



CONTRALORÍA  
DE BOGOTÁ, D.C.

*"Credibilidad y confianza en el control"*

AUTO COMISORIO No. 10100-53-11

**POR MEDIO DEL CUAL SE COMISIONA PARA ADELANTAR UNA ACTUACIÓN ADMINISTRATIVA ESPECIAL DENOMINADA OPERATIVO EN LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**

Bogotá, D.C., 29 de agosto de 2011

EL CONTRALOR DE BOGOTÁ, D.C., en uso de sus atribuciones conferidas por los artículos 267, 268 y 272 de la Constitución Política de Colombia, el Decreto Ley 1421 de 1993, artículos 78 y 88 de la Ley 42 de 1993, Ley 610 de 2000, el Acuerdo Distrital 361 de 2009 y las Resoluciones Reglamentarias Nos. 027 de 2010 y 018 de 2011.

Comisiona a los funcionarios del Grupo Especial de Apoyo y Fiscalización GAF, Lina Raquel Rodríguez Meza identificada con la cédula de Ciudadanía No. 52.711.358, Lilia Aurora Medina Roa identificada con la cédula ciudadanía No. 41.770.472, Janeth Bernal identificada con la cédula ciudadanía No. 51.991.538, Celmira Barreto Baquero, identificada con la cédula de ciudadanía No. 41.688.555, Lila del Pilar Ruidiaz Narváez identificada con la cédula de ciudadanía No. 52.056.593, Claudia Margarita Pinzón Encizo, identificada con la cédula de ciudadanía No. 51.811.908, Argemiro Castellanos Salazar, identificado con la cédula de ciudadanía No. 19.486.135, Héctor Fabio Candamil Montoya, identificado con la cédula de ciudadanía No. 17.123.909, Ariza Rojas Julio Néilson, identificado con la cédula de ciudadanía No. 5.772.847, Ramírez Cortés Néstor Raúl, identificado con la cédula de ciudadanía No. 93.116.281, Herrera González Sandra Margarita, identificada con la cédula de ciudadanía No. 51.768.962, Quiroga Gómez Oscar Javier, identificado con la cédula de ciudadanía No. 91.512.820, Vásquez Benavides Hernando José, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.917.320, Jordán Esparza María Andrea, identificada con la cédula de ciudadanía No. 34.562.976, Niño Giovanni Francisco, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.864.728, García Moreno Sandra Paola, identificada con la cédula de ciudadanía No. 52.705.318, Venegas Rodríguez Hernando Alberto, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.304.524, De la Rosa Rosa Esther, identificada con la



CONTRALORÍA  
DE BOGOTÁ, D.C.

*"Credibilidad y confianza en el control"*

cédula de ciudadanía No.45.452.472, Dangond Manuel, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.150.049, Mosquera Navarro Delhy Zurama, identificada con la cédula de ciudadanía No. 35.589.104, Herazo Perdomo Yadira, identificada con la cédula de ciudadanía No. 41.759.617, Pardo García Patricia, identificada con la cédula de ciudadanía No. 39.686.993, Callejas Molina Graciela Esther, identificada con la cédula de ciudadanía No. 32.728.231, Álvarez Torres José Mauricio, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.442.689, Vargas Calderón Esther Luz, identificada con la cédula de ciudadanía No. 55.160.897, Baracaldo Huertas Elsa Marlen, identificada con la cédula de ciudadanía No. 52.016.528, Quintana Piñeros Olga Lucia, identificada con la cédula de ciudadanía No. 51.783.569, Espitia Castillo Olga Marina, identificada con la cédula de ciudadanía No. 51.871.580, Pinzón Maldonado Héctor, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.515.182, Acosta Montalvo Martha Stella, identificada con la cédula de ciudadanía No. 52.841.475, Lozano Ruíz Pastor, identificado con la cédula de ciudadanía No. 80.857.353, García Vargas Hernando Elías, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.937.933, González Paipa Joanna Patricia, identificada con la cédula de ciudadanía No. 52.144.330, Rubio Martín Jean Paúl identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.799.184, Cáceres Acero Armando, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.322.575, Jordán Esparza María Andrea, identificada con la cédula de ciudadanía No. 34.562.976, Martínez Triviño Ana Milena, identificada con la cédula de ciudadanía No. 52.885.273, Galindo Serrano Marina, identificada con la cédula de ciudadanía No. 6.920.979, Castro Alejandro, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.659.160, Martínez Castañeda Juan Carlos, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.624.612, Carvajal Téllez Julián David, identificado con la cédula de ciudadanía No. 73.257.320, Mahecha Forero Carel Ivett, identificada con la cédula de ciudadanía No. 1.020.715.574, Oscar Sánchez Gaitán, identificado con la cédula de ciudadanía No.79.394.142, Eduardo Hurtado Peláez, identificado con la cédula de ciudadanía No.79.957.377, Julio Nelson Ariza, identificado con la cédula de ciudadanía No.5.772.847, Miguel Augusto Barragán Vargas, identificado con la cédula de ciudadanía No.3.234.076.

Para realizar un operativo el día 30 de agosto de 2011, a los contratos suscritos por la Secretaría Distrital de Educación, cuyo objeto es el suministro de refrigerios; el operativo consistirá en verificar la entrega que se debe realizar en los siguientes colegios: C.E.D., Escuela Normal Superior Distrital María Montessori y anexa, C.E.D, Tomás Carrasquilla, C.E.D., Germán



**CONTRALORÍA**  
DE BOGOTÁ, D.C.

**"Credibilidad y confianza en el control"**

Arciniegas, C.E.D., Porfirio Barba Jacob, C.E.D., Campestre Monteverde, C.E.D., Ismael Perdomo, C.E.D., Rodrigo Lara Bonilla, C.E.D., Nidia Quintero de Turbay, C.E.D., Instituto Técnico Internacional, C.E.D., INEM Francisco de Paula Santander, C.E.D., CODEMA, C.E.D., Integrada La Candelaria, C.E.D., Liceo Nacional Antonia Santos, C.E.D., La Merced, C.E.D., Enrique Olaya Herrera, C.E.D., Manuelita Sáenz, C.E.D. Externado Nacional Camilo Torres, C.E.D., El Verdón Bajo, C.E.D., Juan Lozano y Lozano, C.E.D., Gerardo Paredes, C.E.D., San Carlos, C.E.D., General Santander Lourdes, C.E.D., Friedrich Nauman, C.E.D., Nuevo San Andrés de los Altos, C.E.D., La Estancia Mañana y Tarde, C.E.D.

Los servidores públicos comisionados actúan de conformidad con las facultades conferidas en el marco normativo vigente relacionadas con el asunto o materia objeto de la presente comisión, la cual será realizada hasta el día 7 de septiembre de 2011.

CÚMPLASE

**MARIO SOLANO CALDERON**  
Contralor de Bogotá, D.C.



CONTRALORÍA  
DE BOGOTÁ, D.C.

*"Credibilidad y confianza en el control"*

**AUTO COMISORIO No. 10100-61-11**

**POR MEDIO DEL CUAL SE COMISIONA PARA ADELANTAR UNA ACTUACIÓN ADMINISTRATIVA ESPECIAL DENOMINADA OPERATIVO EN LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**

Bogotá, D.C., 23 de septiembre de 2011

EL CONTRALOR DE BOGOTÁ, D.C., en uso de sus atribuciones conferidas por los artículos 267, 268 y 272 de la Constitución Política de Colombia, el Decreto Ley 1421 de 1993, artículos 78 y 88 de la Ley 42 de 1993, Ley 610 de 2000, el Acuerdo Distrital 361 de 2009 y las Resoluciones Reglamentarias Nos. 027 de 2010 y 018 de 2011.

Comisiona a los funcionarios del Grupo Especial de Apoyo y Fiscalización GAF, Lina Raquel Rodríguez Meza identificada con la cédula de Ciudadanía No. 52.711.358, Lilia Aurora Medina Roa identificada con la cédula de ciudadanía No. 41.770.472 de Bogotá, Celmira Barreto Baquero, identificada con la cédula de ciudadanía No. 41.688.555, Liliana Liscano Romero, identificada con la cédula de ciudadanía No. 52.152.461, Lila del Pilar Ruidiaz Narváez identificada con la cédula de ciudadanía No. 52.056.593, Claudia Margarita Pinzón Encizo identificada con la cédula de ciudadanía No. 51.811.908, Argemiro Castellanos Salazar identificado con la cédula de ciudadanía No. 19.486.135, Héctor Fabio Candamil Montoya, identificado con la cédula de ciudadanía No. 17.123.909, Gerlein Beltrán, identificado con la cédula de ciudadanía No. 19.331.995, Ariza rojas Julio Nelson, identificado con la cédula de ciudadanía No. 5.772.847, Ramirez Cortés Néstor Raúl, identificado con la cédula de ciudadanía No. 93.116.281, Herrera González Sandra Margarita, identificada con la cédula de ciudadanía No. 51.768.962, Vásquez Benavides Hernando José, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.917.320, Jordán Esparza María Andrea, identificada con la cédula de ciudadanía No. 34.562.976, Niño Giovanny Francisco, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.864.728, Venegas Rodríguez Hernando Alberto, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.304.524, De la Rosa Rosa Esther, identificado con la cédula de ciudadanía No. 45.452.472, Dangond Manuel, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.150.049, Gerardo

*ROS*



CONTRALORÍA  
DE BOGOTÁ, D.C.

***"Credibilidad y confianza en el control"***

Orozco Daza, identificado con la cédula de ciudadanía No. 17.971.411, Mosquera Navarro Delhi Zurama, identificado con la cédula de ciudadanía No. 35.589.104, Herazo Perdomo Yadira identificado con la cédula de ciudadanía No. 41.759.617, Pardo García Patricia identificado con la cédula de ciudadanía No. 39.686.993, Callejas Molina Graciela Esther identificado con la cédula de ciudadanía No. 32.728.231, Vargas Calderón Esther Luz identificado con la cédula de ciudadanía No. 55.160.897, Baracaldo Huertas Elsa Marlen identificado con la cédula de ciudadanía No. 52.016.528, Quintana Piñeros Olga Lucia identificado con la cédula de ciudadanía No. 51.783.569, Espitia Castillo Olga Marina identificado con la cédula de ciudadanía No. 51.871.580, Pinzón Maldonado Héctor, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.515.182, Acosta Montalvo Martha Stella identificado con la cédula de ciudadanía No. 52.841.475, Lozano Ruiz Pastor identificado con la cédula de ciudadanía No. 80.857.353, García Vargas Hernando Elías identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.937.933, González Paipa Joanna Patricia identificado con la cédula de ciudadanía No. 52.144.330, Rubio Martín Jean Paúl identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.799.184, Cáceres Acero Armando identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.322.575, Jordán Esparza María Andrea identificado con la cédula de ciudadanía No. 34.562.976, Martínez Triviño Ana Milena identificado con la cédula de ciudadanía No. 52.885.273, Galindo Serrano Marina identificado con la cédula de ciudadanía No. 6.920.979, Castro Alejandro identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.659.160, Martínez Castañeda Juan Carlos identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.624.612, Carvajal Téllez Julián David, identificado con la cédula de ciudadanía No. 73.257.320, Mahecha Forero Carel Ivett, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.020.715.574, Oscar Sanchez Gaitan, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.394.142, Eduardo Hurtado Peláez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.957.377, Julio Nelson Ariza, identificado con la cédula de ciudadanía No. 5.772.847, Miguel Augusto Barragán Vargas, identificado con la cédula de ciudadanía No. 3.234.076, Paula Trujillo, identificada con la cédula de ciudadanía No. 43.059.241.

Para realizar un operativo el día 23 de septiembre de 2011, a los contratos suscritos por la Secretaría Distrital de Educación, cuyo objeto es el suministro de refrigerios, el operativo consistirá en verificar la entrega que se debe realizar en los siguientes colegios: CED. Escuela Normal Superior Distrital María Montesori y anexa, CED Tomás Carrasquilla, CED. Germán Arciniegas, CED. Porfirio Barba Jacob, CED Campestre Monteverde, CED

✍



**CONTRALORÍA**  
DE BOGOTÁ, D.C.

**"Credibilidad y confianza en el control "**

Ismael Perdomo, CED Rodrigo Lara Bonilla, CED Nidia Quintero de Turbay, CED Instituto Técnico Internacional, CED INEM Francisco de Paula Santander, CED CODEMA, CED Integrada La Candelaria, CED Liceo Nacional Antonia Santos, CED La Merced, CED Enrique Olaya Herrera, CED Manuelita Sáenz, CED Externado Nacional Camilo Torres, CED El Verdón Bajo, CED Juan Lozano y Lozano, CED Gerardo Paredes, CED San Carlos, CED General Santander Lourdes, CED Friedrich Nauman, CED Nuevo San Andrés de los Altos, CED La Estancia Mañana y Tarde, CED .

Los servidores públicos comisionados actúan de conformidad con las facultades conferidas en el marco normativo vigente relacionadas con el asunto o materia objeto de la presente comisión, la cual será realizada hasta el día 30 de septiembre de 2011.

CÚMPLASE

**MARIO SOLANO CALDERÓN**  
Contralor de Bogotá, D.C.

Proyectó: Lilibian Liscano Romero.- Coordinadora GAF

A.M. (handwritten)  
Z. (handwritten)

**"Credibilidad y confianza en el control"**

## INFORME REFRIGERIOS

En el presente informe se señalan los diferentes aspectos encontrados en el operativo realizado por el grupo GAF, referente al programa de refrigerios en colegios distritales de Bogotá. Este documento cumple la función de informar acerca de las distintas situaciones y anomalías observadas, percibidas y encontradas en los respectivos lugares visitados.

### 1. Observaciones de transporte

En el transporte de refrigerios se evidenció que los vehículos utilizados para la distribución presentan las siguientes deficiencias: primero, inadecuado diligenciamiento del registro de control de suministro; segundo, manejo insalubre por parte de los transportadores de alimentos; tercero, cantidad mínima de canastillas frente a la demanda de refrigerios; cuarto, inadecuado tratamiento por parte del transportador con los productos lácteos<sup>1</sup>; quinto, vehículos no acondicionados para el transporte de alimentos<sup>2</sup>; sexto, entrega tardía del suministro<sup>3</sup>.

Por otra parte, en otras instituciones –almomento de la visita– los transportadores no atendieron los requerimientos de la misma<sup>4</sup>, situación que no permitió corroborar aspectos puntuales frente al operativo. Cabe puntualizar el caso de los transportadores del contratista JPS, quienes no contaban con la respectiva remisión de entrega<sup>5</sup>, situación que impidió al grupo auditor contrastar la cantidad de refrigerios enviados por el operador con los efectivamente entregados a la institución.

### 2. Observaciones de recepción y almacenamiento

Frente a la recepción y almacenamiento de los refrigerios, se evidenciaron anomalías como; ausencia de personal que reciba los alimentos<sup>6</sup>; falta de bodega para el

<sup>1</sup> En la localidad de Chapinero, colegio C.E.D. Campestre Monteverde, operador por La Campiña, en esta institución al momento de la visita dañaron bolsas de Kumis que conllevaron al lavado del vehículo en la misma institución.

<sup>2</sup> En la localidad de Santa fe., colegio C.E.D. Externado Nacional Camilo Torres, operado por Diseral Ltda.

<sup>3</sup> En la localidad de los Mártires, colegio C.E.D. Liceo Nacional Antonia Santos, operado por Unión Temporal Nutrir Infancia 2011.

<sup>4</sup> En la localidad de Barrios Unidos, colegio C.E.D. Tomas Carrasquilla, operado por Internacional De Negocios S.A.

<sup>5</sup> En la localidad de Chapinero, colegio C.E.D. Campestre Monteverde, operado por La Campiña S.A.

<sup>6</sup> En la Candelaria, colegio C.E.D. Escuela Nacional De Comercio I.C.B.F, se verifico que no existe personal encargado de la recepción de refrigerios, por tanto estos son dejados en los pasillos de la institución, para que posteriormente sean distribuidos por tres alumnos de trabajo social.

53  
61

*Handwritten notes:*  
A. Miller  
C. J. ...



"Stability and Control in the Capital Markets"

INFORME PERIÓDICO

In its previous reports, the Commission has reported on the progress of the program to improve the stability and control of the capital markets. This report contains information on the progress of the program and on the results of the studies conducted to date.

1. Objectives of the Program

The primary objective of the program is to improve the stability and control of the capital markets. This is to be accomplished by strengthening the regulatory framework, improving the quality of information available to investors, and enhancing the ability of investors to make informed decisions. The program also seeks to improve the efficiency of the capital markets and to reduce the risk of systemic risk.

The program is being implemented in a number of areas, including: (1) strengthening the regulatory framework; (2) improving the quality of information available to investors; and (3) enhancing the ability of investors to make informed decisions. The program also seeks to improve the efficiency of the capital markets and to reduce the risk of systemic risk.

2. Progress of the Program

The program has made significant progress in a number of areas. In particular, the regulatory framework has been strengthened, the quality of information available to investors has been improved, and the ability of investors to make informed decisions has been enhanced.

The program has also made significant progress in improving the efficiency of the capital markets and in reducing the risk of systemic risk. In particular, the program has implemented a number of measures to improve the efficiency of the capital markets, including: (1) reducing the cost of capital; (2) improving the liquidity of the capital markets; and (3) reducing the risk of systemic risk.



**“Credibilidad y confianza en el control”**

almacenamiento (la provisión se efectuaba en la sala de profesores)<sup>7</sup>; bodegas cerradas por reparaciones o bodegas que no cuentan con las condiciones para el manejo de alimentos y/o refrigerios<sup>8</sup>; ubicación de canastillas de almacenamiento en la intemperie; falta de verificación en las cantidades de refrigerios suministrados a la institución<sup>9</sup>; ausencia de un lugar adecuado para su almacenamiento<sup>10</sup>; refrigerios sometidos a la intemperie y sin organización<sup>11</sup>; deficiencias en la zona de almacenamiento de los refrigerios; el grupo receptor de refrigerios en la institución no cumple con la normatividad de higiene<sup>12</sup>; no existe una oportuna y constante capacitación para la manipulación de alimentos; tampoco se evidenció que ni contratistas ni operadores de las instituciones educativas beneficiarias cumplan con un protocolo respecto a aspectos básicos como nutrición y hábitos alimenticios<sup>13</sup>.

Por otra parte, se presentaron situaciones en las que el personal que atendió la visita era un reemplazo no idóneo de la coordinadora de refrigerios, situación que limitó la recepción de datos certeros. Finalmente, las instituciones educativas no prestan el debido cuidado en la distribución y orden en la entrega de los refrigerios<sup>14</sup>.

### 3. Observaciones sobre los productos del refrigerio

Se evidenció que en algunos lugares las condiciones respecto al estado de los productos que contiene el refrigerio no cumplen con requisitos básicos de calidad, aspecto aparejado al no seguimiento de un protocolo en la movilización de los productos que garanticen que los refrigerios no se deterioren o contaminen. Se destacan las siguientes observaciones: productos en condiciones inadecuadas porque

<sup>7</sup> En la localidad de Usaquén, colegio Friedrich Naumann UEL; y en la localidad de Tunjuelito, colegio C.E.D. San Carlos, operado por PRONUTRIMOS. Pero adicionalmente en la localidad de Ciudad Bolívar, colegio C.E.D. Ismael Perdomo, operado por Internacional De Negocios S.A; también se detectó que sitio para la bodega es pequeño, canastillas fuera de la bodega y no uso de la nevera.

<sup>8</sup> En la localidad de Usme, colegio C.E.D. Nuevo San Andrés De Los Altos, operado por la Unión Temporal Nutrir A Colombia.

