



CONTRALORÍA DE BOGOTÁ, D.C.

INFORME FINAL DE ACTUACIÓN ESPECIAL DE FISCALIZACIÓN

INSTITUTO DISTRITAL PARA LA PROTECCIÓN DE LA NIÑEZ Y LA JUVENTUD

- IDIPRON

CÓDIGO ACTUACIÓN ESPECIAL DE FISCALIZACIÓN: 210

Período auditado (2025)

PDVCF: 2025

Bogotá, 11 de diciembre 2025



Julián Mauricio Ruíz Rodríguez

Contralor de Bogotá D.C.

JUAN CARLOS GUALDRÓN ALBA

Contralor Auxiliar

Mauricio Alexander Dávila Valenzuela

Director Sectorial

Diana Gissela Gómez Pérez

Asesora

Nombres Equipo de AEF:

ALEXANDER FAJARDO CAMACHO

Gerente 039-01

Roberto Jiménez Rodríguez

Profesional Especializado 222-07

Doris Stella Romero García

Profesional Especializado 222-07

Blanca Isabel Rodríguez Sáenz

Profesional Especializado 222-07 (E)

Juan Camilo Alzate

Profesional Universal 219-03

Ani Carolina Morelli

Profesional Universal 219-03

Katherine Amado Duarte

Profesional Universal 219-03

José Orlando Tibocho

Profesional Universitario 219-03 (E)

María Marlene Gómez

Profesional Universitario 219-03 (E)

TABLA DE CONTENIDO

INFORME FINAL DE ACTUACIÓN ESPECIAL DE FISCALIZACIÓN	1
1. CARTA DE CONCLUSIONES.....	5
1.1 ASUNTO	6
1.2 OBJETIVOS DE LA ACTUACIÓN ESPECIAL DE FISCALIZACIÓN	6
Objetivo General	6
Objetivos Específicos.....	7
1.3 ALCANCE.....	7
1.4 FUENTES DE CRITERIO.....	11
1.5 CONCEPTO DEL ASUNTO O TEMA EVALUADO	13
1.6 CONCEPTO SOBRE LA CALIDAD Y EFICIENCIA DEL CONTROL FISCAL INTERNO RELACIONADO CON EL ASUNTO AUDITADO.....	17
1.7 RELACIÓN DE HALLAZGOS.....	18
2. RESULTADOS DE LA ACTUACIÓN ESPECIAL DE FISCALIZACIÓN PRACTICADA AL ASUNTO	19
2.1 CONTROL FISCAL INTERNO.....	19
2.1.1 Evaluación del diseño de Controles:.....	19
2.1.2 Evaluación de la efectividad de los Controles.....	21
2.2 HALLAZGOS	21
2.2.1 <i>Hallazgo Administrativo con incidencia fiscal y presunta incidencia disciplinaria; por el pago de raciones no entregadas a beneficiarios, y por el pago del concepto de sopas sin evidencia de su entrega por valor de \$23.436.896.</i>	<i>21</i>
2.2.2 <i>Hallazgo administrativo por inconsistencias en los rangos etarios del Anexo 2 – Minutas Nutricionales y Gramajes, cuya delimitación genera ambigüedad en la clasificación de beneficiarios en edades límite, afectando la correcta asignación de raciones.....</i>	<i>46</i>
2.2.3 <i>Hallazgo administrativo por asignación incorrecta de raciones de alimentos según grupo etario.</i>	<i>51</i>
2.2.4 <i>Hallazgo administrativo por incumplimientos en las condiciones sanitarias, calidad del servicio de alimentación y control operativo.....</i>	<i>57</i>
2.2.5 <i>Hallazgo administrativo por inadecuadas condiciones de las instalaciones y ausencia de equipos esenciales.</i>	<i>63</i>

2.2.6	<i>Hallazgo administrativo por inconsistencias en la elaboración del formato código M-PSS-FT-035 “planilla de entrega de alimentos” en las UPI, La 32 Externado, Santa Lucía Externado y Bosa Internado y Externado y que es soporte para el pago del Contrato N.º 2025-1639, celebrado con NUTRISER COLOMBIA.</i>	69
2.2.7	<i>Hallazgo administrativo por el registro en formato código M-PSS-FT-035 “planilla de entrega de alimentos” en la UPI Bosa Internado de suministro de tiempos de alimentación no pactados en el anexo técnico del Contrato No. 2025-1639.</i>	74
2.2.8	<i>Hallazgo administrativo por inadecuado diligenciamiento en el área de cocina de las planillas que soportan la entrega de los alimentos del operador NUTRISER a los beneficiarios del Internado en la UPI FLORIDA.</i>	79
2.2.9	<i>Hallazgo administrativo por la entrega de raciones por encima del número de cupos diarios asignados en la UPI OASIS durante los meses de julio (externado) y agosto (internado y externado).</i>	83
3.	OTROS RESULTADOS	93
4.	CUADRO CONSOLIDADO DE HALLAZGOS	93

1. CARTA DE CONCLUSIONES

Doctor

Javier Palacios Torres

Director

Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud IDIPRON

Ciudad

La Contraloría de Bogotá D.C., con fundamento en los artículos 267 y 272 de la Constitución Política, el Decreto Ley No. 1421 de 1993, Decreto Ley No. 403 de 2020 y la Ley No. 1474 de 2011, y en cumplimiento del Plan Distrital de Vigilancia y Control Fiscal - PDVCF 2025, adelantó Actuación Especial de Fiscalización a citar el asunto a la entidad INSTITUTO DISTRITAL PARA LA PROTECCIÓN DE LA NIÑEZ Y LA JUVENTUD – IDIPRON, acorde a los criterios evaluados.

Es responsabilidad de la Administración, el contenido en calidad y cantidad de la información suministrada, así como el cumplimiento de las normas que le son aplicables a su actividad institucional en relación con el asunto de la Actuación Especial de Fiscalización.

La responsabilidad de la Contraloría de Bogotá D.C., consiste en la producción de un informe que contenga conclusión y concepto sobre el cumplimiento de las disposiciones aplicables a citar el asunto.

La evaluación se llevó a cabo de acuerdo con normas de auditorías generalmente aceptadas, con políticas y procedimientos establecidos por la Contraloría de Bogotá D.C., consecuentes con las de general aceptación. Por lo tanto, requirió de planeación y ejecución del trabajo, con el propósito que el

examen proporcione una base razonable para fundamentar nuestro concepto.

La actuación especial incluyó el examen, sobre la base de pruebas selectivas, de las evidencias y documentos que soportan el área, actividad o proceso evaluado y el cumplimiento de las disposiciones legales y reglamentarias. Los estudios, análisis y conclusiones están documentados en papeles de trabajo, los cuales reposan en los archivos de la Contraloría de Bogotá D.C.

Las observaciones se dieron a conocer oportunamente al IDIPRON, concediéndoles el término establecido para presentar respuesta y así, ejercer su derecho de contradicción y defensa.

1.1 ASUNTO

La Actuación Especial de Fiscalización se incluyó en el Plan Distrital de Vigilancia y Control Fiscal, con el fin de ejercer vigilancia y control fiscal al nuevo modelo de entrega de alimentos a beneficiarios del IDIPRON, a través del Contrato No.2025-1639.

1.2 OBJETIVOS DE LA ACTUACIÓN ESPECIAL DE FISCALIZACIÓN

Objetivo General

Evaluar la gestión fiscal del IDIPRON, en la celebración y ejecución del Contrato No.2025- 1639, según el cual se realizó: *“suministro y preparación de alimentos en el punto a las poblaciones que lo requieran en los diferentes proyectos, convenios interadministrativos y dependencias del IDIPRON”*.

Objetivos Específicos

- Verificar el cumplimiento del objeto contractual, la calidad e inocuidad de los alimentos, las condiciones de preparación, almacenamiento y entrega, así como el cumplimiento de las especificaciones técnicas y normas sanitarias.
- Evaluar la gestión contractual, el cumplimiento del cronograma, la actuación del supervisor o interventor y la atención a novedades o requerimientos durante la ejecución.
- Determinar la adecuada ejecución presupuestal, la correspondencia entre los pagos y los bienes o servicios entregados, y la existencia de soportes y actas debidamente suscritas.
- Analizar la cobertura alcanzada, y la pertinencia del servicio frente a los objetivos y necesidades de los proyectos del IDIPRON.

1.3 ALCANCE

Para este proceso auditor, el alcance de esta AEF estuvo orientado a la evaluación del Contrato No 2025-1639 suscrito en el marco del Proyecto No. 7755, específicamente a prestación del servicio de suministro, preparación y entrega de alimentos en las UPIs relacionadas más adelante.

Es importante destacar que, el Proyecto No. 7755 actualmente define una capacidad de atención de 1.134 beneficiarios, según el cupo total de las UPIs y

aproximadamente 550 beneficiarios en las Unidades de Atención Territorial, así:

- UPI - Modalidad Internado: 343 beneficiarios.
- UPI - Modalidad Externado: 791 beneficiarios.
- UAT - Modalidad Territorial: 550 beneficiarios.

Al tener en cuenta lo anterior, se realizaron las correspondientes visitas administrativas y para ésto fueron seleccionadas todas las UPIs que ofrecen el servicio en las modalidades de internado y externado, las cuales tienen una participación equivalente al 100 % del total de 1.134 de beneficiarios, sedes seleccionadas para su evaluación, así:

Cuadro No 01. UPIs a Evaluadas en modalidad de internado y externado

MODALIDAD	UPIs	DISPONIBILIDAD DE CUPOS
Internado	Oasis	115
	Bosa	52
	La Florida	72
	La 27	54
	San Francisco	50
Externado	Oasis	90
	La 32	148
	Perdomo	332
	Santa Lucia	77
	Conservatorio	71
	Bosa	73
<i>Muestra Seleccionada correspondiente al total de la cobertura ofrecida en las dos modalidades.</i>		1.134

Fuente: Equipo Auditor

Visitas administrativas:

Las visitas administrativas, se realizaron con el propósito de verificar el cumplimiento de las actividades establecidas en el Contrato No. 1639-2025, que se ejecuten de conformidad con las normas y regulaciones de seguridad alimentaria.

Estas acciones tuvieron como propósito verificar que los alimentos entregados a los beneficiarios fueran seguros para el consumo y que las raciones servidas correspondieran con lo establecido en la minuta patrón según los tiempos de comida y grupos etarios.

En línea con lo anterior, se verificó el componente nutricional del contrato de suministro y preparación de alimentos, con el fin de identificar si los alimentos entregados cumplieron con los estándares de calidad, inocuidad y adecuación nutricional establecidos por la normativa vigente y por los lineamientos institucionales.

Adicional a lo mencionado, se precisa, que en la ejecución de las visitas administrativas se aplicó la siguiente ficha de verificación:

Cuadro No 02. Formato de Verificación Sanitaria y Nutricional – AEF.

# Ítem	Categoría	Ítem de verificación	Si Cumple	No Cumple	Observaciones
1	Edificación e Infraestructura	El área de preparación cumple con la Resolución 2674/2013 (superficies, ventilación, instalaciones sanitarias, paredes, iluminación, techos, extintor rojo).			
2	Personal manipulador de alimentos	Cuenta con uniforme completo (tapabocas, uniforme liso, zapatos antideslizantes) y lo usa adecuadamente.			
3	Personal manipulador de alimentos	Cuenta con carné de manipulación vigente y capacitación documentada en BPM (mínimo 10h/año).			

# Ítem	Categoría	Ítem de verificación	Si Cumple	No Cumple	Observaciones
4	Condiciones higiénico-sanitarias	El servicio cuenta con Plan de Saneamiento Básico vigente 2025 (control de plagas, disposición de residuos, limpieza y desinfección y abastecimiento de agua potable).			
5	Condiciones higiénico-sanitarias	Se mantiene cadena de frío con termómetros y registros de temperatura diarios.			
6	Calidad y composición de alimentos	Se respetan la preparación del ciclo de menú definidos por IDIPRON.			
7	Calidad y composición de alimentos	Se verifica temperatura de alimento a la ración servida			
8	Suministro y almacenamiento	Los productos industrializados presentan rótulos conforme a la Resolución 5109/2005 (nombre, lote, vencimiento).			
9	Suministro y almacenamiento	Se verifican alimentos en condiciones óptimas (sin vencer, latas sin enmendaduras, empaques intactos)			
10	Gestión documental y control operativo	Se realiza control organoléptico (color, olor, sabor, textura, apariencia) previo a la entrega			
11	Gestión documental y control operativo	Se realizan encuestas de satisfacción a beneficiarios			
12	Gestión documental y control operativo	Se cuenta con concepto sanitario favorable			

Fuente: Elaboración del Equipo Auditor.

A su vez, se incorporó en el formato de visitas administrativas el siguiente formato de verificación de gramaje con el propósito de evaluar el cumplimiento de la minuta diaria por grupo etario. Este instrumento permitió registrar, comparar y analizar las diferencias entre lo establecido y lo entregado, garantizando el control técnico sobre la cantidad y el cumplimiento en la distribución de las raciones alimentarias.

Cuadro No 03. Formato de Verificación del Cumplimiento del Gramaje
por Grupo Etario – IDIPRON 2025.

Tiempo de comida	Grupo Etario	Componente Alimentario	Gramaje Establecido (g/ml)	Gramaje Entregado (g/ml)	Diferencia (± g/ml)	Variación %	Tolerancia Permitida (%)	Cumple Tolerancia (Sí/No)	Observaciones
	Niños/as (5-12 años)	Proteico (carne, pollo, huevo, pescado)					±5%		
	Adolescentes (12-18 años)	Cereal / Farináceo (arroz, pasta, pan)					±5%		
	Adultos (18-28 años)	Fruta / Verdura					±5%		
	CHC	Bebida (jugos, leche, avena)					±5%		

Fuente: Elaboración del Equipo Auditor.

1.4 FUENTES DE CRITERIO

A continuación, se relacionan las Leyes, Decretos y demás normatividades aplicables al sujeto de control y al asunto a evaluar:

Cuadro No. 04 Fuentes y criterios del asunto a evaluar.

ÁMBITO	Fuente (Políticas, normas, procedimientos)	Criterios (artículo y/o numeral, otros)
Constitución Política de Colombia	Es la fuente principal de los derechos y principios que rigen la protección de la niñez y la juventud, y que orientan la actuación del IDIPRON	Artículo 45, 267, 268, 271, 272 y sus modificaciones con el acto legislativo 004 de 2019
	Ley 1098 de 2006 – Establece el marco legal para la protección integral de los niños, niñas y adolescentes. Ley Estatutaria 1622 de 2013: define los derechos y deberes de la ciudadanía juvenil, incluyendo la población atendida por el IDIPRON.	En su totalidad

ÁMBITO	Fuente (Políticas, normas, procedimientos)	Criterios (artículo y/o numeral, otros)
Leyes	Ley No. 610 de 2000 Trámite de los procesos de responsabilidad fiscal de competencia de las contralorías y sus Modificaciones con el Decreto Ley 403 de 2020.	Artículos 3, 5, 6 y 7
	Ley 594 de 2000 Ley General de Archivos y se dictan otras disposiciones.	En su totalidad
	Ley N° 42 de 1993 Organización de control fiscal financiero y los organismos que lo ejercen y sus modificaciones	En su totalidad
	Ley 1712 de 2014 Ley de Transparencia y del Derecho de Acceso a la Información Pública Nacional y se dictan otras disposiciones.	En su totalidad
	Ley N° 80 de 1993 Estatuto General de Contratación de la Administración Pública	En su totalidad
	Ley N° 87 de 1993 Normas para el ejercicio del control interno en las entidades y organismos del estado y se dictan otras disposiciones	En su totalidad
	Ley N° 1150 de 2007 Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos.	En su totalidad
	Ley N° 1474 de 2011 "Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública."	Artículo 124 y sus modificaciones con el Decreto Ley 403 de 2020.
	Ley N° 819 de 2003 Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de presupuesto, responsabilidad y transparencia fiscal y se dictan otras disposiciones	En su totalidad
	Ley 9 de 1979 – Congreso de la República. Código Sanitario Nacional de Colombia.	Título V: Alimentos
Decretos	Decreto ley 1421 de 22/07/1993 "Por el cual se dicta el régimen especial para el Distrito Capital de Santafé de Bogotá"	En su totalidad
ÁMBITO	Fuente (Políticas, normas, procedimientos)	Criterios (artículo y/o numeral, otros)
	Decreto 103 de 2015 Reglamenta parcialmente la Ley 1712 de 2014 y se dictan otras disposiciones.	En su totalidad
	Decreto 403 de 2020 Por el cual se dictan normas para la correcta implementación del Acto Legislativo 04 de 2019 y el fortalecimiento del control fiscal	En su totalidad
	Decreto 1510 de 2013 (Compilado en el Decreto 1082 de 2015) Por el cual se reglamenta el sistema de compras y contratación pública.	En su totalidad

ÁMBITO	Fuente (Políticas, normas, procedimientos)	Criterios (artículo y/o numeral, otros)
	Decreto 714 de 1996 “Estatuto Orgánico del Presupuesto Distrital”	En su totalidad
	Decreto 3075 de 1997 – MinSalud. Regula las condiciones sanitarias de fabricación, procesamiento y transporte de alimentos y bebidas para consumo humano.	En su totalidad
Acuerdos	Funciones: Acuerdo 010 de 2022, Acuerdo 004 de 2021 y Acuerdo 002 de 2009	
Resoluciones	Funciones: Resolución 454 de 2022 y Resolución 20 de 1986	En su totalidad
	Resolución 2674 de 2013 – MinSalud y Protección Social. Establece los requisitos sanitarios para establecimiento de alimentos. Incluye los principios de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), higiene y manipulación.	En su totalidad
	Resolución 5109 de 2005 – MinSalud. Establece el reglamento técnico de condiciones sanitarias sobre requisitos de rotulado o etiquetado de alimentos.	En su totalidad
	Resolución 3803 de 2016 – MinSalud. Adopta las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) para población colombiana, base de las minutas nutricionales.	En su totalidad
	Resolución 2492 de 2022 – MinSalud. Implementar el etiquetado frontal de advertencia en alimentos envasados en Colombia.	En su totalidad
Normatividad Interna		
Otros	Manual de Supervisión e Interventoría del Instituto para la Protección de la Niñez y la Juventud A-GCO-MA-001	Aplica para el sujeto de control
	Manual de Contratación, adquisición y compras del IDIPRON	Aplica para el sujeto de control
	Manual Operativo Presupuestal del Distrito Capital (Resolución de la Secretaría Distrital de Hacienda No. 191 del 22 de septiembre de 2017)	Aplica para el sujeto de control
	Manual de Procesos y Procedimientos del Instituto Distrital para la Protección y la Niñez – IDIPRON	Aplica para el sujeto de control

Fuente: Elaboración equipo auditor.

