

Fecha: Octubre 13 de 2017.	Ciudad: Bucaramanga											
Líder(es): DIANA RODRIGUEZ GOMEZ	Proceso: Control Interno de Gestión Procedimiento: Asesoría, Acompañamiento y Seguimiento.											
Equipo De Trabajo:	Clase de Informe:											
<table><tr><td>SANDRA RUEDA DOMINGUEZ</td></tr><tr><td>JENNY ARCHILA ROZO</td></tr><tr><td>MARIA ANDREA GOMEZ VESGA</td></tr><tr><td>NATHALY CASTELLANOS AYALA</td></tr><tr><td>GLADYS GARCIA JAIMES</td></tr><tr><td> </td></tr></table>	SANDRA RUEDA DOMINGUEZ	JENNY ARCHILA ROZO	MARIA ANDREA GOMEZ VESGA	NATHALY CASTELLANOS AYALA	GLADYS GARCIA JAIMES		<table><tr><td>Seguimiento</td><td>X</td></tr><tr><td>Evaluación</td><td> </td></tr></table>		Seguimiento	X	Evaluación	
SANDRA RUEDA DOMINGUEZ												
JENNY ARCHILA ROZO												
MARIA ANDREA GOMEZ VESGA												
NATHALY CASTELLANOS AYALA												
GLADYS GARCIA JAIMES												
Seguimiento	X											
Evaluación												

1. OBJETIVO

Verificar las obligaciones asumidas por los operadores del Programa de Alimentación – PAE, para las modalidades de ración preparada en sitio y ración industrializada para la vigencia 2017.

DESARROLLO DEL SEGUIMIENTO

En cumplimiento de los roles propios de la Oficina de Control Interno se realizó seguimiento al Programa de Alimentación Escolar – PAE, con el fin de verificar que se esté ejecutando, de acuerdo a las obligaciones asumidas por los operadores en los contratos suscritos con la Alcaldía de Bucaramanga y en la Resolución No.16432 por medio de la cual se expidieron los lineamientos técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas de obligatorio cumplimiento y aplicación para las Entidades Territoriales, los operadores y todos los actores del programa.

Lo anterior con el propósito de cumplir con el objetivo general del PAE “Contribuir con el acceso y la permanencia escolar de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar y registrados en la matrícula oficial, fomentando estilos de vida saludables y mejorando su capacidad de aprendizaje, a través del suministro de un complemento alimentario”.

El Municipio de Bucaramanga a través de la Secretaria de Educación, realizó el proceso de contratación bajo la modalidad de licitación pública SEB-LP-02-2016, por valor de \$14,695,802,880, el Contrato No.264 del 30 de diciembre de 2016, por valor de \$7.292.671.980, suscrito con Petrocasinos S.A, y el Contrato No. 001 del 4 de enero de 2017, por valor de \$7.302.718.096, suscrito con Unión temporal Bucaramanga Social PAE, financiados con recursos propios y de inversión forzosa Ley 715 de 2001 propósito general. Por otra parte, se suscribió Contrato Interadministrativo No.43 del 1 de marzo de 2017,con la Universidad Industrial de Santander para realizar la interventoría por valor de \$634.201.925 financiado con recursos propios.

El programa se ejecuta a través de los dos contratos mencionados (No.264 de 2016 y el No.001 de 2017) en los que se atiende a 31.346 titulares de derecho del área urbana y rural del Municipio de Bucaramanga, 17.138 se benefician con la ración prepara en sitio, y 14.208 se benefician con la ración industrializada en las jornadas mañana/tarde en las 112 Sedes educativas de la siguiente manera:

GRUPO	OPERADOR	VALOR CONTRATO	FUENTE DE FINANCIACION	TIPO DE RACIÓN		No. DE SEDES EDUCATIVAS BENEFICIADAS	
				PREPARADA EN SITIO (ALMUERZO)	RACIÓN INDUSTRIALIZADA	PREPARADA EN SITIO (ALMUERZO)	RACIÓN INDUSTRIALIZADA
1	Contrato No. 01 de 2017.Unión Temporal Bucaramanga Social PAE 2017	7.302.718.096	Recursos Propios - Inversión Forzosa Ley 715 de 2001 Propósito General	8.565	7.129	30	26
2	Contrato No.264 de 2016. Petrocasinos	7.292.671.980	Recursos Propios - Inversión Forzosa Ley 715 de 2001 Propósito General	8.573	7.079	30	26

GRUPO 1.UNION TEMPORAL BUCARAMANGA SOCIAL PAE 2017

RACION INDUSTRIALIZADA

INSTITUCION EDUCATIVA TÉCNICO POLITÉCNICO SEDE D

La infraestructura de la Institución Educativa no brinda un espacio apropiado para el alistamiento y distribución de las raciones industrializadas, fue necesario adecuar el pasillo de la entrada a la Institución para realizar esta actividad, por lo que se ha detectado presencia de hormigas. Este espacio se encuentra acondicionado con una mesa, una nevera y canastillas. Incumpliendo con las condiciones adecuadas como lo estipula la Resolución 16432 de 2015- Lineamientos Técnicos-Administrativos del PAE en el Artículo 1 Numeral 3. Actores responsabilidades y competencias. 3.3 Entidades Territoriales Certificadas –ETC, literal n y Anexo 1. Exigencias técnicas por etapa “Velar por que se propicien los espacios y tiempos adecuados al interior de la Institución Educativa para el consumo de los alimentos”.



Cuenta con los ciclos de menú, total de raciones, campaña de buenas prácticas de manufactura, lavado de manos, la ficha técnica de información del PAE, fecha de suscripción y número del contrato, fecha de iniciación del servicio, días de atención, número de raciones diarias, y líneas de atención al ciudadano, Cumpliendo con lo establecido en la Resolución 16432 de 2015, numeral 5.1 Acceso a la información ubicado en el anexo 3. Gestión Social y Participación Ciudadana, ubicados en un lugar visible al público.



Se observó que las raciones industrializadas estaban en buen estado y tenían buen aspecto, se entrega en bolsas plásticas transparentes y los empaques cumplen con el rotulado y su respectiva fecha de vencimiento, cantidad de raciones por día 268 repartiendo 134 en la mañana y 134 en la tarde.

El horario de distribución inicialmente estaba estipulado a las 8:00 a.m. y fue modificado para que se hiciera el reparto a las 6:30 a.m. el cual fue informado al operador, quedando pendiente en la próxima reunión del Comité el 19 de septiembre establecer el cambio de horario, incumpliendo con el numeral 4.1.3. Horario de consumo de los complementos alimentarios. "Los cambios de horario deben ser autorizados previamente por el Comité de Alimentación Escolar y debe constar en acta debidamente firmada. El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar de la Institución Educativa y debe ser de conocimiento de los padres de familia, operador, de la supervisión y/o interventoría y de la ETC. Este horario no podrá modificarse del calendario escolar", de la Resolución 16432 de 2015. El día de la visita se realizó el reparto a un grupo a la hora estipulada y a los grados quinto cerca de las 10:00 a.m. debido a que se estaba llevando a cabo las Pruebas Saber.



