



Radicado. I-2022-129303
Fecha. 30 nov 2022

Para: DANIEL EDUARDO MORA CASTAÑEDA
Director de Bienestar Estudiantil

De: ÓSCAR ANDRÉS GARCÍA PRIETO
Jefe Oficina Control Interno

Asunto: Informe Seguimiento al Programa de Alimentación Escolar

En cumplimiento del Programa Anual de Auditoría 2022 y dentro de la función de Evaluación y Seguimiento al Sistema de Control Interno que adelanta esta Oficina, se realizó el seguimiento al Programa de Alimentación Escolar cuyos resultados se comunican, a través del informe adjunto; el mencionado documento contiene recomendaciones para la efectiva gestión de este procedimiento.

Al respecto, es necesario mencionar que, se entiende la recomendación como una sugerencia formulada con un alcance preventivo; aportando a la toma de decisiones pertinentes, con el propósito de corregir en tiempo las desviaciones encontradas y de esta forma lograr el cumplimiento de las metas y resultados esperados.

En este contexto y frente a estas recomendaciones, se busca que el área a cargo del proceso evaluado y aquellas que participan en el mismo, definan como compromiso intrínseco, las medidas y cambios que deben incorporar a sus procedimientos y actividades, pero desde el autocontrol, autorregulación y autogestión como una tarea cotidiana, evaluando su propio trabajo para detectar posibles desviaciones, efectuar correctivos oportunamente y mejorar la gestión bajo su responsabilidad para garantizar el ejercicio de una función administrativa, transparente y eficaz.

Con base en el análisis efectuado, se remite el Informe de Seguimiento al Programa de Alimentación Escolar, con las aclaraciones y precisiones correspondientes a las recomendaciones.

Además, en el marco del Modelo Integrado de Planeación y Gestión y del fortalecimiento de la cultura del control, la Dirección de Bienestar Estudiantil deberá

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



hacer los seguimientos y ejercer los controles a las acciones respecto de las recomendaciones emitidas.

Con toda atención,



OSCAR ANDRÉS GARCÍA PRIETO
Jefe Oficina de Control Interno

Proyectó: Equipo auditor

Camilo Andrés Cruz González – Profesional Especializado OCI

Diana Milena Rubio Vargas – Profesional Contratista OCI

María Natalia Cifuentes Dussán – Profesional Contratista OCI

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



OFICINA DE CONTROL INTERNO

INFORME SEGUIMIENTO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Bogotá DC. 30 de noviembre de 2022

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





TABLA DE CONTENIDO

Contenido	Pág.
I. OBJETIVO	3
II. ALCANCE	3
III. RESULTADOS GENERALES	3
GENERALIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	3
IV. ANÁLISIS DE RESULTADOS	6
I. VISITAS COLEGIOS	6
1.1. Refrigerio escolar	7
1.2. Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares (SIDAE)	13
1.3. Servicio Integral de Almuerzos Transportados (SIAT)	17
2. ENCUESTA	19
3. INTERVENTORIA	34
4. PQRS	44
5. GESTIÓN CONTRACTUAL PAE	44
6. PLAN DE MEJORAMIENTO	57
V. CONCLUSIONES	59
VI. RECOMENDACIONES	60



I. OBJETIVO

Realizar el segundo seguimiento al Plan de Alimentación Escolar durante la vigencia 2022, relacionado con las observaciones, inquietudes, quejas y solicitudes realizadas por la comunidad educativa, informes y gestión de seguimiento de la interventoría del programa, recomendaciones y hallazgos de la Contraloría General de la República y la Contraloría de Bogotá y seguimiento a recomendaciones de informes previos referente a garantizar el correcto funcionamiento del programa.

II. ALCANCE

Este seguimiento tuvo como alcance el periodo comprendido entre el 1 de marzo de 2022 al 31 de agosto de 2022.

III. RESULTADOS GENERALES

Generalidades del Programa de Alimentación Escolar

El programa de Alimentación Escolar – PAE- se encuentra inmerso en el proyecto de inversión 7736: *"Fortalecimiento del bienestar de los estudiantes matriculados en el Sistema Educativo Oficial a través del fomento de estilos de vida saludable, alimentación escolar y movilidad escolar en Bogotá D.C."*, encaminado a disminuir las condiciones de inequidad que dificultan el acceso y la permanencia de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes matriculados en los colegios públicos urbanos y rurales de Bogotá D.C..

El objetivo específico del Programa de Alimentación Escolar es el de *"Contribuir a mejorar las condiciones nutricionales de los estudiantes a través de la entrega de complementos alimentarios en diferentes modalidades a lo largo del calendario escolar"* y respecto al plan de desarrollo 2020-2024 *"Un nuevo contrato social y ambiental para el siglo XXI"* que contempla 5 propósitos; formando el PAE parte del propósito No. 1, *"Hacer un nuevo contrato social con igualdad de oportunidades para la inclusión social, productiva y política"*, así como también es uno de los 17 programas estratégicos *"Educación para todos y todas: acceso y permanencia con equidad y énfasis en educación rural"*

De acuerdo con lo indicado en el radicado I-2022-113547 de la Dirección de Bienestar Estudiantil, el presupuesto vigente 2022 del PAE con corte al 31 de agosto discriminado por fuente de financiación es el siguiente:

Código	Nombre Fuente de Financiación	Presupuesto Vigente
12	Otros Distrito Inversión	\$ 496.644.597.125,00
594	Calidad Matricula - PAE	\$ 22.968.930.000,00
90	SGP Restaurantes Escolares	\$ 8.527.039.000,00
Total		\$ 528.140.566.125,00

Así también se relaciona el presupuesto de reserva definitiva 2021 con corte al 31 de agosto y que se ha ejecutado durante la presente vigencia discriminado por fuente de financiación:

Código	Nombre Fuente de Financiación	Reserva Definitiva
12	Otros Distrito Inversión	\$ 113.813.851.883,00
484	Rend. Financieros SGP Calidad	\$ 584.122.658,00
546	Rend. Fros. SGP Prest. del Servi	\$ 2.497.743.852,00
594	Calidad Matricula - PAE	\$ 8.373.405.944,00
90	SGP Restaurantes Escolares	\$ 757.619.673,00
Total		\$ 126.026.744.010,00

- a) Preparada en sitio,
- b) Comida caliente transportada e
- c) Industrializada





Por lo que no es posible en el marco normativo operar bajo modalidades de atención diferentes

Respecto a la gestión contractual, para la modalidad de refrigerios escolares, la Entidad adelantó los procesos licitatorios No. CCE-973-IAD-2019 para la compra de alimentos y No. CCE-974-IAD-2019 para la operación logística suscribiendo como resultado de dichos procesos los Instrumentos de Agregación de Demanda IAD CCE-231-IAD-2020 y CCE-186-IAD-2020 respectivamente.

Referente al Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares – SIDAЕ; con corte al 31 de agosto, la SED contó para la operación de esta modalidad con el convenio de asociación No. CO1.PCCNTR.2804724 de 2021 suscrito en el marco del Decreto 0921 de 2017 a través del proceso competitivo No. SED-PC-C092- DBE-042-2021 con la Caja de Compensación Familiar Compensar vigente hasta el mismo corte.

A partir del 01 de octubre inició el convenio de asociación No. CO1.PCCNTR.4057780 de 2022, suscrito con la Caja de Compensación Familiar - Compensar, como resultado del proceso competitivo SED-PC-C092-DBE-066-2022 adelantado a través de la plataforma SECOP II.

A continuación se presenta el reporte de beneficiarios por IAE de las vigencias 2021 y 2022, dando claridad que la señalada como vigencia 2021 corresponde al periodo de agosto a noviembre siendo los meses en que se retornó a la normalidad de entrega de refrigerios y SIDAЕ posterior a la medida alterna de entrega de bonos alimenticios y la correspondiente a 2022 refiere del corte a 31 de agosto de 2022:

Tabla 3 Componentes entregados vigencia 2021 y 2022

Localidad	Refrigerios		SIDAE	
	2.021	2.022	2.021	2.022
ANTONIO NARIÑO	4.572	8.214		1.187
BARRIOS UNIDOS	7.103	10.763	1	151
BOSA	50.504	59.120	14.296	37.940
CHAPINERO	1.288	2.537	403	305
CIUDAD BOLIVAR	67.313	61.994	5.048	25.072
ENGATIVA	32.949	51.858	4.820	7.684
FONTIBON	7.933	19.416	1.921	2.800
KENNEDY	47.872	74.833	8.689	23.031
LA CANDELARIA	1.274	2.730		
LOS MARTIRES	5.066	8.790	529	772
PUENTE ARANDA	12.885	21.197	636	387
RAFAEL URIBE	32.969	53.882	2.192	2.307



SAN CRISTOBAL	31.898	42.908	2.017	5.177
SANTAFE	6.066	6.269	200	2.279
SUBA	28.205	52.646	8.983	18.914
SUMAPAZ			678	820
TEUSAQUILLO	760	1.507	708	911
TUNJUELITO	14.759	24.051	1.891	6.117
USAQUEN	8.578	17.018	3.623	5.539
USME	30.332	43.698	14.888	19.557
Total general	392.326	563.431	71.523	160.950

Fuente: Respuesta memorando I-2022-107746

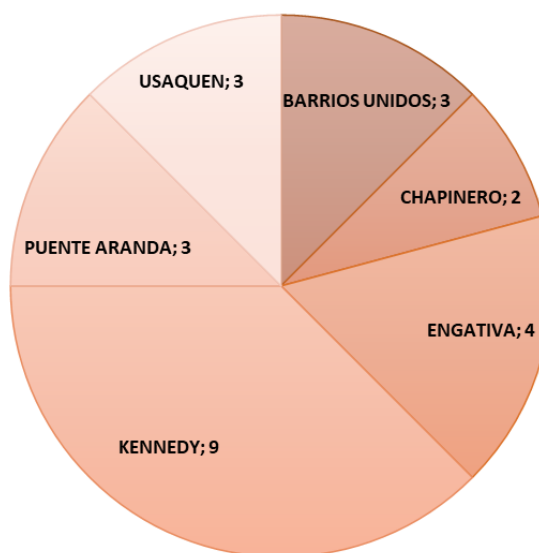
IV. ANÁLISIS DE RESULTADOS

A continuación, se detallan los resultados obtenidos en desarrollo del presente seguimiento:

1. VISITAS COLEGIOS

Gráfica 1 Colegios visitados por localidad

Atendiendo el objetivo del segundo seguimiento al programa de alimentación escolar, el equipo auditor asignado seleccionó aleatoriamente 24 IED de 6 localidades como se ilustra a continuación:



Fuente: Reporte visitas IED Elaboración equipo auditor

Los procedimientos de revisión, veeduría y consulta realizados por el equipo auditor en cada una de las IED, tuvo como objeto el programa de alimentación escolar en sus tres (3) modalidades:



- Refrigerio
- Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares (SIDAE)
- Servicio Integral de Almuerzos Transportados (SIAT)

A continuación, se detallan los resultados obtenidos:

1.1. Refrigerio escolar

Se consulta a las 24 IED si los estudiantes reciben el beneficio de refrigerio escolar, a lo que las siguientes 3 instituciones manifestaron no recibir esta modalidad:

COLEGIO PAULO VI (IED)
COLEGIO SAN JOSE (IED)
COLEGIO SIMON RODRIGUEZ (IED)

Lo anterior fue corroborado con reporte allegado por la Dirección de Bienestar Estudiantes, referente a las modalidades por sede, encontrando equivalente e integridad con lo señalado por las IED.

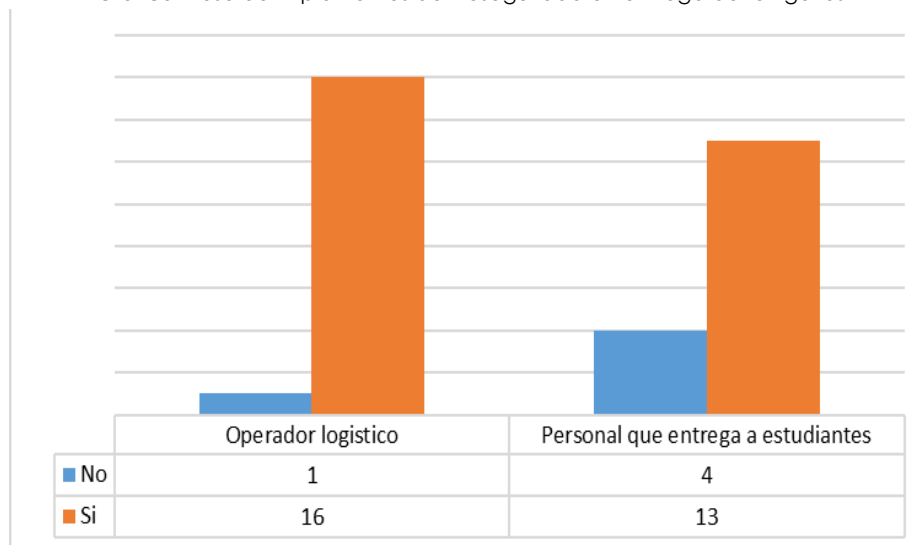
De esta manera resultan 21 Colegios a los cuales se verifica el funcionamiento y operatividad del refrigerio escolar, siendo los siguientes los resultados más relevantes y/o considerados a tener en cuenta por la Dirección:

1.1.1. Uso de implementos de Bioseguridad:

En las 17 IED donde se dio veeduría al proceso de recepción y/o suministro de refrigerios, se verificó el uso de implementos de Bioseguridad tanto del personal del operador logístico como de quienes hacen entrega de los refrigerios a los estudiantes, lo que arrojó los siguientes resultados:



Gráfica 2 Uso de implementos de Bioseguridad en entrega de refrigerios



Fuente: Reporte visitas IED, Elaboración equipo auditor

Respecto al operador logístico, se evidenció que la persona no hacía uso de cofia y en cuanto al personal que hace entrega del refrigerio obedece a los estudiantes que mediante servicio social y/o soporte a labores administrativas de la IED apoyan en el alistamiento y/o entrega a estudiantes en salones de clase.

Es de considerar la importancia del uso de estos implementos considerando los diferentes riesgos higiénicos y de salubridad.

1.1.2. Uso de segundo empaque

En las 17 IED se evidenció el no uso de segundo empaque en la entrega de refrigerios; en su mayoría en las Instituciones los complementos son alistados para los grupos de estudiantes en canastillas al granel y del mismo modo son entregados o tomados en las aulas de clase. (Ver anexo 1, registros fotográficos)

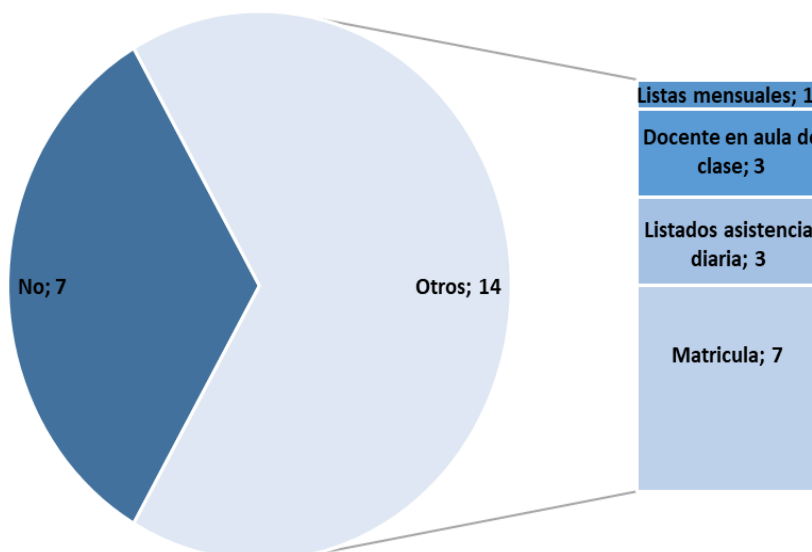


Considerando lo señalado en el Manual Operativo en lo referente al ensamblaje de refrigerios; *“Los alimentos que conforman cada refrigerio, deben ensamblarse en un empaque secundario, de conformidad con los menús ya diseñados y los lineamientos técnicos definidos por la Dirección de Bienestar Estudiantil para tal fin”*. Es necesario se evalúe los ajustes pertinentes a fin de dar estricto cumplimiento al manual que dispone la entidad y previendo los posibles riesgos y factores a razón de la manipulación de alimentos.

1.1.3. Controles de entrega de refrigerio a estudiantes

Gráfica 3 Controles en la entrega de refrigerios a estudiantes

En el desarrollo de las visitas el equipo auditor verificando el proceso de entrega a estudiantes y/o corroborando con el personal que atendió las visitas, concluyó que en 14 Colegios aplican controles para la entrega de refrigerio a estudiantes, esto mediante los siguientes mecanismos:



Fuente: Reporte visitas IED Elaboración equipo auditor

- Se observa que 7 IED toman como referente para el alistamiento de refrigerios los reportes SIMAT,
- En 3 Instituciones se basan en los reportes de asistencia diaria.
- Según lo reportado, en 3 Colegios el control en el proceso de entrega de refrigerios es apoyado por los docentes, validando entrega uno a uno y en ocasiones dejando registro de firma.
- Un colegio utiliza listas mensuales

Aun con lo anterior, es de considerarse los 7 colegios en los que no se evidenció la existencia de controles en la entrega de refrigerios, lo cual sumado a las motivaciones de queja allegadas (Ver numeral 4 del informe), denota la necesidad



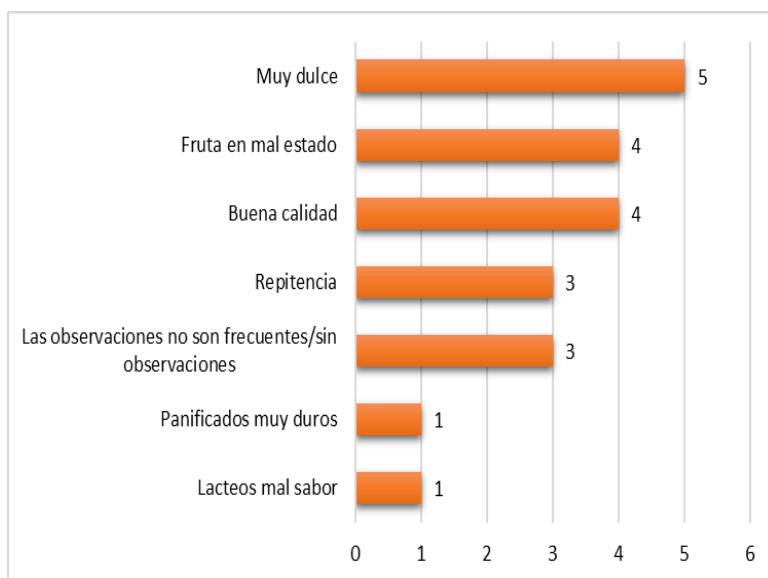
de unificar y/o brindar directrices a las IED en cuanto a este proceso a fin de soportar que estudiantes son favorecidos efectivamente con el complemento alimenticio.