1.5 CONCEPTO DEL ASUNTO O TEMA EVALUADO

Como resultado de la actuación especial adelantada, la Contraloría de Bogotá D.C., conceptúa que el IDIPRON en la ejecución del Contrato No.2025- 1639, mediante el cual se implementó un nuevo modelo de suministro y preparación de alimentos en sitio para la población beneficiaria, cumple parcialmente frente los criterios aplicables y evaluados en relación al objeto contractual, la calidad e inocuidad de los alimentos, la correcta ejecución presupuestal, la correspondencia entre pagos y servicios efectivamente prestados, así como la eficiencia del control fiscal interno asociado al proceso. No obstante, se observaron falencias que dieron origen a los hallazgos que se desglosan en el presente informe.

Concepto de cumplimiento sobre: *“la vigilancia y control fiscal al nuevo modelo de entrega de alimentos a beneficiarios del IDIPRON, a través del Contrato No.2025-1639, en la vigencia 2025”.*

Es pertinente iniciar mencionando que, se verificaron los pagos realizados durante la ejecución de este contrato de la información por el IDIPRON para los meses de junio, julio, agosto y septiembre, adicional su registro contable, impuestos y demás requisitos de ley inmersos dentro de este proceso contractual.

Una vez analizada, verificada y revisada la información suministrada se determinó que la información financiera se encuentra debidamente soportada, conciliada y registrada conforme a los procedimientos establecidos, asimismo, las obligaciones tributarias y las causaciones asociadas cumplen con la normatividad vigente y cuentan con el sustento documental requerido, en consecuencia ésto significa que, a la fecha presenta un adecuado manejo contable y fiscal en los procesos revisados, sin inconsistencias materiales que afecten la razonabilidad de la información.

A su vez, la evaluación realizada al servicio de alimentación contratado presenta un nivel de cumplimiento parcial frente a los criterios aplicables a la administración,

conservación y uso adecuado de los recursos públicos. Aunque la entidad cuenta con lineamientos técnicos y procedimientos establecidos, se identificaron brechas entre lo documentado y lo ejecutado, especialmente en la definición de rangos etarios y la estructuración técnica de las minutas, aspectos que afectan la coherencia del servicio y la capacidad de verificación durante la operación.

De igual manera, se evidenció que los mecanismos operativos para asegurar la entrega de raciones según grupo etario no fueron suficientes, dado que en las visitas administrativas se observó diferencias en gramajes, entregas a beneficiarios que no correspondían a su rango de edad y un control limitado sobre la aplicación del plato modelo. Estas situaciones afectan directamente la pertinencia nutricional del servicio, la calidad de la atención y el uso eficiente del recurso, revelando que los controles internos no lograron prevenir desviaciones ni garantizar la uniformidad en la ejecución.

Asimismo, se observó debilidades en los procesos orientados a garantizar la inocuidad y calidad del alimento servido. La presencia de productos con alteraciones organolépticas, insumos abiertos sin control y falencias en la verificación previa al servido denotan que los procedimientos declarados no se aplicaron con el rigor requerido. Estas circunstancias, sumadas a deficiencias sanitarias verificadas en las unidades operativas, muestran que la gestión del servicio no alcanzó los estándares técnicos y normativos exigidos por la regulación sanitaria vigente.

De otra parte, con respecto a las condiciones locativas y de infraestructura de algunas sedes, no cumplen de manera suficiente con los criterios mínimos para la adecuada prestación del servicio, persisten deterioros estructurales, ausencia de equipos esenciales y condiciones que facilitan el ingreso de plagas, afectando así la cadena de frío, la inocuidad y la conservación de los alimentos. Estas situaciones

reflejan debilidades en la planeación, supervisión y mantenimiento de los espacios destinados al proceso alimentario.

Por consiguiente, se concluye que el nivel de cumplimiento observado es parcial y que subsisten riesgos técnicos, sanitarios y operativos asociados a la prestación del servicio, que dieron origen a pagos por raciones de alimentos que, si bien fueron facturadas por el operador, no cuentan con soportes suficientes, consistentes y verificables que acrediten su efectiva entrega a la población beneficiaria, conforme a lo establecido contractualmente. La ausencia de trazabilidad entre las planillas de entrega, los registros en los sistemas institucionales y la facturación presentada, impide demostrar que los recursos públicos que se pagaron correspondan a un servicio real y oportunamente prestado. Esta situación evidencia debilidades en la supervisión contractual y en los mecanismos de seguimiento y control, comprometiendo los principios de eficacia, eficiencia y economía en la gestión fiscal, y dando lugar a inconsistencias que afectan la confiabilidad de la ejecución contractual.

No obstante, es de reconocer que esta transición contractual representa una mejora integral en los desafíos administrativos, logísticos y de calidad inherentes al modelo anterior de contratación por lotes desarrollado en la vigencia 2024. Dentro de sus beneficios significativos se encuentra la optimización administrativa y logística, pues el modelo anterior obligaba a la entidad a asumir el rol de una compleja empresa de almacenamiento, transformación y distribución de alimentos, lo que implicaba gestionar talento humano dedicado a la manipulación, vehículos, conductores, costos de combustible, peajes y mantenimiento.

Es de resaltar, que al unificar el servicio en un único Operador Logístico, le descarga la responsabilidad a este de toda la cadena de suministro (desde la compra de la materia prima hasta la entrega del plato servido en la mesa), permitiendo al

IDIPRON concentrar sus recursos humanos y administrativos en sus funciones misionales y de soporte general, y eliminando la duplicidad de esfuerzos y los costos operativos fragmentados, lo que se traduce directamente en la eficiencia financiera y la optimización de la estructura de costos. Lo anterior debido a que, al contratar un servicio integral en lugar de sólo insumos (lotes), el valor unitario ahora refleja la prestación completa, que incluye el servido, el menaje y el personal cualificado. Esta consolidación operativa no sólo genera un control más estricto sobre el gasto, sino que también ha producido ahorros cuantificables. Según el comparativo de costos, la transición al modelo de Operador Logístico ha generado una diferencia aproximada de \$670,478,842 con respecto a la vigencia anterior, al tiempo que se optimizó el personal de planta, cuyos 26 cargos de Auxiliares de Servicios Generales – Cocina fueron liberados de labores de manipulación para enfocarse en el soporte general de la institución, ya que esa labor fue asumida y costeadada en su totalidad por el contratista.

1.6 CONCEPTO SOBRE LA CALIDAD Y EFICIENCIA DEL CONTROL FISCAL INTERNO RELACIONADO CON EL ASUNTO AUDITADO.

El control fiscal interno relacionado con la celebración y ejecución del Contrato No. 2025-1639, suministro y preparación de alimentos en el punto a las poblaciones que lo requieran en los diferentes proyectos, implementado en el Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y Juventud- IDIPRON y en cumplimiento de los principios de la gestión fiscal, en cuanto a la existencia y el diseño de sus controles obtuvo una calificación de 66,7%, valorándose como parcialmente adecuado.

Adicionalmente, en cuanto a la efectividad de los controles obtuvo una calificación de 81,1%, que lo valora como efectivo; calificaciones que permiten evidenciar que el conjunto de mecanismos, controles e instrumentos establecidos para salvaguardar los bienes, fondos y recursos públicos puestos a su disposición,

garantizan parcialmente su protección y adecuado uso; asimismo, permiten el logro de los objetivos institucionales; en consecuencia, la calidad y eficiencia del control fiscal interno obtuvo una calificación de 77,51%, valorado como eficiente.

1.7 RELACIÓN DE HALLAZGOS.

En el desarrollo de la presente Actuación Especial de Fiscalización, se establecieron nueve (9) hallazgos administrativos, de los cuales uno tiene incidencia fiscal con presunta incidencia disciplinaria.

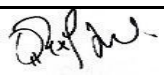
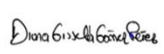
A continuación, se detallan los resultados detectados en desarrollo de la actuación especial de fiscalización efectuada.

Atentamente,



MAURICIO ALEXANDER DÁVILA VALENZUELA

Director Técnico Sectorial de Fiscalización

	PROYECTÓ		REVISÓ		APROBÓ	
Firma y Fecha		15-12-25		15-12-25	Mauricio Alexander Dávila Valenzuela	15-12-25
Nombre E-Mail Cargo	Alexander Fajardo Camacho alfajardo@contraloriabogota.gov.co Gerente 039-01		Diana Gisela Gómez Pérez dgomez@contraloriabogota.gov.co Asesora 105-02		Mauricio Alexander Dávila Valenzuela mdavila@contraloriabogota.gov.co Director	
En cumplimiento a la política cero papel y los objetivos ODS, componente ambiental, este documento contiene firmas escaneadas/digitalizadas, suministradas por los firmantes y son válidas para todos los efectos legales de acuerdo a lo señalado en la Ley 527 de 1999. Para confirmar y/o verificar la información contenida en este documento, puede comunicarse con los correos registrados, al pie del nombre del firmante.						

2. RESULTADOS DE LA ACTUACIÓN ESPECIAL DE FISCALIZACIÓN PRACTICADA AL ASUNTO

2.1 CONTROL FISCAL INTERNO

Se analizó la calidad del Sistema de Control Fiscal Interno relativo al asunto evaluado, para conceptuar sobre el nivel de confianza determinando si es eficaz y eficiente en el cumplimiento de sus objetivos.

Se tomó como insumo y referencia: el mapa de procesos, procedimientos, actividades, puntos de control; mapa de riesgos y controles; informes de control interno, procesos o dependencias involucradas; plan de mejoramiento y manual de funciones relacionados con el asunto.

La calificación sobre la calidad y eficiencia del control fiscal interno del asunto evaluado arroja un resultado de 77,51%, eficiente, sustentado en la evaluación del diseño de controles y la efectividad de los mismos tal como se detalla a continuación:

2.1.1 Evaluación del diseño de Controles:

Con base en los resultados del instrumento de Riesgos y Controles Formato PVCGF-15-11, el diseño de controles da como resultado 66,7%, valorándose como parcialmente adecuado, en cuanto a la efectividad de los controles obtuvo una calificación de 81,1%, que lo valora como efectivo, como se observa en el siguiente cuadro:

Cuadro 05. Evaluación del diseño de Controles.

Proceso	Etapas/Actividad/Criterio	Afirmación	Riesgo Identificado	Descripción del Control evaluado	Resultado de la Calificación del Diseño de Control (Valoración)	Resultado de la Calificación de la efectividad del control (Valoración)
Gasto Público	Precontractual	7. Falta de deficiencias en la elaboración de estudios de mercado	10. Sobrecostos en la ejecución de los contratos.	Existe manual de Contratación	Parcialmente adecuado	Efectivo
Gasto Público	Precontractual	15. Selección de proveedores que no cumplen con los requisitos establecidos	4. Inoportunidad y/o sobrecostos en la ejecución de los contratos.	Existe manual de Contratación	Parcialmente adecuado	Efectivo
Gasto Público	Contractual	3. Falta de previsión y de mecanismos adecuados y oportunos de corrección durante la ejecución del contrato.	52. Control y supervisión deficientes en la ejecución de los contratos.	Existe manual de Contratación	Parcialmente adecuado	Inefectivo
Gasto Público	Contractual	1. Falencias del manual de contratación	4. Inoportunidad y/o sobrecostos en la ejecución de los contratos.	Existe manual de Contratación	Parcialmente adecuado	Efectivo
Gasto Público	Contractual	4. Falencias en la designación de supervisión y/o interventoría	12. Bienes y/o servicios entregados sin calidad o sin oportunidad establecida.	Existe manual de Contratación	Parcialmente adecuado	Efectivo
Gasto Público	Contractual	10. Concentrar las labores de supervisión en poco personal	12. Bienes y/o servicios entregados sin calidad o sin oportunidad establecida.	Existe manual de Contratación	Parcialmente adecuado	Parcialmente Efectivo
Gasto Público	Contractual	27. Otros factores de riesgo.	23. Selección de un contratista que no está en capacidad de cumplir con el objeto del contrato	Existe manual de Contratación	Parcialmente adecuado	Efectivo
Gasto Público	Postcontractual	2. Recibo de productos o servicios que no responden a las especificaciones definidas del contrato.	5. Gestión antieconómica	Existe manual de Contratación	Parcialmente adecuado	Inefectivo
Gasto Público	Postcontractual	1. Incumplimiento o entrega inoportuna de los bienes y/o servicios contratados	38. Incumplimiento del contrato	Existe manual de Contratación	Parcialmente adecuado	Efectivo

Fuente. Formato PVCGF-15-11 Instrumento de Riesgos y Controles

2.1.2 Evaluación de la efectividad de los Controles

La calificación de la efectividad de los controles arroja un resultado de efectivo, calificación que permite evidenciar que el conjunto de mecanismos, controles e instrumentos establecidos para salvaguardar los bienes, fondos y recursos públicos puestos a su disposición, garantizan su protección y adecuado uso; asimismo, permiten el logro de los objetivos institucionales con base en los resultados de la aplicación del instrumento de Riesgos y controles PVCGF-15-11.

2.2 HALLAZGOS

Como resultado de la AEF se detectaron las siguientes situaciones de incumplimiento que fueron validadas como hallazgos.

2.2.1 Hallazgo Administrativo con incidencia fiscal y presunta incidencia disciplinaria; por el pago de raciones no entregadas a beneficiarios, y por el pago del concepto de sopas sin evidencia de su entrega por valor de \$23.436.896.

CASO No. 1: por el pago de raciones no entregadas a beneficiarios.

El Proyecto No. 7755 actualmente tiene una capacidad de atención de 1.134 beneficiarios, según el cupo total de las UPIs y que para el caso de las UPIs con Modalidad Internado se atienden 343 beneficiarios.

Asimismo, en la **CLÁUSULA QUINTA – OBLIGACIONES: OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA**, la obligación No. 20, señaló:

“Realizar la entrega diaria y completa de cada una de las raciones de alimentos programadas por el IDIPRON en las UPIS establecidas para la prestación del servicio, cumpliendo estrictamente con los horarios que se detallan en el Anexo Técnico del contrato. Se deberá garantizar la continuidad y la regularidad del servicio de alimentación de forma permanente.

El cumplimiento de esta obligación se valida a través de un riguroso proceso de triangulación de la información, que asegura la integridad de los datos reportados. Este proceso de validación cruzada se realiza entre tres fuentes documentales y operativas: subrayado y resaltado propio.

Fuente 1: **Formatos de Entrega del IDIPRON (035): La supervisión revisa los formatos 035, que son los registros oficiales del IDIPRON en los que se consigna la entrega de los alimentos.** subrayado y resaltado propio.

Fuente 2: **Formatos de Entrega del Contratista: Estos documentos son elaborados por Nutrisher y registran los mismos datos de entrega, sirviendo como el primer punto de cotejo.** subrayado y resaltado propio.

Fuente 3: **Sistema SIMI: Finalmente, los datos de las dos fuentes anteriores se cotejan con lo que se ha subido al Sistema Integrado de Manejo de la Información (SIMI), que funciona como la base de datos central”.** subrayado y resaltado propio.

En consecuencia, con lo antes descrito, la información disponible en las tres fuentes debe guardar estricta coherencia, a fin de que los pagos que realiza el IDIPRON por las raciones entregadas a sus beneficiarios en los diferentes tiempos de alimentación, correspondan a los cobros que hace el operador NUTRISER en sus facturas.

Los anteriores planteamientos, guiaron en la fase de ejecución de la AEF la revisión de las Planillas de Entrega de Alimentos Código M-PSS-FT35 Ver. 02 vigente desde el 16 de junio de 2025, como fuente primaria de la información en todas las UPIs del IDIPRON.

UPI LA FLORIDA:

Es así, que en la UPI Florida con modalidad de atención internado en el mes de junio se revisó la cantidad de raciones en sus diferentes tiempos: Desayuno, merienda de la mañana, almuerzo, merienda de la tarde y cena entregadas a los jóvenes cuyo número de identificación los hace beneficiarios del servicio, de lo cual se encontró diferencia entre el total de raciones entregadas según la citada planilla y el total de raciones descritas en la FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA NUTRISER, así:

Cuadro No. 06 Raciones entregadas UPI La Florida vs raciones Factura No. 4674 mes junio 2025. UPI FLORIDA

UPI	TIPO DE RACIÓN	ENTREGAS (Planilla)	ENTREGAS (Factura)	DIFERENCIA EN CANTIDADES	VALOR UNITARIO	DIFERENCIA EN VALOR
FLORIDA	DESAYUNO	1.110	1.265	155	5.398	836.690
	MERIENDA (a.m)	1.055	1.213	158	3.701	584.758
	ALMUERZO	1.051	1.243	192	7.594	1.458.048
	MERIENDA (p.m)	1.072	1.264	192	3.813	732.096
	CENA	1.084	1.275	191	6.771	1.293.261
TOTAL						4.904.853

Fuente: Elaboración Equipo Auditor

De acuerdo con el cuadro anterior, el IDIPRON validó y aprobó a través del Supervisor del Contrato según Certificado del Supervisor e Interventoría con Código A-GCO-FT006 del 20 de agosto del 2025, y Cuadro de Control Recibo de Bienes o

Servicios con Código A-GFI-FT-028 del período del 05 al 30 de junio de 2025, con Comprobante de Ingreso No. 236 del 14 de agosto de 2025, el pago al CONTRATISTA – Nutriser - el valor de \$34.209.782 según Factura Electrónica No. 4676 del mes de junio, valor dentro del cual se identificó que **\$4.904.853** correspondió a raciones de comida no entregadas a los beneficiarios.

UPI OASIS:

La misma situación se presentó en la UPI Oasis, y considerando las modalidades de atención de internado y externado, durante el mes de julio se revisó la cantidad de raciones suministradas en sus diferentes tiempos de alimentación: bebida caliente, desayuno, merienda de la mañana, almuerzo, merienda de la tarde, cena y refrigerios industrializados entregados a los jóvenes entre 18 y 28 años. Como resultado de dicha revisión, se identificó una diferencia entre el total de raciones registradas en la planilla correspondiente al (Formato 35), y el total de raciones relacionado en la Factura Electrónica de Venta No. NUTR-4691 del 19 de agosto de 2025, así:

Cuadro No. 07 Raciones entregadas UPI Oasis, vs raciones facturadas No.4691 mes julio, 2025.

