

CD CONTRALORIA

DISTRITAL DE CARTAGENA DE INDIAS

Cartagena de Indias D.T.y C,
DC-0166-19 08/07/2019

Doctor(es)
PEDRITO PEREIRA CABALLERO
Alcalde Mayor de Cartagena de Indias (E)
CLAUDIA PATRICIA ALMEIDA CASTILLO
Secretaria de Educacion Distrital
Ciudad.

Asunto: **Informe Definitivo Auditoría Modalidad Especial- Vigencia 2018**

Cordial saludo

La Contraloría Distrital de Cartagena de Indias en cumplimiento del Plan General de Auditoría-PGAT-2019, practicó auditoría modalidad Especial al Programa de Alimentación Escolar- PAE, con el propósito de evaluar la eficacia y eficiencia con que administró los recursos públicos asignados y los resultados de la gestión fiscal en términos de calidad, oportunidad y cobertura, así como el cumplimiento de las normas aplicables en los diferentes procesos durante la vigencia fiscal 2018.

Cabe anotar, que durante el proceso auditor se dieron a conocer las observaciones detectadas con el objeto que la Entidad expusiera sus argumentos, y a la fecha no se ha recibido respuesta, razón por la que el informe Preliminar quedó en firme.

Adicionalmente, y en virtud de lo establecido en la Resolución Reglamentaria N°104 del 10 de marzo de 2017, dentro de los ocho (08) días hábiles siguientes al recibo del presente informe de auditoría, la Secretaria de Educacion deberán hacer llegar a este órgano de control fiscal un Plan de Mejoramiento, el cual debe contener las acciones correctivas que se desarrollarán para corregir los hechos referenciados en los hallazgos, los responsables de su ejecución, el tiempo necesario para su aplicación, así mismo en este plan la entidad debe adicionar las observaciones y acciones

Atentamente,

FREDDY QUINTERO MORALES
Contralor Distrital de Cartagena de Indias

Proyectó: German Hernandez Hosorio
Coordinador de Auditoria

Revisó: Juan Pablo Rivera Martelo
Director Técnico de Auditoría Fiscal

Anexo: setenta y cuatro (74) páginas
Un (01) CD que contiene el Plan de Mejoramiento

ALCALDIA MAYOR DE CARTAGENA DE INDIAS, D. T. y C.
SISTEMA DE TRANSPARENCIA DOCUMENTAL
VENTANILLA UNICA DE ATENCIÓN AL CIUDADANO

Código de registro: EXT-AMC-19-0066014
Fecha y Hora de registro: 12-jul-2019 14:51:58
Funcionario que registro: Serrano Cervante, Jeir
Dependencia del Destinatario: Secretaria de Educación
Funcionario Responsable: ALMEIDA CASTILLO, CLAUDIA
Cantidad de anexos: 0
Contraseña para consulta web: 8D073824
www.cartagena.gov.co

“CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO”

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19A-09. Casa Moraima - Móvil: 301-3059287
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co www.contraloriadecartagena.gov.co

**INFORME DEFINITIVO DE AUDITORÍA
MODALIDAD ESPECIAL**

**PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR "PAE"
VIGENCIA 2018**

**Contralor Distrital
de Cartagena de Indias (e)**

FREDDY QUINTERO MORALES

**Director Técnico
de Auditoría Fiscal**

JUAN PABLO RIVERA MARTELO

**Coordinador
Proceso Auditor**

GERMÁN HERNÁNDEZ OSORIO

Equipo Auditor

IDALIS SUAREZ GARCÍA
ISADORA SALAS DÍAZ
ESCILDA BERRIO LARA
ALEJANDRA CAMPO IRIARTE

**CARTAGENA DE INDIAS D. T. Y C.
JULIO DE 2018**

TABLA DE CONTENIDO

	Página
1. CARTA DE CONCLUSIONES	3
2. RESULTADOS DE LA AUDITORIA	7
2.1. Control de Gestión	7
2.1.1. Gestión Contractual y Legalidad	7
2.2. Control de Resultados	26
2.2.1. Cumplimiento Planes, Programas y Proyectos	26
2.3. Control Financiero	48
2.3.1. Gestión Financiera	48
3. OTRAS ACTUACIONES	49
4. CUADRO TIPIFICACION DE HALLAZGOS	61
5. ANEXOS	62
5.1. Minuta Ración Industrializada	62
5.2. Minuta Preparada en sitio	63

Cartagena de Indias D.T. y C.

Doctora
CLAUDIA PATRICIA ALMEIDA CASTILLO
Secretaria de Educación
E. S. D.

Asunto: Carta de Conclusiones

La Contraloría Distrital de Cartagena de Indias, con fundamento en las facultades otorgadas por el Artículo 267 y 272 de la Constitución Política, practicó Auditoría Especial al Programa de Alimentación Escolar PAE para la vigencia 2018, a través de la evaluación de los principios de economía, eficiencia, eficacia, equidad y valoración de los costos ambientales con que administró los recursos puestos a su disposición y los resultados de su gestión en el área actividad o proceso examinado.

Es responsabilidad de la administración el contenido de la información suministrada por la entidad y analizada por la Contraloría Distrital de Cartagena de Indias. La responsabilidad de la Contraloría Distrital de Cartagena de Indias consiste en producir un Informe de Auditoría Especial que contenga el concepto sobre el examen practicado.

La evaluación se llevó a cabo de acuerdo con normas de auditoría generalmente aceptadas, con políticas y procedimientos de auditoría establecidos por la Contraloría Distrital de Cartagena de Indias, consecuentes con las de general aceptación; por lo tanto, requirió acorde con ellas, de planeación y ejecución del trabajo de manera que el examen proporcione una base razonable para fundamentar nuestro concepto.

La auditoría incluyó el examen, sobre la base de pruebas selectivas, de las evidencias y documentos que soportan el área, actividad o proceso auditado y el cumplimiento de las disposiciones legales; los estudios y análisis se encuentran debidamente documentados en papeles de trabajo, los cuales reposan en los archivos de la Contraloría Distrital de Cartagena de Indias.

CONCEPTO SOBRE EL ANÁLISIS EFECTUADO

La Contraloría Distrital de Cartagena de Indias, como resultado de la auditoría adelantada, conceptúa que la gestión realizada dentro de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE vigencia 2018, en la administración de los recursos para brindar la alimentación a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados titulares del derecho de la Instituciones Educativas oficiales del Distrito de Cartagena, se realizó en cumplimiento a los principios de la gestión fiscal tales como: eficiencia, eficacia, economía, efectividad, equidad y valoración de los costos ambientales.

Legalidad y Gestión Contractual

El componente de Legalidad y Gestión Contractual en la vigencia auditada estuvo orientado a evaluar el Contrato 112 DE 2018, suscrito por la Alcaldía de Cartagena a través de OPERACIÓN BURSATIL 32512364 con la UNIÓN TEMPORAL PAE CARTAGENA 2018; evaluando si se cumplió con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Decreto 1082 de 2015, Decretos reglamentarios y normas vigentes para el período evaluado.

El contrato de Operación del Programa de alimentación Escolar con la UNION TEMPORAL PAE CARTAGENA 2018, se ajustan al cumplimiento normativo relativo a la naturaleza jurídica de esta tipología contractual, así como el de las cláusulas contractuales pactadas vigentes.

La comisión auditora pudo evidenciar incumplimiento del principio de planeación de la contratación pública para la contratación del programa de alimentación escolar PAE vigencia 2018, toda vez que en la ejecución del contrato la Secretaría de Educación cambió la modalidad de la ración suministrada en algunas Instituciones Educativas oficiales del Distrito obedeciendo al concepto desfavorable emitido por el Departamento Administrativo de Salud DADIS a las cocinas de algunas instituciones educativas, esta verificación se debe realizar antes de entrar en operación el Programa de Alimentación Escolar - PAE y de suscribir el contrato puesto que se debe conocer claramente cuántas raciones industrializadas y preparadas en sitio se van a contratar y a cuántas y cuáles Instituciones Educativas y sus sedes se les va a ofrecer el servicio.

Gestión y Resultados

La evaluación de la Gestión y Resultados por parte del Punto de Control, se evaluó el cumplimiento del contrato suscrito con la UNION TEMPORAL PAE CARTAGENA 2018, analizándose y conceptuándose sobre la adecuada gestión del contrato de alimentación escolar en las Instituciones Educativas oficiales del Distrito de Cartagena a través de la realización de visitas a las Instituciones Educativas para de esta manera evidenciar la correcta ejecución y adecuada prestación del servicio.

La comisión auditora evidenció que en la Vigencia 2018 el programa de alimentación escolar se prestó a partir del 11 de septiembre de 2018 hasta el 30 de noviembre de 2018, solo ofreciéndole el servicio a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes de las Instituciones Educativas oficiales del Distrito 42 días aproximadamente, no contando con este servicio en los meses comprendidos entre enero y agosto, lo cual produjo deserción escolar y bajo rendimiento en los estudiantes, por no contar con el complemento alimenticio que en algunos casos es la única comida que reciben por ser población vulnerable y de bajos recursos. En estas visitas también se hizo evidente y fue puesta de manifiesto por los rectores de las Instituciones Educativas, la apremiante necesidad de inversión en la infraestructura educativa, porque es lamentable el estado de las cocinas y comedores de las mismas y por este hecho en muchas el Departamento Administrativo de Salud - DADIS emite concepto desfavorable a las cocinas y comedores y por ende no se presta el servicio de alimentación preparada en sitio sino meriendas industrializadas. Los rectores de las Instituciones Educativa visitadas dejaron de manifiesto que los menús en muchas ocasiones son modificados sin previo aviso y que la preparación de los mismos no están acordes a los hábitos culturales y costumbres alimentarias de los niños, niñas y adolescentes de las Instituciones Educativas oficiales.

En cuanto a los mecanismos de supervisión y control de la Secretaría de Educación, se debe contar con un canal de comunicación más eficiente con los rectores de las Instituciones Educativas quienes manifiestan debilidades en este sentido y por ende no cuentan con los medios para hacer solicitudes o interponer quejas acerca del servicio recibido.

Gestión Financiera

En este componente se evaluaron los pagos efectuados a la UNION TEMPORAL PAE CARTAGENA 2018 y los costos en los que incurrió el Distrito de Cartagena al suscribir el contrato a través de la Bolsa Mercantil de Colombia.

La Secretaría de Educación de Cartagena pagó a la unión temporal por el servicio prestado en el mes de Septiembre \$2.297.480.824, en el mes de Octubre \$3.966.305.226 y en el mes de Noviembre \$3.166.601.016, canceló anticipo por valor de \$4.622.898.989. Se canceló al comisionista comprador CORREAGRO \$44.063.382, Contrato con la Bolsa Mercantil de Colombia \$113.439.329, Póliza de Garantía por valor de \$3.755.079.144.

RELACION DE HALLAZGOS

En desarrollo de la presente auditoría, se establecieron diez (10) Hallazgos Administrativos, de los cuales ocho (8) no tienen alcance, uno (1) tiene presunto alcance fiscal en cuantía de Ocho Millones Setecientos Diecinueve Mil Cuatrocientos Ochenta Pesos Mcte. (\$8.719.480). De igual forma, se establecieron dos (2) Hallazgos con presunto alcance disciplinario. Teniendo en cuenta que el ente auditado no presentó controversia a las observaciones determinadas en el Informe Preliminar, las mismas se mantienen con las respectivas incidencias.

PLAN DE MEJORAMIENTO

La Entidad debe diseñar y presentar un Plan de Mejoramiento que permita solucionar las deficiencias comunicadas durante el proceso auditor, dentro de los ocho (08) días siguientes al recibo del informe definitivo de acuerdo con lo previsto en la Resolución Reglamentaria N° 104 del 10 de marzo de 2017.

El Plan de Mejoramiento presentado debe contener las acciones de mejoras que se implementarán por parte de la entidad, las cuales deberán responder a cada una de las debilidades detectadas y comunicadas por el equipo auditor, el cronograma para su implementación y los responsables de su avance.

Atentamente

FREDDY QUINTERO MORALES
Contralor Distrital de Cartagena de Indias (E)

*Proyectó/elaboró: Comisión Auditora
Revisó: Germán Alonso Hernández Osorio
Coordinador Proceso Auditor
Vo.Bo.: Juan Pablo Rivera Martelo
Director Técnico de Auditoría Fiscal*

2. RESULTADOS DE LA AUDITORÍA

2.1. CONTROL DE GESTIÓN

De acuerdo con los parámetros establecidos en la Guía de Auditoría Territorial (GAT), se conceptúa que el Contrato del Programa de Alimentación Escolar – PAE 2018, se desarrolló durante la vigencia evaluada en cumplimiento a los principios de la gestión fiscal tales como: eficiencia, eficacia, economía, efectividad, equidad y valoración de los costos ambientales, los factores que soportarán el concepto sobre la Gestión Fiscal serán los que a continuación detallamos:

2.1.1. Legalidad y Gestión Contractual

Resolución 29452 del 29 de diciembre de 2017, por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE y se derogan las disposiciones anteriores el fin es suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso con permanencia en la jornada académica, de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matrícula oficial, fomentando hábitos alimentarios saludables.

Ley 1450 de 2011, estableció en su artículo 136 lo siguiente: Con el fin de alcanzar las coberturas universales en el Programa de Alimentación Escolar - PAE-, el Gobierno Nacional trasladará del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) al Ministerio de Educación Nacional (MEN), la orientación, ejecución y articulación del programa, sobre la base de estándares mínimos de obligatorio cumplimiento para su prestación, de manera concurrente con las entidades territoriales.

El Distrito de Cartagena de Indias, en su Plan de Desarrollo "Primero la Gente 2016-2019, en la línea estratégica 2 "Educación para la Gente del Siglo XXI", estableció el programa 'COBERTURA E INFRAESTRUCTURA EDUCATIVA', con el fin de desarrollar mejores Instituciones y más oportunidades para garantizar a la población del Distrito de Cartagena el acceso y permanencia al sistema educativo, Subprograma: Nadie Se Va - Alimentación escolar con el cual se mejorará la permanencia de la población estudiantil en las escuelas oficiales urbanas y rurales, a través de los diferentes proyectos: alimentación, transporte, programa de estímulos e incentivos condicionados a la asistencia escolar y

sistema de información que permita monitorear, prevenir y evitar la deserción escolar, entre otros.

Que el numeral 10 del artículo 2.3.10.4.3 del Decreto 1075 de 2015 establece dentro de las funciones de las entidades territoriales, que estas deben "Ejecutar directa o indirectamente el PAE con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional". De igual forma, mediante la Resolución 29452 del 29 diciembre de 2017, el Ministerio de Educación Nacional define los Lineamientos Técnicos - Administrativos, estándares y condiciones mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), los cuales son de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, los operadores y todos los actores del Programa mencionados en el artículo 2.3.10.4.1 del Decreto 1075 de 2015.

Dentro de las funciones de las entidades territoriales establecidas en artículo 2.3.10.4.3 de Decreto 1852 de 2015 se encuentra entre otras la de aplicar y cumplir los criterios de priorización y focalización establecidos por el Ministerio de Educación Nacional y Ejecutar directa o indirectamente el PAE con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional, para lo cual debe: "Administrar y coordinar la ejecución de los recursos de las diferentes fuentes de financiación para el PAE, bajo el esquema de bolsa común; adelantar los procesos de contratación a que haya lugar para ejecutar en forma oportuna el PAE, ordenar el gasto y el pago de los mismos, entre otros".

Gestión Contractual

a. Marco Normativo Aplicable

Se evaluaron los aspectos legales y contractuales del contrato de Operación del Programa de Alimentación Escolar PAE - 2018, suscrito por la Alcaldía de Cartagena en la operación bursátil 32512364 del 27 de agosto de 2018 evaluando si se cumplió con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Decretos reglamentarios y normas vigentes para el período evaluado, así:

Aspectos Generales del Contrato

CONTRATO 112 DE 2018
 OPERACIÓN BURSATIL 32512364
 CORREAGRO S.A.

CONTRATANTE:	DISTRITO CARTAGENA DE INDIAS SECRETARIA DE EDUCACION
COMISIONISTA COMPRADOR:	CORREAGRO S.A.
COMISIONISTA VENDEDOR:	COMIAGRO S.A.
OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES FOCALIZADOS, REGISTRADOS EN EL SISTEMA DE MATRICULA SIMAT, COMO ESTUDIANTES OFICIALES DE LA CIUDAD DE CARTAGENA DE INDIAS, ACORDE AL LINEAMIENTO TÉCNICO ADMINISTRATIVO Y ESTANDARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE.
VALOR:	\$18.691.595.952. DIECIOCHO MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y UN MIL MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y DOS PESOS M/CTE.
MANDANTE VENDEDOR:	UNION TEMPORAL PAE CARTAGENA 2018
PLAZO DE EJECUCIÓN	INICIO 11-09-2018 FINAL 30-12-2018

Gestión Contractual



Selección Abreviada – Subasta Inversa Presencial (Inicio 12 de febrero de 2018, Final 26 de marzo de 2018)

“CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO”
 Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
 contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

Para la contratación del servicio de alimentación escolar para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados de las Instituciones Educativas oficiales del Distrito, la Secretaría de Educación Distrital le da apertura al proceso a través de Selección Abreviada Subasta Inversa Presencial el día 12 de febrero de 2018 a las 8:17 p.m. publicado en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP número de proceso **ALIMENTACIÓN ESCOLAR SA-SI-UIC-SED- 001 - 2018**, este proceso de selección, fue reprochado, por no guardar relación con la delimitación del objeto contractual realizado por parte del Distrito, también con la Ley, el reglamento aplicable y las condiciones particulares de ejecución del Programa de Alimentación Escolar, basta con observarse la Resolución No. 29452 de 2017, la cual consagra, que los procesos de contratación para la ejecución de recursos PAE, estarán encaminados a la contratación de un operador, como sujeto con responsabilidades determinadas en el Decreto 1075 de 2015, artículo 2.3.10.4.6 y las contenidas en la misma Resolución Ibídem, porque el objetivo del proceso de contratación no solo es el suministro de alimentos, si no la contratación de un operador a quien se le atribuirían entre otras obligaciones el suministro de alimentos. Y con la subasta inversa lo que se estaría contratando sería un proveedor, que es totalmente diferente. El proceso para contratar el suministro de alimentos donde la entidad asume la operación y riesgo del programa es diferente al de contratar un operador quien se encarga de garantizar el adecuado desarrollo del programa bajo las disposiciones legales que regulan la materia. Igualmente durante el proceso se presentaron varias observaciones efectuadas por diferentes actuantes tanto de proponentes interesados en participar, como en entidades veedoras y autoridades de control que en el transcurso del proceso manifestaron su inconformidad en temas como el tipo de selección escogido, o sea la Subasta; otros manifestaron observaciones importantes sobre condiciones no tenidas en cuenta en los pliegos, y lo más importante que criticaron la falta de un verdadero estudio de costos de mercado para sustentar el presupuesto oficial. Hay que tener en cuenta que estos temas nunca fueron tenidos en cuenta para los otros dos procesos que en el mismo sentido se desarrollaron para escoger el operador del PAE 2018.