1.1.4. Observaciones referentes a calidad

Se brindó espacio para que se dieran a saber las observaciones frecuentes en cuanto a calidad de menús, obteniendo el siguiente resultado:

Gráfica 4 Observaciones referente a calidad de refrigerios

De acuerdo como se ilustra previamente, 5 de las IED visitadas indica que los menús son muy dulces, seguido por 4 colegios que indican la fruta llega en mal estado obedeciendo principalmente a la mandarina y banano, sin embargo, es de resaltar que 4 de las IED consideran buena la calidad de los refrigerios y otros 4 no indicaron observación alguna.



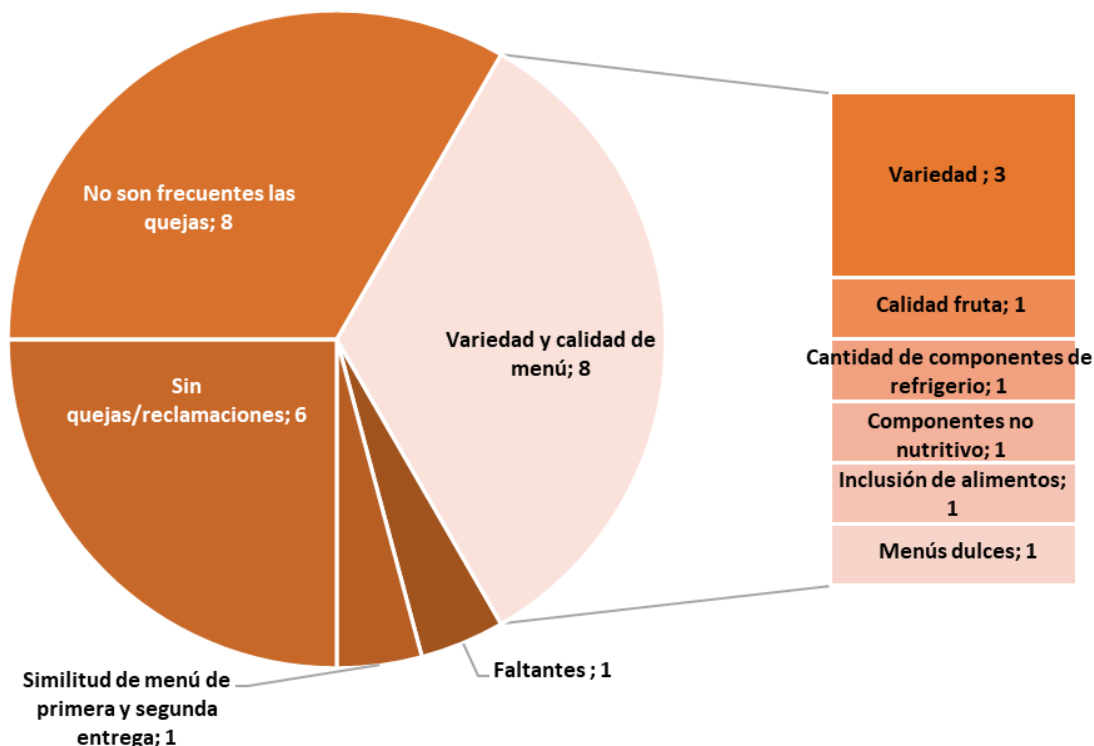
Fuente: Reporte visitas IED Elaboración equipo auditor

1.1.5. Quejas y/o reclamaciones frecuentes

Del mismo modo se consultaron las motivaciones de quejas y/o reclamaciones allegadas a las IED en referente a refrigerios escolares, a lo que se indicó lo siguiente:



Gráfica 5 Motivaciones de quejas y/o reclamaciones en la entrega de refrigerios escolares



Fuente: Reporte visitas IED, Elaboración equipo auditor

De acuerdo con el resumen previo, 8 IED indicaron no son frecuentes las quejas y 6 señalaron en la vigencia 2022 no han recibido quejas, por otra parte, un total de 10 colegios señalaron que recibieron quejas de los cuales 8 indican que corresponden a motivos de variedad y calidad de menú; puntualizando a aspectos como: variedad o repetencia, calidad de frutas, cantidad de componentes dentro del menú diario, inclusión de alimentos y/o componentes y menús muy dulces.

Así también se dieron a saber dos asuntos específicos;

- Similitud de menús de refrigerios de primera y segunda entrega (en un mismo día)
- Faltantes de refrigerio; lo que se señala obedece a manejos al interior de las aulas de clase.

Al respecto de los faltantes, es de considerarse la correlación con el numeral 1.1.3 en cuanto a la falta de controles en la entrega de refrigerio a estudiantes.



1.1.6. Otros aspectos de mejora

Como aspectos adicionales evidenciados por el equipo auditor y que se consideran importantes a ser evaluados para el mejoramiento continuo del programa, se listan los siguientes:

Tabla 4 Observaciones en el Desarrollo de visitas a IED

Localidad	Colegio	Jornada	Observaciones
KENNEDY	COLEGIO MARSELLA (IED)	Mañana	Se evidenció reprogramación de ruta lo que tardó la entrega de refrigerios
KENNEDY	COLEGIO KENNEDY (IED)	Tarde	Se consideran necesarias capacitaciones que involucren a padres de familia referente a alimentación saludable
BARRIOS UNIDOS	COLEGIO TECNICO DOMINGO FAUSTINO SARMIENTO (IED)	Mañana	Se solicitó comida caliente al SENA
USAQUEN	COLEGIO UNION COLOMBIA (IED)	Tarde	Se solicita ajuste de horario de llegada dado que algunos estudiantes están recibiendo ya para salir de la IED
ENGATIVA	COLEGIO JORGE GAITAN CORTES (IED)	Mañana	El menú no se informa de manera que no es posible dar seguimiento
PUENTE ARANDA	COLEGIO SORRENTO (IED)	Mañana	La IED ha solicitado la entrega de comida caliente u otro refrigerio por el horario y permanencia de niños en la IED
ENGATIVA	COLEGIO LA PALESTINA (IED)	Única	Se considera necesaria mejora los tiempos de atención a novedades.
PUENTE ARANDA	COLEGIO SILVERIA ESPINOSA DE RENDON (IED)	Tarde	El menú no se cumple y se considera necesario reevaluar los gramajes en especial para niños de 4to grado.
ENGATIVA	COLEGIO REPUBLICA DE CHINA (IED)	Tarde	En el desarrollo de la visita se mencionó que niños que llegaban de salida pedagógica se fueron de la IED sin reclamar el refrigerio.
ENGATIVA	COLEGIO SIMON BOLIVAR (IED)	Mañana	Consideran el uso de segundo empaque ayuda a mitigar la contaminación de las frutas
KENNEDY	COLEGIO LOS PERIODISTAS (IED)	Tarde	Se considera necesario un espacio de almacenamiento para la disposición de refrigerios, para la adecuación y distribución de la alimentación.



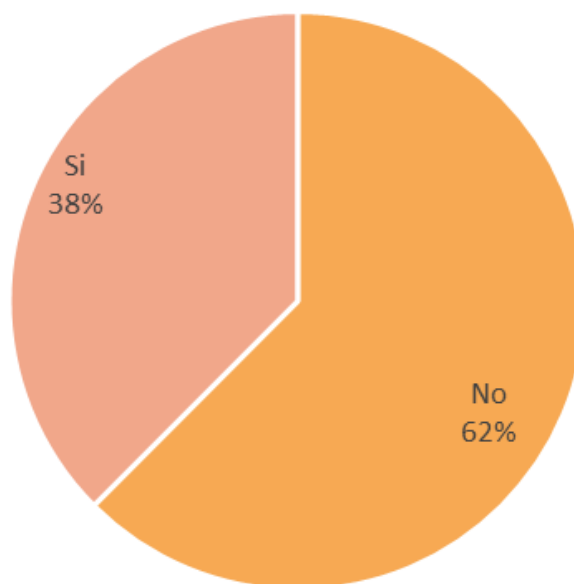
KENNEDY	COLEGIO O.E.A. (IED)	Tarde	Se repiten mucho algunos menús, los estudiantes de 40x40 no reciben segunda entrega por lo que se les entregan los sobrantes, nunca se les incluyó en el programa. Se considera oportuno y necesario la entrega de comida caliente por las jornadas que maneja el colegio, en última visita de Salud, se indicó que cuarto es muy pequeño para la cantidad de refrigerios que se maneja, se evidencia el trámite sobre queja allegada a la SED por estudiantes a los que no se le ha tomado tamizaje, en reunión se registra que no se había puesto en conocimiento previamente a la IED
KENNEDY	COLEGIO LA FLORESTA SUR (IED)	Mañana	Se repiten alimentos de un día para otro sobre todo la bebida láctea

Fuente: Reporte visitas IED Elaboración equipo auditor

1.2. Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares (SIDAE)

Gráfica 6 Colegios visitados con beneficio SIDAE

Para iniciar, se consulta a las 24 IED si los estudiantes reciben el beneficio de Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares (SIDAE), a lo que 9 instituciones equivalentes al 38% manifestaron recibir esta modalidad y 15 no la reciben:



Fuente: Reporte visitas IED Elaboración equipo auditor



1.2.1. Uso de implementos de Bioseguridad

En el desarrollo de la visita a IED se corroboró que en los 9 Colegios; el personal de cocina cuenta con dotación, que costa de: bata desechable, gorro y tapabocas, así también y en atención al manual operativo del PAE, se evidenció el no uso de cualquier joya o accesorio con riesgo de contaminación de tipo físico.

1.2.2. Proceso de recepción, almacenamiento de materias primas y alistamiento

De las 9 IED en las que se desarrolló la visita PAE, en una se logró validar el proceso de Recepción de materias primas y en cinco el proceso de almacenamiento y alistamiento, dando verificación favorable de los siguientes aspectos:

- ✓ Se realizaron pruebas de temperatura, control de cantidades y de condiciones organolépticas
- ✓ Se evidencia rotulación de alimentos que facilite su identificación
- ✓ Se observaron buenas prácticas de almacenamiento (Según naturaleza, aplicando técnica PEPS, con control de temperatura y dejando separados elementos químicos y desechables)
- ✓ Buenas prácticas en el alistamiento de materias primas para alistamiento de preparaciones

1.2.3. Proceso de producción de alimentos fríos y cocina caliente

De las 9 IED en las que se desarrolló la visita PAE, en una se logró validar el proceso de producción de alimentos fríos y en cuatro IED la producción de cocina caliente, dando verificación favorable de los siguientes aspectos:

- ✓ Se aplicaron prácticas de; Control de concentración de desinfectantes, por medio de tirillas indicadoras (cambian de color) y Control de tiempos de desinfección
- ✓ Se evidenciaron controles de temperatura

1.2.4. Proceso de distribución de alimentos a estudiantes

De las 9 IED en las que se desarrolló la visita PAE, en una se logró validar el proceso de distribución de alimentos a estudiantes en 8 IED, dando verificación favorable de los siguientes aspectos:

- ✓ Se dio uso de utensilios semejantes por todos los estudiantes



- ✓ Se realizaron pruebas de temperatura, control de cantidades y de condiciones organolépticas
- ✓ Se dio el consumo de alimentos en el horario acordado

Respecto a la forma de entrega, se observó son llamados los estudiantes al comedor escolar donde consumen su desayuno o almuerzo, con una única excepción que corresponde al grado 5to del Colegio Simón Rodríguez IED que consumen sus alimentos en el aula de clase.

Del mismo modo el equipo auditor observó aspectos que son considerados a exponer en el presente informe así;

Tabla 5 Observaciones identificadas por equipo auditor

Localidad	Colegio	Jornada	Observación
KENNEDY	COLEGIO MARSELLA (IED)	Mañana	El huevo entregado a los niños no fue de completo agrado porque contiene miga de arepa por lo que se observó gran descomide conforme se deja registro fotográfico.
ENGATIVA	COLEGIO LA PALESTINA (IED)	Única	Se recomienda reemplazar los utensilios (ollas), dado que en el desarrollo de la visita se evidenció uno en estado regular.
CHAPINERO	COLEGIO SIMON RODRIGUEZ (IED)	Única	Infraestructura y mobiliario muy deteriorado, se considera necesario el cambio de mobiliario, también se evidenció el espacio es muy pequeño para la atención a los estudiantes.
KENNEDY	COLEGIO SAN JOSE (IED)	Mañana	En la entrega de materias primas el personal transportador no contaba con guantes o implementos que faciliten el manejo de elementos fríos o de otras modalidades.

Fuente: Elaboración equipo auditor

Así también se brindó un espacio para que el personal que atendió la visita informara sus observaciones o comentarios, los cuales se detallan a continuación: (Ver anexo 2)

Tabla 6 Observaciones indicadas por IED

Localidad	Colegio	Jornada	Observaciones o comentarios de la persona que atiende la visita
KENNEDY	COLEGIO MARSELLA (IED)	Mañana	• Se pueden dar cambios en menú porque no llegue alguna materia prima • El semestre pasado las materias primas no llegaban como había sido dispuesto • Se cambió mucho pollo el cerdo



			• Compensar y la SED está al tanto de la necesidad de hacer ajustes en el sistema hidráulico para asegurar la circulación del cloró en todo el tanque. Las pruebas se toman 2 veces al mes, en los eventos que no da el cloró se va a contingencia (por tres días), • Se traslada materia prima a otros colegios y se reciben refrigerios para esos tres días, el refrigerio para esos tres días es de tres componentes; en el evento en que se dio la situación, los niños sí manifestaron su inconformidad con el cambio a refrigerio. • El rector manifiesta se debería articular actividades de aprendizaje para la buena alimentación.
KENNEDY	COLEGIO KENNEDY (IED)	Tarde	• Los tanques generan filtraciones de agua que han puesto en peligro el cuarto de máquinas, se considera pertinente un manual que inculque el respeto al momento de consumir los alimentos • En el cuarto de refrigeración las cintas se levantan, donde están los refrigeradores no se dejaron sifones ni desagües y está generando filtraciones de agua en el aula de sistemas, lo cual se registró en informe de visita de la Secretaría de Salud, por lo que está susceptible a un cierre, • Es pertinente se den más capacitaciones a los encargados de supervisar el PAE en el colegio.
USAQUEN	COLEGIO CRISTOBAL COLON (IED)	única	El descomide en la IED es de resaltar, es muy mínimo.
USAQUEN	COLEGIO AGUSTIN FERNANDEZ (IED)	única	Manifiestan que el descomide es muy poco. Los mecanismos dispuestos por la IED para el almuerzo son efectivos, la supervisión de docentes a la hora del almuerzo.
ENGATIVA	COLEGIO LA PALESTINA (IED)	única	Es de socializar las funciones del personal de apoyo de compensar (facilitador, gestor, apoyo), para que desde la institución se dé el mayor provecho, se considera necesario mayor acompañamiento en el almuerzo. Observación de la OCI.
PUENTE ARANDA	COLEGIO SILVERIA ESPINOSA DE RENDON (IED)	Tarde	Nunca se ha enfermado algún estudiante, el descomide es bajo, se considera la papa debería servirse en porciones más pequeñas para que se cocine bien. Se han realizado capacitaciones con estudiantes, el menú se cumple.
CHAPINERO	COLEGIO SIMON RODRIGUEZ (IED)	única	Mejorar el componente pedagógico para divulgación del funcionamiento del PAE, así como visibilizar el PAE en la página web o medios impresos con Intencionalidad educativa.
KENNEDY	COLEGIO SAN JOSE (IED)	Mañana	• En comité de alimentación, el tamaño del pan es muy grande para la edad de estudiantes de primaria, ocasionando el desperdicio del producto. • El personal de Compensar para el proceso de distribución y entrega es muy limitado, con lo cual, se apoyan con estudiantes que presentan servicio social en contra jornada.



			• Los utensilios deberían ser desechables, porque tienden a perderse. • Reiteran el tema de personal para facilitar la distribución del PAE. El menú suele ser muy rígido por parte de Compensar y se considera debería recibir sugerencias desde la IED.
--	--	--	--

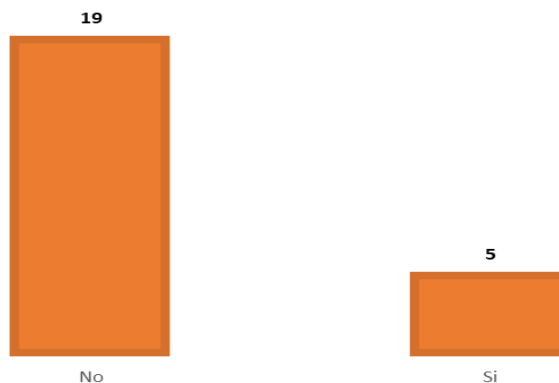
Fuente: Elaboración equipo auditor

Las anteriores observaciones se indican ya que se consideran importantes para ser contemplados en el mejoramiento continuo del programa.

