

HOSPITAL MILITAR CENTRAL		FORMATO: INFORME DE AUDITORÍA	CÓDIGO: EM-OCIN-PR-01-FT-07
 	OFICINA: CONTROL INTERNO		FECHA DE EMISIÓN: 15-04-2020
	PROCESO: EVALUACIÓN, MEJORAMIENTO Y SEGUIMIENTO		VERSIÓN: 01
	SISTEMA DE GESTION INTEGRADO SGI		PÁGINA 1 de 33

1. INFORMACIÓN GENERAL

Nombre de la auditoria:	AUDITORIA PROCESO GESTION LOGISTICA
Proceso:	GESTION LOGISTICA – AREA DE HOTELERIA
Dependencia:	Unidad de Apoyo Logístico
Auditor:	Germán Hernández Benavides

2. INTRODUCCIÓN

Dentro de las funciones señaladas en la Ley 87 de 1993 y sus decretos reglamentarios, se indica que la evaluación y el seguimiento, independiente y objetivo es uno de los roles más relevantes de la responsabilidad que le corresponde a la Oficina de Control Interno OCIN, por lo cual es la encargada de la evaluación independiente del Sistema de Control Interno y de proponer las recomendaciones y sugerencias que contribuyan a su mejoramiento y optimización de la gestión.

El ejercicio de auditoria, es una actividad independiente y objetiva de aseguramiento y consultoría, concebida para agregar valor y mejorar las operaciones del Hospital Militar Central; fortaleciendo el cumplimiento de sus objetivos aportando un enfoque sistemático y disciplinado para evaluar y mejorar la eficacia de los procesos de gestión de riesgos, control y gobierno.

El presente informe se emite como resultado de la orden impartida por la Dirección General de la Entidad en reunión staff del mes de enero de 2024 el cual además se compartirá a los miembros del Comité Institucional de Coordinación de Control Interno.

3. OBJETIVO DE LA AUDITORIA

Evaluar el Sistema de Control interno con enfoque de riesgos relacionado al proceso Gestión Logística - Área de Hotelería - Servicios de Alimentación a Pacientes hospitalizados, médicos internos y residentes del HOMIL y arrendamientos de espacios físicos con base en las políticas y procedimientos del proceso de Gestión Logística para el logro de los objetivos institucionales.

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		2 de 33	

4. ALCANCE

Gestión Logística - Área de Hotelería - Servicios de Alimentación a Pacientes hospitalizados, médicos internos y residentes del HOMIL y arrendamientos de espacios físicos vigencia 2023 y 2024 hasta el cierre de la presente auditoría.

5. CRITERIOS

- Constitución Política de Colombia 1991.
- Ley 1474 de 2011 – Estatuto Anticorrupción.
- Ley 1437 de 2011 – Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.
- Decreto 111 de 1996 – Estatuto Orgánico de Presupuesto.
- Resolución HOMIL No.035 de enero 28 de 2022 por medio de la cual se establece la organización de los servicios y áreas adscritas a las dependencias del Hospital Militar Central y se dictan otras disposiciones.
- Manual de Políticas Contables - GF-CONT-PG-01 v07 Dic-2023
- Procedimiento: Interventoría contrato de alimentación código: GL-HOTE-PR-02
- Formato Seguimiento y Control Código: GL-HOTE-PR-02-FT-01

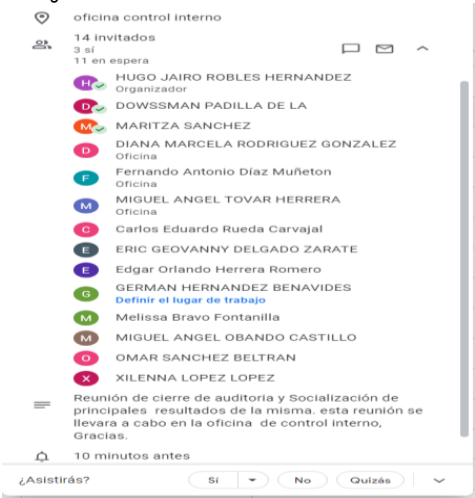
6. METODOLOGÍA

Se utilizaron métodos de observación, verificación documental y pruebas de cumplimiento. Así mismo, se tomó una muestra de la información, motivo por el cual se tiene la incertidumbre al riesgo por la no verificación total al desempeño de la gestión.

Los principales resultados de la auditoría se presentaron en la reunión de cierre el 08 de marzo de 2024 en donde con el fin de conferir el derecho a la defensa, a la contradicción y al debido proceso se puso a consideración de los auditados el resultado de la evaluación y socialización del informe.

La convocatoria a la reunión de socialización y asistencia a la misma se detalla a continuación:

Imagen No.1



Cuadro No.1

Nombre del invitado	Asistencia
Hugo Jairo Robles Hernández	ok
Dowsman Padilla de la	ok
Maritza Sánchez	ok
Diana Marcela Rodríguez González	ok
Fernando Antonio Díaz Muñeton	Ausente
Miguel Angel Tovar Herrera	Ausente
Carlos Eduardo Rueda Carvajal	Ausente
Eric Geovanny Delgado Zárate	Ausente
Edgar Orlando Herrera Romero	ok
Germán Hernández Benavides	ok
Melissa Bravo Fontanilla	Ausente
Miguel Angel Obando Castillo	Ausente
Omar Sánchez Beltrán	Ausente
Xilenna López López	ok

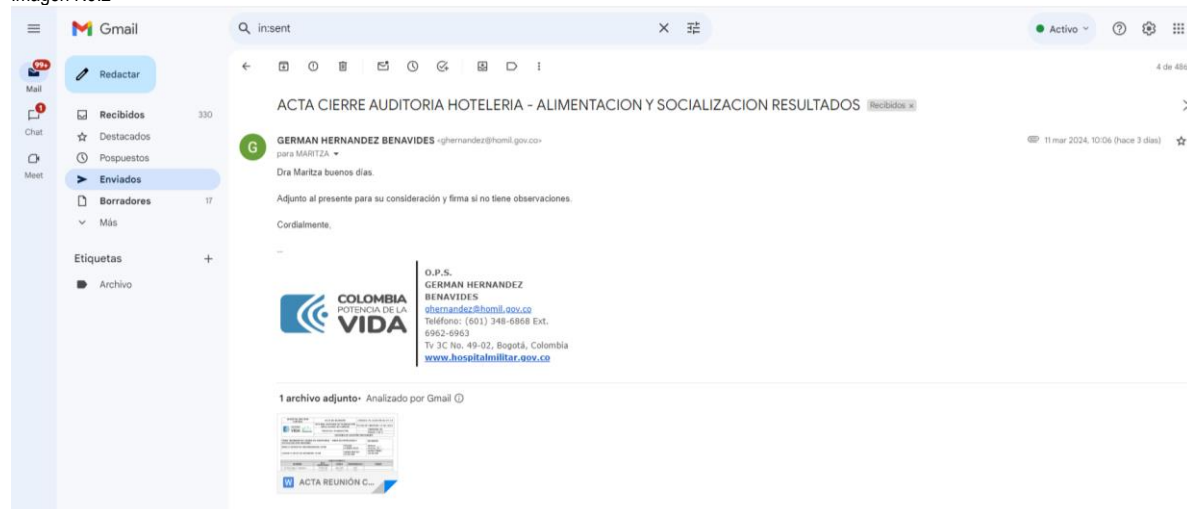
FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		3 de 33	

En la citada socialización los auditados no manifestaron oposición a los resultados de la evaluación realizada sino que por el contrario, a través de los comentarios efectuados se confirmaron con mayor vehemencia los hallazgos reportados.

Una vez socializado con los auditados el resultado de la auditoría se solicitó por parte de la OCIN la suscripción del acta para lo cual se informó que esta se remitiría para su firma con posterioridad a la reunión.

Es así como el día lunes 11 de marzo se remitió el acta para firma iniciando por la dirección electrónica masanchez@homil.gov.co, a quien se solicitó su verificación previa toda vez que en la reunión del viernes 08 de marzo había manifestado la solicitud de dejar un par de comentarios específicos en el documento.

Imagen No.2



Fuente: captura de pantalla e-mail ghernandez@homil.gov.co

Acto seguido, la inicial destinataria del acta se comunicó telefónicamente con el auditor a quien le manifestó su intención de no firmar el acta ya que no habían quedado transcritos la totalidad de comentarios efectuados en la reunión presencial.

Sobre el particular, se le informó que no era mandatoria la transcripción del desarrollo total de la reunión en el acta ya que no había sido necesario hacer uso del derecho de defensa toda vez que ninguno de los hallazgos había sido objetado y por consiguiente resultaba innecesario incorporar mayores comentarios con los cuales solo se le daría mas fuerza al informe de auditoría, acción que a la luz de lo evidenciado, no era necesario llevar a cabo.

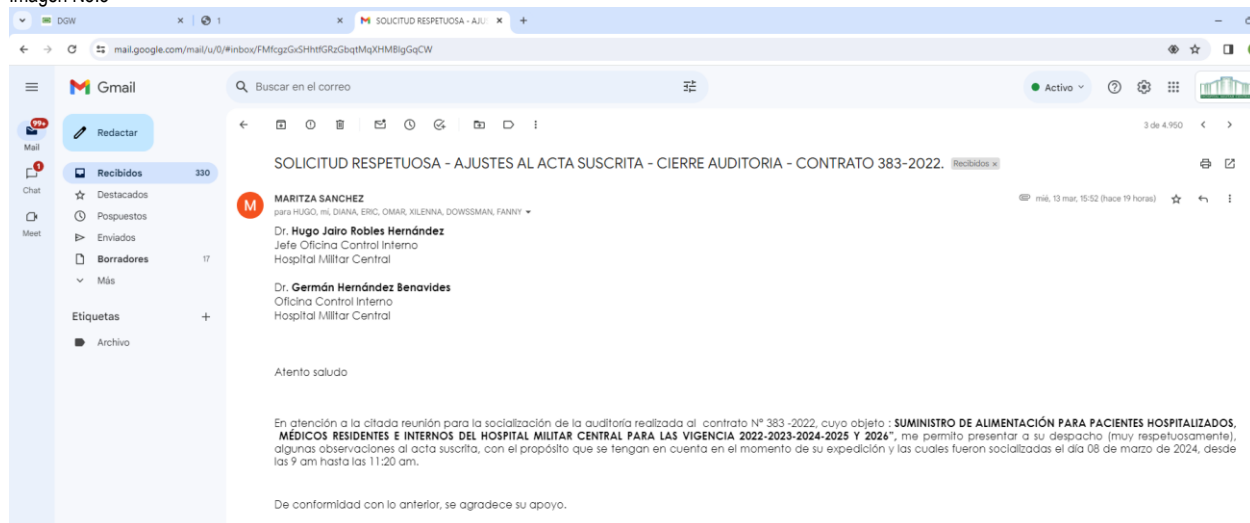
Al no recibir respuesta el día lunes a la solicitud de la OCIN, al día siguiente, martes 12 de marzo se imprimió el acta de socialización y se le envió para firma a las doctoras Maritza Sánchez de la SUAD y Diana Rodríguez de SST, quienes manifestaron no firmar el acta por no estar de acuerdo con su contenido. Igual respuesta se recibió de la doctora Xilena López quien el día miércoles 13 de marzo también se rehusó a firmar el acta indicando que tenía observaciones las cuales había acabado de enviar electrónicamente sobre las que después se estableció fueron coordinadas con la SUAD.

El día 13 de marzo, siendo las 15:52 como se observa en el e-mail recibido de la dirección electrónica masanchez@homil.gov.co, se recibió respuesta mediante el escrito anexo al correo que se relaciona a continuación:

Se llevó a cabo una segunda socialización conjuntamente con la Dirección General el 21 de marzo de 2023 en donde se presentó la conclusión principal de la evaluación.

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		4 de 33	

Imagen No.3



Fuente: captura de pantalla e-mail masanchez@homil.gov.co

Como corolario de la auditoría la supervisión contractual manifestó:

“Muy respetuosamente, esta supervisión está atenta a recibir las recomendaciones respectivas con el ánimo de continuar ejerciendo vigilancia y control al contrato 383 de 2022, sin que lo anterior, conlleve a una aceptación alguna por parte de la supervisión frente los hallazgos presentados, toda vez que las novedades presentadas, ejemplo (deficiencia de personal- dietas entre otros), - fueron sujeto de requerimientos- a la firma contratista, se trabajaron mesas de trabajo y se realizó toda gestión al alcance de la supervisión y posterior a ello fueron informados oportunamente al ordenador del Gasto – como a la oficina asesora jurídica, como a su Garante (la aseguradora), en donde finalmente se iniciaron (4) debidos procesos ya mencionados en el presente escrito, en aras de obtener un buen servicio y atención a los usuarios del subsistema de las fuerzas, militares.”

