

34000 - 012742
08. NOV. 2004

Doctor
LUIS EDUARDO GARZÓN
Alcalde Mayor de Bogotá D.C.
Ciudad

REF: Control Fiscal de Advertencia, contratos suministro de complementos nutricionales en la Secretaría de Educación

Respetado doctor:

Con ocasión del ejercicio de vigilancia y control adelantado por la **Contraloría de Bogotá**, a través de la Dirección de Educación, Cultura, Recreación y Deporte, este Despacho considera oportuno hacer uso del **Control de Advertencia** consagrado en el numeral 8 del artículo 5 del Acuerdo 24 de 2001 y la Resolución Reglamentaria 030 de 2003 expedida por el Contralor de Bogotá, para prevenirlo sobre posibles riesgos que pueden generar detrimento a los intereses patrimoniales de la Secretaría de Educación Distrital y adicionalmente consecuencias en la salud de los estudiantes a quien va dirigido el suministro de complementos nutricionales.

En desarrollo de la auditoría especial a la gestión fiscal de la Secretaría de Educación, para atender el suministro de complementos nutricionales a los alumnos de los centros educativos distritales de los grados 0 a 5º de primaria y particularmente en los estratos 1 y 2, se establecieron los siguientes aspectos que deben tenerse en cuenta y que hacen relación con la prestación del servicio:

-. De acuerdo con el análisis y evaluación de los informes elaborados por las firmas interventoras C & M Consultores y Elena Amparo Gómez Moreno, se pudo establecer que el contratista de la Unión Temporal Bogotá (Comercializadora Mundial de Alimentos-Catering de Colombia) presenta fallas en la calidad

microbiológica de algunos de los componentes de los complementos nutricionales que se entregan en los centros educativos del Distrito Capital en desarrollo del contrato No. 016 de 2004 por la suma de \$7.345.9 millones y que hace parte de la Licitación Pública No. LP SED SGO 004 2004.

-. Que la U.T. mencionada viene presentando los siguientes eventos de forma repetitiva, de acuerdo con lo informado de una parte por la interventoria C & M Consultores, que en el mes de julio con los análisis de informes de laboratorio Nos. 16463, 16490, 16673, 16799, 16820, 16681, 16847, 16846, 16674 y 16679, con fecha de toma de muestra entre los días 12 al 29 de julio de 2004 y para el mes de agosto con los Nos., 17065, 17387, 17076, 17077, con fechas de toma de muestra el 12 y el 24 de agosto de 2004, y de otra parte Elena Amparo Gómez en los informes de laboratorio de identificados con los Nos. 2300704, 4650704, con fecha de toma de muestra entre los días 14 y 28 de julio y el No. 1570704, con fecha de toma de muestra entre los días 12 al 17 de julio de 2004; establecen el incumplimiento de calidad microbiológica, de acuerdo con los siguientes resultados:

La Unión Temporal Bogotá presentó productos alimenticios como queso doble crema, huevo cocido, arequipe, avena con sabor a canela y yoghurt con melocotón, con presencia de levaduras, coliformes totales y fecales, aerobios mesófilos¹ y Escherichia coli, respectivamente. Estos tipos de contaminación pueden ser causadas por microorganismos que sobreviven en diferentes partes del procesado (el refrigerio) o alcanzan al producto por recontaminación al ser manipuladas inadecuadamente, y durante el transporte, distribución y almacenamiento de estos.

La presencia de dichos microorganismos puede ocasionar alteraciones del producto que en la mayoría de los casos viene acompañado por defectos físicos visuales (decoloración), olores anómalos (pútridos) y formación de gas (hinchamiento de empaques).

El consumo de alimentos con la presencia de estos microorganismos, por encima de los parámetros de las normas legales vigentes genera consecuencias en la salud de los niños, reflejadas en eventos de gastroenteritis, distensión abdominal u otras molestias intestinales, acompañadas de vomito, fiebres, etc..