Licitación Pública (inicio 10 de abril de 2018 final 30 de mayo)

El día 10 de abril de 2018 a las 10:00 p.m., la Secretaría de Educación Distrital inició proceso de Licitación Pública, a través del Sistema Electrónico de Contratación – SECOP, mediante Resolución No. 3055 del 30 de abril de 2018 se da apertura a la Licitación Pública, el día 3 de mayo de 2018 se desarrolla la audiencia de asignación de riesgos, el día 9 de mayo de acuerdo al cronograma del proceso se recibieron las siguientes ofertas: UNION TEMPORAL PAE

ALIMENTANDO CARTAGENA 2018, CONSORCIO ACCIÓN SOCIAL, CONSORCIO NUTRICIÓN ESCOLAR CARTAGENA 2018, el día 17 de mayo se publica la evaluación de las ofertas en SECOP. El 28 de mayo de 2018 se realiza la audiencia pública de adjudicación y/o declaratoria desierta. Finalmente, se consolidaron los resultados de la siguiente manera:

OFERENTES	UT ALIMENTANDO CARTAGENA 2018	CONSORCIO ACCION SOCIAL	CONSORCIO NUTRICION ESCOLAR
Verificación Jurídica	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
Verificación Financiera	NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE
Verificación Técnica	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE

De conformidad con lo anterior, el comité evaluador del proceso recomendó a la Secretaría de Educación declarar desierto el proceso realizado a través de la Resolución 3524 de 28 de mayo de 2018. Esta Resolución fue publicada en SECOP el día 30 de mayo de 2018.

Selección Abreviada a través de Bolsa de Productos (inicio 19 de julio de 2018 final 27 de agosto de 2018)

La Alcaldía Mayor de Cartagena de Indias por medio de la Resolución N° 4725 del 19 de julio de 2018 dio apertura al proceso de selección abreviada a través de bolsa de productos para la adquisición de bienes y servicios de características técnicas uniformes en bolsas de productos con la Bolsa Mercantil de Colombia – BMC. En esta Resolución se establece el presupuesto oficial para el proceso de DIECIOCHO MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y UN MIL MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y DOS PESOS M/CTE (\$18.691.595.952), adicionalmente se establecen unos costos de operación para la negociación del PAE a través de la Bolsa de Productos por CIENTO SESENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS CATORCE MIL CIENTO DIECISIETE PESOS M/CTE (\$169.514.117).

El día 12 de julio de 2018 la Alcaldía de Cartagena de Indias realiza solicitud de convocatoria a una rueda de negocios de selección de sociedades comisionistas miembros para la celebración de operaciones a través del mercado de compras públicas. El objeto de la negociación "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES FOCALIZADOS, REGISTRADOS EN EL SISTEMA DE MATRICULAS SIMAT, COMO ESTUDIANTES OFICIALES EN LA CIUDAD DE CARTAGENA DE

"CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO"

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
 contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

INDIAS, ACORDE AL LINEAMIENTO TECNICO ADMINISTRATIVO Y ESTANDARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE”. La modalidad de la adquisición fue el precio, la metodología para la determinación de la oferta de comisión más favorable fue la oferta que más se aproxime a la media geométrica, el precio máximo de la operación DIECIOCHO MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y UN MIL MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y DOS PESOS M/CTE (\$18.691.595.952).

Para esto el Distrito de Cartagena de Indias por medio de la Bolsa Mercantil de Colombia - BMC y a través del boletín informativo No. 519 anunció públicamente el proceso de selección de comisionistas de entidades. El 25 de julio de 2018, se llevó a cabo en el escenario de la Bolsa Mercantil de Colombia S.A BMC la rueda de selección del comisionista que actuaría por cuenta del COMITENTE COMPRADOR, de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.1.2.14 del Decreto 1082 de 2015. Se realizó rueda de selección de la sociedad comisionista miembro de la Bolsa, SCB, que actuará por cuenta de la entidad ALCALDIA DE CARTAGENA, la cual fue convocada a través del Boletín Informativo número 519 25 de julio de 2018. Se recibieron cinco (5) ofertas válidas para la negociación:

COMISIONISTA	VALOR COMISION
AGROBOLSA S.A.	0.20521%
COMIAGRO	0.21176%
CORREAGRO	0.19810%
GEOCAPITAL	0.20239%
MIGUEL QUIJANO	0.19160%

Atendiendo el criterio del tipo de cálculo indicado en la carta de intención, **MAS CERCANA A LA MEDIA GEOMETRICA**, resultó elegida la **SCB CORREAGRO**, quien presentó una oferta de comisión del **0.19810% antes de IVA**

Siendo seleccionada para el efecto la sociedad comisionista CORREAGRO S.A. El valor del contrato del Comitente Comprador asciende a un monto de Cuarenta y Cuatro Millones Sesenta y Tres Mil Trecientos Ochenta y Dos pesos (\$44.063.382), este valor será cancelado cincuenta por ciento (50%) dentro de los quince días siguiente a la entrega de los comprobantes de la operación y cincuenta por ciento (50%) dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a la realización de la última entrega de la operación celebrada.

El día 31 de julio de 2018, se publicó el boletín informativo No. 647, por medio del cual la bolsa anunció la compra que adelantaría Correagro S.A, para la adquisición del Programa de Alimentación Escolar PAE, el cual se celebraría el 10

de agosto de 2018. Posterior a esta publicación, y dados unos cambios que surgieron frente a los requisitos habilitantes, hechos por el mercado, dieron lugar a la re publicación de la compra bajo el boletín informativo No. 651 del 1 de agosto de 2018. De nuevo, y dadas unas observaciones que fueron remitidas directamente a la Alcaldía de Cartagena, se realizó un ajuste a las condiciones habilitantes, de las cuales se procedió con la tercera publicación del boletín informativo No 683 del 14 de agosto de 2018, bajo el cual se anunció la compra para el 24 de agosto de 2018. Así las cosas, y una vez revisados los documentos habilitantes por parte de la Bolsa Mercantil de Colombia, y de la presentación de las minutas por los mandantes vendedores a través de sus firmas comisionistas, se emitió el concepto definitivo de habilitación:

FIRMA COMISIONISTA	CONCEPTO JURIDICO – FINANCIERO	CONCEPTO TECNICO	CONCEPTO MENUS
MERCADO Y BOLSA S.A.	OK	OK	NO CUMPLE (Cambio de minutas entre etapa inicial y etapa de subsanación, productos no permitidos, la frecuencia de los menús no corresponde a lo establecido en la Resolución, no cumple % de adecuación)
MIGUEL QUIJANO	OK	OK	NO CUMPLE, NO SUBSANÓ PESOS de los productos en su aporte diario
COMIAGRO S.A.	OK	OK	NO CUMPLE (No presenta los menús en los formatos del MEN, no subsanó alimentos no permitidos, NO cumple % de adecuación)
COMIAGRO S.A.	OK	OK	OK
REYCA CORREDORES S.A.	NO CUMPLE	OK	NO CUMPLE NO SUBSANO MINUTAS
REYCA CORREDORES S.A.	OK	OK	NO CUMPLE, NO ajustó peso bruto de los alimentos, no

“CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO”

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
 contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

			cumple con los % de adecuación entre el 90 y el 110%
COMIAGRO S.A.	NO CUMPLE	OK	NO CUMPLE, NO ajustó peso bruto de los alimentos, no cumple con los % de adecuación entre el 90 y el 110%

De esta manera, y dados los resultados de subsanación, se hizo necesario el 24 de agosto de 2018, durante el transcurso de la rueda, atender dos solicitudes de las firmas comisionistas, que manifestaban no estar de acuerdo al concepto emitido, razón por la cual, se informó al mercado que la rueda de negocios una vez se atendieran las situaciones manifestadas, se realizaría el lunes 27 de agosto de 2018. Finalmente, después de los trámites pertinentes y de entregar las respuestas a los vendedores, se adquirió los siguientes bienes:

Operación	Fecha Operación	CC/NIT MANDANTE	MANDANTE	Producto	Precio Unitario	IVA	Total Negocio
32512354	27/08/2018	890480184	DISTRITO DE CARTAGENA DE INDIAS D.T. Y C.	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE- UNIDAD EMPACAD A(A) PROCESADO	\$18.691.595.952	0%	\$18.691.595.952

En la rueda de negocios No 158, del 27 de agosto se adquirieron los bienes pese a no contar con pluralidad de oferentes, para esto se le consultó a CORREAGRO la intención de continuar o la intención de modificar las condiciones de la FTN, la firma comisionista en concordancia con el mandato generado y la consulta realizada de manera presencial al funcionario que asistió a la rueda de negocios por parte de la Alcaldía de Cartagena, y dada la urgencia en la prestación del servicio de alimentación escolar, se continuó con la compra, en tal sentido dicha negociación se adjudicó:

OPERACIÓN BURSATIL	32512364
RUEDA No.	158 DE 28-08-2018
MANDANTE VENDEDOR	UNION TEMPORAL PAE CARTAGENA 2018
COMISIONISTA VENDEDOR	COMIAGRO S.A.
PRODUCTO	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE UNIDAD - EMPACADO 8ª) -

	PROCESADO
PUJA	PRECIO – CONJUNTO DE BIENES
PRESUPUESTO DE COMPRA	18.691.595.952
VALOR DE NEGOCIACION SIN IVA	18.491.595.952
% IVA	0.0%
VALOR IVA	0
VALOR UNITARIO CON IVA	\$18.491.595.952
VALOR TOTAL DE CIERRE	\$18.491.595.952
% DE AHORRO	1.07%
VALOR DE AHORRO A EJECUTAR	200.000.000,00
VALOR TOTAL DE NEGOCIACION	18.691.595.952
% DE IVA DEL SERVICIO	0.30%
VALOR DEL SERVICIO DEL REGISTRO SIN IVA	56.074.816,00
VALOR IVA REGISTRO 19%	10.654.215,00
VALOR TOTAL SERVICIO DE REGISTRO	66.729.031
% DE IVA DE COMPENSACION	0.21%
VALOR COMPENSACION Y LIQUIDACION	39.252.351,00
VALOR IVA COMPENSACION	7.457.947,00
VALOR TOTAL COMPENSACION Y LIQUIDACIÓN	46.710.298,00
% DE COMISION	0,198100%
VALOR COMISION SIN IVA	37.028.052,00
VALOR DE IVA DE COMISION	7.035.330,00
VALOR TOTAL COMISION	44.063.382,00

La Alcaldía de Cartagena de Indias, de acuerdo a los lineamientos establecidos en la Bolsa Mercantil de Colombia, y en el contrato de comisión No. 112 de 2018, constituyó garantía básica a favor del Sistema de Compensación, Liquidación y Administración de Garantías de la Bolsa Mercantil por valor de **\$3.755.079.144**

Finalmente, la negociación a través de la Bolsa Mercantil de Colombia fue la siguiente:

Operación bursátil	LOTE	PRODUCTO	VALOR DE CIERRE	AHORRO PARA EJECUTAR	VALOR FINAL COMPROBANTE ANTES DE IVA	Mandante vendedor	Firma comisionista
32512364	LOTE 1	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE	\$18.491.595.952	\$200.000.000	\$18.691.595.952	UNION TEMPORAL PAE CARTAGENA 2018	COMIAGRO S.A.

El Distrito de Cartagena de Indias, Secretaría de Educación Distrital incurrió en los siguientes costos debido al proceso con la Bolsa Mercantil de Colombia:

“CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO”
 Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
 contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

- | | |
|--------------------------------------|---------------|
| 1. COMISION CORREAGRO: | \$44.063.382 |
| 2. PAGO BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA: | 113.439.329 |
| 3. CONSTITUCION DE GARANTÍA BASICA: | 3.755.079.144 |

Los precios unitarios de cada uno de los elementos contratados es el siguiente.

VALOR UNITARIO OFERTADO				
MODALIDAD	NUMERO DE RACIONES	VALOR UNITARIO DE LAS RACIONES	DIAS DE ATENCION	VALOR TOTAL
ALMUERZOS JORNADA UNICA	10.920	\$2.981	76	\$2.473.991.520
RACION INDUSTRIALIZADA JORNADA UNICA	3.779	\$2.324,11036	76	\$667.493.792
ALMUERZOS JORNADA REGULAR	38.077	\$2.980	76	\$8.623.678.960
RACION INDUSTRIALIZADA JORNADA REGULAR	38.149	\$2.320	76	6.726.431.680
TOTAL RACIONES DIARIAS	90.925			18.491.595.952

➤ **HALLAZGO ADMINISTRATIVO SIN ALCANCE N° 01**

La Secretaría de Educación Distrital prestó el servicio de alimentación escolar en las Instituciones Educativas oficiales del Distrito a partir del 11 de septiembre de 2018 hasta el 30 de noviembre de 2018, es decir, que los niños, niñas y adolescentes del Distrito no recibieron complemento alimenticio durante los meses de enero a agosto, hecho que incrementó la deserción escolar e impactó de manera negativa el rendimiento académico de los estudiantes, situación que fue manifestada por los rectores de las Instituciones Educativas visitadas.

➤ **HALLAZGO ADMINISTRATIVO CON PRESUNTO ALCANCE DISCIPLINARIO N° 02**

No se evidencia la publicación del contrato del comisionista comprador CORREAGRO en el Sistema Electrónico de Contratación SECOP de acuerdo a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.2.14. del Decreto 1082 de 2015.

➤ **HALLAZGO ADMINISTRATIVO SIN ALCANCE N° 03**

La Secretaría de Educación Distrital dentro de los estudios previos para la contratación de la prestación del servicio de alimentación escolar establece que se escoge la modalidad de selección abreviada de menor cuantía como consecuencia de la declaratoria desierta del proceso de licitación pública, sin embargo para la selección a través de una bolsa de productos la entidad estatal debía realizar la justificación de la modalidad de contratación tal como se encuentra establecido en el artículo 2.2.1.2.1.2.12 del Decreto 1082 de 2015, el cual reza *“La Entidad Estatal debe estudiar, comparar e identificar las ventajas de utilizar la bolsa de productos para la adquisición respectiva, frente a la subasta inversa, al Acuerdo Marco de Precios o a la promoción de un nuevo Acuerdo Marco de Precios para tales bienes o servicios, incluyendo el análisis del proceso de selección del comisionista, los costos asociados a la selección, el valor de la comisión y de las garantías. El estudio mencionado debe mostrar la forma en que la Entidad Estatal garantiza los principios y objetivos del sistema de compras y contratación pública.”*

Programa de Alimentación Escolar – PAE contratado para la vigencia 2018

A través de la bolsa de productos se contrató: Suministro de alimentos preparados en sitio e industrializados con materias primas inocuas que cumplan con la normatividad sanitaria vigente, que se suministra a los titulares de derecho (niñas, niños, adolescentes y jóvenes atendidos en el Programa de Alimentación Escolar) que cubre un porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grupo de edad: 4 a 8 años 11 meses, 9 a 13 años 11 meses y 14 a 17 años 11 meses. Los requisitos generales que debía cumplir el contratista seleccionado son los siguientes:

Las raciones deben entregarse de acuerdo con la modalidad (preparada en sitio o ración industrializada), en cada uno de los comedores escolares de los establecimientos educativos para que los titulares de derecho las consuman de inmediato. El comitente vendedor de conformidad con el objeto contractual y dando alcance al mismo llevará a cabo el suministro de COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO PREPARADO EN SITIO Y COMPLEMENTO ALIMENTARIO INDUSTRIALIZADO a los escolares focalizados matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del Distrito de Cartagena de Indias y sus corregimientos durante el Calendario Escolar 2018. El comitente vendedor deberá cumplir con todos y cada uno de los lineamientos técnicos, financieros, jurídicos, administrativos, nutricionales, y los demás referentes al PAE señalados por el

“CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO”

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

Ministerio de Educación Nacional a través de la Resolución 29452 de 2017. Las raciones (Complemento Alimentario Jornada mañana / tarde y Almuerzo) deben estar conformadas por los componentes, grupos de alimentos, cantidad bruta y neta, frecuencia de suministro y aporte nutricional detallados por la nutricionista dietista por el comitente vendedor, las cuales también serán publicadas junto con todos los documentos correspondientes a la negociación. En este orden la proyección de raciones para la población de educandos por hasta 76 días del calendario académico 2018, se determina así:

MODALIDAD-TIPO DE RACIÓN	NUMERO DE RACIONES DIARIAS 2018	DIAS DE ATENCIÓN – CALENDARIO ACADEMICO
ALMUERZOS JORNADA UNICA	10.920	76
RACIÓN INDUSTRIALIZADA JORNADA UNICA	3.779	76
ALMUERZOS JORNADA REGULAR	38.077	76
RACIÓN INDUSTRIALIZADA JORNADA REGULAR	38.149	76
TOTAL RACIONES DIARIAS	90.925	

PRESUPUESTO JORNADA UNICA Y REGULAR ACTUALIZADA POR MODALIDAD DE ATENCIÓN 2018				
MODALIDAD	NUMERO DE RACIONES	VALOR DE LAS RACIONES	DIAS DE ATENCIÓN	VALOR TOTAL
ALMUERZOS JORNADA UNICA	10.920	3.012	76	2.499.719.040
RACIÓN INDUSTRIALIZADA JORNADA UNICA	3.779	2346	76	673.780.584
ALMUERZOS JORNADA REGULAR	38.077	3.012	76	8.716.282.224

RACIÓN INDUSTRIALIZADA JORNADA REGULAR	38.149	2346	76	6.801.814.104
TOTAL RACIONES DIARIAS	90.925			18.691.595.952

Nota: El número de raciones podrá variar de acuerdo al comportamiento de la matrícula o ajustes de la supervisión.