Al encontrar que los ajustes solicitados al acta contradicen lo manifestado por los auditados en la reunión de cierre de auditoría y de socialización del informe así como su propia gestión de supervisión, desde esta auditoría se analizará la respuesta suministrada para cada caso la cual fue entregada por parte del grupo supervisor sin soporte documental adicional alguno.

7. RESULTADOS DE LA AUDITORÍA

Contexto:

El Área de Hotelería (HOTE) pertenece a la Unidad de Apoyo Logístico (UAPL) la cual hace parte de la Subdirección Administrativa (SUAD); en su gestión opera conjuntamente con el Servicio de Nutrición y Soporte Nutricional (NUTR) el cual hace parte de la Unidad de Apoyo Diagnóstico y Terapéutico (UADT) encontrándose bajo la órbita de la Subdirección de Servicios Asistenciales y de Apoyo Diagnóstico y Terapéutico (SSAA).

En este orden de ideas la coordinación de HOTE con NUTR es esencial para lograr una óptima calidad en el servicio de alimentación de pacientes hospitalizados, médicos internos y residentes.

El talento humano de éstas dos áreas y su modalidad de vinculación están conformadas así:

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		5 de 33	

✓ Area de hotelería:

Cuadro No.2

Concepto	Planta	OPS	Total
Jefe	1		1
Supervisores	4		4
Administrativo	1		1
Operativo		1	1
Total	6	1	7

Fuente: Información suministrada por el área de Hotelería

✓ Servicio de nutrición:

Cuadro No.3

Concepto	Planta	OPS	Total
Nutricionista	1	9	10
Auxiliar de enfermería	0	3	3
Administrativo	1	0	1
Total	2	12	14

Fuente: Información suministrada por el servicio NUTR

Para la prestación de los Servicios de Alimentación a Pacientes hospitalizados, médicos internos y residentes, el HOMIL suscribió el contrato 383-2022 con las siguientes obligaciones de personal que se detallarán más adelante:

- ✓ Alimentación a pacientes: 71 personas a proveer por el contratista de alimentación.
- ✓ Planta de comedores: 6 personas a proveer por el contratista de alimentación

La operación del Área de Hotelería para efectos del suministro de alimentación a pacientes tuvo el siguiente resultado en la vigencia 2023:

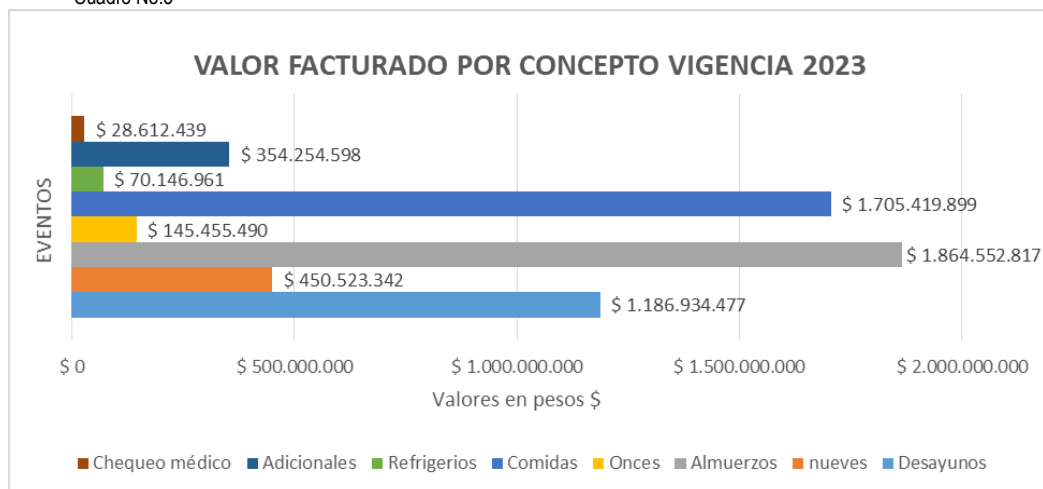
Cuadro No.4

Concepto	Q	\$	%
Desayunos	110.622	\$ 1.186.934.477	20,44%
nueves	97.251	\$ 450.523.342	7,76%
Almuerzos	115.196	\$ 1.864.552.817	32,11%
Onces	33.752	\$ 145.455.490	2,51%
Comidas	113.154	\$ 1.705.419.899	29,37%
Refrigerios	18.383	\$ 70.146.961	1,21%
Adicionales	0	\$ 354.254.598	6,10%
Chequeo médico	0	\$ 28.612.439	0,49%
Total	488.358	\$ 5.805.900.023	100,00%

Fuente: Resumen informes de supervisión contrato No.383-2022 enero a diciembre 2023

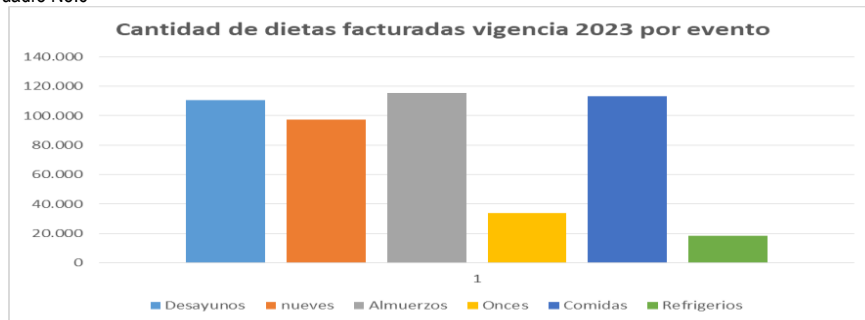
FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		6 de 33	

Cuadro No.5



Fuente: Resumen informes de supervisión contrato No.383-2022 enero a diciembre 2023

Cuadro No.6



Fuente: Resumen informes de supervisión contrato No.383-2022 enero a diciembre 2023

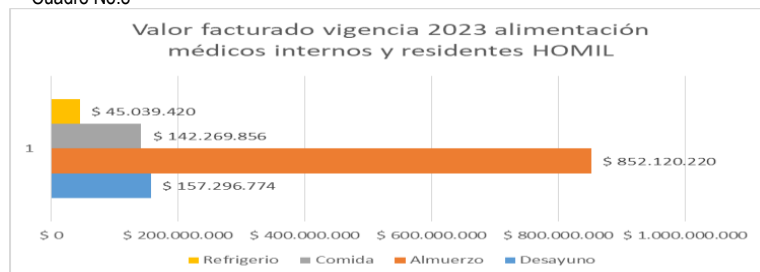
La operación de suministro de alimentación a médicos internos y residentes del HOMIL tuvo el siguiente resultado en la vigencia 2023:

Cuadro No.7

Concepto	Cantidad	Valor
Desayuno	14.291	\$ 157.296.774
Almuerzo	57.068	\$ 852.120.220
Comida	9.548	\$ 142.269.856
Refrigerio	9.070	\$ 45.039.420
Total		\$ 1.196.726.270

Fuente: Resumen informes de supervisión contrato No.383-2022 enero a diciembre 2023

Cuadro No.8



Fuente: Resumen informes de supervisión contrato No.383-2022 enero a diciembre 2023

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		7 de 33	

7.1. Evaluación suministro de personal por parte del contratista para el servicio

Condición:

Dentro de las pruebas de auditoría se determinó evaluar el cumplimiento en el suministro de personal por parte del contratista, establecido en los estudios previos del contrato 383-2022 el cual presenta los siguientes cargos, cantidades de personas, perfiles académicos y experiencia:

Personal requerido para atención a pacientes:

Imagen No.4

CARGO	CANTIDAD	PERFIL ACADÉMICO	EXPERIENCIA
Administrador del contrato en el Hospital Militar Central	1	Administrador de empresas y/o ingeniero industrial y/o ingeniero de alimentos y/o economista y/o contador público	MÍNIMO UN (01) año, en la dirección de servicios de alimentación hospitalarias en entidades de III y/o IV nivel.
Jefe de Producción	1	Nutricionista y/o ingeniero de alimentos y/o ingeniero industrial	MÍNIMO DOS (02) años, en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III y/o IV nivel.
Coordinador Nutrición servicio de alimentos	1	Profesional en nutrición y dietética.	MÍNIMO DOS (02) años, en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III y/o IV nivel.
Nutricionista Servicio de alimentación	4	Profesional en nutrición y dietética.	MÍNIMO UN (01) año, en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III y/o IV nivel y/o Casinos.
Almacenista	1	Técnico / Tecnólogo Logística de Almacenaje e Inventarios, gestión administrativa y/o afines	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar (Transporte y Logística, organización y optimización de almacenes).

Auxiliar del Almacén	1	Técnico / Tecnólogo Logística de Almacenaje e Inventarios, gestión administrativa y/o afines	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar.
Chef administrativo	2	Técnico / Tecnólogo en cocinas.	MÍNIMO TRES (03) años, en la dirección de servicios de alimentación hospitalarias en entidades de III y/o IV nivel y/o Casinos.
Cocineros	6	Capacitación en preparación de alimentos, cocineros I y II, y/o parrilleros	Mínimo DOS (02) años en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III y/o IV nivel.
Auxiliar de producción	8	Capacitación como auxiliar en la preparación de alimentos	Mínimo UN (01) año en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III y/o IV nivel.
Panadero	1	Técnico / Tecnólogo en panadería, pastelería y repostería y/o afines	Mínimo DOS (02) años en actividades propias al cargo a desempeñar
Panadero Auxiliar	1	Capacitación en panadería, pastelería y repostería y/o afines	Mínimo DOS (02) años en actividades propias al cargo a desempeñar
Auxiliar de Dietas para área clínica	36	Capacitación en manipulación de alimentos y servicio al cliente.	Mínimo DOS (02) años en actividades propias al cargo a desempeñar
Mesero	2	Capacitación en mesa y bar	Mínimo DOS (02) años en actividades propias al cargo a desempeñar
Auxiliar de lavado (Stewart)	2	Capacitación como auxiliar en aseo y/o afines	Mínimo DOS (02) años en actividades propias al cargo a desempeñar
Auxiliar de Aseo	4	Capacitación como auxiliar en aseo y/o afines	Mínimo DOS (02) años en actividades propias al cargo a desempeñar
TOTAL PERSONAL	71		

Fuente: estudios previos del contrato 383-2022

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		8 de 33	

Personal requerido para la planta de comedores:

Imagen No.5

PLANTA COMEDORES	CANTIDAD
Supervisor General de Comedores	1
Cajeras	1
Auxiliares de barra	2
Auxiliares de mesas y vajilla	1
Auxiliares de aseo	1
TOTAL	6

Fuente: estudios previos del contrato 383-2022

Para tal efecto, se tomó como muestra la asistencia de personal correspondiente a la primera quincena de febrero de 2024 con base en documento de control administrado por la supervisión contractual, determinándose el número de personas faltantes por turno y día.