<sup>9</sup> En la localidad de Puente Aranda, colegio C.E.D. La Merced Fabio. Por otra parte en la localidad de La Candelaria, colegio C.E.D. Escuela Nacional De Comercio, operado por Nutrir Colombia, se detectó que se verifica una canasta al azar para revisar su contenido.

<sup>10</sup> En la localidad de Santafé, colegio C.E.D. Externado Nacional Camilo Torres, operado por DISERAL Ltda.

<sup>11</sup> En la localidad de Santafé, colegio C.E.D. El Verjón Alto, operado por MAUROSFOOD.

<sup>12</sup> Situación que se evidenció en la localidad de San Cristóbal, colegio C.E.D. Manuelita Sáenz, operado por PRONUTRIMO. Pero, también se pudo identificar en otras localidades de la ciudad, puntualmente la de Bosa C.E.D. colegio Porfirio Barba Jacob, operado por La Campiña, en la cual solo una de las cuatro personas que distribuyen los alimentos tenía guantes; y en la localidad de Engativá, colegio C.E.D. Nidia Quintero De Turbay, operado por PRONUTRIR INFANCIA, el grupo auxiliar y la coordinadora no usan tapabocas.

<sup>13</sup> En la localidad de los Mártires, colegio C.E.D. Liceo Nacional Antonia Santos, operado por la Unión Temporal Nutrir Infancia 2011.

<sup>14</sup> En la localidad de Ciudad Bolívar, colegio C.E.D. Rodrigo Lara Bonilla, operado por Internacional De Negocios S.A.



CONTRALORÍA  
DE BOGOTÁ, D.C.

## “Credibilidad y confianza en el control”

estaban deteriorados o no son frescos<sup>15</sup>; algunas bolsas de kumis estaban reventadas, contaminando el resto de productos del refrigerio; los contenidos de los refrigerios no cumplen con el menú contratado<sup>16</sup>; en algunos productos se encontraron restos de material corto punzante y/o productos que no son aptos para el consumo humano<sup>17</sup>; se encontraron inconsistencias al momento de la entrega de los productos en tanto no hay correspondencia en relación con el color de los rótulos tipo a y b<sup>18</sup>; no hay suministro de bebida y no se entregan frutas<sup>19</sup>; se carece de rotulación impidiendo una identificación adecuada<sup>20</sup>; se entrega un solo tipo de refrigerio para todo el colegio, aunque los refrigerios sean etiquetados con rótulos rojo y verde<sup>21</sup>; algunos menús no son balanceados en términos de dieta alimenticia, pues, según lo manifestaron algunos coordinadores, se envían muchas harinas y la fruta es escasa<sup>22</sup>; inconsistencia con lo establecido en el anexo técnico, pues no se cumple con el requerimiento en torno a que el refrigerio debe contener cinco (5) elementos pero solo se entregan tres (3), aunque la explicación ofrecida es que el día del operativo hubo cambio de proveedor<sup>23</sup>; los estudiantes manifiestan que el menú no varía, dado que todos los días les envían leche saborizada, pan y una fruta que generalmente oscila entre banano y naranja<sup>24</sup>; en algunos casos el menú del día consistió en pan y bolsa de avena, aspecto justificado por el contratista bajo el argumento de que el proveedor del queso no les cumplió<sup>25</sup>; en otros casos, el refrigerio no cuenta con todos los productos exigidos y contratados, además de hallar productos en mal estado<sup>26</sup>.

### 4. Observaciones sobre los empaques del refrigerio

El operativo también evidenció inconsistencia en el manejo técnico que debe cumplir el operador respecto a las etiquetas que deben acompañar a los productos del refrigerio, destacándose los siguientes aspectos: empaques que carecen de los datos básicos en relación con el producto que se entrega<sup>27</sup>; ausencia de logos de identificación<sup>28</sup>; algunos

<sup>15</sup> En la localidad de Usaquén, colegio Friedrich Naumann UEL; Tunjuelito C.E.D. San Carlos Unión Temporal Excelencia

<sup>16</sup> En la localidad de Chapinero, colegio C.E.D. Campestre Monteverde Plan Padrinos San Luis, operado por La Campaña S.A.

<sup>17</sup> En la localidad de Santafé, colegio C.E.D. Externado Nacional Camilo Torres, operado por DISERAL Ltda.

<sup>18</sup> En la localidad de Santafé, colegio C.E.D. El Verjón Alto, operado por MAUROSFOOD.

<sup>19</sup> Usme C.E.D. Nuevo San Andrés De Los Altos U.TNUTRIR A COLOMBIA

<sup>20</sup> Tunjuelito C.E.D. San Carlos PRONUTRIMOS

<sup>21</sup> Bosa C.E.D. Colegio Germán Arciniega U.T. REFRILACTEOS

<sup>22</sup> Bosa C.E.D. Porfirio Barba Jacob CAMPIÑA

<sup>23</sup> Engativá C.E.D. Nidia Quintero De Turbay PRONUTRIR INFANCIA

<sup>24</sup> La Candelaria C.E.D. Escuela Nacional De Comercio C.B.F.

<sup>25</sup> La Candelaria C.E.D. Escuela Nacional De Comercio NUTRIR COLOMBIA

<sup>26</sup> Ciudad Bolívar C.E.D. Ismael Perdomo y C.E.D. Rodrigo Lara Bonilla INTERNACIONAL DE NEGOCIOS S.A.

<sup>27</sup> Santafé C.E.D. Externado Nacional Camilo Torres. DISERAL Ltda



**“Credibilidad y confianza en el control”**

de los productos que contiene el refrigerio no cuentan con la respectiva tabla nutricional en relación con talla y peso<sup>29</sup>; empaques secundarios que no cumple con las condiciones técnicas exigidas<sup>30</sup> o, en algunos casos, ausencia de empaque secundario<sup>31</sup>; el proveedor actual usa los empaques del proveedor anterior<sup>32</sup>.

**5. Observaciones sobre los planes ambientales**

El operativo determinó que en algunas instituciones educativas no existe plan de manejo ambiental<sup>33</sup> y en aquellos casos en que está implementado, no se utiliza de manera adecuada<sup>34</sup>. En consecuencia, se destacan las siguientes observaciones: los empaques de los refrigerios ni se reciclaban ni se clasificaban<sup>35</sup>; no se usa adecuadamente el plan de manejo ambiental<sup>36</sup>; ausencia de información clara y adecuada<sup>37</sup>, especialmente para la población estudiantil<sup>38</sup>.

**6. Observaciones particulares del operativo**

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
Usaquén	Friedrich Naumann	UEL	No se lleva registros de los refrigerios sobrantes.
Chapinero	C.E.D. Campestre Monteverde	PLAN PADRINOS SAN LUIS LA CAMPIÑA	No se evidencia el registro de la entrega de refrigerios a los niños.  Algunos refrigerios se entregaron hasta tres horas después de la hora estipulada.  Los alumnos se quejaron en torno a que algunas veces las frutas llegaban en mal estado.
Santa Fe	C.E.D. Externado Nacional Camilo	DISERAL LTDA	No existe una comunicación eficiente entre el colegio y los proveedores del

28 Usme C.E.D. Nuevo San Andrés De Los Altos Tunjuelito C.E.D. San Carlos U. TEXCELENCIA Tunjuelito C.E.D. San Carlos PRONUTRIMOS Suba C.E.D Juan Lozano Y Lozano. U. TNUTRIR A COLOMBIA

29 Engativá C.E.D. Nidia Quintero De Turbay PRONUTRIR INFANCIA

30 Barrios Unidos C.E.D. Tomas Carrasquilla INTERNACIONAL DE NEGOCIOS S.A.

31 La Candelaria C.E.D. Escuela Nacional De Comercio. I.C.B.F.

32 Antonio Nariño. C.E.D. Escuela Normal Superior Distrital María Montessori y anexo FABIO DULADO BARRETO

33 La Candelaria C.E.D. Escuela Nacional De Comercio. I.C.B.F.

34 Ciudad Bolívar C.E.D. Ismael Perdomo INTERNACIONAL DE NEGOCIOS S.A.

35 Chapinero C.E.D. Campestre Monteverde LA CAMPIÑA

36 Chapinero C.E.D. Campestre Monteverde JPS

37 Suba C.E.D Juan Lozano Y Lozano U.T NUTRIR A COLOMBIA

38 Barrios Unidos C.E.D. Tomas Carrasquilla INTERNACIONAL DE NEGOCIOS S.A.



CONTRALORÍA  
DE BOGOTÁ, D.C.

**“Credibilidad y confianza en el control”**

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
	Torres		<p>refrigerio.</p> <p>No hay un personal adecuado para la distribución de los refrigerios ya que esto lo hacen menores de siete años.</p> <p>No hay bodega de almacenamiento para alimentos en frío.</p> <p>No hay bases de soporte para evitar el contacto con el suelo.</p> <p>En la institución se guarda alimentos perecederos que pertenecen al bienestar y se distribuyen días después.</p> <p>El espacio donde se reserva no tiene normas de higiene.</p> <p>Algunos de los productos no se pueden consumir por que presentan residuos dañinos para las personas.</p>
Santa Fe	C.E.D. El Verjón Bajo	MAUROSFOOD	<p>La institución no tiene conocimiento del contrato N° 1669 del 26 de agosto del 2011; este se encuentra en la Dirección Local de Educación.</p> <p>No hay criterio definido frente a la entrega de los refrigerios sobrantes.</p>
Santa Fe	C.E.D. El Verjón Alto	MAUROSFOOD	<p>Hay un faltante de refrigerios de acuerdo con el número de estudiantes identificados en las listas; se refleja en lista 105 y faltan 15 estudiantes por refrigerio.</p> <p>No hay supervisión a través del coordinador por desconocimiento del procedimiento; por lo tanto, no hay control en los refrigerios entregados.</p>
San Cristóbal	C.E.D. Sáenz Manuelita	PRONUTRIMOS	<p>La zona donde se guarda los refrigerios no está bien condicionada.</p> <p>No hay un buen manejo de plan ambiental.</p>



CONTRALORÍA  
DE BOGOTÁ, D.C.

**"Credibilidad y confianza en el control"**

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
			<p>El personal que manipula los refrigerios no cuenta con las normas de higiene.</p> <p>Los refrigerios del bienestar familiar se entregan con un día de diferencia y no se almacenan en condiciones adecuadas.</p>
Usme	C.E.D. Nuevo San Andrés de Los Altos	UNION TEMPORAL NUTRIR COLOMBIA A	<p>Deficiente interventoría del contrato.</p> <p>No se suministra completamente los componentes del refrigerio.</p> <p>Las cantidades no corresponden a las pactadas actualmente.</p> <p>El valor nutricional no es el estipulado en lo pactado.</p>
Tunjuelito	C.E.D. San Carlos Sede B Actualmente Sede C	UNION TEMPORAL EXCELENCIA	<p>Se repite el mismo menú y no ya rotación por la tabla establecida.</p> <p>Los productos son enviados con una fecha de vencimiento muy corta.</p>
Tunjuelito	C.E.D. San Carlos Sede A	PRONUTRIMOS	<p>El menú no está balanceado, pues no se tiene en cuenta la tabla de menú.</p> <p>Se manifiesta que la bebida del refrigerio se empaca el mismo día de la distribución.</p> <p>No se diferencia los tipos de menú.</p> <p>El menú se cambia sin un orden de manejo.</p> <p>En los productos no se evidencia tabla nutricional ni kilocalorías.</p> <p>Debido a que los refrigerios tipo a y tipo b son iguales, los estudiantes encargados de repartirlos los entregan indistintamente.</p>
Bosa	C.E.D. Porfirio Barba Jacob	CAMPIÑA	<p>No se pudo verificar que el menú correspondiera a lo señalado por el</p>



**"Credibilidad y confianza en el control"**

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
	Sede A		<p>operador, toda vez que la Campaña no entregó menús para la semana del operativo.</p> <p>Hay una rotación de refrigerios entre los distintos salones de bachillerato, debido a que los entregados no alcanzan para toda la población escolar.</p> <p>Existe la infraestructura de restaurante y comedor, dotados con toda la infraestructura necesaria, pero en el momento no está en funcionamiento.</p> <p>Sugerimos que se realice una auditoría específica sobre contrato.</p>
Engativá	C.E.D. Nidia Quintero de Turbay	PRONUTRIR INFANCIA	<p>La institución educativa no hace un control efectivo sobre los refrigerios en el aula de clase, situación que da lugar al extravío de los refrigerios y no satisfacción en la totalidad de los alumnos en el aula de clase.</p> <p>La institución educativa no hace el reporte adecuado a la interventoría de las fallas que presentan cada refrigerio de tal manera que no hay lugar a que se practiquen los descuentos establecidos en el contrato de suministros.</p> <p>El día viernes 26 de agosto, en la institución no hubo suministro de refrigerios a causa del cambio del proveedor.</p>
Suba	C.E.D Juan Lozano y Lozano	UNION TEMPORAL NUTRIR A COLOMBIA	<p>El personal que maneja los refrigerios debe tener mayor cuidado con la higiene para el manejo de los refrigerios.</p> <p>El empaque no se puede distinguir ni diferenciar para el tipo de menú a y b, por lo tanto es un solo menú para toda la población infantil.</p>

**“Credibilidad y confianza en el control”**

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
			<p>La calidad del menú es hipercalórica y baja en proteínas.</p> <p>En los estudiantes no se ha fomentado cultura de higiene sin lavarse las manos.</p>
Barrios Unidos	CED. Tomás Carrasquilla	INTERNACIONAL DE NEGOCIOS S.A.	<p>La calidad del refrigerio no es la óptima debido a que la presentación y la manera en que se entrega no es la recomendada.</p> <p>Inconsistencia entre producto y rótulo de descripción, además hacen falta algunos productos descritos en el empaque.</p> <p>La fruta y la leche no están recubiertas por el empaque secundario.</p>
Los Mártires	C.E.D. Liceo Nacional Santos Antonia	UNIÓN TEMPORAL NUTRIR INFANCIA 2011	<p>En la jornada de la mañana los alumnos informan que se les suministra en el refrigerio, en ocasiones, pan duro o masa cruda, jugos agrios, bananos verdes o abiertos, galletas desleídas, queso en mal sabor.</p> <p>Los alumnos se quejan del mal olor de los refrigerios.</p> <p>Falta variedad de los productos y de mejor calidad.</p>
Antonio Nariño	C.E.D. Escuela Normal Superior Distrital María Montessori y anexa C.E.D. Normal María Montessori	FABIO DULADO BARRETO	<p>Ejercer un mayor control sobre la distribución diaria del refrigerio.</p> <p>Hay que capacitar al personal con el fin de tener un manejo adecuado de los recursos y la manipulación de los refrigerios.</p> <p>Los refrigerios deben tener la tabla nutricional en sus dos tipos de presentaciones.</p>
Puente Aranda	C.E.D. La Merced	FABIO DULADO BARRETO	<p>En la institución no hay conocimiento del manejo del contrato.</p>



CONTRALORÍA  
DE BOGOTÁ, D.C.

**"Credibilidad y confianza en el control"**

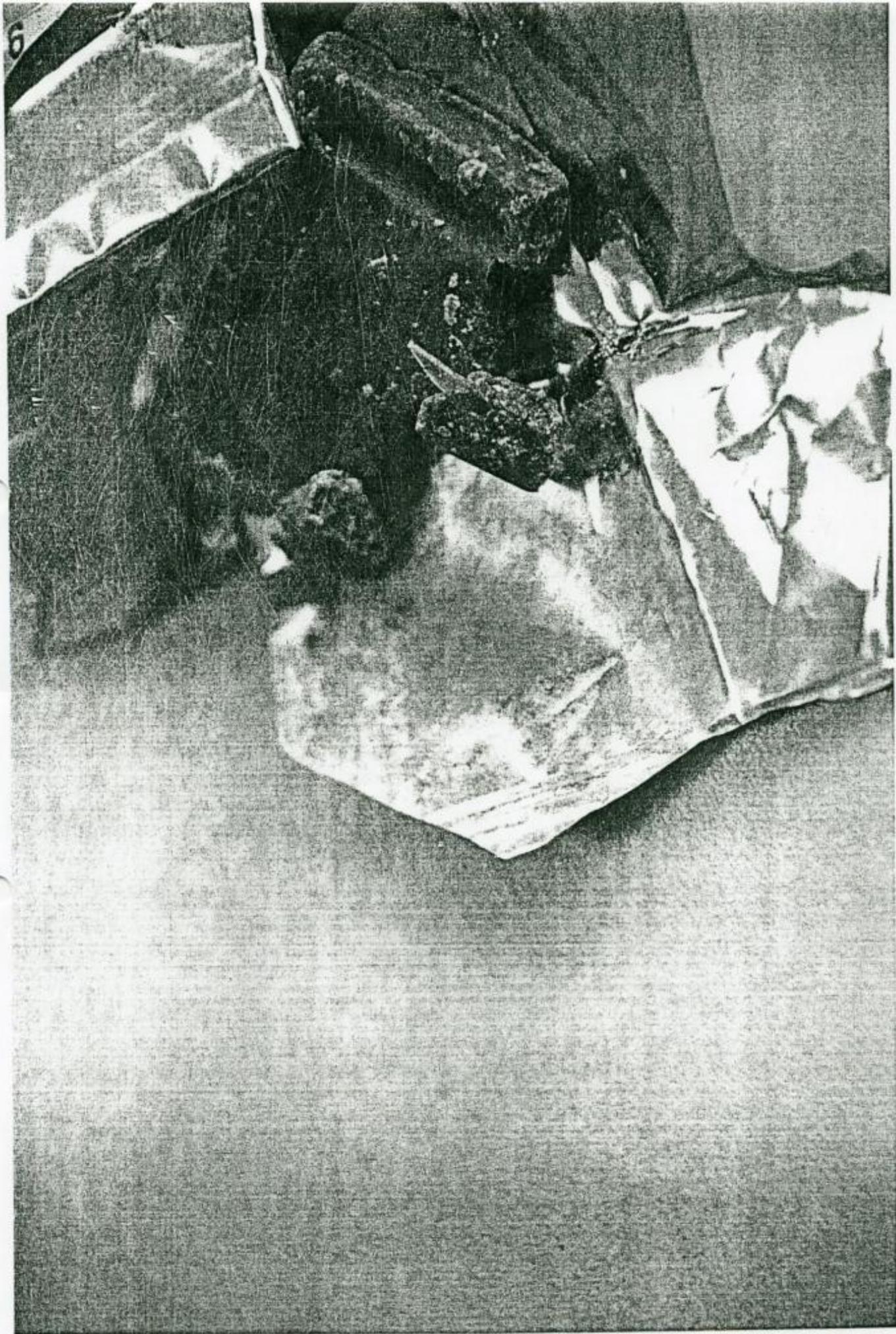
Localidad	Institución	Operador	Observaciones
			<p>El menú es variado.</p> <p>No se pudo establecer el valor nutricional del refrigerio.</p>
La Candelaria	C.E.D. Escuela Nacional de Comercio Quinta Díaz	I.C.B.F.	<p>No hay una persona encargada de recibir los alimentos, pero la orientadora firma el recibido de los mismos sin verificar la calidad ni la cantidad de los productos.</p> <p>Los refrigerios que son entregados a las 8:00 a.m., provenientes del instituto colombiano de bienestar familiar, son dejados en el corredor para ser consumidos por la jornada de la tarde.</p>
Rafael Uribe	C.E.D. Enrique Olaya Herrera	NUTRI INFANCIA	<p>Se observa que no existe ninguna diferencia ni en cantidad ni calidad en los productos tipo a y tipo b.</p> <p>A todos los niños se les repartió una avena y un pan.</p>
Ciudad Bolívar	C.E.D. Perdomo Ismael	INTERNACIONAL DE NEGOCIOS S.A.	<p>Desconocimiento por parte del colegio de las obligaciones del contratista.</p> <p>No hay inventario real de los niños que se benefician del refrigerio.</p> <p>No hay cumplimiento con las condiciones higiénicas básicas necesarias.</p> <p>El menú tipo a y tipo b es idéntico y su valor calórico es igual.</p> <p>La institución no cuenta con las herramientas básicas para la medición de las cantidades del refrigerio.</p> <p>La interventoría no hace un adecuado seguimiento a la ejecución del contrato y los menús se cambian regularmente.</p>
Ciudad	C.E.D. Rodrigo Lara	INTERNACIONAL	Los encargados del manejo de los



CONTRALORÍA  
DE BOGOTÁ, D.C.

