	INFORME DE EVALUACION Y SEGUIMIENTO	Código: F-CIG-1300-238,37-012	
		Versión: 02	
		Página 1 de 13	

Fecha: Julio 29 de 2016	Ciudad: Bucaramanga				
Líder: SANDRA HOLGUÍN MARTINEZ	Proceso: PROYECCION Y DESARROLLO COMUNITARIO				
Equipo de Trabajo: <div>MARÍA ANDREA GÓMEZ VESGA NATHALY CASTELLANOS AYALA JOHANA LIZARAZU BASTO SANDRA M. RUEDA DOMINGUEZ</div>	Clase de Informe: <table><tr><td>Seguimiento</td><td>X</td></tr><tr><td>Evaluación</td><td></td></tr></table>	Seguimiento	X	Evaluación	
Seguimiento	X				
Evaluación					

1. OBJETIVO

Verificar las obligaciones asumidas por los operadores del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para las modalidades de Ración Preparada y Ración Industrializada para la vigencia 2016.

2. DESARROLLO DEL SEGUIMIENTO

En razón a los roles propios de la Oficina de Control Interno se realizó el siguiente Seguimiento, con el fin de verificar que el Programa se esté ejecutando, de acuerdo a las obligaciones asumidas por los operadores en los contratos suscritos con la Alcaldía de Bucaramanga y a la Resolución 16432 de 2015 la cual expidió los Lineamientos Técnicos – Administrativos emitido por el Ministerio de Educación, adicionado por el Decreto 1852 de 2015, el cual define las condiciones, los elementos técnicos y administrativos mínimos que deben tener o cumplir todos los actores y operadores del programa para la prestación del servicio de alimentación escolar con calidad, los cuales serán de obligatorio cumplimiento y aplicación.

Lo anterior en virtud al Objetivo General del PAE, de *“contribuir al acceso con permanencia escolar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matrícula oficial, fomentando hábitos alimentarios saludables, a través del suministro de un complemento alimentario”*.

Para tal fin el Municipio de Bucaramanga a través de la Secretaria de Desarrollo Social, realizo el proceso de contratación bajo la modalidad de Licitación Pública SDS-LP-001-2016, por valor de \$7.707.056.750 financiados con Recursos de Rendimientos financieros alimentación escolar, Inversión Forzosa Ley 715 de 2001 Propósito General , Inversión Forzosa Ley 715 de 2001 Alimentación escolar y Recursos Propios, y la Secretaria de Educación por medio de Contratos Administrativo suscritos con el Instituto PROINAPSA S.A de la Universidad Industrial de Santander se contrató la Interventoría por \$1.496.851.470, para un valor total para el programa de \$9.203.908.220, es de aclarar que el Municipio no recibió aportes del MEN, pero si adopto la normatividad en cuanto a alimentación escolar este Ministerio ha dictado.

Hay que mencionar además, que para la vigencia 2016 el PAE se segmento en tres grupos, de modo que el programa se ejecuta por medio de tres contratos, los cuales atienden 28.340 titulares de derecho del área urbana y rural del municipio: 12.079 se benefician con ración preparada en sitio (almuerzos) cubriendo 52 sedes educativas y 16.261 con ración industrializada en las jornadas mañana/tarde en 59 sedes educativas, de la siguiente manera:

GRUPO	OPERADOR	VALOR CONTRATO	TIPO DE FINANCIACION	TIPO DE RACION		No. DE SEDES EDUCATIVAS BENEFICIARIAS	
				Preparada en sitio (Almuerzo)	Ración Industrializada	Preparada en sitio (Almuerzo)	Ración Industrializada
1	Contrato No. 44. UNION TEMPORAL BUCARAMANAGA SOCIAL (DISERAL S.A.S y Javier Ignacio Pulido)	\$2.710.745.490	Recursos Propios	4.047	5.432	20	18
2	Contrato No. 45. UNION TEMPORAL BUCARAMANAGA SOCIAL (Generación Colombia S.A y EPROALCO S.A.S	\$2.636.563.460	-Rendimientos financieros alimentación escolar (\$1.000.000) -Inversión forzosa Ley 715 de 2001 propósito general (\$635.392.675) y alimentación escolar (\$710.916.275). -Recursos Propios (\$1.289.254.510)	4.034	5.443	18	19
3	Contrato No. 77. PETROCASINOS S.A	\$2.359.747.800	Inversión forzosa Ley 715 de 2001 propósito general.	3.998	5.386	14	22