¹ Aerobios mesófilos: microorganismos que se desarrollan de 15 a 35°C los cuales son indicadores de contaminación en el proceso de fabricación de los alimentos cuando su recuento es elevado.
Coliformes totales: grupo bacterias entericas (intestinal) capaces de fermentar lactosa.
Coliformes fecales: grupo de microorganismos entericos capaces de fermentar lactosa a 44.5°C ej.E.coli indicador de contaminación fecal humana por mala manipulación.

De otra parte, se evidenció que la U.T. mencionada ha presentado en repetidas ocasiones utensilios, equipos y empaques como canastillas, banda transportadora, dispensador de jabón y empaque final secundario con presencia de los mismos microorganismos, lo cual pone en duda tanto el sistema de Buenas Prácticas de Manufactura- BPM, como los procedimientos de limpieza y desinfección de esta planta de ensamble de refrigerio, los cuales al tener contacto con los diferentes componentes del refrigerio aumentan el riesgo de que estos sean alterados y a su vez contaminados.

A su vez, se establece en los informes de la firma interventora y como resultado de análisis de manos y uñas del personal, la presencia de coliformes totales y fecales lo cual evidencia la inadecuada manipulación, así como prácticas de aseo incorrectas, ya que la presencia de estos indican contacto con materia fecal humana.

De otra parte, según los análisis bromatológicos² realizados por las firmas Interventoras, algunos menús no cumplen con el índice de calidad nutricional, en proteínas, grasas, azúcares, humedad y calorías tanto para los ciclos A y B. Esto es que no se cumple con los requerimientos propios de las diferentes edades que los escolares requieren para desarrollar sus cuerpos y mentes, así como tampoco con el aporte calórico exigido por la Secretaría de Educación en los pliegos de condiciones.

Algunos de estos sucesos también se presentaron en las otras uniones temporales como lo son U.T.Generación Colombia, U.T.Fiambre-La campiña, y U.T.Alianza, tal y como se observa en los informes de Interventoría. (anexo 1).

Los análisis practicados y que no son aceptables, evidencian problemas microbiológicos de productos, superficies y personal, desconociéndose por parte del contratista los establecido en el contrato cláusula tercera numerales 1 y 5 y Decreto 3075 de 1997, artículo 19. literal B.

Es importante señalar que a pesar de que la SED ha adelantado acciones pertinentes a minimizar riesgos, al parecer su efecto no ha sido atendido adecuada y permanentemente, dado que la Contraloría llevó a cabo una visita

² Análisis Bromatológico: Análisis fisicoquímicos de los componentes nutricionales de los alimentos (entendidos estos como macronutrientes: azúcares, proteínas, grasas, aporte calórico) dependiendo de el peso en gramos del alimento.

fiscal a la planta de Catering de Colombia (U.T. Bogotá), el 12 de octubre del presente mes, observándose entre otros aspectos los siguientes:

Jamón York sin fecha de vencimiento

Jugos con fecha de vencimiento ilegible

Camiones de transporte sin adecuado sistema de refrigeración ni control de temperatura

Acceso a la planta sin pavimentar

No cuentan con lavabotas para el ingreso a la línea de ensamble.

Evidenciándose por ende la continua trasgresión de las normas sanitarias que regulan este tipo de hechos, que en menor proporción se presentan en los demás contratistas que vienen prestando el servicio.

De otra parte, se puede indicar como una de las causales que determinan este tipo de hechos, es la contratación realizada en el año en curso con firmas que no tienen la experiencia e idoneidad requerida para este tipo de prestación de servicio, ni para la evaluación técnica de los contratistas ofertantes en el proceso licitatorio.

Esta situación se genera desde la selección de los contratistas, que para el caso en particular fueron evaluados por la **firma CONSUCON LTDA**, la cual no reunía la experiencia específica para evaluar a las firmas participantes en el proceso licitatorio; toda vez que dentro del equipo de trabajo a desarrollar esta actividad, (Director, Abogado y Coordinador); se evidencia que la profesión del Director es la de ingeniero civil, tal como se relaciona en su hoja de vida, en actividades propias de su campo entre otras, gerencias de proyectos de construcción de vías, proyectos de concesión de parqueaderos, de adecuación de tierras, pliegos de condiciones para concesiones viales, que en ningún momento guardan relación alguna con el objeto de las licitaciones relacionadas con manejo de alimentos, para las que se requieren conocimientos técnicos especializados en la materia.

