficha técnica de producto, que está establecido entre 400 y 500 Gramos.	GMRIN PM15 Coordinación de Abastecimientos FORMULADO HOCI-1247

Tabla Resumen De Observaciones

Obs. No.	Identificación de la Observación	Descripción de la Observación	Proceso

Oportunidades de mejora

N/A

Hallazgos / No conformidades

No.	Descripción	Requisito Incumplido	Proceso
01	POLITICA DE OPERACION En la Política de Operación relacionada con las FTP (Resolución 422 de 2023), se observa debilidad en la definición de criterios como Documentación relacionada a solicitudes de necesidades respecto de actualización y/o creación, Canales de uso para comunicación de solicitudes, Periodicidad de reunión del comité, Formalización de miembros del comité, Seguimiento y control de FTP, Socialización de FTP, con el fin de crear y/o actualizar las FTP para la	MIPG – MECI Componente 3. Actividades de control Principio de Autorregulación	Subdirección General de Abastecimientos y Servicios Dirección de Abastecimientos Clase I

GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small></p>	<p>TÍTULO</p> <p align="center">FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</p>	CÓDIGO: GSE-FO-12			 <p><small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por nuestras Fuerzas Armadas, para Colombia unida.</small></p>	
		VERSIÓN No. 06		Página 29 de 41		
		FECHA:	21	01		2025

	<p>adquisición de productos a nivel nacional. Así mismo, no se observan definidos los roles y responsabilidades relacionados con las etapas o actividades en la creación y/o actualización de las FTP.</p>		
02	<p>Rotulación y Empaque de Productos</p> <p>Se evidenció que los productos ajo, cebolla cabezona, plátano, habichuela, zanahoria, pimentón y guayaba, no cuentan con rotulado, tal como lo establece la ficha técnica del producto. Así mismo, los productos cebolla cabezona, plátano y guayaba no cuentan con el embalaje establecido en la ficha técnica del producto.</p>	<p>Fichas Técnicas de los Productos Contrato 008-044-2024, cláusula decima primera – Obligaciones de las Partes Contratantes: 11.1 Del Contratista, literal b Dar cumplimiento a las Especificaciones y/o Fichas Técnicas de la Entidad establecidas para cada producto, respecto de su descripción técnica, presentación, y en especial debe ser de iguales condiciones para el proceso de selección.</p>	<p>Coordinación de Abastecimientos</p> <p align="center">-</p> <p>Catering BIGUP</p> <p align="center">-</p> <p>Supervisor Contrato 008-044-2024</p> <p align="center">-</p> <p>Regional Centro</p>
03	<p>Debilidad Supervisión Contratos</p> <p>Debilidad en la supervisión del contrato 008-044-2024, por cuanto no se evidenció en los informes de supervisión del contrato y actas de recibo a satisfacción, novedades respecto del incumplimiento por parte del contratista en la rotulación y empaque de los productos verificados.</p>	<p>Acto de notificación de supervisor contrato 008-044-2024, de fecha 18-11-2024, funciones generales.</p> <p align="center">Manual de Contratación V10, numeral 4.4. DE LA SUPERVISIÓN DE LOS CONTRATOS, subnumeral 4.4.13. Funciones del Supervisor</p>	<p align="center">Contratos</p> <p align="center">-</p> <p>Supervisor Contrato 008-044-2024</p> <p align="center">-</p> <p>Regional Centro</p>
04	<p>Incumplimiento en el Análisis de Laboratorio (Escherichia Coli) para el Producto Yogurt Código SAP 200001763</p> <p>No se evidencia en la revisión de los documentos precontractuales del proveedor, del proceso contractual 008-037-2024 contrato 008-032-2024, que los análisis microbiológicos cargados en SECOP II para el producto Yogurt código SAP</p>	<p>Ficha Técnica de Producto Requisitos Microbiológicos</p> <p>Resolución 1407 de 2022: Criterios microbiológicos de alimentos y bebidas para consumo humano 1.11 Leche fermentada (se incluyen, pero no se limitan a yogurt, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias, leche fermentada larga vida). Escherichia coli menos de 10 ufc/g o ml.</p>	<p align="center">Comité evaluador</p>

GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p>FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</p>	<p>CÓDIGO: GSE-FO-12</p>			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por la Unidad, el Valor y el Compromiso</p>
		<p>VERSIÓN No. 06</p>		<p>Página 30 de 41</p>	
		<p>FECHA:</p>	<p>21</p>	<p>01</p>	

	<p>200001763, la inclusión del análisis de Escherichia coli.</p>		
<p>05</p>	<p>Incumplimiento en la Certificaciones Proveedor Maquilador / Comercializador Del Producto Yogurt Código SAP 200001763</p> <p>No se evidencia en los documentos precontractuales y contractuales en SECOP II, las Certificaciones Proveedor Maquilador / Comercializador.</p>	<p>Ficha Técnica de Producto FTP - Yogurt</p>	<p>Coordinación de Abastecimientos</p> <p>Supervisor del contrato</p> <p>Comité evaluador</p>
<p>06</p>	<p>Incumplimiento en Recibo y Presentación de Carne de Pollo</p> <p>Durante la verificación física realizada en la Regional Centro se evidencio incumplimiento en la FTP así:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se evidenció incumplimiento en el recibo de los productos Pechuga con Hueso y Piel código SAP 200001506 y Contra muslo sin rabadilla código SAP 200001695, que las existencias auditadas están marcadas como pollo marinado, incumpliendo con lo definido en la ficha técnica de producto, otras características de producto: "... No se permite la entrega de pollo marinado. Esto en comedor GMRIN - Se evidenció que la presentación del producto Pechuga con Hueso y Piel código SAP 200001506 viene por 5 unidades, incumpliendo con la presentación definida en la 	<p>Ficha Técnica de Producto - FTP - Carne de Pollo</p>	<p>GMRIN PM15</p> <p>Coordinación de Abastecimientos</p>

GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p>FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</p>	<p>CÓDIGO: GSE-FO-12</p>			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>
		<p>VERSIÓN No. 06</p>		<p>Página 31 de 41</p>	
		<p>FECHA:</p>	<p>21</p>	<p>01</p>	

	<p>ficha técnica de producto, que es de 10 unidades.</p>		
<p>07</p>	<p>Incumplimiento en Requisitos Microbiológicos, Físicoquímicos y Condiciones de Transporte, de Productos Cárnicos</p> <p>Durante la verificación física realizada en la regional Centro se evidenció incumplimiento en la FTP así:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No se evidencio el recuento staphylococcus áureos en los certificados de los Análisis Microbiológicos del producto contra muslo sin rabadilla, Código SAP 200001695, una vez verificados en SECOP II los informes de ensayos microbiológicos números BA24-04755 Rev 0 de fecha 01-08-2024, y BA24-06391 Rev 0 de fecha 17-09-2024, del laboratorio Health & Nutrición. - No se evidenciaron, en la auditoria en sitio, resultados microbiológicos, requisitos fisicoquímicos, así como tampoco evidencias del cumplimiento de las condiciones de transporte, relacionados con la entrega de los productos Carne molida Código SAP 200001444 y Mortadela Estándar Código SAP 200001493. 	<p>Ficha Técnica de Producto - FTP - Carne de Pollo – Requisitos Microbiológicos</p> <p>NTC 3644-2 tabla 3. Requisitos microbiológicos del pollo en canal sus cortes y menudencias</p> <p>Ficha Técnica de Producto - FTP – Carne molida</p> <p>Ficha Técnica de Producto - FTP – Mortadela Estándar</p>	<p>Coordinación de Abastecimientos</p> <p>Supervisor del contrato</p> <p>SGOL</p>
	<p>Incumplimiento en la Rotulación del Producto Mortadela Estándar Código SAP 200001493</p> <p>No se evidencia la rotulación, del producto, impreso en</p>		

PROCESO					
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN					
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA	CÓDIGO: GSE-FO-12			
		VERSIÓN No. 06		Página 32 de 41	
		FECHA:	21	01	2025
 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por nuestras Fuerzas Armadas, para Colombia unida.</p>					