**“Credibilidad y confianza en el control”**

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
Bolívar	Bonilla	DE NEGOCIOS S.A.	refrigerios no tienen certificados para la manipulación de alimentos.  Los menús tipo a y tipo b no varían en su contenido y en su gramaje.  Los profesores consumen refrigerios.  Las personas que manejan los refrigerios no utilizan los elementos adecuados para la manipulación y tampoco media un contrato laboral.  No se evidencio el ciclo de rotación y el número de menús.  Según los estudiantes los menús no varían.

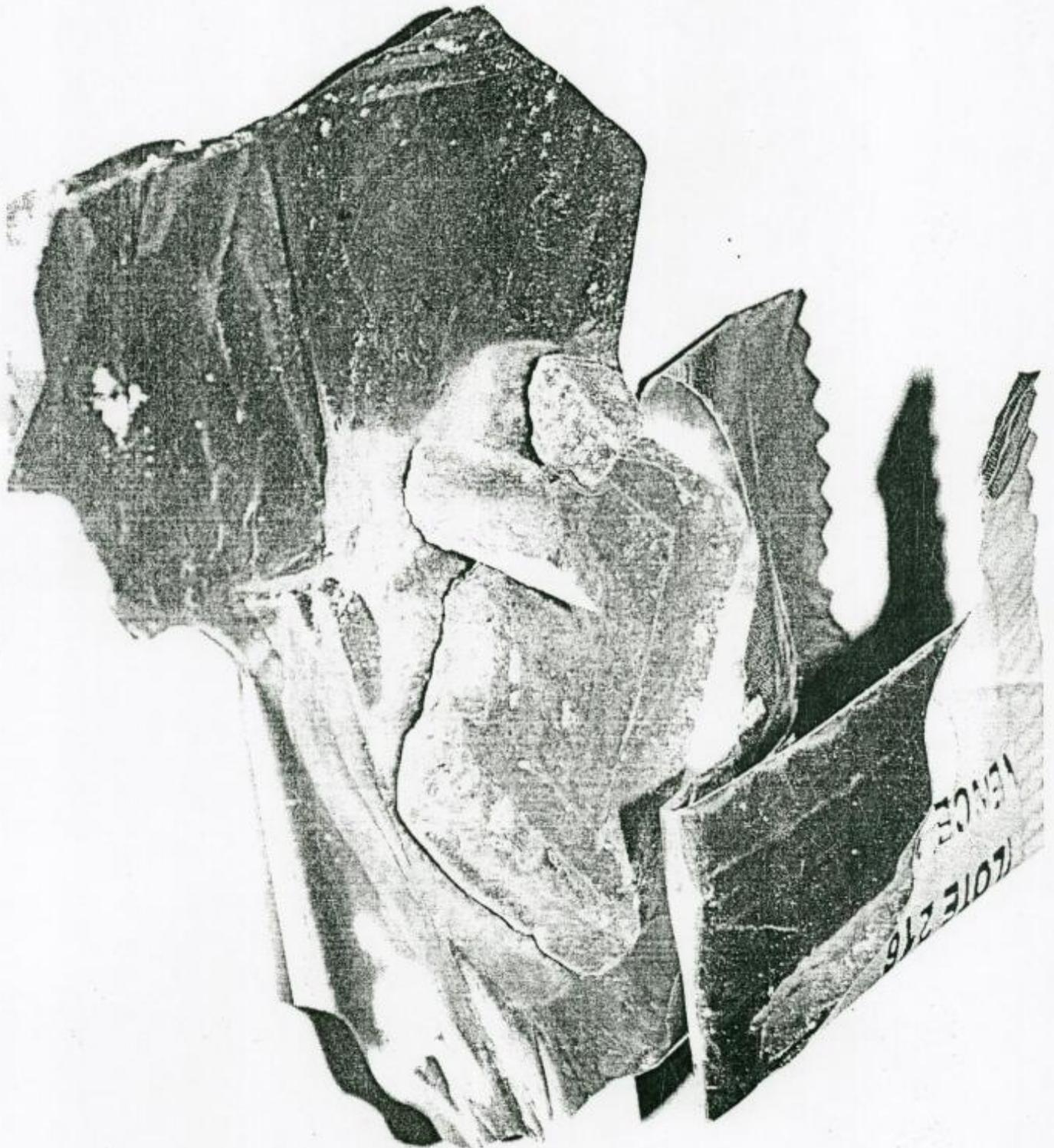


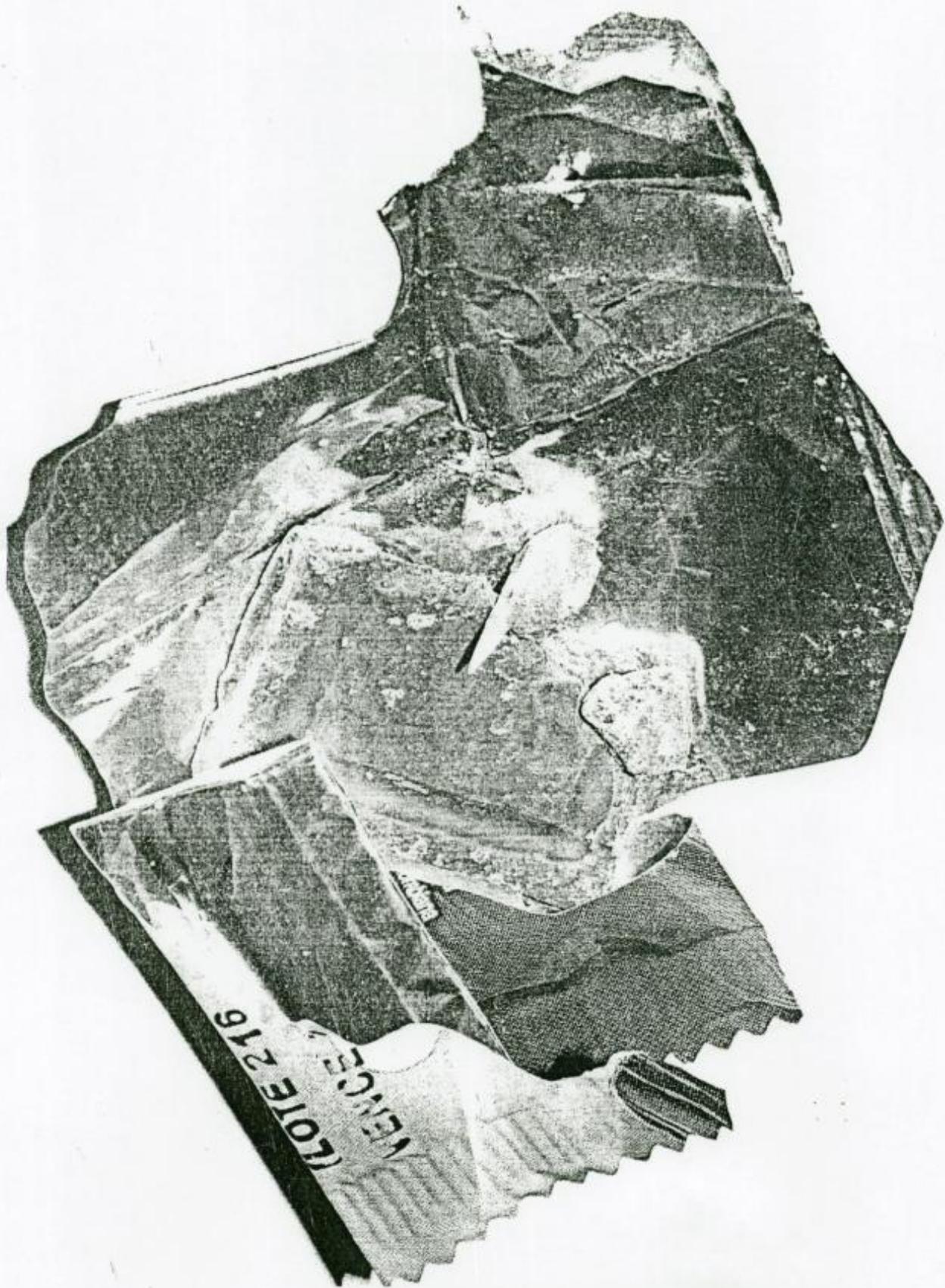
Con Calcio

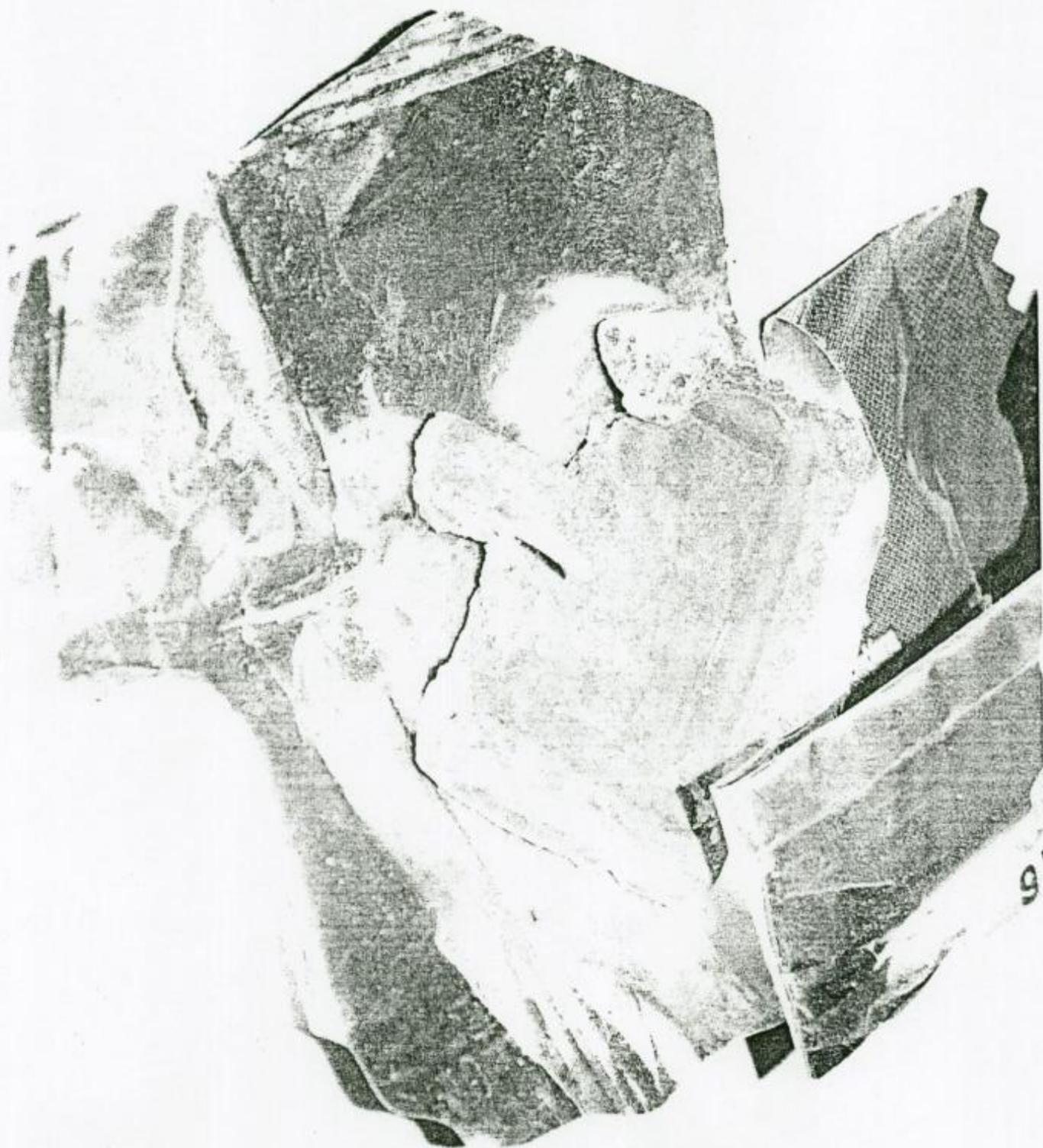
**ALTECHO**  
Divertida y Nutritiva!

**La Pradera**  
PASTERIZADO













**"CREDIBILIDAD Y CONFIANZA EN EL CONTROL"**

**ACTA DE VISITA ADMINISTRATIVA FISCAL**

En Bogotá D.C., a los \_\_\_\_\_, en virtud del auto comisorio No \_\_\_\_\_ de fecha \_\_\_\_\_ del Despacho del Contralor de Bogotá, se hace presente \_\_\_\_\_ Auditores de la Contraloría de Bogotá, con el fin de verificar el cumplimiento de algunas de las obligaciones pactadas en el contrato de suministro, efectuado al Colegio \_\_\_\_\_, ubicado en \_\_\_\_\_ de la Localidad \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ Teléfono \_\_\_\_\_ la visita, es atendida por \_\_\_\_\_ quien se desempeña en el cargo de \_\_\_\_\_

**DATOS GENERALES DE LA COLEGIO:**

Solicitar la copia del contrato actual No. \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_ con el cual se opera el comedor. (En caso de no conocer la información llenar los espacios con: "No informa")

VALOR INICIAL DEL CONTRATO \$ \_\_\_\_\_ VALOR ADICIONES \$ \_\_\_\_\_

NUMERO DE REFRIGERIOS ASIGNADOS POR EL SED \_\_\_\_\_

NUMERO ENTREGADOS EN EL DIA DE HOY \_\_\_\_\_

Valor del costo cupo/día \$ \_\_\_\_\_ (este valor se encuentra en los estudios previos - estructura de costos).

Hora de llegada del investigador Colegio: \_\_\_\_\_

NOMBRE	CUMPL E		CALIDAD			OBSERVACIONES
	SI	NO	B	R	D	
<b>I. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN</b>						
1. Verificar e indicar la hora de recepción de los refrigerios.  Mañana: (7:00 a 11:00 AM) _____ Tarde: (12:00 a 4:00 PM) _____						Hora de distribución del refrigerio a los estudiantes: _____ _____
2. Verificar el concepto higiénico favorable del vehículo que transporta los refrigerios.  Este concepto puede ser favorable, pendiente, o desfavorable; en caso de ser pendiente o desfavorable, determine la causa.  Registre la fecha y hora de expedición del concepto:						

NOMBRE	CUMPL E	CALIDAD	OBSERVACIONES
3. Verificar el estado físico e higiénico de las canastillas donde se transportan los alimentos.			
<b>II. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>			
4. Verificar quién coordina la recepción de refrigerios de la Entidad Educativa, y quien se encargue de la distribución de los mismos.			
5. Verificar el formato diario de control de suministro de refrigerios, en el que se indican cantidades y tipo de refrigerios. (Recuerde que este registro es llevado por el coordinador).			
6. Verificar el número personas que colaboran en la recepción, almacenamiento y distribución de los refrigerios. (Tenga en cuenta que estas personas pueden ser: docentes, estudiantes de servicio social o personal administrativo).			
7. Verificar el certificado de manipulación de alimentos y el certificado médico, del quien manipula los alimentos.			
8. Verificar que este personal cuente con la dotación adecuada e higiénica. (Guantes y tapabocas).			
9. Verificar que la bodega cuente con las siguientes condiciones físicas: a. Ubicación en un lugar seco. b. Techos y paredes de buenas condiciones. c. Ventilación, con baja temperatura.			
10. Verificar las instalaciones físicas e higiénicas de la bodega de almacenamiento temporal de los refrigerios.			
11. Verificar si la bodega cuenta con estructuras para el almacenamiento temporal de los refrigerios, como: a. Almacenamiento en frío. b. Almacenamiento en seco.			
12. Verificar con qué frecuencia el contratista capacita al personal de la institución, en temas como: manipulación de alimentos, alimentación, nutrición y hábitos alimenticios.			



CONTRIBUCIONES	CANTIDAD	UNIDAD	COMENTARIOS
			1. Valor de los libros y materiales de la biblioteca de la escuela.
			2. Valor de los libros y materiales de la biblioteca de la escuela.
			3. Valor de los libros y materiales de la biblioteca de la escuela.
			4. Valor de los libros y materiales de la biblioteca de la escuela.
			5. Valor de los libros y materiales de la biblioteca de la escuela.
			6. Valor de los libros y materiales de la biblioteca de la escuela.
			7. Valor de los libros y materiales de la biblioteca de la escuela.
			8. Valor de los libros y materiales de la biblioteca de la escuela.
			9. Valor de los libros y materiales de la biblioteca de la escuela.
			10. Valor de los libros y materiales de la biblioteca de la escuela.
			11. Valor de los libros y materiales de la biblioteca de la escuela.
			12. Valor de los libros y materiales de la biblioteca de la escuela.

NOMBRE	CUMPL E	CALIDAD	OBSERVACIONES
<b>III. CARACTERISTICAS DEL REFRIGERIO</b>			
<b>CANTIDADES</b>			
<p>13. Verificar los <b>tipos</b> de menú de los refrigerios que se suministran</p> <p>(Recuerde que son dos tipos: MENÚ A: Que debe tener un peso nutricional total de 480 Kcal. MENÚ B: Que debe tener un peso nutricional total de 540 Kcal).</p>			
<p>14. Verificar la <b>cantidad</b> de refrigerios suministrados:</p> <p>a. TIPO A: _____</p> <p>(Recuerde que son los entregados a los menores de grado cero (prescolar), uno y dos.)</p> <p>b. TIPO B: _____</p> <p>(Recuerde que son desde tercero grado a séptimo de bachillerato.) (En la localidad de Ciudad Bolívar se entrega hasta grado 11°).</p>			
<p>15. Enuncie los productos que integran el refrigerio:</p> <p>a. Bebida: _____</p> <p>b. Cereal: _____</p> <p>c. Derivado lácteo: _____</p> <p>d. Fruta fresca o deshidratada: _____</p> <p>e. Dulce: _____</p> <p>f. Otro: _____</p>			
<p>16. Verificar la calidad y condiciones de cada uno de los productos:</p> <p>a. Bebida: _____</p> <p>b. Cereal: _____</p> <p>c. Derivado lácteo: _____</p> <p>d. Fruta fresca o deshidratada: _____</p> <p>e. Dulce: _____</p> <p>f. Otro: _____</p>			
<p>17. Verifique y señale el ciclo de rotación y el número de menú:</p> <p>CICLO I: CICLO II: MENÚ No:</p>			

NOMBRE	CUMPL E		CALIDAD			OBSERVACIONES
18. Verificar que la entidad educativa, cuente con una balanza digital, un tallímetro y un infantómetro, con el fin de controlar las medidas antropométricas.						
<b>EMPAQUE DEL REFRIGERIO</b> (Recuerde que se manejan dos tipos de empaque: -Primario: la primera protección que tiene el alimento. -Secundario: es la envoltura en general del refrigerio, la cual debe ser transparente y estar rotulada).						
19. Verifique que el empaque primario de los productos estén en óptimas condiciones.						
20. Verificar que el empaque secundario tenga un rotulo con las siguientes características: a. Nombre del contratista que atiende el suministro. b. Fecha de ensamble. c. Fecha de consumo (debe ser la misma fecha en que el contratista hace el suministro). d. Consignas educativas. e. Rotulo menú A debe ser "VERDE" f. Rotulo menú B debe ser "ROJO".						
<b>IV. CONSUMO DEL REFRIGERIO</b>						
21. Verifique que el estudiante se lave las manos antes y después de consumir el refrigerio.						
22. Verifique que el estudiante reciba el refrigerio en el aula de clase. (Recuerde que el docente del aula es quien controla el consumo dentro de la misma).						
23. Verifique que el consumo de los refrigerios se haga dentro de las dos (2) horas siguientes, contadas a partir de su recepción.						
<b>V. PLANES AMBIENTALES</b>	SI	NO	B	R	D	
24. Verificar que la institución cuenta con el Plan Integral de Manejo Ambiental.						