UPI	TIPO DE RACIÓN	ENTREGAS (Planilla)	ENTREGAS (Factura)	DIFERENCIA EN CANTIDADES	VALOR UNITARIO	DIFERENCIA EN VALOR
OASIS	Bebida Caliente	4.087	4.111	24	\$ 2.739	\$65.736
	Desayuno	4.433	4.482	49	\$ 5.398	\$264.502
	Merienda AM	3.259	3.332	73	\$ 3.701	\$270.173
	Almuerzo	4.332	4.365	33	\$ 7.594	\$250.602
	Merienda PM	2.809	2.827	18	\$ 3.813	\$68.634

UPI	TIPO DE RACIÓN	ENTREGAS (Planilla)	ENTREGAS (Factura)	DIFERENCIA EN CANTIDADES	VALOR UNITARIO	DIFERENCIA EN VALOR
	Cena	2.793	2.824	31	\$ 6.771	\$209.901
	TOTAL					\$1.129.548

Fuente: Elaboración Equipo Auditor

De acuerdo con el cuadro anterior, el IDIPRON validó y aprobó a través del Supervisor del Contrato según el Certificado del Supervisor e Interventoría (código A-GCO-FT006) del 20 agosto del 2025, el cuadro de Control Recibo de Bienes o Servicios (Código A-GFI-FT-028) correspondiente al período del 1 al 31 de julio de 2025, y el Comprobante de Ingreso No. 251 del 19 de agosto de 2025, el pago al CONTRATISTA – Nutriser - el valor de \$123.973.058, según Factura Electrónica No. 4961 del 19 de agosto de 2025, valor dentro del cual se identificó que **\$1.129.548** correspondió a raciones de comida no entregadas a los beneficiarios.

Es de resaltar, que en la UPI Oasis, en las modalidades de internado y externado, para el mes de agosto, también se identificaron las mismas inconsistencias, es decir, de la comparación de las cantidades entregadas por cada momento de comida, frente a lo reportado y pagado en la Factura Electrónica de Venta NUTR-4764 expedida el 19 de septiembre de 2025, donde se presentan diferencias entre lo registrado y facturado como se relacionan a continuación:

Cuadro No.08 Raciones entregadas UPI Oasis, vs raciones facturadas No.4764 mes agosto, 2025.

UPI	TIPO DE RACIÓN	ENTREGAS (Planilla)	ENTREGAS (Factura)	DIFERENCIA EN CANTIDADES	VALOR UNITARIO	DIFERENCIA EN VALOR
OASIS	Bebida Caliente	3.939	3.982	43	\$ 2.739	\$117.777
	Desayuno	4.569	4.609	40	\$ 5.398	\$215.920

UPI	TIPO DE RACIÓN	ENTREGAS (Planilla)	ENTREGAS (Factura)	DIFERENCIA EN CANTIDADES	VALOR UNITARIO	DIFERENCIA EN VALOR
	Merienda AM	2.860	2.877	17	\$ 3.701	\$62.917
	Almuerzo	4.471	4.504	33	\$ 7.594	\$250.602
	Merienda PM	3.114	3.131	17	\$ 3.813	\$64.821
	Cena	3.103	3.119	16	\$ 6.771	\$108.336
	Refrigerio Industrializado	1.649	1.665	16	\$ 7.140	\$114.240
	TOTAL					\$934.613

Fuente: Elaboración Equipo Auditor

De acuerdo con el cuadro anterior, el IDIPRON validó y aprobó a través del Supervisor del Contrato según el Certificado del Supervisor e Interventoría (código A-GCO-FT006) del 22 septiembre del 2025, el cuadro de Control Recibo de Bienes o Servicios (Código A-GFI-FT-028) correspondiente al período del 1 al 31 de agosto de 2025, y el Comprobante de Ingreso No. 273 del 22 de septiembre de 2025, el pago al CONTRATISTA – Nutriser - el valor de \$131.162.651, según Factura Electrónica No. 4764 del 19 de agosto de 2025, valor dentro del cual se identificó que **\$934.613** correspondió a raciones de comida no entregadas a los beneficiarios.

UPI LA 32:

A su vez, en la UPI La 32 correspondiente al mes de agosto de 2025, se revisaron las planillas de entrega de alimentos según formato 035 y su cotejo con las facturas radicadas por NUTRISER COLOMBIA S.A.S.

Del cotejo de esta información y su resultado, se procedió a comparar con la Factura de NUTRISER No. 4766 de fecha 9 de septiembre de 2025, correspondiente al mes de agosto, arrojando una diferencia en cantidades, en cuanto a los tiempos de

comida, (desayuno, merienda a.m., almuerzo y refrigerio industrializado), la cual se presenta en el siguiente cuadro:

Cuadro No. 09. Raciones entregadas UPI La 32, vs raciones factura No. 4766 mes agosto, 2025.

UPI	TIPO DE RACIÓN	ENTREGAS (Planilla)	ENTREGAS (Factura)	DIFERENCIA EN CANTIDADES	VALOR UNITARIO	DIFERENCIA EN VALOR
LA 32	Desayuno	1.407	1.449	42	\$ 5.031	\$211.302
	Merienda AM	572	594	22	\$ 3.701	\$81.422
	Almuerzo	1.318	1.378	60	\$ 7.107	\$426.420
	Refrigerio Industrializado	1.414	1.461	47	\$ 7.140	\$335.580
	TOTAL					\$1.054.724

Fuente: Equipo auditor.

De acuerdo con el cuadro anterior, el IDIPRON validó y aprobó a través del Supervisor del según Certificado del Supervisor e Interventoría con Código A-GCO-FT006 del 22 de septiembre del 2025, y Cuadro de Control Recibo de Bienes o Servicios con Código A-GFI-FT-028 del período del 01 al 31 de agosto de 2025, con Comprobante de Ingreso No. 268 del 22 de septiembre de 2025, el pago al CONTRATISTA – Nutriser - el valor de \$30.188.599, según Factura Electrónica No. 4766 del 9 de septiembre de 2025, valor dentro del cual se identificó que **\$1.054.724** correspondió a raciones de comida no entregadas a los beneficiarios.

En resumen, el IDIPRON validó y aprobó el pago por **\$5.959.577** correspondiente a raciones de comida no entregadas a los beneficiarios de las UPIs relacionadas anteriormente, como se consolida a continuación.

Cuadro No 10. Diferencia en cantidades discriminada por UPIS

UPI	DIFERENCIA EN VALOR
FLORIDA	4.904.853
LA 32	\$ 1.054.724
TOTAL	\$5.959.577

Fuente: Elaboración Equipo Auditor.

CASO No. 2: por pago al contratista por concepto de sopas por \$17.477.319, sin evidencia y/o soporte de su entrega a los beneficiarios en los (Formatos 35), en los meses de julio, agosto y septiembre de 2025, en la UPI OASIS.

Durante la revisión de las minutas nutricionales establecidas en los anexos correspondientes al contrato, se constató que en la UPI OASIS se contempla la entrega de sopas como parte del menú diario, soportado en lo establecido en el Otro Sí Modificadorio No. 1629-2025, en el que incluyen el ítem de **sopa** en la minuta nutricional, considerando que *“la sopa es percibida como un símbolo de afecto, cariño y acompañamiento para esta población, que a menudo experimenta altos niveles de ansiedad, desarraigo y vulnerabilidad emocional”*, y que su entrega se debe realizar según la modalidad de internado o externado, de acuerdo con la necesidad. No obstante, esta disposición presenta ambigüedades, dado que no define cómo debe realizarse el registro y control de entrega de las sopas, lo cual impide ejercer un seguimiento efectivo sobre su distribución y, por consiguiente, su pago.

En ese sentido, al revisar las planillas de registro y control de entrega de alimentos contenidas en el Formato – 35, correspondientes a los meses de julio, agosto y septiembre, no se evidenció soportes que den cuenta de la entrega efectiva de las sopas, ni tampoco la existencia de un mecanismo específico para registrar este ítem. A pesar de ello, en las Facturas de Pago Nos. 4691 de julio expedida el 19 de agosto de 2025 y la No. 4764 de agosto expedida el 19 de septiembre de 2025, se

incluye el cobro de ítems correspondientes a sopas de verduras, arracacha, avena, arroz y peto, sin embargo, no hay evidencia de su entrega en los soportes correspondientes y necesarios para el pago, de acuerdo con lo establecido en la cláusula 2.8.8 Mecanismos de control y registro entrega, del Anexo No. 1 Especificaciones técnicas, establece que:

“(...) establecer un sistema de control robusto y verificable para la entrega de raciones alimentarias a la población beneficiaria de IDIPRON, utilizando fichas o manillas de control de entrega u otra metodología presentada por el ejecutor para el control de entrega de raciones alimentarias”.

A su vez, en el numeral 2.8.9 Otras especificaciones técnicas, numeral N del Anexo no. 1 especificaciones técnicas se señalan que, “Para efectos del seguimiento y control de la entrega diaria de raciones por parte del Equipo de Supervisión o Interventoría, el ejecutor deberá remitir a la supervisión el registro diario de raciones confrontado con la asistencia diaria en el sistema SIMI del IDIPRON, la bitácora de novedades y el consolidado mensual de las raciones entregadas y no entregadas donde se indiquen los recursos ejecutados y no ejecutados por este concepto”

Por lo anterior, mediante el Oficio Radicado No. 2-2025-24609, se solicitó al sujeto de control las razones por las que se están facturando las sopas sin contar con los soportes que evidencien su entrega, partiendo del hecho que tampoco se encuentran registradas en las planillas de entrega de alimentos – Formato 035. En su respuesta, mediante el Oficio Radicado No. 1-2025-28355, el IDIPRON manifestó que,

“(...) Respecto a su facturación independiente, el Otro Sí modificó la estructura de costos y estableció cinco tipos de sopas con valores unitarios diferenciados, derivados de un estudio de mercado realizado por IDIPRON. Esto implica que, aunque la sopa complementa el servicio alimentario, su costo no está incorporado dentro de

las raciones principales, sino que corresponde a un ítem adicional cuya ejecución se liquida únicamente cuando se suministra.

Es de aclarar que, la sopa es un complemento al aporte nutricional que brinda el IDIPRON, a través de las diferentes raciones alimentarias brindadas según modalidad internado o externado y que la misma se brindará acorde a necesidad, Por esta razón este alimento es un complemento de las 28 minutas establecidas (...)"

Una vez analizada la respuesta, se evidenció que en la misma el IDIPRON no da argumentos como tampoco aportan soportes que permitan verificar las cantidades pagadas por concepto de sopas durante los meses evaluados. Tal como se indicó previamente, no existe evidencia de su entrega a los beneficiarios en las planillas de registro de alimentos del Formato 035, pese a que el *Anexo No. 1 Especificaciones Técnicas Proceso Alimentos 08-04-2025* establece, dentro de los protocolos de control de entrega de raciones y soportes verificables, que debe existir, “ (...) *Un consolidado diario por UPI de la cantidad de fichas o manillas u otro soporte establecido distribuidas por ración alimentaria para cada tipo de comida*”, así como “(...).. *Un registro diario por UPI o UAT de la cantidad de fichas, manillas u otro soporte recolectadas al momento de la entrega de cada tipo de comida*”.

Por lo anterior, resulta fundamental que, al igual que los demás alimentos, su entrega sea registrada de manera adecuada para garantizar la trazabilidad, la coherencia del servicio y la correcta administración de los recursos.

A continuación, se relacionan las cantidades y valores pagadas correspondientes a las diferentes sopas durante los meses de julio, agosto y septiembre en la UPI OASIS.

Cuadro No. 11. Sopas entregadas UPI OASIS

OASIS JULIO	Cantidades	V/ Unitario	Valor Total
Sopa de arracacha	818	\$ 2.058	\$ 1.683.444
Sopa de avena	635	\$ 1.828	\$ 1.160.780
Sopa de verdura	664	\$ 1.797	\$ 1.193.208
Sopa de arroz	584	\$ 1.759	\$ 1.027.256
Sopa de peto	313	\$ 1.776	\$ 555.888
Total			\$ 5.620.576
OASIS AGOSTO	Cantidades	V/ Unitario	Valor Total
Sopa de Arracacha	897	\$ 2.058	\$ 1.846.026
Sopa de Avena	701	\$ 1.828	\$ 1.281.428
Sopa de Verdura	348	\$ 1.797	\$ 625.356
Sopa de Arroz	328	\$ 1.759	\$ 576.952
Sopa de Peto	704	\$ 1.776	\$ 1.250.304
Total			\$ 5.580.066
OASIS SEPTIEMBRE	Cantidades	V/ Unitario	Valor Total
Sopa de Arracacha	964	\$ 2.058	\$ 1.983.912
Sopa de Avena	614	\$ 1.828	\$ 1.122.392
Sopa de Verdura	615	\$ 1.797	\$ 1.105.155
Sopa de Arroz	480	\$ 1.759	\$ 844.320
Sopa de Peto	648	\$ 1.776	\$ 1.150.848
Jugo Individual	30	\$ 2.335	\$ 70.050
Total			\$ 6.276.677
	Valor total	\$ 17.477.319	

Fuente: Análisis realizado por el equipo auditor

De acuerdo al cuadro anterior, se concluye que el IDIPRON valido y aprobó a través del supervisor del contrato el pago por valor de \$17.1477.319 por concepto de sopas que no hay registro y/o evidencia de entrega a los beneficiarios, por consiguiente, este hecho contraviene lo dispuesto en la Cláusula Séptima —Forma de

Pago— del Contrato No. 1639-2025, la cual establece que: *“el número de raciones entregadas en cada unidad debe coincidir con las facturas de cobro y con los registros realizados conjuntamente por el ejecutor y el IDIPRON, en cabeza del administrador de la UPI o UAT”*. Asimismo, se desconoce lo señalado en la Cláusula Décima —Supervisión— respecto de la obligación de *“velar por el cumplimiento del contrato en términos de plazos, calidades, cantidades y adecuada ejecución de los recursos”*.

Las inconsistencias antes descritas, denotan fallas importantes en el seguimiento y control a la supervisión contractual, dado que el supervisor validó y aprobó pagos al operador del servicio NUTRISER sin cumplir con la obligación contractual definida en la CLAUSULA QUINTA, en la cual estableció que las Planillas de Entrega de Alimentos Código M-PSS-FT35 Ver. 02 vigente desde el 16 de junio de 2025, son el soporte de origen de la información de las raciones efectivamente entregadas, al señalar: *“Fuente 1: Formatos de Entrega del IDIPRON (035): La supervisión revisa los formatos 035, que son los registros oficiales del IDIPRON en los que se consigna la entrega de los alimentos”*.

No obstante, existen diferencias entre lo registrado en las planillas mencionadas y los soportes presentados por el Operador NUTRISER, por lo tanto, las cuentas de cobro distan de lo entregado y facturado que ocasionaron pagos de raciones de comida no entregadas a los beneficiarios y se generaron pagos por concepto de sopas sin evidencia o registro en las Planillas de Entrega de Alimentos de IDIPRON que soporten la entrega de las sopas a los beneficiarios, lo que permite configurar un daño al patrimonio público en cuantía de **\$23.436.896**, en contravía de lo establecido en los artículos 3 y 6 de la Ley No. 610 de 2000, así como lo determinado en la Ley No. 1437 de 2011, en sus artículos 82 y 83, su Manual de Contratación y Supervisión, literales a y b del artículo 2 de la Ley No. 87 de 1993 y el numeral primero del artículo 38 de la Ley No. 1952 de 2019.

Cuadro No.12. Discriminación de valores del daño fiscal por casos 1 y 2.

CASOS	VALORES
Caso 1 - UPI La Florida	\$4.904.853
Caso 1 - UPI La 32	\$1.054.724
TOTAL Caso 1	\$5.959.577
Caso 2 (Sopas)	\$17.477.319
Valor total del Hallazgo fiscal para los dos casos	\$23.436.896

Fuente: Construcción equipo auditor

Respuesta del sujeto de control

Caso No 1:

UPI La Florida:

En su respuesta IDIPRON mencionó los siguientes aspectos:

1°. Que IDIPRON procedió a realizar una verificación integral y exhaustiva, de acuerdo con los hallazgos y el contraste de los valores facturados.

2°. Se tomó como referencia la documentación soporte asociada al suministro de alimentos, en particular, se utilizaron las siguientes fuentes primarias y oficiales correspondientes a cada una de las Unidades de Protección Integral (UPI) verificadas (Florida, Bosa, Santa Lucía, Oasis, Conservatorio y La 32):

- Formato de Entrega de Alimentos Código M-PSS-FT35, Versión 01, con fecha del 4 de junio.
- Formato de Entrega de Alimentos Código M-PSS-FT35, Versión 02, con

fecha del 16 de junio.

- Archivo Excel que detalla la información consolidada de cantidades registradas en el formato M-PSS-FT35, incluyendo las respectivas observaciones de las UPI cuando aplicaron.
- Información reportada en el sistema SIMI.
- Ingresos al almacén.
- Salidas del almacén.
- Factura electrónica del servicio.
- Capturas de pantalla (pantallazos) del Formato No. 035 que presentaron alguna observación, con el fin de dar claridad al equipo auditor sobre las correcciones o notas realizadas en campo.

3º. Que se corroboró y contrastó la totalidad de la información reportada durante los meses evaluados con estas fuentes documentales primarias.

4º. Y solicitó al equipo auditor de la Contraloría que, realice una nueva revisión de sus observaciones, contrastándolas con la documentación soporte anexada al presente radicado, entre los que se encuentran los conteos Excel para cada una de las UPI.

Posteriormente, IDIPRON enfocó su respuesta a cada una de las UPIs involucradas en el hallazgo. Para el caso de la **UPI la Florida**, El IDIPRON presenta una tabla en la que las cantidades de raciones por tiempo de comida entregadas según planillas y las consideradas en la facturación presenta diferencia igual a 0.

Y adicionalmente, presentó capturas de pantalla documentales que soportan que algunas de las observaciones registradas pudieron haber afectado el consolidado total de las raciones efectivamente entregadas durante el período evaluado, generando posibles variaciones en los registros de suministro y en la información utilizada para el

proceso de facturación.