1.3. Servicio Integral de Almuerzos Transportados (SIAT)

Gráfica 7 Colegios beneficiados con SIAT

Primeramente, se consulta a las 24 IED si los estudiantes reciben el beneficio de Servicio Integral de Almuerzos Transportados (SIAT), a lo que 5 instituciones manifestaron recibir esta modalidad:



Fuente: Elaboración equipo auditor

De estas cinco IED, en el COLEGIO ANTONIO JOSE DE SUCRE(IED) y COLEGIO JUAN FRANCISCO BERBEO (IED) se logró evidenciar los procesos de recibido en el Colegio y distribución a estudiantes, con los siguientes resultados:

- ✓ Una vez se recibieron los almuerzos transportados se realizaron pruebas de temperatura, control de cantidades y de condiciones organolépticas.
- ✓ En el COLEGIO JUAN FRANCISCO BERBEO (IED), la persona delegada por parte de Compensar pasa a cada salón previamente a solicitar el reporte de estudiantes que se encuentran para ese día, respecto al COLEGIO ANTONIO JOSE DE SUCRE(IED) se cuenta con listado del total de estudiantes por salón con el cual procede al alistamiento.
- ✓ El personal de Compensar asignado a las IED con apoyo del personal del vehículo transportador procede al alistamiento de los complementos en



canastillas embolsadas con las cantidades totales por salón, las cuales fueron entregados a cada aula de clases.

Así también como resultado de las visitas se concluyó una adecuada gestión conforme se detalla a continuación: (Ver anexo 3)

Tabla 7 Resultados por colegio SIAT

Localidad	Colegio	Jornada	Detalle de resultados
PUENTE ARANDA	COLEGIO ANTONIO JOSE DE SUCRE(IED)	Tarde	La gestión de entrega salón por salón se dio con ligereza a fin de conservar temperatura de los alimentos
BARRIOS UNIDOS	COLEGIO FRANCISCO BERBEO	única	El proceso es muy organizado, cuenta con protocolos de asepsia, llega en los contenedores térmicos, se verifica el menú, los completos llegan en perfecto estado, llega un delegado de la Interventoría quien ha realizado el proceso de verificación desde la planta de producción IED Jorge Eliecer Gaitán, se verifica el reporte de la interventoría

Fuente: Elaboración equipo auditor

Así también se brindó un espacio para que el personal que atendió la visita informara sus observaciones o comentarios, los cuales se detallan a continuación:

Tabla 8 Observaciones señaladas por IED

Localidad	Colegio	Jornada	Observaciones, anotaciones o recomendaciones del personal de apoyo
USAQUEN	COLEGIO CRISTOBAL COLON (IED)	única	No se tienen recomendaciones.
USAQUEN	COLEGIO AGUSTIN FERNANDEZ (IED)	única	No se tienen observaciones.
BARRIOS UNIDOS	COLEGIO FRANCISCO PRIMERO S.S. (IED)	única	Se han realizado bastante capacitación para la adopción del SIAT, hay 200 estudiantes de Venezuela en esta IED en sus diversas sedes. La corresponsabilidad de los padres es muy bajita. Hay estudiantes que manifiestan que son veganos, que no comen ciertos productos porque les engorda.
PUENTE ARANDA	COLEGIO ANTONIO JOSE DE SUCRE(IED)	Tarde	En general se considera bueno el programa, en cuanto a tiempos y menús.
BARRIOS UNIDOS	COLEGIO FRANCISCO BERBEO	única	Indican es necesario el comedor escolar, para que los estudiantes cuenten con un espacio idóneo para el consumo de los alimentos; así mismo, tener en cuenta que hay estudiantes especiales que pese a que estén reportados en las matrícula que son de primaria, son chicos cuya edad oscila entre los 14 y 28 años de edad y los complementos suministrados son tipo a (pequeños).



Fuente: Elaboración equipo auditor

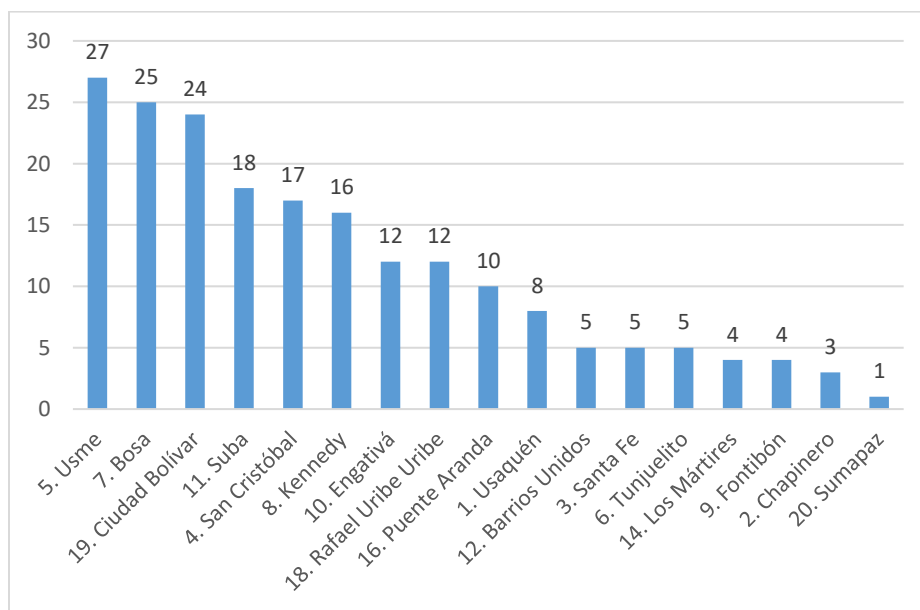
Las anteriores observaciones se indican ya que se consideran importantes para ser contemplados en el mejoramiento continuo del programa.

2. ENCUESTA DIRECTIVOS

Con el fin de conocer la percepción y controles implementados por las Instituciones Educativas Distritales con respecto al Programa de Alimentación Escolar – PAE, se remitió una encuesta a los correos electrónicos institucionales donde se realizaron preguntas sobre los siguientes aspectos: Ración Industrializada, Ración Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada, obteniendo los siguientes resultados:

Se recibió un total de 196 respuestas distribuidas en 17 localidades como se demuestra en el gráfico No. 1. Las localidades de las cuales no se tuvo ninguna respuesta por parte de las IED fueron: Teusaquillo, Antonio Nariño y Candelaria.

Gráfica 8 Colegios por Localidad

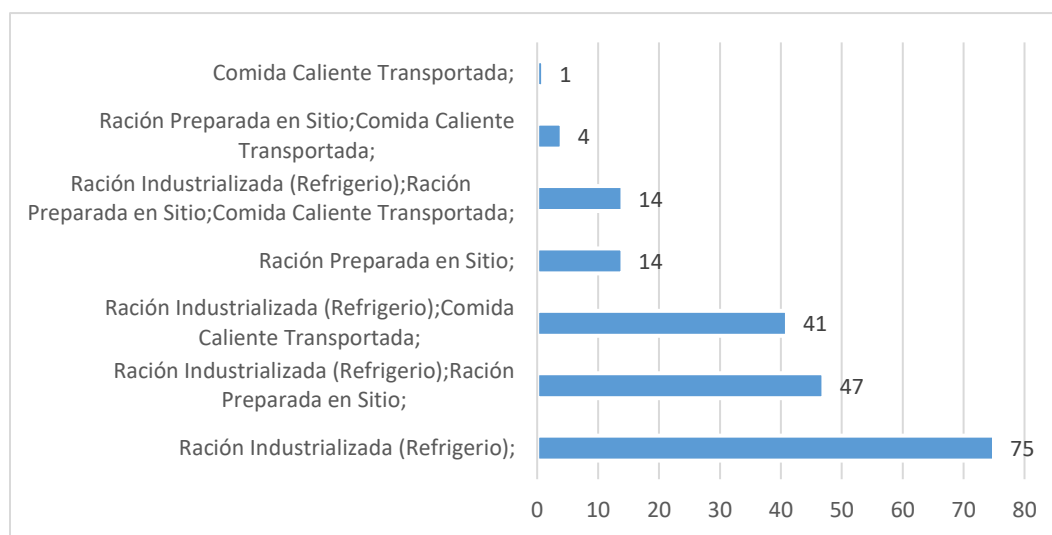


Fuente: Elaboración equipo auditor



Con respecto a las modalidades que se manejan en cada una de las IED, en el 38% (75 IED) solo se reparten Raciones Industrializadas, en el 45% (88 IED) se encuentra Ración Industrializada combinada con Ración Preparada en Sitio o Comida Caliente Transportada, en el 7% (14 IED) se encuentran las tres modalidades del Programa, para el 10% restante (19 IED) cuentan con Ración Preparada en Sitio y/o Comida Caliente Transportada.

Gráfica 9 Modalidades del PAE en las IED

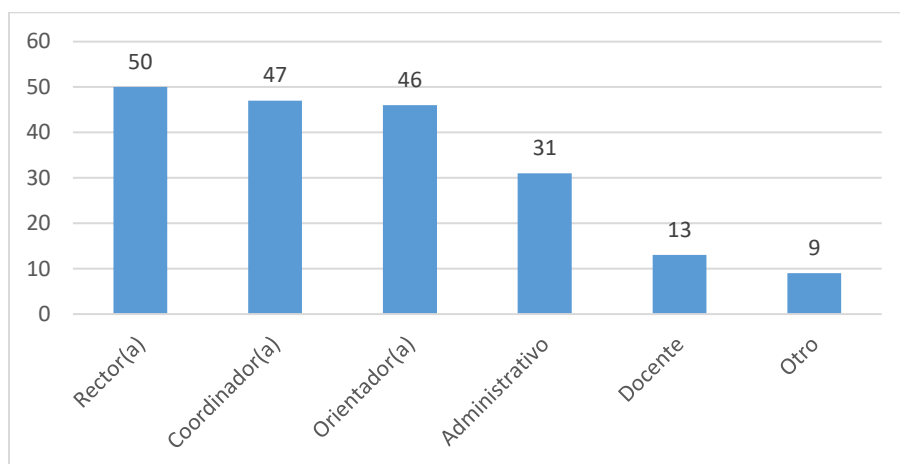


Fuente: Elaboración equipo auditor

A la pregunta ¿Quién es la persona encargada de gestionar el Programa de Alimentación Escolar -PAE- en la institución?, el 73% que equivale a 143 respuestas, afirmaron estar a cargo de un directivo docente u orientador (50 rector(a), 47 coordinador(a) y 46 orientador(a)), el 27% restante en otros cargos de la Institución (31 administrativos, 13 docente y 9 otros) lo que muestra la heterogeneidad de la responsabilidad en las IEDs.



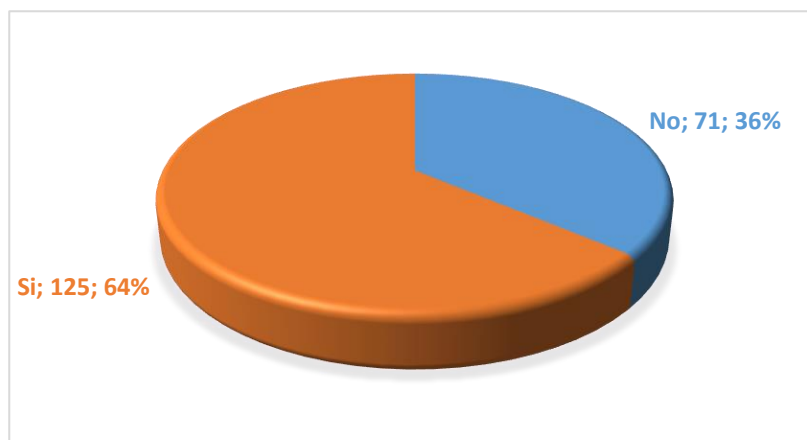
Gráfica 10 Encargado del PAE en la IED



Fuente: Elaboración equipo auditor

Gráfica 11 ¿Ha recibido capacitación referente al funcionamiento del PAE?

De las 196 personas que respondieron la encuesta el 64% (125) afirman haber recibido capacitación referente al funcionamiento del PAE, el 36% (71) manifestaron que no.

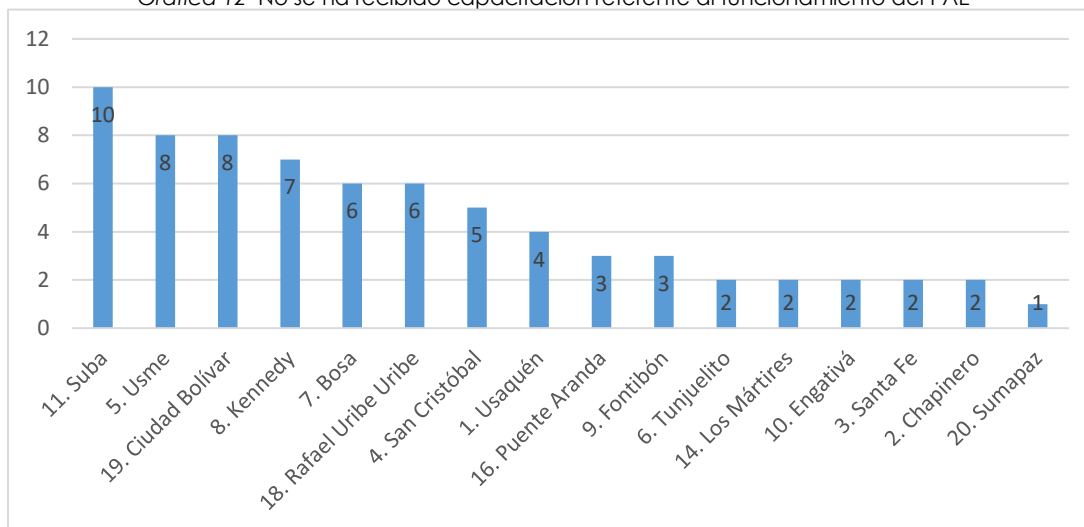


Fuente: Elaboración equipo auditor

Del total de respuestas recibidas por localidad, solo las IED de la localidad de Barrios Unidos respondieron afirmativamente a la pregunta, en las 16 localidades restantes al menos 1 IED respondió negativamente.



Gráfica 12 No se ha recibido capacitación referente al funcionamiento del PAE



Fuente: Elaboración equipo auditor

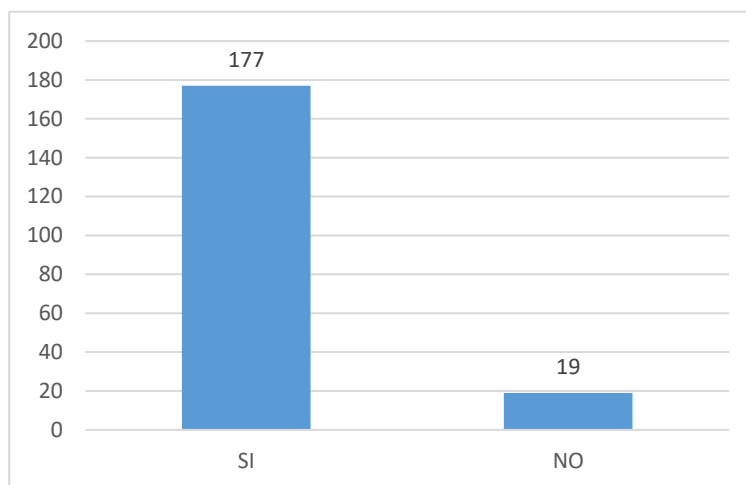
A continuación, se presenta la información más relevante obtenida de la encuesta para cada una de las modalidades del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Las respuestas a cada una de las preguntas de la encuesta se pueden revisar en el anexo No. 4.

RACION INDUSTRIALIZADA

Gráfica 13 ¿La Institución Educativa Distrital cuenta con modalidad de Ración Industrializada?



Del total de respuestas de la encuesta (196), en 177 Instituciones tiene la modalidad de Ración industrializada, ya sea solo esta modalidad o combinada con Ración Preparada en Sitio o Comida Caliente Transportada, los 19 restantes tienen alguna de las otras dos modalidades.



Fuente: Elaboración equipo auditor

Las preguntas realizadas en la encuesta de percepción y ejecución de controles establecidos por cada una de las IED, abarcan las condiciones de transporte y recepción de la ración industrializada hasta la entrega a los estudiantes y son las que se presentan a continuación:

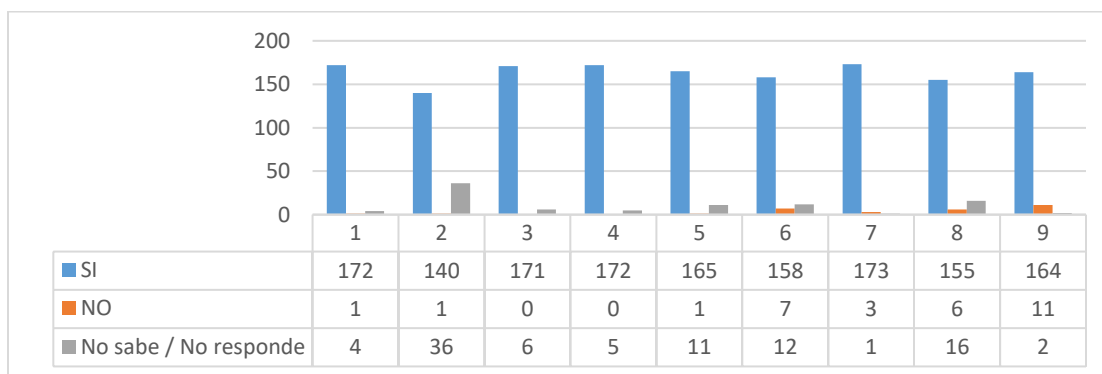
1. ¿Las canastillas utilizadas para el transporte de los alimentos (componentes) se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección?
 - A través de qué medio se constata el buen estado de las canastillas.
2. ¿El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente?
 - A través de qué mecanismos se corrobora el cumplimiento de las condiciones de higiene.
3. ¿El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad?
 - ¿Cómo es el proceso de verificación de cumplimiento de los elementos de bioseguridad?
4. ¿Los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) llegan a su institución debidamente sellados y rotulados?
 - ¿Cómo es el proceso de verificación?
5. ¿Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas?