El alimento preparado podrá ser sujeto a análisis especiales de microorganismos patógenos, ningún alimento preparado debe contener microorganismos patógenos. Debe estar libre de presencia de plagas (insectos o larvas) Debe presentar olor y sabor característico a las materias primas e ingredientes empleados.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los alimentos que integran las raciones, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberá cumplir con lo estipulado en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS) y las demás normas vigentes para el efecto. El prestador del servicio debe garantizar el servicio en los lugares y horarios definidos e informados por el comprador.

El prestador del servicio, debe contar con recurso humano, tecnológico y logístico requerido para facilitar la actividad a desarrollar. El comprador exigirá al prestador del servicio que el personal a suministrar cuente con salario legal, prestaciones de Ley y afiliaciones al Sistema General de Seguridad Social.

Requisitos Específicos

1. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para

"CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO"

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kárdex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite.

2. El comitente vendedor debe garantizar que dispondrá para la operación del programa de alimentación escolar en el Distrito de Cartagena, del personal necesario en los términos de la Resolución 29452 de 2017, ajustada de acuerdo con las necesidades de la Entidad, Así:

Un (01) Coordinador Operativo, el operador debe designar un coordinador operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato; realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.

Perfil: Debe ser profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, química de alimentos, Ingeniería Industrial, Administración de Empresas, o profesiones afines con experiencia profesional certificada de mínimo tres (03) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional y dos (2) años de experiencia relacionada con el servicio de alimentación y/o suministro de alimentos.

La entidad considera que teniendo en cuenta la responsabilidad y la magnitud en la ejecución del programa de alimentación escolar, es importante la experiencia solicitada a este profesional, debido al número de titulares de derechos y volúmenes de modalidades de raciones que deberá hacer cumplir y dirigir este profesional.

Cinco (05) Coordinadores del Área de Alimentos, para cada una de las unidades administrativas locales de educación, los cuales deberán cumplir con el siguiente perfil.

Perfil: Cada uno deberá ser profesional en Ingeniería de Alimentos y/o Nutricionista Dietista, con experiencia general de tres (03) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la Ley, y experiencia específica acreditada de dos (02) años en el desarrollo de programas de alimentación a grupos poblacionales. Deberán acreditar tarjeta profesional y certificación vigente de la tarjeta profesional.

Un (01) Nutricionista dietista

Perfil: Debe ser profesional en Nutrición y Dietética, con experiencia profesional no inferior a cinco (5) años contada a partir de la fecha de expedición de la tarjeta profesional y experiencia específica certificada en el desempeño de funciones relacionadas con el desarrollo de programas de alimentación a grupos poblacionales de mínimo tres (03) años. El cual realizará la coordinación técnica del proyecto.

Un (01) Jefe de bodega

Perfil: Debe ser bachiller académico, técnico o tecnólogo con cinco (5) años de experiencia certificada en el cargo o Ingeniero de Alimentos o carreras afines con dos (2) años de experiencia certificada en el cargo.

Manipuladores de alimentos: De conformidad con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección social como normatividad sanitaria vigente y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, el proponente deberá acreditar que cuenta con la capacidad jurídica y financiera para vincular 400 manipuladores de alimentos para la ejecución del objeto contractual, por lo cual cada uno de ellos deberá cumplir con lo dispuesto en el literal b. Del artículo 4.3.1.1. de la Resolución 29452 de 2017. Por tanto, este requisito se podrá cumplir con carta de manifestación del proponente del compromiso y que cuenta con este requisito.

El número de manipuladores requerido, corresponde al análisis realizado por los técnicos expertos en el cual se tuvo en cuenta el número de estudiantes beneficiarios, raciones a entregar, tipo de modalidad a recibir y las condiciones mínimas en materia de espacios disponibles con las que cuentan las Unidades Aplicativas para la ejecución de las diferentes actividades que implica la preparación y suministro de raciones alimentarias.

Actuando conforme al principio de planeación y los lineamientos establecidos en la Resolución 29452, se estableció que, para la operatividad del Programa de Alimentación Escolar del Distrito de Cartagena, Vigencia 2018, se requieren 400 manipuladoras conforme a la siguiente distribución:

RELACIÓN PERSONAL MANIPULADOR PARA JORNADA UNICA ACORDE AL NÚMERO DE RACIONES – VIGENCIA 2018

UNALDE	POBLACIÓN ATENDER	MODALIDAD		NÚMERO DE MANIPULADORAS
		REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO	ALMUERZO	
COUNTRY	2.748	2.069	679	9
SANTA RITA	2.342	-	2.342	16
RURAL	1.100	487	613	6
VIRGEN	5.793	1.223	4.570	21
INDUSTRIAL	2.716	-	2.716	13
TOTAL	14.699	3.779	10.920	65

RELACIÓN PERSONAL MANIPULADOR PARA JORNADA REGULAR ACORDE AL NÚMERO DE RACIONES – VIGENCIA 2018

UNALDE	POBLACIÓN ATENDER	MODALIDAD		NÚMERO DE MANIPULADORAS
		REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO	ALMUERZO	
COUNTRY	7.760	5.191	2.569	36
SANTA RITA	7.357	6.043	1.314	28
RURAL	17.207	3.361	13.846	82
VIRGEN	21.447	11.145	10.302	104
INDUSTRIAL	22.455	12.409	10.046	85
TOTAL	76.226	38.149	38.077	335

3. El proveedor debe cumplir con una buena práctica higiénica de conformidad con el artículo 126 del Decreto Extraordinario 019 de 2012 y la Resolución 2674 de 2013, tanto en sus instalaciones como en las unidades de atención, supervisando y controlando los procesos de limpieza y desinfección, disposición de desechos sólidos, control de insectos y roedores, monitoreo de calidad de agua y capacitación continuada al personal.

4. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido.

5. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente. Para la operación del PAE en el Distrito de Cartagena, se ha proyectado una necesidad definida como capacidad instalada en los siguientes términos:

- Bodegas: Por lo menos Dos (2) bodegas deben tener un área de mínimo mil metros cuadrados (1000 M2) sumadas entre sí.

Dichas bodegas deben estar ubicadas en el Distrito de Cartagena de Indias, sus corregimientos o municipios aledaños.

- Cuarto frío o área de refrigeración. La Resolución 2674 de 2013, establece que el almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación de aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Por tal razón se hace necesario que el centro de acopio o bodega cuente con equipos de frío.

6. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente. De conformidad con el principio de planeación se analizaron las condiciones geográficas, demográficas y las vías de acceso a las 210 Instituciones y/o sedes educativas donde se suministrará el complemento alimentario escolar, teniendo en cuenta la localidad, UNALDE, unidades comuneras y localización en áreas de difícil acceso, y los tiempos de entrega just in time (justo a tiempo) lo cual arrojó como resultado la necesidad de mínimo veinte (20) vehículos terrestres (Mínimo Modelo 2012 para evitar constantes averías), con una capacidad de mínimo 2.5 toneladas) y una lancha motor fuera de borda. Apropriadadas para el transporte de alimentos durante la ejecución del contrato, que tengan concepto favorable expedido por la Dirección

"CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO"

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

Territorial de Salud competente. Teniendo en cuenta la importancia de la entrega oportuna de las raciones y/o de las materias primas para la preparación de alimentos a los titulares del derecho, la Secretaría considera necesario que se garantice la disponibilidad de vehículos para la ejecución del contrato de alimentación escolar objeto del presente proceso, en los horarios y durante el tiempo que sea necesario para garantizar la entrega oportuna de las raciones a los menores objeto del derecho.

7. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grupo de edad y por tipo de complemento, clase de ración, de conformidad con los lineamientos y anexos de la resolución 29452 de 2017, y minutas.
8. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, este último en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de edad y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.
9. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas.
10. Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.
11. Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas

"CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO"

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

que la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta defina.

12. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.
13. Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
14. Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la ración Industrializada, para cada Institución Educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.
15. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada Institución Educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos diseñados por el MEN; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.
16. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 20%, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria: de acuerdo a lo establecido en el «Anexo N° 3. Compras locales.

“CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO”

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

17. Garantizar que durante la ejecución del programa se brindará atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos.

Presentación

UNIDAD: Ración

Raciones servidas en los comedores escolares

- Complemento Alimentario Jornada Mañana / Tarde
- Complemento Industrializado
- Almuerzo preparado en sitio

Almuerzo preparado en sitio: se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la Institución Educativa cumple con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de los mismos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente. (Anexo 5.1 Minuta Preparada en Sitio)

Industrializado: se implementa en casos donde la infraestructura de la Institución Educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. (Anexo 5.2 Minuta Ración Industrializada)

2.2. CONTROL DE RESULTADOS

2.2.1. Cumplimiento Plan de Acción

Dentro del plan de acción de la Secretaría de Educación Distrital, se encuentra el Programa COBERTURA E INFRAESTRUCTURA, y el proyecto NADIE SE VA – Alimentación Escolar, el indicador a cumplir para la vigencia 2018 es Número de Estudiantes atendidos con el PAE anualmente, la meta a alcanzar a 31 de diciembre de 2018 es 76.750 estudiantes. Según lo reportado por la entidad en su Plan de Acción, a corte 31 de diciembre se beneficiaron en total de 94.630 estudiantes con el Programa de Alimentación Escolar. La meta en este indicador se superó, debido a: 1) Ampliación de Instituciones Educativas de Jornada Única (anteriormente se beneficiaron poblaciones de los niveles y grados de preescolar a básica primaria con la inclusión de estas IE se beneficia toda la matrícula reportada en SIMAT. 2) Focalizan Instituciones Educativas oficiales que ofertan la media técnica, esto supone la atención de estudiantes de 10° y 11°. 3) La focalización y priorización de Instituciones Educativas del sector rural a ser atendidos acorde a lo establecido en la Resolución 29452 del 29 de diciembre de 2.017. El monto programado para la vigencia 2018, Treinta y Siete Mil Ochocientos Sesenta y seis millones Ochocientos Once Mil Cuatrocientos Ochenta y Tres pesos con 68/100 Mcte. (\$37.866.811.483.68).

2.2.2 Cumplimiento de la ejecución del contrato

Para determinar el cumplimiento y correcta ejecución del contrato la comisión auditoria procedió a realizar visitas de inspección a las Instituciones Educativas oficiales beneficiadas con el Programa de Alimentación Escolar. Tomando como base la información entregada por la Secretaria de Educación Distrital a la comisión auditora, en relación a los colegios a los cuales se les brindó la alimentación en la vigencia 2018, los cuales fueron 105 Instituciones Educativas y 204 sedes. Con el objeto de establecer los criterios técnicos necesarios relativos a la información objeto de análisis del universo de las Instituciones Educativas oficiales, se determinó la muestra estadística, que permitirá establecer a que Instituciones se les realizará visita de inspección por parte del equipo auditor.

Se tomará la muestra del total de colegios de un 100% teniendo en cuenta el margen de error, (E) igual al 3%, la proporción de éxito (P) , igual al 90% , la proporción de fracaso (Q) igual al 10%, el nivel de confianza (Z) que es igual al 1,28 dando como resultado el cálculo de Muestras para Poblaciones Finitas, con la información reportada por una muestra óptima de (40) Colegios a visitar.

La Comisión auditora teniendo en cuenta el listado de colegios entregados por la Secretaría de Educación Distrital, determinó los colegios donde se realizó la visita teniendo en cuenta el tamaño de la población beneficiada, escogiendo los de mayor población y los que por su ubicación y mayor índice de riesgos en cuanto a la provisión de la alimentación y buena prestación del servicio.

En este orden de ideas, se seleccionaron los siguientes colegios a visitar:

IEO	POBLACION BENEFICIADA	CANTIDAD DE SEDES
JOSE DE LA VEGA	894	3
SANTA MARIA	718	4
FUNDACIÓN PIES DESCALZOS	909	1
HNOS RAMOS DE LA SALLE	938	1
TIERRA BOMBA	442	3
I.E JOSE MANUEL RODRIGUEZ TORICES	1085	3
JUAN JOSE NIETO	555	3
I.E TECNICA DE PASACABALLOS	2099	1
INTITUCIÒN EDUCATIVA DE BAYUNCA	1290	5
INSTITUCION TECNICA DE LA BOQUILLA	678	5
I.E DE TIERRA BAJA	429	1
I.E PUERTO REY	442	1
I.E NVA ESPERANZA DE ARROYO GRANDE	368	2
I.E MANZANILLO DEL MAR	339	2
INSTITUCION EDUCATIVA DE PONTEZUELA	666	1
I.E NUEVO BOSQUE	1268	1
I.E ALBERTO ELIAS FERNANDEZ BAENA	327	1
SOLEDAD ROMAN DE NUÑEZ	1130	4
I.E NUESTRA SRA DEL CARMEN	1113	4
I.E LUIS CARLOS LOPEZ	692	1
I.E MERCEDES ABREGO	1823	4
COL. SUEÑOS Y OPORTUNIDADES JESUS MAESTRO	1036	1
MEGA COLEGIO MANDELA	1308	1
MEGA COLEGIO ROSEDAL	1295	1
INST AMBIENTALISTA DE CARTAGENA	1006	1
ISLAS DEL ROSARIO	163	1

"CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO"

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19^a – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

JORGE GARCIAUSTA - BICENTENARIO 1	1441	1
MANUEL CLEMENTE MANUEL ZABALA	1729	1
JORGE ARTEL	1119	1
I.E DE TERNERA	554	1
I.E FOCO ROJO	796	1
I.E MARIA REINA	848	1
I.E HIJOS DE MARIA	919	3
I.E FE Y ALEGRIA LAS AMERICAS	1143	2
I.E OMAIRA SANCHEZ GARZON	391	1
I.E PLAYAS DE ACAPULCO	420	1
I.E 14 DE FEBRERO	474	1
I.E CIUDAD DE TUNJA	654	2
CORAZON DE MARIA	547	1
I.E SALIM BECHARA	385	2

De acuerdo a la relación anterior, se estaría tomando una población total de 35.774, determinándose un porcentaje de 39.74% del total de estudiantes en las Instituciones Educativas Oficiales.

Instituciones Educativas Raciones Industrializadas

Las Instituciones Educativas visitadas de acuerdo a la muestra que recibieron el servicio en la modalidad de ración industrializada, JOSE DE LA VEGA, SANTA MARÍA, SOLEDAD ROMÁN DE NÚÑEZ, NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, FOCO ROJO, PLAYAS DE ACAPULCO, JOSÉ MANUEL RODRIGUEZ TORICES – INEM, CIUDAD DE TUNJA, ARROYO GRANDE, TERNERA.

Los rectores manifestaron a la comisión auditora las siguientes observaciones al momento de la visita:

I.E José de la Vega

El programa dio inicio el 12 de septiembre con la modalidad de desayunos industrializados. Las condiciones de la ración entregada con relación a las frutas, entre ellas el banano las entregaban maduras y se terminaban dañando, deberían cambiar a una fruta que su conservación sea mayor. Porque no se cuenta con los medios adecuados para el almacenamiento de las frutas sin que se dañen. A pesar que las cajas venían selladas en muchas ocasiones llegaron incompletas al igual que los panes, a veces no cumplían con la cantidad establecida.

“CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO”

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
 contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

IE Santa María

Dio inicio entre la segunda y la tercera semana de septiembre. Inició con preparación en sitio, pero debido a la visita del DADIS se implementó a partir del 1 noviembre de 2018 a ración industrializada. DADIS cerró la cocina porque no contaba con las condiciones de infraestructura e higiénicas para la debida operación de la cocina. Se pasó a la Secretaria de Educación un proyecto para que adecuaran la cocina, y la respuesta dada es que se requiere de una inversión bastante significativa. A partir de esta respuesta la Institución Educativa por ser de carácter oficial le traslada a la Secretaria de Educación la responsabilidad para que sea ésta la que se encargue de la adecuación tanto de la cocina como del comedor, debido a que la Institución no cuenta con el presupuesto para esta inversión.

I.E. Nuevo Bosque

Ración industrializada. Cuenta con cocina, pero esta fue sellada por no contar con la infraestructura adecuada para preparado en sitio.

I.E. Soledad Román de Núñez

Ración Industrializada. Según DADIS la infraestructura de la cocina no es apta para procesamiento y almacenamiento de alimentos. El programa dio inicio el 11 de septiembre de 2018. El rector manifiesta que el operador debe tener en cuenta el contexto escolar y el horario de las Instituciones Educativas al momento de las entregas de los alimentos. La Secretaria de Educación debe invertir en la adecuación de la infraestructura de la cocina para prestar un servicio de calidad a los niños. Disponer de una persona que apoye en el programa porque esta actividad la están realizando coordinadores, que no tienen asignadas estas funciones.

I.E. Nuestra Señora del Carmen

La sede principal cuenta con cocina, pero el DADIS dictaminó que no estaba en óptimas condiciones para preparación de alimentos. Por lo tanto, se manejó ración industrializada. El programa dio inicio el 11 de septiembre. No hubo inconvenientes con el operador.

I.E. Foco Rojo

Modalidad ración industrializada. El rector manifiesta que sería conveniente que los estudiantes de sexto grado estuvieran cobijados por el programa puesto que están en edad de desarrollo y que la Secretaria de Educación invierta en la infraestructura de la cocina y comedores escolares.