Tal resultado se cotejó frente al número total de turnos de la quincena evaluada evidenciándose el siguiente resultado:

Cuadro No.9

Cargo / día calendario	No. Personas según contrato	Personal faltante en 1ª. Quincena de febrero del 01 al 15 febrero/2024															No. turnos personal faltante	Turnos a cubrir periodo de analisis	% incumplimiento, provisión personal
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
Servicio a Pacientes		juev	vie	sab	dom	lun	mar	mie	jue	vie	sab	dom	lun	mar	mie	jue			
Administrador	1										1						1	15	7%
Jefe Producción	1																0	15	0%
Coordinador de nutrición servicio de alimentos	1											1		1	1		3	15	20%
Nutricionista M	2											1					1	30	3%
Nutricionista T	2											1					1	30	3%
Chef administrativo M	1																0	15	0%
Chef administrativo T	1										1	1					2	15	13%
Almacenista	1																0	15	0%
Auxiliar de almacén	1																0	15	0%
Mesero	1							1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	15	60%
Mesero de chequeo	1			1							1	1					3	15	20%
Cocineros	6	2	5	2	2	5	1	3	1		3	2				3	29	90	32%
Panadero	1																0	15	0%
Panadero auxiliar	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	15	100%
Auxiliar de producción	8	2	1	2	2	1	2	1	3	3	2	2		5	5	2	33	120	28%
Auxiliar de dietas área clínica M	18	2	5	5	4	7	3	5	3	7	7	4	7	4	4	4	71	270	26%
Auxiliar de dietas área clínica T	18	4	3	5	4	4		5	5	6	5	6	6	5	5	5	68	270	25%
Auxiliar de aseo M	2	1	1	1		1		1	1	1	2	1	1	1	1	1	14	30	47%
Auxiliar de aseo T	2	1	1	1		1		1	1	1	1	2	1	1	1		13	30	43%
Auxiliar de lavado Steward	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	30	50%
Total	71	14	18	19	14	21	8	19	17	21	26	25	18	20	20	18	278	1065	26%
% incumplimiento provisión personal		20%	25%	27%	20%	30%	11%	27%	24%	30%	37%	35%	25%	28%	28%	25%	26%		

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:			9 de 33

Comedores																			
Supervisor general de comedores	1																0	15	0%
Cajeras	1																0	15	0%
Auxiliares de barra	2										1	1					2	30	7%
Auxiliares de mesa y vajilla	1																0	15	0%
Auxiliar de aseo	1																0	15	0%
Total	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	2	90	2%
% incumplimiento provisión personal		0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	17%	17%	0%	0%	0%	0%	2%		

Fuente: control de asistencia del personal diligenciado por el supervisor contractual

Lo anterior indica que para el servicio a pacientes se establecieron 1065 turnos en la quincena de los cuales 278 correspondientes al 26% no fueron atendidos por el contratista.

De igual forma, para el servicio en comedores se establecieron 90 turnos en la quincena de los cuales 2, correspondientes al 2% no fueron atendidos por el contratista.

De otra parte, se observa que el sábado 10, domingo 11 y lunes 5 de febrero se presentaron los mas altos porcentajes de inasistencia con el 37%, 35% y 30% respectivamente.

Al revisar los cargos que mayor inasistencia presentan, se observa que el cargo designado para panadero auxiliar esta totalmente descubierto en el periodo de análisis ya que reporta inasistencia del 100%, le siguen mesero con el 60%, auxiliar de lavado con el 50%, auxiliar de aseo M con el 47% y auxiliar de aseo T con el 43%, entre otros.

Al consultar con la supervisión sobre el cargo de panadero auxiliar se indicó a esta auditoría que el cargo ha estado descubierto durante bastante tiempo y que los auxiliares de dietas y de aseo, entre otros, siempre han tenido ausencias lo cual imposibilita la oportuna y debida prestación del servicio de alimentación a pacientes hospitalizados.

Igualmente, una muestra de las comunicaciones remitidas por la supervisión contractual al contratista da cuenta de observaciones como la contenida en el oficio Id 282995 de fecha 2023-10-04 en donde se indica que de 18 personas en un turno de servicio solo se presentan entre 11 y 14, no proveen auxiliar de panadería, en el comedor "A" se evidencia falta de personal al no haber quien recoja la loza para que otros usuarios, médicos residentes o internos puedan ingresar a tomar los alimentos, etc.

HALLAZGO No.1

DEFICIENCIA EN LA PROVISION DE PERSONAL

Con base en prueba de auditoría practicada a la asistencia de personal del contratista, en donde se comprobó que del servicio a pacientes de 1065 turnos en la primera quincena de febrero de 2024, 278 correspondientes al 26% no fueron atendidos por el contratista y de 90 turnos a prestar en el servicio a comedores, 2 correspondientes al 2% tampoco fueron cubiertos por este, se evidencia un presunto incumplimiento de los numerales 5.6. Planta para servicio de pacientes y 5.7. Planta para el servicio en comedores contenido en los estudios previos que dieron origen al contrato No.383-2022.

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		10 de 33	

Criterio:

Estudios previos al contrato No.383-2022:

Numeral 5.6. Planta para servicio de pacientes y

Numeral 5.7. Planta para el servicio en comedores

Causa:

Inobservancia del contratista a los preceptos establecidos en los estudios previos del contrato No.383-2022

Consecuencia:

Imposibilidad de dar un buen servicio al paciente toda vez que parte de la calidad del servicio se mide con la oportunidad en la que este es prestado, limitación que es evidente cuando no se cuenta con el personal requerido para el mismo cuya debilidad ha sido evidenciada a través de la supervisión contractual en distintas oportunidades lo cual se constituye en una situación recurrente.

Escrito de respuesta al hallazgo No.1 por parte de los auditados:

Los auditados presentaron su respuesta al hallazgo en los siguientes términos:

“Ante el presente hallazgo N° 1, NO SE ACEPTA, se indicó, en la citada reunión de auditoria, que el grupo supervisor se ha tomado en la función de verificar por intermedio de listas en relación al personal y que de igual forma se ha requerido en varias oportunidades al contratista en mención para que subsane (por intermedio de oficios), en donde también la supervisión del contrato por este motivo ha llevado al contratista al (3) debidos procesos, en donde una vez surtida la citada audiencia la administración se acoge al literal d de la Ley 1474 de 2011, y una vez superados los hechos que dieron origen al presunto incumplimiento de la siguiente manera : Art.86 de la Ley 1474 de 2011:

d. (...), La entidad podrá dar por terminado el procedimiento en cualquier momento, si por algún medio tiene conocimiento de la cesación de situación de incumplimiento.

Es por lo anterior, que el contratista cuando se encuentra inmerso en el debido proceso – cumple , y dan archivo a la actuación administrativa pero posterior a ello y pasados unos días vuelva a ser recurrente.

Dra. Diana Rodríguez indica.

Que se han llevado cuatro debidos procesos y que la administración los archiva debido a que el contratista – cumple una vez observa el debido proceso., subsana.

(DEBIDOS PROCESO):

Resolución 0418-2023

Resolución 1189-2023

Resolución 1486-2023

En cuanto a este punto Dowsman (hotelería en representación de la parte técnica del contrato), indicó que la firma contratista se comprometió a pasar una lista semanal del personal esa lista no la pasan constante y cuando la pasan no la pasan con el tiempo real, pero a pesar de ello, la supervisión pasa “revista”, a la asistencia del personal en donde se tiene una bitácora de asistencia a diario, y dejando constancia de las novedades como requerimiento a diario a la firma contratista.”

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		11 de 33	

Analisis de la OCIN a la respuesta presentada por los auditados:

Contrario a lo manifestado por los auditados en la reunión de socialización de auditoría en donde no presentaron oposición a la situación evidenciada, indican no aceptar el hallazgo; no obstante en el desarrollo de la justificación de su respuesta presentada por escrito lo confirman toda vez que hacen referencia a las actuaciones de la Entidad iniciadas con ocasión de los reportes de la supervisión contractual quien ha emitido incumplimientos permanentes del contratista a la OFAJ por tal concepto para que se aplique el debido proceso en cuatro oportunidades.

Por lo anterior, al no encontrar en la respuesta de los auditados elementos que desvirtúen los términos del hallazgo, este se confirma.

Recomendación No.1:

La OCIN recomienda a la OFAJ hacer uso de los instrumentos previstos en la ley para compeler al contratista en función de lograr el cumplimiento en el suministro de personal mínimo que establece el contrato 383-2022 con cuya adherencia por parte de este se podría evitar la queja permanente del usuario en cuanto a la oportunidad en la entrega de los alimentos.

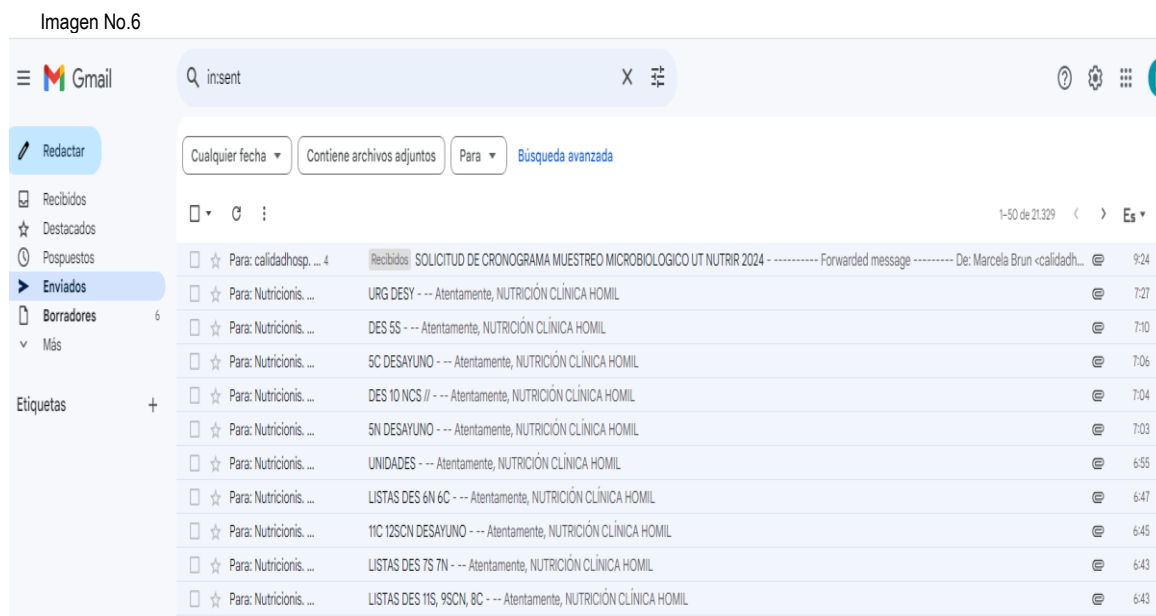
Igualmente, se recomienda la emisión de un plan de mejoramiento a cargo de la OFAJ.

7.2. Evaluación oportunidad en la entrega de dietas por parte del Área de Nutrición-Homil al contratista

Condición:

Con el fin de evaluar la oportunidad mediante la cual deben ser entregadas las dietas al contratista para su alistamiento y suministro al paciente, se tomó como muestra la operación del día viernes 26 de enero de 2024.

Para tal efecto, se solicitó a la Jefe del Área de Nutrición el soporte de entrega al contratista de las dietas para el evento desayuno de la fecha antes indicada ante lo cual presentó el siguiente control de correo electrónico del día en mención:



Fuente: captura de pantalla e-mail nutricióncovidhomic@homil.gov.co

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		12 de 33	

De acuerdo a la tabulación de la información suministrada por el Área de Nutrición se obtuvo el resultado que se observa en el siguiente cuadro:

Cuadro No.10

Fecha	Piso	Triangulo	CENSO	HORA ENTREGA
26-ene-24	7N	7 norte	10	6:43
26-ene-24	7S	7 Sur	9	6:43
26-ene-24	8C	8 central	6	6:43
26-ene-24	4	sur	2	6:43
26-ene-24	9C	9 Central Pediatría	3	6:43
26-ene-24	9N	9 Norte Pediatría	8	6:43
26-ene-24	9S	9 Sur	14	6:43
26-ene-24	11S	11 Sur	9	6:43
26-ene-24	11C	11 Central	20	6:45
26-ene-24	12C	12 Central	10	6:45
26-ene-24	12N	12 Norte	14	6:45
26-ene-24	12S	12 Sur	4	6:45
26-ene-24	6C	6 Central	16	6:47
26-ene-24	6N	6 norte	19	6:47
26-ene-24	2C	UCI postquirurgica	8	6:55
26-ene-24	2N	UCI medica	6	6:55
26-ene-24	2S	UCI coronaria	12	6:55
26-ene-24		Urgencias	24	7:27:00 a. m. convenio 7:30
26-ene-24	5N	5 Norte	15	7:03
26-ene-24	10C	10 Central	12	7:04
26-ene-24	10N	10 Norte	18	7:04
26-ene-24	10S	10 Sur	12	7:04
26-ene-24	5C	5 central	21	7:06
26-ene-24	5S	5 Sur	22	7:10
		Total desayuno	294	

Fuente: información suministrada por el servicio NUTR

Así las cosas, se observa que para 6 áreas de hospitalización, las dietas fueron suministradas por fuera del horario establecido con el siguiente impacto en el censo de pacientes:

Cuadro No.11

Concepto	Censo / %
Total dietas entregadas a destiempo	100
Total pacientes para desayuno según censo	294
% dietas entregadas a destiempo	34%

Fuente: análisis OCIN con base en información suministrada por el servicio NUTR

Lo anterior indica que las 6 áreas reportadas por fuera del horario límite (07:00 am), tuvieron un impacto en el 34% de los pacientes hospitalizados.