Se pudo evidenciar un área específica para la ubicación de desechos, y otro espacio en el que se ubican químicos para la limpieza y el botiquín.



La manipuladora cumple con el uso de la dotación requerida: pantalón y camisa de color claro, gorro, tapabocas, delantal y zapatos antideslizantes, de la misma manera se pudo observar que cuenta con uñas cortas sin esmalte, ausencia de maquillaje y cualquier tipo de accesorios.



Se solicitaron los documentos requeridos para la ejecución del PAE: hoja de vida, exámenes médicos vigentes, y certificado de curso de buenas prácticas de la manipuladora, así mismo presentó copia del acta de inspección sanitaria vigente con concepto favorable, acta de constitución del Comité de Alimentación Escolar del 17 de febrero, y 2 reuniones del Comité el 31 de marzo y el 9, de junio de 2017.

Cuentan con el Plan de saneamiento (Programa de control de plagas, Programa de manejo de residuos sólidos y Programa de limpieza), fichas técnicas de los alimentos que hacen parte de las minutas, de igual manera de los productos químicos, diferentes instructivos (aplicación y preparación de soluciones y lavado de manos).

RACION PREPARADA EN SITIO

INSTITUCION EDUCATIVA LAS AMÉRICAS SEDE A

La infraestructura del comedor escolar tiene el espacio suficiente para atender a los estudiantes beneficiarios del programa, cuenta con más de 142 sillas y 33 mesas, igualmente con el menaje suficiente y en excelente estado para la prestación del servicio. El total de raciones entregadas por día es de 231.



El comedor escolar tiene en un sitio visible el material alusivo a las buenas prácticas de manufactura así como con los ciclos de menú y numero de raciones, afiche donde se especifica la información relacionada con el programa y el contrato, titulares de derecho y correo electrónico, cumpliendo con lo establecido en la Resolución 16432 de 2015, numeral 5.1 Acceso a la información, ubicado en el anexo 3 Gestión Social y Participación Ciudadana.



Se pudo observar que los alimentos tenían muy buen aspecto antes de la preparación y una vez listos para ser repartidos a los estudiantes beneficiarios, además las manipuladoras cumplían con los protocolos de limpieza y preparación establecidos para cada uno.



El alimento se distribuye atendiendo las porciones estipuladas en el contrato y en los platos estandarizados por el Ministerio de Educación para la edad de los titulares de Derecho.

Cuentan con análisis nutricional de las raciones, lista de intercambios, control de fechas de vencimiento, fichas técnicas de los alimentos que hacen parte de las minutas así mismo de los productos químicos, diferentes instructivos (aplicación y preparación de soluciones y lavado de manos.), por otra parte se evidenció el informe de interventoría.



Dentro de la cocina hay un espacio adecuado para el almacenamiento de los alimentos, el cual cumple con las especificaciones requeridas como es, disponer de 3 unidades de frio, 1 nevera donde se almacena el fruiter y 2 refrigeradores, uno para los cárnicos los cuales se encuentran debidamente rotulados aplicando la resolución 5109 de 2015 y el otro para las pulpas con lo que se evita la contaminación cruzada.



Los pisos y paredes están enchapados lo que permite que sean de fácil limpieza, cumpliendo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 en el capítulo I. Artículo 6. Condiciones Generales. “La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento. Por otra parte, no poseen estibas, usan las canastillas para no poner en contacto directo con el piso contenedores con alimento o el alimento mismo.



Cuentan con batería sanitaria en perfecto estado y se encuentra separado del área de la cocina, en esta área también se ubican los implementos e insumos de aseo y se usa como cambiador.



Hay 3 manipuladoras, dos de tiempo completo y una de medio tiempo, cuentan con la dotación estipulada, con colores claros y limpia, gorro tapabocas y guantes, y presentan los documentos exigidos para la ejecución del programa: certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, certificado médico de aptitud laboral y hoja de vida, presentó el Plan de Saneamiento (programa de limpieza, programa de residuos sólidos, programa de control de plagas y el programa de abastecimiento de agua) y copia del acta de inspección sanitaria vigente con concepto favorable.

Por otra parte presentó acta de constitución del comité de Alimentación Escolar, verificando que el Comité ha realizado una reunión.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARIA GORETTI

El comedor escolar se encuentra lejos del sitio de preparación de los alimentos, es amplio en donde caben más de 150 estudiantes sentados y cómodos. Se encontraba en excelente estado de limpieza, cuenta con los recipientes de recolección de desechos por colores y rotulados. A partir de las 11:30 am, empiezan a ingresar los estudiantes por cursos de manera organizada, siendo supervisado por la encargada de las llaves del colegio quien conoce a todo el personal de la Institución.



Se observó que realizaron un cambio en el menú de papa criolla por papa blanca, el cual fue informado a la Secretaría de Educación y a la interventoría, por medio de correo electrónico. Presentaron evidencia del correo electrónico y aprobación de cambio.

Se evidenció que las bandejas se encontraban limpias, en perfecto estado, organizadas por colores y con los respectivos utensilios (cuchara y tenedor). Durante la visita se verificó el gramaje de una ración de almuerzo para titulares de derecho de 7 a 12 años y de 13 a 17 años.

De conformidad con el numeral 4.3.3.8 entrega de alimentos a los titulares de derecho de los lineamientos técnicos – administrativo del PAE Resolución 16432 de 2015, se evidenció que se sirven las bandejas según los gramajes correspondientes y según la edad, a una buena temperatura (estilo bufet).



El sitio de preparación de alimentos cuenta con una adecuada y suficiente iluminación. Ventanas con angeos para ayudar con la aireación y evitar el ingreso de animales que contaminen los alimentos, cumpliendo con lo establecido en el artículo 7 de la Resolución 2674 del 2013 Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Numeral 8. Ventilación reza “Las áreas de elaboración poseerán sistema de ventilación directa o indirecta, los cuales no deberán crear condiciones que

Código: F-CIG-1300-238,37-012	Versión: 2.0	Página 6 de 24
Elaboró: Oficina de Control Interno	Revisó: Sistema Integrado Gestión de Control (SIGC)	Aprobó: Sistema Integrado Gestión de Control (SIGC)

contribuyan a la contaminación de esta o a la incomodidad del personal”. El sitio es ventilado pero crea condensación de vapor el cual genera incomodidad al personal.