I.E. Playas de Acapulco

Ración industrializada. En vigencias anteriores se manejó preparado en sitio, pero por dictamen de la Secretaria de Educación se cambió de modalidad en la vigencia 2018 debido a condiciones higiénicas de la cocina. El rector solicita que por ser una zona de alta vulnerabilidad con población de estudiantes de bajo recursos se maneje la modalidad de preparado en sitio. Por lo tanto, se requiere por parte de la Secretaria de Educación la adecuación de la cocina y el suministro de menaje, mesas y sillas para el comedor. Las manipuladoras no están afiliadas a seguridad social ni ARL.

I.E José Manuel Rodríguez Torices – INEM

Ración Industrializada. En vigencias anteriores se manejó preparado en sitio, pero por dictamen de la Secretaria de Educación se cambió de modalidad en la vigencia 2018 debido a condiciones higiénicas de la cocina. El rector solicita al operador que notifique nombre completo e identificación de las manipuladoras que van a laborar al interior de la Institución Educativa, tipo de contrato, seguridad social y ARL que las cobija.

I.E. Juan José Nieto

En esta Institución Educativa el rector manifestó a la comisión auditora que anteriormente se prestaba el servicio preparado en sitio, pero sin ningún tipo de aviso cambiaron la modalidad a industrializada, luego dijeron que la cocina no estaba apta, pero no hicieron visita alguna o estudio previo. Por lo que solo recibimos dos días de merienda en el año 2018. El rector mandó una carta a la Secretaria de Educación de fecha 22 de octubre de 2018, en la que decíamos que necesitábamos alimento en sitio y no merienda industrializada, razón por la cual no mandaron más merienda. Nunca contestaron la carta. Entonces el 16 de noviembre de 2018 hizo una inspección el ingeniero Rafael Molina de secretaria de Educación y quedaron unos cambios que debían realizar en la cocina por parte de secretaria de Educación, y nunca más vinieron. Nosotros hicimos un derecho

"CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO"

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

de petición y no lo respondieron. En esta Sede El Socorro, se habían asignado alimentos preparados en sitio, debido a que son estudiantes de bachillerato, que asisten a la media técnica y prestan su servicio social en horas de la tarde, razón por la cual necesitan los almuerzos, en el mes de noviembre nos llega una inspección, donde nuevamente se verifican las necesidades de mejora de la cocina, lo cual de acuerdo a las Resoluciones No. 2674 de 2013 y No. 29452 de 2017, debían ser asumidos por la SED. Este año nos llegó alimento industrializado, tuvimos que recibir porque no había más opción. Recomendamos que se hagan las mejoras requeridas en la cocina y contar nuevamente con los alimentos preparados en sitio, que es la necesidad real de los estudiantes.

I.E. Ciudad de Tunja

Modalidad ración industrializada. Condiciones higiénicas aceptables, porque en algunas ocasiones encontramos algunos productos con fecha de vencimiento lejano, pero en la realidad físicamente el producto presentaba mohos, por ejemplo, algunas galletas o panes. Lo cual se hizo saber a los operados en su momento y las reemplazaban. Ellos traían un producto llamado mantecado, por ejemplo, que en el centro se encontraba crudos en algunas ocasiones.

Recomendaciones dadas por la I.E. Ciudad de Tunja:

- Cumplir con los horarios de entrega de alimentos en la Institución porque en ocasiones llegan luego de la hora establecida para el reparto de las meriendas que es entre 7:30 AM y 8:30 AM.
- Tener mayor control de calidad con los productos pues en ocasiones nos llegan productos con fechas de vencimiento lejanas, pero físicamente los productos están deteriorados.
- Buscar la forma que los transportadores esperen el conteo completo de los alimentos enviados porque se han encontrado en ocasiones faltantes por ejemplo de 5 ó 10 panes, 5 ó 10 lechitas, etc.
- Lograr que las manipuladoras de alimentos estén el tiempo necesario para la recepción y entrega de alimentos a los beneficiarios.

I.E Bayunca

Modalidad Industrializada. Los inconvenientes presentados con el operador fueron con alimentos en mal estado, no estaban vencidos, el operador los reponía. Según visitas del DADIS y Secretaria de Educación la infraestructura y condiciones higiénicas de la cocina y restaurante no eran óptimas para preparar en sitio, por lo tanto, se recomendó industrializado. La rectora solicita que las minutas sean acordes a la población estudiantil, en especial para los niños más pequeños, y teniendo en cuenta que estamos en zona rural y caribe, no nacionalizar el menú.

Actualmente, por razones administrativas no se ha prestado el servicio en esta vigencia, es una comunidad que requiere el servicio por tratarse de población estudiantil vulnerable, de bajos recursos y en especial con la situación de migrantes venezolanos y de Cartagena, solicita mejoramiento de infraestructura y condiciones higiénicas según recomendaciones dadas por el DADIS – ampliación del restaurante para que sea preparado en sitio. En relación a las manipuladoras la rectora comenta que el salario es de \$15.000 diarios que son pagados mensualmente, y no cuentan con Seguridad Social y ARL

I.E María Reina

Las sedes Sociedad Amor a Cartagena, Acción comunal, La Quinta manejaron ración industrializada y la sede Las Delicias preparado en sitio. Los inconvenientes presentados con el operador fueron con alimentos en mal estado o vencido y frutas maduras que se deterioraban con facilidad, las cuales el operador las reponía. Sede Sociedad Amor a Cartagena hubo arreglos locativos por parte de la Secretaria de Educación Distrital, pero desinstalaron las redes de gas; por lo tanto, la cocina no funcionó durante la vigencia 2018, a pesar que está en óptimas condiciones se manejó ración industrializada por no contar con el servicio de gas. El operador no hizo presentación de manipuladoras a la Institución, entregando su hoja de vida, certificación para manipulación de alimentos, afiliación a Salud y ARL. La Institución cuenta con báscula para pesaje de alimentos suministrados por el operador en el caso de sede donde se maneja preparado en sitio. El rector manifiesta que deben aumentar la ración en el caso de industrializada o cambiar a preparado en sitio teniendo en cuenta que la Institución se encuentra con población vulnerable con estudiantes de bajos recursos. Además de ampliar la cobertura de niños beneficiados, por las razones antes expuestas. Mejorar la calidad de los panes entregados por el operador

“CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO”

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

porque no son del agrado de los niños y son desperdiciados. Ampliar la variedad de meriendas entregadas.

I.E Arroyo Grande

Modalidad Ración industrializada. El programa estuvo funcionando bien y a tiempo. La estrategia del Programa de Alimentación eEscolar es fundamental para garantizar la permanencia de nuestros, niños, niñas y adolescentes en la escuela, permite minimizar los impactos sociales que generan los problemas de mala alimentación y desnutrición de muchos de nuestros estudiantes; es por eso que la Secretaria de Educación Distrital, debe fortalecer el tema de infraestructura con calidad para nuestras cocinas y comedores, es fundamental la cadena de frio y de menaje, de calidad y suficiencia. Es importante que las condiciones de las cocinas sean óptimas para poder preparar almuerzos en el sitio, con buen espacio, amplitud de acuerdo a normas técnicas, que tengan bodegas para guardar los alimentos que se prepararan y buena ventilación e iluminación. Los comedores por su parte también deben ser amplios y dotados de mesas y sillas suficientes, en muchos casos es tan insuficiente el número de mesas y sillas que los niños deben esperar de pie, por largo rato a que otros niños desocupen las mesas para sentarse a comer; también debe haber espacios o elementos para depositar las sobras que dejan los alumnos.

Por parte del operador debería tener la disposición para intervenir y apoyar en las adecuaciones que mejoren las condiciones laborales de sus contratadas, en cuanto a ventilación y espacios, por lo que apoyar ampliaciones y otras obras sería fundamental. Al tener alimentos preparados en sitio deberían tenerse suficientes manipuladoras para que estos alimentos estén oportunamente, y para que al momento de su distribución no se forme caos.

I.E. Ternera

Modalidad Ración industrializada. Se maneja esta modalidad porque, aunque Edurbe construyó la Institución Educativa y fue entregada la infraestructura en el mes de diciembre de 2015 con el espacio con la cocina y comedor, con instalación de tubería de gas y agua, entrega de sillas, hace falta lavaplatos, mesa para cocinar, enchape de cocina, menaje, puertas y ventanas. Imposibilitando la prestación del servicio preparado en sitio, las sillas y mesas entregadas para el comedor está siendo utilizado en la Biblioteca. En cuanto al servicio prestado la rectora manifiesta que en una oportunidad la leche tuvo mal olor y a los niños le daba indigestión por esto se solicitó al operador cambio de marca, quien atendió

"CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO"

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

la sugerencia. Se han enviados varios oficios a la Secretaria de Educación solicitando adecuación de infraestructura. La trabajadora social manifiesta que el menú debe ser variado para que sea del agrado de los niños, en especial las frutas. La rectora solicita ampliar la cobertura, porque solo es entregada a los niños de primaria. El pago de la manipuladora es de \$15.000 diarios, el cual no compensa la labor realizada, no cuenta con Seguridad Social, si con ARL.

➤ **HALLAZGO ADMINISTRATIVO SIN ALCANCE N° 04**

La Institución Educativa Ternera y la Institución Educativa María Reina sede Amor a Cartagena cuentan con cocina y comedor los cuales no se están utilizando por requerir adecuaciones mínimas de infraestructura, por este hecho se les brinda alimentación industrializada a los estudiantes privándolos de los almuerzos preparados en sitio que ofrecen mayor nutrición a los niños, niñas y adolescentes de las Instituciones Educativas en comento.

➤ **HALLAZGO ADMINISTRATIVO SIN ALCANCE N° 05**

Las Instituciones Educativas oficiales visitadas con motivo de la auditoria especial al Programa de Alimentación Escolar que actualmente prestan servicio de ración industrializada cuentan con cocinas pero las mismas no son aptas para preparar alimentos y por esto tienen concepto desfavorable del Departamento Administrativo de Salud DADIS brindándoles a los niños, niñas y adolescentes estudiantes ración industrializada privándolos de la ración preparada en sitio la cual les podría ofrecer un complemento alimenticio más completo y nutricional para ellos.

Instituciones Educativas Preparadas en Sitio

Las Instituciones Educativas visitadas que prestaron el servicio de preparado en sitio en el año 2018, ANTONIO RAMOS DE LA SALLE, PIES DESCALZOS, MEGA COLEGIO ROSEDAL, MEGA COLEGIO MANDELA, SUEÑOS Y OPORTUNIDADES JESÚS MAESTRO, AMBIENTALISTA, TIERRABOMBA, PUERTO REY, TIERRA BAJA, BOQUILLA, PONTEZUELA, MANZANILLO DEL MAR, OMAIRA SANCHEZ, MERCEDES ABREGO, LUIS CARLOS LOPEZ, JORGE GARCIA USTA, CLEMENTE MANUEL ZABALA, PASACABALLOS y 14 DE FEBRERO.

A continuación, se resumen las observaciones que cada uno de los rectores manifestaron a la comisión auditora en la visita realizada:

“CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO”
Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

I.E. Antonio Ramos De La Salle

Se prestó servicio en los meses de octubre y noviembre de 2018. Modalidad preparada en sitio. Al inicio se presentaron problemas logísticos con la instalación del gas, pero este fue solucionado posteriormente. La infraestructura de cocina y comedor se encuentran en óptimas condiciones.

I.E. Fundación Pies Descalzos

Modalidad preparada en sitio. Calidad y oportunidad de los alimentos fue buena. Buen estado de cocina y comedor

I.E. Megacolegio Rosedal

El programa dio inicio el 12 de septiembre de 2018. Modalidad preparada en sitio. El programa tuvo buen funcionamiento. Se conformó comité PAE. La infraestructura física se encuentra en buen estado.

I.E. Megacolegio Mandela

El programa dio inicio el 10 de septiembre. Modalidad preparada en sitio. El programa marcha bien, se verifica todo lo que llega, se pesan los insumos que se reciben. El operador suministró menaje, enfriadores, ollas, los calderos los compro la Institución Educativa. Se conformó comité PAE

I.E. Sueños y oportunidades- Jesús Maestro

Modalidad Preparado en Sitio. El programa marchó bien. El inconveniente que se presentó fue la hora de llegada de los insumos puesto que estaban en hora de repartición de los almuerzos y no había quien los recibiera. A las manipuladoras le pagan atrasado y la dotación la entregaron tarde, usaban lo que tenían del año anterior. Los insumos de aseo eran insuficientes para la limpieza del menaje, en varias oportunidades la Institución Educativa la suministró. Se puso queja al operador y fueron atendidas. Las manipuladoras no cuentan con seguridad social y ARL. Se conformó comité PAE.

I.E. Ambientalista

Modalidad preparada en sitio. Se prestó el servicio sin inconvenientes.

I.E. Tierra bomba

Modalidad preparada en sitio. No hay la cantidad de menaje suficiente para la repartición de los alimentos en forma óptima. El rector recomienda tener en cuenta que por ser una población afrodescendiente tienen una dieta alimentaria diferente y el pescado hace parte de su alimentación y no está contemplado en la minuta patrón del Ministerio de Educación Nacional. Se solicita a la Secretaria de Educación invertir en la infraestructura de la cocina y comedores escolares porque no está contemplado dentro del presupuesto de la Institución Educativa.

I.E. Puerto Rey

Modalidad preparada en sitio. El rector manifiesta que el programa inicia con el corte de matrícula de diciembre del año anterior y se recomienda a la Secretaria de Educación que el corte sea de la segunda semana de enero del año siguiente que se acerca más a la realidad de niños matriculados. Por lo tanto, en algunas ocasiones no son cobijados todos los estudiantes al programa, teniendo en cuenta que estamos con población vulnerable. Según lo manifestado por las manipuladoras, se requieren campanas de absorción de calor puesto que la cocina es pequeña y esto les está afectando su salud por las temperaturas a las que están sometidas por la cocción de los alimentos. Las manipuladoras deben contar con su dotación completa, les cancelan \$18.000 diarios, no cuentan con seguridad social. No le dieron dotación de calzado durante la vigencia 2018. Se observó que el operador no cuenta con un peso para controlar la cantidad de los tubérculos, frutas y verduras entregadas a la Institución Educativa, tal como si se hace con las proteínas. Esta situación ha sido manifestada al operador, sin respuesta satisfactoria.

I.E. Tierra Baja

Modalidad preparada en sitio. La rectora recomienda que la Secretaria de Educación Distrital de Cartagena provea un software para controlar la entrega de raciones alimentarias a los estudiantes beneficiarios del programa, las manipuladoras no cuentan con Seguridad Social ni contrato. La Institución no cuenta con personal suficiente para manejo del programa, porque estas funciones no están designadas para personal administrativo y docente.

I.E. La Boquilla

Modalidad preparada en sitio. Las manipuladoras no contaban con contrato, el pago era atrasado, devengaban \$18.000 diarios. Debido a que la infraestructura de la Institución no cuenta con las condiciones para tener comedor, la Secretaria de Educación debió alquilar un lugar de preparación para que funcionara el programa. No contaron por parte del operador con una báscula de pesaje para poder determinar si las frutas, tubérculos, verduras son las cantidades efectivamente asignadas a recibir, solo la proteína se verifica por la báscula. Se recomienda por parte de la Institución que mejoren la infraestructura de la Institución para contar con el comedor escolar y sobre el menaje es insuficiente, que se deben proveer con más implementos de cocina especialmente en ollas de presión y tanque plásticos. En las zonas rurales es diferente a la urbana; por lo que recomienda que hagan acompañamiento en cuanto a la minuta patrón deben tener en cuenta la alimentación de la zona, no se tiene en cuenta el contexto en este caso es la costa. Además, exhorta que las manipuladoras deben contar con una formación humana para que tengan en cuenta que quienes reciben el servicio son niños y no tienen la paciencia con los niños y algunos de ellos se quejan del trato de ellas. Se observó que la cocina y el comedor escolar están fuera de la Institución en un sitio arrendado por el cual cancelaban dos millones quinientos mil pesos mensuales (\$2.500.000) y solo el bachillerato y media académica hacen uso del comedor, los demás grados lo reciben en sus sedes para evitar que los niños de transición a quinto sean maltratados por los niños mayores, y estos son transportados en una carretilla a las demás sedes.

I.E. Hijos de María

La sede LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO, es almuerzo preparado en sitio, SEDE REPUBLICA DE MEXICO, almuerzo preparado en sitio y SEDE RAFAEL TONO, merienda industrializada. Se presentaron algunos inconvenientes con los horarios de entrega, porque muchas veces entregaban los insumos en horas que no estaban los directivos y docentes, entonces los recibían las mismas manipuladoras, toco prohibir que si no había docentes no se recibieran los alimentos. A raíz de eso compramos básculas para verificar que eran las raciones correctas, que las minutas venían completas. Hubo algunas ocasiones que venían insumos incompletos, como la carne, el pollo, el cerdo o las papas. El estado de los alimentos si venían bien, nunca se recibieron alimentos dañados. Pero la queja era porque los entregaban un viernes a las 6 de la tarde cuando ya se acaba la jornada, no hay nadie que reciba, algunos alimentos cuando llegaban el lunes ya estaban dañado por ejemplo el plátano, tuve que llamar a la

"CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO"

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª - 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

coordinadora Bernarda Barrios, para comunicar esta situación. Las recomendaciones que deja la rectora para el programa y secretaria, es mejorar las condiciones de infraestructura de cocina y comedores, eso es clave aquí, y lo otro deviene de las meriendas industrializadas, un mejor control de calidad por parte de la Secretaria de Educación. También que el programa empiece a principio de año, porque los niños desertan, porque para ellos es un incentivo un plato de comida, eso es una estrategia de cobertura, pero como tal que sean más diligentes y eficaz, en septiembre cuando empezó el programa se matricularon niños. La otra sugerencia es con el cumplimiento de las minutas por parte del operador mejorar en esa parte, más que todo en la ración industrializada, ejemplo que algún día toca galleta y traen otras cosas sin informar, no se cumplía textualmente lo que decía la minuta, si la cumplieran textualmente eso fuera una maravilla. Con el refrigerio industrializado en sede Tono, tuvimos más quejas porque en algunas ocasiones venían las galletas con moho, y las devolvíamos, no se las recibíamos, eso pasó unas cuatro veces, ellos la reponían, pero no el mismo día, si no al día siguiente. Con la fruta tuvimos más queja generalmente daban banano o platanito y naranja, la naranja venia verde, no estaba terminada de madurar, los niños no se la comían de lo acida, si no jugaban con ellas. El platanito o banano venia verde o a veces demasiado maduros.