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		13 de 33	

HALLAZGO No.2

ENTREGA DE DIETAS AL CONTRATISTA DE ALIMENTACION POR EL AREA DE NUTRICION CON POSTERIORIDAD A LA HORA LÍMITE

Con base en prueba de auditoría realizada a la operación del evento desayuno el día 26 de enero de 2024, se pudo evidenciar que las dietas para los 6 servicios correspondientes a 5 central, norte y sur y 10 central, norte y sur, destinados a 100 pacientes que para el día del análisis equivalían al 34% del censo de pacientes hospitalizados, fueron transmitidas por el Área de Nutrición al contratista pasadas las 7:00 am, hora límite para el reporte, lo cual representa un presunto incumplimiento del numeral 5.8.1. ALIMENTACION A PACIENTES HOSPITALIZADOS de los estudios previos del proceso SA-134-2022-HOMIL con base en el cual se dio origen al contrato No.383-2022.

Criterio:

Estudios previos del proceso SA-134-2022-HOMIL numeral 5.8.1. ALIMENTACION A PACIENTES HOSPITALIZADOS con base en el cual se dio origen al contrato No.383-2022.

Causa:

Posible iniciación tardía de labores del horario a.m. por parte del Área de Nutrición en la fecha analizada.

Consecuencia:

Podría originar retraso en el evento desayuno lo cual aunado a la deficiencia en el suministro de personal para el servicio por parte del contratista, indefectiblemente generará demora en la atención al paciente con la consecuente queja por parte de este.

Escrito de respuesta al hallazgo No.2 por parte de los auditados:

Los auditados presentaron su respuesta al hallazgo en los siguientes términos:

“Ante el presente hallazgo N° 2 **NO SE ACEPTA, se indicó, en la citada reunión de auditoria**, que si bien es cierto el contratista debe cumplir con las obligaciones a nivel contractual y esta obligación se encuentra inmersa dentro del objeto contractual, no es menos cierto que el Hospital Militar Central, cuenta con una herramienta muy importante desde el año 2015, la cual se sintetiza en un **MODULO – DIETAS- NUTRICIÓN**, el cual no se ha logrado desarrollar al 100%, quedando pendiente ajustar dicho modulo (en suministro de dietas), sin dejar de presente que esta novedad no ha inferido o dificultado el proceso de entrega de lista de dietas.

Por otra parte, cabe resaltar que la satisfacción al 100% de dicho modulo será realizado por el trabajo mancomunado entre el **área de nutrición** junto con **la Unidad de informática**, donde se manejan dos puntos de vista importantes a saber:

Punto de vista de la Unidad de informática

Dicha Unidad indica q el área de nutrición debe alimentar la información paciente por paciente (en el momento de valorarlos) y realizar el respectivo reporte en la historia clínica (por medio del sistema, tal como en unos años se estableció la sistematización lo cual ha contribuido a mejorar los procesos.

Punto de vista del área de nutrición.

El área de nutrición ha realizado diferentes mesas de trabajo con la Unidad de Informática, para unificar los procesos del dicho modula, encontrándose dificultades a la hora de la programación de las dietas, lo cual traería un reproceso a la hora

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		14 de 33	

indicar dichas dietas, toda vez que dichas dietas se presentan por registro y no agrupado, (entre otros), dificultando él envió de dichas lista.

De conformidad con lo anterior, se solicitó al proveedor (SYAC), otra mesa de trabajo y lograr la funcionalidad de módulo.

Finalmente, ante el presente hallazgo, en relación al envió de las listas por parte del área de nutrición, después de las 7am, del citado día 26 de enero del 2024, se aclara que dichas listas si bien es cierto que fue después de las 7 am, su diferencia en minutos es escasa, es decir 7:03 am / 7:04 am/ 7:06 am, lo cual en nuestro punto de vista no configura como un factor determinante para la supervisión.”.

Analisis de la OCIN a la respuesta presentada por los auditados:

Contrario a lo manifestado por los auditados en la reunión de socialización de auditoría en donde no presentaron oposición a la situación evidenciada, indican no aceptar el hallazgo; no obstante en el desarrollo de la justificación de su respuesta presentada por escrito lo confirman toda vez que como lo señalan en el ultimo párrafo, precisan las horas en que fueron entregadas las dietas para 100 pacientes especificando que fué después de las 07:00 am, luego entonces los argumentos del hallazgo están confirmados.

Pese a indicarse que se cuenta con una herramienta informática desde el 2015 que describen como modulo - dietas – nutrición, la cual no está 100% desarrollada, desde esta auditoría se evidenció que la funcionalidad del módulo no es la requerida por la Entidad toda vez que además de no dejar el registro de la dieta en la historia clínica del paciente, no permite controlar el suministro diario de dietas por concepto, censo, cantidades etc.

Vale aclarar que en este hallazgo la auditoría no hizo referencia alguna al sistema de información de la Entidad sino a la oportunidad en la gestión de NUTR para entregar la lista de dietas al contratista; por tal razón no hay cabida para que con la respuesta entregada se diluya la situación realmente evidenciada y se dirijan los argumentos a temas que no tienen que ver con la problemática evidenciada en el hallazgo tales como el software y los puntos de vista de informática y NUTR en el proceso de lo que parece ser, sin mencionarlo por parte de la SUAD, la implementación de la versión web del software de Dinamica Gerencial.

Por lo anterior, al no encontrar en la respuesta de los auditados elementos que desvirtúen los términos del hallazgo, este se confirma.

Recomendación No.2:

La OCIN recomienda a la UADT conjuntamente con NUTR revisar si el número de nutricionistas requeridas para el servicio es el adecuado o si se requiere iniciar labores antes de la hora que actualmente se hace con el fin de asegurar la entrega de la totalidad de las dietas al contratista dentro del horario establecido.

Igualmente, se recomienda la emisión de un plan de mejoramiento a cargo de NUTR.

7.3. Evaluación identificación de dietas entregadas por el contratista

Condición:

Las dietas se evolucionan y actualizan diariamente por parte del servicio NUTR las cuales se cargan en el programa DG.Net por cada uno de los pisos y triángulos (norte, centro o sur). De este proceso se emite un reporte que da origen a

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		15 de 33	

un folio por triangulo y piso denominado “Lista de distribución de dietas” documento que no se encuentra articulado con la historia clínica del paciente sino que se traduce en un escrito dentro del sistema de información que funciona como un formato para diligenciar texto el cual presenta la siguiente información:

Imagen No.7

Fecha Actual : sábado, 03 junio 2023

HOSPITAL MILITAR CENTRAL
AREA DE NUTRICION Y DIETETICA
LISTA DE DISTRIBUCION DE DIETAS

Fecha: 03/06/2023 Grupo: 05S QUINTO SUR Horario: Almuerzo - Onces

CAMA	PACIENTE	TIPO DIETA	ALMUERZO	TIPO DIETA	ONCES
50101	YEINER ALEJANDRO MUÑOZ VASQUEZ	NORMAL	Restricciones: NO CARNES ROJAS Observaciones: A: + 1 BOTELLA DE AGUA // DAR ONCES // A: CON LEGUMINOSAS		OBSERVACIONES
50102	JESUS ELIAS CARDENAS CARRANZA	BLANDA HIPOGLUCIDA II	Restricciones: NO ENSALADA FRIA Observaciones: A: + PORCION DE FRUTA // A: + BOTELLA DE AGUA		
50201	ALIRIO BUCURU ROMERO	RENAL 80 ASTRINGENTE	Restricciones: NO CUCHILLO NO TENEDOR // NO PAPA, NO YUCA, NO PEPINO Observaciones: P.Q.D. *** // LOZA DESECHABLE		
50303	MARGELIA YULIANA YARA VARGAS	HIPOGRASA			
50304	EDNA PATRICIA GUZMAN CHAVEZ	HIPOSODICA HIPOGRASA	Observaciones: NADA VERDE ***		
50401	BALDOMIRO CARMONA LADEUS	HIPOGLUCIDA II TODO COCIDO (TC)			
50402	ANDERSON SANCHE GUAR	NORMAL			
50403	CRISTHIAN CAMILO IBANEZ YATE	HIPOGRASA			
50404	EDUARDO ANCIJAR CERON GUEVARA	BLANDA TODO COCIDO			
50501	GUSTAVO GOMEZ HERNANDEZ	LIQUIDA CLARA			
50502	DANIEL AUGUSTO OTERO CALDERON	BLANDA			
50503	RICHARD JAVIER LEDEZMACARDENAS	NORMAL			
50504	ROSE ALIRIO BARRERA SANCHEZ	BLANDA			
50601	BORGE ENRIQUE RODRIGUEZ SANCHEZ	BLANDA			
50602	SEBASTIAN ROMERO URIBE	BLANDA			
50603	LUIS CARLOS OROZCO OSPINA	SEMIBLANDA TRASTORNO DE DEGLUCIÓN (TD)	Observaciones: + 1 VASO DE HIELO MOLIDO // BANANO		
50701	LILIANA CATALINA NANTOA RIOS	ASTRINGENTE	Observaciones: A: MAS PORCION DE FRUTA + GELATINA // + JUGO NARANJA ENTREGAR A JEFE		
50702	HELARMINA CONDE DE GONZALEZ	BLANDA SUAVE ASTRINGENTE			
50704	SANDRA STELLA CUESTA CALDERON	HIPOSODICA HIPOGRASA			

Nombre reporte : Informe de programación - Suministro de dietas
LICENCIADO A: [HOSPITAL MILITAR CENTRAL] NIT [830040256-0]

1/2

Usuario: 1055314977

Fuente: información suministrada por el servicio NUTR

De tal información ingresada al sistema de información DG.Net denominado “lista de distribución de dietas” como se dijo antes, no es posible obtener un reporte que totalice el numero de dietas ordenadas y/o entregadas y se pueda cruzar contra el censo de pacientes o su clasificación según el contrato de suministro No.383-2022 por lo que tal gestión debe realizarse manualmente a diario por cada evento (desayuno, almuerzo, cena, etc.).

Con base en este documento el servicio NUTR emite un mandato al contratista del suministro de alimentación sobre el tipo de dieta que debe ser entregada en donde este también puede interpretar a su juicio lo ordenado en la “lista de distribución de dietas” toda vez que como se dijo antes, la orden de suministrar una dieta al paciente se anota con identificación en la lista con más de una dieta como se observa en la imagen anterior siendo facturable solo una dieta por paciente y por evento.

Dado que el documento “lista de distribución de dietas” no tiene mayores limitaciones en sus textos, tanto las dietas como las recomendaciones de las mismas se pueden registrar en el mismo campo originando un trabajo manual de clasificación para el control de facturación de la Entidad el cual está sujeto al criterio y acuerdo de facturación entre el supervisor y el contratista.

Para confirmar lo evidenciado con el personal de supervisión, NUTR y del contratista, se realizó una prueba individual y por aparte de identificación de acuerdo a lo ordenado en la “lista de distribución de dietas” encontrando diferencias en los datos diligenciados por cada uno de ellos.

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		16 de 33	

De otra parte, se tuvo conocimiento del proceso de implementación de un software mejorado denominado SYAC bajo DG.WEB que con base en lo reportado por el servicio NUTR genera una extensa carga laboral que no es posible soportar con el personal que actualmente cuenta por lo que este programa no presenta mayores avances en su implementación. Igualmente no se conocen las bondades en el control de facturación ni en las mejoras que le pueda aportar a la gestión por lo que desde este proceso de evaluación no se profundizó sobre el tema el cual se recomendará abordar en el marco de una auditoría de sistemas.

HALLAZGO No.3

PROCESO MANUAL DE CONTROL DIARIO DE DIETAS Y FACTURACION POR PARTE DEL CONTRATISTA

De acuerdo a lo observado en el proceso de determinación de los bienes suministrados por el contratista a los pacientes hospitalizados en donde el sistema de información DG.Net no emite un reporte ajustado a los requerimientos de la entidad que sirva de control para la facturación y control de lo que debe ser remunerado al contratista, se evidencia un presunto incumplimiento de lo establecido en la resolución MDN 7870 del 26 de diciembre de 2022.