08	bolsa sino con autoadhesivos, para el producto Mortadela Estándar código SAP 200001493, incumpliendo con lo establecido en la FTP en las condiciones de Rotulado: "El rotulado impreso en bolsa y no adhesivo..."	Ficha Técnica de Producto - FTP – Mortadela Estándar	GMRIN PM15 Coordinación de Abastecimientos
09	Requisitos Físicoquímicos, Microbiológicos y Nutricionales Producto Secos Durante la verificación física realizada en la regional Centro se evidenció incumplimiento en la FTP así: - De acuerdo con los Análisis de Laboratorio del producto: Atún Aceite 48X160, de los Lotes: F3568-50102, G0102-40102, F3568-30102, F3528-20102, F3568-20102, F3568-00102, F3568-10102, F3534-00102 , emitidos por SEATECH INTERNATIONAL, se evidenció la ausencia del requisito fisicoquímico de la proporción de aceite en el líquido de cobertura. - De igual manera, en los Análisis de Laboratorio del producto del: Atún Aceite 48X160, según lotes F2774-00102-F2773-10102-F2794-60102 , emitidos por SEATECH INTERNATIONAL, se evidenció la ausencia de los requisitos fisicoquímicos relacionados con el Peso escurrido para el atún en conserva natural, % Presentación o porcentaje de rayado y	Fichas Técnicas de los Productos Resolución 148 del 24 de enero de 2007 del Ministerio de Protección Social (Atún Aceite) Resolución 2195 de 2010 Artículo 20. Requisitos microbiológicos tabla 1, del Ministerio de Salud y Protección. (Jamonada) Decreto 616 de Artículo 20. Características microbiológicas de la leche en polvo, del Ministerio de Protección Social. (Leche en Polvo) Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social. (Arroz Blanco) Resolución 7992 de 1991 del Ministerio de Salud (Jugo o Refresco de Fruta en Tetra pack). Pliego de condiciones contrato selección abreviada por subasta inversa electrónica No. 008-069-2024, numeral 4.3 Requisitos y documentos técnicos -habilitantes de obligatorio cumplimiento - condiciones técnicas especiales del	Regional Centro Coordinación de Abastecimientos Administrador -CAD COTA

GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p>FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</p>	<p>CÓDIGO: GSE-FO-12</p>			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>	
		<p>VERSIÓN No. 06</p>		<p>Página 33 de 41</p>		
		<p>FECHA:</p>	<p>21</p>	<p>01</p>		<p>2025</p>

<p>la proporción de aceite en el líquido de cobertura.</p> <ul style="list-style-type: none"> - De acuerdo con los Análisis de Laboratorio del producto Jamonada Ronda X 370G, del Lote 020 emitido por CONFIA Control S.A.S Análisis y Control Bioindustrial, se evidenció la ausencia del requisito fisicoquímico del almidón. - Así mismo, teniendo en cuenta los análisis de laboratorio Jamonada Ronda X 370G de los Lotes: 020-025, emitidos por CONFIA Control S.A.S Análisis y Control Bioindustrial, se evidenció la ausencia de la certificación del requisito Microbiológicos de la prueba de esterilidad comercial, teniendo en cuenta que el producto Jamoneta es de baja acidez. - De acuerdo con los Análisis de Laboratorio del producto: Leche en polvo entera 380g, de los Lotes: 3374020001-3374020002, emitidos COOPERATIVA COLANTA DIVISION TECNICA DEPARTAMENTO CONTROL CALIDAD de fecha 07-01-2025, se evidenció la ausencia de la certificación del requisito Microbiológicos de Recuento de Coliformes Fecales. - De acuerdo con los Análisis de Laboratorio del producto: Arroz Diana 	<p>bien/ servicio a adquirir - Requisitos técnicos habilitantes- análisis de laboratorio microbiológicos- <u>Nota 2: Una vez adjudicado el proceso, la Entidad podrá exigir en cualquier momento durante la ejecución del contrato, los análisis de todos o algunos de los productos contratados.</u></p> <p>Subrayado fuera de texto. (Jugo o Refresco de Fruta en Tetra pack).</p> <p>NTC 5856 del 17 agosto de 2011 (Jugo o Refresco de Fruta en Tetra pack).</p> <p>NTC 5856 del 17 agosto de 2011 (Bocadillo de Guayaba Veleño).</p> <p>Tabla de composición nutricional ICBF 2018 (Bocadillo de Guayaba Veleño).</p>	
--	--	--

GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small></p>	<p>TÍTULO</p> <p align="center">FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</p>	<p>CÓDIGO: GSE-FO-12</p>			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa <small>Por nuestras Fuerzas Armadas, para Colombia crece</small></p>
		<p>VERSIÓN No. 06</p>		<p>Página 34 de 41</p>	
		<p>FECHA:</p>	<p>21</p>	<p>01</p>	

<p>Fortificado PQ 25UN X500g, de los Lotes: LE05B VEN 13-12-25, emitido DIANA CORPORACION S.A.S de fecha 19-12-2024, se evidenció la ausencia de la certificación del requisito Microbiológicos de Recuento Mohos y levaduras, Escherichia Coli.</p> <p>- No se evidenciaron los certificados fisicoquímicos (Brix, Ph a 20°C, Acidez como Ácido Cítrico) y microbiológicos (Recuento microorganismos mesófilos, NMP-Coliformes totales, NMP-Coliformes fecales, RTO Esporas Clostridium Sulfito reductor, Recuento Hongos y Levaduras) del producto JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK lote L10L0004513074.</p> <p>- De acuerdo con los Análisis de Laboratorio del producto: Bocado de Guayaba Veleño, de los Lotes: N.E, emitidos por CONFIA Control S.A.S, se evidenció la ausencia del requisito fisicoquímico de Solidos solubles por lectura refractométrica a 20°C, Humedad en fracción de mesa expresado como %, Carbohidratos en fracción de masa expresado como %.</p> <p>- Así mismo, en los Análisis de Laboratorio del producto: Bocado de Guayaba Veleño, de los Lotes: N.E, emitidos por</p>		
--	--	--

GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p>FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</p>	<p>CÓDIGO: GSE-FO-12</p>			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por la Defensa, Por el País, Por el Bienestar</p>
		<p>VERSIÓN No. 06</p>		<p>Página 35 de 41</p>	
		<p>FECHA:</p>	<p>21</p>	<p>01</p>	

	<p>CONFIA Control S.A.S, se evidenció la ausencia de los requisitos Microbiológicos relacionados con el Recuento de bacterias aerobias mesófilas sulfito reductoras, Recuento de Esporas Clostridium, Recuento de coliformes totales en placa, recuento de Escherichia Coli, y con los límites de contaminantes de plomo.</p> <p>- Por otra parte, del producto: Bocadillo de Guayaba Veleño no se da cumplimiento a los Requisitos Nutricionales con referencia humedad, energía, proteína, lípidos, carbohidratos totales.</p>		
<p>10</p>	<p>Documentos Precontractuales – Cumplimiento Fichas Técnicas Jugo o Refresco De Fruta En Tetrapack</p> <p>Revisados los documentos precontractuales del proceso No. 008-069-2024, se evidenció que en la elaboración del pliego de condiciones selección abreviada por subasta inversa electrónica No. 008-069-2024 y en la elaboración del Contrato No. 008-050-2024, se tomó un documento desactualizado, toda vez que la ficha técnica publicada en el proceso del producto JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK de fecha 12 de marzo de 2021, mientras que la Dirección de Abastecimientos Clase I realizó el 27 de agosto de</p>	<p>Ficha Técnica de Producto - FTP – Jugo o Refresco De Fruta En Tetrapack de fecha 27-08-2024</p>	<p>Coordinación Contractual Regional Centro</p> <p>Supervisor contrato No. 008-050-2024</p>

GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p>FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</p>	<p>CÓDIGO: GSE-FO-12</p>			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por la Defensa, Por el País, Por el Bienestar</p>
		<p>VERSIÓN No. 06</p>		<p>Página 36 de 41</p>	
		<p>FECHA:</p>	<p>21</p>	<p>01</p>	

