



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

I-2018-37561

MEMORANDO

PARA: **EDWIN GIOVANNY RODRIGUEZ GARCIA**
Director de Bienestar Estudiantil

DE: Oficina de Control Interno

FECHA: 15 de junio de 2018

Asunto: Auditoría PAE - Refrigerios Escolares
Respuesta al documento Observaciones al Informe Preliminar Auditoría PAE
Rad. - I-2018 -35777

Respetado Doctor Edwin Giovanni:

Acusamos recibo del documento de la referencia, mediante el cual la Dirección de Bienestar Estudiantil da respuesta al Informe Preliminar Auditoría PAE; sobre el particular, en el Informe Final de Auditoría se hicieron las consideraciones y precisiones sobre su contenido, copia del mismo se adjunta al presente escrito.

De acuerdo con lo anterior, la Dirección de Bienestar Estudiantil procederá a diligenciar el formato del plan de mejoramiento OCI-IF-004, dispuesto en el aplicativo ISOLUCIÓN, el cual se debe remitir a esta oficina dentro de los diez (10) días siguientes, al recibo del presente documento, con las acciones a desarrollar para las tres (3) observaciones o hallazgos analizados en el Informe Final de Auditoría.

Igualmente, el formulario diligenciado deberá enviarse en físico y magnético a los correos electrónicos: eduarte@educacionbogota.gov.co; drubiov@educacionbogota.gov.co; ipulido@educacionbogota.gov.co y egonzalez@educacionbogota.gov.co.

Presentado el Plan de mejoramiento a la Oficina de Control Interno, se realizará la verificación a las acciones indicadas en el mismo; sin embargo, los responsables deberán ejercer seguimiento a dicho plan.

Cordial saludo,


ÓSCAR ANDRÉS GARCÍA PRIETO
Jefe Oficina de Control Interno
ogarciap@educacionbogota.gov.co

Proyectó: Josué Esteban González Reyes – Profesional Oficina de Control Interno

Anexo: 19 Folios.

Av. El Dorado No. 66 - 63
Código postal: 111321
PBX: 324 1000 - Fax: 315 34 48
www.educacionbogota.edu.co
Info: Línea 195

**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

 ALCALDIA MAYOR BOGOTÁ D.C. Secretaría EDUCACION	INFORME FINAL DE AUDITORIA	
	AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES	
	Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018	Página: 1 de 38

No. de Auditoria	1	Área Responsable	Oficina de Control Interno
Proceso	Programa Alimentación Escolar		
Fecha Inicio	21/03/2018		
Fecha de Cierre	28/05/2018		
Audidores	Diana Milena Rubio Vargas Eliana Duarte Díaz Ismael Pulido Ovalle Josué Esteban González Reyes		
Objetivo General	Evaluar el cumplimiento de los compromisos contractuales en la entrega física de los refrigerios escolares.		
Objetivos Específicos	1. Verificar el cumplimiento de la entrega de refrigerio escolar en las Instituciones Educativas Escolares, en las condiciones y horarios de entrega fijados. 2. Verificar la aplicación de los controles asociados al proceso evaluado definidos en el mapa de riesgos e indicadores relacionados del mismo. 3. Verificar el trámite de las PQRS recibidas en el desarrollo del proceso de entrega de refrigerios escolares, como parte de los controles establecidos a los objetivos del programa. 4. Evidenciar las posibles desviaciones en el proceso de entrega, generando las recomendaciones a las áreas correspondientes responsables del proceso.		
Alcance	La verificación y seguimiento se realizará a la ejecución contractual de los actuales operadores del Programa de Alimentación Escolar, específicamente, lo relacionado con la entrega material de los refrigerios a los niños beneficiados con el programa.		

METODOLOGÍA

Para el desarrollo de la auditoria se aplicará la siguiente metodología de trabajo:

1. Desarrollar el plan de verificación y seguimiento.
2. Recoger la información necesaria con el fin de conocer el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, obligaciones contractuales de los operadores y seguimiento de la interventoría. Verificación en SECOP II
3. Analizar la información suministrada por la Dirección de Bienestar Estudiantil, la interventoría, los operadores las instituciones educativas distritales y demás áreas involucradas.
4. Selección de Muestras de puntos físicos de verificación: Plantas de producción y de ensamble los refrigerios, rutas de transporte y puntos de entrega en las IED y la distribución del refrigerio a los escolares en cada jornada.
5. Hacer seguimiento y verificación a las especificaciones definidas por la SED, para el suministro de Refrigerios Escolares.



ALCALDÍA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACIÓN

INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 2 de 38

6. Verificar el cumplimiento de los principios que regulan la contratación administrativa.
7. Preparación de Informe preliminar.
8. Reunión de cierre y entrega de Informe preliminar.

CRITERIOS DE LAS EVALUACIONES

- Ley 87 de 1993, por la cual se establecen normas para el ejercicio del control interno en las entidades y organismos del estado.
- Ley 80 de 1993 y 1150 de 2007 y Decretos Reglamentarios. (Contratación Estatal)
- Ley 1474 de 2011, Estatuto Anticorrupción
- Ley 594 de 2000 y sus reglamentarios. Gestión documental
- Decreto 648 de 19 de abril de 2017 "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1083 de 2015, Reglamentario Único del Sector de la Función Pública"
- Acuerdo No. 645 del 09 de junio de 2016, "Por el cual se adopta el Plan de Desarrollo Económico, Social, Ambiental y de Obras Públicas para Bogotá D.C. 2016-2020 Bogotá Mejor Para Todos.
- Ley 115 del 8 de febrero de 1994, Ley General de Educación.
- Resolución No 29452 de 2017, Programa de Alimentación Escolar PAE.
- Resolución 3429 del 7 de diciembre de 2010, Proyecto de alimentación Escolar.
- Decreto 1852 de 2015 del MEN Reglamentación PAE.
- Procedimiento 05-03-PD-006- Operación de refrigerios escolares.
- Manual Operativo Programa de Alimentación Escolar.
- Contratos y Órdenes de compra vigentes y en ejecución, cuyo objeto sea el suministro, ensamble, distribución de refrigerios escolares, e interventoría correspondiente.
- Proyecto de Inversión 1052 Bienestar estudiantil para todos del año 2016.
- Contratos con operadores logísticos y proveedores de alimentos citados en los numerales 1.1 y 1.2 del presente informe.

RESUMEN EJECUTIVO

La evaluación del proceso PAE, entrega de refrigerios escolares, se inició con la recolección de información del Programa de Alimentación Escolar, relacionada con las obligaciones contractuales de los operadores logísticos y de alimentos, el seguimiento de la interventoría y la información publicada en la plataforma SECOP.

Además, se realizó la reunión de inicio de auditoria con el Director de Bienestar Estudiantil y parte del equipo que acompaña este programa, en donde, se dio a conocer por parte de ese equipo las generalidades del programa,

Una vez realizado el análisis de la información recopilada, se dio inicio al trabajo de campo, que incluyó tres etapas, visita a las nueve (9) plantas logísticas, responsables de la entrega de los refrigerios a las instituciones educativas, visita aleatoria a cuatro (4) plantas de alimentos, y la visita a catorce (14) instituciones educativas con el fin de aplicar una técnica de muestreo no estadístico, basada en la experiencia e información recibida por el equipo auditor.

El tema más relevante, y que es objeto de observación en el presente informe, es la identificación del riesgo relacionado con que no haya Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) del personal responsable de la recepción de alimentos, y que el uso de la indumentaria para manipulación de alimentos por parte de este personal es

deficiente o no existe, como también, que la (s) persona (s) encargada (s) o responsable (s) de la recepción del refrigerio escolar no cuenta (n) con certificado de manipulación de alimentos.

Igualmente, se estableció, conforme a las visitas realizadas que, las Instituciones Educativas Distritales no cuentan con los sitios e instalaciones adecuadas para la recepción de refrigerios escolares.

RESULTADO DE LA AUDITORIA

El día 21 de marzo de 2018, la Oficina de Control Interno mediante reunión realizada con la Dirección de Bienestar Estudiantil presentó el Plan de Auditoria, el equipo auditor y el cronograma de actividades, de la misma manera, la Dirección de Bienestar Estudiantil presentó a los líderes de procesos de alimentación escolar, refrigerios escolares; en una segunda reunión el 4 de abril de 2018, se presentaron los representantes de Interventoría; quienes harían acompañamiento en el desarrollo de la Auditoria.

○ Generalidades del Programa de Alimentación Escolar PAE:

El programa de Alimentación Escolar PAE, tiene como propósito el contribuir a educación con calidad, vida sana y alimentación con calidad nutricional y cuenta con asignación presupuestal por año. A continuación, se muestra las últimas tres vigencias, con cortes a: diciembre 2016, diciembre 2017 y abril de 2018:

PRESUPUESTO PAE ANUAL

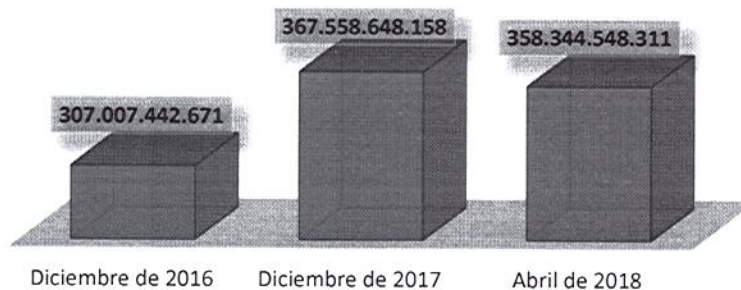


Gráfico elaborado por equipo auditor OCI con base a reporte ejecución vigencia y reservas 2.016, 2.017 y 2.018.

La Dirección de Bienestar Estudiantil informó que la asignación y afectación presupuestal se ha dado bajo el proyecto de inversión 1052, que a corte de abril de 2018 tiene un saldo presupuestal de \$358.344.548.311, distribuido así:

Objeto de gasto	Saldo vigente	RP emitidos	Recursos sin ejecutar
001-Entregar desayunos, almuerzos y cenas escolares	142.126.836.311	110.000.000.000	32.126.836.311
002-Entregar de refrigerios escolares	187.100.154.000	93.341.539.001	93.758.614.999
003-Realizar la Interventoría	20.750.558.000	7.765.693.293	12.984.864.707



ALCALDEA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACIÓN

INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 4 de 38

004-Prestar servicios a la DBE	4.900.000.000	4.773.701.399	126.298.601
005-Llevar a cabo el seguimiento y la evaluación del PAE	2.587.000.000	-	2.587.000.000
006-Diseñar, producir e implementar acciones pedagógicas	600.000.000	-	600.000.000
007-Diseñar, formular y realizar el estudio de costos	280.000.000	-	280.000.000

Total 358.344.548.311 215.880.933.693 142.463.614.618

Gráfico elaborado por equipo auditor OCI con base a reporte ejecución vigencia y reservas 2.018.

- Los rubros que se afectan para efectos de Refrigerios Escolares corresponden a:
 - ✓ 002-Entregar de refrigerios escolares: Operadores logísticos y proveedores de alimentos
 - ✓ 003-Realizar la Interventoría: Costos de Interventoría
 - ✓ 004-Prestar servicios a la DBE: Personal contratista de Dirección de Bienestar Estudiantil

El objeto 002 - 002-Entregar de refrigerios escolares tiene un rubro de ejecución a abril de 2018 de \$93.341.539.001; de los cuales el 71% corresponde al proceso licitatorio 129, 13% al proceso licitatorio 140, 9% al proceso licitatorio 153 y 7% al proceso licitatorio 130, todos éstos realizados a través de Colombia Compra Eficiente

El proceso licitatorio 129 corresponde a los componentes alimenticios; agua, bebida a base de soya, bebidas lácteas, cereal empacado, fruta, frutos secos, helado y paleta, néctar y concentrado de fruta, postres, postres a base de lácteos y preparaciones combinadas.

Los procesos licitatorios 130 y 153 corresponden a la operación logística.

El proceso licitatorio 140 atañe a componentes: cereal empacado, fruta, frutos secos y postres.

Ejecución por proceso - Refrigerios escolares

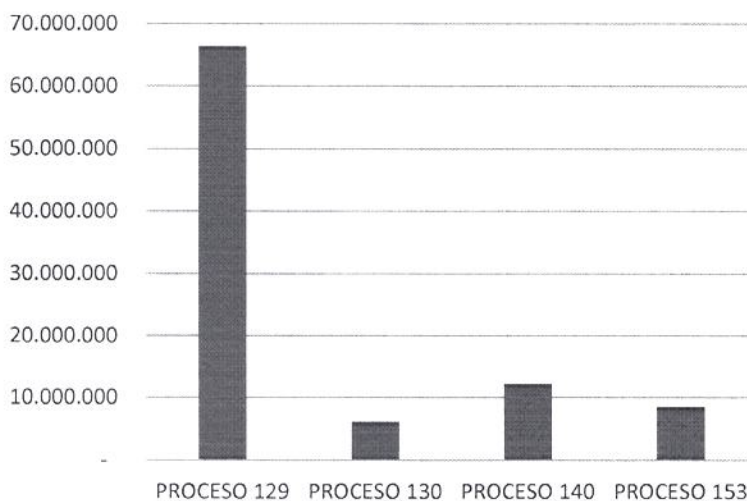


Gráfico elaborado por equipo auditor OCI



ALCALDIA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACIÓN

INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 5 de 38

El rubro 003-Realizar la Interventoría se ha ejecutado por dos contratistas, como se ilustra en la gráfica; para la vigencia 2018 está en ejecución por el Consorcio Empresarial 2017 mediante el Contrato 1462 de 2017, cuyo objeto es: realizar la interventoría técnica, administrativa, financiera y jurídica, en la modalidad de Refrigerios Escolares.

INTERVENTORIA PAE

■ CONSORCIO EMPRESARIAL 2017 ■ UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA



Gráfico elaborado por equipo auditor OCI con base a Pagos vigencia abril 2018, diciembre 2016 y 2017

El rubro 004-Prestar servicios a la DBE corresponde a los contratistas asignados a la Dirección de Bienestar Estudiantil, como apoyo en diferentes asuntos referentes a PAE.