Criterio:

Resolución MDN 7870 del 26 de diciembre de 2022.

Causa:

Posible imprevisión de control por parte del Área de Hotelería.

Consecuencia:

Puede originarse facturación errada por parte del contratista con posibles sobre costos a la Entidad.

Escrito de respuesta al hallazgo No.3 por parte de los auditados:

Los auditados presentaron su respuesta al hallazgo en los siguientes términos:

*"Ante el presente hallazgo N° 3, **NO SE ACEPTA, se indicó, en la citada reunión de auditoria.***

Se hace necesario indicar que en virtud a lo expuesto contemplado en la presentación, en donde se observaba dos dietas (una para paciente renal + una dieta astringente), en donde la Dra. Xilena López indicó que en ocasiones el paciente renal, presentaba un episodio de diarrea, se debía acudir alternadamente a la dieta astringente, razón por la cual existían dos dietas para el mismo paciente, pero también se indicó por parte de hotelería que al momento de mirar las listas de distribución de dietas y encortar tres y hasta dos dietas para un mismo paciente el interventor mira como se ajusta cada dieta al paciente según la constitución de cada dieta y se paga lo que el paciente consumió según el tipo de dieta que tenga, desvirtuando lo indicado en el presente hallazgo."

Análisis de la OCIN a la respuesta presentada por los auditados:

Contrario a lo manifestado por los auditados en la reunión de socialización de auditoría en donde no presentaron oposición a la situación evidenciada, indican no aceptar el hallazgo; no obstante en el desarrollo de la justificación de su

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		17 de 33	

respuesta presentada por escrito lo confirman toda vez que manifiestan registrar por paciente dos y hasta tres dietas por cada evento e indican adicionalmente que el interventor “...mira como se ajusta cada dieta al paciente...” y de tal análisis se determina el cargo al paciente.

En este punto, tal como se mostró en la reunión de socialización con un cuadro de ejemplo, en una misma “lista de distribución de dietas” tomada el 03/06/2023 para el 05S quinto sur horario: almuerzo-onces, se evidenció la existencia de seis (6) casos en donde a nombre de un mismo paciente el área NUTR ordena más de una dieta para un mismo evento, lo que obliga a que el supervisor conjuntamente con el contratista tengan que reunirse al final de cada evento para definir y acordar para cada caso, bajo qué dieta quedará facturado el suministro al paciente, situación que es recurrente en la operación diaria del servicio.

Por lo anterior, al no encontrar en la respuesta de los auditados elementos que desvirtúen los términos del hallazgo, este se confirma.

Recomendación No.3:

La OCIN recomienda a la SUAD tomar las medidas conducentes con la Unidad de Informatica para proveer el control adecuado al contrato de suministro de alimentación de pacientes.

Igualmente, se recomienda la expedición de un plan de mejoramiento a cargo del área de HOTE.

7.4. Evaluación cargos por dietas entregadas a pacientes hospitalizados facturadas por el contratista

Contexto:

En general, la alimentación a pacientes se suministra con base en la instrucción emitida por el servicio NUTR a través del diligenciamiento en el censo de pacientes contenido en el aplicativo Dinamica Gerencial.net del documento “lista de distribución de dietas” el cual una vez es actualizado para cada evento del día, es enviado al contratista para que realice las preparaciones y entregue al paciente la dieta ordenada.

Excepcionalmente, después de haberse emitido la “lista de distribución de dietas”, surgen novedades al requerirse ingresar nuevos pacientes al censo o iniciar vía oral a quienes la tenían suspendida. En estos casos y en otros aquellos donde sea necesario incorporar alimentos no contenidos en las dietas de base, el servicio NUTR diligencia en un documento independiente, que en el argot de la Entidad denominan “vale”, la especificación del alimento requerido, instrumento a través del cual se da la instrucción al contratista para que inicie, complemente o adicione la dieta o suministre algún alimento en específico al paciente.

En la vigencia 2023 los bienes suministrados por vales presentaron una participación del 6% del total facturado por el contratista de alimentación a pacientes.

La emisión de los denominados “vales” con instrucciones adicionales de dietas en donde no se evidencia un control de consecutivo sino únicamente firma y sello de la nutricionista que lo emite, imposibilita un adecuado control de lo que en ellos se ordena por lo que se hace necesario desplegar mecanismos mediante los cuales se controle el contenido de los mismos y la consecuente facturación del proveedor en las cantidades de alimentos y bebidas efectivamente suministrados al paciente.

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		18 de 33	

Así las cosas, al final de cada evento como desayuno, almuerzo o cena, las dietas ordenadas con el documento “lista de distribución de dietas” deben ser adicionadas con el producto de los vales para que de esta forma se obtengan las cantidades que diariamente deben ser facturadas por el contratista del servicio de alimentación a pacientes.

Condición:

Con el fin de validar la razonabilidad de los cobros efectuados por el contratista que provee de alimentación a los pacientes, se procedió a cotejar la consistencia entre las dietas emitidas por el Servicio de Nutrición y Soporte Nutricional, con base en las cuales se efectúan las preparaciones en cocina para que el contratista suministre los alimentos al paciente hospitalizado y posteriormente se realicen los cargos en el control diario de facturación a la entidad.

Para tal efecto se tomó como muestra la operación del día 3 de junio de 2023, desayuno y cena totalizando del censo de pacientes para cada evento, el número de dietas solicitadas con base en las instrucciones del servicio de Nutrición teniendo presente las ordenes de salida de pacientes y aquellos sin vía oral determinando el total de dietas a ser facturadas por el contratista con el siguiente resultado:

Cuadro No.12

Fecha	Piso	Triangulo	CENSO	Total	Descuento orden de salida paciente	Descuento nada vía oral	Total a facturar	Facturado	Diferencia
3-jun-23	2C	UCI postquirurgica	6	6					
3-jun-23	2N	UCI medica	8	8					
3-jun-23	2S	UCI coronaria	4	4					
3-jun-23	4	sur	3	3					
3-jun-23	5C	5 central	24	24					
3-jun-23	5N	5 Norte	20	20					
3-jun-23	5S	5 Sur	23	23					
3-jun-23	6C	6 Central	15	15					
3-jun-23	6N	6 norte	18	18					
3-jun-23	6S	6 Sur	19	19					
3-jun-23	7N	7 norte	10	10					
3-jun-23	7S	7 Sur	11	11					
3-jun-23	8C	8 central	8	8					
3-jun-23	9C	9 Central Pediatría	8	8					
3-jun-23	9N	9 Norte Pediatría	15	15					
3-jun-23	9S	9 Sur	20	20					
3-jun-23	10C	10 Central	18	18					
3-jun-23	10N	10 Norte	17	17					
3-jun-23	10S	10 Sur	10	10					
3-jun-23	11C	11 Central	18	18					
3-jun-23	11N	11 Norte	11	11					

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		19 de 33	

Fecha	Piso	Triangulo	CENSO	Total	Descuento orden de salida paciente	Descuento nada via oral	Total a facturar	Facturado	Diferencia
3-jun-23	11S	11 Sur	8	8					
3-jun-23	12C	12 Central	8	8					
3-jun-23	12N	12 Norte	14	14					
3-jun-23	12S	12 Sur	3	3					
		Total almuerzo		319	0	34	285	322	37

Fuente: información suministrada por el servicio NUTR

Cuadro No.13

Fecha	Piso	Triangulo	CENSO	Total	Descuento orden de salida paciente	Descuento nada via oral	Total a facturar	Facturado	Diferencia
3-jun-23	2C	UCI postquirurgica	6	6					
3-jun-23	2N	UCI medica	8	8					
3-jun-23	2S	UCI coronaria	5	5					
3-jun-23	4	sur	3	3					
3-jun-23	5C	5 central	24	24					
3-jun-23	5N	5 Norte	20	20					
3-jun-23	5S	5 Sur	23	23					
3-jun-23	6C	6 Central	15	15					
3-jun-23	6N	6 norte	18	18					
3-jun-23	6S	6 Sur	17	17					
3-jun-23	7N	7 norte	10	10					
3-jun-23	7S	7 Sur	11	11					
3-jun-23	8C	8 central	8	8					
3-jun-23	9C	9 Central Pediatría	7	7					
3-jun-23	9N	9 Norte Pediatría	14	14					
3-jun-23	9S	9 Sur	19	19					
3-jun-23	10C	10 Central	16	16					
3-jun-23	10N	10 Norte	16	16					
3-jun-23	10S	10 Sur	10	10					
3-jun-23	11C	11 Central	18	18					
3-jun-23	11N	11 Norte	10	10					
3-jun-23	11S	11 Sur	8	8					
3-jun-23	12C	12 Central	7	7					
3-jun-23	12N	12 Norte	14	14					
3-jun-23	12S	12 Sur	3	3					
		Total cena		310	2	30	278	317	39

Fuente: información suministrada por el servicio NUTR

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		20 de 33	

Como se observa en los dos cuadros de análisis anteriores, se evidenció que tanto para el evento almuerzo como para el evento cena del día referido, el contratista facturó mayores cantidades de producto en 37 y 39 unidades respectivamente por evento.

Si bien las diferencias que surgen entre el censo relacionado en la “lista de distribución de dietas” para cada evento como desayuno, almuerzo, etc. y lo facturado por el contratista podría tener justificación en los vales de las dietas ordenados por NUTR, se comprobó a través de la presente auditoría, que los adicionales que corresponden a los vales, están identificados y presentados aparte en la facturación entregada por la UT Nutrir.

Dado que en los meses de febrero, marzo, abril y mayo de 2023 el cobro por el concepto “adicionales” refleja sumas iguales por valor de \$27.892.356 mensualmente, no se encuentra razonabilidad en tal monto facturado por tratarse del resultado de novedades cuyo compartamiento cambia de un mes a otro lo cual permite inferir que en el periodo reportado el cobro se realizó mediante acuerdo con el contratista y no con base en el suministro específico según lo establece el contrato.

HALLAZGO No.4

DIFERENCIA EN CANTIDADES FACTURADAS POR EL CONTRATISTA FRENTE A DIETAS AUTORIZADAS

Con base en la prueba de auditoría realizada, se pudo evidenciar que para los eventos almuerzo y cena de pacientes hospitalizados el día 03-junio-2023 el contratista facturó mayores cantidades de producto frente al número de dietas autorizadas por el servicio de nutrición para cada evento así:

Cuadro No.14

Triangulo	Censo total	Descuento orden de salida paciente	Descuento pacientes “nada via oral”	Total a facturar	Facturado	Diferencia (Mayores cantidades facturadas)
Total almuerzo	319	0	34	285	322	37
Total cena	310	2	30	278	317	39
Total análisis	629	2	64	563	639	76

Fuente: Análisis OCIN con base en información suministrada por el servicio NUTR

Lo anterior representa un presunto incumplimiento de la cláusula tercera – forma de pago, del contrato de suministro No.383-2022 obtenido como resultado del proceso de selección abreviada No.SA-134-2022-HOMIL

Criterio:

Cláusula tercera – forma de pago, del contrato de suministro No.383-2022 obtenido como resultado del proceso de selección abreviada No.SA-134-2022-HOMIL

Causa:

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		21 de 33	

Posible debilidad en los sistemas de información de la entidad que no facilitan el proceso de control de facturación del contratista.

Consecuencia:

En el evento que se paguen mayores cantidades de bienes facturados por el contratista se podría estar frente al riesgo de detrimento patrimonial con responsabilidad directa para el ordenador del gasto.

Escrito de respuesta al hallazgo No.4 por parte de los auditados:

Los auditados presentaron su respuesta al hallazgo en los siguientes términos:

*“Ante el presente hallazgo N° 4, **NO SE ACEPTA, se indicó, en la citada reunión de auditoria.***

A nivel técnico se indicó que esto no era cierto, toda vez que las dietas autorizadas se suministraban y si en el evento se tenía un paciente sin nada vía oral , podría en la tarde cambiar la dieta a vía oral, entonces la dieta si se suministraba y se justificada en ocasiones con los vales, respaldo), también se indicó que las camas casi nunca estaba desocupadas, toda vez que los pacientes tal es el número que sale de igual forma van entrando, las camas en su mayoría están ocupadas, por favor complementara con lo indicado en la citada auditoria.

De conformidad con lo anterior, se recaba que los pacientes sin vía oral puede cambiar de estar sin vía oral de un momento a otro y así ya pasan la observación en la lista con el tipo de dieta que tienen y en las diferentes tiempos de comida todo se contrasta con las listas de dietas que llegan al igual después que el interventor hace el conteo de dietas se verificar por el coordinador de alimentos y el jefe de alimentos.”.