## INFORME REFRIGERIOS

En el presente informe se señalan los diferentes aspectos encontrados en el operativo realizado por el grupo GAF, referente al programa de refrigerios en colegios distritales de Bogotá. Este documento cumple la función de informar acerca de las distintas situaciones y anomalías observadas, percibidas y encontradas en los respectivos lugares visitados.

### 1. Observaciones de transporte

En el transporte de refrigerios se evidenció que los vehículos utilizados para la distribución presentan las siguientes deficiencias: primero, inadecuado diligenciamiento del registro de control de suministro; segundo, manejo insalubre por parte de los transportadores de alimentos; tercero, cantidad mínima de canastillas frente a la demanda de refrigerios; cuarto, inadecuado tratamiento por parte del transportador con los productos lácteos<sup>1</sup>; quinto, vehículos no acondicionados para el transporte de alimentos<sup>2</sup>; sexto, entrega tardía del suministro<sup>3</sup>.

En otras instituciones, al momento de la visita, los transportadores no atendieron los requerimientos de la misma<sup>4</sup>, situación que no permitió corroborar aspectos puntuales frente al operativo. Cabe enfatizar el caso de los transportadores del contratista JPS, quienes no contaban con la respectiva remisión de entrega<sup>5</sup>, situación que impidió al grupo auditor contrastar la cantidad de refrigerios enviados por el operador con los que efectivamente se entregaron a la institución.

Frente este punto es de aclarar que en los contratos de suministros de refrigerios diarios, se pactó, entre otras, las siguientes obligaciones respecto al transporte de refrigerios: en la cláusula tercera, numeral 32, el contratista debe disponer al inicio y durante la ejecución los siguientes documentos: 1) certificado de manipulación de alimentos para los conductores y ayudantes que transporten el refrigerio; 2) concepto higiénico sanitario favorable para los vehículos que transportan los refrigerios; 3) mantener las condiciones de almacenamiento, ensamble, transporte y personal requerido en la operación, numeral sexto (6).

También debe mantener los elementos y condiciones necesarias que garantice el suministro puntual y evitar los trastornos en la distribución para el cumplimiento en la entrega –numeral veintiuno- e informar a la SED y al interventor cualquier anomalía que altere el normal funcionamiento de la operación el mismo día de los acontecimientos –numeral veintiséis (26). De igual forma, la entrega de los refrigerios debe ser coherente en tiempo y características estipuladas en la propuesta y/o pliego, numeral cuarenta y uno (41).

Así las cosas la SED podrá aplicar los descuentos necesarios -cláusula décimo quinta (15)- en relación con el retraso en la entrega de los refrigerios, estipulados entre el 5% y el 50% del valor

<sup>1</sup> En la localidad de Chapinero, colegio C.E.D. Campestre Monteverde, operador por La Campiña, en esta institución al momento de la visita dañaron bolsas de Kumis que conllevaron al lavado del vehículo en la misma institución.

<sup>2</sup> En la localidad de Santa fe., colegio C.E.D. Externado Nacional Camilo Torres, operado por Diseral Ltda.

<sup>3</sup> En la localidad de los Mártires, colegio C.E.D. Liceo Nacional Antonia Santos, operado por Unión Temporal Nutrir Infancia 2011.

<sup>4</sup> En la localidad de Barrios Unidos, colegio C.E.D. Tomas Carrasquilla, operado por Internacional De Negocios S.A.

<sup>5</sup> En la localidad de Chapinero, colegio C.E.D. Campestre Monteverde, operado por La Campiña S.A.

Section 1. The Board of Directors of the Corporation shall have the authority to...

Section 2. The Board of Directors may also have the authority to...

Section 3. The Board of Directors may also have the authority to...

Section 4. The Board of Directors may also have the authority to...

Section 5. The Board of Directors may also have the authority to...

Section 6. The Board of Directors may also have the authority to...

diario del suministro<sup>6</sup>. Adicionalmente, en el numeral 20 de la misma cláusula se planteó otro descuento equivalente al 1% del valor del suministro diario -numeral cinco (5)- por no cumplimiento de las condiciones ofrecidas en la propuesta y las normas vigentes de sanidad, en relación con el conductor o el vehículo de transporte de distribución. Para la aplicación de estos descuentos, el párrafo del mismo artículo estipula que se requiere el concepto previo del interventor, quien solicitará con anticipación los descargos del contratista.

A continuación se plasman las cifras que arrojó la visita hecha a las instituciones educativas en relación con el transporte de alimentos, y del cual se evidencia que, a pesar de existir un alto porcentaje (87%) en cumplimiento por parte del operador, es claro que dicho cumplimiento no se hace con el lleno requisitos que demanda la operación del transporte.

TOTAL MUESTRA:	B:	R:	D:	N.I.
30	27	1	1	2

Tabla No. 1



Gráfico No. 1

Finalmente, al contrastar las obligaciones del contratista en relación con el transporte de refrigerios y las deficiencias detectadas en la operación se evidencia incumplimiento parcial de aquellas. Si se continúa con las mismas irregularidades se puede producir perjuicios futuros en la salud de los beneficiarios, lo que conllevaría a futuras demandas contra el Distrito.

<sup>6</sup> (...) a) 5% del valor diario del suministro entregado por fuera del horario, la tercera vez que se encuentra la no conformidad, b) Del 10% del valor diario del suministro entregado por fuera del horario, la cuarta vez que no se encuentre la conformidad, c) Del 20 % del valor diario del suministro entregado por fuera del horario, la quinta vez que se encuentre la no conformidad, d) Del 50% del valor diario del suministro entregado por fuera del horario, la sexta vez y subsiguientes en que se encuentre la no conformidad. (...) numeral 17, cláusula decimo quinta, con trato de suministro de refrigerios.

## 2. Observaciones de recepción y almacenamiento

Frente a la recepción y almacenamiento de los refrigerios, se evidenciaron anomalías como: ausencia de personal que reciba los alimentos<sup>7</sup>; falta de bodega para el almacenamiento (la provisión se efectuaba en la sala de profesores)<sup>8</sup>; bodegas cerradas por reparaciones o bodegas que no cuentan con las condiciones para el manejo de alimentos y/o refrigerios<sup>9</sup>; ubicación de canastillas de almacenamiento en la intemperie; falta de verificación en las cantidades de refrigerios suministrados a la institución<sup>10</sup>; ausencia de un lugar adecuado para su almacenamiento<sup>11</sup>; refrigerios sometidos a la intemperie y sin organización<sup>12</sup>; deficiencias en la zona de almacenamiento de los refrigerios; el grupo receptor de refrigerios en la institución no cumple con la normatividad de higiene<sup>13</sup>; no existe una oportuna y constante capacitación para la manipulación de alimentos; tampoco se evidenció que ni contratistas ni operadores de las instituciones educativas beneficiarias cumplan con un protocolo respecto a aspectos básicos como nutrición y hábitos alimenticios<sup>14</sup>.

Por otra parte, se presentaron situaciones en las que el personal que atendió la visita era un reemplazo no idóneo de la coordinadora de refrigerios, situación que limitó la recepción de datos certeros. Finalmente, las instituciones educativas no prestan el debido cuidado en la distribución y orden en la entrega de los refrigerios<sup>15</sup>.

Con respecto al adiestramiento para el tratamiento de alimentos, el contratista debe realizar capacitaciones dos veces durante la ejecución del contrato, junto con la SED y la Secretaría de Salud, al coordinador de refrigerios o al responsable en la institución educativa en manipulación, nutrición, alimentación y hábitos alimentarios. (cláusula tercera, numeral 37). Como se puede observar de acuerdo con la información recaudada en la visita a las diferentes instituciones del

<sup>7</sup> En la Candelaria, colegio C.E.D. Escuela Nacional De Comercio I.C.B.F, se verifico que no existe personal encargado de la recepción de refrigerios, por tanto estos son dejados en los pasillos de la institución, para que posteriormente sean distribuidos por tres alumnos de trabajo social.

<sup>8</sup> En la localidad de Usaquén, colegio Friedrich Naumann UEL; y en la localidad de Tunjuelito, colegio C.E.D. San Carlos, operado por PRONUTRIMO S. Pero adicionalmente en la localidad de Ciudad Bolívar, colegio C.E.D. Ismael Perdomo, operado por Internacional De Negocios S.A; también se detectó que sitio para la bodega es pequeño, canastillas fuera de la bodega y no uso de la nevera.

<sup>9</sup> En la localidad de Usme, colegio C. E. D. Nuevo San Andrés De Los Altos, operado por la Unión Temporal Nutrir A Colombia.

<sup>10</sup> En la localidad de Puente Aranda, colegio C.E.D. La Merced Fabio. Por otra parte en la localidad de La Candelaria, colegio C.E.D. Escuela Nacional De Comercio, operado por Nutrir Colombia, se detectó que se verifica una canasta al azar para revisar su contenido.

<sup>11</sup> En la localidad de Santafé, colegio C.E.D. Externado Nacional Camilo Torres, operado por DISERAL Ltda.

<sup>12</sup> En la localidad de Santafé, colegio C.E.D. El Verjón Alto, operado por MAUROSFOOD.

<sup>13</sup> Situación que se evidencio en la localidad de San Cristóbal, colegio C.E.D. Manuelita Sáenz, operado por PRONUTRIMO. Pero, también se pudo identificar en otras localidades de la ciudad, puntualmente la de Bosa C.E.D, colegio Porfirio Barba Jacob, operado por La Campiña, en la cual solo una de las cuatro personas que distribuyen los alimentos tenía guantes; y en la localidad de Engativá, colegio C.E.D. Nidia Quintero De Turbay, operado por PRONUTRIR INFANCIA, el grupo auxiliar y la coordinadora no usan tapabocas.

<sup>14</sup> En la localidad de los Mártires, colegio C.E.D. Liceo Nacional Antonia Santos, operado por la Unión Temporal Nutrir Infancia 2011.

<sup>15</sup> En la localidad de Ciudad Bolívar, colegio C.E.D. Rodrigo Lara Bonilla, operado por Internacional De Negocios S.A.

Distrito, se detectó que las capacitaciones que se deberían dar no se cumplen a cabalidad, y muestra de ello es el inadecuado tratamiento de alimentos por parte de los individuos que participan en la operación, desde el transporte, pasando por la recepción, hasta la entrega de los refrigerios en los colegios; por ende, el cumplimiento de las obligaciones por parte del contratista y de la institución educativa es deficiente de acuerdo con la información recaudada el día de la visita.

B:	R:	D:	N.I.
16	6	7	1

Tabla No. 2



Gráfico No. 2

En la anterior grafica se refleja que tan solo el 54 % de las Instituciones educativas cuentan con instalaciones físicas adecuadas para el almacenamiento temporal de los refrigerios, aspecto que desarrolló la resolución No. 3429 de 2010, en el artículo decimonoveno señala que: "las rectorías, con el apoyo de la Dirección de la Construcción y Mantenimiento de Establecimientos Educativos de la SED, tienen que disponer o adecuar un espacio apropiado en el colegio para el almacenamiento temporal de los refrigerios, el cual debe estar ubicado en lugar seco, cubierto con paredes y techos en buenas condiciones, ventilado, con baja temperatura, aseado y aislado, de tal manera que permita mantener en condiciones adecuadas los alimentos. Estos aspectos exigidos a los colegios, redundan en el adecuado mantenimiento de los alimentos". A continuación se suministran gráficos, en los cuales se evidencia el no cumplimiento por parte de las Instituciones educativas en las instalaciones para el almacenamiento temporal de los refrigerios.

TOTAL MUESTRA:	NO:	SI:	N.I.
30	17	12	1

Tabla No. 3



Gráfico No. 3

TOTAL MUESTRA:	NO:	SI:	N.I.
30	27	2	1

Tabla No. 4

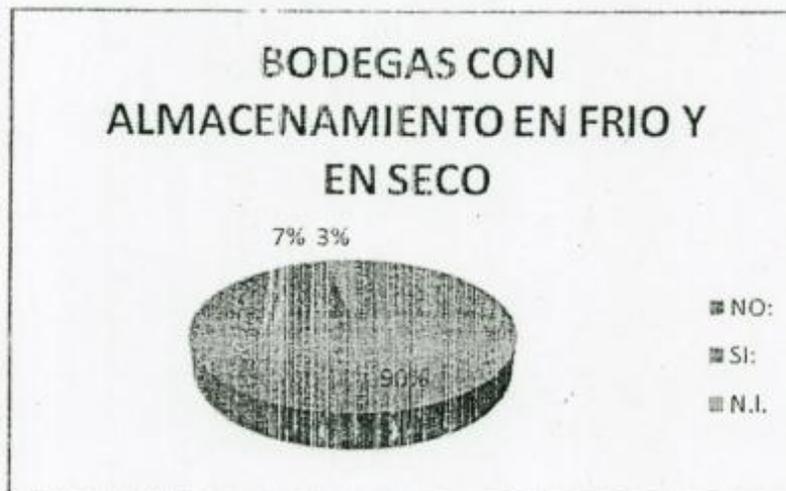


Gráfico No. 4

### 3. Observaciones sobre los productos del refrigerio

Se evidenció que en algunos lugares las condiciones respecto al estado de los productos que contiene el refrigerio no cumplen con requisitos básicos de calidad, aspecto aparejado al no seguimiento de un protocolo en la movilización de los productos que garanticen que los refrigerios no se deterioren o contaminen. Se destacan las siguientes observaciones: productos en condiciones inadecuadas porque estaban deteriorados o no son frescos<sup>16</sup>; algunas bolsas de kumis estaban reventadas, contaminando el resto de productos del refrigerio; los contenidos de los

<sup>16</sup> En la localidad de Usaqué, colegio Excelencia.

BODEGAS CON VENTILACION  
BAJA TEMPERATURA



Tipo de vino	Porcentaje
VINO	55
MIXTO	35
OTRO	10

BODEGAS CON  
ALMACENAMIENTO EN FRIJO Y  
EN SECO



Observaciones: Se observó que en las bodegas con ventilación y baja temperatura, el tipo de vino almacenado es principalmente de tipo vino (55%), seguido de mixto (35%) y otro (10%). En las bodegas con almacenamiento en frijo y en seco, el tipo de vino almacenado es principalmente de tipo vino (55%), seguido de mixto (35%) y otro (10%).

refrigerios no cumplen con el menú contratado<sup>17</sup>; en algunos productos se encontraron restos de material corto punzante y/o productos que no son aptos para el consumo humano<sup>18</sup>; se encontraron inconsistencias al momento de la entrega de los productos en tanto no hay correspondencia en relación con el color de los rótulos tipo a y b<sup>19</sup>; no hay suministro de bebida y no se entregan frutas<sup>20</sup>; se carece de rotulación impidiendo una identificación adecuada<sup>21</sup>; se entrega un solo tipo de refrigerio para todo el colegio, aunque los refrigerios sean etiquetados con rótulos rojo y verde<sup>22</sup>; algunos menús no son balanceados en términos de dieta alimenticia, pues, según lo manifestaron algunos coordinadores, se envían muchas harinas y la fruta es escasa<sup>23</sup>; inconsistencia con lo establecido en el anexo técnico, pues no se cumple con el requerimiento en torno a que el refrigerio debe contener cinco (5) elementos pero solo se entregan tres (3), aunque la explicación ofrecida es que el día del operativo hubo cambio de proveedor<sup>24</sup>; los estudiantes manifiestan que el menú no varía, dado que todos los días les envían leche saborizada, pan y una fruta que generalmente oscila entre banano y naranja<sup>25</sup>; en algunos casos el menú del día consistió en pan y bolsa de avena, aspecto justificado por el contratista bajo el argumento de que el proveedor del queso no les cumplió<sup>26</sup>; en otros casos, el refrigerio no cuenta con todos los productos exigidos y contratados, además de hallar productos en mal estado<sup>27</sup>.

Frente al aspecto de los productos que integran el refrigerio, el contratista se compromete a suministrar dos (2) tipos de menús (A y B) que cumplan con los componentes nutricionales exigidos por el ICBF. A continuación se plasma una tabla con los posibles productos que bene integran los refrigerios y los ciclos estipulados para la rotación<sup>28</sup>.

#### CICLO UNO

COMPONENTE	1	2	3	4	5
BEBIDA	Yogur	Leche saborizada	Leche entera	Kumis	Leche achocolatada
CEREAL	Torta de zanahoria y queso	Croissant con queso	Torta de chocolate	Muffin de queso	Galleta casera
ALIMENTO PROTEICO			Queso doble crema		Queso petit suisse
DULCE	Leche condensada		Bocadillo	Dulce de chocolate	
FRUTA	Fruta			Fruta	
OTRO		Mani confitado con ajonjolli*			

<sup>17</sup> En la localidad de Chapinero, colegio C.E.D. Campestre Monteverde Plan Padrinos San Luis, operado por La Campiña S.A.

<sup>18</sup> En la localidad de Santafé, colegio C.E.D. Externado Nacional Camilo Torres, operado por DISERAL Ltda.

<sup>19</sup> En la localidad de Santafé, colegio C.E.D. El Verjon Alto, operado por MAUROSFOOD.

<sup>20</sup> Usme C.E.D. Nuevo San Andrés De Los Altos U.T NUTRIR A COLOMBIA

<sup>21</sup> Tunjuelito C.E.D. San Carlos PRONUTRIMOS

<sup>22</sup> Bosa C.E.D. Colegio Germán Arciniega U.T. REFRILACTEOS

<sup>23</sup> Bosa C.E.D. Porfirio Barba Jacob CAMPIÑA

<sup>24</sup> Engativá C.E.D. Nidia Quintero De Turbay PRONUTRIR INFANCIA

<sup>25</sup> La Candelaria C.E.D. Escuela Nacional De Comercio I.C.B.F.

<sup>26</sup> La Candelaria C.E.D. Escuela Nacional De Comercio NUTRIR COLOMBIA

<sup>27</sup> Ciudad Bolívar C.E.D. Ismael Perdomo y C.E.D. Rodrigo Lara Bonilla INTERNACIONAL DE NEGOCIOS S.A.