Código: F-CIG-1300-238,37-012	Versión: 02	Página 1 de 13
Elaboró: Oficina de Control Interno	Revisó: Sistema Integrado Gestión de Control (SIGC)	Aprobó: Sistema Integrado Gestión de Control (SIGC)

En razón a que la Oficina de Control Interno dispone de cuatro Contratistas por Prestación de Servicios y dos de planta para los 19 procesos de la entidad, se programó dos (2) días de visitas a las tres Bodegas de los operadores y a 7 de las Instituciones Educativas beneficiarias del Programa:

**GRUPO 1: Bodega ubicada en la Cra 24 # 11 – 45 Barrio San Francisco y las I.E INEM Sede B, Barrio El Rocío y Camacho Carreño.**

Una vez efectuadas las visitas a las I.E INEM Sede B (Ración Industrializada) y Camacho Carreño (Ración Preparada – Almuerzo), se realizó visita a la Bodega poniendo en conocimiento lo observado:

**I.E INEM Sede B**

- a. La infraestructura o espacio donde se recibe, distribuye y consume la ración industrializada, no se ajusta en su 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”.*
- b. Se entregan en total 500 raciones, 289 en la jornada de la mañana y 211 en la tarde, no coincide con lo que registran los pliegos de condiciones, teniendo en cuenta que eran 261 en la jornada de la mañana. No se encontró soporte del cambio del número de raciones y la ampliación a dos jornadas.

Sitio de distribución



Entrega raciones



Ración Industrializada



Señalización



Almacenamiento





Manejo Residuos Sólidos



Certificado manejo de plagas



Camacho Carreño

- a. Si bien es cierto en la Bodega se encuentran las carpetas completas de las manipuladoras y los ciclos de menús, lista de intercambio, análisis nutricional y guía de preparaciones firmados en su totalidad por el Nutricionista y Supervisor de la Alcaldía, se observó que en la Institución Educativa cuentan con la carpeta pero se debe complementar dado que falta unos documentos de la manipuladora y además los descritos anteriormente solo están firmados por el Dietista del operador quien elabora los documentos, y no por el Nutricionista y Supervisor por parte de la Alcaldía.
- b. De acuerdo al acta de visita realizada el 13 de julio de 2016 por parte de la Interventoría PAE, dejo varias observaciones a causa de: El Servicio sanitario. Falta de iluminación en la cocina y comedor. No se encontró certificado de calibración. Mejorar la dosificación. No cuenta con protocolo de lavado y desinfección de frutas y hortalizas. Extintores no cuenta con fecha de recarga. A la fecha de la visita por parte de la Oficina de Control Interno, no se habían subsanado estas observaciones, en razón a que el acta de visita de la Interventoría no ha llegado a la Bodega para formular las acciones correctivas.
- c. Durante la visita, la OCI verifico el gramaje de una ración de almuerzo de edades de 13 a 17 años, a fin de corroborar la dosificación de ración servida, confirmando que se cumple con el gramaje estipulado en la planilla del día.

Comedor en condiciones higiénicas



Ración servida – Verificación gramaje



Almacenamiento cárnicos, verduras y víveres



Señalización según lineamientos





Manipulación alimentos



Certificado manejo de plagas



Con respecto a las instalaciones del INEM, la Supervisora del Operador, Claudia Velazco informo que internamente el colegio está realizando gestión para reubicar o acondicionar el sitio, de igual manera informo que caso parecido ocurre en Cristal y Toledo Plata, donde están tratando de mejorar los espacios de distribución.

Por otra parte el Coordinador del Operador el Ingeniero de Alimentos, Wilmer Cubillos explico que los cambios de horarios y raciones lo establece cada Institución Educativa, concertado con el Comité PAE. No reposan documentos soporte de dichos cambios en el área administrativa de la bodega. (Acta de visita)

Finalmente se recomendó, que de conformidad al contrato en la *Etapas de Operación y Proceso*, deben responder y formular el Plan de Mejoramiento con acciones correctivas con base en las observaciones realizadas que permitan mejorar el entorno y los procesos del servicio de alimentación en las instituciones educativas.

Por lo que refiere a la Bodega, se observó que cumple con los estándares y condiciones mínimas de acuerdo a los lineamientos técnicos - administrativos, para la prestación del servicio y la ejecución del PAE. (Ver Formato de Acta de visita para la planta de ensamble y transporte de alimentos).