Análisis de la OCIN a la respuesta presentada por los auditados:

Contrario a lo manifestado por los auditados en la reunión de socialización de auditoría en donde no presentaron oposición a la situación evidenciada, indican no aceptar el hallazgo; no obstante en el desarrollo de la justificación de su respuesta presentada por escrito no aportan ninguna prueba con la que justifiquen los mayores valores cobrados por el contratista el día tomado en la muestra.

Aunque los argumentos del escrito como los expuestos por los auditados son coherentes, no guardan consistencia con lo ordenado en la “lista de distribución de dietas” toda vez que si en esta se indica por ejemplo paciente sin vía oral, el contratista no debe suministrar ningún alimento; caso diferente se presenta cuando el paciente recupera vía oral con posterioridad a la emisión de la “lista de distribución de dietas”, evento en el cual, como lo confirma el supervisor, se genera un vale mediante el cual le ordenan la vía oral autorizada la cual queda identificada en el control de facturación a través de su propia fuente como es el vale adicional.

Manifestar en la respuesta que las camas casi nunca están desocupadas o que como hay salida de pacientes también hay ingresos, no permite evaluar objetivamente el hallazgo evidenciado toda vez que la auditoría se realizó con base en las transacciones puestas a consideración por los auditados las cuales se entiende fueron la fuente de lo actuado en cada instancia del servicio.

Por lo anterior, al no encontrar en la respuesta de los auditados elementos que desvirtúen los términos del hallazgo, este se confirma.

Recomendación No.4:

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		22 de 33	

La OCIN recomienda a la SUAD la implementación de Dinámica web para el control de las dietas una vez se realice el aseguramiento de la funcionalidad y mejoramiento del proceso con su ejecución mediante el cual además del control en la historia clínica del paciente se pueda controlar el suministro de dietas entregadas por el contratista de alimentación a pacientes.

Igualmente se recomienda la suscripción de un plan de mejoramiento a cargo del área HOTE.

7.5. Evaluación ajuste de precios del contrato

Condición:

Dentro de los documentos de ejecución del contrato No.383-2022 se evidenció la existencia del modificatorio No.1 el cual dice estar emitido el 17 de febrero de 2023.

Las consideraciones invocadas en el mencionado documento se transcriben a continuación:

"1). Que el día veintidós (22) de diciembre del 2022, entre el HOSPITAL MILITAR CENTRAL y UNION TEMPORAL NUTRIR INSTITUCIONAL, se suscribió el contrato N°383-2022, cuyo objeto es la "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL PARA LAS VIGENCIA 2022-2023-2024-2025 Y 2026.". 2). Que el plazo de ejecución se estableció hasta el día treinta y uno (31) de julio del 2026. 3). Que el valor del contrato se estableció en la suma de VEINTICUATRO MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y OCHO MILLONES UN MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS MCTE (\$24.398.001.957,00). 4). Qué, se recibe solicitud del contratista, UNION TEMPORAL NUTRIR INSTITUCIONAL, con Radicado: R00003-202300368-HMC Fecha 13-01-2023, en donde solicita ajuste de precios para el contrato No. 383-2022, firmada por el Sr. Uriel Barragan Alarcon, en calidad de Representante Legal de la firma UNION TEMPORAL NUTRIR INSTITUCIONAL 5). Qué, se envía respuesta, Radicado E00003-202300606 Fecha: 24-enero-2023, por parte del comité económico, firmado por la Dra. Nelly Tatiana Silva Pulido, jefe de unidad de compras, licitaciones y bienes activos, solicitando al contratista sea enviado si respectivo análisis financiero. 6). Qué, se recibe respuesta del contratista UNION TEMPORAL NUTRIR INSTITUCIONAL, con Radicado: R-00003-202301381-HMC Fecha 02-02-2023, anexando respectivo informe financiero solicitado previamente. Se responde radicado R-00003-202301381-HMC, sugiriendo discriminadamente el ajuste de los ítems. 7). Que, mediante Formato de Solicitud de Adición, Prórroga, Modificación o Suspensión de Contrato, allegado por el Área Gestión Contratos, conjuntamente se justificó y económica, de manera amplia y suficiente emite concepto de viabilidad a fin de realizar la Modificación N°01 del Contrato N°383-2022."

Como resultado del modificatorio No.1, la entidad autorizó un reajuste de precios equivalente al 13.12% derivado de la solicitud del contratista relacionada con el equilibrio económico del contrato.

Sobre el particular el artículo 868 del código de comercio contempla la llamada teoría de la imprevisión, de gran importancia para mantener el equilibrio en los contratos mercantiles:

"ARTÍCULO 868. <REVISIÓN DEL CONTRATO POR CIRCUNSTANCIAS EXTRAORDINARIAS>. Cuando circunstancias extraordinarias, imprevistas o imprevisibles, posteriores a la celebración de un contrato de ejecución sucesiva, periódica o diferida, alteren o agraven la prestación de futuro cumplimiento a cargo de una de las partes, en grado tal que le resulte excesivamente onerosa, podrá ésta pedir su revisión.

El juez procederá a examinar las circunstancias que hayan alterado las bases del contrato y ordenará, si ello es posible, los reajustes que la equidad indique; en caso contrario, el juez decretará la terminación del contrato.

Esta regla no se aplicará a los contratos aleatorios ni a los de ejecución instantánea." (subrayado fuera del texto).

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		23 de 33	

Si bien el desequilibrio económico del contrato puede presentarse como resultado de una situación imprevisible que surja durante la ejecución del contrato, la Entidad Estatal debe considerar los argumentos presentados por el contratista y decidir la solicitud del contratista con arreglo a la Ley.

La Sala de Consulta y Servicio Civil del Consejo de Estado emitió el concepto radicación No.1011 de agosto 14 de 1997 sobre restablecimiento de la ecuación económica del contrato que en uno de sus apartes dice:

“Ya en cuanto se refiere a los contratistas, la ley 80 de 1993 les otorga concretamente el derecho de solicitar el restablecimiento del contrato que se haya alterado por cualquiera de estas dos hipótesis: hechos imprevistos no imputables a ellos o incumplimiento de la entidad estatal.

Así lo establece el inciso segundo del numeral 1 del artículo 5 de la ley cuando dispone:

*"En consecuencia tendrán derecho (los contratistas), previa solicitud, a que la administración **les establezca el equilibrio de la ecuación económica del contrato** a un punto de no pérdida por la ocurrencia de **situaciones imprevistas** que no sean imputables a los contratistas. Si dicho equilibrio se rompe por incumplimiento de la entidad estatal contratante, tendrá que restablecerse la ecuación surgida al momento del nacimiento del contrato" (negrilla no es del texto original)."*

Como se observa tanto el Concepto del Consejo de Estado que hace referencia a la Ley 80 de 1993 así como lo que establece el artículo 868 del Código de Comercio, se refieren a hechos imprevistos no imputables a ellos (contratante o contratista) o circunstancias extraordinarias imprevistas e imprevisibles posteriores a la celebración de un contrato de ejecución sucesiva, entendidas estas como situaciones sobrevinientes, es decir, que hayan surgido con posterioridad a la firma del contrato, situación que no se aprecia haber tenido cabida en este caso toda vez que el contratista solicitó ajuste de precios del contrato el 13 de enero de 2023, es decir, habiendo transcurrido menos de un mes de haberle sido adjudicado este, instancia en la que ya se conocía tanto el efecto de la inflación acumulada a noviembre de 2022 y el monto probable en que sería ajustado el salario mínimo para la vigencia 2023.

Así las cosas, bajo las anteriores consideraciones, aunado esto a lo que taxativamente se encontraba establecido en el anexo técnico económico del contrato donde se imposibilitaba el reajuste de precios en la vigencia 2023, no se configuró un hecho sobreviniente a la firma del contrato sino que podría ser posible que el contratista hubiese presentado su oferta con precios artificialmente bajos en función de lograr ser adjudicatario del contrato, situación que tendrá que ser dilucidada por los entes de control respectivos.

Una vez verificados los valores que dicen haber sido modificados los cuales corresponden a las 18 dietas para pacientes así como los adicionales especiales para estos, minuta patrón para residentes e internos, menú patrón chequeo medico especial tipo 1 2 días con preparación y menu patrón chequeo médico especial tipo 2 2 días sin preparaciones, se evidencia que éstos valores ajustados corresponden a la totalidad de productos del contrato y fueron facturados por el contratista a partir del mes de febrero de 2023, es decir, menos de dos meses después de haber sido adjudicado este.

HALLAZGO No.5

AJUSTE DE PRECIOS DEL CONTRATO No.383-2022 EFECTUADO ONCE MESES ANTES DEL PLAZO PARA REALIZARLO

Con base en las pruebas de auditoria realizadas a los valores con que ha sido remunerado el contrato No.383-2022 en la vigencia 2023, se evidenció que los precios del contrato, se aumentaron en el 13.12% desde el mes de febrero de

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		24 de 33	

2023 como se refleja en el modificadorio No.1, contraviniendo presuntamente lo estipulado en el Anexo Técnico Económico del contrato referido que establece:

“NOTA 1: Los valores unitarios serán actualizados para cada vigencia de la siguiente forma: 1. Vigencias 2022 y 2023: Precios unitarios, de acuerdo a la oferta económica del Contrato. El precio de la vigencia 2023, corresponderá al valor ofertado en la vigencia 2022, ya que el contrato se firma en el último trimestre del año 2022 y los precios a esa fecha ya deben tener una proyección a un año.” (Subrayado fuera del texto)

Criterio:

Anexo Técnico Económico del contrato de suministro No.383-2022

Causa:

Posible acción incoherente de la Entidad al emitir un aval de ajuste de precios que va en contravía de lo establecido contractualmente.

Consecuencia:

Posible detrimento patrimonial al permitir el ajuste de precios desde el primer año de ejecución contractual que va a tener incidencia exponencial en los valores de pago al contratista en cada una de las 4 vigencias en que se va a ejecutar el contrato.

Escrito de respuesta al hallazgo No.5 por parte de los auditados:

Los auditados presentaron su respuesta al hallazgo en los siguientes términos:

*“Ante el presente hallazgo N° 5, **NO SE ACEPTA, se indicó, en la citada reunión de auditoría.***

Que, se debe realizar una revisión exhaustiva ante le presente - hallazgo toda vez que la presente supervisión no había ni requerido el ajuste a los precios unitarios toda vez que se como tampoco se había aprobado nada al respecto – en conclusión, este hallazgo no le pertenece a la supervisión. (sin injerencia alguna – grupo supervisor)”.

Análisis de la OCIN a la respuesta presentada por los auditados:

Contrario a lo manifestado por los auditados en la reunión de socialización de auditoría en donde no presentaron oposición a la situación evidenciada, indican no aceptar el hallazgo; resulta inexplicable que ante la falta de injerencia del grupo supervisor sobre el tema como lo especifican en su escrito, tesis contraria a la realidad, manifiesten en esta instancia de la auditoría no aceptar el hallazgo lo cual llama la atención toda vez que al no aceptarlo tácitamente convalidan la actuación del contratista y de la cadena institucional que se activó en función de obtener la actualización de los precios contraviniendo lo ordenado contractualmente.

Por lo anterior, al no encontrar en la respuesta de los auditados elementos que desvirtúen los términos del hallazgo, este se confirma.

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		25 de 33	

Recomendación No.5

La OCIN recomienda conciliar con el contratista los futuros aumentos de precios del contrato para lograr compensar el incremento realizado en contravía de lo establecido contractualmente.

Igualmente, se recomienda la suscripción de un plan de mejoramiento a cargo de la OFAJ.

7.6. Evaluación resultados informes de supervisión

Condición:

Dentro de la ejecución del contrato, la supervisión ha emitido observaciones con base en las cuales el contratista ha sido llamado en tres oportunidades a audiencias del debido proceso en función de evaluar la procedencia de la imposición de sanciones por posible incumplimiento contractual.