<sup>28</sup> **ANEXO TÉCNICO F, SED-LP-DBE-001-2009, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS A CONTRATAR REQUERIDAS PARA LA COMPARACION DE LAS OFERTAS.**

COMPONENTE	6	7	8	9	10
BEBIDA	Leche entera	Kumis	Yogur	Néctar de fruta	Avena pasterizada
CEREAL	Hojaldre relleno con bocadillo	Donut	Palito de queso	Sánduche de jamón, queso y margarina*	Ponqué
ALIMENTO PROTEICO					Queso doble crema
DULCE	Arequipe		Galleta waffer cubierta con chocolate	Uvas pasas cubiertas con chocolate	
FRUTA	Fruta	Maní de sal* con Uvas pasas			Fruta
OTRO					
COMPONENTE	11	12	13	14	15
BEBIDA	Kumis	Leche saborizada	Yogur	Avena pasterizada	Yogur
CEREAL	Croissant con jamón	Torta de plátano y queso	Torta de queso	Roscón con bocadillo	Ponqué cubierto de chocolate
ALIMENTO PROTEICO		Queso petit Suisse		Queso doble crema.	
DULCE	Dulce con leche tipo rollito **		Caramelo de leche		
FRUTA	Fruta		Fruta		
OTRO					Maní de sal*

### CICLO DOS

COMPONENTE	1	2	3	4	5
BEBIDA	Kumis	Avena pasterizada	Yogur	Leche saborizada	Yogur
CEREAL	Croissant con jamón	Roscón con bocadillo	Torta de queso	Torta de plátano y queso	Ponqué cubierto de chocolate
ALIMENTO PROTEICO		Queso doble crema		Queso petit Suisse	
DULCE	Dulce con leche tipo rollito		Caramelo de leche		
FRUTA	Fruta		Fruta		
OTRO					Maní de sal*
COMPONENTE	6	7	8	9	10
BEBIDA	Yogur	Leche saborizada	Leche entera	Kumis	Leche achocolatada
CEREAL	Torta de zanahoria y queso	Croissant con queso	Torta de chocolate	Muffin de queso	Galleta casera
ALIMENTO PROTEICO			Queso doble crema		Queso petit suisse
DULCE	Leche condensada		Bocadillo	Dulce de chocolate	
FRUTA	Fruta			Fruta	
		Maní confitado con ajonjolí*			
COMPONENTE	11	12	13	14	15

BEBIDA	Leche entera	Kurnis	Yogur	Néctar de fruta	Avena pasterizada
CEREAL	Hojaldre relleno con bocadillo	Donut	Palito de queso	Sánduche de jamón, queso con margarina*	Ponqué
ALIMENTO PROTEICO					Queso doble crema
DULCE	Arequipe		Galleta waffer cubierta de chocolate	Uvas pasas cubiertas de chocolate	
FRUTA	Fruta	Mani de sal* con Uvas pasas			Fruta
OTRO					

### MENU ESPECIAL

COMPONENTE	MENÚES ESPECIALES		
BEBIDA	Kurnis	Helado de Leche ó Helado de crema ó Yogur tipo postre con salsa de fruta ó Yogur con cereal	Néctar Manzana ó pera ó durazno.
CEREAL	Pastel gloria con bocadillo y queso	Galletas waffer	Pastel hawaiano con Piña y queso.
ALIMENTO PROTEICO			
DULCE			Masmelos cubiertos con chocolate.
FRUTA	Granadilla ó Pera ó Uvas ó Manzana	Granadilla ó Pera ó Uvas ó Manzana	

Por otra parte, se enuncian algunas de las obligaciones relacionadas con los productos, características y condiciones de los refrigerios: **1)** para el cambio en el ciclo alimentario, el contratista debe solicitar autorización a la interventora (Universidad Nacional de Colombia); **2)** entrega de refrigerios en cada sede de colegio distrital en las cantidades estipuladas y de acuerdo con la clase de menú; **3)** reposiciones de los refrigerios en la misma jornada y con previa autorización de la interventoría (cláusula tercera, numeral 7); **4)** entregar los alimentos que integran el refrigerio en cantidad y calidad ofrecida (cláusula tercera numeral 8 y 10); **5)** compromiso de procesar, empacar, almacenar y distribuir los refrigerios en la forma pactada (cláusula tercera, numeral 13); **6)** hacer una encuesta dentro de los primeros sesenta (60) días calendario escolar desde el inicio del contrato, para medir la aceptación del refrigerio en la institución educativa (cláusula tercera, numeral 18); **7)** entregar un informe mensual al interventor, respecto a cantidades entregadas por día en las diferentes sedes y lista de novedades que impidieron el normal desarrollo del proceso (cláusula tercera, numeral 23); **8)** suscribir las actas mensuales de recibo de refrigerios (numeral 25); **9)** entregar el primer día de suministro copia del ciclo de menús y de la rotación de los mismos por nueve semanas en cada una de las jornadas (numeral 28); **10)** frente a los cambios en los componentes del menú se debe informar previamente a cada sede beneficiaria, con autorización de la interventoría y obedecer a lo descrito en la lista de intercambios permitidos, avalados por un nutricionista (numerales 30 y 31); **11)** controlar la calidad de los alimentos desde el recibo de la materia prima, hasta la distribución del producto terminado (numeral 35), garantizando

la entrega de los refrigerios en el tiempo y con las características estipuladas en la propuesta y/o el pliego (numeral 41).

Por otra parte, está a cargo de la SED imponer multas (cláusula décimo quinta, numeral 16) por no entregar los menús con el número de componentes ofrecidos en la propuesta, según la información suministrada por las sedes educativas en los formatos de registro. Al aparejar las obligaciones por parte de contratistas y las deficiencias encontradas en el suministro el día de la visita, es claro, por una parte, que el operador cumple de manera deficiente sus obligaciones contractuales frente a los componentes; por otra parte, dichas deficiencias generan menoscabo de los recursos invertidos por la SED para el suministro de refrigerios en tanto no se están entregando en las cantidades, condiciones y características pactadas.

#### 4. Observaciones sobre los empaques del refrigerio

El operativo también evidenció inconsistencia en el manejo técnico que debe cumplir el operador respecto a las etiquetas que acompañan a los productos del refrigerio, destacándose los siguientes aspectos: 1) empaques que carecen de los datos básicos en relación con el producto que se entrega<sup>29</sup>; 2) ausencia de logos de identificación<sup>30</sup>; 3) algunos de los productos que contiene el refrigerio no cuentan con la respectiva tabla nutricional en relación con talla y peso<sup>31</sup>; 4) empaques secundarios que no cumple con las condiciones técnicas exigidas<sup>32</sup> o, en algunos casos, ausencia de empaque secundario<sup>33</sup>; 5) el proveedor actual usa los empaques del proveedor anterior<sup>34</sup>.

Al respecto, los contratistas se comprometieron a entregar los refrigerios en los empaques ofertados y debidamente rotulados (cláusula tercera, numeral 8). De igual forma, entregar los refrigerios en las condiciones establecidas para el empaque secundario y con fecha de vencimiento vigente (cláusula tercera, numeral 45)<sup>35</sup>.

<sup>29</sup> Santafé C.E.D. Externado Nacional Camilo Torres. DISERAL Ltda

<sup>30</sup> Usme C.E.D. Nuevo San Andrés De Los Altos Tunjuelito C.E.D. San Carlos U.T EXCELENCIA Tunjuelito C.E.D. San Carlos PRONUTRIMOS Suba C.E.D Juan Lozano Y Lozano. U.T NUTRIR A COLOMBIA

<sup>31</sup> Engativá C.E.D. Nidia Quintero De Turbay PRONUTRIR INFANCIA

<sup>32</sup> Barrios Unidos C.E.D. Tom. 15 Carrasquilla INTERNACIONAL DE NEGOCIOS S.A.

<sup>33</sup> La Candelaria C.E.D. Escuela Nacional De Comercio. I.C.B.F.

<sup>34</sup> Antonio Nariño. C.E.D. Escuela Normal Superior Distrital María Montessori y anexo FABIO DULADO BARRETO

<sup>35</sup> "Características del empaque primario. El empaque primario se constituye, como su nombre lo indica, en la primera protección que tiene el alimento ya listo para ser consumido. Los empaques deben ser acordes con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determinará las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad. El tipo de cierre deberá garantizar la integridad física del producto y su conservación dentro del empaque". 1.3.2 Características del empaque secundario. "Los componentes del refrigerio, deberán ser entregados en un empaque secundario ó en canastillas según lo estipulado para cada menú en el numeral 1.4 del presenta anexo técnico (Anexo F). El empaque secundario corresponderá a empaque flexible de baja densidad, con un calibre de 1,7 milésimas de pulgada, con cierre termosellado dejando un mínimo de 2 cm. con relación al borde. Este empaque deberá ser transparente y tener un rótulo el cual puede ser autoadhesivo o impreso (Anexo F.7), en cuya parte superior izquierda, deberá reportar la siguiente inscripción: "SUMINISTRADO POR LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN D.C." "PROHIBIDA SU VENTA O COMERCIALIZACIÓN"). El tamaño de la fuente debe ser mínimo de 4 mm. En la parte central deberá indicarse: Número del menú con nombre específico de los alimentos que integran el menú. (Tamaño de fuente mínimo 3 mm.). Adicionalmente, el empaque secundario debe contener el nombre del contratista que atiende el suministro, la fecha de ensamble y la fecha de consumo del refrigerio por parte de los estudiantes. Para efectos del programa y teniendo en cuenta que el estudiante debe consumir el refrigerio dentro de las instalaciones del colegio se

Por otra parte, la SED debe imponer descuentos entre el 10 y 30 por ciento (cláusula décimo quinta, numeral 8) por no entregar los alimentos que conforman los refrigerios en el empaque primario; de igual forma, por no entrega los refrigerios conforme a las condiciones de rótulos establecidos para el empaque primario (numeral 9) y no entregar los refrigerios en las condiciones del empaque secundario establecido (numeral 10).

Como se pudo corroborar con la información recolectada en la visita, resulta evidente que los contratistas cumplen de forma irregular las obligaciones relacionadas con los empaques, situación que no solo puede generar descuentos en los pagos diarios de los refrigerios, sino que, además, podría generar en el futuro afección graves en la salud de los beneficiarios, toda vez que la operación está concentrada en alimentos que requieren de condiciones y cuidados adecuados, como es el caso de los productos lácteos.

## 5. Observaciones sobre los planes ambientales

El operativo determinó que en algunas instituciones educativas no existe plan de manejo ambiental<sup>36</sup>, y en aquellos casos en que está implementado no se utiliza de manera adecuada<sup>37</sup>. En consecuencia, se destacan las siguientes observaciones: **1)** los empaques de los refrigerios ni se reciclaban ni se clasificaban<sup>38</sup>; **2)** no se usa adecuadamente el plan de manejo ambiental<sup>39</sup>; **3)** ausencia de información clara y adecuada<sup>40</sup>, especialmente para la población estudiantil<sup>41</sup>.

Frente este aspecto el contratista está obligado a presentar dentro de los 30 días calendario del inicio del contrato el Plan Integral de Manejo Ambiental, el cual deberá ser liderado por él en los colegios, con el objeto de minimizar los efectos negativos al medio ambiente debido a los empaques y embalajes del refrigerio. De igual forma, debe entregar ayudas audiovisuales (cláusula tercera numeral 39).

De esta situación es claro que ni los contratistas ni las instituciones educativas están proveyendo de planes destinados al cuidado y protección del medio ambiente, situación que a futuro puede acarrear mayores costos y perjuicios para el Distrito Capital, toda vez que, con ocasión a los altos niveles de contaminación, los planes ambientales cada día deben ser más intensos y por ende más costos.

## 6. Observaciones particulares del operativo

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
Usaquén	Friedrich Naumann	UEL	No se lleva registros de los refrigerios sobrantes.

solicita consignar, en el empaque secundario, como fecha de consumo la correspondiente al día del suministro en la Institución. El COLOR DE LA FUENTE DE LOS RÓTULOS de los menús TIPO A deberá ser VERDE y la de los menús TIPO B deberá ser ROJO.

(...): ANEXO TÉCNICO F, SED-LP-DBE-001-2009, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS A CONTRATAR REQUERIDAS PARA LA COMPARACION DE LAS OFERTAS.

<sup>36</sup> La Candelaria C.E.D. Escuela Nacional De Comercio. I.C.B.F.

<sup>37</sup> Ciudad Bolívar C.E.D. Ismael Perdomo INTERNACIONAL DE NEGOCIOS S.A.

<sup>38</sup> Chapinero C.E.D. Campestre Monteverde LA CAMPIÑA

<sup>39</sup> Chapinero C.E.D. Campestre Monteverde JPS

<sup>40</sup> Suba C.E.D Juan Lozano Y Lozano U.T NUTRIR A COLOMBIA

<sup>41</sup> Barrios Unidos C.E.D. Tomas Carrasquilla INTERNACIONAL DE NEGOCIOS S.A.

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
Chapinero	C.E.D. Campestre Monteverde	PLAN PADRINOS SAN LUIS LA CAMPIÑA	<p>No se evidencia el registro de la entrega de refrigerios a los niños.</p> <p>Algunos refrigerios se entregaron hasta tres horas después de la hora estipulada.</p> <p>Los alumnos se quejaron en torno a que algunas veces las frutas llegaban en mal estado.</p>
Santa Fe	C.E.D. Externado Nacional Camilo Torres	DISERAL LTDA	<p>No existe una comunicación eficiente entre el colegio y los proveedores del refrigerio.</p> <p>No hay un personal adecuado para la distribución de los refrigerios ya que esto lo hacen menores de siete años.</p> <p>No hay bodega de almacenamiento para alimentos en frío.</p> <p>No hay bases de soporte para evitar el contacto con el suelo.</p> <p>En la institución se guarda alimentos perecederos que pertenecen al bienestar y se distribuyen días después.</p> <p>El espacio donde se reserva no tiene normas de higiene.</p> <p>Algunos de los productos no se pueden consumir por que presentan residuos dañinos para las personas.</p>
Santa Fe	C.E.D. El Verjón Bajo	MAUROSFOOD	<p>La institución no tiene conocimiento del contrato N° 1669 del 26 de agosto del 2011; este se encuentra en la Dirección Local de Educación.</p> <p>No hay criterio definido frente a la entrega de los refrigerios sobrantes.</p>
Santa Fe	C.E.D. El Verjón Alto	MAUROSFOOD	<p>Hay un faltante de refrigerios de acuerdo con el número de estudiantes identificados en las listas; se refleja en lista 105 y faltan 15 estudiantes por refrigerio.</p> <p>No hay supervisión a través del coordinador por desconocimiento del procedimiento; por lo tanto, no hay control en los refrigerios entregados.</p>
San Cristóbal	C.E.D. Manuelita Sáenz	PRONUTRIMOS	<p>La zona donde se guarda los refrigerios no está bien condicionada.</p> <p>No hay un buen manejo de plan ambiental.</p> <p>El personal que manipula los refrigerios no cuenta con las normas de higiene.</p> <p>Los refrigerios del bienestar familiar se entregan con un día de diferencia y no se almacenan en condiciones adecuadas.</p>
Usme	C.E.D. Nuevo San	UNION TEMPORAL	Deficiente interventoría del contrato.

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
	Andrés de Los Altos	NUTRIR A COLOMBIA	<p>No se suministra completamente los componentes del refrigerio.</p> <p>Las cantidades no corresponden a las pactadas actualmente.</p> <p>El valor nutricional no es el estipulado en lo pactado.</p>
Tunjuelito	C.E.D. San Carlos Sede B Actualmente Sede C	UNIÓN TEMPORAL EXCELENCIA	<p>Se repite el mismo menú y no ya rotación por la tabla establecida.</p> <p>Los productos son enviados con una fecha de vencimiento muy corta.</p>
Tunjuelito	C.E.D. San Carlos Sede A	PRONUTRIMOS	<p>El menú no está balanceado, pues no se tiene en cuenta la tabla de menú.</p> <p>Se manifiesta que la bebida del refrigerio se empaca el mismo día de la distribución.</p> <p>No se diferencia los tipos de menú.</p> <p>El menú se cambia sin un orden de manejo.</p> <p>En los productos no se evidencia tabla nutricional ni kilocalorías.</p> <p>Debido a que los refrigerios tipo a y tipo b son iguales, los estudiantes encargados de repartirlos los entregan indistintamente.</p>
Bosa	C.E.D. Porfirio Barba Jacob Sede A	CAMPINA	<p>No se pudo verificar que el menú correspondiera a lo señalado por el operador, toda vez que la Campiña no entregó menús para la semana del operativo.</p> <p>Hay una rotación de refrigerios entre los distintos salones de bachillerato, debido a que los entregados no alcanzan para toda la población escolar.</p> <p>Existe la infraestructura de restaurante y comedor, dotados con toda la infraestructura necesaria, pero en el momento no está en funcionamiento.</p> <p>Sugerimos que se realice una auditoria específica sobre contrato.</p>
Engativá	C.E.D. Nidia Quintero de Turbay	PRONUTRIR INFANCIA	<p>La institución educativa no hace un control efectivo sobre los refrigerios en el aula de clase, situación que da a lugar al extravío de los refrigerios y no satisfacción en la totalidad de los alumnos en el aula de clase.</p>

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
			<p>La institución educativa no hace el reporte adecuado a la interventoría de las fallas que presentan cada refrigerio de tal manera que no hay lugar a que se practiquen los descuentos establecidos en el contrato de suministros.</p> <p>El día viernes 26 de agosto, en la institución no hubo suministro de refrigerios a causa del cambio del proveedor.</p>
Suba	C.E.D Juan Lozano y Lozano	UNION TEMPORAL NUTRIR A COLOMBIA	<p>El personal que maneja los refrigerios debe tener mayor cuidado con la higiene para el manejo de los refrigerios.</p> <p>El empaque no se puede distinguir ni diferenciar para el tipo de menú a y b, por lo tanto es un solo menú para toda la población infantil.</p> <p>La calidad del menú es hipercalórica y baja en proteínas.</p> <p>En los estudiantes no se ha fomentado cultura de higiene sin lavarse las manos.</p>
Barrios Unidos	CED. Tomás Carrasquilla	INTERNACIONAL DE NEGOCIOS S.A.	<p>La calidad del refrigerio no es la óptima debido a que la presentación y la manera en que se entrega no es la recomendada.</p> <p>Inconsistencia entre producto y rótulo de descripción, además hacen falta algunos productos desrritos en el empaque.</p> <p>La fruta y la leche no están recubiertas por el empaque secundario.</p>
Los Mártires	C.E.D. Liceo Nacional Antonia Santos	UNIÓN TEMPORAL NUTRIR INFANCIA 2011	<p>En la jornada de la mañana los alumnos informan que se les suministra en el refrigerio, en ocasiones, pan duro o masa cruda, jugos agrios, bananos verdes o abiertos, galletas desleídas, queso en mal sabor.</p> <p>Los alumnos se quejan del mal olor de los refrigerios.</p> <p>Falta variedad de los productos y de mejor calidad.</p>
Antonio Nariño	C.E.D. Escuela Normal Superior Distrital María Montessori y anexa C.E.D. Normal María Montessori	FABIO DULADO BARRETO	<p>Ejercer un mayor control sobre la distribución diaria del refrigerio.</p> <p>Hay que capacitar al personal con el fin de tener un manejo adecuado de los recursos y la manipulación de los refrigerios.</p> <p>Los refrigerios deben tener la tabla nutricional en sus dos tipos de presentaciones.</p>
Puente Aranda	C.E.D. La Merced	FABIO DULADO BARRETO	<p>En la institución no hay conocimiento del manejo del contrato.</p> <p>El menú no es variado.</p> <p>No se pudo establecer el valor nutricional del refrigerio.</p>

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
La Candelaria	C.E.D. Escuela Nacional de Comercio Quinta Díaz	I.C.B.F.	<p>No hay una persona encargada de recibir los alimentos, pero la orientadora firma el recibido de los mismos sin verificar la calidad ni la cantidad de los productos.</p> <p>Los refrigerios que son entregados a las 8:00 a.m., provenientes del instituto colombiano de bienestar familiar, son dejados en el corredor para ser consumidos por la jornada de la tarde.</p>
Rafael Uribe	C.E.D. Enrique Olaya Herrera	NUTRI INFANCIA	<p>Se observa que no existe ninguna diferencia ni en cantidad ni calidad en los productos tipo a y tipo b.</p> <p>A todos los niños se les repartió una avena y un pan.</p>
Ciudad Bolívar	C.E.D. Ismael Perdomo	INTERNACIONAL DE NEGOCIOS S.A.	<p>Desconocimiento por parte del colegio de las obligaciones del contratista.</p> <p>No hay inventario real de los niños que se benefician del refrigerio.</p> <p>No hay cumplimiento con las condiciones higiénicas básicas necesarias.</p> <p>El menú tipo a y tipo b es idéntico y su valor calorífico es igual.</p> <p>La institución no cuenta con las herramientas básicas para la medición de las cantidades del refrigerio.</p> <p>La interventoría no hace un adecuado seguimiento a la ejecución del contrato y los menús se cambian regularmente.</p>
Ciudad Bolívar	C.E.D. Rodrigo Lara Bonilla	INTERNACIONAL DE NEGOCIOS S.A.	<p>Los encargados del manejo de los refrigerios no tienen certificados para la manipulación de alimentos.</p> <p>Los menús tipo a y tipo b no varían en su contenido y en su gramaje.</p> <p>Los profesores consumen refrigerios.</p> <p>Las personas que manejan los refrigerios no utilizan los elementos adecuados para la manipulación y tampoco media un contrato laboral.</p> <p>No se evidenció el ciclo de rotación y el número de menús.</p> <p>Según los estudiantes los menús no varían.</p>

Por otra parte, es importante tener en cuenta que el valor por unidad de refrigerio (tipo A y B) oscila alrededor de \$1.575 pesos, que multiplicados por 443.358 unidades entregadas a diario aproximadamente en 19 localidades, da como resultado \$698.288.850 de pesos diarios, cifra que genera para el Distrito Capital un costo significativo; pero la situación presenta una mayor

preocupación cuando del análisis de los resultados de un (1) solo día vista, se pudo corroborar que el transporte, entrega, tratamiento, componentes, empaques y demás elementos propios de los refrigerios contratados por la SED no cumple con las condiciones pactadas en los contratos de suministro.