I.E. Pontezuela

Modalidad preparada en sitio. Las manipuladoras tienen contrato voluntario, les cancelan \$18.000 diarios. No cuentan con Seguridad Social ni ARL. En algunas ocasiones el operador no cumple con la minuta patrón del día. Rector sugiere el ingreso de padres de familia de los estudiantes de preescolar para atender a sus hijos, por tratarse de niños más pequeños y puedan ingerir todo el alimento y este no sea desperdiciado.

I.E. Manzanillo del Mar

Almuerzos preparados en sitio. Sede Villagloria 23 estudiantes. Sede principal 308 estudiantes. Se preparaba alimentación en principal y se transportaba en moto y debido a un accidente aproximadamente a mediados de noviembre de 2018 se suspendió. A partir de allí se modificó la modalidad de esta sede a industrializado, por lo tanto, el operador llevaba directamente la merienda. Las manipuladoras no cuentan con contrato como tal, ni están afiliadas a Seguridad Social ni ARL. La Institución no cuenta con báscula para verificar la cantidad de los alimentos entregados por el operador. Y el operador no suministra báscula para la verificación de los mismos. La última semana de clases hubo problemas

de energía en la Institución porque se quemó un transformador. Cuando fue solucionado este inconveniente, no se contaban con sillas ni mesas para el comedor, para darle solución se utilizaban las sillas y mesas del salón de informática. Esta situación fue manifestada a la Secretaria de Educación quienes informaron que no había presupuesto. Solicitamos que se cambiara a industrializado pero la Secretaria de Educación no accedió porque después no se podía cambiar a preparado en sitio. Por todo lo anterior, en esta vigencia 2019 no se ha prestado servicio de alimentación. La Secretaria de Educación debe dotar de un supervisor particular encargado exclusivamente al buen funcionamiento del programa, porque estas no son funciones de docente ni coordinadores, quienes en algunas ocasiones dejan sus funciones académicas para atender el programa.

El rector recomienda antes de iniciar el programa, que la Secretaría de Educación mejore y acondicione la infraestructura de las cocinas y comedores, para cumplir con el objetivo del programa.

I.E. Omaira Sánchez

Modalidad preparada en sitio. La Institución no cuenta con báscula para verificar la cantidad de los alimentos entregados por el operador. Y el operador no la suministra para la verificación de estos, solo lo provee para el peso de las proteínas. No hubo durante la vigencia 2018 visitas de DADIS. Las manipuladoras manifiestan no poseer contrato ni están afiliadas a Seguridad Social ni ARL. La dotación fue suministrada completa. La Trabajadora Social desconoce, en caso que la funcionaria tenga un accidente quién responde por una eventual situación.

I.E. Mercedes Abrego

Preparado en sitio a excepción de Sede Sectores Unidos el cual es modalidad industrializada. El rector manifiesta que la Secretaria de Educación debe dotar de equipos, mobiliario y mantenimiento a la infraestructura de la cocina y comedor, porque el presupuesto de la Institución no es suficiente para cubrir estos gastos.

I.E. Luis Carlos López

Almuerzos preparados en sitio. Rector manifiesta que se debe mejorar el salario de las manipuladoras, ampliar cobertura para bachillerato y aumentar raciones entregadas

I.E. Jorge García Usta

Modalidad Preparada en sitio. El administrador manifiesta que se debe tener en cuenta el aumento de costos que debe asumir la Institución como es el caso del servicio de agua, por ejemplo, en enero de 2019 se canceló aproximadamente \$1.100.000 y en abril de 2019 \$3.200.000 aproximadamente. Que el operador suministre cucharas y vasos porque no contamos con suficientes. La Secretaria de Educación suministró cinco ollas que no están en uso. La Institución Educativa no cuenta con personal para recibir alimentos entregados por el operador, por lo tanto, esta función es realizada por la jefa de cocina, que es funcionaria del operador. La Institución Educativa no cuenta con báscula, para verificar las frutas y tubérculos entregados por el operador.

I.E. Fe Y Alegría

Modalidad Preparada en sitio. Cuando faltaba algún alimento era repuesto por el operador, pero con insistencia de la Institución. Incumplimiento de la minuta patrón por parte del operador, hacían cambios sin notificar a la Institución. Menaje insuficiente y en mal estado tales como platos, cucharas, vasos. Los elementos de aseo estaban incompletos y en algunas oportunidades fueron suministrados con recursos de la Institución, situación que fue resuelta esta vigencia 2019. La Institución Educativa no contaba con báscula para verificar las cantidades de alimentos suministrados por el operador. Esta falencia fue subsanada esta vigencia 2019 por el operador. La remuneración recibida por las manipuladoras no compensa salario con labor realizada y el número de horas laboradas. Al operador se recomienda traer alimentos completos el día de la entrega, por lo general hace falta algún elemento. La Secretaria de Educación por solicitudes realizada el año pasado con relación al menaje, envió este año 2019 ollas e implementos de cocina, algunas de las cuales están sin uso por parte la Institución, seis ollas grandes. Por lo tanto, se requiere más supervisión de la Secretaria de Educación en cuanto a funcionamiento operativo, normalmente las visitas son dirigidas al tema nutricional. En la vigencia 2018 no se conformó comité PAE en esta Institución.

I.E. Clemente Manuel Zabala

Modalidad Preparada en sitio. Inconvenientes menores. La Institución Educativa no contaba con báscula para verificar las cantidades de alimentos suministrados por el operador. Sin embargo, el operador trae báscula, y solo se pesaba la proteína. El rector recomienda que el operador suministre los alimentos en un día

“CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO”

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

específico, sugiere los días lunes o martes, por el tema de conservación de los alimentos, porque, si son entregados los jueves, o viernes, quedan almacenados el fin de semana, que no se prepara alimentos, y es susceptible al deterioro en especial frutas y verduras. Las manipuladoras reciben \$18.000 diarios, pagados mensualmente, no cuentan con Seguridad Social, la remuneración no es considerable a la labor realizada y horario cumplido, dotación completa y al día. En la vigencia 2018 se conformó comité PAE en esta Institución.

I.E. Jorge Artel

Modalidad Preparada en sitio. Inconvenientes menores. La Institución Educativa no contaba con báscula para verificar las cantidades de alimentos suministrados por el operador. En la vigencia 2018, la cocina contaba con dos estufas industriales, con dos fogones cada una, no se cuenta con una licuadora industrial, se suple con dos licuadoras pequeñas, esta situación se ve complicada porque se atienden más de 1000 estudiantes y por tal razón se atrasa el servicio a los estudiantes. Esta situación fue subsanada esta vigencia 2019. Teniendo en cuenta el contexto de la población estudiantil que manejamos sea considerado el tema de las ensaladas, porque estas no son gratas por los niños, y son desperdiciadas por los estudiantes. Considerar incluir dentro de la minuta otras opciones de preparación de alimentos. La administración desconoce la remuneración a las manipuladoras, los cuales son pagados mensualmente, y en algunas ocasiones estos pagos son atrasados, además no cuentan con Seguridad Social, la remuneración no es considerable a la labor realizada y horario cumplido, dotación completa y al día. Teniendo en cuenta que el comedor está fuera de la Institución, y por tratarse de una zona con alto nivel de inseguridad, se han realizado gestiones para mejorar esta situación con la Policía Nacional y con personal de la misma Institución.

I.E. Salim Bechara

Modalidad Preparada en sitio. No hubo Inconvenientes con el operador. El rector informa que si hubo visitas, pero la Institución no tiene copia del acta. Sin embargo, fueron acatadas todas las recomendaciones para el funcionamiento de la cocina. La Institución Educativa no contaba con báscula para verificar las cantidades de alimentos suministrados por el operador. Sin embargo, el comité PAE y los coordinadores están atentos a la llegada de los alimentos. El rector recomienda ampliar cobertura, teniendo en cuenta que la Institución se encuentra en zona vulnerable con población estudiantil de bajos recursos. Al principio del programa no consumían ensaladas, sin embargo, ha mejorado la situación con

“CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO”

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

campañas realizadas por los docentes. Rector manifiesta que los almuerzos preparados son agradables a los estudiantes para el consumo. Líder de cocina gana \$22.000 diarios y resto manipuladores \$18.000, son pagados mensualmente, remuneración no compensa labor realizada por las manipuladoras no cuentan con Seguridad Social, dotación completa y al día. Contaban con ARL, pero no sabían a qué empresa estaban afiliadas.

I.E. Corazón de María

Inicio con Modalidad ración industrializada, desde el 11 de septiembre hasta el 5 de octubre. Desde el 16 de octubre se prestó preparado en sitio. El programa funcionó bien, en cuanto al menaje estuvo incompleto y al día de hoy no se cuenta con el suficiente menaje para todas las sedes. Se contaba con la infraestructura adecuada, el DADIS dio visto bueno y los hallazgos que se encontraban fueron subsanados con el aval de la Secretaria de Educación y del DADIS. El contrato de las manipuladoras es de voluntariado, le cancelaban \$11.000. Cuenta con riesgos profesionales y no cuentan con seguridad social. El rector de la Institución Educativa indica que deben discriminar lo que le corresponde a cada uno de los actores, porque muchas veces le toca solucionar los problemas del propio bolsillo porque hay cosas que no están determinadas, y que no conocen el contrato así que no saben que le corresponde responder al operador. En cuanto a las manipuladoras, son insuficientes para la atención de la Institución Educativa y que es injusto que no se le tengan en cuenta sus derechos laborales. Se solicita charla a los padres de familia por parte de los nutricionistas para que determinen e identifiquen los niños con necesidades alimenticias especiales y para que promuevan los hábitos alimenticios saludables, teniendo en cuenta que los niños no se quieren comer las ensaladas ni los granos. La Institución Educativa tiene aprobada la jornada única desde los grados quinto en la sede primaria y los grados 9,10 y 11 en la secundaria, y no ha empezado a funcionar porque los almuerzos no están garantizados y la operación de la jornada única depende de la prestación del servicio de almuerzo.

I.E. Isla Del Rosario

Modalidad preparada en sitio. Solo se revisaba la entrega de los insumos porque la Institución no tiene una balanza para corroborar el pesaje y no se verifica la fecha de vencimiento de los alimentos. Se debe mejorar las condiciones de infraestructura de la cocina y el almacenamiento de los alimentos. Manipuladoras no tienen pensión ni salud, solo cuentan con ARL, pero desconocen el tipo de

contrato. En caso de accidente laboral cómo le reconocen todo lo pertinente a los riesgos laborales y se debe apuntar al mejoramiento de sus prestaciones sociales.

I.E. Pasacaballos

Modalidad preparada en sitio. Nunca hubo problema de alimentos dañados y descompuestos, nunca ha presentado intoxicación ni nada. En cuanto a la infraestructura hace falta tener un cuarto frío, arreglar el techo, el congelador grande está en mal estado y ampliar la bodega que está en malas condiciones, hacer el enmallado y todo lo que nos recomendó el DADIS que se debe mejorar. El inicio del programa debería coincidir con el inicio de las clases. La cantidad de alimentos que se den a las Instituciones deben estar acorde con la cantidad de estudiantes que realmente necesitan los alimentos. La organización de las minutas debe estar contextualizada según la región. Mejoramiento en infraestructura colocar otra puerta para la entrada, enmallar todos los calados, mejorar la bodega, el baño, terminar la rampla para discapacitados a la entrada, necesitamos dotación de ollas a presión, un congelador grande o un cuarto frío.

I.E. Alberto E. Fernández Baena

La Institución Educativa Alberto E. Fernández Baena en la vigencia 2017 no recibió complemento alimentario en ninguna modalidad, industrializada o preparada en sitio

El programa fue asignado para Setecientos Sesenta y Siete (767) niños, y empezó con alimento preparado en sitio y después pasó a ser merienda industrializada, pero hace la claridad que esto fue cuando inició el programa porque es de conocimiento público que los bloques 3 y 4 de la Institución se encuentran cerrado por estar ubicado en zona de alto riesgo; y ahí es donde está el comedor escolar, por lo que fue clausurado el programa para la Institución en la vigencia 2018.

➤ HALLAZGO ADMINISTRATIVO SIN ALCANCE N° 06

En las visitas realizadas a las Instituciones Educativas se pudo evidenciar que se encontraba conformado el comité PAE sin embargo no se encontró seguimiento después de conformado el mismo; tal cual, como lo establece el numeral 7.2.1 de la Resolución 29452 de 2017 donde indica que se debe realizar como mínimo una (1) reunión cada dos (2) meses con este hecho se puede evidenciar

incumplimiento de las funciones del comité PAE en las Instituciones Educativas oficiales del Distrito.

➤ **HALLAZGO ADMINISTRATIVO SIN ALCANCE N° 07**

La Secretaría de Educación Distrital cambió la modalidad de la raciones suministradas en algunas Instituciones Educativas oficiales Distritales, en la etapa de ejecución del programa PAE, debido al concepto desfavorable emitido por el Departamento Administrativo Distrital de Salud - DADIS y del equipo supervisor del PAE de la Secretaría de Educación, con relación a las cocinas donde se preparaban los alimentos. Con este hecho se evidencia incumplimiento del principio de planeación de la contratación pública toda vez que es en esta etapa antes de la suscripción del contrato donde se debe conocer claramente a cuántas, cuáles y qué tipo de ración se les va a suministrar a las Instituciones Educativas y de esta manera contratar la cantidad de raciones industrializadas y preparadas en sitio que se requieren para la operación del Programa de Alimentación Escolar en el Distrito de Cartagena.

➤ **HALLAZGO ADMINISTRATIVO SIN ALCANCE N° 08**

Los rectores de las Instituciones Educativas visitadas manifestaron a la comisión auditora, que en muchas ocasiones el operador del Programa de Alimentación Escolar en la vigencia 2018, modificaron el menú sin previo aviso incumpliendo la minuta patrón y que en ocasiones no son acordes a los alimentos de la región, al igual que la preparación de los mismos porque en algunas ocasiones, no son del agrado de los estudiantes, este hecho iría en contravía de lo establecido en los estudios previos para la contratación del PAE año 2018 donde se establece, que los ciclos de menús se deben elaborar teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias de esta forma los estudiantes disfrutarían de un menú agradable para ellos y más cercano a sus costumbres evitando el desperdicio de alimentos al tener que tirar a la basura los sobrantes dejados por los niños, niñas y adolescentes en las Instituciones Educativas.

Vinculación de las Manipuladoras

La comisión auditora solicitó a la Secretaría de Educación Distrital informe acerca del tipo de vinculación de las manipuladoras del Programa de Alimentación Escolar - PAE en el año 2018 a través de oficio DTAF – 07-19, la entidad dio respuesta a esta solicitud en los siguientes términos: “*El personal manipulador se*

“CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO”

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

encuentra vinculado a la ejecución del contrato mediante la figura del voluntariado, con fundamento en la ley 720 de 2001”.

De acuerdo a lo establecido en la Ley 720 de 2001, hay dos definiciones que llaman notablemente la atención como lo son, voluntariado y voluntaria, y ninguna de las dos está ligada como lo que realmente hacen las manipuladoras y el operador, lo primero que hay que anotar es que **la ejecución del Plan de Alimentación Escolar**, nada tiene que ver, con la actividad de interés general, al servicio de la comunidad que realiza, en virtud de una relación de carácter civil y voluntario, de la que habla la Ley 720 de 2001, como tampoco ninguna relación guarda lo realizado en la práctica o en el día a día las manipuladoras, con la figura del voluntario que prevé dicha Ley, más cuando en la mencionada Ley se indica que no reciben remuneración de carácter laboral, que ofrecen tiempo, trabajo y talento para la construcción del bien común en forma individual o colectiva, en organizaciones públicas o privadas o fuera de ellas. Una cosa es el fin social que se busca con la implementación y desarrollo del **Plan de Alimentación Escolar**, y otra muy diferente es que se quiera hacer ver como si el operador al prestar el servicio, que se aclara que es remunerado, además, preste o ejerza una actividad de carácter general y con este se construya un bien común. No es la prestación del servicio de alimentación escolar un acto altruista por parte del operador, a este se le paga por parte del Distrito de Cartagena cada ración servida a cada estudiante amparado por el programa, no son estos alimentos dádivas del operador, que en la relación operador, Distrito, y operador con el programa PAE 2018, hay un elemento importante y es, que dicha prestación del servicio es oneroso, mas no gratuito, para que hoy se entienda como una actividad de carácter general, en la cual intervienen unos sujetos llamados voluntarios que de manera libre y sin remuneración ponen al servicio de la comunidad su trabajo para buscar un bien común. En la realidad se trata de mujeres a las que se les paga diecisiete mil pesos (\$17.000) o veinte mil pesos (\$20.000) diarios, las cuales laboran de lunes a viernes, que prestan sus servicios personales, preparando los alimentos, servirles a los niños y realizar todas las actividades de aseo, limpiar la cocina, lavar los platos, arreglar los alimentos, limpiar los congeladores, neveras y estufa. Adicionalmente si a las manipuladoras se les da el título de voluntarias, el operador UNION TEMPORAL PAE CARTAGENA 2018, debe entonces denominarse voluntariado, los cuales tiene como fin de acuerdo a la Ley los siguientes: “... a) Contribuir al desarrollo integral de las personas y de las comunidades, con fundamento en el reconocimiento de la dignidad de la persona y la realización de los valores esenciales de la convivencia ciudadana a saber: La vida, la libertad, la solidaridad, la justicia y la paz; b) Fomentar, a través del servicio desinteresado, una conciencia ciudadana generosa y participativa

“CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO”

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

para articular y fortalecer el tejido social ...". Se hace necesario establecer nobles y sencillas diferencias ente un trabajador y un voluntario, entre las más elementales tenemos:

1. La primera diferencia es la más obvia, es la remuneración por el servicio prestado, a un voluntario no se le "paga" como contraprestación de sus servicios, lo que rige en el campo del derecho laboral con el artículo 23 del Código Sustantivo del Trabajo, donde la remuneración es uno de los elementos del contrato de trabajo.
2. El voluntario presta sus servicios en una actividad de interés general, entendiéndose por tales las asistenciales, de servicios sociales, cívicas, educativas, culturales, científicas, deportivas, sanitarias, de cooperación al desarrollo, de defensa del medio ambiente, de defensa de la economía o de la investigación, de desarrollo de la vida asociativa, de promoción del voluntariado o cualesquiera otras de naturaleza análoga (artículo 4 de la Ley 720), el trabajador puede prestarlo en cualquier otra actividad, pero en el caso bajo estudio, no existe tal actividad de interés general, por cuanto no tiene tal calidad el plan de alimentación escolar, no debe confundirse un deber estatal, con una actividad de interés general, y más cuando se trata de unos beneficiarios que por Ley están privilegiados en su atención como lo son los niños, niñas y adolescentes de las Instituciones Educativas oficiales del Distrito de Cartagena.
3. Además, a los voluntarios se les requiere que se formalice por escrito con unos contenidos mínimos, en cuanto al trabajador, puede que se le formalice su relación laboral mediante un contrato de trabajo, o puede ser verbal, sin perder por la forma de dicha contratación su naturaleza laboral.
4. Al voluntario se le debe asegurar frente a los riesgos de accidente y enfermedad derivados directamente del ejercicio de la actividad voluntaria, para lo que ha de acreditar la suscripción de la pertinente póliza de seguro, a un trabajador debe afiliársele obligatoriamente al Sistema de Seguridad Social, que en Colombia está dado para amparar pensión de vejez o pensión de invalidez o sustitución pensional, salud y riesgos profesionales.