Para cada una de las tres acciones de debido proceso iniciadas en vigencia del contrato No.383-2022 que se cuentan a la fecha de la presente auditoría, se relaciona a continuación el número de la resolución que resolvió el archivo de las mismas, fecha y argumentos del llamamiento a debido proceso cuyas actuaciones se resumen así:

Cuadro No.15

Resolución No. 418	Resolución No. 1189	Resolución No. 1489
30-mar-23	29-ago-23	9-nov-23
Argumentos llamamiento al debido proceso:	Argumentos llamamiento al debido proceso:	Argumentos llamamiento al debido proceso:
Demora en la entrega de dietas en pisos		Demora en la entrega de dietas en pisos
Suministro de loza		Suministro de loza
Falta de personal		Falta de personal
Dotación al personal		Dotación al personal
Menaje		Menaje
Gramaje		Gramaje
Presentación		Presentación
Sabor		Sabor
Temperatura		Temperatura
Limpieza y desinfección de áreas		Limpieza y desinfección de áreas
		Protocolo POES L&D
		Respuesta equipos
		Respuesta informe epidemiológica HOMIC
		Cambio proveedor de pollo
	Pago canon arrendamiento y servicios públicos	
	Numeral 6 estudios previos	
	Dice haber realizado abono de \$200,000,000	

Fuente: Análisis OCIN con base en información suministrada por SUAD

Como se anotó antes, en los tres llamamientos al contratista a debido proceso, se ha resuelto el archivo de la misma, desestimando los argumentos presentados por la supervisión contractual los cuales se encuentran en línea con la queja que de manera permanente presentan los usuarios por deficiente prestación del servicio de alimentación.

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		26 de 33	

Sobre la imposición de multas, la sala de consulta del consejo de estado ha conceptuado:

“CONSEJO DE ESTADO SALA DE CONSULTA Y SERVICIO CIVIL Consejero ponente: ALVARO NAMEN VARGAS Bogotá, D.C., diez (10) de octubre de dos mil trece (2013) Radicación número: 11001-03-06-000-2013-00384-00 (2157)

iv) La competencia para la imposición unilateral de multas es una potestad pública que está sometida al principio de legalidad y el procedimiento para decretar dicha imposición tiene reserva de ley, por lo que de la autonomía de la voluntad está sustraída la facultad de regular tales situaciones;”

Si bien en este caso el tipo contractual se definió como un contrato de suministro, el mismo contiene prestaciones mixtas toda vez que tanto la provisión del bien denominado alimento como su entrega al paciente en las áreas hospitalarias reúne características particulares de servicio por estar sujetas al cumplimiento de un horario y a condiciones organolépticas para su consumo como temperatura, sabor, olor, presentación, etc, lo que en conjunto representa una relación de complemento, derivándose de ello la existencia de una unidad funcional dirigida a la satisfacción de la necesidad de la entidad cuya inobservancia recurrente por parte del contratista amerita el uso de medios legales de presión para su cumplimiento.

Por norma general las multas tienen una finalidad de constreñimiento, coerción o coacción para presionar o apremiar en forma legítima al contratista a dar cumplimiento al contrato, cuando quiera que se verifique la inobservancia por parte de este en el desarrollo de las obligaciones a su cargo, o esté en mora o retardo en su ejecución conforme a los plazos convenidos.

De otra parte, las multas no tienen por objeto indemnizar o reparar con su imposición un daño, razón por la cual para su aplicación no se exige la demostración del mismo, sino simplemente se trata de un mecanismo coercitivo ante la tardanza o el incumplimiento parcial del contratista, para compelerlo a que se ponga al día en sus obligaciones y obtener así en oportunidad debida el objeto contractual. Es decir, las multas cumplen una función sancionatoria y no indemnizatoria, pues no tienen como propósito reparar los perjuicios sufridos por la entidad ante el incumplimiento.

Mediante la imposición de una multa se apela al uso de medidas disuasorias destinadas a superar la infracción de las obligaciones contractuales y, por tanto, su función principal es apremiar al contratista para que dé cumplimiento a las mismas, dado que cuando a un contratista se le aplica una multa por incurrir en mora en el cumplimiento de su obligación o por cumplirla defectuosamente, las reglas de lo que tradicionalmente ocurre es que mediante el ejercicio de este medio de presión, adecuará su conducta a los términos del contrato para evitar que en lo sucesivo ello vuelva a ocurrir, con mayor razón cuando la infracción contractual reiterada y la consiguiente imposición de multas genera inhabilidad para contratar con el Estado.

En la reunión de socialización del presente informe, la supervisión informó verbalmente de una nueva audiencia de llamamiento al contratista a debido proceso realizada el día anterior (7-mar-2024) por lo que al no haber sido puesto en conocimiento de esta auditoría tal actuación, no efectuamos pronunciamiento alguno sobre el resultado de la misma toda vez que desconocemos los cargos y el acto administrativo derivado de esta.

HALLAZGO No.6

DEBILIDADES RECURRENTES EN EJECUCION DEL CONTRATO No.383-2022 SIN IMPOSICION MULTA O SANCION

Con base en la gestión de la supervisión contractual en donde se han evidenciado debilidades recurrentes por parte del contratista, algunas de las cuales se confirman con el presente informe de auditoría, en donde particularmente se han

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		27 de 33	

emitido las resoluciones de archivo No.418 del 30 de marzo de 2023 y 1489 del 9 de noviembre de 2023, se evidencia un presunto incumplimiento de lo establecido en el artículo 86 de la ley 1474 de 2011 relativo a Imposición de multas, sanciones y declaratorias de incumplimiento.

Criterio:

Ley 1150 de 2007 artículo 17 – Del derecho al debido proceso
Ley 1474 de 2011 artículo 86 – Imposición de multas, sanciones y declaratorias de incumplimiento.

Causa:

Aceptación por parte de la Entidad a las justificaciones presentadas por el contratista a las debilidades evidentes en la ejecución del contrato de suministro.

Consecuencia:

Continuidad en la prestación deficiente del servicio por parte del contratista sin posibilidad que este sea mejorado al desestimarse mediante las resoluciones de archivo del debido proceso, los argumentos presentados por la supervisión contractual.

Escrito de respuesta al hallazgo No.6 por parte de los auditados:

Los auditados presentaron su respuesta al hallazgo en los siguientes términos:

“ Este punto (respetuosamente), no se entiende toda vez que indica:

- *Evaluación de resultados informe de supervisión*
- *Hallazgo (no se entiende)*
- *Debilidades (no se entiende)*

Los resultados de los informes de supervisión se sintetizan en todos los requerimientos.”.

Análisis de la OCIN a la respuesta presentada por los auditados:

Contrario a lo manifestado por los auditados en la reunión de socialización de auditoría en donde no presentaron oposición a la situación evidenciada, indican no entender el contenido del mismo.

Aunque los términos del hallazgo son suficientemente claros, el mismo surge como resultado de la gestión de la supervisión que de manera permanente ha reportado incumplimientos del contratista que lo han llevado a debido proceso en cuatro oportunidades.

A pesar de las pruebas de incumplimiento por parte del contratista en distintos frentes allegadas por la supervisión contractual, las audiencias del debido proceso han determinado el archivo del procedimiento administrativo con lo cual el contratista no ha resuelto las observaciones planteadas por la supervisión sino que las ha subsanado transitoriamente en función de obtener el archivo de lo actuado.

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		28 de 33	

Por lo anterior, al no encontrar en la respuesta de los auditados elementos que desvirtúen los términos del hallazgo, este se confirma.

Recomendación No.6

La OCIN recomienda a la OFAJ considerar los elementos incumplidos por parte del contratista reportados por la supervisión contractual los cuales no son resarcibles a futuro toda vez que lo dejado de hacer o lo realizado a destiempo al no haber prestado el servicio de suministro de alimentación dentro de los estándares establecidos en el contrato No.383-2022 impactan uno de los principales renglones con el que el usuario califica el servicio prestado por la Entidad.

Igualmente, se recomienda la emisión de un plan de mejoramiento a cargo de la OFAJ.

Escrito de respuesta final por parte de los auditados:

Los auditados presentaron algunos comentarios a la auditoría realizada en los siguientes términos:

“(…) se hace necesario aclarar a su despacho que cuando se nos citó para dicha reunión nos manifestaron que era para socializar el resultado de la respectiva auditoría realizada al contrato en mención, en donde muy amablemente el Jefe de la Oficina de Control Interno nos manifestó que era el escenario para manifestar lo que ha bien se considere en relación a la respectiva socialización, pero en ningún momento se nos preguntó si “aceptábamos” dichos hallazgos, es por ello que se observa con gran sorpresa dos eventos, en la suscripción de la presente acta:

- 1. Que el acta no se ajusta a todo lo manifestado por parte del grupo de supervisión, toda que describe en su mayoría la socialización de los hallazgos (gestión realizada por la OCI), los cuales en su momento manifestamos objeción-observación a las mismas (repetitivas veces).*
- 2. Que, en la citada reunión de cierre de la auditoria en ningún momento se nos preguntó si aceptábamos los hallazgos, por ello no se puede dar por hecho (tácitamente) la aceptación toda vez que a cada uno ellos, se indicó la gestión realizada por la supervisión, tal como lo demuestra la carpeta contentiva (AZ), de la supervisión del contrato, la cual contiene requerimientos al contratista- oficios varios, mesas de trabajo, y finalmente todos los “ Debidos procesos”, adelantados que si bien es cierto los cuales son reportados para que se adelanten, también es cierto que esta supervisión no tiene injerencia en su resultado al ser “ archivado*

De conformidad con lo anterior, la aceptación de dichos hallazgos, llevaría a la supervisión consigo incurrir el incumplimiento en los deberes contemplados en el artículo 84 de la Ley 1474 de 2011,(…)”.

Análisis de la OCIN a la respuesta final presentada por los auditados:

Los auditados manifiestan inconformidad porque indican que en la reunión de cierre de auditoria y presentación de los resultados no se les preguntó si aceptaban o no los hallazgos.

Sobre el particular es necesario precisar que la reunión de cierre de auditoría se lleva a cabo con el fin de dar a conocer los principales resultados de la evaluación así como de conocer los argumentos que la contraparte exponga en función de desvirtuar los hallazgos de auditoría obtenidos mediante posibles imprecisiones en la información analizada por el equipo de auditoría.

Así las cosas, para ninguno de los hallazgos hubo una negativa en la argumentación ni en las pruebas de auditoría. De parte de los auditados se emitieron observaciones sobre por ej: entrega de dietas solo 10 minutos tarde, lo cual ratifica que sí se incumplió con el horario 10 minutos lo cual impacta la prestación del servicio, o por ejemplo que para un solo

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		29 de 33	

paciente se indican distintas dietas, lo cual ratifica que en efecto se informó mas de una dieta para un paciente y que además entre supervisor y contratista se ponen de acuerdo con la que debe ser facturada etc.

Es así como resulta inexplicable que casi todos los hallazgos tienen asidero en las inconsistencias que desde la misma supervisión se han reportado al ordenador del gasto y que han dado origen a cuatro debidos procesos que ha tenido que soportar el contratista pero que sin sustento alguno, ahora no son aceptados por la supervisión que los reportó lo cual podría llevarnos a pensar que si los supervisores con posterioridad los niegan presentando una no aceptación de los mismos, igual fueron erradamente transmitidos al ordenador del gasto para que se aperturaran cuatro debidos procesos sin que presuntamente hubiera habido cabida para ello.

Ante tales argumentos de los auditados a través de lo manifestado en su escrito se percibe además de incoherencia entre lo actuado por ellos mismos y lo manifestado con sus argumentos, que no se entiende el resultado de la evaluación o que se quiere por via de la contradicción, muy probablemente, originar confusión, de lo que solo se deriva salvaguardar el interés del contratista supervisado.

En síntesis, los argumentos presentados por los auditados sin soporte alguno no desvirtúan ninguno de los hallazgos evidenciados en el presente informe pero sí generan un interrogante en su origen contrario a lo que se manifestó verbalmente en la reunión de cierre de auditoría cuya acta se negaron a firmar los supervisores del contrato No.383-2022 que hicieron presencia en la citada reunión.

8. SEGUIMIENTO A PQRSDF

La OCIN con el radicado ID 310127 del 1 de marzo de 2024 presentó informe de Seguimiento a Peticiones, Quejas, Reclamos, Sugerencias, Denuncias y Felicitaciones (PQRSDF) II Semestre 2023.

Del informe en mención se extracta:

“Contexto: El área de Atención al Usuario remitió a la Unidad de Apoyo Logístico para el periodo evaluado las solicitudes relacionadas con la inconformidad del servicio de alimentación, inconforme con las dietas, inconformidad con los muebles, inconformidad por la loza y la presencia de palomas en la cafetería, solicitudes que han sido reiteradas en los semestres evaluados.