6. ¿Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)?
 - ¿Cómo es el proceso de verificación?
7. ¿El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados?
 - ¿Cómo se realiza el proceso de verificación de los productos entregados vs los programados?
8. ¿El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo con el menú programado?
 - ¿Cómo se realiza el proceso de verificación de los productos entregados vs los programados?
9. ¿El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio?
 - ¿Cómo se realiza el proceso de verificación de cumplimiento de horario de entrega?
10. ¿Tiene alguna observación, queja, sugerencia, respecto de la modalidad Ración Industrializada?

La siguiente Gráfica muestra la consolidación de las respuestas obtenidas de la pregunta número 1 a la pregunta número 9. Se evidencia que en términos generales para las 177 instituciones que presentan ración industrializada las condiciones de transporte y recepción cuentan con una aceptación mayor al 79%, siendo este porcentaje tomado de la pregunta número 2 con 140 respuestas favorables y con un 20% de incertidumbre de las 36 respuestas "No sabe / No responde".

Gráfica 14 Percepción y ejecución de controles consolidado preguntas 1 a 9



Fuente: Elaboración equipo auditor



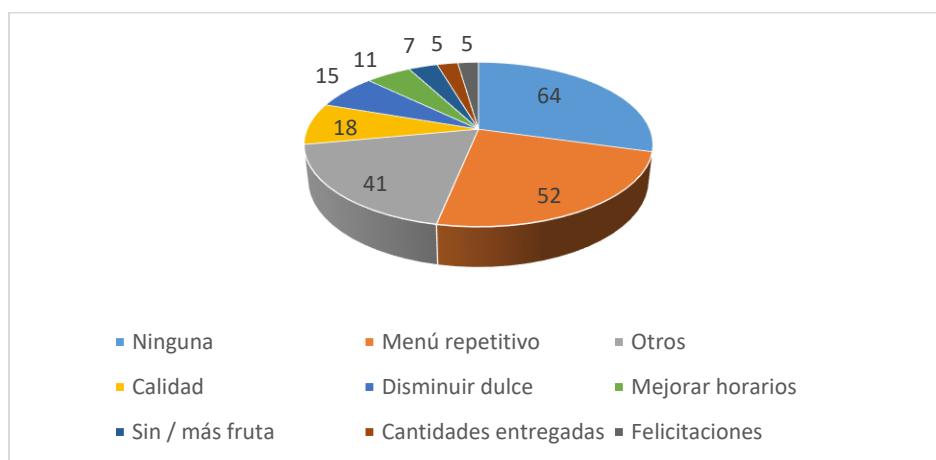
Como se observa en la gráfica las preguntas con mayor número de respuestas negativas tienen relación con el horario de entrega de refrigerios por parte del operador 11 respuestas (pregunta 9), entrega completa de los componentes de la ración industrializada 6 respuestas (pregunta 8) y calidad (inocuidad de los componentes) 7 respuestas (pregunta 6). Las observaciones pueden ser consultadas en el anexo No. 5.

Con respecto a los mecanismos o procesos de verificación para cada una de las condiciones referenciadas, las Instituciones educativas describen con mayor frecuencia las siguientes:

- Observación directa
- Revisión personal apoyo PAE
- Interventoría
- Conteo (pregunta No. 7)
- Revisión contra menú (pregunta No. 8)

Sobre la pregunta número 10 ¿Tiene alguna observación, queja, sugerencia, respecto de la modalidad Ración Industrializada?, 64 instituciones educativas manifiestan no tener ninguna observación, 5 agradecen al Programa de Alimentación Escolar, las 108 restantes describen una o más de una observación, de las cuales las que presentan mayor frecuencia son: menú repetitivo (52), calidad de los componentes (18), disminuir dulce en la ración (15) y mejorar horarios entrega (11).

Gráfica 15 Observaciones Generales



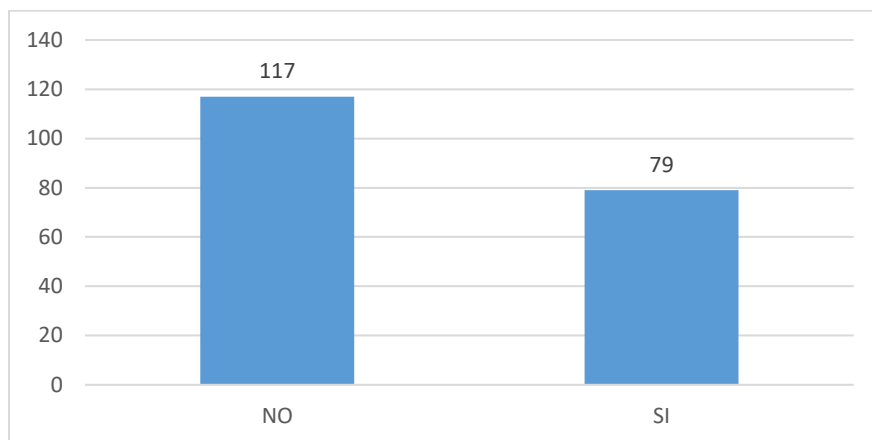
Fuente: Elaboración equipo auditor



RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Para Ración Preparada en Sitio, 79 respuestas de 196 cuentan con esta modalidad del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

Gráfica 16 ¿La Institución Educativa Distrital cuenta con modalidad de Ración Preparada en Sitio?



Fuente: Elaboración equipo auditor

Para esta modalidad las preguntas realizadas en la encuesta comprendían condiciones higiénico sanitarias de las instalaciones, limpieza y desinfección, control de plagas, manejo y disposición de residuos sólidos, abastecimiento de agua y preparación, ensamble y distribución. Las preguntas fueron las siguientes:

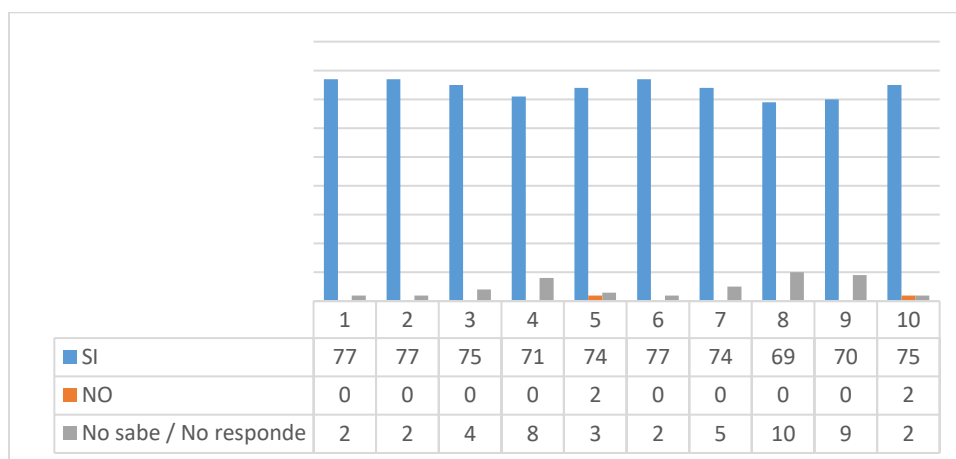
1. ¿El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad? Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.
2. ¿Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa)?
3. ¿Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna?
4. ¿Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos soporte?
5. ¿Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en



- cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente?
6. ¿Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable que tenga la capacidad suficiente para un día de producción?
 7. ¿Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable?
 8. ¿Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación?
 - ¿Cómo se realiza el proceso de verificación de cumplimiento?
 9. ¿Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos y utensilios dispuestos para la operación?
 10. ¿Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado?
 11. ¿El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario?
 12. ¿Tiene alguna observación, queja, sugerencia o aspecto de mejora, respecto de la modalidad Ración Preparada en Sitio?

La percepción de la modalidad de Ración Preparada en Sitio muestra una aceptabilidad mayor al 87%, tomando como base la pregunta No. 8 la cual tuvo 69 respuestas afirmativas y un 13% de incertidumbre correspondiente a las 10 respuestas "No sabe / No responde".

Gráfica 17 Preguntas 1 a 10

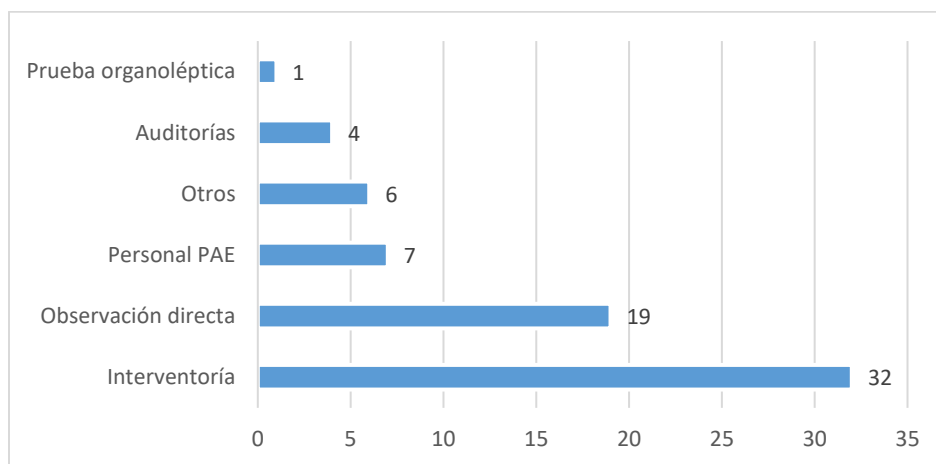


Fuente: Elaboración equipo auditor



En la verificación de mecanismos o controles para el cumplimiento de la condición a la pregunta No. 8 ¿Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación?, las instituciones educativas refieren los controles de la Gráfica No. 18, resaltando los procesos de interventoría con una frecuencia de 32.

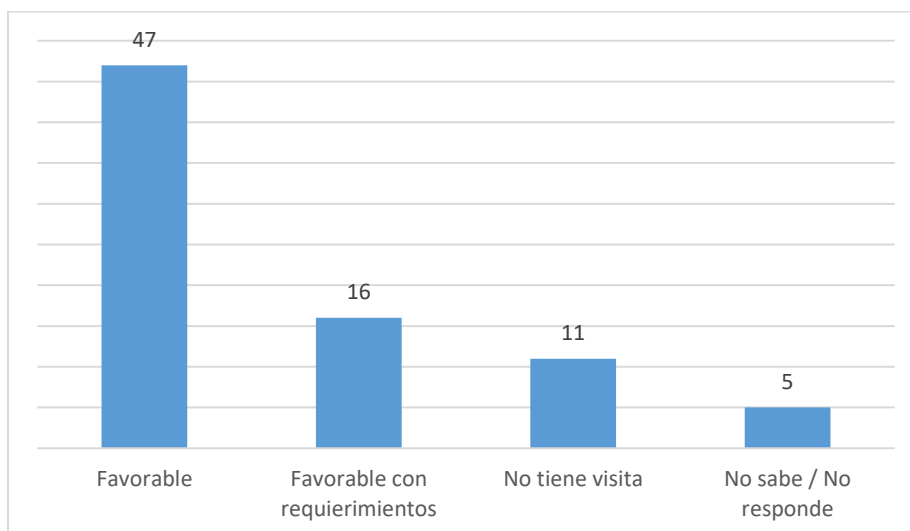
Gráfica 18 ¿Cómo se realiza el proceso de verificación de cumplimiento?



Fuente: Elaboración equipo auditor

Para la pregunta No. 11 ¿El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario?, 16 instituciones educativas manifestaron tener un concepto “favorable con requerimientos” que equivalen a un 20.2% de las 79 respuestas recibidas, el 59.4% (47 IED) cuentan con concepto favorable y el 20.4% restante no tienen visita o no conocen el concepto.}

Gráfica 19 ¿El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario?



Fuente: Elaboración equipo auditor

Las instituciones con concepto "favorable con requerimientos" pertenecen a las localidades de Chapinero, Santa Fé, Bosa, Suba, Rafael Uribe Uribe, Ciudad Bolívar y Sumapaz, se relacionan a continuación:

Tabla 9 Listado de IED con concepto favorable con requerimientos

COLEGIO	LOCALIDAD
Colegio Filarmónico Jorge Mario Bergoglio	11. Suba
Colegio Gerardo Paredes	11. Suba
Colegio Instituto Técnico Distrital Julio Flórez	11. Suba
Colegio Nueva Zelandia	11. Suba
Colegio María Cano	18. Rafael Uribe Uribe
Colegio Santa Lucía	18. Rafael Uribe Uribe
Colegio Antonio García	19. Ciudad Bolívar
Colegio Fanny Mikey	19. Ciudad Bolívar
Colegio La Estancia San Isidro Labrador	19. Ciudad Bolívar
Colegio Simón Rodríguez	2. Chapinero
Colegio Campestre Jaime Garzón	20. Sumapaz
Colegio Externado Nacional Camilo Torres	3. Santa Fe
Colegio El Porvenir	7. Bosa
Colegio Los Naranjos	7. Bosa

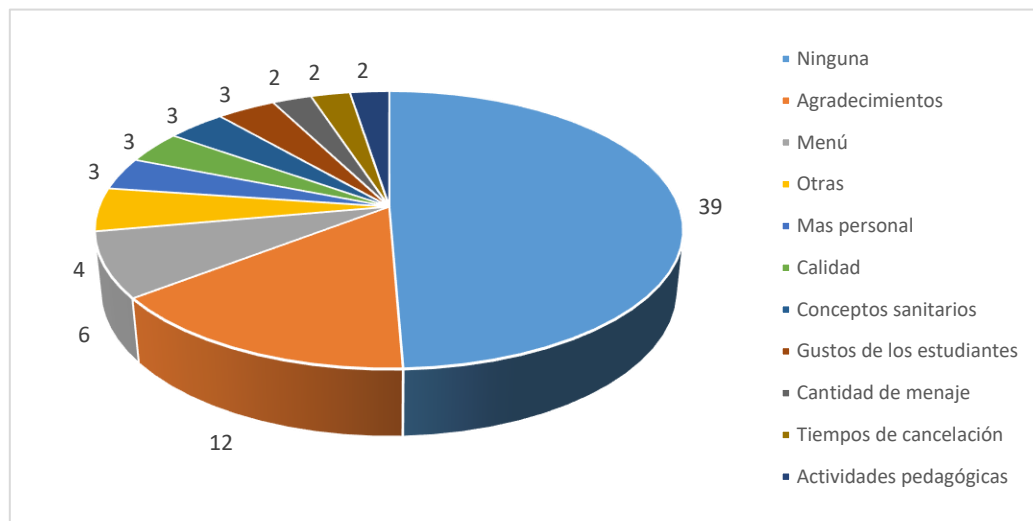
Fuente: Elaboración equipo auditor

Con respecto a la pregunta número 12 ¿Tiene alguna observación, queja, sugerencia o aspecto de mejora, respecto de la modalidad Ración Preparada en



Sitio?, el 50% (39 IED) manifiestan no tener ninguna observación, 16% (12 IED) agradecen al Programa de Alimentación Escolar, el 8% (6 IED) tienen observaciones referentes con el menú y el 26% restante (20 IED) observaciones con diferentes actividades.

Gráfica 20 Observaciones raciones preparadas en sitio

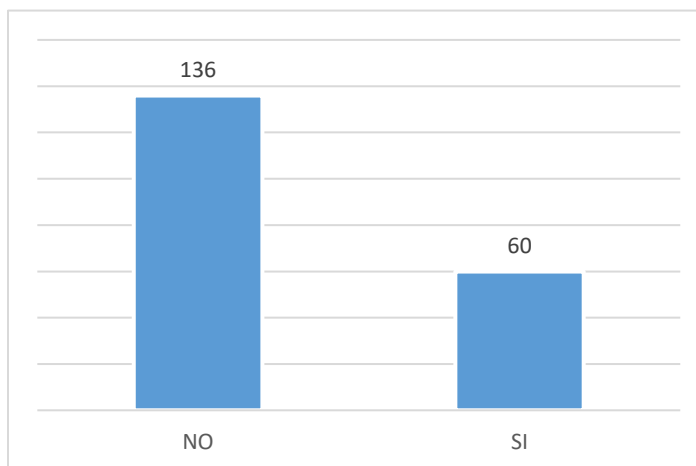


Fuente: Elaboración equipo auditor

COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

Gráfica 21 ¿La Institución Educativa Distrital cuenta con modalidad de Comida Caliente Transportada?

Para Comida Caliente Transportada, 60 respuestas de 196 cuentan con esta modalidad del Programa de Alimentación Escolar - PAE.





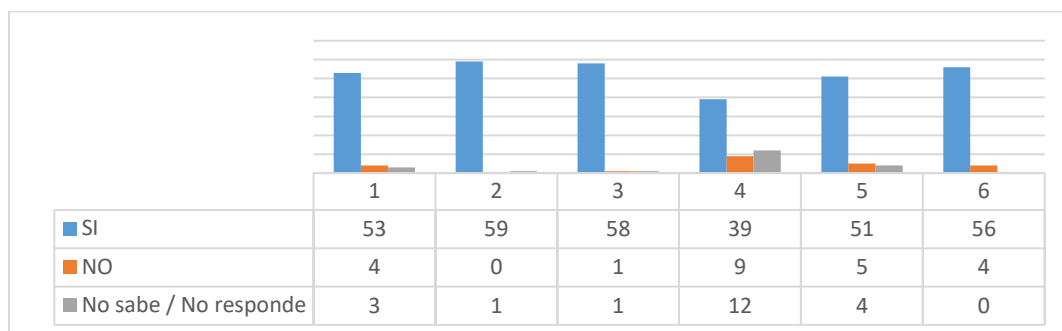
Fuente: Elaboración equipo auditor

Para esta modalidad se realizaron preguntas en la encuesta referentes a los menús programados, calidad de los alimentos, horarios de distribución, aceptación de los estudiantes y descomide. Las preguntas se relacionan a continuación:

1. El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.
 - ¿Cómo se realiza el proceso de verificación de cumplimiento?
2. Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.
3. El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.
4. En caso de presentarse intercambios en el menú, cuentan con documento soporte de aprobación.
5. El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.
6. Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.
7. La aceptabilidad de los alimentos preparados por parte de los estudiantes beneficiarios del programa es.
8. El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es:
9. ¿Tiene alguna observación, queja, sugerencia, respecto de la modalidad Comida Caliente Transportada?