Lo que se busca con el pago a la cotización a la Seguridad Social en materia laboral, es el cumplimiento del artículo 48 de la Constitución Política, y es que esa persona puede a futuro completar su número de semanas cotizadas y lograr su pensión de vejez, o en caso de una pérdida

"CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO"

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

de su capacidad laboral del 50% o superior, poder tener una pensión de invalidez, o en caso de muerte del trabajador pueda sus beneficiarios legales, en el orden que establece dicha Ley, obtener la pensión de sobreviviente, pero para pedir el reconocimiento de cualquier pensión debe haber un número de semanas cotizadas, las cuales solo son posibles obtenerlas si se paga dicha cotización, lo que no ocurre con la póliza de seguro, que en un momento dado es quien respondería por los daños amparados, en caso de un siniestro, pero en materia laboral la póliza de seguro, no reemplaza el pago de las cotizaciones al Sistema de la Seguridad Social.

Tras estas elementales características, queda claro que solo se podrá ser voluntariados en una empresa que tenga como actividad social de interés general, que no tenga ánimo de lucro y que únicamente sean satisfechos los gastos que te genere dicho voluntario.

➤ **HALLAZGO ADMINISTRATIVO SIN ALCANCE N° 09**

La Unión Temporal PAE Cartagena 2018 contrata a las manipuladoras bajo el contrato de voluntariado sin afiliarlas al Sistema de Seguridad Social utilizando de manera inadecuada la modalidad de voluntariado establecido en la Ley 720 de 2001 teniendo en cuenta que la operación del Programa de Alimentación Escolar ejecutado y contratado por la Unión Temporal no es actividad social de interés general, tampoco es una actividad sin ánimo de lucro o con fin altruista puesto que la Unión Temporal ofrece el servicio de ración servida y por este recibe la remuneración económica de acuerdo a lo contratado por el Distrito de Cartagena.

Visita Bodegas Unión Temporal PAE Cartagena 2018

La comisión auditora visitó las bodegas de la Unión Temporal, ubicadas en el Centro Comercial e Industrial Ternera N°1, Bodegas M9 alimentos preparados en sitio y 29 alimentos ración industrializada. La Unión Temporal finaliza contrato el día 05 de junio de 2019, la Unión Temporal se encontraba haciendo adecuaciones en la infraestructura al momento de la visita. De acuerdo a lo establecido en la Resolución 29452 de 2017, la comisión auditoria procedió a verificar lista de chequeo, encontrándose lo siguiente:

ITEM	CUMPLIMIENTO		OBSERVACIONES
	SI	NO	
Acta de inspección Sanitaria o Certificado (No superior a 1 año)	X		Se evidencia en AZ, acta de fecha 28 de enero de 2019 realizada por la Gobernación de Bolívar
Relación de utensilios que dispone en la bodega	X		Se evidencia en AZ listado con hojas de vida de los equipos
Plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega	X		Se evidencia en AZ hoja de vida de técnico en mantenimiento de refrigeración egresado del SENA, el año 2017- Juan Carlos Guzmán Castellanos, quien es el encargado del mantenimiento de todos los equipos
Plan de saneamiento básico	X		Se evidencia AZ con el plan de saneamiento básico.
Plan de capacitaciones	X		Se evidencia AZ plan de capacitaciones con listado y firmas de asistentes.
Plan de rutas, periodicidad y días de entrega	X		Se evidencia en AZ plan de rutas con documentación de los camiones
Ciclos de menús de 20 días	X		Se evidencia minuta de APS y RI publicados

2.3. Control Financiero

2.3.1. Gestión Financiera

EJECUCION FINANCIERA 2018				
CONCEPTO	VALORES		AMORTIZACIÓN ANTICIPO	VALOR PAGADO
VALOR CONTRATO 2018	\$ 18,691,595,952			
EJECUTADO SEPTIEMBRE	2,297,480,824		574,370,206	1,723,110,618
EJECUTADO OCTUBRE	3,966,305,226	\$ 4,094,520	991,576,307	2,970,634,399
EJECUTADO NOVIEMBRE	3,166,601,016.01	\$ 11,315,008.09	791,650,254	2,363,635,754
VALOR ANTICIPO	4,622,898,989			
GARANTIA CUMPLIMIENTO	3,755,079,144			
COMISIÓN CORREAGRO	44,063,382			
CONTRATO COMISION BOLSA	113,439,329			
TOTAL ACUMULADO	17,965,867,910		2,357,596,767	7,057,380,771

3. OTRAS ACTUACIONES

3.1. Denuncia D-006-2019.

Texto de la denuncia:

*“La presente es para notificarles que en el **Colegio Berta Gedeón Baladí** se vienen presentando algunas anomalías respecto al restaurante escolar, en el año 2018 se le paró la alimentación a los niños de la Institución con el pretexto de que habían pocos niños, porque la mayoría salió de vacaciones en ese momento la rectora con el pretexto de que había avisado a la Secretaría de Educación, pero lo más grave es que había comida para seguir dándoles a estos algunos que quedaron estudiando, las comidas empezaron a dañarse y botaron gran cantidad de alimentos guardaron carnes y pollo y estas fueron dañadas poniendo así en riesgo la salud de los niños”*

Actuaciones administrativas:

1. El día 18 de marzo de 2019, la comisión auditora realizó visita a la Institución Educativa Bertha Gedeón Baladí y realizó mesa de trabajo con la rectora de la IE señora LUZ ELENA CAMPO MADRID, en la visita la

“CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO”

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

señora rectora indicó a la comisión que en el Colegio Bertha Gedeón legalmente debía entregar 1154 raciones de comidas. Y el consorcio no le permitía devolver los alimentos que le sobraban, aunque había alimentos no perecederos y carnes que estaban en buen estado, la rectora quería devolverle los alimentos, pero un Ingeniero de Alimentos del consorcio contratista le manifestó que esos alimentos ya no se podían usar. La señora Luz Elena manifiesta que en la Secretaría de Educación ante su cuestionamiento sobre qué hacer con los alimentos sobrantes le respondieron que el rector debía definir qué hacer con los alimentos sobrantes, que esta situación debía ser resuelta por el rector del colegio.

Los únicos alimentos que se botaron fueron los frijoles porque tenían gorgojos. La señora Luz Elena Campo manifestó que para poder donar estos alimentos se realizó un taller de nutrición y se entregaron mercados a los padres de familia. En relación a lo manifestado en la denuncia que se le dejó de entregar alimentos a los niños, la rectora manifiesta que si se dejó de dar alimentos a los niños por haber muy pocos niños en la última semana del año que es la semana de nivelación y son muy pocos niños por salón. Adicionalmente manifiesta que los alimentos no se dañaron que la carne estaba bien refrigerada, al día de la visita había 46 kilos de carne que se encuentra en el congelador y no se regala porque el Ingeniero del consorcio manifestó que esta carne no se podía usar.

2. El día 21 de marzo de 2019, se llevó a cabo mesa de trabajo con el supervisor del contrato por parte de la Secretaría de Educación y su equipo de trabajo, en esta reunión se trató el tema de la contratación del servicio y como se está prestando en las Instituciones Educativas, al poner de manifiesto la denuncia de la Institución Educativa Bertha Gedeón el supervisor manifestó no tener conocimiento alguno de esta situación en la Institución Educativa y al preguntarle por los sobrantes de alimentos indicaron que no toda la población estudiantil es beneficiada por el programa que en los casos que sobren raciones de alimentos estas pueden ser entregadas a estudiantes que no estén dentro de la focalización para evitar de esta manera sobrantes de alimentos.
3. El día 22 de marzo de 2019, se realizó mesa de trabajo con el supervisor del contrato del Programa de Alimentación Escolar de la Secretaría de Educación quien asistió con su equipo de trabajo, con la rectora de la Institución Educativa y en esta oportunidad también participó el representante de la Unión Temporal operadora del Programa de

"CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO"

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

Alimentación Escolar. Se trataron puntualmente los temas motivos de la denuncia donde el denunciante indica que se dejó de entregar comida a los estudiantes a lo que la rectora indicó que se dejó de dar alimentos en la última semana del mes de noviembre por asistir pocos alumnos en la Institución porque esta semana es de nivelaciones académicas. En relación a los sobrantes de alimentos, la rectora responde que efectivamente sobraron alimentos y que la decisión que esta tomó fue hacer un taller de nutrición y entregar mercaditos con los alimentos no perecederos a los padres de familia participantes. Dentro de los alimentos sobrantes se encuentran cuarenta y seis kilos de carne los cuales aún los tenía refrigerados en la Institución, lo cual no era conveniente por ser posible que causara contaminación, adicionalmente esta carne no es apta para el consumo humano por haber perdido la cadena de frío, en varias oportunidades afectando las características organolépticas y calidad de la carne, por lo anterior, no se recomienda el uso para los estudiantes en conformidad a lo establecido a la Resolución 2674 del 2013. En la diligencia realizada se concluyó que el operador asumía el costo de las raciones entregadas por parte de la rectora a los padres de familia en el taller de nutrición realizado en día 01 de febrero de 2019, y de la carne que por recomendaciones del Ingeniero de Alimentos se debía destruir para evitar contaminación y por no ser óptima para el consumo humano. Sin embargo, la actuación de la Señora Luz Elena Campo Madrid al no entregar los alimentos a los estudiantes en la última semana del mes de noviembre y regalarlos en el taller realizado a los padres de familia irían en contravía de lo establecido en la Resolución 29452 de diciembre 29 de 2017 donde se indica que la población objetivo del programa son los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados, registrados en el Sistema de Matricula SIMAT, como estudiantes oficiales y que la prestación del servicio de alimentación escolar, se brindará durante todo el calendario escolar definido en cada una de las Entidades Territoriales Certificadas en Educación.

4. El día 09 de mayo de 2019, la comisión auditora realiza mesa de trabajo con el Consejo Directivo de la Institución Educativa para poner en conocimiento de los mismos la denuncia y obtener sus apreciaciones de la misma, en esta mesa de trabajo participaron los dos representantes de los docentes, un representante de los padres de familia, la profesional psicosocial del colegio, la rectora y el equipo supervisor del programa de la Secretaría de Educación. En esta reunión se concluyeron ciertos puntos, primero el servicio en la Institución Educativa se prestó hasta el 30 de

"CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO"

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

noviembre, la Institución recibió por parte del operador alimentos hasta el 23 de noviembre, los días hasta el 30 se le prestó el servicio a los estudiantes con los sobrantes que se tenían almacenados, según los certificados de entrega de raciones del mes de octubre de 2018, donde la rectora escribe en las observaciones que del 17 al 19 y del 22 al 25 de octubre fueron 808 con una reducción del 30%, en la semana del 28 al 31 se entregó 100% =1.1.54, en el certificado del 01 al 05 de octubre aparece una observación que dice, las raciones entregadas del 1 al 5 fueron 1.039 con una reducción del 10%, se le pide a la rectora que explique esta observación, a lo que la rectora informa que le solicitó al operador que se hiciera ajuste por la reducción de raciones recibidas y al no recibir el certificado con el ajuste de las raciones correctas decidió colocar la observación.

5. Los alimentos donados por la rectora en el taller de nutrición, teniendo cuenta los cuarenta y seis kilos de carne que aún tenían congelados y lo manifestado por la rectora en la reunión donde estuvieron presentes el Consejo Directivo, se estimó que las raciones donadas en el taller de nutrición equivalen a quinientas once raciones (511), dando un monto de Un Millón Quinientos Veintidós Mil Setecientos Ochenta Pesos Mcte. (\$1.522.780).

➤ **HALLAZGO ADMINISTRATIVO CON PRESUNTO ALCANCE FISCAL Y DISCIPLINARIO N° 10**

La Secretaría de Educación Distrital canceló al operador del servicio de alimentación escolar UNION TEMPORAL PAE CARTAGENA 2018, el valor total de los certificados de entrega de raciones a la Institución Educativa Bertha Gedeón Baladí correspondiente al mes de octubre sin tener en cuenta la observación escrita por la rectora de la Institución Educativa donde manifestaba no recibir el total de raciones relacionado en el certificado sino que del 1 al 5 de octubre se recibieron 1.039 raciones, pagándole un excedente de 115 raciones por 5 días dando un total de 575 raciones por valor de \$2.980, dando un total de \$1.713.500, en el certificado de entrega de raciones del 16 al 31 de octubre, la rectora escribe que del 17 al 19 y del 22 al 25 recibió 808 raciones, sin embargo se le canceló al operador el total de raciones de 1.153, esto daría un excedente de raciones pagadas de 2.415 por valor de \$7.196.700. La rectora de la Institución Educativa al donar en el taller de nutrición el equivalente a quinientas once (511) raciones incurriría en un presunto detrimento fiscal por un monto de un millón quinientos veintidós mil setecientos ochenta pesos (\$1.522.780) hecho que iría en

“CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO”

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

contravía de lo establecido en la Resolución 29452 de diciembre 29 de 2017. Teniendo en cuenta lo anteriormente descrito. el supervisor del contrato, el contratista Unión Temporal PAE Cartagena 2018 y la rectora de la Institución Educativa Bertha Gedeón Baladí incurrirían en un presunto detrimento patrimonial por valor de Ocho Millones Setecientos Diecinueve Mil Cuatrocientos Ochenta Pesos Mcte. (\$8.719.480) incumpliendo lo normado en la Resolución 29452, el Decreto 1851 de 2015 y la Ley 1474 de 2011. **CUANTÍA DEL PRESUNTO DETRIMENTO PATRIMONIAL LA SUMA DE OCHO MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL CUATROCIENTOS OCHENTA PESOS MCTE. (\$8.719.480)**

3.2. Denuncia D-017

Denunciante: Antonio Cabarcas Marchan

Texto de la denuncia:

“Sirva la presente para solicitar exhaustiva investigación al PAE, en lo referente al suministro de alimento a los niños en la Institución Educativa Gabriel García Márquez del barrio Bicentenario, cuya mala preparación y pésima manipulación da como resultado el rechazo de los niños para consumirlos razón por la cual vemos en este video y fotos que estamos remitiéndole como se bota la comida ya laborada al camión recolector de basura, en espera de pronto resultado, de ustedes”.