Contratistas DBE

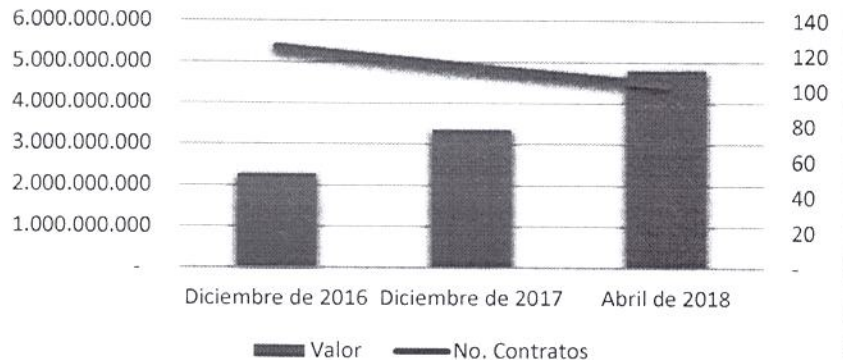


Gráfico elaborado por equipo auditor OCI con base a Pagos vigencia abril 2018, diciembre 2016 y 2017

Como se desprende del cuadro anterior, se ha venido incrementado la destinación de recursos del Proyecto 1052 para la contratación de prestación de servicios, cuyos objetos contractuales van ligados al apoyo del Programa de Alimentación Escolar.

○ Cobertura Programa de Alimentación Escolar - PAE

El Programa de Alimentación Escolar actualmente entrega de alrededor de 720.000 refrigerios en las diferentes Localidades e Instituciones Educativas del Distrito; las 5 Localidades que reciben mayor número de refrigerios son: Kennedy, Bosa, Ciudad Bolívar, Rafael Uribe Uribe y Suba; conforme se evidencia en la siguiente gráfica:



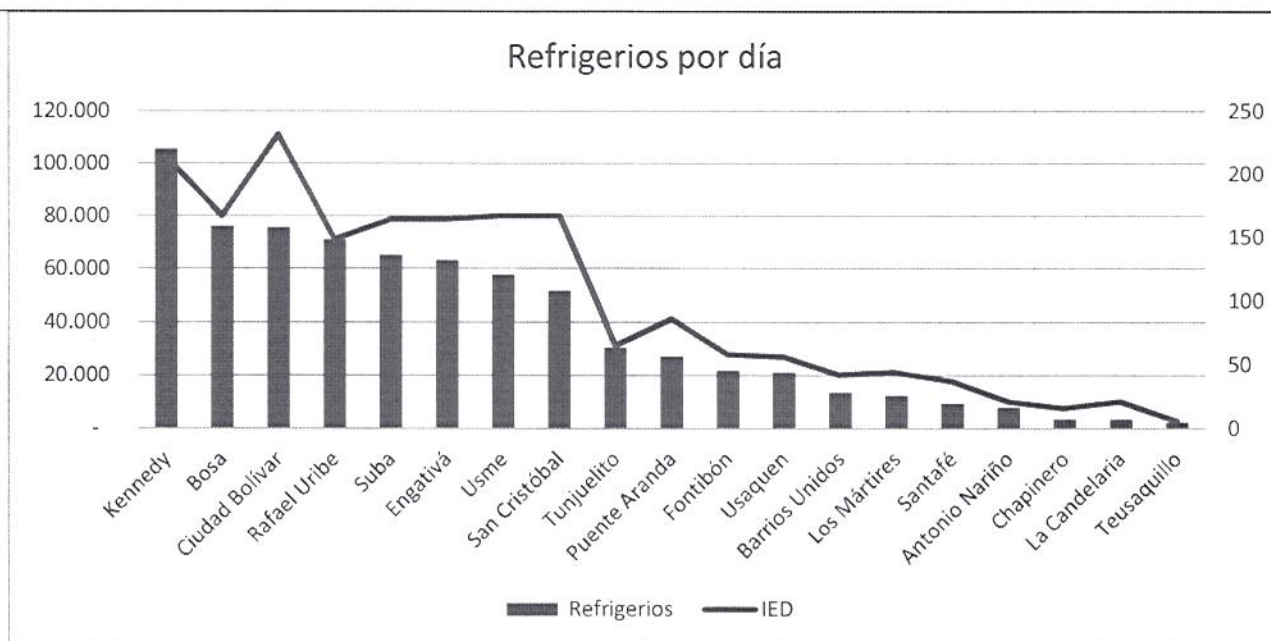
ALCALDIA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACIÓN

INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 6 de 38



Cifras tomadas de reporte de "Base de Suministro PAE 20180508" suministrada por la Dirección de Bienestar Estudiantil.

Conforme el Plan de Auditoria; se desarrollaron los objetivos específicos, así:

1. Verificar el cumplimiento de la entrega de refrigerio escolar en las Instituciones Educativas Escolares, en las condiciones y horarios de entrega fijados.

1.1. Visitas a plantas de ensamble y distribución

Considerando el alcance del proceso evaluado, se visitaron la totalidad de plantas de operadores logísticos que actualmente realizan las actividades de recepción, almacenamiento y entrega de refrigerios en Instituciones Educativas; las plantas logísticas hacen el entregan alrededor 720.000 refrigerios diarios distribuyéndose como se muestra a continuación:



ALCALDIA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACION

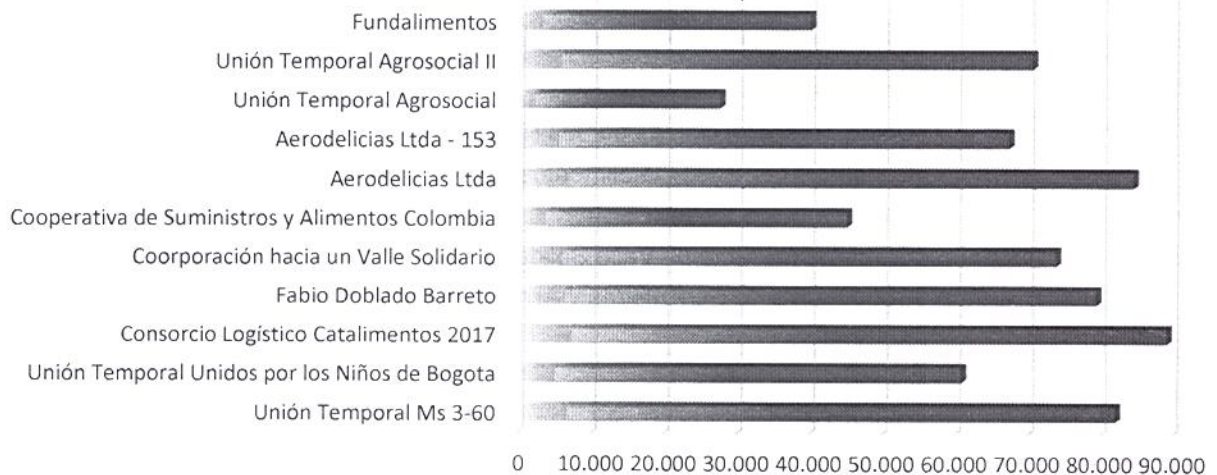
INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 7 de 38

CAPACIDAD DIARIA POR OPERADOR LOGISTICO



Cifras tomadas de reporte de "Base de Suministro PAE 20180508" suministrada por la Dirección de Bienestar Estudiantil.

Los nueve logísticos operadores logísticos tienen los siguientes registros contractuales y presupuestales:

Operador Logístico y/o Asociado	Proceso	Contrato	Valor	Fecha inicio	Fecha terminación
Unión Temporal Ms 3-60	153	24680	1.553.571.036	17/01/2018	20/05/2018
Unión Temporal Unidos por los Niños de Bogotá	153	24659	1.075.575.879	16/01/2018	20/05/2018
Consorcio Logístico Catalimentos 2017	153	24660	1.599.473.356	16/01/2018	20/05/2018
Fabio Doblado Barreto	153	24658	1.634.136.633	16/01/2018	20/05/2018
Corporación hacia un Valle Solidario	130	24555 24556 24557	1.590.699.718	10/01/2018	30/06/2018
Cooperativa de Suministros y Alimentos Colombia	130	24553	983.937.328	10/01/2018	30/06/2018
Aerodelicias Ltda	130	24558 24559 24560	1.888.702.700	10/01/2018	30/06/2018
Aerodelicias Ltda - 153	153	24657	1.295.500.180	10/01/2018	30/06/2018
Unión Temporal Agrosocial	130	24552	667.507.392	10/01/2018	30/06/2018
Unión Temporal Agrosocial II	153	24656	1.470.923.168	10/01/2018	30/06/2018
Fundalimentos	130	24554	975.287.630	10/01/2018	30/06/2018

Total ejecución operadores logísticos

14.735.315.020

Cuadro elaborado por equipo auditor OCI tomando como base archivos "04 Pagos Vigencia abril 2018" y "Órdenes de compra 2018".

Las visitas se hicieron por el equipo Auditor en compañía de la Consorcio Empresarial 2017 y Dirección de Bienestar Estudiantil; realizando Inspección física a planta, observando la operatividad de cada una de éstas, en



ALCALDIA MAYOR
BOGOTA D.C.
Secretaría
EDUCACION

INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORIA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 8 de 38

las actividades de recepción, ensamble, despacho y entrega a Colegios y verificando los soportes de inspección y controles realizados por el personal designado por la interventoría en cada planta. Los informes de visita a cada una de las plantas quedan soportados como anexos al presente informe; así:

Operador Logístico y/o Asociado	Informe visita
Unión Temporal Ms 3-60	Anexo 1
Unión Temporal Unidos por los Niños de Bogotá	Anexo 2
Consorcio Logístico Catalimentos 2017	Anexo 3
Fabio Doblado Barreto	Anexo 4
Corporación hacia un Valle Solidario	Anexo 5
Cooperativa de Suministros y Alimentos Colombia	Anexo 6
Aerodelicias Ltda	Anexo 7
Aerodelicias Ltda – 153	
Unión Temporal Agrosocial	Anexo 8
Unión Temporal Agrosocial II	
Fundalimentos	Anexo 9

A continuación, se indican las generalidades y observaciones referente a lo evidenciado en el desarrollo de las visitas a plantas logísticas:

1.1.1. Documentación soporte de actividades de control de Interventoría

En la documentación soporte suministrada por la Interventoría, se evidenció uniformidad en los formatos de registro a los controles y seguimiento sobre; registro sanitario, programa de seguridad industrial de la planta, utilización de los elementos de protección, características de los componentes y empaques, cumplimiento de la rotación establecida en el ciclo de menús de los refrigerios, cumplimiento del ciclo de frutas presentado y/o entregado por los contratistas, verificación de las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), condiciones higiénicas sanitarias de los vehículos, exclusividad del vehículo para el transporte de los refrigerios escolares, verificación de los horarios de entrega de los refrigerios escolares, y la entrega por parte del contratista en las sedes educativas o centros interés de las canastillas extras para la distribución de los refrigerios, así como el número de estibas necesario para las canastillas entregadas en las sedes educativas o centros de interés.

Los formatos suministrados por la interventoría son los siguientes; Condiciones Higiénico Sanitarias - CHS, acta de seguimiento, verificación de ruta, verificación de transporte, registro organoléptico, gramaje, trazabilidad, verificación de temperatura y verificación de empaque. En términos generales se evidenció, de acuerdo con el seguimiento de la Interventoría, que las plantas registran el cumplimiento de lo requerido con algunas observaciones referente al rotulado de materias primas, empaque y aspectos sanitarios de planta y/o vehículos, los cuales son registrados en el plan de mejoramiento de cada planta sujeto a seguimiento por parte de Interventoría.

Respecto a la documentación, cuya verificación corresponde a: certificado de Plan Integral de Manejo Ambiental, registro de vertimientos y gestión ambiental de vehículos, se evidenció el cumplimiento de las plantas con el radicado de esta documentación, a excepción de: la planta Catalimentos; ésta a la fecha de visita (20/04/18) no



ALCALDÍA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACIÓN

INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 9 de 38

había radicado ninguno de los tres documentos y la planta de Agrosocial 2, que tampoco a la fecha de visita había radicado el de gestión ambiental de vehículos.

Ver punto 8 “RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES AL INFORME PRELIMINAR” del presente Informe, sin embargo, es de aclarar que para la fecha de la visita y como lo mencionó en la respuesta fueron solicitados por la interventoría a CATALIMENTOS y a AGROSOCIAL el tema de PMA, y gestión ambiental, sin tener respuesta afirmativa.

Respecto al Certificado de Vertimientos, se observó que todas las plantas han realizado la solicitud, sin embargo, la única que cuenta con éste es la planta Fabio Doblado Barreto.

1.1.2. Inspección a planta y procesos

En el recorrido a la planta y acompañamiento a procesos se observó lo siguiente:

✓ **Recepción:**

Las plantas logísticas como parte de sus obligaciones contractuales y según lo dispone el Manual Operativo PAE actualizado para la vigencia 2018; debe recibir de los proveedores de alimentos las materias primas de los refrigerios escolares, revisando al momento de la llegada del camión transportador, las cantidades, calidades y temperatura de los productos previo al ingreso de los éstos a la planta.

Aun cuando se definen horarios para recepción de alimentos y materias primas, conforme el ciclo de menús y cronograma de cada planta, se evidenció insatisfacción en algunas de éstas, referente al cumplimiento de horarios, situación que afecta los horarios de ensamble de refrigerios.

También, la persona designada por la interventoría en cada planta, hace acompañamiento a la recepción de los productos y realiza las respectivas pruebas organolépticas y de gramaje quedando registradas en los formatos correspondientes.

En términos generales, se logró evidenciar que se llevan protocolos de seguridad e higiene de manera adecuada, a su vez se cumple con las pruebas requeridas por el programa sobre las condiciones de los alimentos.

Ver punto 8 “RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES AL INFORME PRELIMINAR” del presente Informe.

✓ **Ensamble:**

Las plantas logísticas, en cumplimiento de lo dispuesto por la Dirección de Bienestar Estudiantil sobre el ciclo de menú y/o posibles contingencias, proceden al ensamble de refrigerios para el día hábil siguiente conforme las especificaciones de gramaje.