Adicional a esta situación, el objeto social de la matrícula Mercantil expedida por la Cámara de Comercio, no contempla actividades en lo relacionado con el manejo de alimentos.

Así mismo, a través de la evaluación de los documentos soportes que presentaron los proponentes el equipo auditor de la Contraloría Distrital estableció que la Unión Temporal Bogotá, adjunto el certificado de concepto sanitario No. 06889 del 30 de diciembre de 2003 emitido por el Hospital de Fontibón con un concepto **pendiente**. Se incumplió lo establecido en el pliego de condiciones de la LP –SED – SGO – 004 – 2004, al adjudicar un contrato sin el lleno de los requisitos exigidos en el mismo, dado que en Numeral 3.3.11 del Capítulo 3 del pliego de condiciones especifica claramente que el concepto higiénico sanitario- plantas, debe ser “favorable”, adicional al hecho que fue dado para otra actividad industrial, por lo que la propuesta debió ser rechazada técnicamente tal como lo prescribe el pliego de condiciones y de otra parte la verificación incorrecta de los documentos presentados.

También se evidenció que el contratista al inicio del contrato en el mes de abril de 2004, utilizó para la ejecución del mismo la planta de la Empresa Industrial Nutríx, ubicada en la Calle 97 No. 15-20, planta no autorizada y/o no relacionada en la carta de presentación en su numeral k. Lo anterior de acuerdo con lo mencionado por el contratista en oficio del 12 de abril de 2004 dirigido a la SED y radicado E 2004-039231 del 13 de abril del mismo mes. En contravía a lo señalado en el Numeral 5.2.4. del Capítulo 5 del pliego de condiciones en el que determina que “ El contratista no podrá subcontratar o ceder en todo o en parte, los efectos y obligaciones inherentes al presente contrato, salvo autorización previa y expresa de la entidad contratante”.

Lo anteriormente señalado, obliga a que se tomen de manera inmediata las medidas correspondientes a fin de evitar posibles intoxicaciones como las ya presentadas en lo corrido de este año y prevenir problemas mayores en la salud o vida de los escolares a quien va dirigido el mismo, al igual que al cumplimiento estricto de las condiciones determinadas en los contratos celebrados y a la toma de medidas por parte de la administración (SED) a fin de que no se repitan acciones de tal naturaleza.

Con fundamento en las anteriores alertas, este Órgano de Control le solicita informar sobre las acciones que adelantará la Entidad respecto a cada una de las deficiencias identificadas, señalando el tiempo requerido para implementar los correctivos necesarios, sin perjuicio de las acciones que puedan derivarse del ejercicio de nuestra acción fiscalizadora, conforme lo establece el artículo 5º, numeral 8 del Acuerdo 24 de 2001. De no estar de acuerdo con las observaciones, indicar las razones mencionando las evidencias y demás pruebas en las que se apoye.

Dicha información deberá ser remitida a este Despacho a más tardar dentro de los diez (10) días siguientes al recibo de la presente.

Cordialmente,

ÓSCAR GONZÁLEZ ARANA
Contralor de Bogotá D.C.

Anexo. Relación de análisis de laboratorios. (6 folios)

Proyecto: Doctores. Jaime Padilla y Jaime Garcia

Reviso: Alirio Rodríguez Ospina- Director Sector Educación, Cultura, Recreación y Deporte.

Anexo 1.

RELACIÓN DE ANÁLISIS DE LABORATORIO Y BROMATOLOGICO GENERADOS POR LOS LABORATORIOS CONTRATADOS POR LAS FIRMAS INTERVENTORAS (C & M CONSULTORES Y ELENA AMPARO GOMEZ MORENO)

UT. Bogotá Contrato 016/2004: \$7.345,9 millones

Análisis de laboratorio Bromatológico No. 941 B del 22 de julio de 2004.