Así las cosas, también es oportuno recordar que la cláusula decimo quinta señala un multa equivalente al 20% del valor total del contrato, por el incumplimiento o el cumplimiento deficiente de las obligaciones a cargo de los contratistas, situación que no se ha registrado, pues de la información suministrada por la SED en relación con el estado actual de los contratos de suministro no se evidencia que se haya hecho aplicación. A continuación, se plasma una tabla con los contratos de suministro en los que se refleja la no aplicación de multas.

NÚMERO	NOMBRE DEL CONTRATISTA	FECHA DE INICIO	Nº DE ADICIONES	VALOR DE LAS ADICIONES	FECHA INICIAL DE TERMINACIÓN DE LA EJECUCIÓN DE LOS CONTRATOS	FECHA PROBABLE DE LIQUIDACIÓN DE LOS CONTRATOS	FECHA DE ÚLTIMO PAGO	FECHA DE LOS PAGOS QUE QUEDAN POR HACER	APLICACIÓN DE MULTAS
885	LA CAMPIÑA S.A.	05/05/2009	6 adiciones	\$ 4.235.323.146	02/11/2010	En elaboración	10/08/2011	25 de septiembre de 2011	No aplicación de multas
886	LA CAMPIÑA S.A.	05/05/2009	6 adiciones	\$ 6.784.522.219	02/11/2010	En elaboración	10/08/2011	25 de septiembre de 2011	No aplicación de multas
888	INTERNACIONAL DE NEGOCIOS S.A.	06/05/2009	9 adiciones	\$ 3.051.816.819	03/11/2010	En elaboración	10/08/2011	N.A	No aplicación de multas
890	MAURO S FOOD S.A.	17/05/2009	4 adiciones	\$ 1.601.990.228	04/11/2010	En elaboración	10/08/2011	25/08/2011	No aplicación de multas
892	FABIO DOBLADO BARRETO	11/05/2009	3 adiciones	\$ 2.797.972.624	03/11/2010	En elaboración	10/08/2011	N.A	No aplicación de multas
893	FABIO DOBLADO BARRETO	31/05/2009	5 adiciones	\$ 5.815.017.018	05/11/2010	En elaboración	10/08/2011	N.A	No aplicación de multas
896	UNIÓN TEMPORAL MANÁ	08/05/2009	2 adiciones	\$ 1.497.990.354	05/11/2010	En elaboración	10/08/2011	N.A	No aplicación de multas
898	UNIÓN TEMPORAL REFRILACTOS M.D.S.M.	01/05/2009	3 adiciones	\$ 1.133.372.725	03/11/2010	En elaboración	10/03/2011	N.A	No aplicación de multas
899	CONSORCIO NUTRIR INFANCIA	06/05/2009	6 adiciones	\$ 8.532.076.032	03/11/2010	En elaboración	10/08/2011	25 de septiembre de 2011	No aplicación de multas
902	MAURO S FOOD S.A.	06/05/2009	4 adiciones	\$ 2.970.497.664	03/11/2010	En elaboración	10/08/2011	25/08/2011	No aplicación de multas
905	UNIÓN TEMPORAL ALICOL 2009	07/05/2009	7 adiciones	\$ 2.249.335.061	04/11/2010	En elaboración	10/08/2011	25 de septiembre de 2011	No aplicación de multas

Finalmente, es muy importante que las obligaciones del contratista no solo se limiten a la entrega de los refrigerios en las instituciones educativas, sino que, además, estén sujetas a las buenas condiciones de los productos entregados a la comunidad estudiantil, así como a la implementación de medidas que garanticen un adecuado ejercicio en la operación y menor impacto en el medio ambiente. El cumplimiento de estas obligaciones contractuales también está sujeto al cumplimiento de las responsabilidades adquiridas por las instituciones educativas, puntualmente en la resolución 3429 del 7 de diciembre de 2010 "Por el cual se reglamente el proyecto de alimentación escolar en los colegios oficiales", que, entre otros aspectos, implica: 1) implementación de bodegas temporales para el almacenamiento, personal capacitado en manipulación de alimentos; 2) control por parte de los docentes de cada aula para que los estudiantes consuman los alimentos. No obstante, ambos aspectos, de acuerdo con los resultados arrojados en la visita, son bastantes defectuosos y carentes de compromiso por parte de las instituciones, pues finalmente son ellas las encargadas de reportar las deficiencias encontradas, así como garantizar el consumo de los alimentos por parte de los estudiantes. Si no hay compromiso del ente educativo es difícil que se pueda dar aplicación a las multas, descuentos y requerimientos a los contratistas, para el oportuno cumplimiento de sus obligaciones. A continuación, se refleja un cuadro con las deficiencias en la manipulación de alimento por parte de las instituciones educativas:

TOTAL MUESTRA:	NO:	SI:	N.I.
30	27	2	1

Tabla No. 5

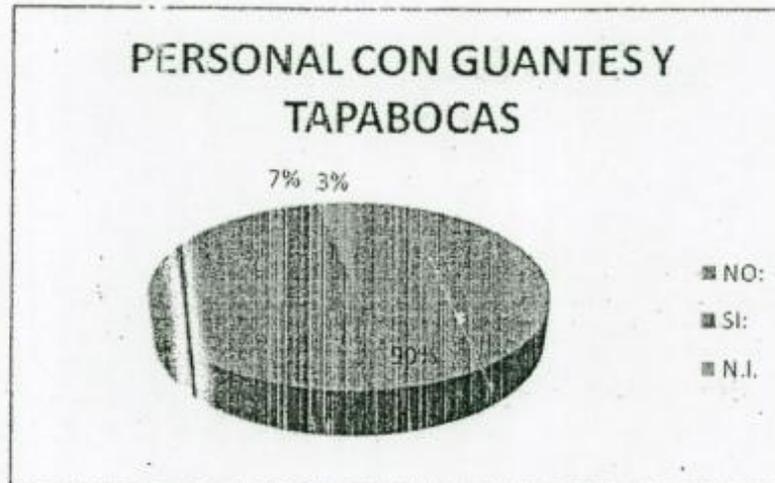


Grafico No. 5

La normatividad con mayor incidencia en el tema de refrigerios en las instituciones educativas oficiales son:

- Constitución Nacional artículo 44 "Son derechos fundamentales de los niños a la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada...". Código de Infancia y Adolescencia.
- Ley 1098 de 2006 artículo 24 "Los niños, las niñas y los adolescentes tienen derecho a los alimentos y demás medios para su desarrollo físico, psicológico, espiritual y moral, cultural y social, de acuerdo con la capacidad económica del alimentante. Se entiende por alimentos todo lo que es indispensable para el sustento, habitación, vestido, asistencia médica, recreación, educación o instrucción, y en general.
- Resolución 3429 de diciembre 7 de 2010, "Por el cual se reglamenta el Proyecto de Alimento Escolar de los Colegios Oficiales del Distrito Capital"

#### Conclusiones

1. Es evidente que los contratistas cumplen de forma irregular las obligaciones relacionadas con los empaques, condiciones, componentes, características, entre otras características, situación que puede generar en el futuro afección graves en la salud de los beneficiarios, y por ende responsabilidad para el Distrito, puntualmente en materia pecuniaria.
2. El cumplimiento de estas obligaciones contractuales también está sujeto al cumplimiento de los compromisos adquiridos por las instituciones educativas, por tanto la responsabilidad es compartir en relación con la adecuada entrega de los refrigerios a los estudiantes.
3. De los resultados de un (1) solo día vista, se pudo corroborar que el transporte, entrega, tratamiento, componentes, empaques y demás elementos propios de los refrigerios contratados por la SED no cumple con las condiciones pactadas en los contratos de suministro. Situación más gravosa cuando del universo de 500 colegios beneficiarios del distrito, se tomo una muestra de tan solo 30 para la visita. Así las cosas, se puede deducir

las nefastas consecuencia que se podrian generar de analizar la operaci3n en todas las instituciones beneficiarias.

## INFORME REFRIGERIOS

En el presente informe se señalan los diferentes aspectos encontrados en el operativo realizado por el grupo GAF, referente al programa de refrigerios en colegios distritales de Bogotá. Este documento cumple la función de informar acerca de las distintas situaciones y anomalías observadas, percibidas y encontradas en los respectivos lugares visitados.

### 1. Observaciones de transporte

En el transporte de refrigerios se evidenció que los vehículos utilizados para la distribución presentan las siguientes deficiencias: primero, inadecuado diligenciamiento del registro de control de suministro; segundo, manejo insalubre por parte de los transportadores de alimentos; tercero, cantidad mínima de canastillas frente a la demanda de refrigerios; cuarto, inadecuado tratamiento por parte del transportador con los productos lácteos<sup>1</sup>; quinto, vehículos no acondicionados para el transporte de alimentos<sup>2</sup>; sexto, entrega tardía del suministro<sup>3</sup>.

Por otra parte, en otras instituciones –almomento de la visita– los transportadores no atendieron los requerimientos de la misma<sup>4</sup>, situación que no permitió corroborar aspectos puntuales frente al operativo. Cabe puntualizar el caso de los transportadores del contratista JPS, quienes no contaban con la respectiva remisión de entrega<sup>5</sup>, situación que impidió al grupo auditor contrastar la cantidad de refrigerios enviados por el operador con los efectivamente entregados a la institución.

### 2. Observaciones de recepción y almacenamiento

Frente a la recepción y almacenamiento de los refrigerios, se evidenciaron anomalías como; ausencia de personal que reciba los alimentos<sup>6</sup>; falta de bodega para el almacenamiento (la provisión se efectuaba en la sala de profesores)<sup>7</sup>; bodegas cerradas por reparaciones o bodegas que no cuentan con las condiciones para el manejo de

<sup>1</sup> En la localidad de Chapinero, colegio C.E.D. Campestre Monteverde, operador por La Campiña, en esta institución al momento de la visita dañaron bolsas de Kumis que conllevaron al lavado del vehículo en la misma institución.

<sup>2</sup> En la localidad de Santa fe., colegio C.E.D. Externado Nacional Camilo Torres, operado por Diseral Ltda.

<sup>3</sup> En la localidad de los Mártires, colegio C.E.D. Liceo Nacional Antonia Santos, operado por Unión Temporal Nutrir Infancia 2011.

<sup>4</sup> En la localidad de Barrios Unidos, colegio C.E.D. Tomas Carrasquilla, operado por Internacional De Negocios S.A.

<sup>5</sup> En la localidad de Chapinero, colegio C.E.D. Campestre Monteverde, operado por La Campiña S.A.

<sup>6</sup> En la Candelaria, colegio C.E.D. Escuela Nacional De Comercio I.C.B.F, se verifico que no existe personal encargado de la recepción de refrigerios, por tanto estos son dejados en los pasillos de la institución, para que posteriormente sean distribuidos por tres alumnos de trabajo social.

<sup>7</sup> En la localidad de Usaquén, colegio Friedrich Naumann UEL; y en la localidad de Tunjuélito, colegio C.E.D. San Carlos, operado por PRONUTRIMOS. Pero adicionalmente en la localidad de Ciudad Bolívar, colegio C.E.D. Ismael Perdomo, operado por Internacional De Negocios S.A; también se detectó que sitio para la bodega es pequeño, canastillas fuera de la bodega y no uso de la nevera.

alimentos y/o refrigerios<sup>8</sup>; ubicación de canastillas de almacenamiento en la intemperie; falta de verificación en las cantidades de refrigerios suministrados a la institución<sup>9</sup>; ausencia de un lugar adecuado para su almacenamiento<sup>10</sup>; refrigerios sometidos a la intemperie y sin organización<sup>11</sup>; deficiencias en la zona de almacenamiento de los refrigerios; el grupo receptor de refrigerios en la institución no cumple con la normatividad de higiene<sup>12</sup>; no existe una oportuna y constante capacitación para la manipulación de alimentos; tampoco se evidenció que ni contratistas ni operadores de las instituciones educativas beneficiarias cumplan con un protocolo respecto a aspectos básicos como nutrición y hábitos alimenticios<sup>13</sup>.

Por otra parte, se presentaron situaciones en las que el personal que atendió la visita era un reemplazo no idóneo de la coordinadora de refrigerios, situación que limitó la recepción de datos certeros. Finalmente, las instituciones educativas no prestan el debido cuidado en la distribución y orden en la entrega de los refrigerios<sup>14</sup>.

### 3. Observaciones sobre los productos del refrigerio

Se evidenció que en algunos lugares las condiciones respecto al estado de los productos que contiene el refrigerio no cumplen con requisitos básicos de calidad, aspecto aparejado al no seguimiento de un protocolo en la movilización de los productos que garanticen que los refrigerios no se deterioren o contaminen. Se destacan las siguientes observaciones: productos en condiciones inadecuadas porque estaban deteriorados o no son frescos<sup>15</sup>; algunas bolsas de kumis estaban reventadas, contaminando el resto de productos del refrigerio; los contenidos de los refrigerios no cumplen con el menú contratado<sup>16</sup>; en algunos productos se encontraron restos de material corto punzante y/o productos que no son aptos para el consumo humano<sup>17</sup>; se encontraron inconsistencias

<sup>8</sup> En la localidad de Usme, colegio C.E.D. Nuevo San Andrés De Los Altos, operado por la Unión Temporal Nutrir A Colombia.

<sup>9</sup> En la localidad de Puente Aranda, colegio C.E.D. La Merced Fabio. Por otra parte en la localidad de La Candelaria, colegio C.E.D. Escuela Nacional De Comercio, operado por Nutrir Colombia, se detectó que se verifica una canasta al azar para revisar su contenido.

<sup>10</sup> En la localidad de Santafé, colegio C.E.D. Externado Nacional Camilo Torres, operado por DISERAL Ltda.

<sup>11</sup> En la localidad de Santafé, colegio C.E.D. El Verjón Alto, operado por MAUROSFOOD.

<sup>12</sup> Situación que se evidenció en la localidad de San Cristóbal, colegio C.E.D. Manuelita Sáenz, operado por PRONUTRIMO. Pero, también se pudo identificar en otras localidades de la ciudad, puntualmente la de Bosa C.E.D, colegio Porfirio Barba Jacob, operado por La Campiña, en la cual solo una de las cuatro personas que distribuyen los alimentos tenía guantes; y en la localidad de Engativá, colegio C.E.D. Nidia Quintero De Turbay, operado por PRONUTRIR INFANCIA, el grupo auxiliar y la coordinadora no usan tapabocas.

<sup>13</sup> En la localidad de los Mártires, colegio C.E.D. Liceo Nacional Antonia Santos, operado por la Unión Temporal Nutrir Infancia 2011.

<sup>14</sup> En la localidad de Ciudad Bolívar, colegio C.E.D. Rodrigo Lara Bonilla, operado por Internacional De Negocios S.A.

<sup>15</sup> En la localidad de Usaquén, colegio Friedrich Naumann UEL; Tunjuelito C.E.D. San Carlos Unión Temporal Excelencia

<sup>16</sup> En la localidad de Chapinero, colegio C.E.D. Campestre Monteverde Plan Padrinos San Luis, operado por La Campiña S.A.

<sup>17</sup> En la localidad de Santafé, colegio C.E.D. Externado Nacional Camilo Torres, operado por DISERAL Ltda.

al momento de la entrega de los productos en tanto no hay correspondencia en relación con el color de los rótulos tipo a y b<sup>18</sup>; no hay suministro de bebida y no se entregan frutas<sup>19</sup>; se carece de rotulación impidiendo una identificación adecuada<sup>20</sup>; se entrega un solo tipo de refrigerio para todo el colegio, aunque los refrigerios sean etiquetados con rótulos rojo y verde<sup>21</sup>; algunos menús no son balanceados en términos de dieta alimenticia, pues, según lo manifestaron algunos coordinadores, se envían muchas harinas y la fruta es escasa<sup>22</sup>; inconsistencia con lo establecido en el anexo técnico, pues no se cumple con el requerimiento en torno a que el refrigerio debe contener cinco (5) elementos pero solo se entregan tres (3), aunque la explicación ofrecida es que el día del operativo hubo cambio de proveedor<sup>23</sup>; los estudiantes manifiestan que el menú no varía, dado que todos los días les envían leche saborizada, pan y una fruta que generalmente oscila entre banano y naranja<sup>24</sup>; en algunos casos el menú del día consistió en pan y bolsa de avena, aspecto justificado por el contratista bajo el argumento de que el proveedor del queso no les cumplió<sup>25</sup>; en otros casos, el refrigerio no cuenta con todos los productos exigidos y contratados, además de hallar productos en mal estado<sup>26</sup>.

#### 4. Observaciones sobre los empaques del refrigerio

El operativo también evidenció inconsistencia en el manejo técnico que debe cumplir el operador respecto a las etiquetas que deben acompañar a los productos del refrigerio, destacándose los siguientes aspectos: empaques que carecen de los datos básicos en relación con el producto que se entrega<sup>27</sup>; ausencia de logos de identificación<sup>28</sup>; algunos de los productos que contiene el refrigerio no cuentan con la respectiva tabla nutricional en relación con talla y peso<sup>29</sup>; empaques secundarios que no cumple con las condiciones técnicas exigidas<sup>30</sup> o, en algunos casos, ausencia de empaque secundario<sup>31</sup>; el proveedor actual usa los empaques del proveedor anterior<sup>32</sup>.

#### 5. Observaciones sobre los planes ambientales

<sup>18</sup> En la localidad de Santafé, colegio C.E.D. El Verjon Alto, operado por MAUROSFOOD.