Se observó que la interventoría hace acompañamiento y supervisión al proceso de ensamble verificando que los refrigerios se ensamben conforme lo dispuesto en los menús y que el empaque secundario cumpla con los requisitos de información (lote, fecha de ensamble, fecha consumo, nombre de planta, teléfono y mensaje), el resultado de verificación queda plasmado en el formato de verificación de empaque.



ALCALDIA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACIÓN

INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 10 de 38

Se evidenció las plantas disponen de áreas exclusivas para el ensamble de refrigerios, el personal que realiza esta labor cuenta con la dotación requerida de manera que no se expongan los alimentos a contaminantes, cuentan con una persona que supervisa continuamente esta labor, se registran en planillas los lotes ensamblados.

✓ Almacenamiento

Las plantas realizan el almacenamiento de acuerdo con el tipo de producto, seco o refrigerado; de la misma manera, hace demarcaciones por lote, para asegurar la correcta rotación de alimentos.

Los cuartos refrigerados son supervisados constantemente para garantizar no pierdan la temperatura (3° a 6°) y se hacen pruebas a los alimentos refrigerados como control de las condiciones óptimas de almacenamiento.

En términos generales se evidenció un adecuado orden en las plantas de manera que se facilita la movilización de canastillas para los diferentes procesos logísticos, sin embargo, se evidenció en las plantas de Agrosocial y Unidos por los niños de Bogotá, la acumulación de bastantes canastillas de proveedores; aducen estos contratistas, que a pesar de dar las comunicaciones del caso no se han recogido las canastillas y que si bien aún pueden realizar sus diferentes actividades, de seguir llenándose de canastillas la planta se pueden ver afectadas las mismas por espacios que son fundamentales para garantizar la correcta movilización, identificación y rotación y canastillas de alimentos. Como evidencia de esta observación se soportan los siguientes registros fotográficos:



Unidos por los niños de Bogotá



Agrosocial

Una vez fue evidenciada esta situación por el equipo auditor, en la visita a las nueve (9) plantas logísticas, se recomienda aplicar las acciones de mejora pertinentes para identificar los productores que incurren en esta práctica y realizar los requerimientos necesarios desde la Dirección de la Bienestar Estudiantil, con el fin que se dé la disposición adecuada a las mismas.

Ver punto 8 “RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES AL INFORME PRELIMINAR” del presente Informe, cabe precisar que, esta situación ha sido objeto de hallazgos por parte de la interventoría, y hay requerimientos, tal y como se menciona en la respuesta de la DBE.

✓ Distribución de refrigerios en los Colegios:

El proceso de distribución se inicia con el alistamiento en vehículos transportadores y entrega a los colegios conforme a las cantidades, tipos de menús, igualmente, se debe verificar los controles de tiempo y temperatura de alimentos (en caso de requerir refrigeración).

La Interventoría realiza inspección a los vehículos en los cuales se hace el cargue de refrigerios; los resultados de dicha revisión quedan registrados en el formato de Inspección de Vehículo. También, la Interventoría realiza una vez a la semana, acompañamiento a la entrega de refrigerios a una de las rutas, lo que queda registrado en el formato Verificación de ruta.

El equipo auditor, en cada visita a planta logística, seleccionó aleatoriamente una ruta con el propósito de validar el proceso de entrega de refrigerios a Colegios; se evidenció el personal a cargo del vehículo transportador hace uso de la dotación adecuada para la manipulación de alimentos, cumplen con los horarios de entrega, cuentan con refrigerios disponibles en caso de reposición y/o cambio en caso de faltantes o mal estado de algún producto y registran firma de recepción en cada Colegio, sin embargo, se encontraron las siguientes observaciones:

- El personal a cargo de la recepción de refrigerios escolares (coordinadores, orientadores, docentes y/o padres de familia) no cuenta con certificado de manipulación de alimentos, no ha recibido capacitaciones por parte del operador logístico y no cuenta con la dotación requerida.
- Algunas Instituciones Educativas no cuentan con espacios adecuados para la recepción de los alimentos (Ver anexo 1.3.1).
- En el caso preciso del Colegio San Luis Gonzaga - Fe y Alegría a quien hace entrega de 162 refrigerios el operador logístico Aerodelicias S.A.S con ruta con placa TLN129; la Administradora Nidyan Ricardo Mur manifestó que hace entrega de los refrigerios a estudiantes de matrícula Oficial y Privada; situación que se dio a conocer a la Dirección de Bienestar Estudiantil mediante radicado I-2018-26660 del 30 de abril de 2018.

Teniendo en cuentas observaciones, se recomienda la aplicación de las acciones correctivas necesarias, teniendo en cuenta que estas pueden conllevar a perjuicio en las calidades de los refrigerios escolares, la efectiva entrega de los mismos a los beneficiarios del programa y consecuente las posibles quejas e inconformidades de parte de la comunidad.

Ver punto 8 “RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES AL INFORME PRELIMINAR”.



ALCALDÍA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACIÓN

INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 12 de 38

1.2. Visitas a plantas productoras de alimentos

Las plantas productoras de alimentos tienen los siguientes registros contractuales a corte de abril de 2018:

Table: Registro contractual plantas productoras de alimentos.

Operador Logístico y/o Asociado	Proceso	Contrato	Valor	Fecha inicio	Fecha terminación
AAA ALIMENTANDO A BOGOTÁ UT	129	25079 25220 25372 203517 203617 203717	4.849.761.748	23/06/2017	30/06/2018
ACOSTA RIVERA SA	129	25085 203417	1.460.021.631	23/06/2017	30/06/2018
AERODELICIAS LTDA.	129	25078 25082 203017 203117 203217	3.989.621.771	23/06/2017	30/06/2018
ALIMENTOS PIPPO S.A.	129	25122 202817 202917	2.362.710.779	01/02/2018	30/06/2018
ALIMENTOS SPRESS LTDA	129	25084 161917 203317	392.682.157	31/01/2018	30/06/2018
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE BOCADILLO DE LA PROVINCIA DE VELEZ	129	25083 202717	386.796.817	31/01/2018	30/06/2018
BELLO PACHON ISMAEL	129	201317	577.383	23/06/2017	31/03/2018
CI INVERSIONES PENIEL LTDA	129	25125 202517 202617	5.345.779.285	01/02/2018	30/06/2018
COLOMBINA S.A.	129	25080	618.340.378	31/01/2018	30/06/2018
COLOMBINA S.A.	140	25080 25468 26643 258717 269117	532.834.481	31/01/2018	30/06/2018
COMERCIALIZADORA DISFRUVER S.A.S.	129	25065 202317	129.092.437	31/01/2018	30/06/2018
COMERCIALIZADORA NUTRIMOS S.A.	129	25081 202217	66.385.033	31/01/2018	30/06/2018
COMPAÑÍA ALIMENTICIA S.A.S	129	25075 202117	1.141.044.405	31/01/2018	30/06/2018
CONSORCIO LACTEO NUTRISERVI 2017	129	25066 25373 202017	3.817.439.398	31/01/2018	30/06/2018
CONSORCIO NUTRISERVI PANADERÍA 2017	129	25063 25064 161617 201917	3.088.439.142	31/01/2018	30/06/2018
COOPERATIVA COLANTA LTDA.	129	25126 201817	2.028.009.355	01/02/2018	30/06/2018
DIPSA FOOD ENERGY REPRESENTACIONES S.A.S	140	25470 268917 269017	620.628.317	12/02/2018	12/02/2018
DISERAL LTDA.	129	25221	370.840.975	05/02/2018	30/06/2018
DISERAL S.A.S	129	25221 162017 201717	14.574.613	05/02/2018	30/06/2018
DRYCOL S.A.S	129	25222 162817	64.328.587	05/02/2018	30/06/2018
EMPRESA AGROINDUSTRIAL COOPERATIVA	129	25223 160617 201617	243.679.873	05/02/2018	30/06/2018
FRUTAS Y ALIMENTOS DE COLOMBIA SAS	129	25224 205217	2.295.928.464	05/02/2018	30/06/2018
GELATINAS GAMBA - GAMBA VARGAS JULIÁN	129	25228 201117	547.619.865	05/02/2018	30/06/2018
HELADOS BUGUI SAS	129	25225 201517	306.277.414	05/02/2018	30/06/2018



ALCALDIA MAYOR
BOGOTA D.C.
Secretaría
EDUCACION

INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 13 de 38

INDUSTRIA PANIFICADORA EL COUNTRY LTDA.	129	25226	622.491.560	05/02/2018	30/06/2018
INDUSTRIA PANIFICADORA EL COUNTRY LTDA.	140	25469 200417 260317 269217	487.267.298	12/02/2018	12/02/2018
INDUSTRIA PANIFICADORA PLENTY S.A.S	129	25227 203817	546.547.001	05/02/2018	30/06/2018
INDUSTRIAS NORMANDY S.A.	129	25076 201017	723.977.199	31/01/2018	30/06/2018
INVERSIONES FASULAC LTDA.	129	25248 201417	1.908.217.306	05/02/2018	30/06/2018
LA CAMPIÑA S.A.S.	129	25229 201217	746.301.817	05/02/2018	30/06/2018
LACTEOS APPENZELL LTDA.	129	25230	1.268.596.386	05/02/2018	30/06/2018
MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA S.A.S.	129	200617	551.741	23/06/2017	28/02/2018
MOUNTAIN FOOD S.A.S	129	25231 200817	1.448.438.324	05/02/2018	30/06/2018
NAMASTE FOOD S.A.S	129	25232 200917	1.398.624.780	05/02/2018	30/06/2018
ORGANIZACION GARSA S.A.S	129	25233 162617 200517	525.429.349	05/02/2018	30/06/2018
PANCHE CARDENAS YEPPER	129	25219 162717 204417 204517	465.372.960	05/02/2018	30/06/2018
PROALIMENTOS LIBER S.A.S	129	25068 25127 25128 25374 159917 204617 204717 204817 205017	10.004.578.331	31/01/2018	30/06/2018
PRODUCTORA Y DISTRIBUIDORA DE PRODUCTOS Y COMESTIBLES S.A.S	129	25235 200717	2.581.492.898	05/02/2018	30/06/2018
PRODUCTOS LACTEOS EL RECREO S.A.	129	25218 160417 200317	1.601.790.998	05/02/2018	30/06/2018
PULPA FRUIT S.A.S	129	25234 204317	350.262.806	05/02/2018	30/06/2018
UNION TEMPORAL ALIMENTO SALUDABLE	140	25471 268817	10.541.763.922	12/02/2018	12/02/2018
UNION TEMPORAL CERELACC	129	25250 204217	2.086.119.233	05/02/2018	30/06/2018
UNION TEMPORAL LACTIJAC	129	25236 204017	1.293.087.746	05/02/2018	30/06/2018
UNION TEMPORAL NATURAL FOOD SERVICES	129	25215 25216 204917 205117	5.060.188.986	05/02/2018	30/06/2018
UNION TEMPORAL RICOLAC	129	25217 200217	271.709.032	05/02/2018	30/06/2018

Total ejecución operadores logísticos

78.606.223.981

Cuadro elaborado por equipo auditor OCI tomando como base archivos "04 Pagos Vigencia abril 2018" y "Órdenes de compra 2018".

Se seleccionaron aleatoriamente cuatro plantas productoras de alimentos, conforme con los productos que estaban en elaboración y según la información de la Dirección de Bienestar Estudiantil.

El desarrollo de las visitas el equipo Auditor estuvo en compañía de la Consorcio Empresarial 2017 y Dirección de Bienestar Estudiantil; realizando Inspección física a planta y observando la operatividad de cada planta para la recepción, ensamble, despacho y entrega a Colegios, con la respectiva verificación de los soportes de inspección y controles realizados por las personas designadas por la Interventoría. Los informes de visita a cada una de las plantas quedan soportados como anexos al presente informe; así:



ALCALDÍA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACIÓN

INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 14 de 38

Productor de alimentos	Informe visita
El Country	Anexo 10
Liber: Preparaciones y bebidas	Anexo 11
FAC	Anexo 12
Mountain Food	Anexo 13

1.2.1. Documentación soporte de actividades de control de Interventoría

En la documentación soporte suministrada por la Interventoría, se evidenció uniformidad en los formatos en los que son registradas las revisiones y observaciones de los siguientes documentos y actividades; registro sanitario, programa de seguridad industrial de la planta, utilización de los elementos de protección, condiciones higiénicas sanitarias de los vehículos, horarios de entrega.

Los formatos suministrados fueron; CHS, acta de seguimiento, verificación de ruta, verificación de transporte, registro organoléptico y gramaje. En términos generales, según lo registrado por la Interventoría, las plantas registran en su mayoría el cumplimiento de lo requerido.

1.2.2. Inspección a planta y procesos

En el recorrido a planta y acompañamiento a procesos se evidenció:

✓ Recepción:

Se observó que las plantas cuentan con espacios exclusivos para la recepción de materias primas y llevan protocolos de seguridad e higiene de manera adecuada, a su vez, cumplen con las pruebas requeridas por el programa sobre las condiciones de los alimentos.

✓ Producción:

Las plantas productoras de alimentos visitadas; Liber, Mountain Food y El Country cuentan con espacios higiénicos, dispuestos a sus diferentes procesos productivos en los que el personal hace uso correcto a la dotación requerida. Se logró evidenciar control en cada una de sus etapas productivas tanto en la calidad, sabor y gramaje de los productos asegurando el cumplimiento de los protocolos establecidos en el programa.

En la planta Frutas y Alimentos de Colombia FAC, a cargo de la compra de frutas, limpieza y distribución a las plantas logísticas, de parte del programa, se observó que ésta dispone de espacios donde se realizan los procesos de recepción, selección, lavado y limpieza de fruta, sin embargo, se evidencio desaseo y exposición de la fruta a contaminantes, conforme se evidencia en el siguiente registro fotográfico tomado en el desarrollo de la visita:



ALCALDIA MAYOR
BOGOTA D.C.
Secretaría
EDUCACION

INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 15 de 38



Planta Frutas y Alimentos de Colombia

✓ Almacenamiento

En términos generales se evidenció un adecuado orden en las plantas de manera que se facilite la movilización de canastillas para los diferentes procesos productivos, se observó que se realiza el almacenamiento de acuerdo con el tipo de producto; seco o refrigerado; de la misma manera, demarcaciones por lote, para asegurar la correcta rotación de alimentos; los cuartos refrigerados son supervisados constantemente para garantizar la temperatura y se realizan pruebas a los alimentos refrigerados como control de las condiciones adecuadas de almacenamiento.