La Auxiliar Logística Unión Temporal Bucaramanga Social, manifiesta que diariamente se entregan 956 raciones (según proyección de cobertura para el mes de septiembre) preparadas en sitio en esta Institución Educativa, en donde se pudo observar el proceso de manipulación y preparación de los alimentos, los cuales conservan la asepsia y las buenas prácticas de manipulación. Se revisaron todos los utensilios que se utilizan para la preparación de alimentos (licuadoras, balanzas, pesos, grameras, refrigeradores, termómetros, congeladores, estufas de gas, ollas, y demás). Todos cuentan con los respectivos mantenimientos y calibraciones.

De los documentos requeridos para la ejecución del programa se solicitó: certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, certificado médico de aptitud laboral, y hoja de vida) de las manipuladoras, Plan de Saneamiento (programa de limpieza, programa de residuos sólidos, programa de control de plagas y el programa de abastecimiento de agua) y no contaban con el concepto técnico sanitario expedido por la Secretaria de Salud

El almacenamiento de productos que se encuentran en los refrigeradores o congeladores se realiza teniendo en cuenta las condiciones de temperatura. Se mantienen en buenas condiciones higiénicas. Se pudo revisar las planillas de control de temperatura. Se hizo revisión de las neveras y no se encontró contaminación cruzada al igual que los congeladores (en uno se maneja la pulpa y en el otro carne y pollo).

Los pisos y paredes están enchapados lo que permite que sean de fácil limpieza, cumpliendo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 en el capítulo I. Artículo 6. Condiciones Generales. “La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.



El área de almacenamiento de los insumos de materias primas y productos terminados se realiza de tal manera que minimizan el deterioro. El lugar está limpio, se lleva planilla de registro, procedencia, calidad y tiempo de vida.



Esta Institución no cuenta con cuarto de bodega para alimentos perecederos por lo tanto el mercado de verduras llega cada dos días, el cual es refrigerado en los refrigeradores en recipientes y bolsas selladas evitando la contaminación cruzada. Disponen de un lugar para lavado y desinfección de elementos de cocina y aseo.



Tienen instalaciones sanitarias independientes para hombres y mujeres, separados del área de preparación. El servicio sanitario se encontró limpio y con los recursos necesarios para la higiene personal (Papel higiénico, dispensador de jabón toallas desechables) Cuenta con lavamanos y con advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.



Se revisó ruta de evacuación la cual cuenta en el sitio donde se preparan los alimentos con la debida señalización, el extintor se encuentra recargado y con fecha de vencimiento del Año 2018.



Se pudo observar la limpieza y desinfección del lugar de entrega de la alimentación y de la preparación. Se están utilizando el protocolo de limpieza como lo establece la minuta. Los detergentes, desinfectantes, jeringas y útiles de aseo se encuentran etiquetados con rótulos y se encuentran almacenados en un lugar aislado del sitio de preparación y de entrega de alimentos.



Se revisaron las carpetas de los ocho (8) manipuladores, en donde reposan los documentos que exige el contrato (hoja de vida de los Manipuladores, Certificado de buenas prácticas en manufactura y educación sanitaria, certificado médico de aptitud laboral, examen coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas, certificado de no padecer enfermedad infectocontagiosa) y lista de asistencia a capacitaciones.

Cuentan con la dotación completa en buen estado, limpios, las damas con cabello recogido, los caballeros con cabello corto, sin barba, uñas cortas y limpias, las mujeres sin esmalte. Cuentan con tapabocas, guantes, gorros, delantales de tela y delantales plásticos, personal sin maquillaje, zapatos antideslizantes cerrado y de material resistente e impermeable, no se encontró personal con anillos, pulseras, relojes aretes cadenas y la manipuladora que usaba gafas estaban sujetos con un cordón a la parte de atrás. Cumplen en su totalidad con el Artículo 14 Practicas de higiene y medidas de protección de la Resolución 2674 del 2013.

Al momento de la visita contaban con dotación adicional para el personal externo, dándole cumplimiento al artículo 14 a la Resolución 2674 del 2013, “prácticas higiénicas y medidas de protección. Numeral 14 “Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en la resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada”.



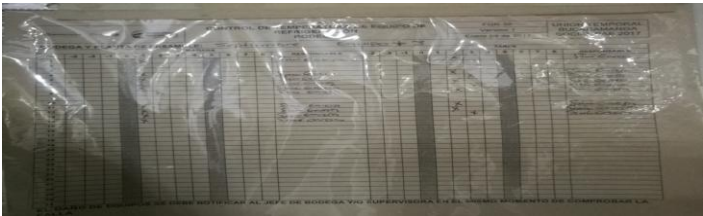
Revisando la carpeta de documentación se encontró: reporte de fumigación realizado cada dos meses, se han realizado mantenimientos en los equipos como consta en la carpeta (gramera, congeladores, neveras, ollas a presión, licuadoras, estufas de gas, cada programa tiene diligenciado el formato de plan de saneamiento al día (programa de control de Plagas, programa de residuos sólidos, programa limpieza y desinfección, temperatura de congelación, temperatura de calor de alimento terminado, verificación de servicio de agua potable, formato de control de desperdicio, seguimiento de tubería de desagüe, control de residuo de aceite). El comedor Escolar no cuenta con tanque auxiliar de suministro de agua, adicional para la cocina.

Se revisaron las actas de reunión de comité Alimentación Escolar CAE, la cual reposa un acta la de conformación e instalación del comité de alimentación escolar del 3 de marzo del 2017.

BODEGA

Se realizó la inspección de la bodega en donde se pudo constatar el cumplimiento de las especificaciones técnicas de la misma, techos con fácil desinfección, las lámparas cuentan con rejillas de protección, se encuentra en su totalidad enchapada y con la ruta de evacuación demarcada, extintor con fecha de recarga vigente, todas las canastillas se encuentran con estibas, cuenta con zona de clasificación y empaque, 4 cuartos fríos, 2 de refrigeración y 2 de congelación los cuales están en la temperatura optima y con su respectiva planilla de control, a través de la inspección ocular se pudo observar que no contaban con ningún riesgo de contaminación cruzada.

Cuenta con los ciclos de menú, Cumpliendo con lo establecido en la Resolución 16432 de 2015, numeral 5.1 Acceso a la información ubicado en el anexo 3. Gestión Social y Participación Ciudadana, ubicados en un lugar visible al público.



Se verificó el alimento industrializado que se estaba seleccionando y clasificando para la entrega en el horario de la tarde, se comprobó el gramaje del pan, el cual coincidía con la tabla nutricional y la minuta, así mismos los productos lácteos contaban con el rotulado y fecha de vencimiento, los manipuladores encargados de empacar los refrigerios se encontraban con el uniforme completo el cual cumplía los requerimientos.



La fruta antes de ser embalada para la entrega del refrigerio (el día de la visita Mandarina) es clasificada por tamaño y por punto de maduración y después se le vuelve a realizar desinfección, hay un lugar para depositar los productos no conformes distribuidos por lotes y aparte productos terminados y perecederos.



En el lugar se cuenta con sitio destinado para lavado y desinfección de canastillas así como con batería de baños para el personal contratado para ejercer labores en la bodega aparte para damas y caballeros.