Una vez realizado nuevamente el cotejo de la información se identificaron errores menores de transcripción en los Folios Nos. 1, 2, 16, 37, 82, 83, 110, 122 Y 137, y se concluyó que no se pagaron raciones de más, toda vez que la cantidad de raciones certificadas y pagadas por el IDIPRON (6.260) Vs la cantidad total de raciones entregadas y registradas tanto en los Formatos 035 y SIMI (6.261).

UPI Oasis:

En relación con las planillas correspondientes al mes de julio de 2025, el IDIPRON indica que, como resultado de la verificación detallada, el hallazgo por \$1.129.548 no es procedente. No obstante, se identificó un impacto económico neto de menor cuantía por \$179.066 a favor de la Entidad, correspondiente al excedente de raciones identificado luego de revisar las raciones entregadas en los formatos 035 V1 y V2 frente al registro SIMI de la UPI Oasis.

El IDIPRON indica que, la verificación incluye lo pagado en exceso y lo dejado de pagar, estableciendo que:

1. Desvirtúa la cifra de \$1.129.548 señalada por el ente de control en la carta de observaciones, como resultado del cruce entre el formato 035 y el SIMI.
2. Una diferencia cuantitativa, de acuerdo con dos escenarios:
 - Raciones facturadas y pagadas sin soporte de 57 raciones por el valor de \$302.543.
 - Raciones entregadas y soportadas, no pagadas de 26 raciones (a favor de Nutriser), por el valor de \$123.477

En consecuencia, el IDIPRON manifiesta que: *“el Contrato N° 1639 de 2025 se encuentra actualmente en ejecución, el IDIPRON, ajustará a favor del Contratista el valor de \$123.477 (por 26 raciones soportadas y no pagadas) en el próximo ciclo de pago y realizará el descuento del valor neto excedente de \$179.066 al Contratista – Nutriser – en el mismo ciclo de pago, garantizando la correcta aplicación de los recursos públicos”*

En concordancia con el mes de agosto 2025; la revisión integral de las planillas y del Formato M-PSS-FT35, permitió determinar que no existen diferencias asociadas a raciones facturadas y pagadas en exceso durante este periodo.

UPI La 32:

Frente a la carta de observaciones el IDIPRON, responde que: *“Teniendo en cuenta que, la Contraloría concluye que, al cotejar el Formato de Entrega (M-PSS-FT35) contra la Factura Electrónica No. 4766 de agosto, NUTRISER para el mes de julio de 2025, existe una diferencia de 208 raciones, resultando en un presunto pago indebido de \$1.054.724 Una vez revisado los soportes ya referenciados, es decir, (Anexo 1.6 Soportes de revisión UPI La 32) “*

Por otra parte, también refiere que:

2.La revisión exhaustiva de las planillas de agosto de 2025 identificó la existencia de diferencias mínimas, las cuales son compensables y no afectan de manera significativa la ejecución contractual:

- Pago en Exceso (A Favor de IDIPRON): Se identificó el pago de una (1) ración de merienda AM en exceso, por un valor de \$3.701

- Raciones No Pagadas (A Favor de Nutriser): Se determinó que no se pagaron una (1) ración de desayuno (\$5.398) y una (1) ración de almuerzo (\$7.594), sumando un total adeudado de \$12.992.

3. El impacto económico neto de la conciliación integral arroja una diferencia mínima a favor del contratista de \$9.291 (\$12.992 adeudados - \$3.701 COP pagados en exceso).

*En consecuencia, y con base en los resultados de la verificación que arrojan un impacto económico neto **de \$9.291** (a favor del Contratista), el presunto hallazgo fiscal inicial por \$1.054.724 COP no se configura”.*

Análisis de respuesta

UPI La Florida

En atención a los elementos antes referidos de la respuesta del sujeto de control se realizó el siguiente análisis en relación con la UPI Florida.

Siguiendo la línea de la respuesta del sujeto de control, conviene señalar que en la configuración de la observación se tuvo como fundamento el lineamiento establecido en la CLÁUSULA QUINTA – OBLIGACIONES: OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA, (obligación No. 20), que indico que el proceso de control a la entrega de las raciones diarias se haría a través del registro Formato de Entrega de Alimentos versiones V1 y V2, esta última con Código M-PSS-FT35 vigente desde el 16 de junio de 2025, como fuente primaria de la información.

En tal sentido, las cantidades de alimentos contabilizadas por la auditoria como efectivamente entregadas a los usuarios del servicio son el resultado del conteo de las firmas que acompañan los números de identificación en las planillas que refieren los beneficiarios de las acciones de IDIPRON en las modalidades internado y externado. Datos que fueron cotejados con la información del Comprobante de Ingreso a Almacén

y la referida en la factura del operador NUTRISER, con las cuales IDIPRON soporto las erogaciones por concepto de la ejecución del Contrato No. 1639-2025.

Ahora bien, con respecto a la solicitud del sujeto de control que dice “*De manera respetuosa solicitamos al equipo auditor de la Contraloría que realice una nueva revisión de sus observaciones, contrastándolas con la documentación soporte anexada al presente radicado, entre los que se encuentran los conteos Excel para cada una de las UPI*”. Es preciso señalar, que en aras de dar respuesta, para la caso de la UPI FLORIDA con modalidad de atención internado en el mes de junio se revisó en las planillas físicas la cantidad de raciones entregadas día a día, en sus diferentes tiempos: Desayuno, merienda de la mañana, almuerzo, merienda de la tarde y cena entregadas a los jóvenes cuyo número de identificación los hace beneficiarios del servicio y plasmaron su firma validando el recibido de la ración, como se muestra en las siguientes tabla:

Cuadro No 13. Consolidado conteo diario mes junio UPI FLORIDA

CONSOLIDADO CONTEO DIARIO MES JUNIO UPI FLORIDA					
FECHA	DESAYUNO	MERIENDA AM	ALMUERZO	MERIENDA PM	CENA
5/06/2025	57	57	57	57	59
6/06/2025	58	58	58	58	58
7/06/2025	57	57	56	56	56
8/06/2025	55	55	55	55	55
9/06/2025	54	47	47	52	52
10/06/2025	54	40	40	43	43
11/06/2025	43	39	39	39	39
12/06/2025	42	40	40	40	40
13/06/2025	41	41	41	41	41
14/06/2025	40	39	40	40	40
15/06/2025	39	39	39	39	39
16/06/2025	39	39	39	39	39
17/06/2025	39	15	15	17	21
18/06/2025	23	34	34	36	36
19/06/2025	38	38	38	38	37
20/06/2025	37	38	38	39	39

CONSOLIDADO CONTEO DIARIO MES JUNIO UPI FLORIDA					
FECHA	DESAYUNO	MERIENDA AM	ALMUERZO	MERIENDA PM	CENA
21/06/2025	39	38	39	39	38
22/06/2025	40	40	40	40	40
23/06/2025	40	40	40	40	40
24/06/2025	40	37	37	40	40
25/06/2025	42	41	41	41	42
26/06/2025	40	32	31	34	38
27/06/2025	38	38	38	38	38
28/06/2025	38	37	35	37	37
29/06/2025	37	37	35	35	38
30/06/2025	40	39	39	39	39
TOTAL	1.110	1.055	1.051	1.072	1.084

Fuente: Equipo de Auditoría

Resultados que una vez obtenidos se contrastaron con los datos de raciones contenidas en la FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA NUTRISER con número 4674, encontrando las diferencias que cuantificadas por valor unitario de la ración configuran el detrimento por valor de \$4.904.853.

Finalmente, respecto de los pantallazos del Formato No. 035 IDIPRON señala que se identificaron errores menores de transcripción en los Folios Nos. 1, 2, 16, 37, 82, 83, 110, 122 y 137. Ante dicha aseveración es pertinente indicar:

Para el caso del día 5 de junio - formato (M-PSS-FT35 V1) en el que se indica que la inconsistencia detectada obedece a un error en el diligenciamiento del mes, toda vez que se consignó mes (07) julio en lugar de mes (06) junio. Es necesario decir, que, si esta auditoría hubiese considerado el error, el número de raciones entregadas según el formato referido versus las cantidades de la factura del operador NUTRISER del mes de junio, hubiese sido menos raciones por tiempo de comida y por tanto la cuantía del detrimento hubiese aumentado respecto de las cantidades contenidas en la factura del mes de junio, situación que no ocurrió.

En el caso del día 7 - formato (M-PSS-FT35 V1). La observación registrada en este folio incide en el consolidado total de raciones efectivamente entregadas, específicamente en los servicios de merienda PM (8 raciones) y cena (8 raciones), afectando el total reportado para el período analizado. Con respecto a esta anotación el conteo realizado por la auditoria corresponde a: Merienda de la tarde 56 y cena 56.

Para el día 10 - formato (M-PSS-FT35 V1) La observación registrada en este folio incide en el consolidado total de raciones efectivamente entregadas, en particular en los servicios de almuerzo (6 raciones), merienda PM (6 raciones) y cena (6 raciones), afectando el total reportado para el período analizado.

En relación con esta observación esta hace referencia al día 7 y no al 10 y el conteo realizado por la auditoria es de 56 almuerzos, 56 meriendas de la tarde y 56 cenas.

Para los casos referidos en los otros pantallazos la situación es similar al número de cantidades de raciones por tiempo de comida, las cuales han quedado presentadas en la tabla que antecede.

Pero, además vale la pena señalar que la revisión realizada por la auditoria se hizo en las planillas físicas no en las digitalizadas y en estas no se hallaron las observaciones que el sujeto de control refiere en su respuesta.

UPI La Florida

El sujeto de control indica que el valor observado inicialmente (\$1.129.548) no es procedente, sustentando su postura en un nuevo conteo folio por folio y un cruce detallado con el sistema SIMI. Sin embargo, en varias ocasiones se ha destacado que

el registro del SIMI es considerado como el sistema absoluto para realizar el pago; en consecuencia, las planillas Formato No. 035 pasan a un segundo plano dentro del proceso de verificación. Esto resulta problemático, dado que dichas planillas presentan inconsistencias en su diligenciamiento, tales como tachones, uso de comillas para indicar cantidades de raciones y dificultades para totalizar la información, lo que afecta su confiabilidad como soporte operativo.

Asimismo, el IDIPRON reconoce un impacto económico neto de \$179.066, resultado de raciones pagadas sin soporte y raciones entregadas no pagadas. Este reconocimiento evidencia que sí existen inconsistencias en el proceso de validación y control contractual, derivadas de errores en el registro y debilidades en la supervisión. La existencia de raciones pagadas sin soporte constituye un riesgo de pago indebido y refleja una deficiencia en el control documental.

UPI la 32

En su respuesta a la carta de observaciones, el IDIPRON no allega ni argumenta con soportes diferentes a los ya entregados y analizados por el equipo auditor, y adicional menciona una diferencia reportada por el ente de control de 208 raciones del mes de julio, frente a esto, esta auditoría aclara que la diferencia informada en la carta de observaciones es de 171 raciones, pertenecientes a la Factura de Nutriser No. 4766 del 9 de septiembre de 2025, que corresponde al mes de agosto, por lo que se concluye que la respuesta del IDIPRON, no presenta coordinación entre la información del “*Anexo 1.6 Soportes de revisión UPI la 32*” y el texto respuesta a la carta de observaciones.

De acuerdo con lo expuesto anteriormente, el documento Excel, “*Anexo 1.6 Soportes de revisión UPI la 32*”, reporta los totales de las raciones de alimentos, esto conforme y efectivamente a lo registrado y evidenciado por el equipo auditor en la

Factura No. 4766 del mes de agosto de 2025; sin embargo, frente a la respuesta en el cuerpo del oficio, “*Respuesta a la Carta de Observaciones*”, hace referencia erróneamente a cantidades no relacionadas dentro de la observación, como es el caso de 208 raciones, cuando la cifra reportada por el ente de control fue de 171.

Igualmente, y como apoyo a la verificación de las cantidades exactas reportadas en la carta de observaciones, se consolida el siguiente cuadro, con la cantidad y tipo de raciones alimentarias por días.

Cuadro No 14. Consolidado conteo diario mes agosto UPI LA 32

CONSOLIDADO CONTEO DIARIO MES AGOSTO UPI LA 32					
FECHA	DESAYUNO	MERIENDA AM	ALMUERZO	MERIENDA PM	REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO
1/08/2025	75	29	76	0	76
2/08/2025	42	0	42	0	42
4/08/2025	75	36	67	0	75
5/08/2025	72	28	72	0	72
6/08/2025	67	66	67	0	65
8/08/2025	63	32	63	0	63
9/08/2025	31	0	31	0	31
11/08/2025	70	14	36	0	70
12/08/2025	53	24	50	0	50
13/08/2025	58	24	59	0	59
14/08/2025	64	30	64	0	64
15/08/2025	60	15	35	0	61
16/08/2025	20	0	20	0	20
19/08/2025	75	34	73	0	73
20/08/2025	70	14	45	0	69
21/08/2025	41	11	40	0	40
22/08/2025	60	25	62	0	62
23/08/2025	31	0	31	0	31
25/08/2025	71	41	73	0	73
26/08/2025	73	45	76	0	76
27/08/2025	72	36	75	0	75
28/08/2025	86	51	82	0	88
29/08/2025	52	17	53	0	53

CONSOLIDADO CONTEO DIARIO MES AGOSTO UPI LA 32					
FECHA	DESAYUNO	MERIENDA AM	ALMUERZO	MERIENDA PM	REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO
30/08/2025	26	0	26	0	26
TOTAL	1407	572	1318	0	1414

Fuente: Construcción equipo auditor con información del formato 035, allegado por IDIPRON

Como se puede observar en el cuadro anterior las cantidades reportadas en la observación inicial se mantienen.

Conclusión, para el Caso No 1.

En resumen, se ratifica la observación para los casos de la UPI Florida y la 32, que, cuantificadas por valor unitario de la ración, configuran un detrimento por valor de **\$5.959.577**, lo que significa que el IDIPRON aprobó este pago correspondiente a raciones de comida no entregadas.

CASO No. 2

Respuesta del sujeto de control

El sujeto de control indica que *“la sopa fue incluida mediante Otrosí contractual como un componente adicional a la minuta nutricional (...) se entrega cantidad de sopas equivalentes a la cantidad de ración alimentaria entregada”,* y que *“todos los NNAJ reciben menús con todos los componentes establecidos según la programación diaria”,* por lo que el número de almuerzos corresponde al mismo número de sopas entregadas. Señala que *“el principal punto de la observación se centra en la ausencia de un campo específico para la sopa en la planilla de registro (...) el Formato 035, Versión 2, se implementó antes de la inclusión del ítem ‘sopa’”,* y que, debido a la actualización gradual del formato oficial, se registró la entrega de la sopa en la sección de *Novedades/Observaciones Generales*’ del Formato 035.

Afirma que *“la ausencia de un campo específico no implica la ausencia de la entrega efectiva”,* y que *“la planilla física 035 sí cuenta con las observaciones en donde se consignó la entrega de sopa (...) y (...) se valida la entrega de sopa.”* Finalmente, asegura que *“la validación y aprobación del pago (...) se ajustó plenamente a la Cláusula Séptima (...) al contar con el respaldo de registros alternativos y robustos (...)”,* lo que permite concluir que *“no existe mérito para configurar un presunto hallazgo fiscal”,* y que se implementará la Plataforma Alimento y la Versión 3 del Formato No. 035 para garantizar la trazabilidad completa de las raciones, incluyendo la sopa desagregada por tipo y cantidad.

Análisis de respuesta:

El sujeto de control señala que la sopa fue incorporada mediante Otrosí contractual y que su entrega corresponde a un componente estándar del menú, equivalente al número de raciones servidas. No obstante, se observa que la verificación documental depende de registros en el Formato No. 035 Versión 2, el cual no contiene un campo específico para registrar la sopa, lo que constituye una limitación relevante para la trazabilidad y control del servicio.

Si bien el IDIPRON argumenta que la ausencia del campo se debe a que el formato fue implementado antes del Otrosí, y que mientras se actualiza el instrumento oficial se utiliza la sección de “Novedades/Observaciones Generales” para registrar la entrega, este mecanismo no garantiza un control uniforme, estandarizado ni verificable, dado que se trata de un registro abierto, manual y susceptible de interpretaciones, omisiones o inconsistencias. Adicionalmente, se evidencia que en los formatos No. 035 correspondientes a los meses de julio a septiembre no se registró la observación de dicha entrega, lo que refuerza la limitación en la trazabilidad del servicio.

El sujeto de control sostiene que la planilla física con observaciones y las firmas del acta de cierre constituyen soportes suficientes para validar el pago. Sin embargo, al

no existir un parámetro específico en el SIMI ni en el Formato No. 035 V2, la auditoría identifica un riesgo de confiabilidad documental, pues la trazabilidad queda fragmentada entre registros alternos, sin un procedimiento formalmente establecido que asegure la integridad, consistencia y exactitud del dato.

Adicionalmente, aunque se argumenta que *“la ausencia del campo no implica ausencia de entrega”*, desde la perspectiva de la auditoría esto no sustituye la necesidad de contar con instrumentos formales y completos, especialmente tratándose de un ítem adicional con valor unitario propio y efecto directo sobre el pago.

La respuesta señala que se adelanta la implementación de la Plataforma Alimento y la Versión 3 del Formato No. 035, lo cual constituye una medida correctiva positiva. No obstante, dicha acción confirma la insuficiencia del sistema actual y evidencia que, durante el periodo observado, la trazabilidad del componente “sopa” no era plena ni estandarizada.

En consecuencia, y pese a los argumentos y soportes presentados, se considera necesario mantener la observación administrativa con incidencia fiscal, dado que las limitaciones en el registro, la ausencia de un campo específico y la utilización de registros alternos no garantizan la trazabilidad requerida para validar con plena certeza los pagos efectuados.

Pronunciamiento de la Contraloría para Casos Nos. 1 y 2:

Las inconsistencias encontradas entre las cantidades de raciones entregadas a los beneficiarios según el Formato de Entrega de Alimentos versiones V1 y V2, como fuente primaria de la información, y las cantidades contenidas en las facturas del período evaluado afecta la representación fiel de la información financiera. Además,

aporta información inexacta en el seguimiento a la ejecución presupuestal y por ende puede causar desviación para la toma de decisiones por parte de la Alta Gerencia.