La percepción de la modalidad de Comida Caliente Transportada presenta una aceptabilidad en cada una de las preguntas mayor al 85%, a excepción de la pregunta 4 que tiene relación con los cambios en el menú que no son comunicados con un 65% de afirmación y 20% de incertidumbre "No sabe / No responde".

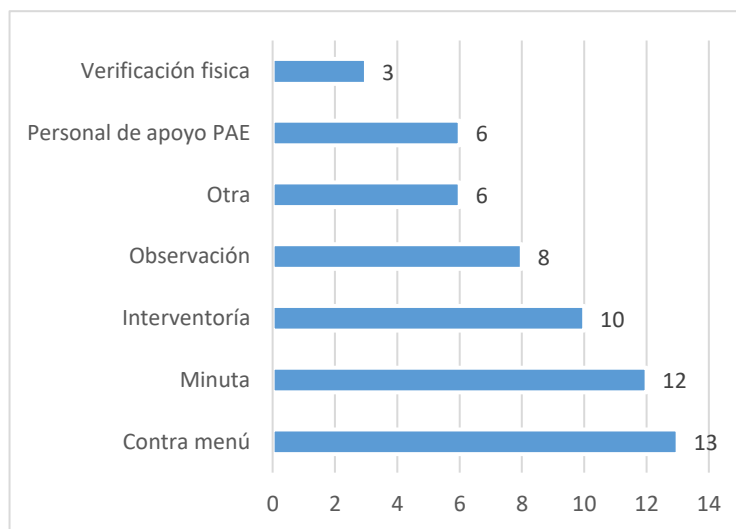
Gráfica 22 Preguntas 1 a 6



Fuente: Elaboración equipo auditor

Gráfica 23¿Cómo se realiza el proceso de verificación de cumplimiento del menú del día?

Con respecto al proceso de verificación del cumplimiento del menú de acuerdo con los ciclos, la gráfica 23 muestra la frecuencia de los controles referenciados, donde se puede evidenciar que la verificación se realiza contra el menú (13 respuestas), por minuta (12 respuestas) y a través de la interventoría (10 respuestas), siendo estas las de mayor frecuencia.

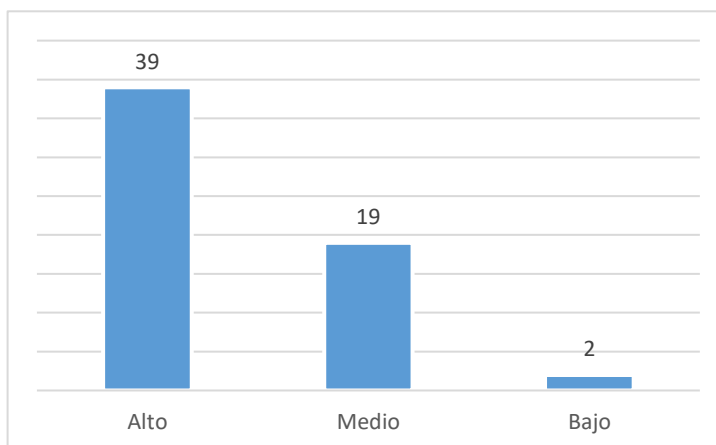


Fuente: Elaboración equipo auditor

Gráfica 24 Aceptabilidad de los alimentos por parte de los estudiantes beneficiarios del programa



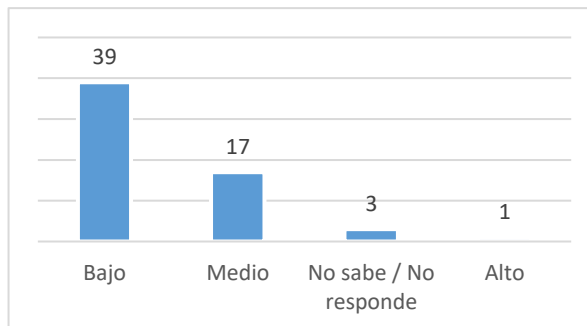
Para la pregunta No. 7 ¿La aceptabilidad de los alimentos preparados por parte de los estudiantes beneficiarios del programa es? y de acuerdo con las respuestas del personal de la Institución que diligencio la encuesta, la aceptabilidad es alta en 65% (39), media en un 32% (19) y baja en un 3% (2).



Fuente: Elaboración equipo auditor

Gráfica 25 El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es:

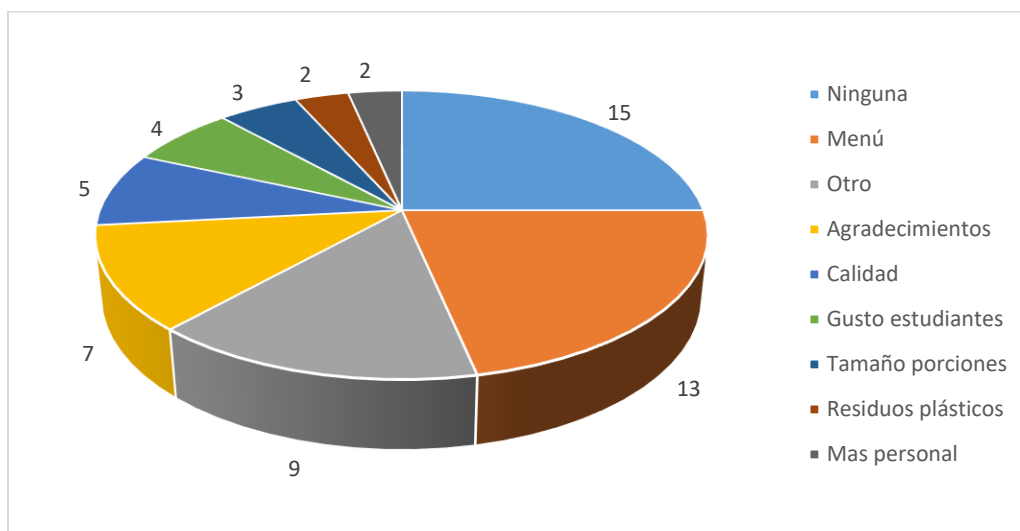
Para la pregunta No. 8 ¿El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es?, el descomide es bajo en un 65% (39 IED), medio en un 28% (17 IED), alto en un 2% (1 IED) y con un 5% de incertidumbre en 3 IED.



Fuente: Elaboración equipo auditor

Por último, para la pregunta No. 9 ¿Tiene alguna observación, queja, sugerencia, respecto de la modalidad Comida Caliente Transportada?, el 25% (15 IED) no tienen ninguna observación, 22% (13 IED) tienen observaciones en relación con el menú, 12% (7 IED) agradecen al Programa de Alimentación Escolar, para el 41% restante se presentan observaciones relacionadas con los criterios presentados en la gráfica.

Gráfica 26 Observaciones Comida Caliente Transportada:



Fuente: Elaboración equipo auditor

3. INTERVENTORÍA

Con el propósito de realizar seguimiento al desempeño y cumplimiento de la interventoría a cargo del Programa de Alimentación Escolar -PAE-, en el marco del contrato 2723-2021 suscrito con el CONSORCIO CE PAE 2021, se procedió a realizar verificación en la plataforma de SECOP II, respecto de la información que se encuentra reportada.

Se evidenció que reposan los informes 1, 2, 3 y 4, correspondientes a la vigencia 2021, sin embargo, los informes de ejecución correspondientes a la vigencia 2022 no han sido cargados, razón por la cual se debe reiterar la importancia del cumplimiento de la publicación total y oportuna de los documentos contractuales, en virtud del principio de transparencia.

Así mismo, se solicitó a la interventoría que allegara la totalidad de los informes correspondientes a los meses objeto de alcance del presente seguimiento (marzo a agosto 2022), así como se requirió indicar el porcentaje de avance contractual general y detallado por mes, obteniendo que el valor del contrato con adiciones asciende a la suma de \$ 29.289.715.945 y el total consolidado facturado es de: \$21.240.888.074, correspondiente al 72,52% del valor total del contrato (incluida la adición).



De igual manera, se identificó que la ejecución presupuestal mensual en promedio corresponde al 6,60% de acuerdo con la información suministrada por parte de la interventoría

a. Procesos y Procedimientos

Se identificó la estandarización de los procesos establecidos (documentados) para realizar las visitas a las instituciones en sus diversas modalidades del Programa de Alimentación Escolar, reflejados en los siguientes aspectos:

- Hay correspondencia entre el documento de cada proceso y de las planillas de verificación para las modalidades.
- Los procesos están alineados con el Manual Operativo del Programa de Alimentación Escolar.
- En la visita realizada al colegio Francisco Berbeo IED, se evidenció el proceso que realiza la interventoría el desarrollo de sus funciones al programa SIAT.
- El funcionario Leiber Garzón del Consorcio CS PAE 2021, se encontraba realizando proceso de verificación del programa desde las 6:00a.m. en la planta Jorge Eliécer Gaitán y hasta su entrega final a cada uno de los estudiantes, se procedió a identificar el proceso que lleva a cabo y la documentación pertinente la cual es diligenciada con las evidencias respectivas.

1. INFORMES

Realizada la revisión de los informes allegados por parte de la interventoría, para el período comprendido entre marzo y agosto de 2022, se identificó que en el desarrollo de las actividades inherentes se ha dado el lleno de requisitos mínimos requeridos para su realización, se ha tenido en cuenta aspecto del proceso de verificación *In situ* de los diversos procesos, los cuales se han documentado mes a mes.

Cabe resaltar que se realizó el cruce del cargue de los informes de ejecución en la plataforma SECOP II y estos no fueron reportados, por lo que se hace llamado a la Dirección de Bienestar Estudiantil a que se dé pleno cumplimiento de la publicación de la información contractual de manera oportuna en virtud del principio de transparencia.

La interventoría tiene un alto porcentaje de cumplimiento de sus obligaciones; se presenta falencia respecto de la verificación y seguimiento a los menús del



programa bajo las diversas modalidades, en las cuales se identifique periodicidad de entrega, carga nutricional, entre otros.

Aspectos por destacar del informe agosto de 2022

a. Reuniones de Comités Escolares SIDA E

Se relaciona el número de Comités de Alimentación Escolar convocados por las Instituciones Educativas Distritales (IED) y que contaron con el acompañamiento de la interventoría para el mes de agosto de 2022.

Tabla 10 Comités PAE convocados

SIDAE	Número de Comités Convocados	Número de Comités con asistencia de interventoría
SIDAE Urbano	85	85
SIDAE Móvil	5	5
SIDAE Rural	1	1
SIDAE SIAT	13	13
Refrigerio Reforzado	9	9
Total	113	113

Fuente. Consorcio CS PAE 2021

En el desarrollo de las reuniones de Comité de Alimentación Escolar, según información de la Interventoría Consorcio CS PAE 2021, se socializaron temas de seguimiento y control realizados en cada uno de los Centros de Producción donde se preparan y ensamblan los suministros entregados en las sedes educativas de la modalidad SIAT.

Así mismo, informa la interventoría que las reuniones realizadas en el mes de agosto 2022, se llevaron a cabo con la participación de cada uno de los integrantes de las comunidades educativas, donde de manera general, las instituciones educativas volvieron a solicitar la verificación de las combinaciones de los menús entregados, sobre todos aquellos que contengan bebida láctea, dado que manifiestan que generalmente produce malestar en los estudiantes beneficiarios,



en particular cuando la entrega coincide con el componente leguminosa (Fríjol o lenteja). Para lo anterior, la interventoría, informó que, desde las áreas de nutrición, se analizaron dichas situaciones y se suspendió esta combinación en el nuevo ciclo vigente, esta información fue corroborada por los enlaces que atendieron la visitas en las IED.

Frente a la aceptación de los menús entregados por parte de las IED, 10 informaron que el componente Raíces Tubérculos y Papa (RTP), se recibió en algunas ocasiones, con textura compacta y/o con falta de cocción, con sabor a tierra. debido a esta situación, la interventoría manifestó que socializó las actividades realizadas en todos los Centros De Producción Operativos, desde la recepción de la materia prima, almacenamiento, alistamiento, producción, ensamble, distribución y entrega en cada una de las sedes educativas beneficiarias y que como resultado de las verificaciones se garantiza la conformidad de las características organolépticas de los menús antes de ser liberados por el Asociado para continuar con el ensamble.

Debido a que las IED Colegio República Bolivariana De Venezuela y Colegio El Libertador manifestaron que las cantidades por cada preparación son muy pocas para lo requerido por los estudiantes y que en ocasiones, las porciones de papa no son iguales en todos los complementos alimentarios, informó la interventoría que procedió con la socialización de las actividades que realiza el Asociado en los Centros De Producción Operativos, con respecto a la estandarización de los gramajes acorde a lo establecido en el anexo técnico por cada grupo etario, y las verificaciones hechas por los profesionales de campo de la Interventoría.

Adicionalmente, el equipo auditor reiteró sobre la importancia de reportar oportunamente las novedades presentadas por medio del canal de comunicaciones con el área de novedades PAE, con el objetivo de atender las desviaciones que puedan presentar los complementos alimentarios.

b. Relación de Conceptos Sanitarios SIDA

Se reportó por parte de la interventoría que, a la fecha de corte de agosto de 2022, la Secretaría Distrital de Salud, ha realizado un total de 161 visitas, a IED que cuentan con comedor escolar, sobre las cuales se han emitido 103 conceptos favorables; 58 conceptos favorables con requerimiento, distribuidos así:

Tabla 11 Conceptos sanitarios por modalidad



Concepto	Modalidad SIDA E	Cantidad comedores escolares y/o centros de producción
Favorable	SIDA E Móvil	4
	SIDA E Rural	20
	SIDA E Urbano	79
Total, favorable		103
Favorable con requerimiento	SIDA E Móvil	3
	SIDA E Urbano	55
Total, favorable con requerimiento		58

Fuente: Consorcio CS PAE 2021, informe agosto 2022

Así mismo, se identificó que hay un total de 26 comedores escolares que no han sido visitados por parte de la entidad de Salud, distribuidos como se observa a continuación:

Tabla 12 Colegios sin visita SALUD

No han sido visitados por la Secretaría de Salud	SIDA E Móvil	3
	SIDA E Rural	3
	SIDA E Urbano	20
Total, No han sido visitados por la Secretaría de Salud		26

Fuente: Consorcio CS PAE 2021, informe agosto 2022

Respecto de las instituciones que se encuentran pendientes de visita, la interventoría realizó la gestión informando y notificando al encargado de la IED para que se realice la solicitud ante la entidad correspondiente, no obstante, se aclara que los conceptos sanitarios no presentan fecha de vencimiento, sin embargo, es importante tener un concepto actualizado para conocer la realidad de cada comedor escolar.

Generación y Seguimiento a los Descuentos

Corresponde a la interventoría llevar un registro y soporte de las diferencias que se evidencien en el desarrollo del programa por parte de los diversos proveedores, ante esta situación de manera mensual se realiza reporte de los hallazgos.

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





A este particular, se cuenta con el desglose de descuentos discriminados por cada componente, así:

Tabla 13 Detalle descuentos

componente a cargo	Cantidades de descuento	Valor descuento	porcentaje
Financiera	46	\$400.784.373	44.69%
Laboratorios	28	\$314.741.884	35.09%
Técnica	48	\$94.228.376	10.51%
Desnaturalización	3	\$87.143.758	9.72%
Total general	125	\$896.898.391	100%

Fuente: Consorcio CS PAE 2021

Este valor se encuentra discriminado y se divide en los siguientes 2 grupos:

1. Proveedores de Alimentos: con un total de 104 cantidades, que ascienden a la suma de **\$ 637.396.663**

AAA Alimentando a Bogotá 2020 UT, es el proveedor con mayor cantidad de descuentos, con 41 que suman \$126.580.057, seguido por UT PAE Bogotá 2020, con 10 descuentos por valor de \$41.468.998. Por otra parte, el proveedor con mayor valor por descuentos es UT Maná 2020 con una cuantía que asciende a \$190.441.394, seguido por Lácteos Appenzell SAS con un valor de \$90.404.263, sin embargo, cabe anotar que se encuentra en proceso de desestimación por parte de la SED, el descuento derivado por proceso de certificación, correspondiente a no entrega de suministro, por valor de \$52.786.008.

2. Proveedores Logísticos: con un total de 21 cantidades, que ascienden a la suma de **\$ 259.501.728**

El proveedor logístico con mayor valor en por descuentos es Aerodelicias SAS por valor de \$107.291.328, seguido por Lácteos Appenzell SAS, por valor de \$90.715.491.

c. Estado de aplicación de descuentos.

Reporta la Interventoría que, con corte al informe de agosto de 2022 el estado de aplicación de descuentos se encuentra de la siguiente manera:

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





Tabla 14 Estado descuentos

Estado Financiero	Cantidades	Valor
Aplicación Parcial	2	\$ 10.023.284
Pendiente acción financiera	53	\$ 475.559.956
Provisión no aceptada	23	\$ 49.924.978
Provisionado	47	\$ 361.390.173
Total general	125	\$ 896.898.391

Fuente: Consorcio CS PAE 2021

El estado general de descuentos de lo corrido de la vigencia 2022, se encuentran un total de 570 descuentos abiertos a proveedores de alimentos; 234 descuentos abiertos a proveedores logísticos.