Tiene los implementos necesarios que se deben suministrar en los eventos de visitas, adecuados para el ingreso y contacto con el espacio en el que se manipulan los alimentos, Al momento de inspección de los cuartos fríos se le facilitó a la profesional del equipo de visita chaqueta y elementos de protección para la inspección de los cuartos fríos.

VEHÍCULO

De la misma manera se efectuó la revisión del vehículo de placas TTR980 llegando de la primera entrega del día, el cual cumple tanto con las especificaciones técnicas, como con toda la documentación en la carpeta hoja de vida del conductor y ayudante, revisión técnico mecánica del vehículo, SOAT, ficha técnica, formato de rutas para la distribución de los alimentos, formato de control de temperatura, tarjeta de propiedad, certificado de Invima aceptada, certificado de fumigación y mantenimiento del aire, licencia de conducción de conductor y ayudante, sus contratos con los respectivos exámenes médicos, protocolo de limpieza y desinfección, poseen batas de repuesto, caja de guantes desechables, así mismo cuentan con botiquín, extintor, llanta de repuesto, equipo de carretera y cuenta con la publicidad del Ministerio de Educación.



Los productos químicos para limpieza y desinfección tienen los rotulados requeridos por la resolución 2674 de 2013 y se encuentran aislados en un lugar destinado específicamente para este fin.

Por último el equipo de trabajo se dirigió a la parte administrativa de la bodega donde se verificó que el operador cuenta con los documentos legales, técnicos, de trámite, entre otros, y los respectivos soportes de todo lo que se requiere para la ejecución del objeto contractual, para lo anterior, se revisaron 9 carpetas correspondientes a 2 auxiliares de bodega, un conductor y 6 manipuladores, evidenciándose que tenían la documentación completa, vigente y al día, de igual manera se revisaron los programas de saneamiento con sus respectivos controles y certificación sanitaria vigente con concepto favorable.

GRUPO 2. PETROCASINOS

RACION INDUSTRIALIZADA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE SEDE B

El espacio donde se ubican los refrigerios, es un espacio limpio, cuenta con tres mesas donde se reorganizan los refrigerios para ser entregados a cada grado. El refrigerio entregado el día de la visita realizada a la Institución fue el menú 7: leche entera, galleta de avena y banano; se observó que algunos bananos no se encontraban en su etapa de maduración óptima para el consumo, los cuales fueron separados para reposición.



Se encuentra ubicado en un lugar visible la ficha técnica de información del PAE, fecha de suscripción y número del contrato, fecha de iniciación del servicio, días de atención, número de raciones diarias, y líneas de atención al ciudadano, Cumpliendo con lo establecido en la Resolución 16432 de 2015, numeral 5.1 Acceso a la información ubicado en el anexo 3. Gestión Social y Participación Ciudadana.



Para esta sede fue asignada una manipuladora, cuenta con la dotación requerida: uniforme de color claro (pantalón y camisa), gorro, tapabocas, y zapatos antideslizantes, cumple con el horario de tres horas en la mañana repartiendo 503 refrigerios y tres horas en la tarde repartiendo los 503 restantes, para un total de 1.006 refrigerios por día, distribuidos a los estudiantes de primero a cuarto de primaria; en caso de presentarse alguna novedad por falta de asistencia, estos son repartidos a los estudiantes del grado quinto. La manipuladora hace el conteo de refrigerios de acuerdo al número de estudiantes por curso y los entrega a los alumnos que llevan dicha información, quienes son enviados por el docente titular.



Se solicitó a la manipuladora la carpeta en físico de los documentos exigidos para la ejecución del PAE (certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, certificado médico de aptitud laboral, y hoja de vida), encontrando toda la documentación requerida y vigente, adicionalmente presentó copias de las actas del Comité de Alimentación Escolar, el cual

fue constituido el primero de febrero, se realizaron Comités los días 29 de marzo, 27 de abril, y 1 de agosto, donde quedan registradas las diferentes observaciones realizadas por cada uno de los integrantes del Comité.

Los interventorías están archivadas dentro de la carpeta, y en la bitácora de la manipuladora queda registrada fecha y funcionario que realiza la visita.

Cuenta con los programas requeridos para ración industrializada: Programa de limpieza y desinfección, certificado de fumigación, programa de control de plagas, y programa de residuos sólidos.

Con respecto a la verificación de entregas de raciones, se realiza por medio de listados suministrados por la Secretaria de Educación, diligenciados diariamente por la manipuladora quien diligencia la información a través de una “X” de los refrigerios entregados por día, sin verificar realmente con el coordinador designado por el CAE la asistencia de los beneficiarios del programa.

Durante la visita no se pudo realizar entrevista al coordinador encargado del programa PAE, ya que se encontraba en la organización de las Pruebas Saber en otra sede educativa.

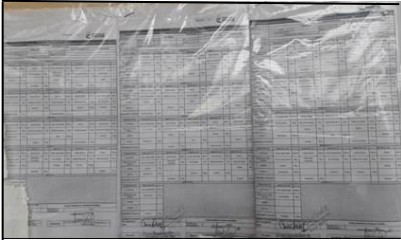
INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE B

La Infraestructura o espacio donde se recibe, distribuye y consume la ración industrializada no se ajusta en la totalidad a las condiciones adecuadas como lo estipula la Resolución 16432 de 2015- Lineamientos Técnicos-Administrativos del PAE en el Artículo 1 Numeral 3. Actores responsabilidades y competencias. 3.3 Entidades Territoriales Certificadas –ETC, literal n y Anexo 1. Exigencias técnicas por etapa “Velar por que se propicien los espacios y tiempos adecuados al interior de la Institución Educativa para el consumo de los alimentos”. En la visita se pudo observar que el espacio es abierto y solo se cuenta con la manipuladora de alimentos quien debe dirigirse a los salones para llamar por curso a los niños para la entrega del refrigerio y en el tiempo que se ausento ingresaron 4 gatos los cuales pueden contaminar los alimentos que van a ser entregados.



De acuerdo a la planilla de salida y entrada de bodega y entrega a punto de distribución, se entregan diariamente en esta Institución 500 raciones industrializadas de la siguiente manera: 251 en la mañana y 249 raciones en la tarde.

En la visita se revisó la minuta de ración industrializada, que corresponde al menú 7 (Leche entera, galleta de avena y banano) verificando que corresponde a la ración entregada el día de la visita. Se revisaron las raciones y la fecha de vencimiento. En cuanto a la fruta (Banano) se detectaron muy verdes y otros demasiados maduros (el punto de maduración no es el óptimo para el consumo).



La manipuladora de alimentos manifiesta que el operador Petrocasinos S.A entrega los productos a esta Institución todos los días de 6:30 a 7:00 am, como se verificó. La distribución de la ración industrializada se comienza a repartir a los estudiantes a partir de las 7:00 a.m por cursos, estas raciones se entregan en el área destinada. Los niños consumen la ración en el salón de clases o en las canchas, siendo supervisados por el docente.