Yogurt de fresa, sándwich, queso doble crema y cocada de arequipe no cumple con el aporte calórico.

Análisis de laboratorio Bromatológico No. 966 del 29 de julio de 2004.

Leche de fresa, croissant de mortadela y gelatina de pata no cumple con el aporte calórico.

Análisis de laboratorio Bromatológico No. 978 del 3 de agosto de 2004.

Avena de canela; galleta de leche, queso doble cream y mango, no cumplen con el índice de calidad nutricional.

Análisis de laboratorio Bromatológico No. 993 del 11 de agosto de 2004.

Leche saborizada, croissant de mortadela y gelatina de pata, no cumplen con el índice de calidad nutricional.

Análisis de laboratorio Bromatológico No. 994 del 12 de agosto de 2004.

Cake de yogurt, maní, mandarina y avena natural, no cumplen con el índice de calidad nutricional.

Análisis de laboratorio Bromatológico No. 1002 del 16 de agosto de 2004.

Torta de queso, yogurt de fresa y mandarina, no cumplen con el índice de calidad nutricional.

UT. Generación Colombia contrato 017/2004: \$4.613.6 millones

Análisis de laboratorio No 16841 del 29 de julio 2004

Personal manipulador con coliformes totales.

Análisis de laboratorio No 16909 del 3 de agosto de 2004.

Canastilla de ensamble para galleta fortificada presento recuento de hongos y levaduras.

Análisis de laboratorio No 17445 y 17446 del 25 de agosto de 2004

Kumis – gelatina de pata presenta levaduras.

Análisis de laboratorio No. 17443 del 25 de agosto de 2004

Canastilla con panelita de leche con coliformes totales, hongos y levaduras.

Análisis de laboratorio No. 17444 del 25 de agosto de 2004

Pared cuartos fríos con hongos y levaduras.

Análisis de laboratorio Bromatológico No. 943 y 944 del 21 de julio de 2004.

Pan cochinito, kumis y torta de zanahoria no cumplen con el aporte calórico, para los menús A y B.

Análisis de laboratorio Bromatológico No. 938 del 16 de julio de 2004.

Néctar de maracuyá, galleta fortificada, queso de crema y masmelo no cumplen con el aporte calórico.

Análisis de laboratorio Bromatológico No. 974 del 03 de agosto de 2004.

Galleta fortificada, néctar de maracuyá, queso y naranja, no cumplen con el Índice de calidad nutricional.

Análisis de laboratorio Bromatológico No. 985 del 09 de agosto de 2004.

Yogurt de melocotón, pan queso, bocadillo y mango, no cumplen con el Índice de calidad nutricional en kilocalorías, C HO y grasas.

Análisis de laboratorio Bromatológico No. 1010 del 18 de agosto de 2004.

Kumis, torta de zanahoria y pan cochinito, no cumple en el índice nutricional de grasas.

Análisis de laboratorio Bromatológico No. 1030 del 21 de agosto de 2004.

Torta de chocolate, queso doble crema, néctar de crema y banano, no cumplen con el índice de proteínas

UT Fambre - La Campiña contrato 039/2004: \$8.049.4 millones

Análisis de laboratorio No. 16682 de 21 de julio de 2004.

Néctar de fresa con hongos y levaduras

Análisis de laboratorio No. 16684 del 21 de julio de 2004.

Personal manipulador con coliformes totales

Análisis de laboratorio No. 16683 del 21 de julio de 2004.

Banda transportadora mohos y levaduras.

Análisis de laboratorio No. 17440 del 25 de agosto de 2004.

Avena con hongos y levaduras.

Análisis de laboratorio No. 17139 del 17 de agosto de 2004.

Mesa selladora con coliformes totales

Análisis de laboratorio No. 17581 del 2 de agosto de 2004.