Tabla 10 Descuentos abiertos

Tipo de Proveedor	Estado final	Cantidades de descuentos						
		Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio
Alimentos	Abierto	53	59	73	72	104	105	104
	Cerrado	34	48	64	78	88	98	111
Logístico	Abierto	30	30	34	49	43	27	21
	Cerrado	25	35	42	79	107	133	163
Total general		142	172	213	278	342	363	399

Fuente. Consorcio CS PAE 2021

2. NOVEDADES PAE - INTERVENTORÍA

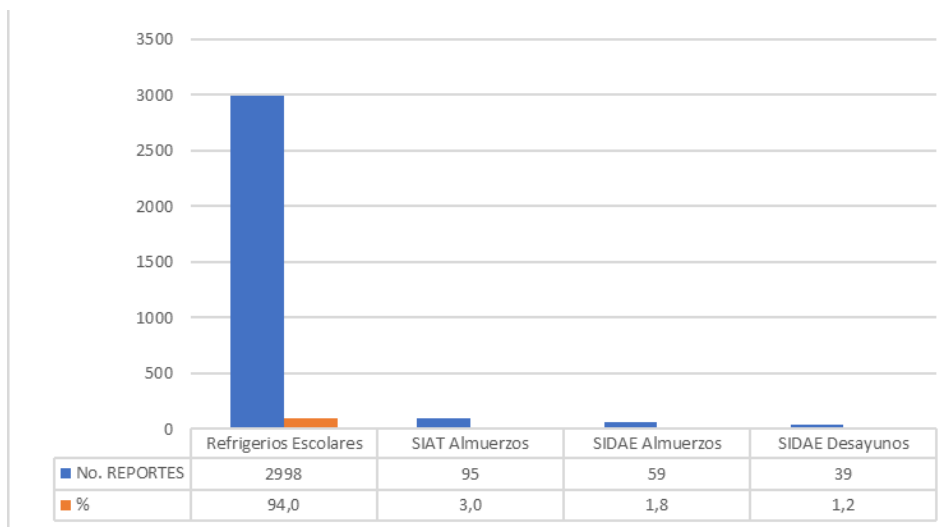
Una vez analizada la información suministrada por parte de la interventoría respecto de las novedades presentadas en lo corrido de la vigencia y que es susceptible de verificación, se evidenció que se han presentado un total 3.191 reportes, desglosados de la siguiente manera:

a. Reportes por modalidad

De las 3.191 novedades reportas, el 94% corresponde a la modalidad de Refrigerios, seguida de 3% de la modalidad SIAT Almuerzos, 1.8% correspondiente a SIDA E Almuerzos y el 1.2% para SIDA E Desayunos, se puede ver que estos porcentajes guardan relación directa con cada modalidad de suministro de alimento, puesto que el mayor número de IED cuenta con la entrega de refrigerios.



Gráfica 27 Reportes por modalidad



Fuente: Elaboración equipo auditor

b. Reportes por proveedor

En lo referente al número de reportes de novedades realizados por cada uno de los prestadores de servicios, se identificó que el de mayor impacto ha sido Lácteos Appenzell SAS con un 37.6% correspondiente a 1.200 reportes, dentro de las que destacan grado de madurez de las frutas, Faltante de componente en menú o sus ingredientes y Entrega fuera de horarios establecidos, seguido de Aerodelicias SAS con el 16.7% con 532 reportes, y Compensar con el 14.1% correspondiente a 451 reportes.

Tabla 11 Reportes por proveedor

NOMBRE PROVEEDOR	No REPORTES	%
LÁCTEOS APPENZELL SAS	1200	37,6
AERODELICIAS SAS	532	16,7
COMPENSAR	451	14,1
ALIMENTOS PROVERCOL SAS	320	10
FUNDACIÓN CEA CARTAGENA	240	7,5



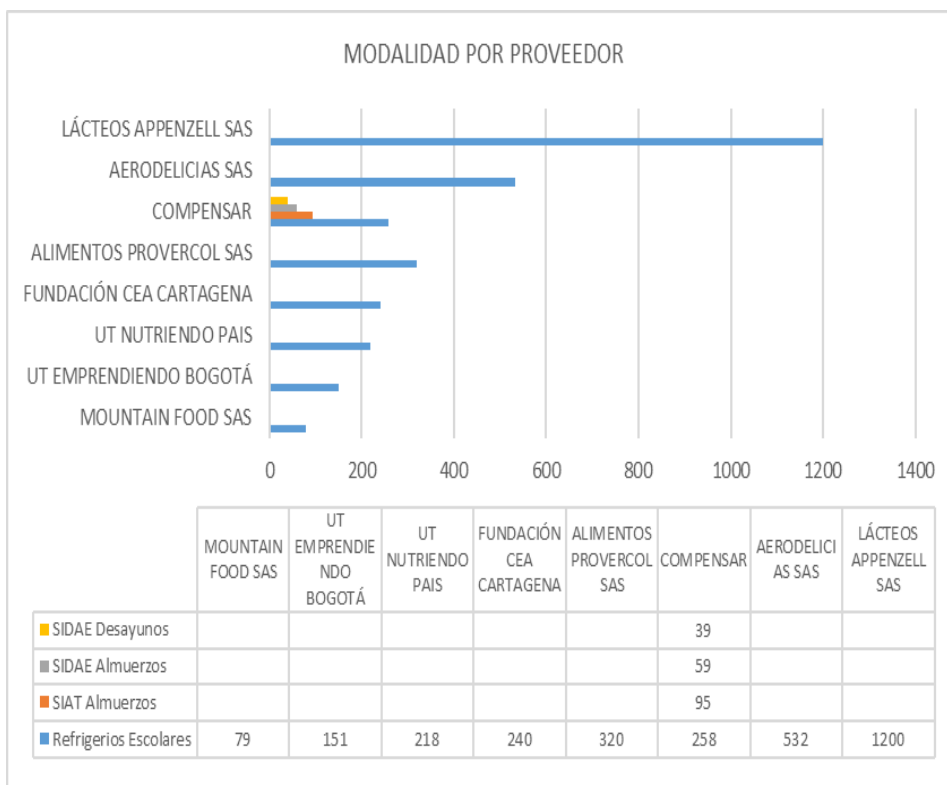
UT NUTRIENDO PAIS	218	6,8
UT EMPRENDIENDO BOGOTÁ	151	4,7
MOUNTAIN FOOD SAS	79	2,5
Total general	3191	100

Fuente: Elaboración equipo auditor

c. Modalidad por proveedor

Se relacionan las modalidades de reportes por proveedor, dentro de las cuales se destacan debido a su número, Lácteos Appenzell SAS con un total de 1.200 reportes correspondientes a refrigerios; Aerodelicias SAS con 532 reportes concernientes a refrigerios.

Gráfica 28 Modalidades por proveedor



541 reportes de Compensar distribuidos así: 39 bajo la modalidad de SIADAE Desayunos, 59 SIADAE Almuerzos, 95

correspondientes a SIAT Almuerzos y 258 referentes a refrigerios; Alimentos Provercol SAS tiene un total de 320 reportes referentes a refrigerios.

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





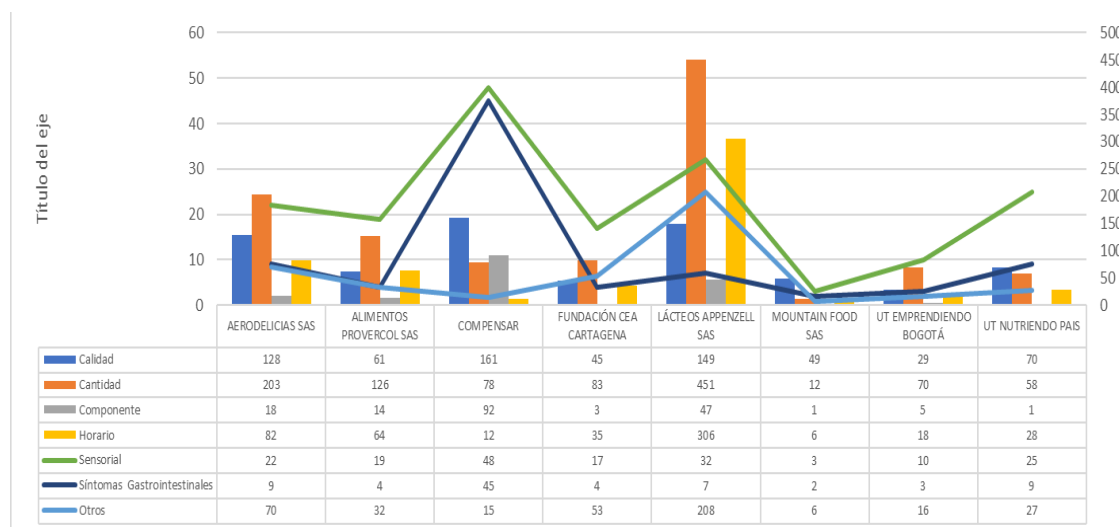
Fuente: Elaboración equipo auditor

A este respecto, cabe resaltar que en los procesos de convocatoria para el manejo de la modalidad SIDA E dentro del Programa de Alimentación Escolar, el único oferente con el lleno de requisitos habilitantes ha sido Compensar.

d. Novedad por proveedor.

Como se puede evidenciar en la Gráfica No 29, Lácteos Apenzell SAS cuenta con la mayor cantidad de novedades, discriminadas así: cantidad 541, horario de entrega: 306, calidad: 149; seguido de Aerodelicias SAS con 203 novedades correspondientes a cantidad, 128 de calidad y 82 por horario.

Gráfica 29 Novedades por proveedor



Fuente: Elaboración equipo auditor

De otro lado se encuentra Compensar que presenta 161 reportes de novedad por concepto de calidad, 92 referentes al componente y 78 en lo que respecta a cantidad; Alimentos Provercol SAS cuenta con 126 reportes referentes a las cantidades entregadas.

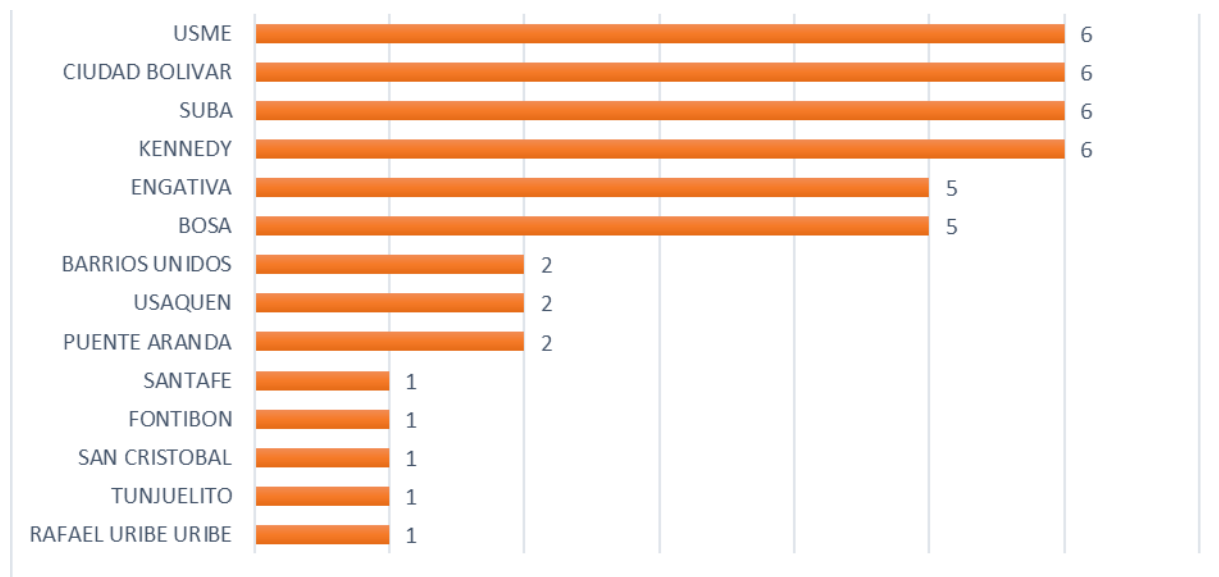


4. PQRS

Como parte de los procedimientos de auditoría y con el fin de identificar las posibles inconformidades o asuntos reportados por la comunidad educativa, se generó reporte de radicados con tipología ENTRADA allegados a la Dirección de Bienestar Estudiantil para el periodo de marzo a agosto de 2022.

Resultado de la consulta y una vez realizadas tipificaciones de asuntos relacionados con el programa de alimentación escolar, se identificaron 45 radicados con asuntos o temas relacionados con colegios de 14 localidad conforme se ilustra a continuación:

Gráfica 30 Total quejas y solicitudes por localidad



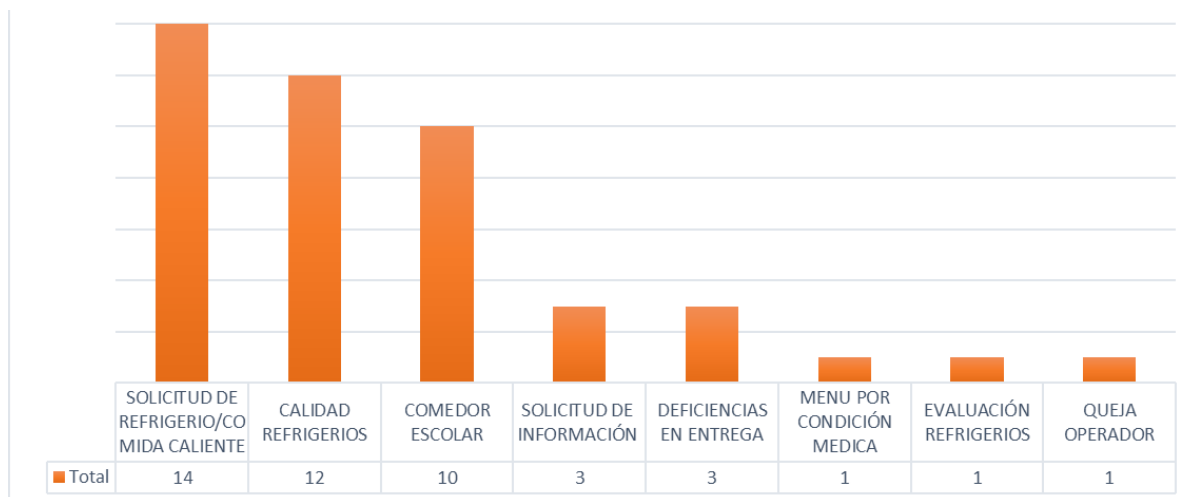
Fuente: Elaboración equipo auditor

Se observa que las localidades de Usme, Ciudad Bolívar, Suba y Kennedy son las que más registran inconformismos o solicitudes en pro del programa PAE.



Respecto a los asuntos reportados o requeridos se agruparon en 8 tipologías, así:

Gráfica 31 tipología de quejas y/o solicitudes



Fuente: Elaboración equipo auditor

Conforme la anterior grafica, el asunto por el cual allegó la mayor cantidad de radicados es la solicitud de refrigerio o comida caliente, esto tanto en masivo (cursos o grupos de estudiantes) como en casos muy puntuales (estudiante) a razón de las jornadas de estudio o por condiciones socioeconómicas del entorno familiar.

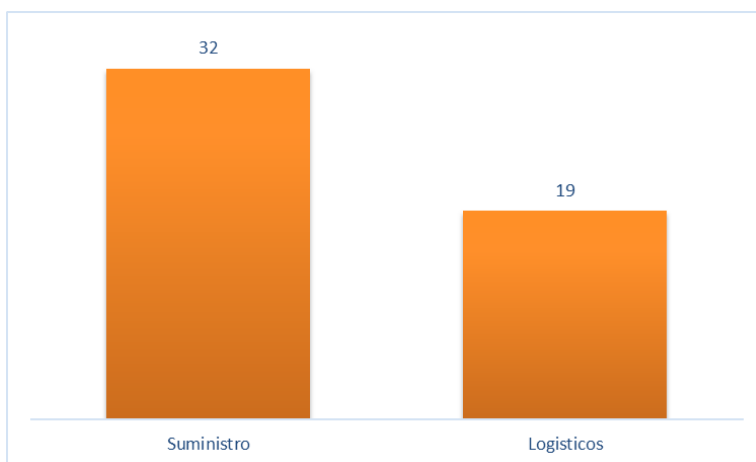
5. GESTIÓN CONTRACTUAL DEL PAE

5.1. Refrigerio escolar

La Oficina de Control Interno en desarrollo del segundo seguimiento al programa de alimentación escolar, mediante radicado I-2022-107746 del 10 de octubre de 2022; solicitó a la Dirección de Bienestar Estudiantil la relación de órdenes de compra y pagos realizados durante la vigencia 2022 con corte a 31 de agosto de 2022".