	<p>2024 la actualización de la misma.</p>		
<p>11</p>	<p>Requisitos Físicoquímicos, Microbiológicos Materias Primas – Dirección de Producción</p> <p>Durante la verificación física realizada en Dirección de Producción se evidenció incumplimiento en la FTP así:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Con base en los Análisis de Laboratorio del producto: Levadura Instantánea Santillana X 500G, del Lote: XJ7785, emitido por PRODUCTOS ALIMENTOS SANTILLANA S.A.S., se evidenció la ausencia de los requisitos fisicoquímicos de Materia seca, Fosfatos, Cenizas, pH. - Al igual, y teniendo en cuenta los análisis de laboratorio del Lote: XJ7785, emitido por PRODUCTOS ALIMENTOS SANTILLANA S.A.S., se evidenció la ausencia de la certificación de los requisitos Microbiológicos de Salmonella, Mohos. - De acuerdo con los Análisis de Laboratorio del producto: Margarina Físicoquímicos Industrial SIGRA S.A.S. 6 Bloques X 2,5 Kg, de Lote/Vence: 23-05-25, emitido C.I. SIGRA S.A: de fecha 22-11-2024, se evidenció la ausencia de la certificación de los requisitos fisicoquímicos de Contenido De Grasa, Contenido De Agua, 	<p>Fichas Técnicas de los Productos</p> <p>NTC 250 de 2022 del Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación - ICONTEC. (Margarina Industrial – Vitina)</p> <p>NTC 3757 de 1996, del Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación – ICONTEC. (Arequipe Repostería).</p> <p>Resolución 1407 de 2022, del Ministerio de Salud y Protección Social (Arequipe Repostería).</p>	<p>Dirección de Producción</p> <p>Unidad de Negocio - Panadería</p>

GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p align="center">FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</p>	<p>CÓDIGO: GSE-FO-12</p>			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por nuestras Fuerzas Armadas, para Colombia unida.</p>
		<p>VERSIÓN No. 06</p>		<p>Página 37 de 41</p>	
		<p>FECHA:</p>	<p>21</p>	<p>01</p>	

	<p>Hierro, Cobre, Plomo, Arsénico.</p> <p>- Con base en los Análisis de Laboratorio del producto: Arequipe Repostería LEVAPAN X 1000gr, del Lote: 016, emitido por Hacienda Teucali, se evidenció la ausencia de los requisitos fisicoquímicos de Materia grasa, láctea, Solidos lácteos no grasos, Extracto seco, Cenizas, Índice Reichert, Almidones.</p> <p>- Así mismo, y teniendo en cuenta los análisis de laboratorio del Lote: 016, emitido por Hacienda Teucali, se evidenció la ausencia de la certificación de los requisitos Microbiológicos de Staphylococcus coagulasa positiva.</p>		
12	<p>Vida Útil del Arequipe Repostería</p> <p>Durante verificación por parte del equipo auditor se evidencio que el producto: Arequipe Repostería LEVAPAN X 1000gr, del Lote: 016, de fecha de fabricación: 07-09-2024, el cual fue recibido el 16-12-2024, no cumple con la vida útil mínima de 3 meses requerida al momento de la recepción.</p>	<p>Ficha Técnica de Producto - Arequipe de fecha 15 de noviembre de 2023.</p>	<p>Dirección de Producción</p> <p>Unidad de Negocio - Panadería</p>
	<p>Informes de Supervisión</p> <p>No se evidencia en informe de supervisión No. 1 del contrato No. 001-111-2024, soporte de las fichas técnicas de los productos Antimoho, Levadura Instantánea,</p>	<p>MANUAL DE CONTRATACIÓN CT-MA-01 versión 11 Numeral 4.4.13. Funciones del supervisor.</p> <p>GUÍA DE MODALIDADES DE SELECCIÓN Y GESTIÓN</p>	<p>Dirección de Producción</p>

GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p>FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA</p>	<p>CÓDIGO: GSE-FO-12</p>			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>
		<p>VERSIÓN No. 06</p>		<p>Página 38 de 41</p>	
		<p>FECHA:</p>	<p>21</p>	<p>01</p>	