Actuaciones administrativas:

1. Reunión del día 26 de abril de 2019 a las 12:45 pm, donde asistió el Dr. Julio César Cárdenas – Contralor Delegado Sector Social de la CGR; Dr. Edgardo Román ELLES – Gerente Departamental de la CGR y Germán Hernández Osorio – Profesional Especializado – Coordinador Proceso Auditor PAE – Modalidad Especial. En esta visita se desarrolló lo siguiente: Al llegar a las instalaciones de la I.E., se hizo el recibimiento formal por parte del Rector de la I.E. el Señor Evelio Trespalcios, el Administrador de la misma Walter Anichiano y Karen Orozco – Asistente Administrativo; de igual forma, hizo presencia el Señor Darío González R. Coordinador Técnico y Administrativo - PAE, así como el Ingeniero de Alimentos Rafael Molina que integra la supervisión del PAE, igualmente la comunidad en representación de Jorge Almanza – Presidente JAC y Jorge Alzamora – Vicepresidente JAC. Siguiendo con el protocolo de la visita se hizo un

“CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO”

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19^a – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

recorrido por el comedor de la I.E., y el Contralor Delegado, así como el Gerente Departamental, se sentaron y han decidido probar los almuerzos que en esos momentos estaban sirviendo a los niños; y al mismo tiempo cruzaban palabras con los niños que estaban sentado a ambos lados, haciendo preguntas sobre la calidad de los alimentos que regularmente tomaban diariamente. Lo importante de esta decisión fue la impresión que quedó en ambos Servidores Públicos de la Contraloría General de la República, lo único que argumentaron sobre la calidad de los alimentos, fue sobre la ensalada que estaba un poco acida debido al limón utilizado, pero lo demás fue de "excelente sabor", palabras textuales. Una vez terminado el recorrido por el comedor de la I.E. se hizo una mesa de trabajo, con todas las personas mencionadas anteriormente; donde el Señor Rector manifiesta que los desperdicios de alimentos que aparecen en las canecas de la I.E. y que hacen parte del video que se encuentra en estos momentos circulando en las redes sociales; obedece a dos días de almacenamiento de basura o desperdicios, en razón a que el camión de la basura, llevaba dos días sin pasar por la I.E.; así como el resto de desperdicios que hacen parte de la operación del proceso. Es importante enfatizar en algo que amerita una atención, para que las personas que no conocen este tipo de procesos, entiendan cómo nace y cómo culmina cada operación diariamente. El Señor rector argumenta textualmente lo siguiente....."Cuando los niños toman los alimentos cada uno en promedio están dejando como sobrante unos 32 gramos de desperdicios y si multiplicamos por 1.225 porciones servidas que es el universo de la población atendida, está dando un promedio de 39 a 40 kilos de desperdicios diarios, como son dos días acumulados, esto quiere decir que hay en promedio 80 kilos de desperdicios en las canecas de la basura de la I.E., a esto súmele las cascarras del plátano, de la papa, la zanahoria, la remolacha, las cascarras de huevo, el cucayo, etc." Siguiendo con la mesa de trabajo el Señor Darío González, Coordinador Operativo y Técnico del Operador, empezó haciendo la siguiente reflexión.... "Esto es un programa súper ambicioso en el Distrito son cerca de cien mil raciones, 98.000 algo, ejecutando como un solo operador 198 I.E., tanto en el área rural, como el área urbana, incluyendo las islas porque hay una zona insular que también atendemos, y lo hemos desarrollado sin mayor contratiempo. Queremos contextualizarlo en algo primero. Cartagena tiene un problema frente al tema PAE, es que en la comunidad en general hay una predisposición hacia este programa, obviamente, por todo lo que ha pasado, por todos los escándalos que ustedes conocen a nivel central y es apenas natural que la persona esté prevenida. Nosotros iniciamos

"CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO"

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª - 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

ejecución el 11 de septiembre del 2018, con un contrato por 18 mil cuatrocientos y algo millones de pesos, continuamos con lo que había quedado el remanente, y hoy se hizo una adición porque se declaró, se abrió un proceso licitatorio y se declaró desierto, con la idea porque primaba el bienestar de los niños, está amparado y está permitido el tema de la adición. Ahora aquí no están focalizado el 100% de los estudiantes del Distrito, solamente están focalizados 98.000 estudiantes, porque se entiende que priorizan los grados inferiores y los que tienen mayor grado de desnutrición. En resumidas cuenta, bueno para terminar, estos colegios en concesión tienen una condición especial, son administrados porque están en concesión a diferencia de los que tiene el Distrito directamente; no tienen problemas en absolutamente nada, porque es que hay doble vigilancia, hay un rector como máxima autoridad de la I.E. y un administrador que debe responder a un contrato porque su infraestructura esté en óptimas condiciones; por lo general estos colegios que son concesionados que en Cartagena hay varios no tienen ningún inconveniente. Cuando sale la noticia el viernes entonces Doctor, yo de entrada supe porque ya uno sabe, a qué obedecía; aquí atendemos 1.225 estudiantes es una operación grande a eso súmele lo que mencionaba anteriormente el Ingeniero y el Doctor también que hay problemas en la alimentación que hacen parte de la idiosincrasia del Cartagenero y del costeño en general, que no comemos lo que decía inicialmente el rector, entonces ese sin número de cosas van ocasionando, una gran cantidad de residuos orgánicos que al momento de terminar la operación son bastantes, a eso súmele que el camión recolector de basura no había pasado, habían dos días acumulados; usted se pone a sumar el residuo que queda después del servido, el residuo propio de la preparación lo que son cascaras, todas esas cuestiones, el residuo propio de la preparación y aparte de eso lo que se cocina, no sé cómo se llama allá, la pega, el cucayo, eso es un volumen bastante considerable, ahora bien; que se hizo o no se hizo el manejo apropiado del manejo apropiado de la disposición final de los residuos, eso fue lo que entramos a revisar con el Ingeniero y fue las medidas que tomamos entonces para corregir, que si usted se pone analizar aquí, no se dejó de alimentar a los niños que se estaban alimentando, no se dejó de entregar la comida a los niños que se le debía entregarse, no se botó la comida preparada, no se botó la comida cruda, lo que había ahí era simplemente, residuos propios de la operación y eso queda evidenciado Doctor que si aquí se hubiere botado comida, pues el estudiante queda sin comer, si usted entra a las bodegas de almacenamiento y lo único que va a encontrar hoy viernes es la

"CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO"

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª - 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

alimentación que está llegando para la próxima semana, pero hoy viernes no queda nada, a excepción de los remanentes porque nosotros en las verduras siempre mandamos demás, sabe que al hacer el proceso de selección, una papa se daña, porque si son 100 kilos de papa mandamos 110. Entonces ya para concluir mi intervención Doctor aprovechando que está el Presidente de la Junta Acción Comunal, en hora buena están ellos aquí, y están ustedes como autoridades de control, podamos como definitivamente, sellar el capítulo y entender lo que sucedió son gajes del oficio, son situaciones propias de la operación, y que lo que tenemos que corregir en el tema de la disposición de los residuos, lo estamos haciendo y lo vamos a seguir haciendo, y lo que tenemos que corregir en el tema de la ensalada, como lo mencionaba usted Doctor, que había que hacer la agridulce, ya con el Ingeniero ideamos como estrategia para capacitar mejor a las manipuladoras, incluso para rotarlas algunas, en colegios donde tenemos excelentes experiencia con los alimentos, y decirle vengase una semana para acá y enséñele cómo hace una ensalada allá en aquel colegio que tiene 1.500, y usted vengase para acá y las rotamos para que cada quien pueda adquirir experiencia, en distintos flancos y podamos optimizar mejor el servicio....” Como Coordinador del Proceso Auditor Especial – PAE, se hace la aclaración pertinente en cuanto a lo expresado por parte del Coordinador Operativo y Técnico del PAE, se contextualizó lo analizado por él, porque es la pieza fundamental en el video presentado; por lo tanto, no hay que perder de vista que en este tipo de análisis es de suma importancia lo expresado por el presunto responsable de la situación presentada, en caso que la Contraloría Distrital a criterio de la Comisión considere que pudo haber un presunto detrimento patrimonial.

En cuanto a la versión presentada por el Señor Contralor Delegado de la CGR, dejó constancia en la mesa de trabajo, que trabajará en equipo con la Gerencia Departamental Bolívar y la Contraloría Distrital de Cartagena, en este caso en particular, porque los recursos del PAE, a nivel nacional se le viene haciendo un seguimiento muy estricto porque se trata de la alimentación de los niños, y de igual forma, concluye que el MEN tiene los ojos puestos a los recursos asignados al PAE y no se va a permitir ningún tipo de incumplimiento al contrato establecido para la prestación del servicio. Manifiesta que este es un programa que, desde el punto de vista de impacto, desde un punto de vista nacional, es muy importante; cuando se habla de la vida y salud de los niños, ello implica que hay que estar pendiente y toca reaccionar de la mejor manera posible y más rápida. Para eso se están revisando varias acciones en la CGR, todo el tema de quejas

“CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO”

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19^a – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

y denuncias, en temas de importancia reacción inmediata o participación directa del Delegado, se hará un seguimiento al proceso auditor en varias partes del País donde se está ejecutando el programa y con el tema de la política qué está ocurriendo con las minutas, con los recursos, si están bien estructurados estos proyectos, desde el punto de vista estratégico. Pero el mensaje que dejó la CGR es que se va hacer un seguimiento muy fuerte a este tema porque es supremamente importante para el País, para el Contralor General de la República, y por eso cuando se envían fotos con alimentos con gusanos como pasó en Pereira, carne no cocinada o que le sirvan mangos a los niños como pasó en un sitio que le daban mangos a la hora del almuerzo, unos dos limones; en Cali un poquito de mazamorra, con ese tipo de cosas se va a reaccionar de la misma forma como se está haciendo acá, revisando qué está pasando con la comida, con los niños, si se tiene la oportunidad de probar la comida se hace, y se mira el funcionamiento si las personas están cumpliendo las normas y sacar las conclusiones a que haya lugar.

CONCLUSIONES

Las conclusiones del presente informe deben ser las mismas que se dieron en la mesa de trabajo, las cuales se detallan a continuación:

- Se trabajará en equipo la CGR con la CDC en lo relacionado con la ejecución del PAE, al igual se hará un seguimiento permanente y riguroso a la ejecución del PAE en la Ciudad de Cartagena y sus corregimientos, con el fin de verificar que los niños reciban la cantidad y calidad en su alimentación. De igual forma, la CGR, estará atento a los resultados que arroje el proceso auditor que viene desarrollando la CDC en la auditoría especial que viene adelantando en la SED, al PAE.
- Los Ingenieros de Alimentos, Microbiólogos que tienen toda la experiencia para poder dar las orientaciones necesarias en la I.E., hicieron la debida verificación, de cómo se estaba dando el almacenamiento de los residuos, cómo se estaba haciendo la evacuación, se reforzó con una cantidad de elementos para poder dar mejor la clasificación y para el manejo de residuos, se hizo una capacitación en campo a las manipuladoras. Se harán las acciones de mejoras pertinentes con el fin que este tipo de situaciones no se vuelvan a presentar en la I.E. ni en ninguna otra.

“CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO”

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

- Rotar a las manipuladoras de los alimentos de más experiencia con más frecuencia en cada una de las I.E., conozcan sus debilidades y así tomar los correctivos necesarios a tiempo.
2. Reunión realizada el día 30 de abril de 2019 a las 09:30 am, donde asistió el Rector de la I.E. el Señor Evelio Trespalacios, el Ingeniero de Alimentos Ildelfonso Martínez Pozo como supervisor del PAE, Natalia Redondo como Trabajadora Social del PAE, al igual asistieron muchos padres de familia, al igual que estudiantes de grado 8, 9, 10 y 11; así como estudiantes de primaria de los grados de transición hasta grado quinto de primaria, por último llegó a la reunión un representante del Operador del PAE (Microbiólogo Edén Araujo Britto) . Una vez se confirmó la presencia de todos los invitados a la reunión programada, se dio inicio a la misma, donde se hizo un ejercicio muy valioso a cada uno de los estudiantes presentes, en lo relacionado con la cantidad y calidad de la alimentación que están recibiendo los estudiantes en estos momentos en la I.E. en comento. La gran mayoría alegaron el problema que tienen con el consumo de las ensaladas crudas, que los niños no tienen la cultura de consumir verduras, porque en su casa no lo hacen, porque no les gusta. Así mismo, los estudiantes trataron el tema de la carne cuando es guisada, que eran muy grande las cantidades que cortaban o los trocitos. Todas estas situaciones fueron escuchadas por todos los presentes, tomando atenta nota sobre las apreciaciones que los niños alegaban; con el fin de tomar los correctivos en tiempo real y mejorar el servicio, que era el objetivo de la reunión. Los padres de familia al escuchar a los niños, tomaron la vocería alegando que muchas veces son caprichos de los niños, de no consumir el almuerzo y también fundamentan la situación en un problema cultural. Agradecen a la SED y al Distrito por la ejecución como se viene manejando el PAE en la I.E., que a consideración de ellos opinan que ha sido muy eficiente porque hay muchos niños que llegan a la I.E. sin comer y esto les ha servido de mucho, porque inclusive muchos lamentan que no haya clase los sábados, para tomar la alimentación correspondiente, porque en su casa no la tienen. Por último, los representantes de la CDC hicieron su aporte en el sentido, que se está haciendo un seguimiento y se seguirá haciendo a todas las I.E., si no se alcanzan a revisar en el proceso actual, se seguirá en el segundo semestre con el mismo seguimiento, debido a que los recursos invertidos en la ejecución del PAE son muy importantes y amerita una atención oportuna, eficaz y efectiva, tal cual como lo establece la Ley 1474 de 2011.

CONCLUSIONES

Una vez culminada la mesa de trabajo se establecieron las conclusiones pertinentes con el ánimo de mejorar las debilidades encontradas en la I.E.

- Se hará una rotación de las operadoras con el ánimo de mejorar el servicio en la I.E. Gabriel García Márquez.
 - Los estudiantes de los grados 10 y 11 trabajarán de la mano con la I.E., con relación a los niños pequeños, incentivándolos para que consuman la alimentación.
 - Los padres de familia de igual forma, estarán muy pendiente a que el servicio no desmejore y estarán al tanto de las situaciones que se estén presentando, porque cogerán la información de sus propios hijos que sería una información primaria.
 - El Rector de la I.E. incrementará la vigilancia del servicio prestado, todo con el fin que el servicio no deje de prestarse como lo establece el MEN.
3. Visita de la comisión auditora a la Institución Educativa Gabriel García Márquez el día 08 de mayo de 2019, en esta reunión el señor rector de la institución reiteró lo manifestado en la primera reunión realizada a la Institución Educativa indicando que fue una mala información y que lo que se ve en el video son desperdicios, que por estar juntos las sobras de los alimentos de los estudiantes, con lo de la preparación de los alimentos el volumen se aumenta, y además se debe tener en cuenta que la preparación de los alimentos se realiza de acuerdo a lo establecido por el Ministerio de Salud y de acuerdo a los nutrientes que se le deben entregar a los niños. La comisión procedió a visitar el comedor de la institución educativa, donde se le preguntó a algunos niños que estaban comiendo si les gustaba la comida del día a lo que respondieron que sí.
4. La comisión auditora solicitó a la supervisión del Programa de Alimentación Escolar, informe de las acciones adelantadas para controlar y mitigar los hechos sucedidos en la IE Gabriel García Márquez, tendientes a reducir el hecho que los niños no se coman los alimentos y los mismos tengan que ser botados, ante esto la Secretaria de Educación entregó el siguiente informe:

"CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO"

Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

Con el objetivo de verificar la calidad de los alimentos preparados, se realizó análisis sensorial de cada uno de los componentes de la minuta justo antes de servir las raciones; donde se obtuvo resultados aceptables en las características organolépticas de los alimentos analizados, específicamente su sabor, olor son aceptables.

Control de residuos: Se realizó el control y pesaje de los residuos de alimentos dejados en los platos, con el objetivo de determinar la cantidad en promedio de desperdicios generados durante la jornada de entrega de raciones es de 35 a 40 gramos por beneficiario, es de anotar que se debe tener en cuenta los desperdicios que se generan en el proceso de cocción por ejemplo, arroz pegado en la parte inferior de los calderos, los resultados arrojaron un peso total de 55 kilos para una población focalizada de 1199 beneficiarios en el momento de la visita. Este resultado es una evidencia clara y contundente que la cantidad de alimentos en tanques plásticos grandes registrados en la fotografía y video de la denuncia, no corresponden a la realidad, porque toda esta cantidad se pudo depositar en un solo tanque plástico mediano. Se evidencian tanques plásticos grandes para la disposición final utilizados para almacenar los desperdicios orgánicos durante tres días en espera del camión recolector de Basura.

Seguimiento al consumo: Se realizó seguimiento para identificar que grupo de edad o cursos no consumieron la totalidad de los alimentos y producían la mayor cantidad de desperdicio, sobras o residuos en el momento del pesaje. Se obtuvo como resultado que la población que más desperdicio generó y no consumió la totalidad de sus alimentos fueron los cursos de transición, primero y segundo de primaria, donde también se evidenció que en estos grupos, el consumo de la ensalada fue nulo, no consumieron la ensalada de habichuelas con zanahorias. La minuta evaluada, correspondió a la primera semana, menú # 2: pollo guisado, arvejas, arroz blanco, palitos de yuca, verduras cocidas (habichuela, zanahoria), jugo de fruta.

Manipulación y preparación: El equipo de Supervisión PAE revisó y verificó las hojas de vida, resultados de laboratorios, certificados de aptitud laboral y certificado de capacitación en buenas prácticas de manufacturas y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, con el objetivo de garantizar que el personal que lleva acabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tengan la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus

funciones. Según lo establecido en el Decreto 1852 del 2015, capítulo 4, numeral 2.3.10.4.6 y la Resolución 29452 del 2017, capítulo 3, artículo 11.

En esta etapa de la visita se realizó la respectiva retroalimentación al personal manipulador con respecto a la importancia de planear, organizar y ejecutar el suministro diario de los complementos alimentarios a tiempo, de acuerdo con los horarios preestablecidos en coordinación con la Institución.

Se evidenció el uso adecuado de la dotación, implementos de protección, son de color acorde a lo solicitado en la normatividad 2674 del 2013. La presentación personal de las manipuladoras con respecto a, uñas cortas, limpias, sin esmalte, cabello recogido, sin aretes o cadenas, sin maquillaje están acorde a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013, capítulo 3, artículo 14. Los procesos de preparación y servido de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza, desinfección y de manera secuencial previniendo una contaminación cruzada.