Dirección de Bienestar estudiantil mediante radicado I-2022-113547 del 26 de octubre de 2022, remitió relación de órdenes de compra bajo las cuales se ha suministrado y dado la operación del PAE en la vigencia 2022, evidenciando un total de 51 órdenes con la siguiente tipología:

Gráfica 32 Tipos de operadores refrigerio escolar



Fuente: Elaboración equipo auditor

El equipo de seguimiento una vez conoció el listado de órdenes de compra, realizó la consulta de cada una en la página de tienda virtual, obteniendo los siguientes resultados:

Gráfica 33 Total órdenes de compra por proveedor

PROVEEDOR	Logísticos		Suministro		Total	
	OC	Vr Total	OC	Vr Total	OC	Vr Total
AAA ALIMENTANDO A BOGOTA 2020 UT			2	34.681.387.818	2	34.681.387.818
LACTEOS APPENZELL SAS	4	5.411.942.899	2	18.919.670.626	6	24.331.613.525
PROALIMENTOS LIBER SAS			2	24.218.284.326	2	24.218.284.326
ALIMENTOS PIPPO SAS			1	21.331.174.370	1	21.331.174.370
PULPA FRUIT S.A.S			1	21.315.076.446	1	21.315.076.446
COMERCIALIZADORA DISFRUVER S.A.S.			2	17.659.583.937	2	17.659.583.937
ALIMENTOS PROVERCOL SAS	2	3.905.951.324	1	11.991.973.047	3	15.897.924.371
NUTRICION BOGOTA 2020 UNION TEMPORAL			2	13.179.342.373	2	13.179.342.373
"INVERSIONES PENIEL SAS		"			1	11.636.796.536
TRIGUS S A S			2	10.832.157.581	2	10.832.157.581
UNION TEMPORAL PAE BOGOTA 2020			2	10.136.874.549	2	10.136.874.549
AERODELICIAS LTDA.	3	4.315.105.982	1	3.926.291.616	4	8.241.397.598
COOPERATIVA COLANTA			1	8.145.921.381	1	8.145.921.381
UNION TEMPORAL MANA 2020			1	7.585.793.310	1	7.585.793.310
MOUNTAIN FOOD S.A.S	2	3.732.949.055	1	3.296.837.352	3	7.029.786.407
COLOMBINA S.A			2	6.321.012.566	2	6.321.012.566
UNION TEMPORAL NUTRIENDO PAIS	4	6.240.502.510			4	6.240.502.510
CONSORCIO NUTRISERVI PANADERIA 2020			1	6.115.635.928	1	6.115.635.928



FUNDACION CEA CARTAGENA	2	3.410.909.084			2	3.410.909.084
UNION TEMPORAL EMPRENDIENDO BOGOTA	2	3.247.603.590			2	3.247.603.590
COMERCIALIZADORA MONFRUT SAS			2	2.890.215.991	2	2.890.215.991
CATERING SERVICE DELI SAS			1	1.971.960.004	1	1.971.960.004
UNION TEMPORAL GIGANTEÑAS 2020			1	1.762.758.269	1	1.762.758.269
GAMBA VARGAS JULIAN			1	1.373.756.020	1	1.373.756.020
INDUSTRIAS NORMANDY SA			1	1.150.543.940	1	1.150.543.940
COMPAÑIA MANUFACTURERA DE PAN COMAPAN S A			1	514.157.615	1	514.157.615
Total general	19	30.264.964.444	32	240.957.205.601	51	271.222.170.045

Fuente: Plataforma Secop II – órdenes de compra. Elaboración equipo auditor

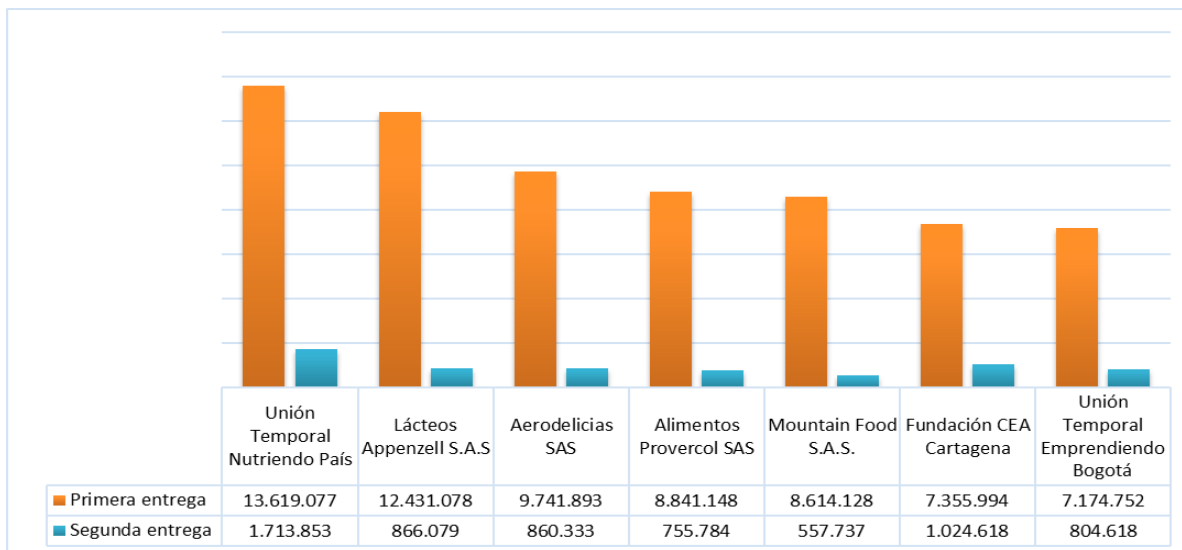
Conforme se muestra en la anterior tabla, el proveedor con mayor presupuesto en órdenes de compra, corresponde a AAA ALIMENTANDO A BOGOTA 2020 UT con un 13% equivalente a 2 órdenes de compra cuyo total asciende a \$34.681.387.818 para suministro de alimentos (componentes refrigerios), seguido de LACTEOS APPENZELL SAS con un 9% que obedece a 6 órdenes de compra por valor de \$24.331.613.525 para proveer suministros (alimentos) y por concepto de operación logística y PROALIMENTOS LIBER SAS con un 9% correspondientes a 2 órdenes de compra por valor total de \$24.218.284.326 para suministro de alimentos. Es así como la operación y suministro a corte de 15 de noviembre (fecha de generación de informe) centra un 30% de sus compromisos contractuales con 3 proveedores.

5.1.1. Proveedores Logísticos:

Validados los artículos y detalles de cada orden de compra en tienda virtual, se identificó el total de refrigerios entregados por cada operador logístico en primer y segunda entrega, así:



Gráfica 34 Total por proveedor y tipo de entrega



Fuente: Órdenes de compra. Elaboración equipo auditor

Se evidenció el proveedor logístico que ha realizado mayor cantidad de entrega de refrigerios mediante operación logística es Unión Temporal Nutriendo País (Juan Carlos Almansa Latorre e Iberoamericana de Alimentos y Servicios S.A.S.) en los diferentes tipos de refrigerio así:

Tabla 12 Entregas por tipo de refrigerio de Unión Temporal Nutriendo País

TIPO REFRIGERIO	Primera entrega	Segunda entrega
Tipo A	4.860.783	443.540
Tipo B	5.841.974	612.742
Tipo C	2.641.291	657.571
Tipo N	275.029	
	13.619.077	1.713.853

Fuente: Órdenes de compra. Elaboración equipo auditor

Seguidamente el proveedor Lácteos Appenzell S.A.S ha realizado entrega de 13.297.157 refrigerios de las tres tipologías conforme se ilustra a continuación:



Tabla 13 Entregas por tipo de refrigerio de Lácteos Appenzell S.A.S

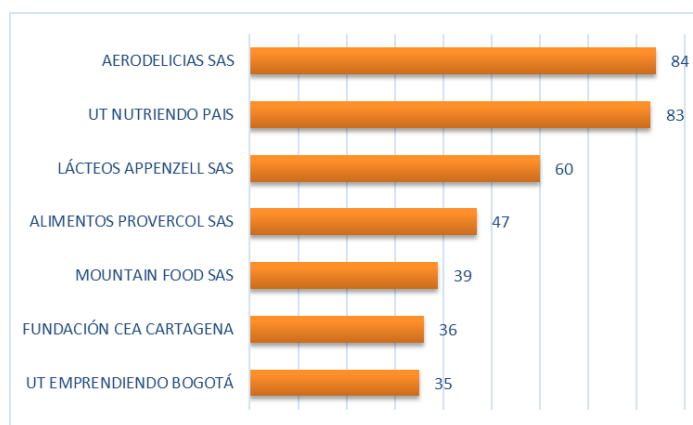
TIPO REFRIGERIO	Primera entrega	Segunda entrega
Tipo A	4.087.766	125.793
Tipo B	5.249.128	328.384
Tipo C	2.792.754	411.902
Tipo N	301.430	
Total	12.431.078	866.079

Fuente: Órdenes de compra. Elaboración equipo auditor

Así mismo se verificó los precios unitarios a los que se liquidan las diferentes órdenes de compra de servicio logístico, evidenciando que todas tiene un precio unitario de \$407 pesos.

Del mismo modo, mediante radicado I-2022-113547 de la Dirección de Bienestar Estudiantil, se allegó a esta oficina, el reporte de Colegios a los cuales hace entrega cada proveedor logístico, observando los siguientes datos:

Gráfica 35 Colegios de entrega por proveedor



Fuente: Memorando radicado I-2022-113547. Elaboración equipo auditor

El proveedor con mayor número de colegios a los que hace entrega de refrigerios es Aerodelicias SAS con un total de 84 IED, seguida de UT Nutriendo País con 83 IED y Lácteos Appenzell SAS que realiza entrega de refrigerios a un total de 60 IED, al respecto a continuación se lista el total de colegios por localidad que tienen asignados los proveedores logísticos:



Tabla 14 Cantidad de colegios por localidad asignados a cada operador logístico

LOCALIDAD	AERODELICIAS SAS	UT NUTRIENDO PAIS	LÁCTEOS APPENZEL SAS	ALIMENTOS PROVERCOL SAS	MOUNTAIN FOOD SAS	FUNDACIÓN CEA CARTAGENA	UT EMPRENDIENDO BOGOTÁ	Total
CIUDAD BOLIVAR	11	36						47
KENNEDY			6		38			44
USME	42	1						43
BOSA							35	35
SAN CRISTOBAL				20	1	14		35
ENGATIVA			33					33
RAFAEL URIBE URIBE		8		1		22		31
SUBA	20		11					31
PUENTE ARANDA				15				15
TUNJUELITO				11				11
USAQUEN	11							11
FONTIBON			10					10
BARRIOS UNIDOS		9						9
SANTAFE		9						9
LOS MARTIRES		8						8
ANTONIO NARIÑO		5						5
CHAPINERO		3						3
LA CANDELARIA		2						2
TEUSAQUILLO		2						2
Total	84	83	60	47	39	36	35	384

Fuente: Memorando radicado I-2022-113547. Elaboración equipo auditor

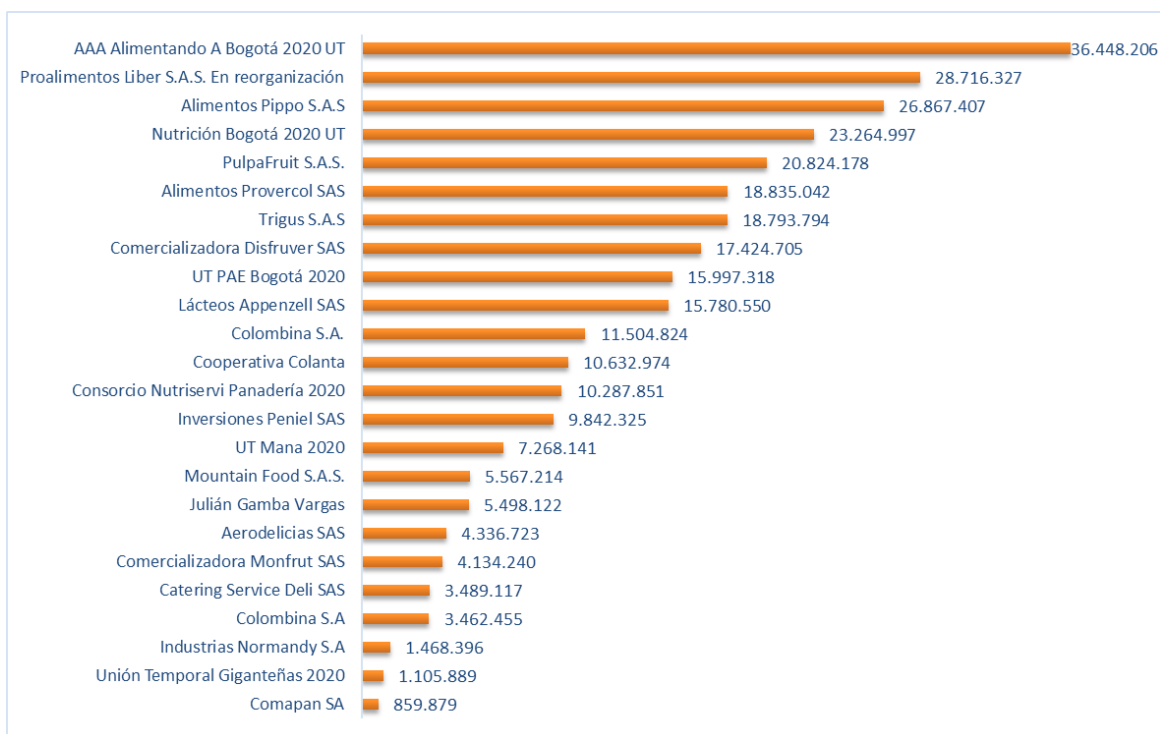
De acuerdo con el detalle anterior, Ciudad Bolívar es la localidad con mayor número de colegios favorecidos con la modalidad de refrigerios; a los cuales provee Aerodelicias SAS y UT Nutriendo País.

Por otra parte, Aerodelicias SAS también provee a colegios de las localidades de Usme, Suba y Usaquén, mientras UT Nutriendo País realiza entrega a colegios de la Localidad de Usme, Rafael Uribe Uribe, Barrios Unidos, Santafé, Los Mártires, Antonio Nariño, Chapinero, La candelaria y Teusaquillo.

5.1.2. Proveedores suministro de alimentos:

Por otra parte, se validaron las órdenes de compra de suministro de alimentos, obteniendo el total de productos alimenticios (componentes de refrigerio) por cada proveedor, como se ilustra a continuación:

Gráfica 36 Total de alimentos entregados por proveedor



Fuente: Órdenes de compra. Elaboración equipo auditor

Los 5 proveedores con mayor suministro de componentes se detallan en el siguiente listado, de los a su vez se detallan los totales por tipo de alimento (Ver anexo 6)

Gráfica 37 Tipos de componentes entregados por cada proveedor

Proveedor	Azúcares	Lácteos y derivados	Fruta	Néctar de fruta	Panificados	Total
AAA Alimentando A Bogotá 2020 UT	4.798.766	10.029.481	215.547		21.404.412	36.448.206
Proalimentos Liber S.A.S. En reorganización		23.703.432		5.012.895		28.716.327
Alimentos Pippo S.A.S		26.867.407				26.867.407
Nutrición Bogotá 2020 UT			23.264.997			23.264.997
PulpaFruit S.A.S.		990.704	12.916.992	6.916.482		20.824.178
Total general	4.798.766	61.591.024	36.397.536	11.929.377	21.404.412	136.121.115

Fuente: Órdenes de compra. Elaboración equipo auditor

El proveedor AAA Alimentando A Bogotá 2020 UT suministró un 12% del total de suministrado de refrigerios a la fecha de generación del presente informe, equivalentes a 36.448.206 productos que principalmente son panificados, seguido de bebidas lácteas.

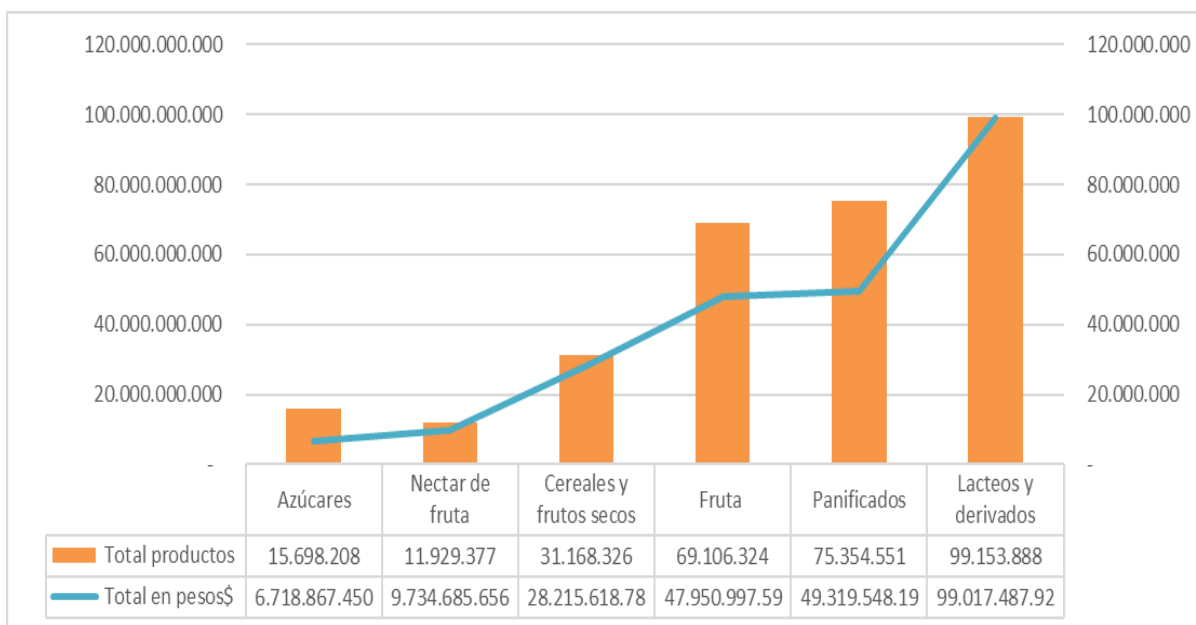


Seguidamente se ubica el proveedor Proalimentos Liber S.A.S. en reorganización suministró un total de 28.716.327 de los cuales 23.703.432 corresponden a bebidas lácteas.

5.1.3. Productos ofrecidos en el programa de refrigerio escolar:

El equipo de seguimiento analizo las órdenes de compra de suministro con el propósito de identificar los tipos de alimentos y la variedad de éstos, evidenciando lo siguiente:

Gráfica 38 Total de entregas por tipo de componente



Fuente: Órdenes de compra. Elaboración equipo auditor

Conforme lo evidenciado en detalle de artículos de órdenes de compra de suministros y de acuerdo la tipificación designada por el equipo de seguimiento de la Oficina de Control Interno, el grupo de alimentos más suministrados a través de refrigerio escolar son los lácteos y derivados lácteos con un total de 99.153.888 por valor total de \$99.017.487.920 lo que corresponde a un 41% del total de compras. Estos seguidos de los productos panificados que representan un 20% del total de adquisición de alimentos, equivalente a 75.354.551 productos valuados en \$49.319.548.193.