<p>13</p>	<p>Arequipe Repostería, Margarina Industrial – Vitina del proveedor SUPRISA SAS; teniendo en cuenta que, el mismo, informa cumplimiento respecto de la entrega de Fichas Técnicas.</p>	<p>CONTRACTUAL CÓDIGO: CTGU-03 VERSIÓN No. 01 del 20-01-2025.</p>	<p>Unidad de Negocio - Panadería</p>
<p>14</p>	<p>Requisitos Físicoquímicos, Microbiológicos – Pan Corriente Sal ALFM</p> <p>Durante la verificación física realizada en Dirección de Producción – Unidad de negocio Panadería se evidenció incumplimiento en la FTP así:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De acuerdo con los Análisis de Laboratorio del producto: Pan Corriente Sal ALFM X 60gr, del Lote: 290824, emitido por Confía Control S.A.S, se evidenció la ausencia del requisito fisicoquímico de pH. - Con base en los Análisis de Laboratorio del producto: Pan Corriente Sal ALFM Arequipe X 60gr, del Lote: 29024, emitido por Confía Control S.A.S, se evidencio declaración de NO conformidad respecto de los requisitos Escherichia Coli, Mohos, a razón del método muestral. 	<p>Ficha Técnica de Producto – Pan Corriente ALFM</p> <p>NTC 1363 de 2017, del Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación – ICONTEC.</p> <p>Resolución 1407 de 2022, del Ministerio de Salud y Protección Social.</p>	<p>Dirección de Producción</p> <p>Unidad de Negocio - Panadería</p>

Recomendaciones y/o Sugerencias

DIRECCION DE PRODUCCION

- Se recomienda al área de Dirección de Producción, realizar la recepción de Materias Primas, atendiendo lo establecido en las fichas técnicas de producto respecto de las certificaciones de requisitos, microbiológicos y/o nutricionales.

OPERACIÓN LOGÍSTICA

PROCESO						
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN						
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small></p>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA	CÓDIGO: GSE-FO-12			 <p><small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small></p>	
		VERSIÓN No. 06		Página 39 de 41		
		FECHA:	21	01		2025

- Se recomienda realizar revisión en el sistema de información ERP-SAP, respecto de los códigos establecidos para cada producto; donde se asegure el uso de los cuales se encuentren vigentes acorde a lo establecido en las Fichas Técnicas de Producto.
- Se recomienda que, en el formato de recepción de producto OL-FO-04 versión 02, se incluya el espacio en donde se pueda registrar el número del acta de inspección vigilancia y control higiénico Sanitaria a los vehículos Transportadores de alimentos y materias primas para alimentos, fecha, % de cumplimiento. Así mismo, la verificación del certificado de manipulación de alimentos del conductor y vigencia del mismo.
- Se recomienda establecer, en los procesos de recepción de los productos a los proveedores, que se lleve un registro de las condiciones de transporte, el cumplimiento en la dotación del personal que entrega, así como de la documentación exigida en la ficha técnica.
- Se recomienda, realizar en los comedores verificación aleatoria de los pesos del producto contra muslo sin rabadilla código SAP 200001695, que en auditoria en sitio evidenció en algunas unidades, pesos por encima y por debajo del rango establecido en la FTP.
- Se recomienda a la Subdirección de Operación Logística, gestionar con los comedores que, los administradores de los mismos, realicen los registros de las fechas de vencimiento de los productos en el sistema SAP, con la fecha real de vencimiento de los mismos, de acuerdo con lo establecido en el manual de operación logística.
- Se recomienda que durante la etapa de recepción de producto se garantice que se haga una recepción conforme lo establecido en las fichas, con la finalidad de identificar y reportar posible producto o salida no conforme.

DIRECCIÓN DE ABASTECIMIENTOS CLASE I

- Actualizar las fichas técnicas, en cuanto al soporte que respalde la verificación de los requisitos nutricionales, que sirvan de insumo en la recepción de los mismos en las unidades de negocio.
- Revisar de manera constante la normatividad que regula todo lo relacionado en cada una de las fichas técnicas de productos, y en caso de identificarse, actualizar las mismas.
- Se recomienda realizar ajuste en las fichas técnicas de producto respecto de la vida útil de los productos de panadería y café elaborados por la ALFM; ya que no se evidencia un límite máximo de vida útil.