**5. CUADRO TIPIFICACION DE HALLAZGOS
VIGENCIA 2018**

TIPO DE HALLAZGO	CANTIDAD	VALOR (en pesos)
1. ADMINISTRATIVOS	10	
1.1 ADMINISTRATIVOS SIN ALCANCE	8	
2. DISCIPLINARIOS	2	
3. PENALES	0	
4. FISCALES	1	
• Obra Pública	0	
• Prestación de Servicios	0	
• Suministros	0	
• Consultoría y Otros	0	
• Gestión Ambiental	0	
• Estados Financieros	0	
• Investigación Denuncia	1	\$8.719.480
TOTALES (1.1, 2, 3, y 4)	10	\$8.719.480

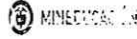
5. ANEXOS

CONTRALORIA

DISTRITAL DE CARTAGENA DE INDIAS

5.1 Minuta Preparada en Sitio

PAE



ALMUERZO PREPARADO EN SITIO PARA ESTUDIANTES DE 4 AÑOS 11 MESES, 6 A 9 AÑOS 11 MESES, 10 A 17 AÑOS 11 MESES					
OPERACIONES	BOLIVAR		CARTAGENA DE INDIAS		
DEPARTAMENTO	BOLIVAR		CARTAGENA DE INDIAS		
MUNICIPIO	MUNICIPIO DE SAN PEDRO DE MARIACA		MUNICIPIO DE SAN PEDRO DE MARIACA		
COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	SEMANA No. 1				
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEICO	CERDO EN GULASH	POLLO GUISADO	HUEVOS REVUELTOS	POLLO FRITO	CARNE GUISADA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON CEBOLLA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS Y RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA AL PIMENTON	PALITOS DE YUCA	MADURITO	PAPA SALADA	PLATANO PICARGO
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA PAYASO	VERDURAS COCIDAS	AHUYAMA COCIDA	ENSALDA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA
FRUTA	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA CON LECHE
LACTEOS					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEICO	JULIANAS DE RES	TORTILLA DE HUEVO	SUDADO DE POLLO	FAJITAS DE CERDO	POLLO A LA CRIOLLA
CEREAL	ARROZ CON AJO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ CON CEBOLLA	ARROZ CON FIDEOS
TUBERCULOS Y RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PATACONES	PAPA DGRADA	ÑAME COCIDO	PLATANO COCIDO	PAPA CHALECA
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	MIX DE VERDUPAS	RODAJAS DE REMOLACHA	VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS ORIENTALES
FRUTA	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA
LACTEOS					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEICO	BISTECK DE CARNE	POLLO A LA CRIOLLA	HUEVOS PERICOS	CERDO AL PIMENTON	POLLO EN SALSA BLANCA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ AMARILLO	ARROZ CON AJO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS Y RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	YUCA CON HOGAO	PLATANO MELAO	ENSALADA DE PAPA Y ZANAHORIA	PLATANO FRITO	ÑAME CON HOGAO
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA Y HABICHUELAS	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y CEBOLLA	ZANAHORIA AL LIMON	ENSALADA REMOLACHA	ENSALADA REMOLACHA
FRUTA	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA CON LECHE
LACTEOS					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN SALSA	HUEVOS CON CEBOLLA	CARNE ATOMATADA	POLLO AL AJILLO	ESTOFADO DE CERDO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON AJO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON CEBOLLA
TUBERCULOS Y RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	TAJADAS MADURAS	YUCA CRIOLLA	PLATANO COCIDO	PAPA FRITA
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y HABICHUELAS	ENSALADA DE PEPINO TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA DE REPOLLO Y PIÑA	VERDURAS CALIENTES
FRUTA	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA CON LECHE
LACTEOS					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORÓ LA PLANIFICACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			DIANA AMINTA OTERO GUERRA		
FIRMA			FIRMA		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE RECIBIÓ POR PARTE DE LA ETC LA PLANIFICACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			DANIELA ESTELA JIMENEZ PERAZO		
FIRMA			FIRMA		

"CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO"
 Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª - 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
 contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

CD CONTRALORIA

DISTRITAL DE CARTAGENA DE INDIAS

5.2 Minuta Industrializada

PAE

MINEDUCACIÓN

TODOS POR UN NUEVO PAIS

RACION INDUSTRIALIZADA 4-8 AÑOS 11 MESES, 9-13 AÑOS 11 MESES, 14-17 AÑOS 11 MESES					
DEPARTAMENTO	BOLIVAR		MUNICIPIO	CARTAGENA DE INDIAS	
RAZA		RPM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUERO	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA			COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	IE: DISTRITO TURISTICO CARTAGENA DE INDIAS				
COMPONENTES	SEMANA No. 1				
LÁCTEOS	Avena Canela	Leche Entera	Leche saborizada	Avena natural	Leche Entera
DERIVADO DE CEREAL	Galleta mantequilla	Torta de Vainilla	Pan de leche	Mogolla de queso	Galleta casera
FRUTA		Fruta	Fruta	Fruta	
ACEITES Y DULCES	Cocada				Cereal frutado
COMPONENTES	SEMANA No. 2				
LÁCTEOS	Leche saborizada	Avena Canela	Leche entera	Avena natural	Leche entera
DERIVADO DE CEREAL	Pan de queso	Galleta cuca	Ponqué	Galleta punto Bocadillo	Pan aliñado
FRUTA		Fruta	Fruta	Fruta	
ACEITES Y DULCES	Arequipe				Rollito de leche
COMPONENTES	SEMANA No. 3				
LÁCTEOS	Leche entera	Avena natural	Leche entera	Leche Saborizada	Avena canela
DERIVADO DE CEREAL	Galleta de Avena	Pan de Bocadillo	Torta de chocolate	Galleta de Queso	Pan de frutas
FRUTA			Fruta	Fruta	Fruta
ACEITES Y DULCES	Cereal achocolatado	Maní confitado			
COMPONENTES	SEMANA No. 4				
LÁCTEOS	Leche saborizada	Leche Entera	Avena canela	Leche entera	Avena natural
DERIVADO DE CEREAL	Croissant	Galleta Dulce	Ponqué vainilla	Pan de uva	Galleta Chips
FRUTA	Fruta		Fruta		Fruta
ACEITES Y DULCES		Cereal azucarado		Maní de sál	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA Y PLANEA LOS MENÚS DE MENÚS	Diana Aminta Otero Guerra		T.P. MND 01035		
PRIMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	TP MND01035	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REVISÓ POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	Diana Aminta Otero Guerra		T.P. MND 01035		
PRIMA	Diana Aminta Otero Guerra		MATRÍCULA PROFESIONAL	T.P. MND 07697	

LAS FRUTAS ESTAN SUJETAS AL TIEMPO DE COSECHA

“CONTROL FISCAL CONFIABLE, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO”
 Pie de la Popa, Calle 30 No. 19ª – 09 Casa Moraima - Móvil: 3013059287 -
 contraloria@contraloriadecartagena.gov.co - www.contraloriadecartagena.gov.co

CONTRALORÍA DISTRITAL DE CARTAGENA DE INDIAS ANÁLISIS RESPUESTA DE LA ENTIDAD AL INFORME PRELIMINAR			
DIRECCIÓN TÉCNICA DE AUDITORIA FISCAL			
DIRECTOR TÉCNICO DE AUDITORÍA FISCAL: JUAN PABLO RIVERA MARTELO			
COMISION AUDITORA: GERMAN HERNANDEZ OSORIO – Coordinador del Proceso Auditor IDALIS SUAREZ GARCIA – Profesional Universitario Líder ISADORA SALAS DIAZ – Apoyo Auditor ESCILDA BERRIO LARA – Apoyo Auditor			
ENTIDAD AUDITADA		SECRETARIA DE EDUCACIÓN DISTRITAL	
VIGENCIA		2018	
MODALIDAD DE AUDITORIA		ESPECIAL	
No	OBSERVACION CDC	RESPUESTA ENTIDAD	CONCLUSION
01	<p>OBSERVACIÓN ADMINISTRATIVA SIN ALCANCE N° 01</p> <p>La Secretaría de Educación Distrital prestó el servicio de alimentación escolar en las Instituciones Educativas oficiales del Distrito a partir del 11 de septiembre de 2018 hasta el 30 de noviembre de 2018, es decir, que los niños, niñas y adolescentes del Distrito no recibieron complemento alimenticio durante los meses de enero a agosto, hecho que incrementó la deserción escolar e impactó de manera negativa el rendimiento académico de los estudiantes, situación que fue manifestada por los rectores de las Instituciones Educativas visitadas.</p>	La entidad dentro de los cinco días establecidos para controvertir la observación, no envió respuesta alguna.	El ente auditado no controvierte lo contemplado en la observación, por consiguiente se mantiene la misma, convirtiéndose en un hallazgo administrativo sin alcance, el cual debe ser incluido en el plan de mejoramiento que el Punto de Control debe suscribir con el ente de control.
02	<p>OBSERVACIÓN ADMINISTRATIVA CON PRESUNTO ALCANCE DISCIPLINARIO N° 02</p> <p>No se evidencia la publicación del contrato del comisionista comprador CORREAGRO en el Sistema Electrónico de Contratación SECOP de acuerdo a lo establecido en el artículo</p>	La entidad dentro de los cinco días establecidos para controvertir la observación, no envió respuesta alguna.	El ente auditado no controvierte lo contemplado en la observación, por consiguiente se mantiene la misma, convirtiéndose en un hallazgo administrativo con alcance disciplinario el cual debe ser incluido en el plan de mejoramiento que el Punto de Control debe suscribir con el ente de control.

	2.2.1.2.1.2.14. del Decreto 1082 de 2015.		
03	<p>OBSERVACIÓN ADMINISTRATIVA SIN ALCANCE N° 03</p> <p>La Secretaría de Educación Distrital dentro de los estudios previos para la contratación de la prestación del servicio de alimentación escolar establece que se escoge la modalidad de selección abreviada de menor cuantía como consecuencia de la declaratoria desierta del proceso de licitación pública, sin embargo para la selección a través de una bolsa de productos la entidad estatal debía realizar la justificación de la modalidad de contratación tal como se encuentra establecido en el artículo 2.2.1.2.1.2.12 del Decreto 1082 de 2015, el cual reza “La Entidad Estatal debe estudiar, comparar e identificar las ventajas de utilizar la bolsa de productos para la adquisición respectiva, frente a la subasta inversa, al Acuerdo Marco de Precios o a la promoción de un nuevo Acuerdo Marco de Precios para tales bienes o servicios, incluyendo el análisis del proceso de selección del comisionista, los costos asociados a la selección, el valor de la comisión y de las garantías. El estudio mencionado debe mostrar la forma en que la Entidad Estatal garantiza los principios y objetivos del sistema de compras y contratación pública.”</p>	La entidad dentro de los cinco días establecidos para controvertir la observación, no envió respuesta alguna.	El ente auditado no controvierte lo contemplado en la observación, por consiguiente se mantiene la misma, convirtiéndose en un hallazgo administrativo sin alcance, el cual debe ser incluido en el plan de mejoramiento que el Punto de Control debe suscribir con el ente de control.



CONTRALORIA

DISTRITAL DE CARTAGENA DE INDIAS

04	<p>OBSERVACION ADMINISTRATIVA SIN ALCANCE N° 04</p> <p>La Institución Educativa Ternera y la Institución Educativa María Reina sede Amor a Cartagena cuentan con cocina y comedor los cuales no se están utilizando por requerir adecuaciones mínimas de infraestructura, por este hecho se les brinda alimentación industrializada a los estudiantes privándolos de los almuerzos preparados en sitio que ofrecen mayor nutrición a los niños, niñas y adolescentes de las Instituciones Educativas en comento.</p>	<p>La entidad dentro de los cinco días establecidos para controvertir la observación, no envió respuesta alguna.</p>	<p>El ente auditado no controvierte lo contemplado en la observación, por consiguiente se mantiene la misma, convirtiéndose en un hallazgo administrativo sin alcance, el cual debe ser incluido en el plan de mejoramiento que el Punto de Control debe suscribir con el ente de control.</p>
05	<p>OBSERVACION ADMINISTRATIVA SIN ALCANCE N° 05</p> <p>Las Instituciones Educativas oficiales visitadas con motivo de la auditoria especial al Programa de Alimentación Escolar que actualmente prestan servicio de ración industrializada cuentan con cocinas pero las mismas no son aptas para preparar alimentos y por esto tienen concepto desfavorable del Departamento Administrativo de Salud DADIS brindándoles a los niños, niñas y adolescentes estudiantes ración industrializada privándolos de la ración preparada en sitio la cual les podría ofrecer un complemento alimenticio más completo y nutricional para ellos.</p>	<p>La entidad dentro de los cinco días establecidos para controvertir la observación, no envió respuesta alguna.</p>	<p>El ente auditado no controvierte lo contemplado en la observación, por consiguiente se mantiene la misma, convirtiéndose en un hallazgo administrativo sin alcance, el cual debe ser incluido en el plan de mejoramiento que el Punto de Control debe suscribir con el ente de control.</p>
06	<p>OBSERVACION ADMINISTRATIVA SIN ALCANCE N° 06</p> <p>En las visitas realizadas a las Instituciones Educativas se pudo evidenciar que se encontraba conformado el comité PAE sin</p>		<p>El ente auditado no controvierte lo contemplado en la observación, por consiguiente se mantiene la misma, convirtiéndose en un hallazgo administrativo sin alcance, el cual debe ser incluido en el plan de</p>

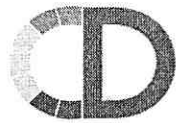


CONTRALORIA

DISTRITAL DE CARTAGENA DE INDIAS

	<p>embargo no se encontró seguimiento después de conformado el mismo; tal cual, como lo establece el numeral 7.2.1 de la Resolución 29452 de 2017 donde indica que se debe realizar como mínimo una (1) reunión cada dos (2) meses con este hecho se puede evidenciar incumplimiento de las funciones del comité PAE en las Instituciones Educativas oficiales del Distrito.</p>		<p>mejoramiento que el Punto de Control debe suscribir con el ente de control.</p>
07	<p>OBSERVACION ADMINISTRATIVA SIN ALCANCE N° 07</p> <p>La Secretaría de Educación Distrital cambió la modalidad de las raciones suministradas en algunas Instituciones Educativas oficiales Distritales, en la etapa de ejecución del programa PAE, debido al concepto desfavorable emitido por el Departamento Administrativo Distrital de Salud - DADIS y del equipo supervisor del PAE de la Secretaría de Educación, con relación a las cocinas donde se preparaban los alimentos. Con este hecho se evidencia incumplimiento del principio de planeación de la contratación pública toda vez que es en esta etapa antes de la suscripción del contrato donde se debe conocer claramente a cuántas, cuáles y qué tipo de ración se les va a suministrar a las Instituciones Educativas y de esta manera contratar la cantidad de raciones industrializadas y preparadas en sitio que se requieren para la operación del Programa de Alimentación Escolar en el Distrito de Cartagena.</p>	<p>La entidad dentro de los cinco días establecidos para controvertir la observación, no envió respuesta alguna.</p>	<p>El ente auditado no controvierte lo contemplado en la observación, por consiguiente se mantiene la misma, convirtiéndose en un hallazgo administrativo sin alcance, el cual debe ser incluido en el plan de mejoramiento que el Punto de Control debe suscribir con el ente de control.</p>
08	<p>OBSERVACION ADMINISTRATIVA SIN</p>	<p>La entidad dentro de los cinco días establecidos para</p>	<p>El ente auditado no controvierte lo contemplado en</p>

	<p>ALCANCE N° 08</p> <p>Los rectores de las Instituciones Educativas visitadas manifestaron a la comisión auditora, que en muchas ocasiones el operador del Programa de Alimentación Escolar en la vigencia 2018, modificaron el menú sin previo aviso incumpliendo la minuta patrón y que en ocasiones no son acordes a los alimentos de la región, al igual que la preparación de los mismos porque en algunas ocasiones, no son del agrado de los estudiantes, este hecho iría en contravía de lo establecido en los estudios previos para la contratación del PAE año 2018 donde se establece, que los ciclos de menús se deben elaborar teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias de esta forma los estudiantes disfrutarían de un menú agradable para ellos y más cercano a sus costumbres evitando el desperdicio de alimentos al tener que tirar a la basura los sobrantes dejados por los niños, niñas y adolescentes en las Instituciones Educativas.</p>	<p>controvertir la observación, no envió respuesta alguna.</p>	<p>la observación, por consiguiente se mantiene la misma, convirtiéndose en un hallazgo administrativo sin alcance, el cual debe ser incluido en el plan de mejoramiento que el Punto de Control debe suscribir con el ente de control.</p>
09	<p>OBSERVACION ADMINISTRATIVA SIN ALCANCE N° 09</p> <p>La Unión Temporal PAE Cartagena 2018 contrata a las manipuladoras bajo el contrato de voluntariado sin afiliarlas al Sistema de Seguridad Social utilizando de manera inadecuada la modalidad de voluntariado establecido en la Ley 720 de 2001 teniendo en cuenta que la operación del Programa de</p>	<p>La entidad dentro de los cinco días establecidos para controvertir la observación, no envió respuesta alguna.</p>	<p>El ente auditado no controvierte lo contemplado en la observación, por consiguiente se mantiene la misma, convirtiéndose en un hallazgo administrativo sin alcance, el cual debe ser incluido en el plan de mejoramiento que el Punto de Control debe suscribir con el ente de control.</p>



CONTRALORIA

DISTRITAL DE CARTAGENA DE INDIAS

	<p>Alimentación Escolar ejecutado y contratado por la Unión Temporal no es actividad social de interés general, tampoco es una actividad sin ánimo de lucro o con fin altruista puesto que la Unión Temporal ofrece el servicio de ración servida y por este recibe la remuneración económica de acuerdo a lo contratado por el Distrito de Cartagena.</p>		
10	<p>OBSERVACION ADMINISTRATIVA CON PRESUNTO ALCANCE FISCAL Y DISCIPLINARIO N° 10</p> <p>La Secretaría de Educación Distrital canceló al operador del servicio de alimentación escolar UNION TEMPORAL PAE CARTAGENA 2018, el valor total de los certificados de entrega de raciones a la Institución Educativa Bertha Gedeón Baladí correspondiente al mes de octubre sin tener en cuenta la observación escrita por la rectora de la Institución Educativa donde manifestaba no recibir el total de raciones relacionado en el certificado sino que del 1 al 5 de octubre se recibieron 1.039 raciones, pagándole un excedente de 115 raciones por 5 días dando un total de 575 raciones por valor de \$2.980, dando un total de \$1.713.500, en el certificado de entrega de raciones del 16 al 31 de octubre, la rectora escribe que del 17 al 19 y del 22 al 25 recibió 808 raciones, sin embargo se le canceló al operador el total de raciones de 1.153, esto daría un excedente de raciones pagadas de 2.415 por valor de \$7.196.700. La rectora de la Institución Educativa al donar en el taller</p>	<p>La entidad dentro de los cinco días establecidos para controvertir la observación, no envió respuesta alguna.</p>	<p>El ente auditado no controvierte lo contemplado en la observación, por consiguiente se mantiene la misma, convirtiéndose en un hallazgo administrativo con alcance disciplinario el cual debe ser incluido en el plan de mejoramiento que el Punto de Control debe suscribir con el ente de control.</p>