✓ Distribución a plantas logísticas:

El proceso de distribución a plantas logísticas se realiza de acuerdo con la programación generada por la Dirección de Bienestar Estudiantil y de acuerdo al ciclo de menús dispuesto; se evidenció que el personal que realiza el alistamiento de los productos y cargue del mismo, hace uso de la dotación requerida y los vehículos cumplen con las normas para el transporte de alimentos.

Se observó que en las plantas de Liber y Mountain Food, las condiciones de despacho y entrega al operador logístico son registradas por la interventoría en el CHS como no aplica.



ALCALDÍA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACIÓN

INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 16 de 38

1.3. Visitas a Instituciones educativas

Para la selección de Colegios a visitar se aplicó la técnica de muestreo no estadístico, empleando los siguientes criterios de muestreo conforme con lo evidenciado por el equipo Auditor en la información y bases de datos suministradas por la Dirección de Bienestar Estudiantil:

- ✓ Colegios- Sedes con asignación de más de 5.000 refrigerios al día;

COLEGIO	LOCALIDAD	Promedio ref
COLEGIO CARLOS ALBAN HOLGUÍN (IED) Sede: 1	Bosa	5.016
COLEGIO ENRIQUE OLAYA HERRERA (IED) Sede: 1	Rafael Uribe	6.600
COLEGIO GERARDO PAREDES (IED) Sede: 1	Suba	5.329
COLEGIO INEM FRANCISCO DE PAULA SANTANDER (IED) Sede: 1	Kennedy	5.768
COLEGIO LICEO FEMENINO MERCEDES NARIÑO (IED) Sede: 1	Rafael Uribe	5.925
COLEGIO RAFAEL URIBE URIBE (IED) Sede: 1	Ciudad Bolívar	5.729

- ✓ Colegios – Sedes con quejas registradas en SIGA y/o SDQS.

COLEGIO	LOCALIDAD	Promedio Ref
COLEGIO ANTONIO GARCIA (IED) Sede: 1	Ciudad Bolívar	3.293
COLEGIO CASTILLA (IED) Sede: 1	Kennedy	3.398
COLEGIO DEBORA ARANGO PEREZ (IED) Sede: 1	Bosa	3.454
COLEGIO LA ESTRELLITA (IED) (ANTIGUO DON BOSCO III) Sede: 1	Usaquén	2.444
COLEGIO LA TOSCANA - LISBOA (IED) Sede: 3	Suba	1.014

- ✓ Colegios seleccionados aleatoriamente:

COLEGIO	LOCALIDAD	Promedio Ref
COLEGIO TIBABUYES UNIVERSAL (IED) Sede: 1	Suba	1.988
COLEGIO EL JAPÓN (IED) Sede: 1	Kennedy	2.750
COLEGIO SAN JOSE DE CASTILLA (IED) Sede: 3	Kennedy	1.541

Los Colegios seleccionados fueron visitados por los Auditores de la Oficina de Control Interno con el fin de conocer la percepción sobre refrigerios escolares y la logística que se tiene para entrega de los mismos, por lo que fue aplicado un cuestionario de 10 preguntas a la persona a cargo de la recepción del refrigerio y una pregunta de satisfacción a mínimo cinco (5) estudiantes de los mismos Colegios. Igualmente se tuvo en cuenta en la muestra, el número de refrigerios recibidos por los colegios objeto de la misma, los cuales ascienden a 54.249 refrigerios.

Los resultados obtenidos son los siguientes:

1.3.1. Resultados de cuestionario aplicado a persona a cargo de recibir los refrigerios

Se aplicaron 8 preguntas cerradas tipo afirmativa (En caso de respuesta "Si", se considera como positiva), los resultados de dichas respuestas en las 14 sedes estudiantiles fueron las siguientes:



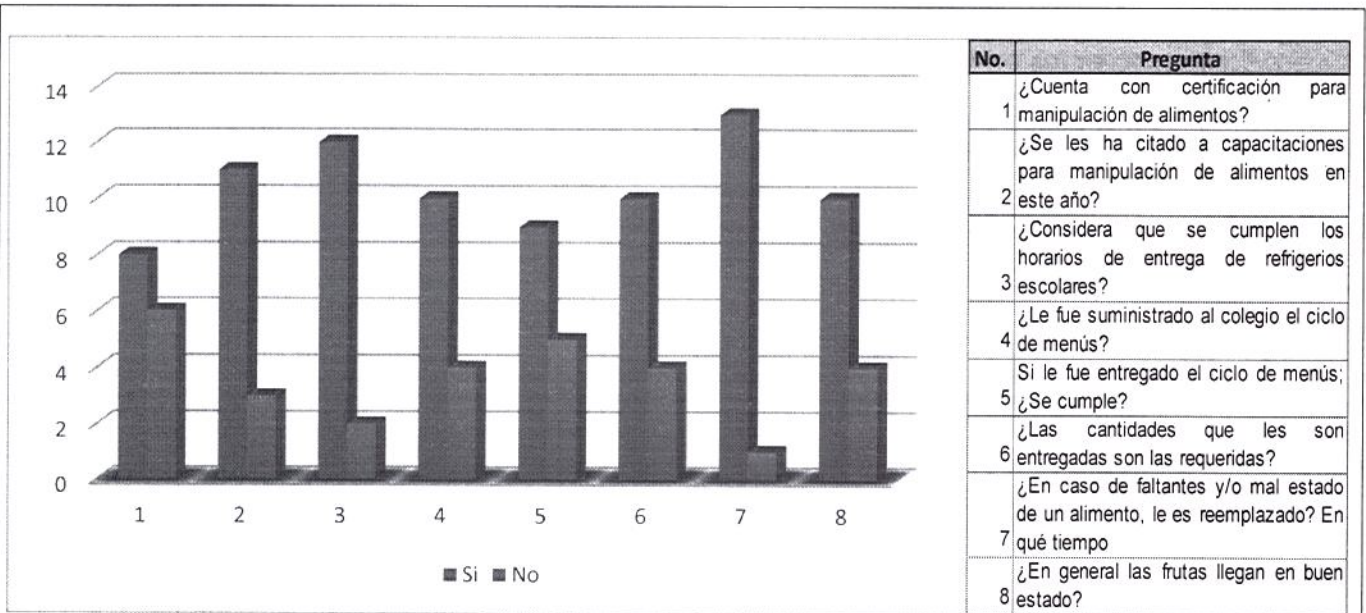
ALCALDIA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACIÓN

INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 17 de 38



Grafica elaborada por equipo auditor OCI tomando como base archivos "Encuesta Colegios".

Los resultados muestran que la operación de entrega de refrigerios funciona de manera satisfactoria, ya que, recibió respuestas de conformidad en cuanto a; horarios de entrega, cantidades suministradas y resolución por parte de operador logístico en caso de faltantes o alimentos en mal estado, sin embargo, es de resaltar que las preguntas 1; "¿Cuenta con certificación para manipulación de alimentos?" y 5; "Si le fue entregado el ciclo de menús; ¿Se cumple?", tienen respuesta de inconformidad equivalentes al 43% y 36% respectivamente.

Referente a la ausencia del certificado de manipulación de alimentos, se pudo evidenciar en la muestra, una tendencia a la respuesta negativa; por consiguiente, ante la importancia de crear conciencia en las personas que manipulan los alimentos para el buen manejo de los mismos, y evitar la exposición a posibles contaminantes que pongan en riesgo el estado de los mismos y la protección de la salud de los niños que consumen los refrigerios, se recomienda aplicar los correctivos correspondientes.

Se observa en la muestra que, una de las causas para no contar con el certificado de manipulación de alimentos, corresponde a la capacitación extemporánea por parte de algunos operadores logísticos; máxime teniendo en cuenta que este es un requisito contractual que tiene como plazo para su cumplimiento los primeros tres meses de operación.

En cuanto al cumplimiento del Ciclo de menús, se manifestó por parte de las personas a cargo de la recepción de refrigerios escolares, que el incumplimiento corresponde al envío de menú de contingencia y que en algunas oportunidades no se da el aviso oportuno de cambio de menú. Es de considerar que, el ciclo de menús es definido teniendo en cuenta los componentes nutricionales y gramajes; su modificación puede afectar la aceptabilidad que este tiene en los entornos escolares. Se recomienda considerar los causantes de dichos cambios de menú para que se establezcan y apliquen los correctivos que aseguren un mejor cumplimiento del mismo.

Ver punto 8 "RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES AL INFORME PRELIMINAR" del presente Informe, sin embargo, es necesario buscar canales de comunicación efectivos a las IED, con el fin de informar



ALCALDÍA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACIÓN

INFORME FINAL DE AUDITORIA

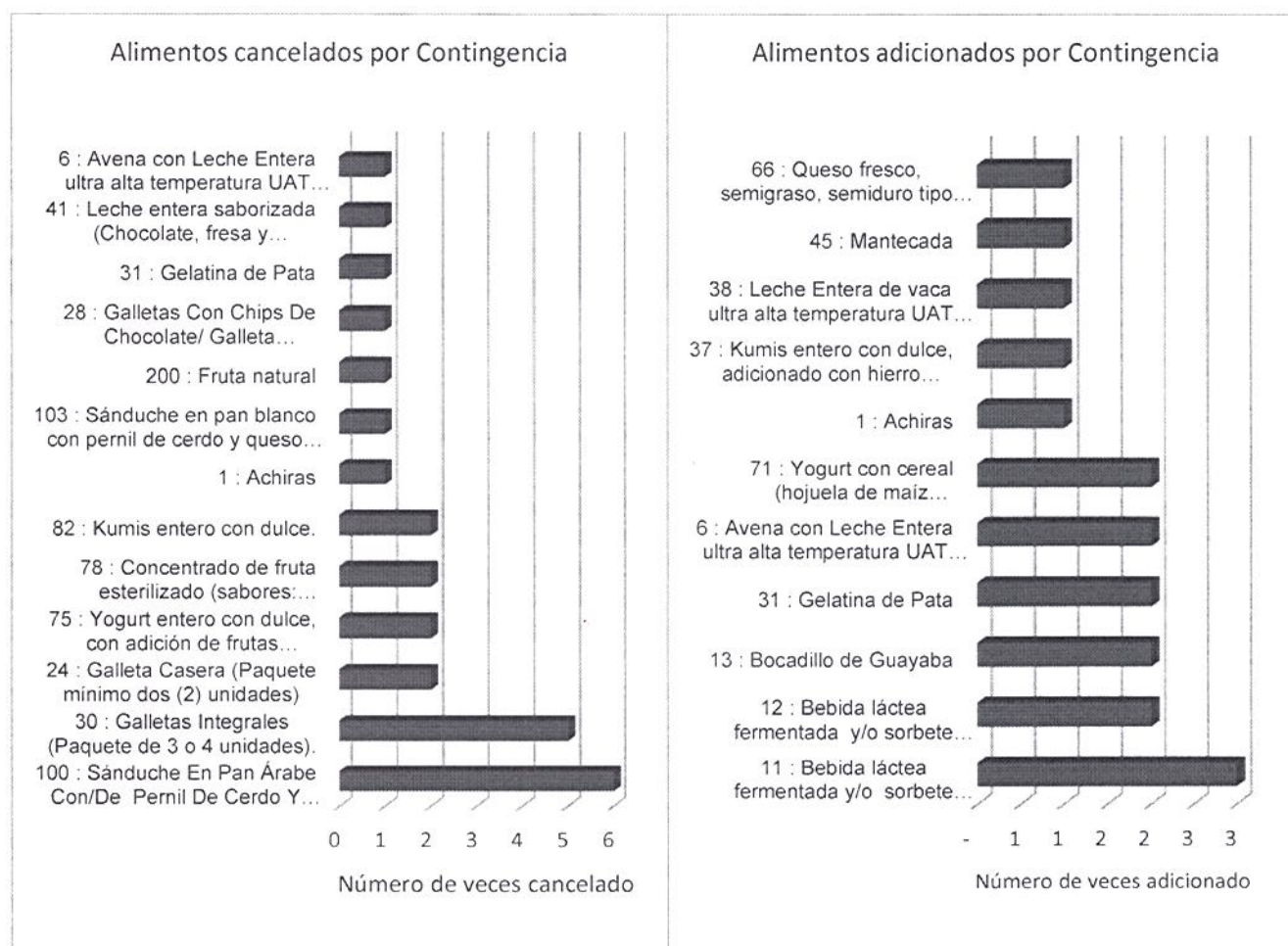
AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 18 de 38

oportunamente el cambio del menú; inconformidad manifiesta en las visitas por los responsables del refrigerio en los colegios.

Además, el equipo Auditor realizó un análisis de las contingencias aplicadas en el periodo de febrero a abril de 2018, obteniendo los siguientes resultados:



Grafica elaborada por equipo auditor OCI tomando como base el listado de órdenes de producción de febrero a abril.

De la gráfica anterior se desprende que, los alimentos con mayor número de cancelaciones son; Sánduches, galletas integrales, galleta casera, yogurt entero y kumis entero, y los alimentos con mayor número de adiciones por contingencia son; bebida láctea fermentada, bocadillo de guayaba, gelatina de pata, avena con leche entera y yogurt con cereal.