PROCESO						
GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN						
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small></p>	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA	CÓDIGO: GSE-FO-12			 <p><small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small></p>	
		VERSIÓN No. 06		Página 40 de 41		
		FECHA:	21	01		2025

- Se recomienda para el producto huevo código SAP 200001737, que se defina un rango de peso; de igual manera, como se tiene establecido para los demás códigos de este mismo producto en la ficha técnica.
- Se recomienda a la Dirección de Abastecimientos Clase I, fortalecer el Formato Control de Cambios en Fichas Técnicas de Producto, Código: PA-FO-98, en el sentido que, se describa en el mismo la razón a que haya lugar respecto del cambio de normatividad aplicable de los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y/o nutricionales; lo anterior con el fin de dar mayor comprensibilidad en la verificación de la información.
- Se recomienda revisar la FTP de la carne molida Código SAP 200001444, en el ítem denominado empaque y/o Embalaje, porque en la primera parte del mismo define "Producto empacado al vacío...", y en la parte final del mismo ítem define que el producto para el transporte multimodal "No debe estar empacado al vacío".
- Se recomienda incluir en las próximas actualizaciones de las FTP, la inclusión de las condiciones de almacenamiento en CADS y Comedores, así como de las condiciones para el transporte de los productos para los traslados y entrega de los mismos a comedores, o entre comedores, así como, para la entrega a las unidades militares.
- Se recomienda en la FTP del producto Mortadela Estándar, Códigos SAP 200001493, 200000805 y 200000806, separar las condiciones de transporte de las condiciones de almacenamiento, que se encuentran en un mismo ítem de la misma.
- Se recomienda a la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios, formalizar el nombramiento de los miembros del Comité Técnico Asesor de Fichas Técnicas a través de resolución y no por correo. Este tipo de acto administrativo es beneficioso al aportar formalidad, claridad y transparencia a las designaciones de sus miembros.
- Se recomienda asegurar la socialización de la actualización y/o creación de fichas técnicas, tan pronto las mismas hayan sido aprobadas por el Comité Técnico Asesor de Fichas Técnicas. Esta recomendación se realiza teniendo en cuenta que, no se evidencia en las informaciones remitidas a la Oficina de Control Interno, la socialización de la actualización y la creación de las FTP relacionadas en el acta del 18/10/2024.
- Se recomienda definir un procedimiento relacionado con la creación y/o modificación de fichas técnica de producto, que de claridad a la Resolución de Creación de Comité Técnico Asesor de Fichas Técnicas.
- Se recomienda analizar, el artículo quinto de la resolución 422 de 2023, en cuanto a la frecuencia de las reuniones ordinarias establecidas en la misma.
- Se recomienda el uso de canales formales de comunicación de la entidad para las solicitudes de modificación y/o creación de FTP.

Fortalezas

PROCESO					GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN				
	TÍTULO FORMATO DE INFORME DE AUDITORÍA INTERNA				CÓDIGO: GSE-FO-12				
					VERSIÓN No. 06		Página 41 de 41		
					FECHA:	21	01	2025	
									

DIRECCION DE PRODUCCION

- Se observó excelente aseo, limpieza y organización, en las Unidades de Panadería y Café; gestión y asistencia al desarrollo de la visita in situ para el equipo auditor, además del Manejo efectivo de la comunicación.

CATERING BIGUP

- Disponibilidad y acompañamiento por parte del administrador del catering BIGUP, en el desarrollo de la visita in situ por parte del auditor.

Nombre, cargo y firma del equipo auditor:

NOMBRE	CARGO	FIRMA
Alejandro Ulises Murillo Devia	Auditor Líder	ORIGINAL FIRMADO
Neil Aldrin Devia Acosta	Auditor	ORIGINAL FIRMADO
Sonia Patricia Origua Huerto	Auditor	ORIGINAL FIRMADO
Leidy Andrea Aparicio Caicedo	Auditor	ORIGINAL FIRMADO
Karen Ginnet Guzman Romero	Auditor	ORIGINAL FIRMADO