Basados en las órdenes de compra, el equipo de seguimiento obtuvo el siguiente listado de productos (componentes) de los refrigerios suministrados a la fecha de generación de informe:

Tabla 15 Total de suministros por componente

Tipo alimento	Total productos	Total en pesos\$	Precio unitario (calculado OCI)
Mezcla de Frutos Secos (maní de sal, almendra, maíz tostado y/o arándanos).	15.899.258	16.903.331.036	1.063
Concentrado De Fruta Esterilizado Con Válvula (Sabores manzana, pera, mango y mix de frutas)	13.132.539	13.890.250.515	1.058
Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	12.179.127	9.208.128.492	756
Néctar de Fruta ultra pasteurizado (Sabores manzana, pera y durazno)	11.929.377	9.734.685.656	816
Avena con Leche Entera ultra alta temperatura UAT (UHT).	10.970.437	8.006.817.012	730
Banano Maduro o Banano Urabá Común.	9.938.101	3.862.103.549	389
Mandarina Variedad Arrayana y Oneco.	9.654.718	3.790.847.746	393
Barra de Cereal con Frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras).	9.415.700	8.524.584.307	905
Yogur semidescremado con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, de diferentes sabores, pasteurizado.	9.268.521	6.957.326.797	751
Manzana Importada.	8.986.352	7.416.057.751	825
Queso doble crema semigraso semiblando (Porción)	8.879.795	6.488.244.874	731
Pan de Arroz (en forma de rosquitas).	7.532.949	6.338.360.893	841
Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango bebida láctea larga vida a base de yogurt.	7.199.200	7.802.445.841	1.084
Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, pasteurizado de diferentes sabores.	6.928.292	5.350.533.736	772
Queso Pera semigraso.	6.855.554	12.383.398.745	1.806
Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (Porción forma de dedito).	6.468.834	6.772.963.043	1.047
Maní bajo en sal o bajo en sodio.	5.853.368	2.787.703.445	476
Galleta salada tipo cracker.	5.523.237	1.915.752.283	347
Gelatina de Pata.	5.498.122	1.373.756.020	250
Manzana nacional.	5.350.700	3.903.621.406	730
Galleta de quinua.	5.337.018	2.035.686.725	381
Galletas de arroz, semillas de chía y quinua, almendras y chocolate.	5.306.124	3.391.674.461	639
Yogur Con Cereal (Hojuela de Maíz azucarada) / Yogurt entero con dulce con cereal. Yogurt 150 cm3; Cereal 30 g	5.094.860	8.410.636.411	1.651
Granadilla.	4.984.962	4.010.209.690	804
Achiras.	4.924.491	7.884.217.507	1.601
Leche Entera Saborizada (Chocolate, fresa y vainilla), ultra alta temperatura UAT (UHT).	4.873.407	3.892.264.794	799
Croissant De/Con Queso (20% de porción de queso del peso total del producto)	4.575.353	3.240.353.784	708
Torta de plátano.	4.434.479	2.358.723.649	532
Panelita de leche cortada.	4.399.576	2.322.169.616	528

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





Muffin De Frutas.	4.228.628	2.453.370.761	580
Palito de queso.	4.209.583	3.340.014.762	793
Torta de zanahoria.	4.091.785	2.252.784.509	551
Mango Maduro.	4.085.370	2.445.769.760	599
Galleta de avena (Paquete mínimo dos (2) unidades)	4.066.118	2.612.633.173	643
Kumis entero con dulce, pasteurizado.	4.015.428	3.123.185.767	778
Galleta mult cereal.	3.975.865	1.498.686.487	377
Mogolla multi cereal.	3.973.285	1.838.675.606	463
Durazno.	3.824.594	2.784.502.883	728
Ciruela Calentana.	3.709.214	1.400.801.954	378
Leche Entera Saborizada (Chocolate, fresa y vainilla), ultra alta temperatura UAT (UHT). Adicionada con Hierro amino quelado.	3.571.916	2.848.073.848	797
Chocolatina.	3.541.476	1.178.603.213	333
Pasaboca de almidón de yuca en forma de rosquillas o bolitas.	3.495.841	2.025.259.589	579
Queso con bocadillo.	3.418.692	4.911.860.500	1.437
Mantecada.	3.379.509	2.139.792.559	633
Yogurt griego con mermeladas o concentrados de frutas.	3.217.464	6.222.129.296	1.934
ponqué integral.	3.198.646	2.362.170.253	738
Bebida láctea fermentada pasteurizada sabores a maracuyá, mango, mora, melocotón, fresa y/o sorbete con sabores a maracuyá, mango, melocotón, fresa y mora. Adicionada con Hierro amino quelado	3.138.059	2.484.152.328	792
Pera nacional.	2.303.082	1.624.601.925	705
ponqués de sabores sin relleno.	2.200.752	1.097.942.945	499
Paleta de agua con fruta de diferentes sabores (fresa, piña, lulo, limón, mora).	1.698.463	1.530.247.224	901
Uva variedad negra o verde.	1.293.025	1.406.198.931	1.088
Queso Tipo Petit Suisse.	1.054.008	630.718.387	598
Alimento lácteo fermentado tipo postre.	990.704	1.940.789.136	1.959
Banano Variedad Bocadillo.	843.367	312.045.790	370
Fruta deshidratada - Mango.	786.213	884.927.433	1.126
Yogur Tipo Postre Con Salsa De Fruta/ Yogurt Entero Con Dulce Tipo Postre Con Salsa De Frutas . Salsa de frutas del 25-28 -5 del peso.	627.005	860.132.117	1.372
Gelatina Preparada Sabor A Frutas.	560.571	314.091.377	560
Ponqué cubierto con chocolate.	559.981	355.571.553	635
Kumis Con Cereal (Hojuela de Maíz azucarada). Yogurt 150 cm3; Cereal 30 g.	402.585	723.686.796	1.798
Galletas Con Chips De Chocolate/ Galleta Choco chips (Paquete mínimo con 6 unidades).	340.907	177.876.696	522
Pera Importada.	214.087	219.058.260	1.023
Total general	302.410.674	240.957.205.601	

Fuente: Órdenes de compra. Elaboración equipo auditor

Conforme la tabla anterior, se observa que el producto con mayor entrega en las IED es Mezcla de Frutos Secos (maní de sal, almendra , maíz tostado y/o arándanos), con un total de 15.899.258 suministros por valor total de \$16.903.331.036, seguido de Concentrado De Fruta Esterilizado Con Válvula (sabores manzana, pera, mango y mix de frutas) con 13.132.539 entregas, Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT) con un total de 12.179.127

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





entregas y Néctar de Fruta ultrapasteurizado (sabores manzana, pera y durazno) con 11.929.377 suministros en Instituciones Educativas.

Así también, tomando el total de compras en pesos y el total de cantidades adquiridas; fue calculado el precio unitario promedio, de lo cual se logró identificar los alimentos con mayor valor unitario, siendo los siguiente: Queso Pera semigraso, Yogurt griego con mermeladas o concentrados de frutas y Alimento lácteo fermentado tipo postre con valor unitario de \$1.806, \$1.934 y \$1.959, respectivamente.

Del mismo modo, se identificaron los productos de menor costo siendo; Galleta salada tipo craker, Gelatina de Pata y Chokolatina por precio de \$347, \$250 y \$333 respectivamente.

5.1.4. Menús entregados

Consecuente al reporte de alimentos suministrados basados en el detalle de órdenes de compra, se solicitó a la Dirección de Bienestar Estudiantil; los menús entregados en el programa con corte a 31 de agosto de 2022: en atención a la solicitud la Dirección remite a esta Oficina "Relación de programación de menús por proveedor logístico agosto 2021 - agosto 2022".

Sobre este reporte, se identificaron los productos programados para vigencia 2021 (hasta agosto); la cual fue corroborada con el listado de productos listados en las órdenes de compra, con los cuales fue realizado análisis y se identificaron algunas diferencias u observaciones las cuales se ilustran a continuación: (Ver anexo 7)

Tabla 16 Comparativo por componente programación vs órdenes de compra top 10.

Producto alimenticio	Programación menú		OC	
	Días programado	Orden programación	Total cantidades	Orden abastecimiento
Mezcla de Frutos Secos (maní de sal, almendra, maíz tostado y/o arándanos).	321	1	15.899.258	1
Manzana Importada.	282	2	8.986.352	10
Mandarina Variedad Arrayana y Oneco.	260	3	9.654.718	7
Manzana nacional.	260	4	5.350.700	20
Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	244	5	12.179.127	3
Mango Maduro.	242	6	4.085.370	33
Barra de Cereal con Frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras).	241	7	9.415.700	8
Durazno.	237	8	3.824.594	38
Granadilla.	233	9	4.984.962	24
Yogur semidescremado con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas	231	10	9.268.521	9



o concentrados de frutas, de diferentes sabores, pasteurizado.				
--	--	--	--	--

Fuente: Órdenes de compra. Elaboración equipo auditor

De acuerdo con la tabla anterior, el producto más incluido en la programación es la mezcla de frutos secos, el cual equivale la posición en listado de abastecimiento, sin embargo, productos como: manzana nacional, mango maduro, durazno y granadilla están ubicados dentro del top10 de programaciones, aun así, las cantidades abastecidas los ubican por debajo del top 20 y top 30.

También se identificaron los siguientes productos que aun cuando fueron programados, no fueron suministrados por los proveedores:

Tabla 17 comparativo por componente programación vs órdenes de compra productos no suministrados

Producto alimenticio	Programación menú		OC	
	Días programado	Orden programación	Total cantidades	Orden abastecimiento
Ponqué con trozos de fruta.	28	57		
Agua Tratada Potable Envasada.	4	63		

Fuente: Órdenes de compra. Elaboración equipo auditor

Lo anterior evidencia la necesidad de fortalecer y dar seguimiento a la programación de menús considerando y proviniendo la repitencia de algunos productos y la inclusión de alimentos o pertinente reemplazo por otro semejante a fin de dar cumplimiento a las directrices y guías de alimentación saludable, considerando a su vez los aspectos evidenciados y reportados en el desarrollo a visitas en las IED.

5.1.5. Proceso Sancionatorio de la Superintendencia de industria a proveedores PAE:

De acuerdo con la noticia verificada en la página de la Superintendencia de Industria y Comercio en el enlace; <https://www.sic.gov.co/slider/superindustria-sanciona-cartel-en-procesos-de-seleccion-en-el-programa-de-refrigerios-escolares-del-pae-en-bogota-con-multas-por-28-mil-millones>, se da a conocer sobre "Superindustria sanciona cartel en procesos de selección en el programa de refrigerios escolares del PAE en Bogotá con multas por \$28 mil millones".

En ésta se listan las empresas infractoras dentro de las cuales se encuentran dos proveedores que actualmente operan con el programa de alimentación escolar del Distrito; AERODELICIAS LTDA (Suministro y logístico) y PROALIMENTOS LIBER SAS (Suministro) a los cuales se impuso sanciones por valor de \$1.941.168.312 y \$8.026.216.776, respectivamente.



Por lo anterior, es de considerar las posibles afectaciones de liquidez y en la operación de los dos proveedores citados a fin de identificar y prevenir riesgos sobre la funcionalidad del PAE.

5.2. Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares – SIDA

La Dirección de Bienestar Estudiantil en el radicado I-2022-113547 referencia los convenios bajo los cuales ha dado operación a esta modalidad:

- Convenio de asociación No. CO1.PCCNTR.2804724 de 2021 suscrito con la Caja de Compensación Familiar Compensar.
- Convenio de asociación No. CO1.PCCNTR.4057780 de 2022, suscrito con la Caja de Compensación Familiar - Compensar.

5.2.1. Publicación de ejecución contractual

Como parte de los procedimientos de seguimiento, se dio revisión a la publicación se ejecución de convenios en la plataforma SECOP II, evidenciando lo siguiente:

Convenio de asociación No. CO1.PCCNTR.2804724 de 2021

Fecha de inicio: 01/09/2021

Fecha de terminación: 30/09/2022

Publicación de informes y/o soportes de pago: Tiene como último pago publicado el correspondiente al acta No. 11 correspondiente al periodo del 1 al 31 de julio de 2022.

Convenio de asociación No. CO1.PCCNTR.4057780 de 2022

Fecha de inicio: 01/10/2022

Fecha de terminación: 31/12/2022

Publicación de informes y/o soportes de pago: No tiene facturación y/o soportes de pago publicados.

6. PLAN DE MEJORAMIENTO

Se procedió con la validación del Plan de Mejoramiento de la Contraloría de Bogotá, evidenciando que hay 2 acciones que se encuentra cumplidas con los soportes debidamente allegados y cargados en el repositorio de Sharepoint, sin embargo, se encuentran pendientes de cierre por parte de la Contraloría de Bogotá.

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





1. Auditoría de Regularidad No 23 de 2021. Hallazgo número 3.2.1.2.1:

Hallazgo administrativo con presunta incidencia disciplinaria, por transgresión al principio de planeación para las metas 1 y 2 del proyecto 1052 "Bienestar estudiantil para todos"

Descripción de la acción: Realizar el seguimiento a la ejecución presupuestal, del proyecto de inversión 7736 "Fortalecimiento del bienestar de los estudiantes matriculados en el sistema educativo oficial a través del fomento de estilos de vida saludable, alimentación escolar y movilidad escolar en Bogotá D.C."

Fecha de terminación: 22 junio de 2022

Cumplimiento de la Acción: La presente acción, se cumplió con la remisión de los informes del sistema de seguimiento a proyectos de inversión del aplicativo de planeación nacional, de manera mensualizada. A la fecha de cierre se encontró al 100% de cumplimiento por parte de la DBE.

2. Auditoría de Desempeño No 27 de 2021.Hallazgo número 3.3.1.3:

hallazgo administrativo con presunta incidencia disciplinaria, por la terminación unilateral por parte de la Secretaría de Educación del Distrito de las órdenes de compra nos 44766; 45307; 45308; 45309; 45315; 45318; 45322; 45344; 45405 y 45653 del 2020, sin el lleno de los requisitos establecidos por la ley.

Descripción de la acción: Solicitar una capacitación a la Dirección de Contratación acerca de los términos y procedimientos establecidos en la ley y el manual de contratación de las órdenes de compra, para efectos del cierre y liquidación.

Fecha de terminación: 15 marzo 2022

Cumplimiento de la acción: La DBE solicitó mediante memorando interno I-2022-19195 del 16 de febrero la capacitación a la Dirección de Contratación acerca de los términos y procedimientos establecidos en la ley y el manual de contratación de las órdenes de compra, para efectos del cierre y liquidación; Como resultado del memorando interno se envía respuesta con la invitación a la capacitación efectuada el 23 de marzo de 2022, el listado de los asistentes de la DBE y la presentación.



V. CONCLUSIONES

En desarrollo del segundo seguimiento al Programa de Alimentación, la Oficina de Control concluyó que se han venido aplicando mejoras por parte de la Dirección de Bienestar Estudiantil, responsable del programa, sin embargo, los resultados de la encuesta realizada a los Directivos de las IED respecto a la percepción del PAE, así como los de las visitas efectuadas por la Oficina de Control Interno a los Colegios, muestran aspectos a fortalecer como; variedad de menú, fruta en mal estado y componentes muy dulces.

Se verifica la falta de segundo empaque que puede conllevar a la contaminación cruzada, debido a la manipulación de los componentes, especialmente las frutas.

En cuanto a los procesos de SIDAE y SIAT, cuentan con buena percepción y aceptación por parte de la comunidad educativa, presenta una gestión logística ordenada lo que permite el suministro de manera oportuna y en calidades óptimas, sin embargo, de acuerdo como fue detallado en el presente informe, fueron expuestos aspectos a considerarse por parte de la Dirección de Bienestar Estudiantil y el operador, como; garantizar buen estado del menaje, control de calidad de agua en cocinas y mayor apoyo para reducir el descomide.

En cuanto al estado de los comedores escolares y lugares de acopio de refrigerios, se cuenta con informes de la Secretaría de Salud cuyos reportes de visitas son favorable, pero con requerimientos, los cuales de no atenderse pueden afectar la operación del PAE.

En el desarrollo de las visitas a Instituciones Educativas, se manifestó por parte del personal que atendió la visita; la necesidad de fortalecer el componente académico mediante capacitaciones en las socialicen prácticas de alimentación saludable, en las cuales a su vez se involucren a los padres de familia para que se de aplicación y fortalecimiento desde sus hogares.

Se encuentran debilidades en la publicación de ejecución contractual de los contratos y convenios suscritos, en el marco de operación del programa de alimentación escolar considerando los principios de transparencia y publicidad de la información.



En cuanto a los planes de mejoramiento suscritos con la Contraloría de Bogotá, el programa de alimentación escolar cuenta con 2 hallazgos abiertos correspondientes a la auditoría No. 23 y 27 de la vigencia auditada 2021, de las cuales sus acciones se encuentran cumplidas y pendientes de cierre por parte del ente de control.

VI. RECOMENDACIONES

- Definir controles y/o registros que garanticen y soporten la entrega de los refrigerios y comida caliente a cada uno de los estudiantes.
- Realizar seguimiento a las falencias, observaciones y recomendaciones manifestadas por las IED encuestadas y en las que se dio visita, en lo referente a calidad y variedad de menús, así también se evalúen mecanismos mediante los cuales se conozca de primera mano la percepción y sugerencias de los estudiantes, quienes son los beneficiarios del programa y quienes consumen el refrigerio.
- Asegurar el seguimiento a los productos incluidos en menú pero que no han sido abastecidos o suministrados.
- Verificar las condiciones de entrega de refrigerios en cuanto al uso de empaque secundario u otras alternativas que aporten a la mitigación de riesgos biológicos dada la manipulación por diferentes actores en el proceso de alistamiento, entrega, recepción, agrupación y suministro a los estudiantes.
- Fortalecer los controles establecidos desde la supervisión respecto de la oportunidad de publicidad de la información contractual en la plataforma SECOP II, dispuesta para tal efecto, en virtud del principio de transparencia.
- Formalizar el procedimiento "Recepción y Distribución de Refrigerios Escolares en las Instituciones Educativas Distritales" en Isolución y socializar el mismo al interior de la dirección.
- Establecer mecanismos efectivos para subsanar los conceptos favorables con requerimientos de las instituciones que cuentan con comedor escolar.



- Fortalecer el componente académico mediante capacitaciones en las socialicen prácticas de alimentación saludable con participación de docentes, estudiantes y padres de familia.


OSCAR ANDRÉS GARCÍA PRIETO
Jefe Oficina de Control Interno

Elaborado por:

Camilo Andrés Cruz Gonzalez - Profesional Especializado OCI

Diana Milena Rubio Vargas – Profesional Contratista OCI

María Natalia Cifuentes Dussán - Profesional Contratista OCI