Las contingencias pueden surgir, en su mayoría, por eventos de incumpliendo de parte de productores de alimentos; debido a horarios de entrega o capacidad productiva, por tanto, se recomienda seguir aplicando los



ALCALDIA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACIÓN

INFORME FINAL DE AUDITORIA

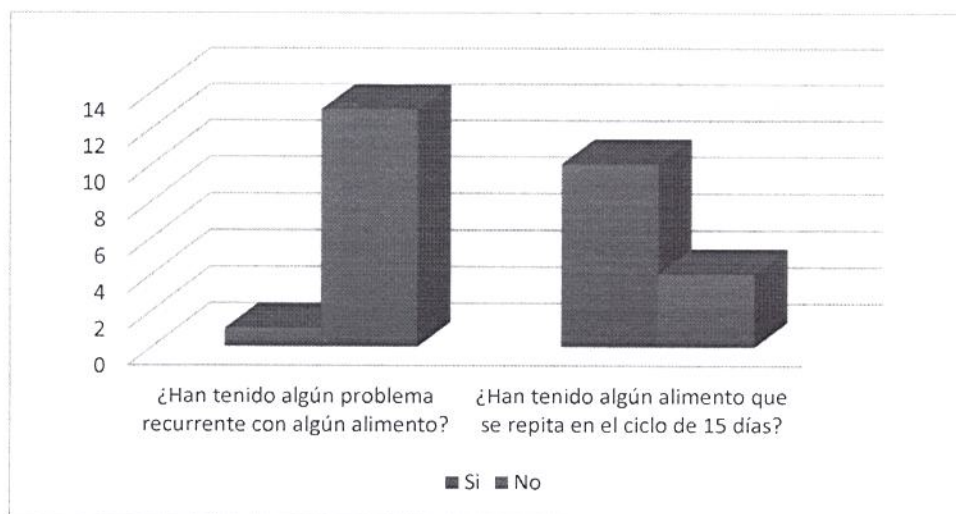
AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 19 de 38

controles pertinentes en pro de minimizar los eventos de contingencia y así tener la mínima afectación en los ciclos de menús y disminuir esta negativa percepción en los Colegios.

Se aplicaron 2 preguntas cerradas (En caso de respuesta "Si", se considera como negativa), los resultados de dichas respuestas en las 14 sedes estudiantiles fueron las siguientes:



Grafica elaborada por equipo auditor OCI tomando como base archivos "Encuesta Colegios".

Los resultados muestran un número considerable de respuesta negativa referente a la pregunta 10; ¿Han tenido algún alimento que se repita en el ciclo de 15 días?".

Respecto al resultado desfavorable, referida a la repetición de algunos alimentos, se indagó sobre cuáles eran los productos que mayor repetición, a lo que la mayoría de los encuestados respondió: banana, pera, yogurt, galleta de avena, néctar de fruta y leche saborizada. Así mismo, es clara la insatisfacción por parte de los estudiantes, sobre los alimentos que se repiten, hecho que ocasiona el desperdicio de los mismos.

Ver punto 8 "RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES AL INFORME PRELIMINAR", no obstante, la respuesta de los encuestados fue reiterada, por tanto, se considera importante un análisis al respecto.

También, en el análisis de la información de los alimentos suministrados de febrero a abril de 2018, se tuvo en cuenta los dos ciclos de entrega de refrigerios y los alimentos entregados en los cincuenta y dos días (52), siendo los días hábiles del periodo entre el 1 de febrero al 30 de abril de 2018, así:



ALCALDÍA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACIÓN

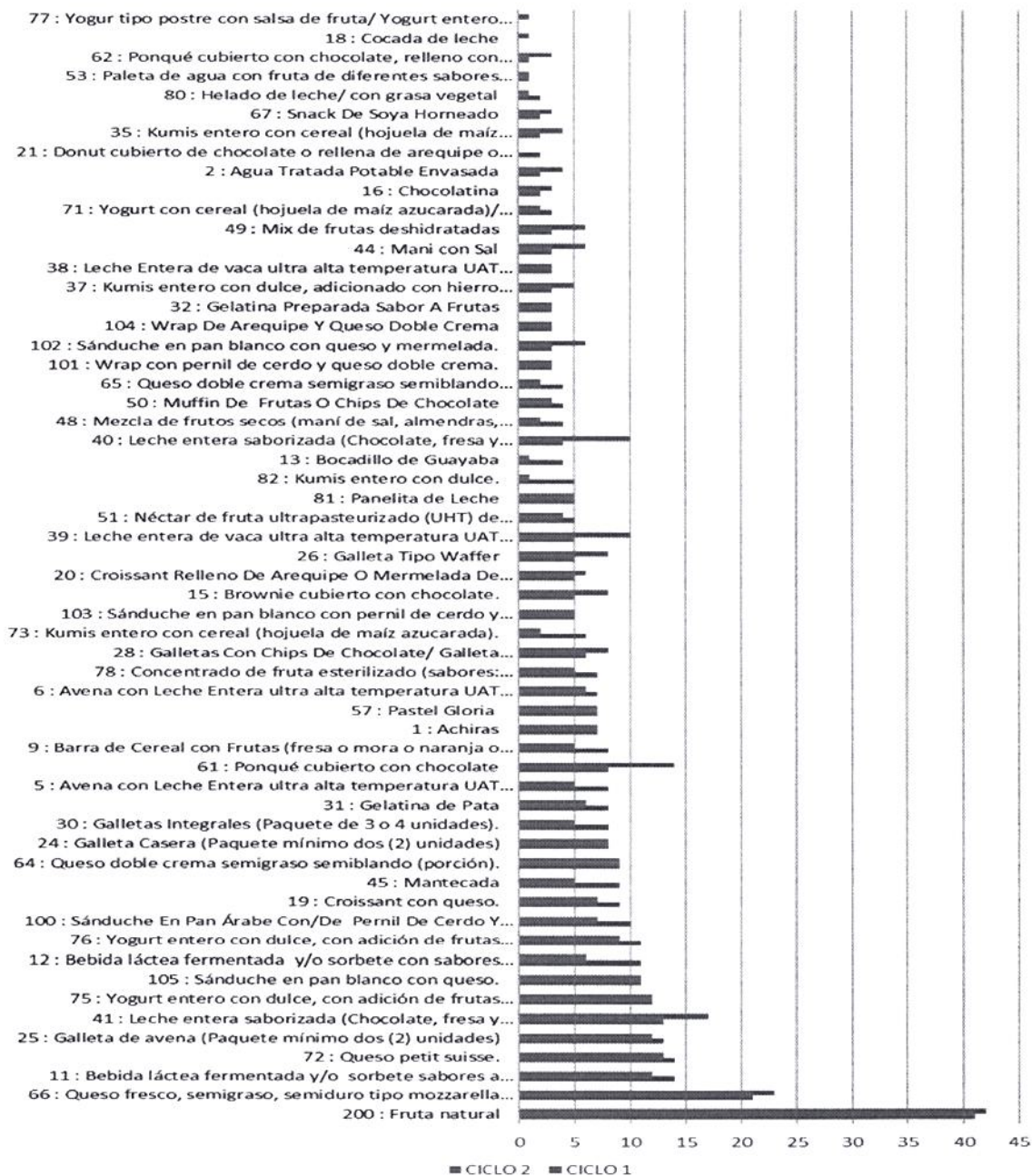
INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 20 de 38

Alimentos entregados de febrero a abril



Grafica elaborada por equipo auditor OCI tomando como base el listado de órdenes de producción de febrero a abril.



ALCALDÍA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACIÓN

INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 21 de 38

De la anterior información, se establece el suministro de cincuenta y nueve (59) alimentos debidamente codificados para los ciclos 1 y 2, igualmente, se puede determinar los alimentos que tuvieron repetición superior a diez (10) veces en el periodo señalado, así:

Ciclo 1:

Alimento	No. veces
200 : Fruta natural *	41
66 : Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (Porción forma de dedito)	21
11 : Bebida láctea fermentada y/o sorbete sabores a maracuyá, fresa, melocotón, mango y mora.	14
72 : Queso petit suisse.	14
25 : Galleta de avena (Paquete mínimo dos (2) unidades)	13
41 : Leche entera saborizada (Chocolate, fresa y vainilla), ultra alta temperatura UAT (UHT)	13
75 : Yogurt entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas de diferentes sabores.	12
105 : Sánduche en pan blanco con queso.	11
12 : Bebida láctea fermentada y/o sorbete con sabores a maracuyá, mango, mora, melocotón, fresa, adicionada con hierro aminoquelado.	11
76 : Yogurt entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas de diferentes sabores, adicionado con Hierro aminoquelado.	11

Ciclo 2:

Alimento	No. veces
200 : Fruta natural *	42
66 : Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (Porción forma de dedito)	23
41 : Leche entera saborizada (Chocolate, fresa y vainilla), ultra alta temperatura UAT (UHT)	17
61 : Ponqué cubierto con chocolate	14
72 : Queso petit suisse.	13
11 : Bebida láctea fermentada y/o sorbete sabores a maracuyá, fresa, melocotón, mango y mora.	12
25 : Galleta de avena (Paquete mínimo dos (2) unidades)	12
75 : Yogurt entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas de diferentes sabores.	12
105 : Sánduche en pan blanco con queso.	11

* En el producto fruta natural no se encuentra determinado que fruta será objeto de entrega, se incluye en el programa de manera genérica, hecho que impide un análisis concreto sobre la repetición del tipo de fruta suministrada y consecuentemente su rotación en el menú.

Teniendo en cuenta lo anterior, se recomienda hacer un seguimiento a esta situación, de manera que se identifiquen las razones de repetición y se apliquen, de ser necesario, los correctivos a que haya lugar.



ALCALDÍA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACIÓN

INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 22 de 38

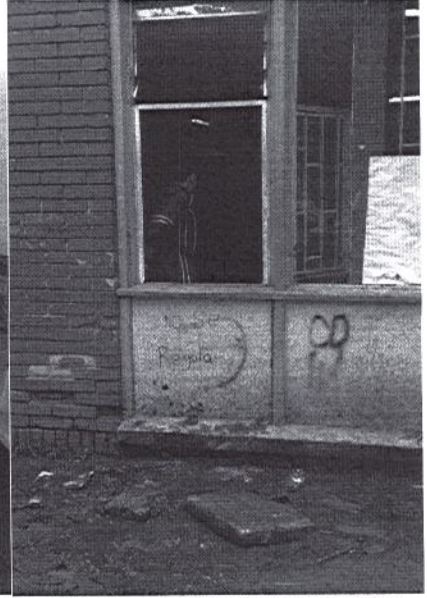
En lo referente a la recepción de refrigerio escolares, se evidenció que no todos los colegios disponen de un lugar adecuado para esta actividad, fundamental para la conservación de los alimentos en la temperatura adecuada y las condiciones higiénico-sanitarias requeridas. A continuación, registro fotográfico de esta situación:



Colegio Tibabuyes Universal



Colegio San José de Castilla



INEM Francisco de Paula Santander

Por lo anterior, se recomienda hacer especial seguimiento a los espacios dispuestos para la recepción de refrigerios de manera que la totalidad de ellos cumplan con la reglamentación. De cuantos se observó esta situación.

Ver punto 8 "RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES AL INFORME PRELIMINAR".

1.3.2. Encuesta de satisfacción de estudiantes sobre refrigerios escolares

En el desarrollo de visita a las Instituciones Educativas Distritales, se seleccionaron 73 estudiantes de diversos grados y edades; para que dieran su calificación a los refrigerios escolares, en un rango de 1 a 5; siendo 1 muy malo, 2; malo, 3; regular, 4; bueno y 5; muy bueno, el resultado de dichas encuestas se muestra a continuación:



ALCALDIA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACIÓN

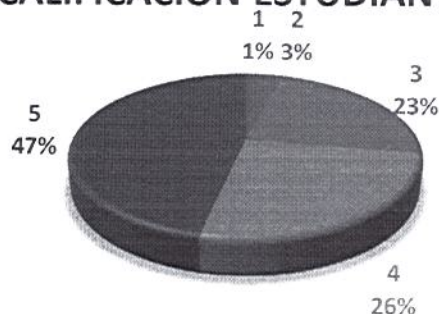
INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 23 de 38

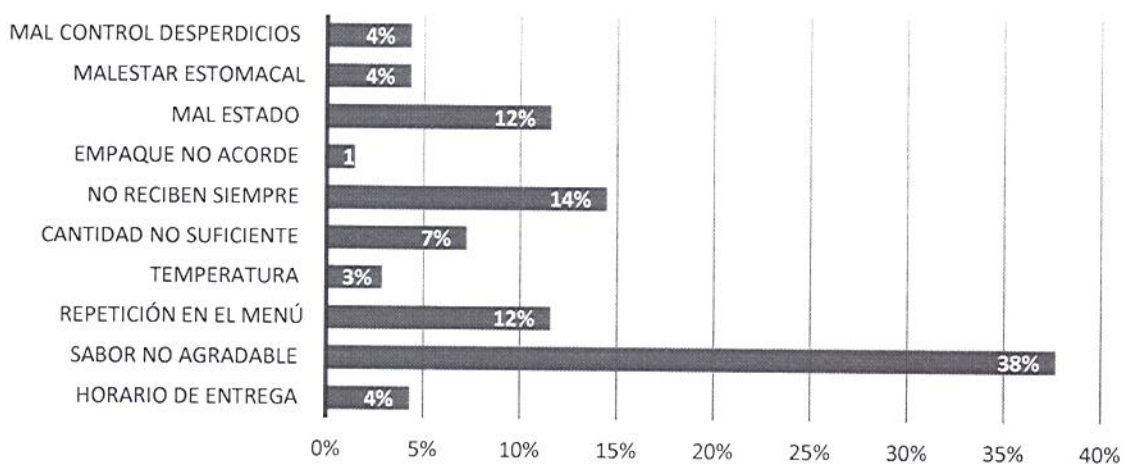
CALIFICACIÓN ESTUDIANTES



Del total de 73 estudiantes encuestados, el 47% calificó el programa de refrigerios escolares con 5, 26% con 4, 23% con 3, 3% con 2 y el 1% con 1. Con el propósito de conocer que puede generar la insatisfacción de aquellos estudiantes que no calificaron con 5 los refrigerios escolares, se les solicitó dieran a conocer la razón. El resultado de dicha encuesta obtuvo los siguientes resultados:

Grafica elaborada por equipo auditor OCI tomando como base archivos "Encuesta Colegios".

Observaciones de estudiantes



Grafica elaborada por equipo auditor OCI tomando como base archivos "Encuesta Colegios".

El 38% de las observaciones que arroja la encuesta a los estudiantes, corresponden a sabor no agradable de alimentos como; bebidas fortificadas con hierro, jugo, kumis con crispis, banano, pera, yogurt y galletas. El 14% corresponden a que no siempre reciben el refrigerio escolar; señalaron los estudiantes que en ocasiones no llegan las cantidades suficientes, de modo que algunos estudiantes no reciben el refrigerio y que esta problemática es más repetitiva en los grados Once.