Se solicitó la documentación de la manipuladora contratada por el operador Petrocasinos (certificado médico, hoja de vida de la Manipuladora, Certificado de buenas prácticas en manufactura y educación sanitaria, certificado médico de aptitud laboral, examen coprológico, frotis faringeo, KOH de uñas, certificado de no padecer enfermedad infectocontagiosa y lista de asistencia a capacitaciones).

Se revisó la carpeta de documentación y se encontró lista de chequeo de limpieza y desinfección de todos los meses, control y monitoreo del manejo de residuos sólidos diligenciado, control de fechas de vencimiento de los productos y copia de las actas de reunión de comité Alimentación Escolar CAE,

Se observó que se han llevado a cabo 2 reuniones del Comité de Alimentación Escolar los días 6 de abril y 13 de julio, de las observaciones realizadas se pudo evidenciar que persiste la de la fruta (banano) que llega verde y no está en su etapa de maduración óptima para el consumo.

RACIÓN PREPARADA EN SITIO

INSTITUCION EDUCATIVA SANTANDER - PRINCIPAL

El espacio donde se encuentra ubicado el comedor escolar, tiene capacidad para 108 alumnos, cuenta con 108 sillas y 20 mesas en buen estado, dentro de su dotación de menaje tienen en total 1.025 cucharas de acero, 82 bandejas verdes para alumnos entre 4 a 7 años, 500 bandejas rojas para alumnos entre 7 a 12 años, 443 bandejas azules para alumnos entre 13 a 17 años, y 1.025 vasos plásticos. La distribución de las raciones se realiza de manera organizada, por grupos, se inicia la entrega a partir de las 10:30 de la mañana y finalizan a la 1:30 de la tarde para un total 1.050 de raciones entregadas.

La ficha técnica de información del PAE se encuentra ubicada en un lugar visible, contiene fecha de suscripción y número del contrato, fecha de iniciación del servicio, días de atención, número de raciones diarias, y líneas de atención al ciudadano, Cumpliendo con lo establecido en la Resolución 16432 de 2015, numeral 5.1 Acceso a la información, ubicado en el anexo 3 Gestión Social y Participación Ciudadana.



Se observó que dentro del comedor escolar se ubican los utensilios de aseo, tales como: trapero, escobas, recogedores y canecas, los cuales deberían estar ubicados fuera del comedor escolar.



Se verificó el gramaje del menú del día correspondiente al número 6 :Carne desmechada, arroz con espinaca, poteca de ahuyama, moneditas de plátano y sorbete de lulo (fue solicitado el cambio por sorbete de fresa y fue informado a la Secretaria y la interventoría), encontrando que cumple con el peso para cada uno de sus componentes.



La cocina cuenta con 2 lavaplatos, 2 cocinetas, 1 cocina industrial, 1 gramera, el menaje y utensilios que aseguran la operación y distribución de la calidad e inocuidad de los alimentos. El equipo operativo está conformado por 7 manipuladoras de acuerdo a la cantidad de raciones preparadas en el sitio, cumplen con los requisitos exigidos en la normatividad sanitaria vigente (certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, certificado médico de aptitud laboral, y hoja de vida). Se evidenció que tienen la dotación requerida que consta de uniforme de color claro: pantalón, camisa, gorro, tapabocas, delantal y zapatos antideslizantes.



Se solicitó a la manipuladora la carpeta en físico de los documentos exigidos para la ejecución del PAE: (certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, certificado médico de aptitud laboral, y hoja de vida), presentó el plan de saneamiento (programa de limpieza, programa de residuos sólidos, programa de control de plagas y el programa de abastecimiento de agua), no contaba con el concepto técnico sanitario expedido por la Secretaria de Salud

El coordinador designado por el CAE suministró copias de las actas del Comité de Alimentación Escolar, el cual no tiene fecha de constitución y se realizó un Comité el día 4 de mayo, donde quedan registradas las diferentes observaciones realizadas por cada uno de los integrantes del Comité. Por otra parte informó que se está depurando la base de datos con el fin de determinar realmente los alumnos que están utilizando el servicio de restaurante escolar para la asignación de nuevos cupos.

La verificación de entregas de raciones, se realiza por medio de listados suministrados por la Secretaria de Educación, diariamente una de las manipuladoras suministra la información llenando con una “X” los refrigerios entregados por día, sin verificar realmente con el coordinador designado por el CAE la asistencia de los beneficiarios del programa.

Cuenta con una bodega para almacenamiento de aproximadamente 6 mts², se encuentra en buen estado de aseo, el espacio es adecuado para el almacenamiento del mercado que es llevado cada dos o tres días, tiene 3 neveras, 1 refrigerador, 1 bascula, 1 termómetro digital el cual se encuentra averiado y estibas que soportan las canastillas del mercado. De igual manera, este espacio no cumple con las características determinadas en la Resolución 2674 de 2013 en el capítulo I. Artículo 6. Condiciones Generales. “La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento”, ya que algunas de las paredes son en ladrillo a la vista lo que no permite la limpieza adecuada.



El área en donde se encuentra la cocina, el comedor escolar y la bodega no se encuentra identificada y señalizada, como lo establece el numeral 3.6 literal T, de la Resolución 16432.

BODEGA

La bodega tiene un espacio de 630 mts², distribuidos en un área administrativa y un área de recepción, almacenamiento y distribución de productos, en donde se observó un pasillo de alistamiento en el que se ubican los productos industrializados

para su distribución, se verificaron fechas de vencimiento de los productos, las cuales se encontraban vigentes, de igual forma se identificaron unas leches que el supervisor manifestó que habían sido llevadas a la bodega por equivocación, y se encontraban ubicadas en el área de alistamiento (debiendo estar ubicadas en otra área para su respectiva devolución) y otro pasillo para almacenamiento de secos y abarrotos.

cuenta con dos unidades de frio (área de congelación), en donde se almacenan cárnicos, quesos, vegetales y frutas, no se pudo verificar la distribución del almacenamiento ya que al momento de la visita se observó que una de las unidades de frio no se encontraba en funcionamiento, debido a un sobrevoltaje presentado en la bodega, que ocasiono daños en su estructura eléctrica, como lo manifestó el supervisor del operador, por esta razón debieron ubicar dentro de la unidad de frio que se encuentra en uso, cárnicos, verduras, frutas y quesos, lo que puede generar riesgos de contaminación cruzada, como lo establece la de la Resolución 2674 de 2013,en el artículo 31.Expendio de alimentos. “En los equipos de refrigeración y/o congelación, debe evitarse el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada. Al revisar el acta de la interventoría se pudo verificar que desde el pasado 29 de agosto la unidad de frio se encontraba en mantenimiento correctivo, debido a esta situación la logística de entrega de mercados se está ejecutando diariamente.