Las situaciones mencionadas, crean incertidumbre en el control a la ejecución de los recursos comprometidos en virtud del Contrato de Alimentos, e induce al pago de raciones que no fueron validadas como recibidas por los usuarios de los servicios de IDIPRON, por lo tanto, se ratifica la observación y se configura en hallazgo administrativo con incidencia fiscal y presunta incidencia disciplinaria por valor de **\$23.436.896.**

2.2.2 Hallazgo administrativo por inconsistencias en los rangos etarios del Anexo 2 – Minutas Nutricionales y Gramajes, cuya delimitación genera ambigüedad en la clasificación de beneficiarios en edades límite, afectando la correcta asignación de raciones.

Durante la revisión del Anexo Técnico N° 2 – Minutas nutricionales y gramajes, específicamente en la Tabla 4 “*Distribución por grupo de alimentos y gramaje según edad – grupo poblacional*”, se evidenció que los rangos de edad definidos presentan una ambigüedad significativa en sus límites. En particular, los grupos “5 a 12 años – Infancia; 12 a 18 años – Adolescencia; y 18 a 28 años – Juventud”, lo que genera una superposición en las edades de 12 y 18 años, lo que permite que un beneficiario que cumple exactamente esas edades pueda clasificarse simultáneamente en dos categorías, como se muestra en la siguiente tabla:

Cuadro No 15. Distribución por grupo alimentos y gramaje según edad – grupo poblacional.

DESAYUNOS					
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	5 a 12 años infancia	12 a 18 años Adolescencia	18 a 28 años Juventud	CHC
Bebida con leche o fruta	Leche enter a pasteurizada	160 a 180 cm3	200 cm3	240 cm3	240 cm3
	Leche en polvo				
	Chocolate				
	Kumis				
	Avena y Maizena				
	Café				
	Maíz blanco				
	Arroz con leche				
	Sorbetes de fruta				
Alimento proteico	Leguminosas	40 a 50 gr	80 gr	100 gr	110 gr
	Queso	40-50 gr	60 a 70 gr	70 gr	70 a 80 gr
	Huevo	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
	Carne roja	60 gr	70 gr	70 gr	80 gr
	Carne blanca	60 gr	70 gr	70 gr	80 gr
Cereales o energéticos	Pan	40 gr	50 gr	60 gr	60 gr
	Croissant	30 gr	50 gr	60 gr	60 gr
	Arepa de maíz	30 gr	60 gr	60 gr	60 gr
	Crepes de harina de trigo	30 gr	60 gr	80 gr	80 gr
	Galleta	20gr	30gr	40gr	40gr
Fruta	Mandarina	60-80 gr	80-100 gr	80-100 gr	80-100 gr
	Mango	60-80 gr	80-100 gr	80-100 gr	80-100 gr
	Papaya	60-80 gr	80-100 gr	80-100 gr	80-100 gr
	Manzana	60-80 gr	80-100 gr	80-100 gr	80-100 gr
	Banano	60-80 gr	80-100 gr	100-120 gr	100-120 gr
	Piña	60-80 gr	80-100 gr	80-100 gr	80-100 gr
	Pera	60-80 gr	80-100 gr	80-100 gr	80-100 gr
ALMUERZOS					
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	5 a 12 años	12 a 18 años	18 a 28 años	CHC
Alimento proteico	Huevo	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
	Carne roja	60 gr	70 - 80 gr	80 gr	80 gr
	Carne blanca	60 gr	70 - 80 gr	80 gr	80 gr
	Leguminosas	40a 50 gr	80 gr	100 gr	105 gr

DESAYUNOS					
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	5 a 12 años infancia	12 a 18 años Adolescencia	18 a 28 años Juventud	CHC
Cereales	Pasta	100 gr	130 gr	135 gr	140 gr
	Arroz	70 a 80 gr	120 gr	140 gr	140 gr
Tubérculos, raíces, plátano o derivados del cereal	Plátano	40 gr	60 gr	70 gr	80 gr
	Papa	40 gr	60 gr	75 gr	80 gr
	Papa en casco	45 gr	65 gr	75 gr	85 gr
	Puré de papa	40 gr	60 gr	70 gr	80 gr
	Papá a la francesa	45 gr	65 gr	75 gr	85 gr
	Yuca	40 gr	60 gr	70 gr	70 a 80 gr
Ensalada o verdura caliente	Verdura fría o caliente	30 gr	50 gr	60 gr	70 gr
Bebida	Maracuyá	160 a 180 cm3	200 cm3	240 cm 3	240 cm 3
	Naranja				
	Guayaba				
	Tomate de árbol				
	Curuba				
	Limón				
	Lulo				
	Piña				
CENA					
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	5 a 12 años	12 a 18 años	18 a 28 años	CHC
Alimento proteico	Huevo	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
	Carne roja	60 gr	70 - 80 gr	80 gr	80 gr
	Carne blanca	60 gr	70 - 80 gr	80 gr	80 gr
	Leguminosas	40a 50 gr	80 gr	100 gr	105 gr
Cereales	Pasta	60 gr	110 gr	115 gr	120 gr
	Arroz	60 a 75 gr	110 gr	120 gr	120 gr
	Plátano	25 gr	60 gr	70 gr	80 gr
Tubérculos, raíces, plátano o derivados del cereal	Papa salada	25 gr	60 gr	65 gr	70 gr
	Papa en casco	40 gr	55 gr	65 gr	75 gr
	Puré de papa	35 gr	50 gr	60 gr	75 gr
	Papá a la francesa	40 gr	55 gr	65 gr	75 gr
	Yuca	35 gr	50 gr	60 gr	60 a 75 gr

DESAYUNOS					
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	5 a 12 años infancia	12 a 18 años Adolescencia	18 a 28 años Juventud	CHC
Ensalada o verdura caliente	Verdura fría o caliente	30 gr	50 gr	60 gr	70 gr
	Maracuyá				
	Naranja				
	Guayaba				
Bebida	Tomate de árbol	160 a 180 cm3	200 cm3	240 cm 3	240 cm 3
	Curuba				
	Limón				
	Lulo				
	Piña				

Fuente: Tabla 1. Distribución por grupo alimentos y gramaje según edad- grupo poblacional. Anexo N° 2. Minutas Nutricionales y Gramajes. IDIPRON.

Por lo tanto, esta falta de precisión afecta la decisión operativa relacionada con la asignación de gramajes, al considerar que las necesidades nutricionales varían progresivamente y requieren una clasificación exacta para asegurar una minuta adecuada.

Ahora bien, conforme a la Resolución No. 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social, la estructuración de las minutas nutricionales debe responder a los requerimientos específicos de cada etapa de desarrollo, dado que esta norma establece criterios y lineamientos diferenciales por grupo etario para garantizar una alimentación adecuada, suficiente y coherente con las necesidades nutricionales de la población. En ese sentido, la definición de porciones, gramajes y menús debe ajustarse a los parámetros técnicos fijados por la resolución, asegurando que la oferta alimentaria resulte pertinente y acorde con las características de cada grupo poblacional. Por lo tanto, cuando el parámetro de edad no se encuentra claramente definido, la minuta deja de ser un instrumento objetivo de clasificación y pasa a depender de interpretaciones del personal responsable, lo cual contraviene el propósito del Anexo Técnico N° 2.

Minutas Nutricionales y Gramajes antes mencionado de establecer parámetros claros, verificables y uniformes para el servicio de alimentación.

Esta situación se origina en la formulación inadecuada de los límites de edad dentro de la tabla, por lo cual el Equipo Técnico de Alimentación y Nutrición del IDIPRON, no estructuró los rangos excluyentes ni sucesivos, generando así una superposición que abre espacio a decisiones discrecionales por parte del operador.

Como consecuencia, puede asignarse una ración cuyo aporte energético y nutricional no corresponda a las necesidades reales del beneficiario, dado que una clasificación errónea conlleva la entrega de gramajes que no se ajustan a la etapa de desarrollo. Ésto afecta la pertinencia nutricional de la minuta y puede comprometer su finalidad de garantizar una alimentación adecuada y estandarizada.

Respuesta del Sujeto de control

Con respecto a esta observación, el IDIPRON indicó que: *“la inconsistencia identificada corresponde únicamente a una imprecisión de redacción en el Anexo Técnico, derivada de la falta de desagregación escrita en la tabla de grupos etarios. Aclaró que, en la operación, los rangos aplicados fueron: Infancia (5 a 11 años 11 meses 29 días), Adolescencia (12 a 17 años 11 meses 29 días), Juventud (18 a 28 años 11 meses 29 días) y CHC, precisando que estos criterios se encuentran alineados con la Resolución 3803 de 2016”.*

Asimismo, señaló que *“esta imprecisión no generó solapes ni afectaciones en la asignación de raciones, dado que el personal operativo siempre clasificó a los beneficiarios según su edad exacta, garantizando la pertinencia nutricional y la entrega adecuada de gramajes”.* Según la entidad, la situación se limita a un error documental sin impacto en la calidad del servicio, y será ajustada en futuros procesos contractuales para evitar ambigüedades.

Análisis de respuesta del sujeto de control:

Frente a la respuesta del IDIPRON a la carta de observaciones, se concluye lo siguiente:

- No corrige la ambigüedad en la tabla del Anexo Técnico N.º 2.
- Mantiene una discrepancia entre lo documentado contractualmente y lo aplicado en la operación.
- Conserva un escenario de riesgo para la pertinencia nutricional de las raciones, contrario al propósito de la Resolución No. 3803 de 2016, y de las propias minutas nutricionales.

Por lo anterior, se reitera la necesidad de ajustar y estandarizar formalmente los rangos etarios en el documento contractual, eliminando cualquier superposición y garantizando que la clasificación por edad sea clara, excluyente y verificable, de manera que la minuta siga siendo un instrumento técnico y no dependa de interpretaciones discrecionales.

Pronunciamiento de la Contraloría

Por las razones expuestas anteriormente, la observación se mantiene y se configura como Hallazgo administrativo.

2.2.3 Hallazgo administrativo por asignación incorrecta de raciones de alimentos según grupo etario.

Durante las visitas administrativas realizadas a diferentes Unidades de Protección Integral (UPI), se aplicó el Formato de Verificación del Cumplimiento del Gramaje por Grupo Etario. A partir de esta revisión, se evidenciaron asignaciones

incorrectas de raciones en los tiempos de comida evaluados; en particular, en varios casos el gramaje entregado superó lo estipulado para cada grupo poblacional.

En primer lugar, durante la Visita Administrativa del 10 de noviembre de 2025, en la UPI En la UPI Perdomo se identificó que, en el grupo etario de jóvenes de 18 a 28 años, se entregó un 37 %, adicional en la ración de verdura y un 26 %, más en la ración de jugo, excediendo los parámetros establecidos en la minuta. De manera consecuente, una situación similar se registró en la UPI 27 (14 de noviembre de 2025), donde el grupo etario de adolescentes de 14 a 17 años recibió raciones mayores en arroz, plátano asado, ensalada de verduras y bebida.

En continuidad con lo anterior, el mismo menú fue evaluado ese día en la UPI San Francisco durante el tiempo de comida de almuerzo, esta vez en el grupo etario de 5 a 12 años (Acta Administrativa N° 7 del 14 de noviembre de 2025). En este caso, se verificó un exceso tanto en la ración proteica (hígado) como en el cereal (arroz), superando nuevamente el gramaje estipulado.

El mismo comportamiento, se evidenció en la UPI La 32 (servicio de externado - el 12 de noviembre de 2025, con Acta administrativa N° 4), donde no observaron diferencias significativas entre las raciones servidas para los dos grupos etarios evaluados (adolescencia y juventud), lo que reiteró la falta de correspondencia con los gramajes establecidos.

De igual manera, durante la visita administrativa del 14 de noviembre en la UPI San Francisco, se identificó que dos beneficiarios adolescentes (mayores de 13 años) recibieron raciones destinadas al grupo de 5 a 12 años, hecho que resulta preocupante si se considera que los adolescentes requieren una mayor densidad calórica y un aporte superior de macro y micronutrientes. Finalmente, una situación semejante se observó en la UPI Perdomo durante la visita del 10 de noviembre de 2025, donde, aunque el formato FOR-035 registraba 11 beneficiarios de 14, 15, 16 y 17 años, durante el acompañamiento se sirvieron todas las raciones como si fueran para mayores de 18

años, reiterando la falta de correspondencia entre la edad registrada y la ración efectivamente entregada, como se muestra a continuación:

Imagen No 01. Planillas Entrega de Alimentos, IDIPRON.

[illegible]



CONTRALORÍA
DE BOGOTÁ, D.C.

[illegible][illegible]

www.contraloriabogota.gov.co

Carrera 32 A N° 26 A - 10 - Código Postal 111321

PBX: 3358888

Página 54 de 93

Estas situaciones contravienen lo dispuesto en el Anexo Técnico N° 1 – Especificaciones Técnicas Proceso Alimentos, el cual exige cumplir estrictamente los gramajes definidos en la minuta patrón y garantizar la estandarización desde el servido inicial (Folio No. 43).

Lo observado refleja fallas en el control previo del plato modelo (referenciado en el Acta Administrativa N° 7), ausencia de mecanismos de verificación que aseguren que el personal sirva conforme a los parámetros oficiales y, en particular, una insuficiente diferenciación poblacional al momento de la entrega de raciones, lo cual deriva en que el IDIPRON no garantiza que NUTRISER Colombia, asigne las raciones conforme a la edad real del beneficiario. Ésto no sólo implica un exceso o déficit en los gramos entregados, sino también un desequilibrio en el aporte nutricional, afectando el uso eficiente de los alimentos y desconociendo el propósito fundamental del servicio: brindar una alimentación suficiente, adecuada y diferenciada según los requerimientos nutricionales por etapa de desarrollo.

Adicionalmente, la falta seguimiento y control por parte de la supervisión del contrato, transgrede lo preceptuado en el Manual de Supervisión, el cual establece:

“El (la) supervisor (a) y/o interventor (a) debe controlar, inspeccionar y verificar permanentemente la calidad de la obra, bien o del servicio prestado, verificando que se realicen de acuerdo con las especificaciones técnicas exigidas en el contrato y los documentos precontractuales, o en su defecto, los exigidos por las normas técnicas obligatorias, y certificar el recibo a satisfacción”. Literales a, g, i.

Estas inconsistencias se asocian a una verificación insuficiente del listado de asistencia, deficiencias en la revisión de edades reales y un cruce inadecuado de información entre el operador y los responsables de cada unidad. Ésto tiene impactos directos: los jóvenes recibieron un aporte nutricional inferior o mayor /según caso a lo requerido, lo que constituye un incumplimiento de sus necesidades específicas, y

además configura un riesgo contractual al entregar raciones que no corresponden a la minuta patrón, afectando la calidad del servicio prestado a la población beneficiaria.

Análisis de respuesta del sujeto de control:

De acuerdo con esta observación, el IDIPRON señala que: *“los gramajes por grupo etario están claramente definidos en el Anexo Técnico del contrato 1639 de 2025 y que su cumplimiento es obligatorio para el operador”*. A su vez, indica que; *“el equipo técnico de apoyo a la supervisión —profesionales en ingeniería de alimentos y nutrición— realiza visitas diarias para verificar la correcta aplicación de estos parámetros, y que incluso se han documentado hallazgos al operador respecto a estandarización de utensilios y cumplimiento de gramajes, frente a los cuales se reportan avances progresivos”*

Asimismo, plantea que, respecto a los alimentos mencionados en la observación (ensaladas, verdura y jugo de fruta), recomiendan un consumo mínimo de 400 g diarios de frutas y verduras, equivalentes a cinco porciones, por lo que considera que los gramajes establecidos representan valores mínimos esperados. En ese sentido, afirma que los gramajes superiores identificados por la Contraloría no representan un riesgo para la población beneficiaria.

Tras analizar la respuesta del sujeto de control a la carta de observaciones, se ratifica la observación y se configura como Hallazgo, ya que la entidad no subsana los aspectos identificados, dado que no evidencia controles reales que garanticen la entrega de raciones conforme al grupo etario ni desvirtúa las inconsistencias observadas durante las visitas administrativas. La persistencia de excesos y déficits en los gramajes entregados, así como la falta de diferenciación en el servido, mantiene el riesgo nutricional y operativo señalado.

Pronunciamiento de la Contraloría:

Conforme a lo anterior, la observación se mantiene y se configura como Hallazgo administrativo.

2.2.4 Hallazgo administrativo por incumplimientos en las condiciones sanitarias, calidad del servicio de alimentación y control operativo.

En el Marco de la AEF N° 210, se evaluaron criterios de Verificación Sanitaria y Nutricional contenidos en el Formato 1 elaborado por el equipo auditor, que contiene 12 ítems de verificación contemplados en la Resolución No. 2674/2013 y Ley No. 9 de 1979, y aplicado en el total de visitas realizadas a las UPI, en las cuales se constató en términos generales que la mayoría de las UPI presentó un cumplimiento del 100%, de estos criterios evaluados, sin embargo, se evidenciaron algunas falencias.

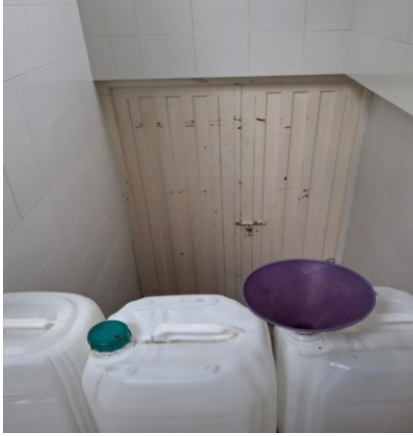
Lo anterior se ve reflejado, específicamente en la visita administrativa N° 7 del 14 de noviembre del 2025, en la UPI San Francisco, donde se identificaron varias situaciones que comprometen la calidad e inocuidad del servicio de alimentación, lo que denota una supervisión insuficiente frente a las obligaciones establecidas en el Anexo Técnico N° 1 “Especificaciones Técnicas del Proceso de Alimentos”, entre las que se observó que la ración de plátano asado servido y entregado a los beneficiarios en el tiempo de comida de almuerzo presentaba quemaduras visibles por exposición excesiva a temperatura, afectando su calidad organoléptica y contraviniendo los criterios establecidos en el numeral 2.8.9 del anexo técnico, donde se señala que “*el ejecutor deberá garantizar procedimientos no químicos para evitar esta alteración en sus características organolépticas, por lo tanto, las técnicas de preparación deben garantizar la conservación del producto*”, así como la obligación de que “*todo alimento a ofrecer deberá cumplir con los criterios de aceptación y rechazo*”.