Condición: En visita realizada se logró evidenciar que se ha dado respuesta por parte de los contratistas y dentro de estas respuestas manifiestan que se tomaran las acciones pertinentes del caso, la oficina de control interno realizo visita el día 15 de febrero al área de hotelería con el objetivo de verificar las acciones que se han tomado sin embargo no fue posible dado que coordinadora de Nutrir manifestó que esas evidencias son enviadas a los abogados, por lo que se le solicito si era posible conocer esas acciones tomadas a lo que respondió que sí, quedo de enviarlas a la oficina de control interno para el día 19 de febrero sin embargo no fueron enviadas.

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		30 de 33	

Imagen No.8

MES	Tipo de Solicitud	Medios de Recepción	Fecha de Ingreso (de/mm/aaaa)	fecha de Respuesta final	Número de Registro	Fuerza	Nombres Peticionario	Documento de Identidad	ATRIBUTOS DE HABILITACIÓN	Descripción	Oficinas	Subdirección	Unidad	Servicio y/o Área
Agosto	Reclamo	Radicados	16/08/2023	6/09/2023	273206 8929	Particular	Javier Orlando Velandia	79539022	Seguridad (No conformidad con la atención, cuidados, evento adverso, instalaciones e infraestructura, apoyo logístico)	inconforme con el servicio en la cafetería nutrimos	No Aplica	Subdirección Administrativa	Unidad de Apoyo Logístico	Hotelería
Agosto	Reclamo	Radicados	24/08/2023	13/09/2023	274766 8951	Particular	Katherin Gonzalez Nivia	1019089764	Seguridad (No conformidad con la atención, cuidados, evento adverso, instalaciones e infraestructura, apoyo logístico)	presencia de las palomas en la cafetería	No Aplica	Subdirección Administrativa	Unidad de Apoyo Logístico	Hotelería
Septiembre	Reclamo	Radicados	6/09/2023	26/09/2023	277435	Fuerza Aérea Colombiana	LuZ Amparo Nieto	28945175	Seguridad (No conformidad con la atención, cuidados, evento adverso, instalaciones e infraestructura, apoyo logístico)	inconforme con el estado de la loza en la cafetería	No Aplica	Subdirección Administrativa	Unidad de Apoyo Logístico	Hotelería
Octubre	Reclamo	Radicados	2/10/2023	23/10/2023	282396 9125	Particular	Marisol Gonzalez	39787039	Seguridad (No conformidad con la atención, cuidados, evento adverso, instalaciones e infraestructura)	inconforme con el servicio de la cafetería	No Aplica	Subdirección Administrativa	Unidad de Apoyo Logístico	Hotelería

Fuente: Base de datos suministrada por Área de Atención al Usuario (AUIS)

Criterio:

Política de Atención al Ciudadano del MIPG, “La Política de Servicio al Ciudadano se define entonces como una política pública transversal cuyo objetivo general es garantizar el acceso efectivo, oportuno y de **calidad** de los ciudadanos a sus derechos en todos los escenarios de relacionamiento con el Estado”

Causa: Posibles debilidades en los seguimientos y controles que se le realiza a los contratos externos como los de cafetería en lo relacionado con las acciones tomadas por la insatisfacción de las partes interesadas.

Consecuencia: Un incremento en la insatisfacción de las partes interesadas por consecuencia de los servicios prestados por los contratistas de alimentación.

RECOMENDACIÓN No 6: La Oficina de Control Interno recomienda a los supervisores de los contratos de relacionados con la alimentación se realice seguimientos a las acciones que se toman internamente como producto de la insatisfacción de las partes interesadas por el servicio prestado.”

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		31 de 33	

9. SEGUIMIENTO A INFORME DE AUDITORIA VIGENCIA 2021

En la vigencia 2021 la OCIN emitió algunas recomendaciones enmarcadas en las oportunidades de mejora relacionadas a continuación:

“1. Plan de Acción.

Oportunidad de Mejora No. 1: La Oficina de Control Interno recomienda a la responsable del Área Hotelería, diseñar mecanismos de control que garanticen la alineación en la elaboración y medición de los planes de acción de acuerdo a lo estipulado en criterio. Adicional a esto se documente dentro de los formatos, como es el caso de las revistas zonas comunes Código: GL-HOTE-PR-01-FT-03. Revista Aseo Baños Públicos, el reporte de la solución a la novedad registrada en el mismo formato; con el fin de establecer trazabilidad de la actividad.”

Si bien en el marco de la presente auditoría no se realizó seguimiento de revista a las zonas comunes, en lo atinente a lo evaluado se evidenció que la inspección del equipo industrial de cocina y de las cantidades de dietas entregadas a pacientes presenta variadas falencias por lo que es una debilidad que se mantiene referida al plan de acción.

“2. Procedimientos.

Oportunidad de Mejora No. 2: La Oficina de Control Interno una vez observado lo anterior; recomienda a la responsable del Área gestionar la actualización de los procedimientos del Área, en lineamiento con la Resolución 084/2018 y el procedimiento Control de Información Documentada (Control de Documentos y Registros) SIG. Código PL-CLDD-PR-01 Versión 7, numeral 4.4 Disposiciones Generales. Punto 4. Otras Situaciones.”

El Procedimiento: Interventoría contrato de alimentación código: GL-HOTE-PR-02 fue actualizado con fecha 08-08-2023 lo cual indica que con base en la evaluación realizada, se presentó una mejora al tener debidamente actualizado el procedimiento.

“3. Evaluación del Riesgo.

Oportunidad de Mejora No. 3. La Oficina de Control Interno, realizada la evaluación, recomienda a la responsable del Área de Hotelería, diseñar adecuados instrumentos de control que permitan realizar la adecuada administración del Riesgo, en los términos de la normatividad vigente.”

Con base en la presente evaluación es evidente que existen riesgos presuntamente no identificados en el mapa de riesgo institucional como se relaciona en el acápite No.10 del presente informe, en razón de lo cual la oportunidad de mejora antes planteada se mantiene.

“4. Contratos.

Oportunidad de Mejora No. 4 La Oficina de Control Interno recomienda a la responsable del Área Hotelería y Supervisores de los Contratos de Alimentación y Aseo, diseñar mecanismos de control que garanticen llevar una trazabilidad apropiada de acuerdo con la ejecución de los contratos y la debida utilización de las herramientas electrónicas para la gestión contractual, en especial las requeridas por el FORMATO INFORME DE AUDITORÍA CODIGO EM-OCIN-PR-01-FT-07 VERSION 01 Página: 11 de 12 SECOP II, en la aplicación de las Guías de Gestión Contractual y Guía rápida de Gestión Contractual en el SECOP II expedidas por Colombia Compra Eficiente.”

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		32 de 33	

De acuerdo a lo evidenciado en la presente evaluación, en lo relacionado con las cantidades de producto y vales facturados por el contratista a la Entidad, la oportunidad de mejora antes planteada se mantiene.

“5. Inventarios.

Oportunidad de Mejora No. 5 La Oficina de Control Interno, recomienda a la responsable del Área de Hotelería, gestionar la actualización de los inventarios del Área, de tal manera que reflejen su realidad en Dinámica Gerencial.”

El inventario al que aludía el informe de marras se refería a los bienes que conforman la propiedad planta y equipo, bienes sobre los que se evidenció extemporaneidad en su traslado al contratista por lo que la oportunidad de mejora antes planteada se confirma y mantiene.

“6. Gestión Documental.

Oportunidad de Mejora No. 6 De acuerdo con la anterior observación, la Oficina de Control Interno, recomienda a la responsable del Área, dar estricto cumplimiento a los tiempos estipulados por la Tabla de Retención Documental, TRD y lo dispuesto por la Dirección General a través de la Orden Semanal No.005 del 29 de enero de 2021, sobre la transferencia de los archivos documentales.”

Este punto no fue objeto de análisis en la presente evaluación por lo que nos abstenemos de expresar comentario alguno sobre la efectividad de la misma.

10. RIESGOS

El mapa de riesgos de la entidad presenta la siguiente información del proceso Gestión Logística a cargo del Área de Hotelería:

Imagen No.9

A	B	C	D	E	F	G	H
Identificación del riesgo							
	Código Único (ID)	Proceso	Área responsable	Impacto	Causa Inmediata	Causa Raíz	Descripción del Riesgo
60	GLO_09	Gestión Logística	Hotelería	Económico y Reputacional	Demandas, multas y no prestación en la atención integral de los servicios de salud a los usuarios atendidos por el HOMIL y médicos residentes.	Suministro inoportuno de alimentación de acuerdo con los requerimientos nutricionales.	Posibilidad de afectación económica y reputacional por demandas, multas y no prestación en la atención integral de los servicios de salud a los usuarios atendidos por el HOMIL y médicos residentes, debido al suministro inoportuno de alimentación de acuerdo con los requerimientos nutricionales.
61	GLO_10	Gestión Logística	Hotelería	Reputacional	Quejas, reclamos y no prestación en la atención integral de los servicios de salud a los usuarios atendidos por el HOMIL.	Incumplimiento en el suministro oportuno de ropa hospitalaria para la prestación del servicio en los diferentes procedimientos que requieren los pacientes.	Posibilidad de afectación reputacional por quejas, reclamos y no prestación en la atención integral de los servicios de salud a los usuarios atendidos por el HOMIL, debido al incumplimiento en el suministro oportuno de ropa hospitalaria para la prestación del servicio en los diferentes procedimientos que requieren los pacientes.
62	GLO_11	Gestión Logística	Hotelería	Reputacional	Quejas, reclamos y complicaciones en la salud del paciente y usuarios.	Incumplimiento al procedimiento de limpieza y desinfección en la entidad.	Posibilidad de afectación reputacional por quejas, reclamos y complicaciones en la salud del paciente y usuarios, debido al incumplimiento al procedimiento de limpieza y desinfección en la entidad.

Fuente: Mapa de riesgos de la Entidad 2024 v1

FORMATO	INFORME DE AUDITORÍA	CODIGO	EM-OCIN-PR-01-FT-07	VERSION	01
		Página:		33 de 33	

Una vez efectuada la evaluación del proceso informado, se determinó la existencia de riesgos presuntamente materializados identificados en otras áreas así como de otros no incluidos en el mapa de riesgo institucional por lo que se hará necesario su evaluación para determinar el tratamiento adecuado de cada uno de ellos.

11. CONCLUSION

Una vez evaluado el Sistema de Control interno con enfoque de riesgos relacionado a la Gestión Logística - Área de Hotelería - Servicios de Alimentación a Pacientes hospitalizados, médicos internos y residentes del HOMIL con base en las políticas y procedimientos del proceso de Gestión Logística, se puede concluir que a la luz de la presente auditoría, la inexistencia de un software implementado para el control de las dietas de los pacientes, representa la mayor debilidad en el control de recursos que imposibilitan la mitigación adecuada de los riesgos del proceso impactando negativamente la prestación del servicio a los usuarios.

Como resultado de la evaluación realizada, el presente informe contiene para cada hallazgo una recomendación y la sugerencia de construcción de un plan de mejoramiento a cargo de las siguientes oficinas o áreas:

Cuadro No.16

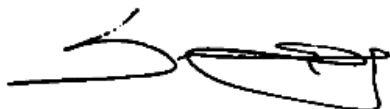
Hallazgo No.	Observación	Recomendación	Plan de mejora a cargo de
1	0	1	OFAJ
2	0	2	NUTR
3	0	3	HOTE
4	0	4	HOTE
5	0	5	OFAJ
6	0	6	OFAJ

Fuente: Resultado presente auditoría

12. RECOMENDACIONES

- ✓ Al evidenciarse con la presente evaluación debilidades en las responsabilidades derivadas de la contratación, la OCIN recomienda a la SUAD establecer un procedimiento para la ejecución del seguimiento contractual en todas sus fases: pre- cont- y post contractual.
- ✓ La OCIN recomienda a la SUAD definir acciones para la prevención del daño antijurídico.
- ✓ La OCIN recomienda a los auditados, suscribir un Plan de Mejoramiento diseñando acciones que subsanen las causas que originaron las desviaciones de control evidenciadas en el cuerpo del presente informe.

Dado en Bogotá D.C., a los 22 días del mes de marzo de 2024.



GERMAN HERNANDEZ BENAVIDES
Auditor OPS