Por otra parte una vez revisado el empaque y rotulado de los cárnicos se evidenció que no cumplen con lo estipulado en la Resolución 05109 de 2005, artículo 5.Información que debe contener el rotulado o etiquetado. Numeral 5.4.1 Deberá indicarse el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento según sea el caso, precedido por la expresión “FABRICADO o ENVASADO POR”, ya que en la etiqueta no se evidencia la dirección del fabricante.

El descargue del mercado se realiza en la entrada de la bodega, y el personal que se encuentra o ingresa a la misma debe contar con los elementos de protección necesarios para evitar la contaminación de alimentos. Para los alimentos que requieren de refrigeración se verificó que estuvieran en la temperatura establecida el artículo 18. Fabricación. Numeral 3. 1. mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2°C, de la Resolución 2674 de 2013.

Se encuentra señalizada de acuerdo a las actividades que se realizan por área, cuentan con avisos alusivos a las prácticas higiénicas, igualmente se encuentra la ruta de evacuación que es diseñada para que trabajadores, empleados y público en general evacuen las instalaciones en el momento de una emergencia.

Su infraestructura posee paredes, pisos y techos contruidos de manera que se evita la acumulación de suciedad y se facilita la limpieza y mantenimiento, en cuanto a las uniones entre los pisos y paredes están selladas de forma redondeada para impedir acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección, cosa que no ocurre entre paredes y entre estas y los techos.

Cuenta con un Plan de Saneamiento Básico para la planta de producción (programa de limpieza, programa de residuos sólidos, programa de control de plagas, y programa de abastecimiento de agua).En cuanto a equipos el operador tiene implementado el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, y registran la hoja de vida correspondiente de cada equipo.





El personal que tiene el operador en la bodega es el siguiente: 1 coordinador, 2 supervisores, 1 jefe de bodega y 4 auxiliares que presentaron los requisitos exigidos en la normatividad sanitaria vigente (certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, certificado médico de aptitud laboral, y hoja de vida). Se evidenció que los auxiliares y el jefe de bodega utilizan la dotación requerida que consta uniforme de color claro: pantalón, camisa, gorro, tapabocas, delantal y zapatos antideslizantes.

En el momento de la visita al área de recepción, almacenamiento y distribución de productos fue suministrada por el operador la vestimenta y dotación adecuada para realizar el ingreso a esta área como lo estipula la Resolución 2674 de 2013 artículo 14.prácticas higiénicas y medidas de protección. Numeral 14 “Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en la resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada”; en cuanto al ingreso al área de refrigeración no fue suministrada la indumentaria como lo estipula el artículo 65. En los establecimientos de trabajo en donde se realicen operaciones o procesos a bajas temperaturas (cuartos fríos, etc), los patronos suministrarán a los trabajadores overoles de tela semipermeable con relleno de material aislante, forro respectivo y cremallera, capucha del mismo material con espacio libre para los ojos, nariz y boca, botas de caucho de media caña de tipo especial con cremallera para introducir los zapatos del operario; dos guantes interior y exterior, de la Resolución 244 de 1979.

Código: F-CIG-1300-238,37-012	Versión: 2.0	Página 18 de 24
Elaboró: Oficina de Control Interno	Revisó: Sistema Integrado Gestión de Control (SIGC)	Aprobó: Sistema Integrado Gestión de Control (SIGC)



VEHÍCULO

Se verificó el furgón refrigerador de placas TAY 169, el cual cuenta con la certificación sanitaria vigente, certificado de manipulación de alimentos del conductor y el ayudante, mantenimiento de unidades de frio, matrícula del vehículo, copia del SOAT, licencia de conducción, y ficha técnica del vehículo, donde especifica capacidad y condiciones del mismo.

Se verificó la temperatura del vehículo, siendo la requerida para el tiempo de alimentos que transportan, cuenta con el plan operativo de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres a cada sede educativa, de acuerdo con los cupos adjudicados.

Se pudo evidenciar en la revisión realizada al vehículo que no se encontraba en óptimas condiciones de higiene respecto a las cortinas plásticas lo que genero mal olor en el área de refrigeración del vehículo.

El conductor y el auxiliar cumplen con los requisitos exigidos en la normatividad sanitaria vigente (certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, certificado médico de aptitud laboral, y hoja de vida). Se evidenció que tienen la dotación requerida que consta de uniforme de color claro: pantalón, camisa, gorro, tapabocas, delantal y zapatos antideslizantes.



2. CONCLUSIONES

- ❖ Se evidenció falta de control en la entrega, verificación y diligenciamiento de los listados de alumnos beneficiarios del programa que reciben las raciones industrializadas y preparadas en sitio.

UNIÓN TEMPORAL BUCARAMANGA SOCIAL PAE 2017

INSTITUTO TÉCNICO POLITECNICO SEDE D – RACIÓN INDUSTRIALIZADA

- ❖ Se observó buena organización y manejo adecuado de las raciones por parte de la manipuladora.
- ❖ Cuentan con la documentación requerida para la ejecución del programa y se mantiene en la Institución.
- ❖ Se entrega la ración de acuerdo al menú estipulado para el día.

Código: F-CIG-1300-238,37-012	Versión: 2.0	Página 19 de 24
Elaboró: Oficina de Control Interno	Revisó: Sistema Integrado Gestión de Control (SIGC)	Aprobó: Sistema Integrado Gestión de Control (SIGC)

- ❖ Se evidencia que es necesario el mejoramiento en la infraestructura de la Institución para que se cuente con un lugar más adecuado sin ningún tipo de foco contaminante.
- ❖ Se realizó cambio de horario para la entrega de las raciones industrializadas, sin ser autorizado previamente por el Comité de Alimentación Escolar, incumpliendo con el numeral 4.1.3. Horario de consumo de los complementos alimentarios. "Los cambios de horario deben ser autorizados previamente por el Comité de Alimentación Escolar y debe constar en acta debidamente firmada. El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar de la Institución Educativa y debe ser de conocimiento de los padres de familia, operador, de la supervisión y/o interventoría y de la ETC. Este horario no podrá modificarse del calendario escolar", de la Resolución 16432 de 2015.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI – RACIÓN PREPARADA EN SITIO