<sup>19</sup> Usme C.E.D. Nuevo San Andrés De Los Altos U.TNUTRIR A COLOMBIA

<sup>20</sup> Tunjuelito C.E.D. San Carlos PRONUTRIMOS

<sup>21</sup> Bosa C.E.D. Colegio Germán Arciniega U.T. REFRILACTEOS

<sup>22</sup> Bosa C.E.D. Porfirio Barba Jacob CAMPIÑA

<sup>23</sup> Engativá C.E.D. Nidia Quintero De Turbay PRONUTRIR INFANCIA

<sup>24</sup> La Candelaria C.E.D. Escuela Nacional De Comercio. I.C.B.F.

<sup>25</sup> La Candelaria C.E.D. Escuela Nacional De Comercio NUTRIR COLOMBIA

<sup>26</sup> Ciudad Bolívar C.E.D. Ismael Perdomo y C.E.D. Rodrigo Lara Bonilla INTERNACIONAL DE NEGOCIOS S.A.

<sup>27</sup> Santafé C.E.D. Externado Nacional Camilo Torres. DISERAL Ltda

<sup>28</sup> Usme C.E.D. Nuevo San Andrés De Los Altos Tunjuelito C.E.D. San Carlos U.TEXCELENCIA Tunjuelito

C.E.D. San Carlos PRONUTRIMOS Suba C.E.D. Juan Lozano Y Lozano. U.TNUTRIR A COLOMBIA

<sup>29</sup> Engativá C.E.D. Nidia Quintero De Turbay PRONUTRIR INFANCIA

<sup>30</sup> Barrios Unidos C.E.D. Tomas Carrasquilla INTERNACIONAL DE NEGOCIOS S.A.

<sup>31</sup> La Candelaria C.E.D. Escuela Nacional De Comercio. I.C.B.F.

<sup>32</sup> Antonio Nariño. C.E.D. Escuela Normal Superior Distrital María Montessori y anexo FABIO DULADO BARRETO

El operativo determinó que en algunas instituciones educativas no existe plan de manejo ambiental<sup>33</sup> y en aquellos casos en que está implementado, no se utiliza de manera adecuada<sup>34</sup>. En consecuencia, se destacan las siguientes observaciones: los empaques de los refrigerios ni se reciclaban ni se clasificaban<sup>35</sup>; no se usa adecuadamente el plan de manejo ambiental<sup>36</sup>; ausencia de información clara y adecuada<sup>37</sup>, especialmente para la población estudiantil<sup>38</sup>.

## 6. Observaciones particulares del operativo

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
Usaquén	Friedrich Naumann	UEL	No se lleva registros de los refrigerios sobrantes.
Chapinero	C.E.D. Campestre Monteverde	PLAN PADRINOS SAN LUIS LA CAMPIÑA	No se evidencia el registro de la entrega de refrigerios a los niños.  Algunos refrigerios se entregaron hasta tres horas después de la hora estipulada.  Los alumnos se quejaron en torno a que algunas veces las frutas llegaban en mal estado.
Santa Fe	C.E.D. Externado Nacional Camilo Torres	DISERAL LTDA	No existe una comunicación eficiente entre el colegio y los proveedores del refrigerio.  No hay un personal adecuado para la distribución de los refrigerios ya que esto lo hacen menores de siete años.  No hay bodega de almacenamiento para alimentos en frío.  No hay bases de soporte para evitar el contacto con el suelo.  En la institución se guarda alimentos perecederos que pertenecen al bienestar y se distribuyen días después.

<sup>33</sup>La Candelaria C.E.D. Escuela Nacional De Comercio. I.C.B.F.

<sup>34</sup>Ciudad Bolívar C.E.D. Ismael Perdomo INTERNACIONAL DE NEGOCIOS S.A.

<sup>35</sup>Chapinero C.E.D. Campestre Monteverde LA CAMPIÑA

<sup>36</sup>Chapinero C.E.D. Campestre Monteverde JPS

<sup>37</sup>Suba C.E.D Juan Lozano Y Lozano U.T NUTRIR A COLOMBIA

<sup>38</sup>Barrios Unidos C.E.D. Tomas Carrasquilla INTERNACIONAL DE NEGOCIOS S.A.

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
			<p>El espacio donde se reserva no tiene normas de higiene.</p> <p>Algunos de los productos no se pueden consumir por que presentan residuos dañinos para las personas.</p>
Santa Fe	C.E.D. El Verjón Bajo	MAUROSFOOD	<p>La institución no tiene conocimiento del contrato N° 1669 del 26 de agosto del 2011; este se encuentra en la Dirección Local de Educación.</p> <p>No hay criterio definido frente a la entrega de los refrigerios sobrantes.</p>
Santa Fe	C.E.D. El Verjón Alto	MAUROSFOOD	<p>Hay un faltante de refrigerios de acuerdo con el número de estudiantes identificados en las listas; se refleja en lista 105 y faltan 15 estudiantes por refrigerio.</p> <p>No hay supervisión a través del coordinador por desconocimiento del procedimiento; por lo tanto, no hay control en los refrigerios entregados.</p>
San Cristóbal	C.E.D. Manuelita Sáenz	PRONUTRIMOS	<p>La zona donde se guarda los refrigerios no está bien condicionada.</p> <p>No hay un buen manejo de plan ambiental.</p> <p>El personal que manipula los refrigerios no cuenta con las normas de higiene.</p> <p>Los refrigerios del bienestar familiar se entregan con un día de diferencia y no se almacenan en condiciones adecuadas.</p>
Usme	C.E.D. Nuevo San Andrés de Los Altos	UNION TEMPORAL NUTRIR A COLOMBIA	<p>Deficiente interventoría del contrato.</p> <p>No se suministra completamente los componentes del refrigerio.</p> <p>Las cantidades no corresponden a las pactadas actualmente.</p>

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
			El valor nutricional no es el estipulado en lo pactado.
Tunjuelito	C.E.D. San Carlos Sede B Actualmente Sede C	UNION TEMPORAL EXCELENCIA	Se repite el mismo menú y no ya rotación por la tabla establecida.  Los productos son enviados con una fecha de vencimiento muy corta.
Tunjuelito	C.E.D. San Carlos Sede A	PRONUTRIMOS	El menú no está balanceado, pues no se tiene en cuenta la tabla de menú.  Se manifiesta que la bebida del refrigerio se empaca el mismo día de la distribución.  No se diferencia los tipos de menú.  El menú se cambia sin un orden de manejo.  En los productos no se evidencia tabla nutricional ni kilocalorías.  Debido a que los refrigerios tipo a y tipo b son iguales, los estudiantes encargados de repartirlos los entregan indistintamente.
Bosa	C.E.D. Porfirio Barba Jacob Sede A	CAMPINA	No se pudo verificar que el menú correspondiera a lo señalado por el operador, toda vez que la Campiña no entregó menús para la semana del operativo.  Hay una rotación de refrigerios entre los distintos salones de bachillerato, debido a que los entregados no alcanzan para toda la población escolar.  Existe la infraestructura de restaurante y comedor, dotados con toda la infraestructura necesaria, pero en el momento no está en funcionamiento.  Sugerimos que se realice una auditoría específica sobre contrato.

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
Engativá	C.E.D. Nidia Quintero de Turbay	PRONUTRIR INFANCIA	<p>La institución educativa no hace un control efectivo sobre los refrigerios en el aula de clase, situación que da lugar al extravío de los refrigerios y no satisfacción en la totalidad de los alumnos en el aula de clase.</p> <p>La institución educativa no hace el reporte adecuado a la interventoría de las fallas que presentan cada refrigerio de tal manera que no hay lugar a que se practiquen los descuentos establecidos en el contrato de suministros.</p> <p>El día viernes 26 de agosto, en la institución no hubo suministro de refrigerios a causa del cambio del proveedor.</p>
Suba	C.E.D Juan Lozano y Lozano	UNION TEMPORAL NUTRIR A COLOMBIA	<p>El personal que maneja los refrigerios debe tener mayor cuidado con la higiene para el manejo de los refrigerios.</p> <p>El empaque no se puede distinguir ni diferenciar para el tipo de menú a y b, por lo tanto es un solo menú para toda la población infantil.</p> <p>La calidad del menú es hipercalórica y baja en proteínas.</p> <p>En los estudiantes no se ha fomentado cultura de higiene sin lavarse las manos.</p>
Barrios Unidos	CED. Tomás Carrasquilla	INTERNACIONAL DE NEGOCIOS S.A.	<p>La calidad del refrigerio no es la óptima debido a que la presentación y la manera en que se entrega no es la recomendada.</p> <p>Inconsistencia entre producto y rótulo de descripción, además hacen falta algunos productos descritos en el empaque.</p> <p>La fruta y la leche no están recubiertas por el empaque secundario.</p>

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
Los Mártires	C.E.D. Liceo Nacional Antonia Santos	UNIÓN TEMPORAL NUTRIR INFANCIA 2011	<p>En la jornada de la mañana los alumnos informan que se les suministra en el refrigerio, en ocasiones, pan duro o masa cruda, jugos agrios, bananos verdes o abiertos, galletas desleídas, queso en mal sabor.</p> <p>Los alumnos se quejan del mal olor de los refrigerios.</p> <p>Falta variedad de los productos y de mejor calidad.</p>
Antonio Nariño	C.E.D. Escuela Normal Superior Distrital María Montessori y anexa C.E.D. Normal María Montessori	FABIO DULADO BARRETO	<p>Ejercer un mayor control sobre la distribución diaria del refrigerio.</p> <p>Hay que capacitar al personal con el fin de tener un manejo adecuado de los recursos y la manipulación de los refrigerios.</p> <p>Los refrigerios deben tener la tabla nutricional en sus dos tipos de presentaciones.</p>
Puente Aranda	C.E.D. La Merced	FABIO DULADO BARRETO	<p>En la institución no hay conocimiento del manejo del contrato.</p> <p>El menú es variado.</p> <p>No se pudo establecer el valor nutricional del refrigerio.</p>
La Candelaria	C.E.D. Escuela Nacional de Comercio Quinta Díaz	I.C.B.F.	<p>No hay una persona encargada de recibir los alimentos, pero la orientadora firma el recibido de los mismos sin verificar la calidad ni la cantidad de los productos.</p> <p>Los refrigerios que son entregados a las 8:00 a.m., provenientes del instituto colombiano de bienestar familiar, son dejados en el corredor para ser consumidos por la jornada de la tarde.</p>
Rafael Uribe	C.E.D. Enrique Olaya Herrera	NUTRI INFANCIA	<p>Se observa que no existe ninguna diferencia ni en cantidad ni calidad en los productos tipo a y tipo b.</p>

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
Ciudad Bolívar	C.E.D. Ismael Perdomo	INTERNACIONAL DE NEGOCIOS S.A.	<p>A todos los niños se les repartió una avena y un pan.</p> <p>Desconocimiento por parte del colegio de las obligaciones del contratista.</p> <p>No hay inventario real de los niños que se benefician del refrigerio.</p> <p>No hay cumplimiento con las condiciones higiénicas básicas necesarias.</p> <p>El menú tipo a y tipo b es idéntico y su valor calorico es igual.</p> <p>La institución no cuenta con las herramientas básicas para la medición de las cantidades del refrigerio.</p> <p>La interventoria no hace un adecuado seguimiento a la ejecución del contrato y los menús se cambian regularmente.</p>
Ciudad Bolívar	C.E.D. Rodrigo Lara Bonilla	INTERNACIONAL DE NEGOCIOS S.A.	<p>Los encargados del manejo de los refrigerios no tienen certificados para la manipulación de alimentos.</p> <p>Los menús tipo a y tipo b no varían en su contenido y en su gramaje.</p> <p>Los profesores consumen refrigerios.</p> <p>Las personas que manejan los refrigerios no utilizan los elementos adecuados para la manipulación y tampoco media un contrato laboral.</p> <p>No se evidencio el ciclo de rotación y el número de menús.</p> <p>Según los estudiantes los menús no varían.</p>



**"Credibilidad y confianza en el control"**

10100-

Doctora

**CLARA EUGENIA LÓPEZ OBREGÓN**

Alcaldesa Mayor de Bogotá D.C

Carrera 8 No 10-65

Ciudad.

**REF:** Pronunciamiento sobre la calidad y cumplimiento del programa "Bogotá bien alimentada" modalidad de refrigerios escolares.

Respetada doctora Clara Eugenia:

La Contraloría de Bogotá D.C., tiene como objeto ejercer en representación de la comunidad, la vigilancia de la gestión fiscal de la administración del Distrito Capital, y corresponde por mandato constitucional, efectuar un control de gestión y resultados, fundamentado en la correcta, eficiente, económica, eficaz y equitativa administración del patrimonio público.

En virtud de lo anterior, este Órgano de Control Fiscal adelantó un operativo de verificación en las instituciones educativas del distrito a fin de constatar la adecuada destinación de los recursos invertidos, con fundamento en la política pública denominada "Bogotá Bien Alimentada en la Modalidad de Refrigerios Escolares".

Al respecto, es importante destacar que para la vigencias 2009 y 2010 la Secretaría de Educación, a fin de suministrar refrigerios a los alumnos de escuelas y colegios distritales destinó un presupuesto de \$199.695.336.511 millones de pesos a través de la licitación pública N° SED-LP-DBE-001-2009, mientras que para la vigencia 2011, últimos 7 meses del año, fijó la suma de \$72.789.109.056 millones de pesos, a través de la licitación SED-LP-DBE-020-201.

**"Credibilidad y confianza en el control"**

El operativo se llevó a cabo durante los días 28 de julio y 23 de septiembre del año en curso, en 20 y 15 colegios del distrito respectivamente, bajo la coordinación del Grupo Especial de Apoyo y Fiscalización.

Los colegios visitados en virtud del operativo fueron los siguientes colegios: CED Ismael Perdomo, localidad Ciudad Bolívar; CED San Carlos Sede B, localidad de Tunjuelito; CED Verjón Alto, localidad de Santa Fe; CED Juan Francisco Berbeo, localidad Barrios Unidos; CED Juan Lozano y Lozano, localidad de Suba; CED Manuelita Sáenz, localidad de San Cristóbal; CED Germán Arciniegas, localidad de Bosa; CED Nuevo San Andrés de los Altos, localidad de Usme; CED INEM Francisco de Paula Santander jornada de la tarde, localidad de Kennedy; CED Rodrigo Lara Bonilla, localidad de Ciudad Bolívar; CED Nacional Externado Camilo Torres, localidad de Santa Fe; CED Enrique Olaya Herrera, localidad de Rafael Uribe Uribe; CED Escuela Nacional de Comercio, localidad de La Candelaria; CED Instituto Técnico Internacional, localidad de Fontibón.

Efectuada verificación física a las condiciones higiénico sanitarias y forma de la prestación del servicio de refrigerios, encontró la Contraloría situaciones irregulares, que es indispensable poner en su conocimiento, a fin que se adopten urgentes medidas tendientes a lograr dar plena aplicación al objeto y especificaciones contractuales, que están siendo desconocidas por contratistas e interventores, al tiempo que se garantice el estricto cumplimiento de la política pública alimentaria, destinada a la satisfacción de las necesidades básicas de los escolares en condiciones de desventaja nutricional.

Esas irregularidades son puntualmente las siguientes:

**1. Observaciones de transporte.**

En el transporte de refrigerios se evidenció que los vehículos utilizados para la distribución presentan las siguientes deficiencias: primero, inadecuado diligenciamiento del registro de control de suministro; segundo, manejo insalubre por parte de los transportadores de alimentos; tercero, cantidad mínima de canastillas frente a la demanda de refrigerios; cuarto, inadecuado

**“Credibilidad y confianza en el control”**

tratamiento por parte del transportador con los productos lácteos; quinto, vehículos no acondicionados para el transporte de alimentos; sexto, entrega tardía del suministro.

Por otra parte, en otras instituciones al momento de la visita los transportadores no atendieron los requerimientos de la misma, situación que no permitió corroborar aspectos puntuales frente al operativo. Cabe puntualizar el caso de los transportadores del contratista JPS, quienes no contaban con la respectiva remisión de entrega, situación que impidió al grupo auditor contrastar la cantidad de refrigerios enviados por el operador con los efectivamente entregados a la institución.

**2. Observaciones de recepción y almacenamiento.**

Frente a la recepción y almacenamiento de los refrigerios, se evidenciaron anomalías como; ausencia de personal que reciba los alimentos; falta de bodega para el almacenamiento (la provisión se efectuaba en la sala de profesores); bodegas cerradas por reparaciones o bodegas que no cuentan con las condiciones para el manejo de alimentos y/o refrigerios; ubicación de canastillas de almacenamiento en la intemperie; falta de verificación en las cantidades de refrigerios suministrados a la institución; ausencia de un lugar adecuado para su almacenamiento; refrigerios sometidos a la intemperie y sin organización; deficiencias en la zona de almacenamiento de los refrigerios; el grupo receptor de refrigerios en la institución no cumple con la normatividad de higiene; no existe una oportuna y constante capacitación para la manipulación de alimentos; tampoco se evidenció que ni contratistas ni operadores de las instituciones educativas beneficiarias cumplan con un protocolo respecto a aspectos básicos como nutrición y hábitos alimenticios.

Por otra parte, se presentaron situaciones en las que el personal que atendió la visita era un reemplazo no idóneo de la coordinadora de refrigerios, situación que limitó la recepción de datos certeros. Finalmente, las instituciones educativas no prestan el debido cuidado en la distribución y orden en la entrega de los refrigerios.

**3. Observaciones sobre los productos del refrigerio.**

**"Credibilidad y confianza en el control"**

Se evidenció que en algunos lugares las condiciones respecto al estado de los productos que contiene el refrigerio no cumplen con requisitos básicos de calidad, aspecto aparejado al no seguimiento de un protocolo en la movilización de los productos que garanticen que los refrigerios no se deterioren o contaminen. Se destacan las siguientes observaciones: productos en condiciones inadecuadas porque estaban deteriorados o no son frescos; algunas bolsas de kumis estaban reventadas, contaminando el resto de productos del refrigerio; los contenidos de los refrigerios no cumplen con el menú contratado; **en algunos productos se encontraron restos de material corto punzante y/o productos que no son aptos para el consumo humano**; se encontraron inconsistencias al momento de la entrega de los productos en tanto no hay correspondencia en relación con el color de los rótulos tipo a y b; no hay suministro de bebida y no se entregan frutas; se carece de rotulación impidiendo una identificación adecuada; se entrega un solo tipo de refrigerio para todo el colegio, aunque los refrigerios sean etiquetados con rótulos rojo y verde; algunos menús no son balanceados en términos de dieta alimenticia, pues, según lo manifestaron algunos coordinadores, se envían muchas harinas y la fruta es escasa; inconsistencia con lo establecido en el anexo técnico, pues no se cumple con el requerimiento en torno a que el refrigerio debe contener cinco (5) elementos pero solo se entregan tres (3), aunque la explicación ofrecida es que el día del operativo hubo cambio de proveedor; los estudiantes manifiestan que el menú no varía, dado que todos los días les envían leche saborizada, pan y una fruta que generalmente oscila entre banano y naranja; en algunos casos el menú del día consistió en pan y bolsa de avena, aspecto justificado por el contratista bajo el argumento de que el proveedor del queso no les cumplió; en otros casos, el refrigerio no cuenta con todos los productos exigidos y contratados, además de hallar productos en mal estado. (Negrilla del Despacho)

**4. Observaciones sobre los empaques del refrigerio.**

El operativo también evidenció inconsistencia en el manejo técnico que debe cumplir el operador respecto a las etiquetas que deben acompañar a los

**“Credibilidad y confianza en el control”**

productos del refrigerio, destacándose los siguientes aspectos: empaques que carecen de los datos básicos en relación con el producto que se entrega; ausencia de logos de identificación; algunos de los productos que contiene el refrigerio no cuentan con la respectiva tabla nutricional en relación con talla y peso; empaques secundarios que no cumple con las condiciones técnicas exigidas o, en algunos casos, ausencia de empaque secundario; el proveedor actual usa los empaques del proveedor anterior.