Asimismo, durante la visita, en el área de abarrotes o almacenamiento en seco se encontraron varias salsas de mesa (incluida mayonesa, considerada un producto de alto riesgo), con más de la mitad de su contenido consumido (peso neto 4000g) y almacenadas sin refrigeración, pese a que tanto el fabricante como sus fichas técnicas exigen mantenerlas en frío una vez abiertas, ya que la falta de refrigeración incrementa el riesgo de proliferación bacteriana y de enfermedades transmitidas por alimentos, incluyendo salmonelosis. Al igual que el contexto anterior, se contravienen los criterios establecidos en el numeral 2.8.9 del Anexo Técnico, que establece que *“los aderezos, salsas o adobos deben ser preparados únicamente con alimentos naturales (...) y no se permite el uso de salsas industriales”*, lo que refuerza que dichos productos no deberían estar presentes en el servicio ni ser ofrecidos a la población beneficiaria (negrilla fuera de texto original)

Adicionalmente, se identificó incumplimiento en el programa de limpieza, desinfección y control de plagas contemplado en el Plan de Saneamiento Básico, puesto que en la visita Administrativa N° 7 del 14 de noviembre del 2025, en la UPI San Francisco, se evidenció múltiples hallazgos relacionados con presencia de suciedad en galones utilizados como barrera en puerta, estantes superiores del área de almacenamiento, botiquín, tapas de contenedores de alimentos, entre otros. Aunque algunos de estos elementos no tienen contacto directo con los alimentos, sí fomentan riesgos de contaminación cruzada y presencia de plagas (plumas, cucarrones, lagartijas), lo cual vulnera las condiciones mínimas de higiene requeridas para este tipo de servicios.

Adicionalmente a lo anterior, el concepto higiénico-sanitario aportado en dicha visita se encuentra vencido desde 2023, y sus observaciones no fueron subsanadas, dejando sin respaldo actualizado la verificación externa de las condiciones para operar. En conjunto, estos aspectos reflejan controles insuficientes, falta de seguimiento y control, lo que incrementa los riesgos sanitarios para los beneficiarios y constituyen un incumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad exigidos contractualmente.

A continuación, se relaciona evidencia fotográfica relacionada en visita Administrativa N° 7 del 14 de noviembre del 2025 en la UPI San Francisco.

	
Puerta de acceso auxiliar, con abertura y barrera con galones y presencia de suciedad	Presencia de guarda escobas con ángulos rectos, lo que dificulta limpieza y desinfección.
	
Peso en gramos de ración de preparación ensalada (30g).	Preparación: plátano asado.
	
Tapas de almacenamiento de alimentos con superficies sucias. Área de almacenamiento de alimentos.	Presencia de suciedad en estante de almacenamiento de menaje. Área de procesamiento y preparación de alimentos.

			
Presencia de suciedad en estante de almacenamiento de alimentos de abarrotes. Área de almacenamiento seco o abarrotes.	Salsas de mesa con inadecuada conservación. Área de almacenamiento de abarrotes.		
			
Presencia de plagas y otros: lagartija, cucarrones y plumas. Servicio de alimentación diferentes áreas.			

Fuente: Acta Administrativa N° 7 del 14 de noviembre de 2025- UPI San francisco. Evidencia fotográfica- equipo auditor.

Las situaciones descritas, obedecen a una supervisión insuficiente por parte del operador y del ejecutor, lo que conlleva a fallas en la verificación diaria de las condiciones sanitarias y en la revisión del cumplimiento del plan de saneamiento básico. Asimismo, se reflejan debilidades en los controles operativos previos al servido, particularmente en los criterios organolépticos para dar liberación de los alimentos, lo que en conjunto configura un proceso de control que no está garantizando de manera adecuada los estándares exigidos.

Adicional, el Anexo Técnico No. 1. “Especificaciones Técnicas del Proceso de Alimentos” específicamente en el ítem: Insumos que Garantiza IDIPRON (Folio No. 3):

“Es de resaltar que los siguientes insumos serán suministrados y costeados por el IDIPRON durante la ejecución del presente contrato:

- Mantenimiento de equipos de cocina*
- Mantenimiento de infraestructura de cocina*
- Elementos de aseo para la cocina y áreas de preparación*
- Gas natural para la cocción de alimentos.*
- Menaje (platos, cubiertos, vasos, etc.)*
- Bodegas para almacenamiento en cada UPI*
- Análisis microbiológicos de alimentos.*
- Fumigación de áreas para el control de plagas*

Adicional, entre otras especificaciones está “(...) Mantenimiento de Infraestructura de Cocina: IDIPRON pondrá a disposición del Ejecutor la infraestructura de cocina existente en cada UPI, incluyendo las instalaciones físicas (pisos, paredes, techos, mesones, sistema de ventilación básica existente) y las instalaciones de servicios públicos (puntos de agua y energía eléctrica) en condiciones adecuadas para la operación al inicio del contrato, según el estado en que se encuentren. Estas acciones preventivas son esenciales para evitar la presencia de insectos, roedores u otros vectores que puedan contaminar los alimentos, deteriorar las infraestructuras o generar riesgos para la salud.”

En síntesis, lo anterior evidencia que el IDIPRON asume responsabilidades esenciales para garantizar condiciones adecuadas de operación y salubridad, aspectos que resultan determinantes para la correcta prestación del servicio de alimentación.

Lo anterior, tiene impacto directo en la calidad e inocuidad del servicio de alimentación, ya que aumentan el riesgo de contaminación. Además, estas prácticas contradicen las obligaciones contractuales del operador, afectan el cumplimiento de los estándares establecidos en el Anexo Técnico y generan un riesgo para la salud de los beneficiarios, quienes dependen de una ración segura, adecuada y ajustada a las

normas vigentes, específicamente con lo estipulado en la Resolución No. 2674 de 2023, en su artículo 7, condiciones específicas de las áreas de elaboración, numeral 3, artículo 31 – Expendio de alimentos, numeral 1, 2 y 4. Igualmente lo estipulado en el anexo 1 del Contrato.

Análisis de respuesta del sujeto de control:

En su respuesta El IDIPRON indica que, frente al hallazgo de plátano sobrecozido, el equipo técnico aplica la Verificación de Características Organolépticas (VCO) antes del servido y que las raciones que no cumplen con los criterios de calidad son rechazadas y no entregadas a los beneficiarios. Señala que el operador fortalecerá la capacitación en fichas técnicas y el control organoléptico, asumiendo el costo de los reemplazos. Asimismo, reporta el retiro inmediato de salsas industriales abiertas y la intensificación de actividades de limpieza, desinfección y control de plagas en la UPI San Francisco. Finalmente, menciona que, por razones operativas y logísticas, la población será trasladada a la UPI Servitá para mejorar la atención y el control del servicio.

Tras analizar la respuesta del IDIPRON, los argumentos no desvirtúan lo observado, dado que pese a los controles que la misma entidad describe que tienen, se entregaron alimentos quemados, se identificaron salsas industriales abiertas y se evidenciaron fallas en higiene, infraestructura y control de plagas, lo que demuestra que los mecanismos de verificación no son suficientes ni efectivos en la operación real.

Pronunciamiento de la Contraloría:

Por lo anterior, la observación se mantiene y se configura como Hallazgo administrativo.

2.2.5 Hallazgo administrativo por inadecuadas condiciones de las instalaciones y ausencia de equipos esenciales.

En la evaluación de criterios de Verificación Sanitaria y Nutricional contenidos en el formato No. 1 elaborado por el equipo auditor, que contiene 12 ítems de verificación contemplados en la Resolución No. 2674/2013 y Ley No. 9 de 1979, y aplicado en el total de visitas realizadas a las UPI. Sin embargo, en algunas UPI se evidenció falencias en la categoría de edificación e infraestructura específicamente que se relacionan a continuación:

- Visita administrativa N° 1 del 10 de noviembre del 2025, – UPI Perdomo: Sifón dañado con ladrillo sobrepuesto, en área de procesamiento y preparación de alimentos, ausencia de angeos o mallas protectoras y en área de comedor-presencia de palomas, como se evidencia en a continuación:

	
Sifón dañado con ladrillo sobrepuesto. Área de procesamiento y preparación de alimentos.	Ausencia de angeos o mallas protectoras. Área de comedor

Fuente: Acta Administrativa N° 1. Evidencia fotográfica - equipo auditor.

- Visita administrativa N° 2 del 11 de noviembre del 2025, – UPI Oasis: en área de almacenamiento y entrega de alimentos algunas ventanas presentan ruptura en los vidrios, presencia de palomas en área de comedor, como se evidencia a continuación:

	
Vidrios rotos. Área de almacenamiento y entrega de alimentos	Presencia de palomas- Área comedor

Fuente: Acta Administrativa N° 2. Evidencia fotográfica - equipo auditor.

- Visita administrativa N° 4 del 12 de noviembre del 2025, – UPI la 32: Orificio en el techo del área de utensilios de cocina, como se evidencia a continuación:

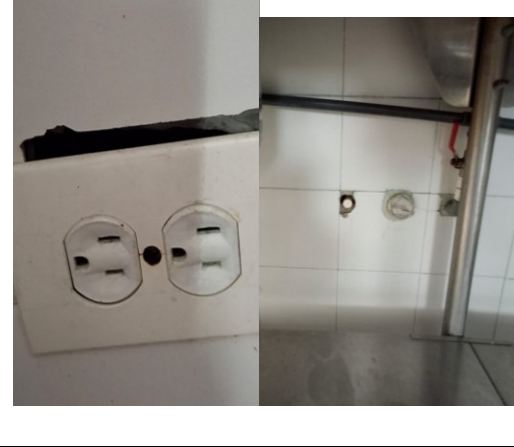
	
Presencia de hueco en techo de área de almacenamiento de menaje	

Fuente: Acta Administrativa N° 4. Evidencia fotográfica - equipo auditor.

- Visita administrativa N° 7 del 14 de noviembre del 2025, – UPI San Francisco:
 Presencia de huecos en paredes en área de procesamiento y preparación de alimentos; presencia de corrosión en marcos de puertas y pisos en área de almacenamiento seco o abarrotes; sifón roto en baño de mujeres; techo con

difícil acceso a limpieza en el servicio de alimentación de todas las áreas, como se muestra a continuación:

		
Techo con difícil acceso a limpieza. Servicio de alimentación todas las áreas.		Abertura puerta de ingreso al servicio de alimentación UPI-San Francisco.
		
Sifón roto. Baño de mujeres.		Presencia de guarda escobas con ángulos rectos, lo que dificulta limpieza y desinfección.

	
Presencia de corrosión en marcos de puertas y pisos. Área de almacenamiento seco o abarrotes.	Huecos en paredes. Área de procesamiento y preparación de alimentos.

Fuente: Acta Administrativa N° 7. Evidencia fotográfica - equipo auditor.

Estas deficiencias locativas y estructurales relacionadas anteriormente, son atribuibles directamente al IDIPRON, entre ellas: techos en teja de cemento sin impermeabilizar, que acumulan polvo y esporas; corrosión en pisos y marcos de puerta, que impide una desinfección eficaz; uniones piso–pared con ángulos rectos, contraviniendo la exigencia de guarda escobas en media caña; y una puerta principal con abertura mayor a 6 mm, que facilita el ingreso de plagas. En efecto, durante las visitas se observaron cucarrones, plumas de ave, palomas y una lagartija, lo que evidencia claramente un deficiente control de plagas, lo que de manera real configuran una condición de riesgo sanitario y operativo que compromete directamente el servicio y la seguridad alimentaria brindada a los beneficiarios.

Asimismo, otro punto a resaltar es que específicamente en la UPI San Francisco no se evidenció equipo de refrigeración, lo que no permite garantizar la cadena de frío especialmente en los cárnicos para llevar a cabo el proceso de descongelación. Esta condición genera dudas sobre la conservación adecuada de los alimentos suministrados, pues no se garantiza el cumplimiento de los parámetros de almacenamiento requeridos para productos refrigerados, lo que afecta la integridad, seguridad e inocuidad del servicio ofrecido a los beneficiarios. Esta situación resulta

especialmente preocupante, ya que compromete directamente la calidad de los alimentos administrados.

No obstante, el responsable del servicio indicó que, al encontrarse en zona rural, se presentan constantes fluctuaciones eléctricas y picos de energía que ocasionan sobrecarga y daños en los equipos de refrigeración; situación que inobserva los requisitos de conservación establecidos en la Resolución No. 2674 de 2013, y genera dudas sobre la inocuidad de los productos, especialmente los cárnicos. A ello se suma la referencia explícita del personal del operador sobre pérdidas frecuentes de alimentos por falta de refrigeración, lo cual constituye un indicador adicional de fallas en la infraestructura dispuesta.

Todo lo anterior configura una condición operativa de alto riesgo, pues revela que las instalaciones no cumplen con los requisitos de inocuidad establecidos por la normativa sanitaria. La causa principal de estas situaciones se relaciona con fallas de planeación, mantenimiento y supervisión locativa por parte del IDIPRON, particularmente del área de Recursos Físicos, cuya responsabilidad es garantizar que las unidades operativas dispongan de infraestructura adecuada, equipos en correcto funcionamiento y condiciones aptas para la prestación del servicio de alimentación. La ausencia de medidas correctivas, sumada al deterioro progresivo de las instalaciones, evidencia una gestión insuficiente frente a las obligaciones de garantizar ambientes seguros y funcionales.

En consecuencia, estas falencias impactan de manera directa la calidad e inocuidad del servicio, incrementan la probabilidad de contaminación cruzada y favorecen la proliferación de plagas, además de comprometer la conservación adecuada de alimentos que requieren refrigeración estricta. Todo ello expone a los beneficiarios: niños, niñas y jóvenes a riesgos sanitarios significativos y afecta el cumplimiento del objeto contractual, contraviniendo los estándares técnicos y sanitarios

que regulan la prestación del servicio de alimentación en unidades operativas del IDIPRON.

Análisis de respuesta del sujeto de control:

En relación con la observación, el IDIPRON informó que, frente a los hallazgos en la UPI Perdomo, *“se retiró el sifón deteriorado y se instaló uno nuevo; además, se adelanta la instalación de vidrios en el cerramiento perimetral para evitar el ingreso de palomas”*. Respecto a la UPI Oasis, se indicó que se repararon vidrios rotos, se atendió una filtración en el cielo raso mediante impermeabilización y posterior resane, y se restablecieron las condiciones originales del área. En la UPI San Francisco, se realizaron reparaciones en el sifón del baño, se sellaron huecos en paredes y se ajustaron tomas eléctricas; adicionalmente, se programó el reemplazo de puertas con corrosión y el cambio del enchape del área de almacenamiento, así como un plan de limpieza periódica ante la dificultad de intervención del techo. Finalmente, en la UPI Oasis se reportó el cambio del vidrio deteriorado para evitar el ingreso de aves.

El IDIPRON reporta algunas acciones correctivas realizadas posterior a la fase de ejecución de esta AEF, sin embargo, no subsana los aspectos críticos identificados, especialmente la falta de refrigeración en la UPI San Francisco y las deficiencias estructurales que permiten el ingreso de plagas. Estas condiciones continúan representando un riesgo sanitario y evidencian que no se garantiza la inocuidad ni la infraestructura mínima requerida para el servicio de alimentación.

Pronunciamiento de la Contraloría:

Por lo anterior, la observación se mantiene y se configura como Hallazgo administrativo.

2.2.6 Hallazgo administrativo por inconsistencias en la elaboración del formato código M-PSS-FT-035 “planilla de entrega de alimentos” en las UPI, La 32 Externado, Santa Lucía Externado y Bosa Internado y Externado y que es soporte para el pago del Contrato N.º 2025-1639, celebrado con NUTRISER COLOMBIA.

Como respuesta a la solicitud de información con Oficio Radicado No. 2-2025-23396 de fecha 31 de octubre de 2025, Radicado IDIPRON No. 2025ER3895, el Sujeto de Control, allega información relacionada con los listados de asistencia de la población beneficiaria de las UPI.

En el caso de la UPI La 32, modalidad de externado, según el formato 035, se tomó como muestra el mes de agosto de 2025, en donde se evidenciaron inconsistencias como se describen a continuación.

Cuadro No 16. Inconsistencias evidenciadas en las Planillas de asistencia – UPI La 32 Formato 035

NO. IDENTIFICACIÓN	INCONSISTENCIA MES DE AGOSTO	PÁG.
1016013188	No está marcado como recibido el almuerzo, pero lo totalizan como entregado. Escriben la novedad.	42
1052968585	No está marcado como recibido la merienda a.m., pero si la totalizan con la novedad	65
1023001454	Dice que no asistió el titular, pero está firmado y marcado los alimentos que recibió otro beneficiario 1048327778	33
1019984321	Marcado que no recibió merienda, pero en novedades dice que sí.	67
1107853099	Está marca bebida caliente, pero en novedad dice que no aplica. No está totalizada	41
1034	Se evidencia número de identificación de 4 cifras. También está marcado bebida caliente, pero en novedad dice que no aplica. No está totalizada	41
1011200626	Marcado que no recibió almuerzo. En novedad dice que si recibió y lo totalizan	42

NO. IDENTIFICACIÓN	INCONSISTENCIA MES DE AGOSTO	PÁG.
1011094543	Marcado que no recibió almuerzo. En novedad dice que si recibió y lo totalizan	42
1005852441	Marcado que no recibió almuerzo. En novedad dice que si recibió y lo totalizan	42
1010240013	Marcado que no recibió almuerzo. En novedad dice que si recibió y lo totalizan	42
1000460189	Marcado que no recibió almuerzo. En novedad dice que si recibió y lo totalizan	42
1000353797	Marcado que no recibió almuerzo. En novedad dice que si recibió y lo totalizan	42
1000146280	Marcado que no recibió almuerzo. En novedad dice que si recibió y lo totalizan	42
1023975363	Marcado que no recibió ningún alimento, pero en novedad dice que recibió todos y los totalizan	43
1019020899	En página 75 aparece como Flórez Rodríguez Tannia Michell de 19 años. En página 46 aparece como Méndez Gutiérrez Jhainer Stiven de 28 años	75 y en 46
1003588033	Planilla de septiembre, incluida en agosto. No se registra nada porque no corresponde el mes.	90
1001271028	Está marca bebida caliente, pero en novedad dice que no aplica. No está totalizada	41
1012459748	Está marca bebida caliente, pero en novedad dice que no aplica. No está totalizada	41
1016112961	Está marca bebida caliente, pero en novedad dice que no aplica. No está totalizada	41
1000327027	Está marca bebida caliente, pero en novedad dice que no aplica. No está totalizada	41
1141317394	Está marca bebida caliente, pero en novedad dice que no aplica. No está totalizada	41
1020754401	Aparece diferencia de un número en la cedula Parra Cardozo Leidy Milena	108 y 137
1000991150	Firmado, pero no marcado nada	105
1020754401	Diferente número de cedula el 11 de agosto 102075401 Cedula 1020754401 el 13 y 19 de agosto 2025	108 137
1010164153	No está marcado almuerzo, pero en la nota dice que si recibió y lo totalizan	196
10830633501	Un número más en la cédula	77 en el

NO. IDENTIFICACIÓN	INCONSISTENCIA MES DE AGOSTO	PÁG.
		segundo PDF
1034277007	Marcado como entregado, no firmado. En novedad dice que no asistió y totalizado	103 en el segundo PDF

Fuente: Consolidación de la Información suministrada por el Sujeto de Control. Respuesta a la solicitud No. 1

En la UPI Bosa Internado y Externado, se evidenciaron inconsistencias, que a manera de ejemplo se reseñan en el siguiente cuadro.