- ❖ Se evidenció buena organización y manejo adecuado de las raciones entregadas a los titulares de derecho por parte de las manipuladoras.
- ❖ Disponen de la documentación requerida para la ejecución del programa y se encuentra dentro de la Institución.
- ❖ Se entrega la ración de acuerdo al menú estipulado para el día.
- ❖ El aspecto y presentación de los alimentos para el consumo es óptimo.
- ❖ Se observó que las instalaciones están en buen estado, cuentan con rutas de evacuación identificadas, salidas de emergencia y puntos de encuentro en todas las áreas. Se encuentra como falencia que el punto de entrega está retirado del punto de preparación de los alimentos.
- ❖ Cuentan con sitio para el almacenamiento de productos no perecederos. En cuanto a alimentos perecederos no existe sitio, por lo tanto la provisión se realiza 3 veces por semana.
- ❖ Se evidenció que la batería sanitaria se encuentra en excelente estado y ubicada fuera del área de preparación.
- ❖ Cuentan con área específica para almacenamiento de elementos de aseo, desechos y con recolección de basuras.
- ❖ Se observó que el restaurante escolar no cuenta con tanque de almacenamiento de agua para uso exclusivo del mismo..
- ❖ Se encuentra con buena dotación de muebles y el menaje está en buen estado.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMÉRICAS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO

- ❖ Se observó buena organización y manejo adecuado por parte de las manipuladoras encargadas de la ración preparada en sitio.
- ❖ Cuentan con la documentación requerida, al día y se mantiene en la Institución.
- ❖ Se entrega la ración de acuerdo al menú estipulado para el día.
- ❖ El aspecto y presentación de los alimentos para el consumo es óptimo.

BODEGA

- ❖ Se evidenció el cumplimiento por parte del operador de los parámetros y lineamientos del programa de Alimentación Escolar, así como de las obligaciones contractuales adquiridas con la celebración del contrato.

PETROCASINOS

INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE SEDE B – RACIÓN INDUSTRIALIZADA

- ❖ Las raciones industrializadas llegan oportunamente a la Institución, de manera organizada y completa.
- ❖ Se entrega la ración de acuerdo al menú estipulado para el día.
- ❖ Disponen de la documentación requerida para la ejecución del programa y se encuentra dentro de la Institución.
- ❖ Se evidenció que los refrigerios son entregados por parte de la manipuladora a (2) alumnos de cada curso, quienes le informan cuantos refrigerios requieren conforme a la asistencia del día, incumpliendo con lo establecido en el numeral 4.3.3.8 Entrega de complementos alimentarios a los titulares de derecho. "El personal transportador debe estar debidamente identificado y realizara la entrega de los productos al docente, directivo docente o persona responsable designada por el Comité de Alimentación Escolar".
- ❖ El refrigerio entregado el día de la visita realizada a la Institución fue el menú 7: leche entera, galleta de avena y banano, se pudo observar que algunos bananos no se encontraban en su etapa de maduración óptima para el consumo.

INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE B – RACIÓN INDUSTRIALIZADA

- ❖ La ración industrializada llega de manera oportuna al sitio de entrega, organizada y completa.
- ❖ Disponen de la documentación requerida para la ejecución del programa y se encuentra dentro de la Institución.
- ❖ La manipuladora cuenta con uniforme completo y utiliza los elementos de protección para la entrega de la ración.
- ❖ Se entrega la ración de acuerdo al menú estipulado para el día.
- ❖ El refrigerio entregado el día de la visita realizada a la Institución fue el menú 7: leche entera, galleta de avena y banano, se pudo observar que algunos bananos no se encontraban en su etapa de maduración óptima para el consumo.
- ❖ La parte en donde se entrega la ración se encuentra limpia, pero en la parte de atrás se encuentra almacén de inservibles no se encuentra aislado.
- ❖ El sitio donde se distribuye la ración se encuentra al aire libre donde no hay ninguna forma de resguardar el refrigerio mientras la manipuladora se desplaza para llamar a los titulares en derecho para la entrega del mismo.
- ❖ Los elementos de aseo se encuentran en el mismo sitio donde se entregan los refrigerios al igual que la recolección de desechos sólidos.

SANTANDER PRINCIPAL – RACIÓN PREPARADA EN SITIO

- ❖ Se observó buena organización y manejo adecuado por parte de las manipuladoras de las raciones.
- ❖ Disponen de la documentación requerida para la ejecución del programa y se encuentra dentro de la Institución.
- ❖ Se entrega la ración de acuerdo al menú estipulado para el día.
- ❖ El aspecto y presentación de los alimentos para el consumo es óptimo.
- ❖ El Comedor Escolar de la Institución no tiene el concepto técnico sanitario expedido por la Secretaria de Salud.

Código: F-CIG-1300-238,37-012	Versión: 2.0	Página 21 de 24
Elaboró: Oficina de Control Interno	Revisó: Sistema Integrado Gestión de Control (SIGC)	Aprobó: Sistema Integrado Gestión de Control (SIGC)

- ❖ El comedor escolar no cuenta con la capacidad adecuada para atender la cantidad de alumnos que son beneficiarios del programa.
- ❖ El espacio (comedor escolar y bodega) no cumple con las características determinadas en la Resolución 2674 de 2013 en el capítulo I. Artículo 6. Condiciones Generales. “La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento”, ya que algunas de las paredes son en ladrillo a la vista lo que no permite la limpieza adecuada.
- ❖ El área en donde está ubicada la cocina, el comedor escolar y la bodega no se encuentra identificada y señalizada, incumpliendo con el numeral 3.6 literal T, de la Resolución 16432.
- ❖ El termómetro se encuentra averiado, lo cual no permite la verificación de la temperatura en las neveras y refrigerador, que contienen los alimentos para la elaboración de los ciclos de menú.

BODEGA

- ❖ una de las unidades de frío no se encontraba en funcionamiento, debido a un sobrevoltaje presentado en la bodega, que ocasiona daños en su estructura eléctrica, por tal razón deben almacenar en la unidad de frío que se encuentra en uso cárnicos, verduras, frutas y quesos, lo que puede generar riesgos de contaminación cruzada.
- ❖ Se pudo evidenciar que el vehículo no se encontraba en óptimas condiciones de higiene respecto a las cortinas plásticas y mal olor en el área de refrigeración.

3. RECOMENDACIONES

- ❖ Se recomienda establecer un mecanismo de control más efectivo para la verificación y diligenciamiento de los listados que relacionan la entrega de las raciones industrializadas y preparadas en sitio, a fin de garantizar que los mismos se estén entregando efectivamente a los titulares de derecho sujetos del beneficio del Programa PAE.

UNIÓN TEMPORAL BUCARAMANGA SOCIAL PAE 2017

INSTITUTO TÉCNICO POLITECNICO SEDE D – RACIÓN INDUSTRIALIZADA

- ❖ Dar cumplimiento a la Resolución 16432 del 2015- Lineamientos Técnicos-Administrativos del PAE en el Artículo 1 Numeral 3. Actores responsabilidades y competencias, 3.3 Entidades Territoriales Certificadas –ETC, literal n y Anexo 1. Exigencias técnicas por etapa. Realizar el diagnóstico y la caracterización de las Instituciones Educativas y las sedes donde se presten el servicio del PAE frente a las condiciones de infraestructura, equipo, menaje, acceso y transporte de insumo y de alimentos. El sitio en donde se entrega la ración industrializada no tiene las condiciones de infraestructura, por lo tanto se recomienda a la Institución gestionar ante la Secretaría de Educación los recursos para la adecuación del espacio asignado a la entrega de las raciones industrializadas a los titulares de derecho.
- ❖ Dar cumplimiento con el numeral 4.1.3. Horario de consumo de los complementos alimentarios. “Los cambios de horario deben ser autorizados previamente por el Comité de Alimentación Escolar y debe constar en acta debidamente firmada. El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar de la Institución Educativa y debe ser de conocimiento de los padres de familia, operador, de la supervisión y/o interventoría y de la ETC. Este horario no podrá modificarse del calendario escolar”, de la Resolución 16432 de 2015.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI – RACIÓN PREPARADA EN SITIO

- ❖ Gestionar ante la Secretaría de Educación los recursos para adquirir la campana extractora de la cocina.