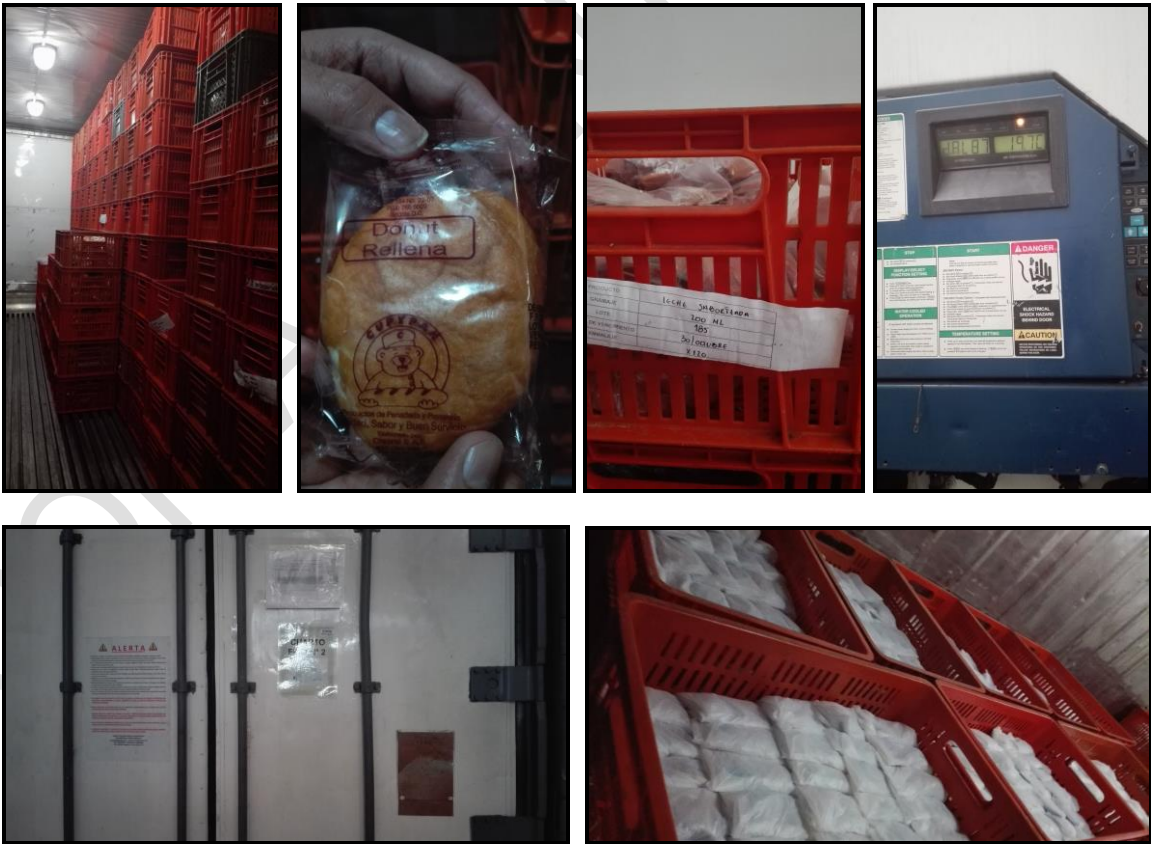
BODEGA

Infraestructura Bodega (áreas de almacenamiento y equipos de bodegaje)





Cuartos fríos



**GRUPO 2: Bodega ubicada en la Calle 37 # 23 – 61 Barrio Centro y las I.E Los Comuneros y Colegio Santander Sede A.**

De la misma manera para este grupo, realizadas las visitas a las I.E Los Comuneros (Ración Industrializada) y Colegio Santander Sede A (Ración Preparada – Almuerzo), se visitó la Bodega poniendo en conocimiento lo observado:

Código: F-CIG-1300-238,37-012	Versión: 02	Página 6 de 13
Elaboró: Oficina de Control Interno	Revisó: Sistema Integrado Gestión de Control (SIGC)	Aprobó: Sistema Integrado Gestión de Control (SIGC)



**I.E Los Comuneros**

- a. La jornada establecida en los pliegos de condiciones es AM, sin embargo se verifico en la visita que no coincide, dado que se observó que la distribución se realiza en horas de la tarde por ser este el horario de los grados de primaria.
- b. Se verifico que la dotación de la manipuladora no es acorde con lo estipulado en el contrato en las obligaciones del operador para modalidad ración industrializada. Se doto de 2 batas blancas, 2 tapabocas y 2 gorros.
- c. De los cambios efectuados con respecto a horario, dotación y menú, se solicitó actas o documentos donde hayan sido aprobadas estas modificaciones y no se encontraron en la carpeta que posee la manipuladora.