Un 12% de las observaciones de los estudiantes obedece a la repetición en el menú, siendo los alimentos con mayor repetición en el menú; banano, pera, galleta de avena, néctar de fruta, maní, queso, yogurt, pan y leche, así mismo, tiene un 12% el mal estado de los alimentos, refiriéndose en su gran mayoría a las frutas como banano, mango y pera; indicaron que llegan muy maduros o verdes de manera que no son agradables para



ALCALDÍA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACIÓN

INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 24 de 38

consumo y por lo cual lo desechan, se señaló también que en ocasiones llegan en malas condiciones de aseo e higiene.

Otros aspectos observados son: cantidades no suficientes (gramajes no acordes a algunas edades o números de productos), mal control de desperdicios (desechos de frutas o alimentos, no consumidos por estudiantes), malestar estomacal (ocasionado en su mayoría por bebidas lácteas), temperatura (alimentos muy fríos) y empaque (no viene empacado).

Se recomienda, considerar estas observaciones y aplicar las acciones correctivas, de manera que se mejore la aceptación del refrigerio, así mismo, se recomienda validar los controles organolépticos y de gramaje que se están realizando en los diferentes procesos y realizar encuestas a estudiantes de manera que se dé cobertura y oportunidad a los diferentes grados escolares y edades.

Ver punto 8 “RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES AL INFORME PRELIMINAR” del presente Informe.

2. *Verificar la aplicación de los controles asociados al proceso evaluado definidos en el mapa de riesgos e indicadores relacionados del mismo.*

De la revisión de la matriz de riesgos establecido por la Subsecretaría de Acceso y Permanencia - Dirección de Bienestar Estudiantil para el Programa de Alimentación Escolar PAE, se encontró la identificación dos (2) riesgos;

- Contaminación física, química o características organolépticas alteradas durante el almacenamiento, ensamble y/o distribución de los alimentos.
- Fallas en la reubicación de los servicios de transporte o de alimentación escolar.

Los riesgos identificados corresponden al tipo de riesgo cumplimiento y cuentan con los siguientes controles para mitigación su materialización:

- ✓ Establecimiento de condiciones sanitarias para los proveedores de alimentos y para los proveedores de almacenamiento, ensamble y distribución, en los pliegos de condiciones.
- ✓ Visitas técnicas de la interventoría a las plantas de producción de alimentos y a las de ensamble para verificar cumplimiento de condiciones sanitarias.
- ✓ Requerimiento de reposición de lote de alimento al productor en caso de identificar contaminación previo despacho.
- ✓ Establecimiento de corresponsabilidad con rectores para la prestación de los servicios de alimentación y movilidad escolar.
- ✓ Procedimiento de reubicación para la prestación del servicio de alimentación y de movilidad escolar.

Analizados los controles definidos por la Subsecretaría de Acceso y Permanencia - Dirección de Bienestar Estudiantil, se considera la siguiente observación:

- Es necesario enfatizar en las condiciones higiénicas en las Instituciones Educativas, siendo este el lugar donde finaliza el ciclo diario del programa y en donde se encuentran los beneficiarios del mismo, debido a que una mala recepción pone en riesgo el estado o condición en las que llegan y se entregan los alimentos. Como parte fundamental de este tipo de riesgo, se debe tener en cuenta el seguimiento a la capacitación del personal a cargo de la recepción de alimentos, soportado en el certificado de manipulación de alimentos.

Frente a la autoevaluación del riesgo, se observó que a la fecha no se han reportado el primer seguimiento teniendo plazo máximo el mes de mayo, por lo que se sugiere cumplir con este reporte de manera oportuna y que atienda las diferentes observaciones plasmadas en el presente informe.

3. *Verificar el trámite de las PQRS recibidas en el desarrollo del proceso de entrega de refrigerios escolares, como parte de los controles establecidos a los objetivos del programa.*

Actualmente se dispone de tres mecanismos mediante los cuales la comunidad puede exponer sus diversas inconformidades u observaciones referente al programa de alimentación escolar PAE; Sistema Integrado de Gestión de la Correspondencia y Archivo - SIGA, Sistema Distrital de Quejas y Soluciones SDQS y sistema reporte de novedades de Interventoría.

A continuación, se hace análisis de las quejas radicadas mediante estos mecanismos y la oportunidad de respuesta a las mismas:

3.1. Relación de PQRS allegadas en lo transcurrido del año 2018

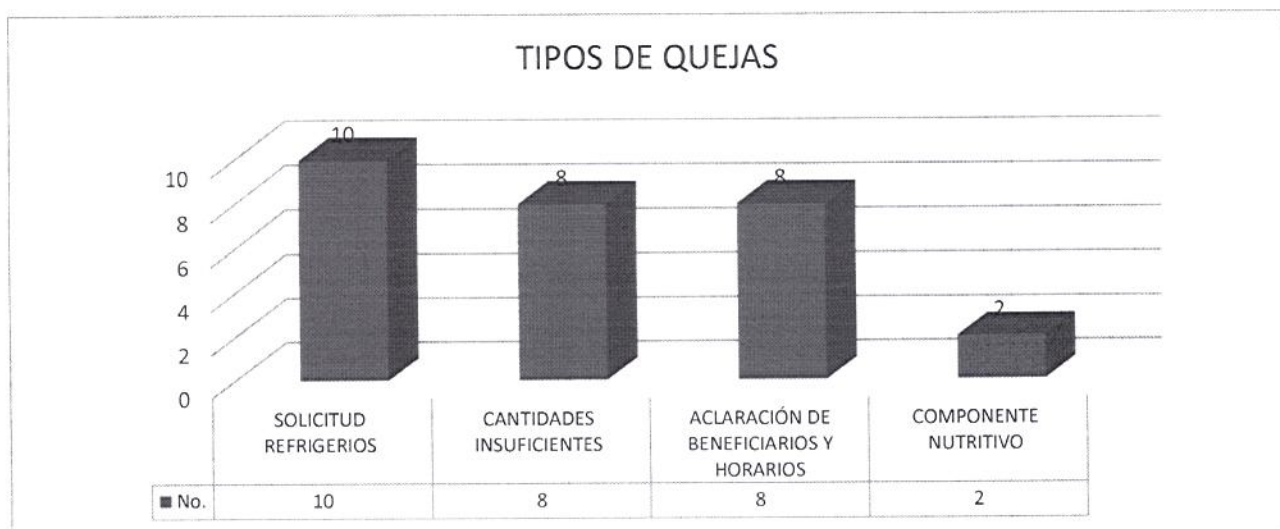
La Dirección de Bienestar Estudiantil remitió al equipo Auditor el reporte de quejas y/o solicitudes radicadas en SIGA y SDQS, se observó un total de 28 radicados entre los meses de enero y marzo de 2018, en este reporte no fue indicado el asunto, Institución Educativa, ni localidad, sin embargo para efectos de análisis el equipo auditor verificó cada uno los oficios u correos radicados con fines de conocer esta información, en dicho análisis se identificó el número de quejas por Localidad encontrando que las localidades con mayor número de quejas son: Usaquén, Suba, Engativá y Bosa, conforme se evidencia en la siguiente gráfica:



Grafica elaborada por equipo auditor OCI tomando como base archivo "relación SIGAS y SDQS".

En atención a esta tendencia, el equipo auditor visitó algunas Instituciones Educativas de las localidades de Usaquén, Suba y Bosa donde se registraron algunas inconformidades en cuanto a; suministro de ciclo de menús, horario de entrega, atención en caso de faltantes o mal estado de alimentos, y repitencia de algunos alimentos.

Así pues, se analizaron los tipos de quejas radicadas, evidenciando que diez (10) de éstas corresponden a solicitud de entrega de refrigerios, por las siguientes razones: desde el año 2017 no se entrega refrigerio, alguna de las dos jornadas no recibe refrigerio, o no entrega refrigerio a estudiantes de convenio. También se radicaron reclamaciones respecto a cantidades insuficientes, solicitando aclaración de los estudiantes beneficiados por el programa, los horarios en los cuales se hace la entrega y sugerencias sobre el componente nutritivo de los refrigerios.

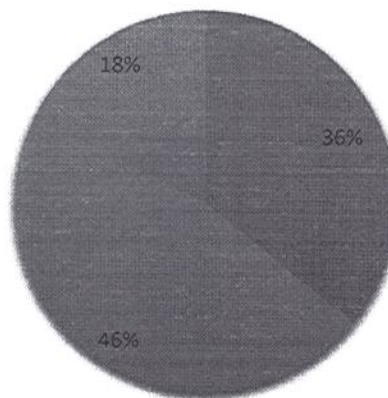


Grafica elaborada por equipo auditor OCI tomando como base archivo "relación SIGAS y SDQS".

Respecto a la oportunidad de entrega, el equipo auditor calcula los tiempos de respuesta tomando las fechas reportadas en SIGA y en SDQS arrojando los siguientes resultados (en días calendario), ahora bien, la razón por la cual el Equipo auditor no tomo la muestra en días hábiles, como cualquier petición, es debido a la prioridad que tiene el programa y su incidencia en el bienestar de los beneficiarios y la prevención de la deserción escolar, objetivos primarios del mismo.

Oportunidad de respuesta

- 1-15 días
- 16-25 días
- mas de 25 días



Grafica elaborada por equipo auditor OCI tomando como base archivo "relación SIGAS y SDQS".

Si bien se evidencia que el 36% de los radicados tienen una oportunidad de respuesta inferior a 15 días calendario, también se observó que el 46% fue atendido entre los 16 a 25 días después de radicado y el 18% fue atendido después del día 25.

Ver punto 8 "RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES AL INFORME PRELIMINAR" del presente Informe, aunque, es necesario llevar un control riguroso a las respuestas, no solo para cumplir los términos de ley y contractuales, sino para evitar una incidencia que afecte de manera grave al programa y a sus beneficiarios como consecuencia de una respuesta inoportuna o tardía.

3.2. Listado de novedades surgidas en lo transcurrido del año 2018.

Otro mecanismo, mediante el cual la comunidad puede exponer sus diversas inconformidades u observaciones referente al programa de alimentación escolar PAE, es el sistema reporte de novedades de Interventoría. Sistema donde se reportan las novedades surgidas en la entrega de los complementos alimentarios en las instituciones educativas y que se clasifican en; administrativas (generadas por cambios en cantidades, sitio de entrega, suspensiones, entre otras) y técnicas (generadas por afectaciones en cantidades, calidad, características organolépticas, composición de los menús, horarios, temperaturas, síntomas gastro-intestinales, entre otras).

La Interventoría Consorcio Empresarial 2017 suministra al equipo auditor reporte de novedades con corte a marzo de 2018 con fines de realizar los análisis correspondientes, los cuales se ilustran a continuación.

3.2.1. Novedades administrativas

En el periodo de enero a marzo de 2018 fueron radicadas 1.281 novedades de tipo administrativo, las cuales corresponden a novedades de cantidad o cancelación temporal, para algún día en específico.

Se verificó la oportunidad de aplicación o ajuste de las novedades (fecha aplicación vs fecha novedad) observándose que el 93% de las novedades se aplicaron en un periodo de 0 a 15 días, sin embargo, se



ALCALDIA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACION

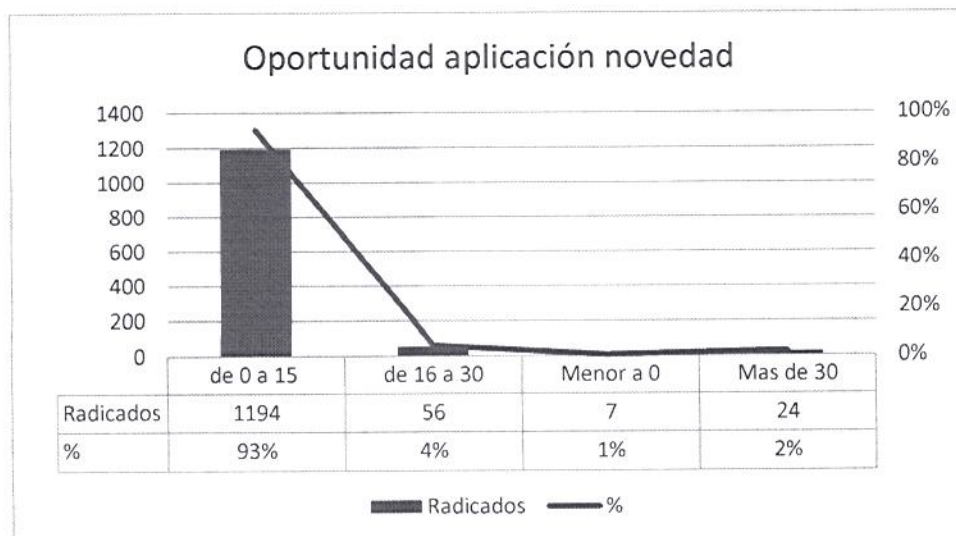
INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 28 de 38

recomienda a aplicar los correctivos al sistema, de manera que genere alertas de tardanza en la aplicación, garantizando ajustes pronto y de esta manera evitar afectaciones al programa.



Gráfica elaborada por equipo auditor OCI tomando como base archivo "Anexo 1. Reporte Novedades Administrativas".

También se evidenció, incongruencia en el reporte suministrado, toda vez que al determinar los días de aplicación se generaron los siguientes siete (7) resultados negativos puesto que el reporte mostró para estas novedades que la fecha de aplicación es anterior a la fecha de reporte de la novedad;

Radicado	Fecha	Localidad	Colegio	Aplicación	Días
9881	12/02/2018	Barrios Unidos	Colegio Rafael Bernal Jiménez (IED)	06/02/2018	-6
10836	27/02/2018	Kennedy	Colegio Alfonso López Pumarejo (IED)	06/02/2018	-21
10880	28/02/2018	San Juan de Sumapaz	Colegio Gimnasio Del Campo Juan De La Cruz Varela (IED)	12/02/2018	-16
11370	08/03/2018	Puente Aranda	Colegio Andrés Bello (IED)	09/02/2018	-27
11379	08/03/2018	Kennedy	Colegio Los Periodistas (IED)	09/02/2018	-27
11828	15/03/2018	Rafael Uribe	Instituto Nuestra Señora De La Sabiduría Para Sordos	23/02/2018	-20
11959	20/03/2018	Usme	Colegio Brazuelos (IED)	23/02/2018	-25

Por tanto, se recomienda verificar la integridad de los reportes generados por el sistema usado por Interventoría, con el fin de gestionar las novedades de manera oportuna y su reporte y aplicación corresponda a la realidad.