Operarios con coliformes totales.

Análisis de laboratorio No. 17137 del 17 de agosto de 2004.

Paredes cuarto frío con mohos y levaduras.

Análisis de laboratorio No. 996 del 26 de agosto de 2004.

Kumis presenta con acidez.

Análisis de laboratorio Bromatológico No. 940 del 17 de julio de 2004.

Yogurt de melocotón, mantecada, queso doble crea, maní dulce y banano no cumplen con el Índice de calidad nutricional.

Análisis de laboratorio Bromatológico No. 955 del 24 de julio de 2004.

Yogurt de fresa, arepa de maíz, queso doble crema y mandarina, no cumplen con el Índice de calidad nutricional.

Análisis de laboratorio Bromatológico No. 979 del 03 de agosto de 2004.

Leche saborizada fresa, arepa con salchicha y quesos doble crema, no cumplen en kilocalorías, grasas y CHO.

Análisis de laboratorio Bromatológico No. 980 del 03 de agosto de 2004.

Leche saborizada fresa, arepa de maíz, queso doble crema y gelatina de pata, no cumplen en kilocalorías, grasas y CHO.

Análisis de laboratorio Bromatológico No. 995 del 11 de agosto de 2004.

Torta de espinaca, kumis, queso doble crema y banano, no cumplen con el Índice de calidad nutricional.

Análisis de laboratorio Bromatológico No. 1004 del 18 de agosto de 2004.

Hamburguesa, néctar de maracuyá y mandarina, no cumplen en kilocalorías, grasas y CHO.

Análisis de laboratorio Bromatológico No. 1023 del 21 de agosto de 2004.

Yogurt de fresa, mojicón, maní y pomarcito, no cumplen con el Índice de calidad nutricional.

UT Alianza contrato 015/2004: \$1.635.1 millones

Análisis de laboratorio Bromatológico No. 3710504, 3690504 y 3700504 del 203 de mayo de 2004.

Huevo, yogurt de fresa y pan blanco tajado no cumplen con el Índice de calidad nutricional en grasas, CHO, y calorías.

Análisis de laboratorio Bromatológico No. 570604 y 580604 del 3 de junio de 2004.

Croissant jamón y leche entera no cumplen con el Índice de calidad nutricional, para proteínas, CHO y calorías.

Análisis de laboratorio No. AL- 563 del 4 de junio de 2004.

Superficie mesón con coliformes totales.
Agua potable con mesófilos aerobios.

Análisis de laboratorio Bromatológico Nos. 1990704, 3090704 y 2070704 del 13 de julio de 2004.

Salchichón, pan tajado y leche entera no cumplen con el Índice de calidad nutricional en grasas, en CHO y en calorías.

Análisis de laboratorio No. 2440804 del 13 de agosto de 2004.

Gelatina de pata presencia de mesófilos aerobios, coliformes totales y levaduras.

Análisis de laboratorio No. 4100804 del 25 de agosto de 2004.

Torta queso con levaduras

Análisis de laboratorio No. 4070804 del 25 de agosto de 2004.

Leche presenta mesófilos aerobios.

Análisis de laboratorio No. 4050804 y 4080804 del 25 de agosto de 2004.

Personal manipulador con coliformes totales.

Análisis de laboratorio No. 4060804 del 25 de agosto de 2004.

Superficie de banda presenta coliformes totales.

Análisis de laboratorio Bromatológico Nos. 960804, 970804 y 980804 del 9 de agosto de 2004.

Yogurt de guanábana, torta de plátano y maní dulce, no cumplen con el Índice de calidad nutricional en proteínas y calorías para ciclo A y ciclo B.

Análisis de laboratorio Bromatológico Nos. 2460804, 2470804, 2480804, 2490804 del 13 de agosto de 2004.

Yogurt de melocotón; gelatina, torta de plátano y rollo de carne, no cumplen con el Índice de calidad nutricional en proteínas, grasas, CHO y calorías, para los ciclos A y B.