**Colegio Santander Sede A**

- a. Esta I.E presta el servicio a 600 estudiantes, se observó que el espacio donde reciben y consumen los beneficiarios la ración preparada en sitio (almuerzo), es limitado, por lo tanto no se ajusta en su 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”.* (no hay suficientes mesas y sillas).

De acuerdo a lo anterior, habría que mencionar que en la entrevista efectuada en la bodega, se señaló de la existencia de un espacio en el plantel que podría adecuarse para mejorar el servicio, pero se requiere realizar la gestión y de la voluntad del Rector para el acondicionamiento del lugar.

- b. No se tuvo acceso a la cocina, dado que no cuentan con batas, gorros y tapabocas para las visitas externas, de acuerdo a las *Obligaciones del operador para modalidad de ración preparada en sitio, numeral 8.*
- c. Por otra parte se observó durante la visita que en cumplimiento del *Artículo 28, numeral 7 de la Resolución 2674 de 2013*, el plantel carece de un lugar para depositar los elementos de aseo independiente de los alimentos y materias primas para su elaboración.

**Implementos de Aseo**



- d. De conformidad al *numeral 4.3.3.8 Entrega de alimentos a los titulares de derecho de los Lineamientos técnicos-administrativos del PAE*, se evidencio que se sirven todas las bandejas temprano y al tiempo, por lo que se apilan bandejas ya servidas entregando los productos fríos para el consumo.



**Almacenamiento**



**Cocina**



Durante la visita en la Bodega se socializo las observaciones encontradas en las visitas a las Instituciones Educativas y se recomendó realizar monitoreo constante en las instituciones en las que prestan el servicio con el fin de verificar el uso de las herramientas suministradas, así como el manejo de ingreso y distribución de las porciones.

Se solicitó al operador las actas que soporten la participación de los comités PAE, las cuales no se encuentran en la bodega.

Finalmente se sugirió que debido al estado de las cortinas del vehículo TAX 643, se considerara en realizar el cambio para evitar focos de contaminación.

**BODEGA**  
**Almacenamiento**



**Zona de lavado estibas y vehículos**





**GRUPO 3. Bodega ubicada en Sotonorte KM 4 VIA GIRON No 48-80 y las I.E Vijagual Sede A, Vijagual Sede E San Ignacio y Gustavo Cote Uribe.**

Finalmente se visitó el grupo tres, encontrando.

**I.E Vijagual Sede A**

- a. Se realizó visita con el fin de verificar el proceso de preparado en sitio y distribución a los beneficiarios. Al respecto el Coordinador de la Institución Educativa, David Pinzón Rangel, manifestó *“que efectivamente son 442 beneficiarios, pero aclara que solo se distribuyen raciones industrializadas, 146 en la jornada de la mañana y 296 en la tarde”*.

Lo expresado se verifico en vista que se estaba terminando la entrega de las raciones industrializadas, por tanto se precisa que la I.E Vijagual sede A, cambio la modalidad de Almuerzo como se registra en pliegos de condiciones con 487 beneficiarios. No se encontró el documento o solicitud del operador del cambio de modalidad al supervisor o interventor de conformidad a las **OBLIGACIONES DEL OPERADOR PARA LA MODALIDAD DE RACION PREPARADA EN SITIO en la Etapa de operación y proceso, numeral 21 del contrato No. 77 de 2016.**

**Ración Industrializada**



**I.E Vijagual Sede E San Ignacio**

- a. Igualmente ocurre en esta sede, donde se modificó la modalidad de preparado en sitio a ración industrializada y el número de beneficiarios (de 51 en pliegos a 54 en realidad).

El docente encargado del PAE en la I.E Armin Rodríguez, expreso *“que la razón del cambio a raciones se debió a una visita realizada por una Ing. De alimentos de la Secretaria de Salud de la Alcaldía de Bucaramanga, donde estableció que las instalaciones no eran aptas para la preparación del almuerzo”,* así mismo manifestó *“que últimamente los estudiantes han presentado algunas dificultades de salud (lácteos)”* lo cual informo a la Secretaria de Desarrollo Social. (Se anexa copia acta de visita)

De igual modo, se solicitó documentos que soporte las modificaciones de modalidad y número de raciones, los cuales no reposan en la I.E.