Cuadro No 17. Inconsistencias evidenciadas en – UPI Bosa Internado y Externado

TIPO DE FALENCIA	SOPORTE EVIDENCIA
Errores de totalización	Internado Folio 324 (25-08-25) Total refrigerios industrializados son 3 y no 2 Folio 326 (26-08-25) Total desayunos 10 y no 11 Folio 220 (01-08-25) Total refrigerios industrializados son 10 y no 16 Folio 332 (27-08-25) No hubo doble ración y en total aparece 1
Registros inconsistentes	Internado Folio 286 (17-08-25) Entrega de refrigerio industrializado y las dos meriendas. El formato no permite identificar la doble ración a que corresponde (desayuno, almuerzo, refrigerio o cena) Externado Folio 93 (01-07-25) En la observación del formato se indica que se anulan firmas pero en el total (desayuno) no se corrige
Registros no diligenciados en su totalidad	Externado Folio 318 (24-08-25) Falta firma beneficiario documento 1.001.533.624 Folio 294 (18-08-25) No aparece la planilla 1 de 2 de ese día. Internado

TIPO DE FALENCIA	SOPORTE EVIDENCIA
	Folio 105 (05-07-25) Falta firma beneficiario documento 1.034.656.425
Registros con anotaciones inciertas	Internado Folio 12 (10-06-25) La observación indica que el beneficiario no se encontraba en la Unidad y sin embargo se recogió firma. Folio 20 (12-06-25) Firma el beneficiario el 12 de junio a pesar que no asiste a la UPI desde el 8 de junio

Fuente: Consolidación de la Información suministrada por el Sujeto de Control. Respuesta a la solicitud No. 1

Además, durante el análisis documental efectuado por el equipo auditor sobre las planillas de entrega de alimentos correspondientes al mes de julio de 2025, de la UPI Santa Lucía, se identificó que una de las hojas del formato -Folio No. 156- contiene tres (3) registros de entrega de raciones que no incluyen la fecha del día en que fueron suministradas, aun cuando sí se encuentran debidamente registrados los nombres, documentos y tiempos de comida recibidos. Estos registros, pese a no contar con el dato de fecha, fueron incluidos en el conteo total del análisis efectuado en el la base de datos “ENTREGA DE RACIONES”, construido por el equipo auditor para efectos de la verificación.

Las anteriores situaciones presentadas denotan deficiencias en el diligenciamiento de las planillas Formato No. 035 por parte del personal encargado de registrar la entrega de raciones, así como a la falta de verificación oportuna y exhaustiva por parte de la supervisión contractual, que conlleva a que se transgreda lo preceptuado en el Manual de Supervisión, el cual establece:

“El (la) supervisor (a) y/o interventor (a) debe controlar, inspeccionar y verificar permanentemente la calidad de la obra, bien o del servicio prestado, verificando que se realicen de acuerdo con las especificaciones técnicas exigidas en el contrato y los documentos precontractuales, o en su defecto, los exigidos por las normas técnicas obligatorias, y certificar el recibo a satisfacción”.

Adicional a lo mencionado, transgrede el Principio de Confiabilidad de la información presentada por el sujeto de control, Ley No. 87 de 1993, art. 2, literal e.

Estas deficiencias generan incertidumbre sobre la confiabilidad de la información reportada, y, por ende, provocan errores en los cálculos de verificación para el pago, en la secuencia cronológica del servicio con afectación de la transparencia y calidad del dato.

Análisis de respuesta del sujeto de control:

El IDIPRON no desvirtúa la observación, por el contrario, señala que se presentan errores humanos en el diligenciamiento de los formatos físicos, específicamente el M-PSSFT-035 (Planilla de Entrega de Alimentos).

Respecto de las consecuencias que devienen de estos errores indican que, *“si bien el error existió en el registro primario, la efectividad de los controles internos implementados por IDIPRON (ejecución del Cuadro de Control Recibo de Bienes o Servicios A-GFI-FT-028 y el Certificado del Supervisor) previno el daño fiscal”. “El pago final solo se autorizó por las cantidades reales de raciones entregadas y asistencia una vez realizada la conciliación final de soportes”.*

Finalmente se destaca en la respuesta que la entidad plantea acciones para mitigar de manera definitiva la dependencia de conteos manuales y sus riesgos inherentes, de este modo manifiesta su intención de implementar un Plan de Fortalecimiento y Formación de Carácter Obligatorio para reforzar la capacitación del personal de apoyo logístico y administrativo en el correcto uso y diligenciamiento de los Formatos M-PSS-FT035 y de consolidación, en donde hará énfasis en la coherencia numérica entre el registro diario y el consolidado mensual, y se realizará una jornada de reinducción y certificación.

La observación hace alusión a las inconsistencias en el diligenciamiento de la planilla y plantea posibles consecuencias, pero la Contraloría no estima un daño fiscal como lo argumenta la entidad.

Pronunciamiento de la Contraloría:

El ente de control advierte la importancia que haya transparencia para facilitar la verificación y el cálculo de las raciones entregadas, aspecto que la entidad no desvirtúa, por lo cual se establece como hallazgo un administrativo.

2.2.7 Hallazgo administrativo por el registro en formato código M-PSS-FT-035 “planilla de entrega de alimentos” en la UPI Bosa Internado de suministro de tiempos de alimentación no pactados en el anexo técnico del Contrato No. 2025-1639.

En las especificaciones técnicas del contrato (anexo técnico) se señala: que, si bien la preparación de alimentos se realizará en sitio, el programa contempla dos modalidades de alimentación: alimentos preparados en las instalaciones de las UPIS y UATS, y refrigerios industrializados, así como tamal y lechona para el desarrollo de actividades específicas

Modalidades de Atención y Frecuencia de Consumo de Alimentos.

El IDIPRON ofrece diversas modalidades de atención, cada una con sus propias características y requerimientos nutricionales. Las frecuencias de consumo más comunes en cada modalidad son:

Internado: En las UPIS que operan en modalidad de internado, es decir, donde los niños, niñas y adolescentes residen permanentemente, se suelen ofrecer SEIS (6) tiempos de comida al día.

1. Bebida caliente
2. Desayuno internado
3. Merienda mañana internada
4. Almuerzo internado
5. Merienda tarde internada
6. Cena internada

Sobre la base de los tiempos de comida, como resultado de la revisión de las planillas para pago de servicios correspondiente al mes de septiembre de la UPI Bosa Internado del Contrato No. 2025-1639, se evidenció que a varios participantes les fue suministrado refrigerio industrializado a pesar que también se les entregó las meriendas am y pm., con lo cual fueron suministrados más tiempos de los señalados en el anexo técnico.

A la entidad se le requirió así.

“Pregunta 3: En la relación a la UPI BOSA, es necesario aclarar por qué en algunos casos en que se entregaron las dos meriendas adicionalmente se entrega el refrigerio industrializado.

Respuesta: Para el periodo comprendido del 23 al 31 de julio, se presentaron entregas adicionales de refrigerios industrializados, originadas en una confusión administrativa de la unidad respecto de los momentos en los cuales dichas meriendas debían ser suministradas.

Esta situación se generó debido a que, conforme a la dinámica operativa de la unidad en la modalidad de externado, algunos jóvenes deben desplazarse en horas de la mañana del siguiente día, para realizar actividades de campo en el marco de los diferentes convenios interadministrativos suscritos por IDIPRON. En tal sentido, es obligación

de la entidad garantizar el suministro oportuno de la alimentación durante el tiempo en que estos jóvenes se encuentren fuera de la unidad.

En consecuencia, el responsable de la unidad, por un error de apreciación, procedió a entregar a dichos jóvenes la merienda A.M., la merienda P.M. y, adicionalmente, uno o dos refrigerios industrializados destinados a cubrir la merienda del día siguiente mientras cumplieran con las actividades programadas.

Para estos efectos, el responsable de la unidad elaboró un acta en la que se relacionan los jóvenes a quienes se les realizaron dichas entregas, con el fin de contar con los respectivos soportes documentales. Asimismo, cabe señalar que los jóvenes firmaron las planillas correspondientes, dejando constancia de que recibieron efectivamente los alimentos suministrados”.

En esta respuesta el sujeto de control hace mención de la situación como un suceso ocasional que se presentó entre el 23 y el 31 de julio. Sin embargo, en el mes de septiembre se evidenció el mismo comportamiento como se detalla en el siguiente cuadro.

Cuadro No 18. Casos entrega meriendas y refrigerio industrializado. UPI Bosa Internado. Septiembre.

No.	DÍA	CÉDULA	No.	DÍA	CÉDULA
1	30/09/2025	1233897281	38	21/09/2025	1071353546
2	30/09/2025	1005418736	39	19/09/2025	1233690981
3	30/09/2025	1022440201	40	18/09/2025	1005418736
4	30/09/2025	1000162783	41	18/09/2025	1019984321
5	29/09/2025	1007226111	42	17/09/2025	1011080102
6	29/09/2025	1216725437	43	17/09/2025	1007226111
7	28/09/2025	1012439064	44	16/09/2025	1022440201
8	27/09/2025	1003764641	45	16/09/2025	1024553820
9	27/09/2025	1031180982	46	16/09/2025	1233690981
10	27/09/2025	35147677	47	16/09/2025	1005852152

No.	DÍA	CÉDULA	No.	DÍA	CÉDULA
11	27/09/2025	1022440201	48	16/09/2025	1000162783
12	27/09/2025	1148150855	49	15/09/2025	1233690981
13	27/09/2025	1193534046	50	15/09/2025	1148150855
14	27/09/2025	1003562824	51	15/09/2025	1033762862
15	27/09/2025	1082160578	52	15/09/2025	6456933
16	27/09/2025	1071353546	53	14/09/2025	1003505271
17	27/09/2025	1005852152	54	14/09/2025	1216725437
18	27/09/2025	1233690981	55	14/09/2025	1007226111
19	25/09/2025	1005418736	56	14/09/2025	1012439064
20	25/09/2025	1007226111	57	14/09/2025	1071353546
21	25/09/2025	1193534046	58	13/09/2025	1033762862
22	25/09/2025	1033762862	59	11/09/2025	1019984321
23	25/09/2025	1000792812	60	10/09/2025	1012459748
24	23/09/2025	1233897281	61	9/09/2025	1024553820
25	23/09/2025	1022440201	62	9/09/2025	1233897281
26	23/09/2025	1005362949	63	9/09/2025	1233690981
27	23/09/2025	1005852152	64	9/09/2025	1033762862
28	23/09/2025	1000162783	65	9/09/2025	1005852152
29	23/09/2025	1233690981	66	6/09/2025	1031180982
30	22/09/2025	1000792812	67	6/09/2025	1000061305
31	21/09/2025	1012439064	68	5/09/2025	1019133431
32	21/09/2025	1001533624	69	5/09/2025	1033762862
33	21/09/2025	1003505271	70	3/09/2025	1011080102
34	21/09/2025	1000722780	71	2/09/2025	1233897281
35	21/09/2025	1148150855	72	2/09/2025	1233690981
36	21/09/2025	1033762862	73	1/01/2025	1024553820
37	21/09/2025	6456933	74	1/01/2025	1003764641

Fuente. Elaboró equipo auditor con información IDIPRON planillas 035

Así las cosas, se incumple con el anexo de especificaciones técnicas del Contrato No. 2025-1639, que establece para cada día unos tiempos de alimentos.

Esto puede suceder por falta de claridad en la entrega de alimentos ante situaciones operativas extraordinarias, situación que genera registros inconsistentes.

Análisis de respuesta del sujeto de control:

En respuesta a la observación, el IDIPRON hace énfasis en que no se trata de un suministro adicional o no pactado, y precisa que la situación obedece a una estrategia misional y operativa para garantizar la alimentación completa de los beneficiarios bajo condiciones extraordinarias.

Manifiesta que: *“es pertinente resaltar que la población atendida en la UPI Bosa – modalidad Internado presenta condiciones particulares, en tanto los beneficiarios se encuentran vinculados a convenios laborales o deben realizar salidas extraordinarias en horas tempranas de la mañana, antes de que se inicie el servicio de los primeros tiempos de comida en la unidad. La alta exigencia física derivada de sus actividades y la necesidad de garantizar un adecuado estado nutricional antes del inicio de sus jornadas laborales o académicas justifica plenamente, desde el punto de vista técnico-nutricional y misional, la entrega de raciones anticipadas”.*

Para justificar la entrega anticipada, explican que el IDIPRON es garante de la totalidad de las necesidades nutricionales, y que cuando los jóvenes deben ausentarse de la UPI en horas tempranas, las raciones del día siguiente (Desayuno o Merienda AM) se entregan anticipadamente, para que el joven pueda llevar consigo y consumir su ración completa durante su desplazamiento o actividad externa al día siguiente.

Es importante acotar que el ente de control no cuestiona la entrega de doble raciones, ya que efectivamente en el contrato está prevista su entrega ante situaciones agudas de nutrición de los beneficiarios, así como tampoco se cuestiona la entrega de alimentos que responden a situaciones operativas como los desplazamientos tempranos de los usuarios a otras sedes para la realización de talleres u otro tipo de obligaciones y, de esta manera, se garantice que aseguran el alimento requerido.

Es importante mencionar que el IDIPRON expresa que *“Los registros observados, si bien representan una inconsistencia en el control administrativo, son el resultado de la necesidad operativa de anticipar el suministro de una ración correspondiente al día posterior, asegurando así el cumplimiento integral de los aportes nutricionales y contractuales”*. Y más adelante indican que *“Para subsanar esta observación administrativa y formalizar el procedimiento de control para las entregas anticipadas, el IDIPRON se compromete a realizar un módulo de capacitación obligatoria en el Plan de Fortalecimiento del Control Operativo enfocado en el correcto diligenciamiento de las planillas, estableciendo un protocolo claro para el registro de raciones anticipadas que evite la superposición de tiempos de comida en un mismo registro diario”*.

Lo que se planteó en la observación, corresponde a una situación irregular en el registro de la planilla establecida frente a las condiciones del contrato que determinan una cantidad de tiempos de comida por día. Al entregarse de manera anticipada un refrigerio industrializado, tal como lo señala el IDIPRON, el instrumento de control no se ajusta a los parámetros establecidos en el contrato.

Pronunciamento de la Contraloría:

En este sentido, la entidad está de acuerdo con que existen falencias de protocolo para el registro de las entregas anticipadas. Por lo tanto, no se desvirtúa la observación y se configura como hallazgo administrativo.

2.2.8 Hallazgo administrativo por inadecuado diligenciamiento en el área de cocina de las planillas que soportan la entrega de los alimentos del operador NUTRISER a los beneficiarios del Internado en la UPI FLORIDA.

En la CLÁUSULA QUINTA – OBLIGACIONES: OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA, la obligación No. 20, señaló:

“Realizar la entrega diaria y completa de cada una de las raciones de alimentos programadas por el IDIPRON en las UPIS establecidas para la prestación del servicio, cumpliendo estrictamente con los horarios que se detallan en el Anexo Técnico del contrato. Se deberá garantizar la continuidad y la regularidad del servicio de alimentación de forma permanente.

El cumplimiento de esta obligación se valida a través de un riguroso proceso de triangulación de la información, que asegura la integridad de los datos reportados. Este proceso de validación cruzada se realiza entre tres fuentes documentales y operativas:

Fuente 1: Formatos de Entrega del IDIPRON (035): La supervisión revisa los formatos 035, que son los registros oficiales del IDIPRON en los que se consigna la entrega de los alimentos.

Fuente 2: Formatos de Entrega del Contratista: Estos documentos son elaborados por Nutrisher y registran los mismos datos de entrega, sirviendo como el primer punto de cotejo.

Fuente 3: Sistema SIMI: Finalmente, los datos de las dos fuentes anteriores se cotejan con lo que se ha subido al Sistema Integrado de Manejo de la Información (SIMI), que funciona como la base de datos central”.

En tal sentido, el registro de las raciones entregadas por parte del operador tal como se menciona en el párrafo que precede constituyen el primer punto de comparación de la información a considerar para efectos de control de la entrega de

alimentos, por lo que se considera un registro no sujeto a cambios en su diligenciamiento.

Sin embargo, durante la visita administrativa a la UPI la Florida, se evidenció que en el área de cocina los registros se hacen a lápiz, argumentando que es una medida en el evento de que durante la revisión de la información con el responsable del formato 035 del IDIPRON se pueda ajustar el dato de ser necesario.

La práctica del registro de la información en la planilla a cargo del operador NUTRISER, en lápiz obedece a una medida preventiva sin fundamento, pues el dato que en esta se consigna no debería ser sujeto de ajuste o corrección.

La situación descrita, atenta contra la integridad de la información y contraviene la intencionalidad del registro de las raciones entregadas por parte del operador, dado que el registro a cargo del operador se constituye en el dato real de la entrega de la ración al joven y por ende sustenta el respectivo pago de la misma por parte de IDIPRON.

Respuesta del sujeto de control:

En su respuesta, El IDIPRON aceptó la observación administrativa sobre la inadecuada práctica de diligenciar con lápiz las planillas de control interno a cargo del operador NUTRISER en la UPI La Florida.

En consecuencia, menciona que la información susceptible de pago nunca estuvo comprometida o sujeta a manipulación, pues los registros vinculantes siempre se realizaron con tinta y se digitalizaron. El registro a lápiz es una falencia administrativa del contratista en su proceso interno, no del proceso de control de la entidad.