3.2.2. Novedades técnicas

Las novedades técnicas se tipifican de la siguiente manera:

Tipo de Novedad	Novedad
Calidad	Abombamiento
	Contaminación física



ALCALDÍA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACIÓN

INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

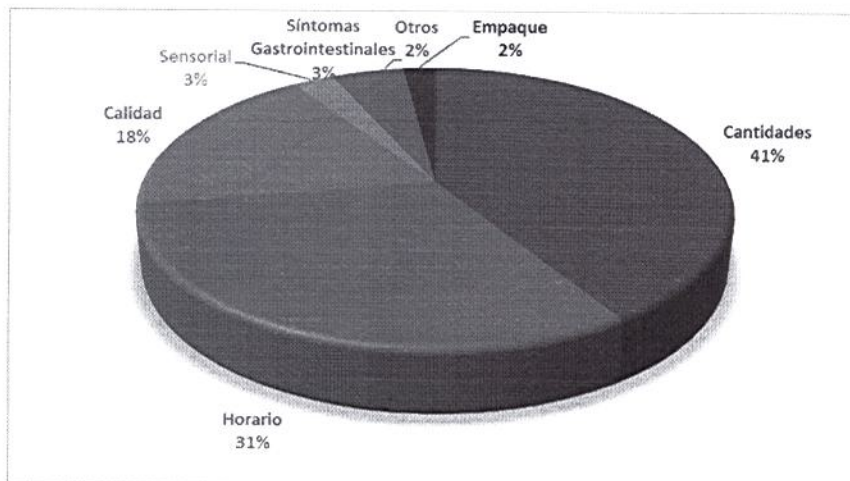
Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 29 de 38

	Contaminación química
	Fecha de vencimiento caducada
	Grado de madurez
	Textura anormal
Cantidades	Faltante
	Llegada tarde
	No llegó refrigerio
Empaque	Contaminación física
	Ensamble
	Limpieza
	Ruptura
Horario	Llegada tarde
Otros	Canastillas
	Comportamiento inadecuado
	Gramaje
	No corresponde Entrega
	Planilla
Sensorial	Olor anormal
	Sabor Anormal
	Textura anormal
Síntomas Gastrointestinales	Síntomas Gastrointestinales

Relación de novedades elaborada por equipo auditor OCI tomando como base archivo "Anexo 2. Reporte Novedades Técnicas".

Ahora por tipo de novedad se evidenció el siguiente registro porcentual de 832 novedades técnicas reportadas de enero a marzo de 2018:



Grafica elaborada por equipo auditor OCI tomando como base archivo "Anexo 2. Reporte Novedades Técnicas".



ALCALDIA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACION

INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

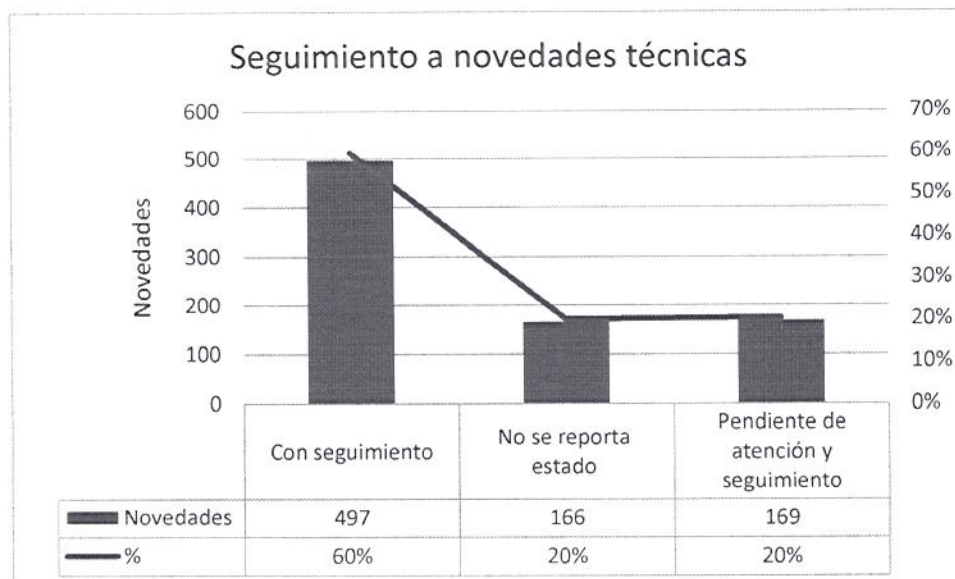
Página:30 de 38

Analizando las novedades por Operador logístico, se evidenció que dos operadores concentran el 59% del total de 832 novedades del periodo de enero a marzo de 2018, si bien son los dos operadores logísticos con mayor ensamble de refrigerios escolares, se considera oportuno se establezcan las causas por las cuales son generadores de este alto número de novedades y se hagan los seguimientos correspondientes.

Operador logístico	Novedades	%
Aerodelicias Ltda.	254	31%
Unión Temporal Agrosocial I y II	237	28%
Fabio Doblado Barreto	58	7%
Corporación hacia un Valle Solidario	52	6%
Unión Temporal Ms 3-60	52	6%
Consorcio Logístico Catalimontos 2017	51	6%
Cooperativa de Suministros y Alimentos Colombia	48	6%
Unión Temporal Unidos por los Niños de Bogotá	41	5%
Fundalimentos	38	5%
Compensar	1	0%
Total general	832	

Relación de novedades elaborada por equipo auditor OCI tomando como base archivo "Anexo 2. Reporte Novedades Técnicas".

Se verificó el estado de cada novedad, evidenciando que el 60% de las novedades registran seguimiento por parte de la Interventoría, el 20% de las novedades no tiene registro y el restante 20% está pendiente del mismo.



Gráfica elaborada por equipo auditor OCI tomando como base archivo "Anexo 2. Reporte Novedades Técnicas".



ALCALDÍA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACIÓN

INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 31 de 38

Es importante considerar, las consecuencias de la no atención oportuna y el seguimiento a novedades que generan inconformismos e incumplimientos respecto al PAE.

Estado / Mes	Mes			Total
	Enero	Febrero	Marzo	
Con seguimiento	72	285	140	497
No se reporta estado	38	99	29	166
Pendiente de atención y seguimiento	13	92	64	169
Total novedades	123	476	233	832

Relación de novedades elaborada por equipo auditor OCI tomando como base archivo "Anexo 2. Reporte Novedades Técnicas".

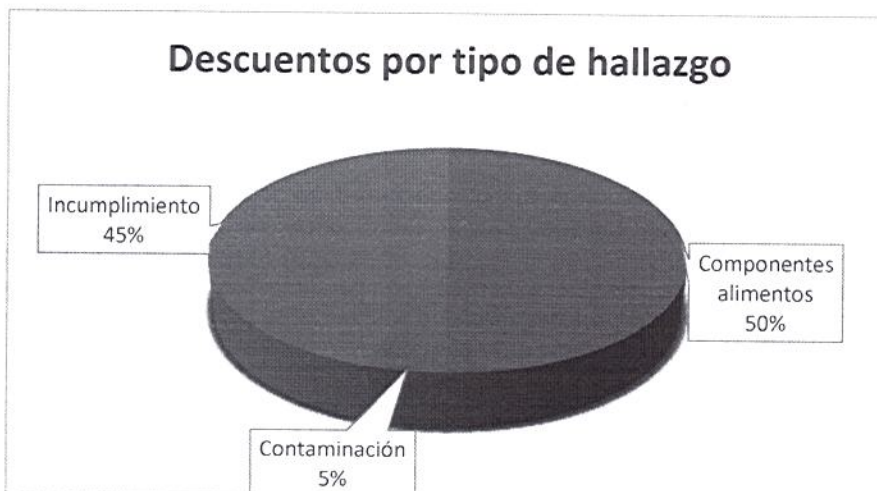
Por lo anterior, se reitera la recomendación de verificar la integridad de los reportes generados por el sistema usado por Interventoría para gestionar las novedades, toda vez que la inexactitud de este tipo de reportes puede conllevar una deficiente gestión referente a la operatividad PAE, así como, realizar acciones de seguimiento frente a la gestión y oportunidad de atención estas novedades.

Ver punto 8 "RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES AL INFORME PRELIMINAR" del presente Informe.

4. Evidenciar las posibles desviaciones en el proceso de entrega, generando las recomendaciones a las áreas correspondientes responsables del proceso.

4.1. Descuentos

Los descuentos son reducciones practicadas a la facturación, debido al incumplimiento de un contratista (operador logístico o productor de alimentos), de acuerdo con el reporte suministrado por la Dirección de Bienestar Estudiantil con corte a abril de 2018, se observan 22 trámites de descuentos, los cuales fueron generados por los siguientes hallazgos:



Elaborado por equipo Auditor tomando como base reporte "Descuentos alimentos y logísticos CONTROL INTERNO".



ALCALDIA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACION

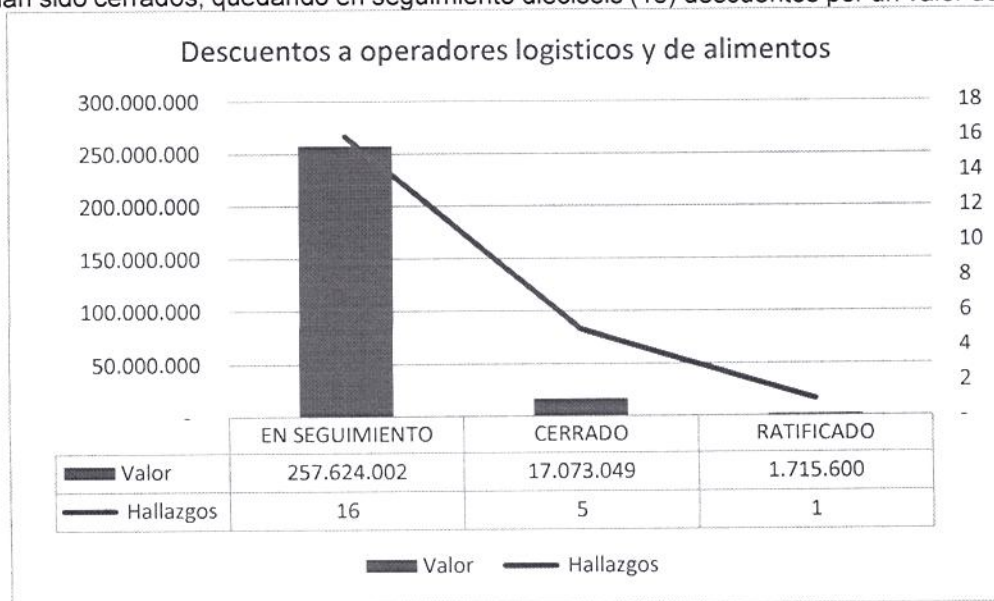
INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 32 de 38

Una vez se identifican los posibles descuentos, entran a un proceso de revisión y conciliación con el contratista para determinar su aplicación, sin embargo, se observó que de los 22 descuentos solo ha sido ratificado uno (1), y cinco (5) han sido cerrados; quedando en seguimiento dieciséis (16) descuentos por un valor de \$257.624.002.



Elaborado por equipo Auditor tomando como base reporte "Descuentos alimentos y logísticos CONTROL INTERNO".

Se recomienda revisar el proceso que se está realizando actualmente a los descuentos, dado que se evidencia que más del 70% de estos aún están en seguimiento y cinco (5) de estos corresponden al mes de enero, hecho que pone en riesgo la eficacia y eficiencia de este proceso de conminación contractual.

5. OBSERVACIONES O HALLAZGOS:

1. Condiciones y personal a cargo de recepción de refrigerios escolares

En la visita realizada a los colegios, algunos dentro del acompañamiento que se hizo a las visitas a las nueve (9) plantas del operador logístico (ver anexos), otras, en la visita a catorce (14) Colegios conforme a la muestra realizada, se pudo identificar que en la gran mayoría no hay Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) del personal responsable de la recepción de alimentos, y el uso de la dotación es deficiente o no existe, también, la (s) persona (s) encargada (s) o responsable (s) de la recepción del refrigerio escolar no cuenta (n) con certificado de manipulación de alimentos.

De la misma manera, se estableció, conforme a las visitas realizadas que, las Instituciones Educativas Distritales no cuentan con los sitios e instalaciones adecuadas para la recepción de refrigerios escolares. Lo anterior, en incumplimiento de la Resolución No. 3429 de 2010 y las demás normas sanitarias vigentes, que conlleva como consecuencia real, poner en riesgo todo el proceso y los controles que se llevan hasta la recepción de los refrigerios escolares en los colegios, con las consecuentes afectaciones en que se podrían verse inmersos los niños y niñas consumidores.



ALCALDIA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACION

INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 33 de 38

2. Descuentos a proveedores logísticos y de alimentos

De conformidad con la información entregada por la Dirección de Bienestar Estudiantil y la reunión sostenida con la interventoría del programa, se encontró que hay dificultades para el realizar la aplicación o tasación de descuentos y certificación de no pagos por novedades técnicas y administrativas de acuerdo a lo establecido contractualmente; puesto que, de la información entregada sobre descuentos a proveedores en la presente vigencia, de veintidós (22) solo uno (1) ha sido ratificado, cinco (5) fueron cerrados y dieciséis están en seguimiento. Por tanto, es necesario revisar este aspecto, ya que, el descuento tiene dos funciones desde el punto de vista contractual, la primera apremiar el cumplimiento de la obligación y la segunda descontar aquellas novedades técnicas y administrativas que no se surtieron o fueron deficientes.