Código: F-CIG-1300-238,37-012	Versión: 2.0	Página 22 de 24
Elaboró: Oficina de Control Interno	Revisó: Sistema Integrado Gestión de Control (SIGC)	Aprobó: Sistema Integrado Gestión de Control (SIGC)

- ❖ Tramitar ante la Secretaria de Salud la constancia del concepto sanitario, resultado de la evaluación técnica de las condiciones sanitarias del establecimiento.

BODEGA

- ❖ Continuar dando cumplimiento a los lineamientos propios del programa de alimentación escolar para seguir garantizando los derechos de los niños, niñas y adolescentes, prestando atención a las observaciones que puedan surgir tanto de los comités como de la Alcaldía de Bucaramanga y de la interventoría para efectuar de manera ágil y efectiva los planes de mejoramiento que permitan la prestación óptima del servicio, ejecutando a cabalidad el objeto contractual y evitando la tipificación de hallazgos por parte de los entes de control.

PETROCASINOS

INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE SEDE B – RACIÓN INDUSTRIALIZADA

- ❖ Se recomienda mayor organización en el proceso de entrega de refrigerios a los docentes, directivos o persona responsable como lo determina la norma con el fin de garantizar que los refrigerios sean recibidos por los alumnos beneficiarios del programa.
- ❖ Se recomienda mayor verificación del estado de maduración de los productos que son entregados a los titulares del programa para dar cumplimiento con la totalidad de la ración industrializada asignada por niño.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE B – RACIÓN INDUSTRIALIZADA

- ❖ Dar cumplimiento al Artículo 28. Alistamiento. numeral 7.Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con rotulo en que se informe su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación solo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. de la Resolución 2674 del 2013.
- ❖ Dar cumplimiento a la Resolución 16432 del 2015- Lineamientos Técnicos-Administrativos del PAE en el Artículo 1 Numeral 3. Actores responsabilidades y competencias, 3.3 Entidades Territoriales Certificadas –ETC, literal n y Anexo 1. Exigencias técnicas por etapa. Realizar el diagnóstico y la caracterización de las Instituciones Educativas y las sedes donde se prestaran el servicio del PAE frente a las condiciones de infraestructura, equipo, menaje, acceso y transporte de insumo y de alimentos. El sitio en donde se entrega la ración industrializada no tiene las condiciones de infraestructura.
- ❖ El personal que reparte las raciones industrializadas debe llevar su dotación completa, en este caso le hacía falta la bata como lo pudimos evidenciar a la hora de la visita en esta Institución. (soporte fotográfico).
- ❖ Se recomienda tener en cuenta las observaciones emitidas en las reuniones del CAE, teniendo en cuenta que ya habían manifestado que la fruta (banano) no se encontraba en su etapa óptima de maduración para su consumo.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTANDER - PRINCIPAL

- ❖ Tramitar ante la Secretaria de Salud la constancia del concepto sanitario, resultado de la evaluación técnica de las condiciones sanitarias del establecimiento.
- ❖ Gestionar ante la Secretaria de Educación los recursos para realizar las reformas necesarias en la adecuación del comedor escolar, cocina y bodega de almacenamiento conforme a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013. Capítulo I. Artículo 6. Condiciones Generales. Numeral 2. Diseño y construcción.

Código: F-CIG-1300-238,37-012	Versión: 2.0	Página 23 de 24
Elaboró: Oficina de Control Interno	Revisó: Sistema Integrado Gestión de Control (SIGC)	Aprobó: Sistema Integrado Gestión de Control (SIGC)

- ❖ Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.
- ❖ Llevar a cabo el mantenimiento correctivo del termómetro digital que contribuye al control y verificación de la temperatura de las neveras y refrigerador.
- ❖ Se recomienda que para el almacenamiento de todo el equipo de limpieza (traperos, escobas y canecas), proveer un sitio o zona especial para la ubicación de los mismos, con el fin de evitar contaminación de los alimentos.

BODEGA Y VEHÍCULO

- ❖ Agilizar el mantenimiento correctivo de la unidad de frio con el fin de evitar contaminación cruzada por el almacenamiento conjunto de alimentos.
- ❖ Se recomienda no almacenar los productos que se encuentran para devolución en el área de alistamiento, con el propósito de evitar que haya confusión en el momento de empacar las raciones industrializadas.
- ❖ Dar cumplimiento a la Resolución 05109 de 2005, artículo 5.Información que debe contener el rotulado o etiquetado. Numeral 5.4.1 Deberá indicarse el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento según sea el caso, precedido por la expresión “FABRICADO o ENVASADO POR”, ya que en la etiqueta de los cárnicos no se evidencia la dirección del fabricante.
- ❖ Para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección, se recomienda tener en cuenta las uniones de pared y pared, pared y techo que no se encuentran selladas de forma redondeadas.
- ❖ Se recomienda la limpieza y cambio de cortinas plásticas del vehículo con placas TAY 169, con el fin de evitar malos olores o posible contaminación de alimentos.

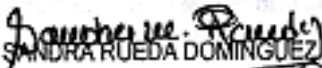
FIRMAS:

Lider del Seguimiento



DIANA RODRIGUEZ GÓMEZ

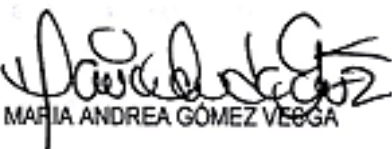
EQUIPO DE TRABAJO:



SANDRA RUEDA DOMÍNGUEZ



JENNY ARCHILA ROZO



MARIA ANDREA GÓMEZ VEGA



NATHALY CASTELLANOS AYALA



GLADYS GARCIA JAIMES

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN	FECHA
00	Original	03 De Diciembre 2008
01	Cambio De Código Por TRD	20 De Octubre De 2009
02	Ajustes	9 De Mayo De 2012

Código: F-CIG-1300-238,37-012	Versión: 2.0	Página 24 de 24
Elaboró: Oficina de Control Interno	Revisó: Sistema Integrado Gestión de Control (SIGC)	Aprobó: Sistema Integrado Gestión de Control (SIGC)