Área cercana a la cocina



Almacenamiento



Área lavado de manos



Elementos de aseo



Señalización



- Gustavo Cote Uribe.**
- a. En el plantel se entregan 550 almuerzos, cifra contraria a la cobertura registrada en pliegos de condiciones por 352 raciones. No se encuentra documento que soporte cambio de número de raciones.
  - b. El área del comedor esta en óptimas condiciones higiénicas así como las de almacenamiento de insumos cárnicos, vegetales y víveres, sin embargo es un espacio reducido para la distribución del almuerzo, dado al número de beneficiarios.
  - c. No se pudo verificar el gramaje debido a que la báscula se encuentra averiada.
  - d. Cuentan con tres bandejas de diferente color por cada grupo etario, aunque se observó que no se emplean de manera adecuada, teniendo en cuenta que se entrega la bandeja sin distinción de color o edad.



- e. No se tuvo acceso a la cocina, dado que no cuentan con batas, gorros y tapabocas para las visitas externas, de acuerdo a las *Obligaciones del operador para modalidad de ración preparada en sitio, numeral 8*.

Comedor y almacenamiento



Distribución



Cocina



Ración servida



Gramaje



Señalización



Durante la visita a la Bodega de PETROCASINOS S.A se puso en conocimiento las observaciones encontradas en las I.E, y la OCI recomendó mantener completas y actualizadas las carpetas que deben estar en cada institución educativa (ejemplo hojas de vida manipuladoras). Por lo que refiere a la Bodega, se encontraron varias observaciones:

- a. Se evidencio que las temperaturas de las neveras están por encima de lo permitido -16°C. *Artículo 28. Almacenamiento, numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013, (-18 °C o menos).*
- b. Las cortinas de los cuartos fríos están en avanzado deterioro por el tiempo de uso (aspecto amarillento).
- c. En el almacenamiento de los productos en las estibas, estas no se encuentran separadas a 60 cm con respecto a la pared. *Artículo 28. Almacenamiento, numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.*
- d. No cuenta con canales de drenaje.
- e. Los programas que contienen el Programa de Saneamiento Básico, no han sido aprobados aun.

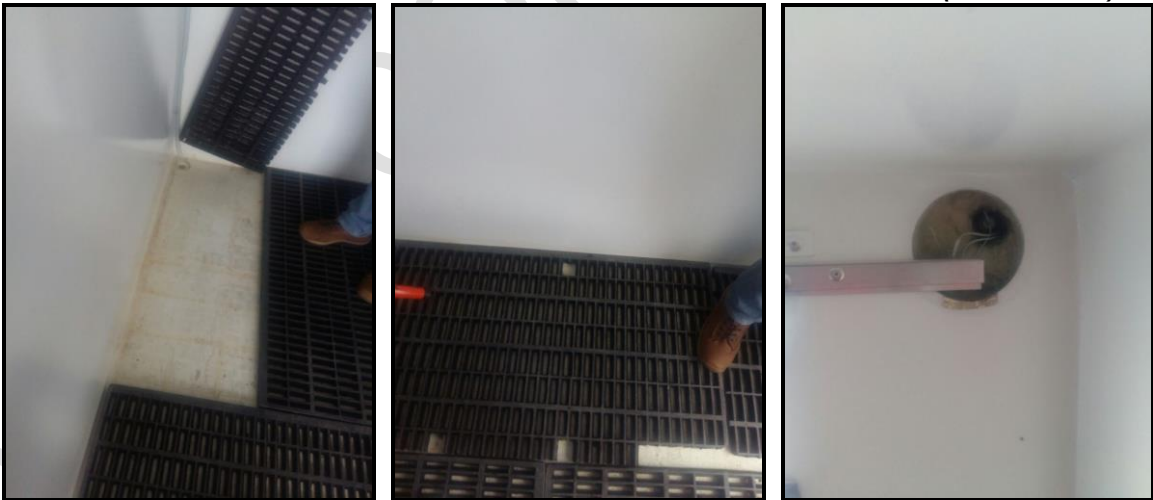
- f. Revisado el almacenamiento de los productos refrigerados se encontraron productos crudos mezclados con procesados (ejemplo carne, pollo con helados y queso).
- g. Las carpetas de los conductores no se encuentran completas con los documentos exigidos (Licencias, examen médico de uñas, revisión técnico-mecánica, examen físico y ficha técnica del vehículo). *Etapas de operación y proceso, Numeral 9 del Contrato No. 77 de 2016.*
- h. En la sede administrativa, donde se manipulan los cárnicos, se observó elementos sin uso y deteriorados (cercanía de los productos).
- i. Durante la visita se observó que el plantel carece de un lugar para depositar los elementos de aseo (traperos, escobas, detergentes), independiente de los alimentos y materias primas para su elaboración en cumplimiento del *Artículo 28, numeral 7 de la Resolución 2674 de 2013.*