Por consiguiente, resulta necesario analizar la escogencia que hace la entidad, de los medios legales para la conminación al contratista en el cumplimiento de sus obligaciones con oportunidad y calidad, y la eficaz aplicación de éstos, en virtud de los cuales, no sólo debe garantizar su aplicación expedita, sino que debe prever las normas vigentes y el respeto a los principios de legalidad y debido proceso.

3. Entrega de refrigerios a beneficiarios del programa PAE

El Equipo auditor realizó visita a la planta de ensamble y distribución del contratista Aerodelicias S.A.S; como parte de las actividades desarrolladas, se dio acompañamiento a la entrega de 162 refrigerios al Colegio San Luis Gonzaga - Fe y Alegría, evidenciando un control deficiente en la entrega y distribución de los refrigerios escolares.

De acuerdo con la Dirección de Cobertura, la Secretaría de Educación del Distrito suscribió el Contrato de prestación de servicio educativo No. 1128 del 17 de enero de 2018 con Fe y Alegría de Colombia, cuyo objeto es prestar servicio educativo a través del Centro Educativo San Luis Gonzaga Fe y Alegría; mediante este contrato se encuentra atendiendo 152 estudiantes.

Es así que, en la visita realizada a la institución educativa no se pudo verificar a quién se hizo la entrega de los refrigerios, particularmente, no se pudo determinar un control a la entrega a los estudiantes de matrícula Oficial, más aún, ante la manifestación de la encargada de la recepción y distribución de los refrigerios, quien señaló que hace entrega indiscriminada a los estudiantes de matrícula oficial y pública del colegio, vulnerándose de esta manera, los derechos de los niños beneficiarios del Distrito Capital, además de las afectaciones al Programa de Alimentación Escolar.

6. RECOMENDACIONES

1. Revisar el control al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) del personal y el uso de la dotación en las Instituciones Educativas Distritales, de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
2. Establecer los mecanismos necesarios que garanticen que persona encargada o responsable de la recepción del refrigerio escolar en las Instituciones Educativas Distritales cumpla con Resolución 3429 de 2010.



ALCALDÍA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACIÓN

INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 34 de 38

3. Garantizar desde el inicio de la operación o dentro del mes siguiente, que el contratista operador logístico, brinde la capacitación a persona (s) encargada (s) o responsable (s) de la recepción del refrigerio escolar en las Instituciones Educativas Distritales.
4. Estructurar un plan de actualización continua en manipulación higiénica de alimentos, en las Instituciones Educativas Distritales.
5. Revisar el ciclo de frutas establecido en las relaciones contractuales con los proveedores, para evitar la baja rotación de este alimento y la repetición en el ciclo de menú. (Ej.: Pera y banano)
6. Examinar en el programa, la rotación de sabores en el menú de los alimentos en procura que se suministre alimentos con características organolépticas similares, ejemplo: menús dulces o con varios productos con chocolate.
7. Analizar la posibilidad de programar, con una periodicidad inferior a la establecida contractualmente, controles a las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).
8. Establecer un control más riguroso a los horarios de entrega de los productos en las plantas de logísticas, que garantice el ensamble, transporte y entrega oportuno del refrigerio a las Instituciones Educativas Distritales.
9. Realizar controles efectivos que garanticen el manejo adecuado de las canastillas que se utilizan por los diferentes actores en el proceso de entrega de refrigerios.
10. Procurar con la dependencia de la SED que corresponda o la Institución Educativa Distrital, un lugar apropiado para el almacenamiento de los refrigerios escolares al momento de su recepción en el colegio y garantizar que cumpla con las condiciones higiénico sanitarias mínimas.
11. Asegurar a través de los procedimientos necesarios, el reporte oportuno de novedades en la entrega de los refrigerios escolares a los colegios. Ejemplo: Correo electrónico, mensaje datos telefónico al responsable de la recepción en la IED.
12. Revisar la viabilidad jurídica, técnica, administrativa y presupuestal de la aplicabilidad de los descuentos, ante las novedades técnicas y administrativas que no se surtieron o fueron deficientes.

7. CONCLUSIONES

El Programa de Alimentación Escolar brinda un complemento alimentario a los niños, niñas y adolescentes del Distrito Capital, registrados en el Sistema de Matrícula -SIMAT- como estudiantes oficiales, (proyecto 1052) financiados con el 10% otorgado por el Ministerio de Educación y el 90 % restante con recursos propios. Su objetivo fundamental es contribuir con la permanencia de los estudiantes sistema escolar y aportar, durante la jornada escolar, las calidades nutricionales que necesitan los niños y niñas de la ciudad, de acuerdo con su edad.

De lo observado por el equipo auditor, el programa cumple con la cobertura programada y con los parámetros establecidos contractualmente en temas de producción, ensamble y transporte, no obstante, existe oportunidades de mejora en aspectos como: ciclos de menús, ciclos de frutas del programa, controles a las características organolépticas, manejo de canastillas, reporte oportuno de novedades en la entrega de los refrigerios escolares a los colegios, cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) del personal responsable de la recepción en los colegios, espacios adecuados en todos los colegios, y análisis jurídico, técnico, administrativo y presupuestal en la aplicabilidad de los descuentos ante las novedades técnicas y administrativas.



ALCALDIA MAYOR
BOGOTA D.C.
Secretaría
EDUCACION

INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 35 de 38

Control Interno MECI

El Modelo Estándar de Control Interno es la herramienta de operación del Sistema de Control Interno, permite dirigir, planear, ejecutar, controlar, hacer seguimiento y evaluar la gestión de las entidades públicas a través de sus cinco (5) componentes; Ambiente de Control, Evaluación del Riesgo, Actividades de Control, Información y Comunicación, así como Actividades de Monitoreo.

En el desarrollo de la Auditoria PAE, fueron evaluados estos componentes para determinar el estado de la gestión, fortalezas y debilidades, y la ayuda en la toma de medidas de acción encaminadas a la mejora continua. Obteniendo los resultados que se muestran en la siguiente gráfica:



Grafica elaborada por equipo auditor.

Ambiente de control: La Dirección de Bienestar Estudiantil desarrolló una cultura ética y de transparencia, la cual se enfocó en la toma de decisiones en pro del contribuir a mejorar en el Programa de Alimentación Escolar.

Evaluación del Riesgo: La matriz de Riesgos del programa identificó los diferentes riesgos y controles, se sugirió la inclusión de controles que contribuyan a la minimización de ocurrencia de los riesgos.

Actividades de Control: Fueron identificadas diversas fortalezas y aspectos por mejorar para ser incluidos como actividades de control en las diferentes etapas operativas del PAE.

Información y Comunicación: El programa cuenta con herramientas como SIGA, SDQS y el sistema de novedades de Interventoría, por medio de las cuales la comunidad puede comunicar sus inconformidades, solicitudes y reclamaciones referente al PAE, sin embargo, se indicaron aspectos de mejora en cuanto a reporte y oportunidad de respuesta.



ALCALDÍA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACIÓN

INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 36 de 38

Actividades de Monitoreo: La Dirección cuenta con mecanismos que supervisan el correcto funcionamiento del PAE, se recomienda aplicar las acciones de mejora indicadas en el presente informe.

8. RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES AL INFORME PRELIMINAR

La Dirección de Bienestar Estudiantil a través del radicado I-2018-35777 dio respuesta al Informe Preliminar Auditoría PAE; a continuación, se hacen las siguientes consideraciones:

En primer término, es necesario precisar, que tal y como lo manifiesta la respuesta de la Dirección de Bienestar Estudiantil, las observaciones realizadas por el equipo auditor en las visitas deben ser objeto de seguimiento continuo y control desde la interventoría y supervisión del Programa de Alimentación Escolar - PAE, por consiguiente, no serán objeto de análisis, además, porque parte de éstas, fueron subsanadas con posterioridad y como resultado de la mismas.

Ahora bien, el Plan de auditoría estableció como objetivos específicos, la verificación al cumplimiento de la entrega de refrigerio escolar en las Instituciones Educativas Escolares, en las condiciones y horarios de entrega fijados; verificación al trámite de las PQRS recibidas en el desarrollo del proceso de entrega de refrigerios escolares, como parte de los controles establecidos a los objetivos del programa; la aplicación de los controles asociados al proceso evaluado definidos en el mapa de riesgos, y por ultimo evidenciar las posibles desviaciones en el proceso de entrega, generando las recomendaciones a las áreas responsables del proceso.

El Equipo auditor realizó visita a las nueve (9) plantas logísticas en compañía de las personas designadas por la Dirección de Bienestar Estudiantil, es decir, la verificación y evaluación fue el resultado de un ejercicio en donde se establecieron en su gran mayoría fortalezas del Programa, como también, debilidades y oportunidades de mejora; todo esto quedo consignado en las actas suscritas por las personas que participaron en la visita, incluida la persona representante de la interventoría. En desarrollo de la visita a las plantas logísticas se realizó acompañamiento a la entrega de los refrigerios escolares a dos (2) colegios, según la ruta asignada para el día de la visita, de esto, también se dejó constancia en el acta respectiva.

Además, se realizó visita a cuatro (4) plantas productoras de alimentos y distribuidor de frutas, de las mismas, se levantó actas y se suscribió por parte de las personas que representaban las partes, de la forma como ocurrió en las plantas logísticas.

Por otra parte, fueron seleccionados catorce (14) colegios para ser visitados por los Auditores de la Oficina de Control Interno con el fin de conocer la percepción sobre refrigerios escolares y la logística que se tiene en cada uno de ellos para entrega de los mismos. En estas visitas fue aplicado un cuestionario de 10 preguntas a la persona a cargo de la recepción del refrigerio y una pregunta de satisfacción a mínimo cinco (5) estudiantes de los mismos Colegios, igualmente, se tuvo en cuenta en la muestra, el número de refrigerios recibidos por los colegios objeto de la misma, los cuales ascienden a 54.249 refrigerios.

Cabe aclarar que, la entrevista se realizó a estudiantes beneficiarios del programa y que el equipo auditor entiende que la percepción sensorial de sabores es subjetiva, en la medida en que los gustos de cada persona son distintos y responden a la percepción de los sabores y el agrado por los mismos, sin embargo, es necesario que se enfaticen en los controles respectivos, con el fin de garantizar una buena sensación de los estudiantes, razón de ser de este programa.



ALCALDIA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACIÓN

INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 37 de 38

En suma, el equipo auditor profirió doce (12) recomendaciones y tres (3) observaciones u hallazgos, que buscan orientar el análisis y elaboración de acciones correctivas necesarias para erradicar o minimizar dichas observaciones.

Igualmente, en la aplicación de los controles asociados al proceso evaluado definidos en el mapa de riesgos y sus indicadores, se observó que se reportó el primer seguimiento el 31 de mayo, cumpliendo con este reporte de manera oportuna.

Frente a las tres (3) observaciones u hallazgos, a continuación, haremos una revisión de las repuestas de esa dirección, así:

1. Condiciones y personal a cargo de recepción de refrigerios escolares

Análisis de la respuesta: La respuesta de la Dirección de Bienestar Estudiantil refleja lo verificado en desarrollo de la auditoría, al identificar que en la gran mayoría de los colegios visitados no hay Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) del personal responsable de la recepción de alimentos, y el uso de la dotación es deficiente o no existe, también, la (s) persona (s) encargada (s) o responsable (s) de la recepción del refrigerio escolar no cuenta (n) con certificado de manipulación de alimentos y que si bien algunas de las plantas cumplen con el plazo determinado contractualmente de tres (3) meses, otras no las cumplen y hay poco interés de los colegios de capacitarse en la materia.

De la misma manera, se estableció, en el informe que, las Instituciones Educativas Distritales no cuentan con los sitios e instalaciones adecuadas para la recepción de refrigerios escolares.

Por consiguiente, se mantiene la observación y debe ser objeto del plan de mejoramiento.

2. Descuentos a proveedores logísticos y de alimentos

Análisis de la respuesta: En la respuesta de la Dirección de Bienestar Estudiantil se describe el procedimiento para el descuento, de conformidad con los documentos que soportan el contenido jurídico y contractual, sin embargo no se da respuesta de fondo a la observación en el sentido de determinar las razones para la conminación al contratista en el cumplimiento de sus obligaciones con oportunidad y calidad, y la eficaz aplicación de éstos, en virtud de los cuales, no sólo debe garantizar su aplicación expedita, sino que debe prever las normas vigentes y el respeto a los principios de legalidad y debido proceso.

Por ende, se mantiene la observación y deberá ser objeto de Plan de mejoramiento.

3. Entrega de refrigerios a beneficiarios del programa PAE

No hubo pronunciamiento de la Dirección de Bienestar Estudiantil, por consiguiente, se mantiene la observación y deberá ser objeto de Plan de mejoramiento.

8.1 PLAN DE MEJORAMIENTO

De acuerdo con lo anterior, la Dirección de Bienestar Estudiantil procederá a diligenciar el formato del plan de mejoramiento OCI-IF-004, dispuesto en el aplicativo ISOLUCIÓN, el cual se debe remitir a esta oficina dentro de



ALCALDÍA MAYOR
BOGOTÁ D.C.
Secretaría
EDUCACIÓN

INFORME FINAL DE AUDITORIA

AUDITORÍA PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2018 ENTREGA DE REFRIGERIOS ESCOLARES

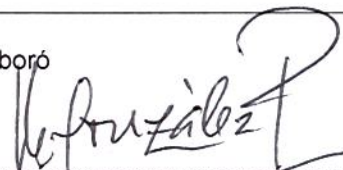
Fecha Elaboración: 15 de junio de 2018

Página: 38 de 38

los diez (10) días siguientes, al recibo del presente documento, con las acciones a desarrollar para las tres (3) observaciones o hallazgos determinados en los numerales 1, 2 y 3 del punto 5 "**OBSERVACIONES O HALLAZGOS**" del presente informe.

Presentado el Plan de mejoramiento a la Oficina de Control Interno, se realizará la verificación causa y efecto del hallazgo u observación, la explicación de la dependencia, las acciones de mejora, el responsable de cada acción, el cronograma para el desarrollo de las acciones y, los controles que se tomarán para comprobar si se ha cumplido los objetivos.

Elaboró


JOSUE ESTEBAN GONZALEZ REYES
Profesional Oficina de Control Interno

Aprobó


ÓSCAR ANDRÉS GARCÍA PRIETO
Jefe Oficina de Control Interno