El IDIPRON, menciona que ha tomado medidas correctivas inmediatas para eliminar esta práctica y fortalecer la trazabilidad de la Fuente; se ha instruido al Supervisor del contrato para que, en las visitas diarias a la UPI La Florida (y demás UPIs), verifique que la planilla de control del operador (Fuente 2) se diligencie de forma clara, con tinta y sin tachaduras, y que su custodia sea la adecuada.

Análisis de la respuesta:

Luego del análisis de la respuesta, para el equipo auditor es evidente que el IDIPRON acepta la observación administrativa sobre la inadecuada práctica de diligenciar con lápiz las planillas de control interno a cargo del operador NUTRISER en la UPI La Florida.

Aunque refiere que esta práctica atenta contra la integridad de la Fuente 2 (Formatos de Entrega del Contratista, que sirve como cotejo inicial), es fundamental aclarar el rol de la triangulación de la información definida en la Cláusula Quinta del contrato, en la cual el Formato del Operador constituye el pre-registro provisional en el área de cocina para ajustes preliminares de último momento (ej. conteo de bandejas entregadas) antes de la conciliación final diaria, el Formato IDIPRON (Fuente 1, a tinta formato 035V2), Es el registro oficial y primario de la entidad, que se diligencia con tinta y es firmado por el funcionario IDIPRON, siendo este es el soporte vinculante.

Pronunciamiento de la Contraloría:

De acuerdo con los argumentos presentados, se ratifica la observación y se configura en hallazgo administrativo por inadecuado diligenciamiento en el área de cocina de las planillas que soportan la entrega de los alimentos del operador NUTRISER a los beneficiarios del Internado en la UPI FLORIDA.

2.2.9 Hallazgo administrativo por la entrega de raciones por encima del número de cupos diarios asignados en la UPI OASIS durante los meses de julio (externado) y agosto (internado y externado).

En la UPI OASIS atienden a NNAJ entre los 18 y 28 años, bajo las modalidades de internado y externado. Su propósito es mejorar la calidad de vida de los beneficiarios mediante un modelo de seguridad alimentaria, promoviendo hábitos de vida saludables a través de una alimentación adecuada. Para cumplir este objetivo, se establecen momentos de comida fundamentados en una nutrición balanceada, la cual varía según la modalidad de atención y constituyen un componente fundamental de la atención integral brindada a los beneficiarios.

De acuerdo con lo informado por el sujeto de control en la presentación del contrato y en la prueba de recorrido realizada en la visita administrativa del 28 de octubre de 2025, en la sede de la Calle 63 del IDIPRON, así como en el: “Anexo No. 1 *Especificaciones técnicas proceso alimentos 08-04-2025*”, la operación de la UPI OASIS para los servicios de alimentación se organiza según la modalidad de la siguiente manera:

Modalidad de externado:

- Cupos disponibles: 90 beneficiarios.
- Horarios de atención: lunes a viernes de 7:00am a 3:30pm, y sábados de 7:00am a 12:00p.
- Momentos de alimentación: se ofrecen 5, que incluyen bebida caliente, desayuno, merienda am, almuerzo, merienda pm.

La modalidad de internado:

- Cupos disponibles: 115 beneficiarios.
- Horarios de atención: las 24 horas del día, los 7 días de la semana.
- Momentos de alimentación: se ofrecen 6, que incluyen bebida caliente, desayuno, merienda am, almuerzo, merienda pm y cena.

Dada esta información, se procedió a realizar un análisis de las planillas de registro de entregas de alimentos – Formato No. 035, en comparación con las facturas de pago de la UPI OASIS correspondientes a los meses de julio y agosto. Los documentos fueron remitidos por el sujeto de control mediante el Oficio Radicado No. 1-2025-26992, y, con base en la documentación proporcionada, se identificó que:

De acuerdo con la información suministrada por el sujeto de control, se tomaron las planillas de registro de entregas de alimentos – Formato No. 035 correspondientes a los meses de julio y agosto de 2025, y se totalizó el número de raciones entregadas por día, considerando los cinco o seis momentos de alimentación según la modalidad.

Al comparar estos registros con los cupos autorizados para la atención del servicio en la UPI OASIS, se evidenció que, durante los meses de julio y agosto, se registraron entregas de alimentos en cantidades superiores a los cupos establecidos, tanto en la modalidad de internado como en la de externado.

De conformidad con lo establecido en el Anexo No. 1 – “Especificaciones Técnicas del Proceso de Alimentos, las cantidades asignadas para el servicio de alimentación se determinan con base en el total de cupos disponibles en cada UPI y según la modalidad correspondiente (internado o externado). Dicho anexo señala que “(...) estas cantidades han sido calculadas con base en el total de cupos disponibles en cada UPI y modalidad (internado/externado), sin embargo, se resalta que son valores aproximados, de esta manera la

variabilidad puede ser significativa por las características propias de la población objeto y a su fluctuación, resaltando que los cambios en las cantidades pueden ser por debajo y no por encima, dado que el cálculo se realiza basado en el cupo máximo de cada sede”.

Al tener en cuenta lo anterior, el análisis correspondiente al mes de julio evidencia que, en la modalidad de internado, no se registraron raciones por encima del cupo autorizado de 115 beneficiarios. Por el contrario, en la modalidad de externado sí se identificaron entregas que superaron el cupo autorizado de 90 beneficiarios. En el Cuadro No. 1 se presentan las cantidades de raciones que excedieron dicho cupo, una vez totalizadas las entregas diarias por cada momento de alimentación según la modalidad, para el mes de julio.

Cuadro No. 19. Raciones superiores a las establecidas en el cupo diario autorizado mes de Julio – Externado

JULIO/DIA	BEBIDA CALIENTE C	DESAYUNO	MERIENDA MAÑANA	ALMUERZO	MERIENDA TARDE	CENA	REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO
1	67	67	67	67	0	0	0
2	93	94	94	94	0	0	0
3	85	84	84	84	0	0	0
4	85	85	85	85	0	0	0
5	0	0	0	0	0	0	0
6	0	0	0	0	0	0	0
7	78	78	79	79	0	0	0
8	83	83	83	83	0	0	0
9	74	74	74	74	0	0	0
10	78	78	78	78	0	0	0
11	51	51	0	51	0	0	51
12	0	0	0	0	0	0	0
13	0	0	0	0	0	0	0
14	50	49	0	49	0	0	49
15	62	62	0	62	0	0	62
16	59	59	0	59	0	0	59
17	68	68	0	68	0	0	68

JULIO/DIA	BEBIDA CALIENTE C	DESAYUNO	MERIENDA MAÑANA	ALMUERZO	MERIENDA TARDE	CENA	REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO
18	80	80	0	80	0	0	80
19	0	0	0	0	0	0	0
20	0	0	0	0	0	0	0
21	74	73	0	73	0	0	73
22	70	70	0	70	0	0	70
23	74	74	0	74	0	0	74
24	79	78	0	77	0	0	77
25	72	72	0	74	0	0	74
26	0	0	0	0	0	0	0
27	0	0	0	0	0	0	0
28	71	71	0	79	0	0	79
29	97	97	0	97	0	0	97
30	82	82	0	83	0	0	83
31	85	85	0	84	0	0	84
TOTAL	1717	1714	644	1724	0	0	1080

Fuente: Análisis realizado por el equipo auditor

En ese sentido, las cantidades de raciones entregadas por encima del cupo autorizado se resaltan en el Cuadro No. 12. Estas raciones excedentes se cuantifican al tener en cuenta el precio establecido en la factura de pago por ítem, considerando cada uno de los momentos de alimentación: bebida caliente, desayuno, merienda AM, almuerzo y merienda PM, como se presenta en el siguiente Cuadro:

Cuadro No. 20. Cantidades de raciones entregadas en exceso Julio – Externado UPI OASIS.

ITEM	CANTIDADES	VALOR	TOTAL
BC	10	\$ 2.739	\$ 27.390
Desayuno	11	\$ 5.398	\$ 59.378
Merienda AM	4	\$ 3.701	\$ 14.804
Almuerzo	11	\$ 7.594	\$ 83.534
Refrigerio	7	\$ 7.140	\$ 49.980
Totales	43		\$ 235.086

Fuente: Análisis realizado por el equipo auditor

En ese sentido, se realizó el análisis correspondiente al mes de agosto, identificando las raciones entregadas por encima del cupo autorizado de 115 beneficiarios para la modalidad de internado, como se evidencia a continuación.

Cuadro No. 21. Raciones superiores a las establecidas en el cupo diario autorizado mes de agosto – internado

AGOSTO/DÍA	BEBIDA CALIENTE	DESAYUNO	MERIENDA MAÑANA	ALMUERZO	MERIENDA TARDE	CENA	REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO
1	112	113	108	111	112	112	0
2	132	147	144	143	159	159	0
3	0	93	93	93	93	93	0
4	122	120	118	116	119	119	0
5	105	104	105	104	112	111	0
6	112	110	92	91	94	94	19
7	0	92	92	92	100	99	0
8	89	82	87	86	85	85	0
9	94	94	94	94	91	91	0
10	0	91	91	91	91	87	0
11	87	85	81	79	91	91	0
12	91	87	86	87	99	100	0
13	100	99	97	97	105	105	0
14	104	104	100	102	109	109	0
15	109	107	103	105	113	110	0
16	109	110	108	108	108	108	0
17	0	107	107	105	105	104	0
18	0	99	99	99	97	97	0
19	97	93	89	90	102	102	0
20	85	84	74	74	87	85	0
21	38	37	35	35	50	50	0
22	103	104	99	99	105	105	0
23	103	101	101	100	99	99	0
24	0	99	99	99	98	98	0
25	98	97	94	95	108	108	0
26	108	106	102	102	112	112	0
27	110	107	89	90	90	91	20
28	90	89	85	84	93	93	0

AGOSTO/DÍA	BEBIDA CALIENTE	DESAYUNO	MERIENDA MAÑANA	ALMUERZO	MERIENDA TARDE	CENA	REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO
29	91	90	87	89	94	94	0
30	95	95	14	91	90	89	77
31	0	87	87	87	83	83	0
TOTAL	2384	3033	2860	2938	3094	3083	116

Fuente: Análisis realizado por el equipo auditor

Con lo anterior, se evidencia un total de 218 raciones entregadas por encima del cupo autorizado en la modalidad de internado durante el mes de agosto. Estas raciones adicionales representan un valor de \$1.112.152, de acuerdo con los precios unitarios establecidos en la factura de pago, como se presenta en el siguiente cuadro.

Cuadro No. 22. Cantidades de raciones entregadas en exceso Agosto– Internado UPI OASIS

ITEM	CANTIDADES	VALOR	TOTAL
BC	24	\$ 2.739	\$ 65.736
Desayuno	37	\$ 5.398	\$ 199.726
Merienda AM	32	\$ 3.701	\$ 118.432
Almuerzo	29	\$ 7.594	\$ 220.226
Merienda PM	48	\$ 3.813	\$ 183.024
Cena	48	\$ 6.771	\$ 325.008
Totales	218		\$ 1.112.152

Fuente: Análisis realizado por el equipo auditor

Por último, se presentan las raciones entregadas durante el mes de agosto en la modalidad de externado de la UPI OASIS.

Cuadro No 23. Raciones superiores a las establecidas en el cupo diario autorizado mes de agosto - externado

AGOSTO/DÍA	BEBIDA CALIENTE	DESAYUNO	MERIENDA MAÑANA	ALMUERZO	MERIENDA TARDE	CENA	REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO
1	69	69	0	67	0	0	67
2	0	0	0	0	0	0	0
3	0	0	0	0	0	0	0

AGOSTO/ DÍA	BEBIDA CALIENTE	DESAYUNO	MERIENDA MAÑANA	ALMUERZO	MERIENDA TARDE	CENA	REFRIGERIO INDUSTRIALIZA DO
4	79	79	0	77	0	0	77
5	86	86	0	86	0	0	86
6	69	68	0	68	0	0	68
7	0	0	0	0	0	0	0
8	101	100	0	100	0	0	100
9	0	0	0	0	0	0	0
10	0	0	0	0	0	0	0
11	86	86	0	86	0	0	86
12	86	86	0	86	0	0	86
13	73	73	0	74	0	0	74
14	71	71	0	73	0	0	73
15	71	71	0	72	0	0	72
16	0	0	0	0	0	0	0
17	0	0	0	0	0	0	0
18	0	0	0	0	0	0	0
19	105	105	0	105	0	0	105
20	104	104	0	104	0	0	104
21	68	68	0	69	0	0	69
22	64	64	0	65	0	0	65
23	0	0	0	0	0	0	0
24	0	0	0	0	0	0	0
25	87	87	0	86	0	0	86
26	82	83	0	83	0	0	83
27	94	94	0	94	0	0	94
28	73	75	0	73	20	20	73
29	87	67	0	65	0	0	65
30	0	0	0	0	0	0	0
31	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	1555	1536	0	1533	20	20	1533

Análisis realizado por el equipo auditor

De lo anterior, se evidencia un total de 173 raciones entregadas de más en el programa de externado durante el mes de agosto, lo que equivale a un total de \$986.192, como se muestra en el siguiente cuadro:

Cuadro No. 24. Cantidades de raciones entregadas en exceso Agosto– Externado UPI OASIS

ITEM	CANTIDADES	VALOR	TOTAL
BC	44	\$2.739	\$120.516
Desayuno	43	\$5.398	\$232.114
Almuerzo	43	\$7.594	\$ 326.542
Refrigerio Industrializado	43	\$7.140	\$307.020
Totales	173		\$986.192

Análisis realizado por el equipo auditor

Del análisis realizado, se establece que durante los meses de julio y agosto de 2025, se entregaron un total de 434 raciones por encima de los cupos autorizados en la UPI OASIS, lo que representa un valor total de \$2.333.430, conforme a los precios unitarios establecidos en las facturas de pago.

Cuadro No. 25. Cantidades entregadas en exceso entre julio y agosto – UPI OASIS

ITEM	CANTIDADES	VALOR	TOTAL
BC	78	\$ 2.739	\$ 213.642
Desayuno	91	\$ 5.398	\$ 491.218
Merienda AM	36	\$ 3.701	\$ 133.236
Almuerzo	83	\$ 7.594	\$ 630.302
Refrigerio	50	\$ 7.140	\$ 357.000
Merienda PM	48	\$ 3.813	\$ 183.024
Cena	48	\$ 6.771	\$ 325.008
Totales	434		\$ 2.333.430

Análisis realizado por el equipo auditor

En este sentido, la entrega de los insumos no se efectuó de manera estricta conforme al cupo diario asignado, generando variaciones en las cantidades entregadas

y una ausencia de control efectivo sobre los insumos distribuidos en cada momento de consumo. En consecuencia, se incumple lo establecido en el clausulado del contrato objeto de estudio —obligaciones del IDIPRON— específicamente en su cláusula No. 3, que señala: *“Designar el supervisor para vigilar el cumplimiento del objeto contractual dentro del término de ejecución y demás condiciones establecidas”* Por lo anterior, se evidencian debilidades en la supervisión relacionadas con el seguimiento y control de la ejecución contractual, al permitir que se presenten inconsistencias como la entrega de un número de raciones superiores a las establecidas para los diferentes momentos de comida en la UPI OASIS.

Respuesta del sujeto de control:

El IDIPRON admite la cuantificación realizada por el equipo auditor, pero contextualiza la operación de la UPI OASIS dentro de su función misional, al buscar desvirtuar la observación sobre la supuesta “ausencia de control efectivo” y debilidades en la supervisión. Señala que la UPI OASIS atiende a NNAJ en condición de calle con alta vulnerabilidad y movilidad, lo que genera variabilidad en la entrega de raciones, debido a factores como episodios de abstinencia, ansiedad, egresos voluntarios, atención de patologías de base, traslados temporales y actividades de integración entre UPI.

El IDIPRON aclara que los cupos asignados en el Anexo Técnico (90/115) son valores aproximados y que la entrega de 434 raciones adicionales respondió a la necesidad de garantizar la seguridad alimentaria y la atención integral de todos los beneficiarios presentes. Además, asegura que la supervisión se ejerció adecuadamente, adaptando la provisión de alimentos a la demanda real y justificada, cumpliendo así con el objeto contractual y la misión institucional de la entidad.

El IDIPRON contextualiza la entrega de raciones adicionales dentro de la dinámica misional de la UPI OASIS, destacando la alta vulnerabilidad y movilidad de los

NNAJ, así como factores como episodios de abstinencia, ansiedad, egresos voluntarios y traslados temporales, que justifican la variabilidad en la alimentación. La entidad señala que los cupos asignados (90/115) son valores aproximados, tal como lo establece el Anexo No. 1 – Especificaciones Técnicas del Proceso de Alimentos, donde se indica que las cantidades se calculan con base en el total de cupos disponibles por UPI y modalidad, y que la variabilidad puede ser significativa, aunque normalmente se espera que las cantidades no superen el cupo máximo.

Bajo esta premisa, el IDIPRON explica que la entrega de 434 raciones adicionales respondió a la necesidad de garantizar la seguridad alimentaria y la atención integral de todos los beneficiarios presentes, asegurando que la supervisión se ejerció adecuadamente.

Análisis de la respuesta

El IDIPRON con la justificación misional y contractual justifica la entrega adicional, sin embargo, no se evidencia un control formal y verificable en los registros administrativos que documente estas raciones por encima del cupo máximo, lo que representa un riesgo en la trazabilidad y consistencia de la operación.

Pronunciamiento de la Contraloría:

De acuerdo con el análisis realizado, se ratifica la observación y se configura como hallazgo administrativo por la entrega de raciones por encima del número de cupos diarios asignados en la UPI OASIS durante los meses de julio (externado) y agosto (internado y externado).

3. OTROS RESULTADOS

DERECHOS DE PETICIÓN

En el desarrollo de la presente auditoría fueron incluidas las siguientes denuncias ciudadanas: DPC 2217-2025, DPC 1184-2025 y DPC 1280-2025.

4. CUADRO CONSOLIDADO DE HALLAZGOS

Tipo de hallazgo	Cantidad	Valor	Referenciación ²
1. Administrativos	9	N.A	2.2.1 - 2.2.2 - 2.2.3 - 2.2.4 - 2.2.5 - 2.2.6 - 2.2.7 - 2.2.8 - 2.2.9.
2. Disciplinarios	1	N.A	2.2.1
3. Penales		N.A	
4. Fiscales	1	\$23.436.896	2.2.1