**BODEGA**  
**Almacenamiento**



**Estibas**

**Vehículo (sin bombillo)**



**3. CONCLUSION**

Como resultado del seguimiento se puede inferir lo siguiente:

Una vez efectuadas las visitas por el equipo de la Oficina de Control Interno, se realizó una mesa de trabajo el día 29 de julio de 2016 en las instalaciones de la OCI, con la presencia de la Representante Legal de la Interventoría del Instituto PROINAPSA S.A de la Universidad Industrial de Santander, la Subsecretaría de Educación, Equipo de Apoyo PAE de la Secretaría de Desarrollo Social y cada uno de los operadores, con el objetivo de socializar las observaciones generadas del presente informe, para que la Interventoría, Equipo PAE y operadores las subsanen a fin de dar estricto cumplimiento a los lineamientos técnicos - administrativos, en relación con las condiciones de operación y estándares mínimos del Programa fijados por el Ministerio de Educación Nacional (Infraestructura, menaje y dotación), así mismo que se ejecute el programa de conformidad a los pliegos de condiciones, al



contrato suscrito y a la normatividad vigente a lo que refiere a alimentación escolar, con el propósito de evitar a futuro posibles hallazgos de parte de los entes de control (Contraloría General de la Republica quién vigila los recursos del SGP y la Contraloría Municipal).

4. RECOMENDACIONES.

Con ocasión al resultado del seguimiento y en razón a los Roles propios de la Oficina de Control Interno, se permite RECOMENDAR:

- De conformidad a la Auditoria Especial efectuada por la Contraloría Municipal a la Secretaria de Desarrollo Social, se suscribió Plan de Mejoramiento en razón a que en vista que se encontraron Instituciones Educativas del Municipio que no cuentan con espacios adecuados para la manipulación y consumo de alimentos, se determinó levantar un inventario de las I.E por adecuar, por tanto se RECOMIENDA a la Secretaria de Educación continuar con la evaluación a fin de establecer que I.E no cuenta con la infraestructura adecuada y elevar el Plan de Acción con el propósito de solicitar con urgencia las adecuaciones necesarias de los comedores escolares con el fin de que cumplan con las condiciones requeridas para mejorar la calidad del servicio y el normal funcionamiento del programa de conformidad a los lineamientos técnicos – administrativos definidos por el MEN y de esta manera evitar posibles sanciones por parte de los entes de control.
- Se RECOMIENDA, de igual manera a las Secretarias de Educación y Desarrollo Social realizar un seguimiento permanente con el fin de garantizar la ejecución y mejoramiento del programa dentro del Comité de Seguimiento Operativo Municipal al Programa de Alimentación Escolar – PAE creado mediante Decreto No. 0034 de 2016, lo anterior con el propósito de continuar siendo modelo a nivel nacional en cuanto a cumplimiento y calidad del servicio prestado a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes del municipio de Bucaramanga.
- Continuar dando cumplimiento a la Resolución 16432 de 2015 la cual expidió los Lineamientos Técnicos – Administrativos emitido por el Ministerio de Educación.

FIRMAS:

  
**SANDRA HOLGUIN MARTINEZ**  
Líder del Seguimiento

EQUIPO DE TRABAJO:

  
**JOHANA LIZARAZU BASTO**  
Contratista O.C.I.

  
**MARÍA ANDREA GÓMEZ VESGA**  
Profesional Universitario

  
**NATHALY CASTELLANOS AYALA**  
Contratista O.C.I.

  
**SANDRA RUEDA DOMÍNGUEZ**  
Profesional Especializado

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: 02	Página 13 de 13
Elaboró: Oficina de Control Interno	Revisó: Sistema Integrado Gestión de Control (SIGC)	Aprobó: Sistema Integrado Gestión de Control (SIGC)