**5. Observaciones sobre los planes ambientales**

El operativo determinó que en algunas instituciones educativas no existe plan de manejo ambiental y en aquellos casos en que está implementado, no se utiliza de manera adecuada. En consecuencia, se destacan las siguientes observaciones: los empaques de los refrigerios ni se reciclaban ni se clasificaban; no se usa adecuadamente el plan de manejo ambiental; ausencia de información clara y adecuada, especialmente para la población estudiantil.

A continuación, se presenta un cuadro con las deficiencias encontradas en la primera visita:

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
Usaquén	Friedrich Naumann	UEL	No se lleva registros de los refrigerios sobrantes.
Chapinero	C.E.D. Campestre Monteverde	PLAN PADRINOS SAN LUIS LA CAMPIÑA	No se evidencia el registro de la entrega de refrigerios a los niños.  Algunos refrigerios se entregaron hasta tres horas después de la hora estipulada.  Los alumnos se quejaron en torno a que algunas veces las frutas llegaban en mal estado.
Santa Fe	C.E.D. Externado	DISERAL LTDA	No existe una comunicación eficiente entre el

**"Credibilidad y confianza en el control"**

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
	Nacional Camilo Torres		<p>colegio y los proveedores del refrigerio.</p> <p>No hay un personal adecuado para la distribución de los refrigerios ya que esto lo hacen menores de siete años.</p> <p>No hay bodega de almacenamiento para alimentos en frío.</p> <p>No hay bases de soporte para evitar el contact con el suelo.</p> <p>En la institución se guarda alimentos perecederos que pertenecen al bienestar y se distribuyen días después.</p> <p>El espacio donde se reserva no tiene normas de higiene.</p> <p>Algunos de los productos no se pueden consumir por que presentan residuos dañinos para las personas.</p>
Santa Fe	C.E.D. El Verjón Bajo	MAUROSFOOD	<p>La institución no tiene conocimiento del contrato N° 1669 del 26 de agosto del 2011; este se encuentra en la Dirección Local de Educación.</p> <p>No hay criterio definido frente a la entrega de los refrigerios sobrantes.</p>
Santa Fe	C.E.D. El Verjón Alto	MAUROSFOOD	<p>Hay un faltante de refrigerios de acuerdo con número de estudiantes identificados en las</p>

**“Credibilidad y confianza en el control”**

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
			<p>listas; se refleja en lista 105 y faltan 15 estudiantes por refrigerio.</p> <p>No hay supervisión a través del coordinador por desconocimiento del procedimiento; por lo tanto, no hay control en los refrigerios entregados.</p>
San Cristóbal	C.E.D. Manuelita Sáenz	PRONUTRIMOS	<p>La zona donde se guarda los refrigerios no está bien condicionada.</p> <p>No hay un buen manejo de plan ambiental.</p> <p>El personal que manipula los refrigerios no cuenta con las normas de higiene.</p> <p>Los refrigerios del bienestar familiar se entregan con un día de diferencia y no se almacenan en condiciones adecuadas.</p>
Usme	C.E.D. Nuevo San Andrés de Los Altos	UNION TEMPORAL NUTRIR A COLOMBIA	<p>Deficiente interventoría del contrato.</p> <p>No se suministra completamente los componentes del refrigerio.</p> <p>Las cantidades no corresponden a las pactadas actualmente.</p> <p>El valor nutricional no es el estipulado en lo pactado.</p>
Tunjuelito	C.E.D. San Carlos Sede B Actualmente Sede C	UNION TEMPORAL EXCELENCIA	<p>Se repite el mismo menú y no ya rotación por la tabla establecida.</p>

**"Credibilidad y confianza en el control"**

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
			Los productos son enviados con una fecha de vencimiento muy corta.
Tunjuelito	C.E.D. San Carlos Sede A	PRONUTRIMOS	<p>El menú no está balanceado, pues no se tiene en cuenta la tabla de menú.</p> <p>Se manifiesta que la bebida del refrigerio se empaca el mismo día de la distribución.</p> <p>No se diferencia los tipos de menú.</p> <p>El menú se cambia sin un orden de manejo.</p> <p>En los productos no se evidencia tabla nutricional ni kilocalorías.</p> <p>Debido a que los refrigerios tipo a y tipo b son iguales, los estudiantes encargados de repartirlos los entregan indistintamente.</p>
Bosa	C.E.D. Porfirio Barba Jacob Sede A	CAMPIÑA	<p>No se pudo verificar que el menú correspondiera a lo señalado por el operador, toda vez que la Campiña no entregó menús para la semana del operativo.</p> <p>Hay una rotación de refrigerios entre los distintos salones de bachillerato, debido a que los entregados no alcanzan para toda la población escolar.</p> <p>Existe la infraestructura de restaurante y</p>



**“Credibilidad y confianza en el control”**

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
			<p>comedor, dotados con toda la infraestructura necesaria, pero en el momento no está en funcionamiento.</p> <p>Sugerimos que se realice una auditoría específica sobre contrato.</p>
Engativá	C.E.D. Nidia Quintero de Turbay	PRONUTRIR INFANCIA	<p>La institución educativa no hace un control efectivo sobre los refrigerios en el aula de clase, situación que da a lugar al extravió de los refrigerios y no satisfacción en la totalidad de los alumnos en el aula de clase.</p> <p>La institución educativa no hace el reporte adecuado a la interventoría de las fallas que presentan cada refrigerio de tal manera que no hay lugar a que se practiquen los descuentos establecidos en el contrato de suministros.</p> <p>El día viernes 26 de agosto, en la institución no hubo suministro de refrigerios a causa del cambio del proveedor.</p>
Suba	C.E.D Juan Lozano y Lozano	UNION TEMPORAL NUTRIR A COLOMBIA	<p>El personal que maneja los refrigerios debe tener mayor cuidado con la higiene para el manejo de los refrigerios.</p> <p>El empaque no se puede distinguir ni diferenciar para el tipo de menú a y b, por lo tanto es un solo menú para toda la población infantil.</p> <p>La calidad del menú es hipercalórica y baja en proteínas.</p> <p>En los estudiantes no se ha fomentado cultura</p>

**"Credibilidad y confianza en el control"**

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
			de higiene sin lavarse las manos.
Barrios Unidos	CED. Tomás Carrasquilla	INTERNACIONAL DE NEGOCIOS S.A.	<p>La calidad del refrigerio no es la óptima debido a que la presentación y la manera en que se entrega no es la recomendada.</p> <p>Inconsistencia entre producto y rótulo de descripción, además hacen falta algunos productos descritos en el empaque.</p> <p>La fruta y la leche no están recubiertas por el empaque secundario.</p>
Los Mártires	C.E.D. Liceo Nacional Antonia Santos	UNIÓN TEMPORAL NUTRIR INFANCIA 2011	<p>En la jornada de la mañana los alumnos informan que se les suministra en el refrigerio, en ocasiones, pan duro o masa cruda, jugos agrios, bananos verdes o abiertos, galletas desleídas, queso en mal sabor.</p> <p>Los alumnos se quejan del mal olor de los refrigerios.</p> <p>Falta variedad de los productos y de mejor calidad.</p>
Antonio Nariño	C.E.D. Escuela Normal Superior Distrital María Montessori y anexa C.E.D. Normal María Montessori	FABIO DULADO BARRETO	<p>Ejercer un mayor control sobre la distribución diaria del refrigerio.</p> <p>Hay que capacitar al personal con el fin de tener un manejo adecuado de los recursos y la manipulación de los refrigerios.</p> <p>Los refrigerios deben tener la tabla nutricional</p>

**“Credibilidad y confianza en el control”**

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
			en sus dos tipos de presentaciones.
Puente Aranda	C.E.D. La Merced	FABIO DULADO BARRETO	En la institución no hay conocimiento del manejo del contrato.  El menú no es variado.  No se pudo establecer el valor nutricional del refrigerio.
La Candelaria	C.E.D. Escuela Nacional de Comercio Quinta Díaz	I.C.B.F.	No hay una persona encargada de recibir los alimentos, pero la orientadora firma el recibido de los mismos sin verificar la calidad ni la cantidad de los productos.  Los refrigerios que son entregados a las 8:00 a.m., provenientes del instituto colombiano de bienestar familiar, son dejados en el corredor para ser consumidos por la jornada de la tarde.
Rafael Uribe	C.E.D. Enrique Olaya Herrera	NUTRI INFANCIA	Se observa que no existe ninguna diferencia ni en cantidad ni calidad en los productos tipo a y tipo b.  A todos los niños se les repartió una avena y un pan.
Ciudad Bolívar	C.E.D. Ismael Perdomo	INTERNACIONAL DE NEGOCIOS S.A.	Desconocimiento por parte del colegio de las obligaciones del contratista.  No hay inventario real de los niños que se benefician del refrigerio.  No hay cumplimiento con las condiciones

**“Credibilidad y confianza en el control”**

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
			<p>higiénicas básicas necesarias.</p> <p>El menú tipo a y tipo b es idéntico y su valor calorífico es igual.</p> <p>La institución no cuenta con las herramientas básicas para la medición de las cantidades en el refrigerio.</p> <p>La interventoría no hace un adecuado seguimiento a la ejecución del contrato y los menús se cambian regularmente.</p>
Ciudad Bolívar	C.E.D. Rodrigo Lara Bonilla	INTERNACIONAL DE NEGOCIOS S.A.	<p>Los encargados del manejo de los refrigerios no tienen certificados para la manipulación de alimentos.</p> <p>Los menús tipo a y tipo b no varían en su contenido y en su gramaje.</p> <p>Los profesores consumen refrigerios.</p> <p>Las personas que manejan los refrigerios no utilizan los elementos adecuados para la manipulación y tampoco media un contrato laboral.</p> <p>No se evidenció el ciclo de rotación y el número de menús.</p>

**“Credibilidad y confianza en el control”**

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
			Según los estudiantes los menús no varían.

A continuación se presenta un cuadro con las irregularidades encontradas en la segunda visita:

Operador	Colegio	Localidad	Observaciones
Internacional de negocios S.A	CED Ismael Perdomo	Ciudad Bolívar	<p>Las personas que reciben los productos en el colegio no presentan certificados de manipulación de alimentos,</p> <p>El contratista no ha capacitado al personal del colegio en el tema de manipulación de alimentos.</p> <p>Los menús tipo A y B contienen los mismos alimentos<sup>1</sup>.</p> <p>Los estudiantes no cumplen antes ni después con las condiciones de aseo personal al momento de consumir el refrigerio.</p> <p>La bodega temporal de los refrigerios en la institución es reducida, por tanto no caben todas las canastillas y quedan a la intemperie.</p> <p>Existe una nevera que no es utilizada para refrigerar los productos que lo requieren.</p> <p>El formato de entrega de reasignación de refrigerios el contratista describe cuatro (4)</p>

<sup>1</sup> Avena, leche condensada y pastel gloria con queso y bocadillo.



**"Credibilidad y confianza en el control"**

Operador	Colegio	Localidad	Observaciones
			<p>productos entregados, cuando en realidad fueron tres (3) productos por falta de control por parte de colegio.</p> <p>Los empaques de los refrigerios no relacionan el peso nutricional de los alimentos, ni la cantidad de calorías de los mismos.</p>
UNIÓN TEMPORAL PRONUTRIMOS	CED San Carlos Sede B	Tunjuelito	<p>No existe un formato diario de control de suministro de refrigerios en el que se indiquen cantidades y tipo de refrigerios.</p> <p>Desde el segundo semestre no se han realizado capacitación al personal de la institución en tema como, manipulación de alimentos nutrición y hábitos alimenticios.</p> <p>Un alto porcentaje de los estudiantes no se lavan las manos antes y después de consumir los refrigerios.</p> <p>No existen elementos como cartillas, folletos, afiches y láminas audiovisuales que sirvan para implementar el plan de manejo ambiental (PMA).</p> <p>Se continúa modificando el menú establecido.</p>
	CED Verjon Alto	Santa Fé	<p>Las canastillas en que se transportan los refrigerios están a la intemperie.</p> <p>El coordinador de refrigerios y su auxiliar (señora del aseo) no tiene el certificado de manipulación de alimentos.</p>

**“Credibilidad y confianza en el control”**

Operador	Colegio	Localidad	Observaciones
			<p>No se puede identificar el número de Kilocalorías que diferencia el refrigerio tipo A y B.</p> <p>No existe cultura pedagógica en el lavado de las manos.</p> <p>Faltan ayudas didácticas y pedagógicas.</p> <p>El contratista suministra fruta en estado de mediana maduración ó en grado de excesiva maduración que impide su consumo a los estudiantes beneficiarios.</p>
	<p>CED JUAN FRANCISCO BERBEO</p>	<p>BARRIOS UNIDOS</p>	<p>Las personas que manejan los alimentos en la institución no tiene certificado de manipulación de alimentos<sup>2</sup>.</p> <p>La bodega para el almacenamiento temporal de lo refrigerios no cuenta con las condiciones de ventilación, físicas e higiénicas.</p> <p>Hay dos neveras que no utiliza<sup>3</sup>.</p> <p>El contratista no ha realizado capacitación en manipulación de alimentos.</p> <p>Los estudiantes sugieren mayor variedad en el menú y que tenga fruta diariamente.</p> <p>La fruta que pocas veces se entrega</p>

<sup>2</sup> Los carnes los tienen los contratistas más no el grupo que manipula los refrigerios en el colegio.

<sup>3</sup> Tienen 2 neveras en piso 1 y piso, pero no se usan para este fin.



**"Credibilidad y confianza en el control"**

Operador	Colegio	Localidad	Observaciones
			no es de calidad (muy madura e viche)
Unión Temporal Nutrir a Colombia	CED Juan Lozano y Lozano	Suba	<p>Las paredes del vehículo transportador están sucias.</p> <p>Los estudiantes que colaboran en la distribución de alimentos no cuentan con certificado de manipulación de alimentos, ni utilizan guantes y tapabocas.</p> <p>Los estudiantes no se lavan las manos antes del consumo de refrigerio.</p> <p>Cuando se entrega fruta en el menú no es de buena calidad.</p> <p>La bebida del menú especialmente la avena, les ha causado malesta estomacal situación comunicada a la interventora (Universidad Nacional).</p> <p>Los refrigerios son entregados por el contratista sin el respectivo conteo.</p>
Unión Temporal Pronutrimos 2012.	CED Manuelita Sáenz	San Cristóbal	<p>La bodega no está adecuada y el espacio es reducida para la cantidad de refrigerios que llegan a la institución</p> <p>El personal no ha sido capacitado por el contratista en manipulación de alimentos.</p> <p>El personal del colegio no tiene certificados de manipulación de alimentos.</p>



**"Credibilidad y confianza en el control"**

Operador	Colegio	Localidad	Observaciones
			Las canastas en donde se transportan los alimentos son poco higiénicas y están en mal estado.
	CED Germán Arciniegas	Bosa	<p>Hay sobrante diario de 23 refrigerios, y en la semana sobran 115, y en el mes de 483.</p> <p>Los refrigerios que sobran, no todos son entregados a estudiantes en proceso de aceleración, sino a estudiantes que ayudan en la distribución.</p> <p>La bodega no cuenta con almacenamiento en frío.</p>
	CED NUEVO SAN ANDRES DE LOS ALTOS	Usme	<p>La bodega no cuenta con las instalaciones físicas adecuadas, por estar en un espacio reducido, paredes de cartón, almacenamiento en frío y en seco.</p> <p>El contratista no capacita al personal de la Institución en temas como manipulación de alimentos, nutrición y hábitos alimenticios.</p> <p>El grupo auditor observo (nueva y anterior visita) que el contratista no ofrece fruta y el ciclo de rotación no es quincenal.</p> <p>La Institución no cuenta con balanza digital, tallimetro e infantometro.</p>
	CED INEM FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	Kennedy	<p>Las personas encargadas de recibir los alimentos en el colegio no presentan certificados de manipulación de alimentos.</p> <p>El contratista no ha capacitado al</p>



**"Credibilidad y confianza en el control"**

Operador	Colegio	Localidad	Observaciones
			<p>personal del colegio en el tema de manipulación de alimentos.</p> <p>No se pudo verificar el ciclo de rotación y números de menús del actual contrato.</p> <p>Los refrigerios que sobran son repartidos a las estudiantes de grado 9º y 10º, y no a los estudiantes con mayor grado de vulnerabilidad.</p> <p>La bodega de almacenamiento en el colegio no tiene espacio suficiente.</p>
	CED Rodrigo Lara Bonilla.	Ciudad Bolívar	<p>La hora de recepción de los refrigerios fue a las 11:30 a.m. y la correspondiente distribución a las 2:00 p.m., es decir dos horas y media después de la entrega.</p> <p>Respecto al formato de control diario del suministro de los refrigerios después de verificarlo, se encuentra que los docentes coordinadores de día de recibo de éstos no cumplen efectivamente su función, pues no hacen el conteo de los refrigerios dejando a la buena fe del contratista la entrega completa de éstos.</p> <p>La visita no fue atendida por ningún docente, sino por los estudiantes de trabajo social.</p> <p>Quedando un sobrante de 80 refrigerios y este no es registrado en la planilla de control y no existe un control del destino final de los</p>

**"Credibilidad y confianza en el control"**

Operador	Colegio	Localidad	Observaciones
			<p>mismos.</p> <p>Falta de higiene, carencia de elementos para la manipulación de los refrigerios, ausencia de balanzas digitales, tallímetros y la falta de almacenamiento en frío.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• UT Alimentando a Bogotá 2011</li> <li>• UT. Alicol Ltda</li> </ul>	<p>CED Nacional Externado Camilo.</p>	<p>Santa Fé</p>	<p>Los refrigerios son entregados por personal que no está vinculado al colegio., a pesar que se tiene asignada al cargo de Orientadora como responsable de Coordinar los refrigerios.</p> <p>En cuanto al lugar donde se reciben los refrigerios no reúne las condiciones adecuadas para su recepción y almacenamiento.</p> <p>En la bodega los alimentos, están mezclados con jabones líquidos para manos.</p> <p>Las estibas no son suficientes para el total de las canastas, por ende varias canastas son descargadas directamente en el suelo.</p> <p>El colegio no cuenta con artículos para la refrigeración de alimentos, éstos permanecen a la temperatura ambiente.</p> <p>El interventor a la fecha del operativo, no ha entregado al colegio informes sobre la operación.</p> <p>En la institución se desconoce el contrato y por ende, las obligaciones que se derivan del mismo, en especial para la coordinadora de los</p>

**"Credibilidad y confianza en el control"**

Operador	Colegio	Localidad	Observaciones
			<p>refrigerios.</p> <p>Igualmente desconocen el alcance de las obligaciones a cargo del Interventor.</p> <p>Los refrigerios fueron recibidos en el colegio a las 6:30 am, y entregados a los estudiantes cuatro (4) horas después de su recepción, motivo por el cual los productos lácteos perdieron la cadena de frío, lo que conlleva a su destrucción por el SDS.</p> <p>El día de la visita se recibieron 73 refrigerios, de los cuales sobraron 336, lo que representa el 46.02%. Del total de refrigerios que sobraron 214 fueron destruidos por la Secretaría de Salud lo que representa el 29% del total suministrado en un solo día.</p> <p>La interventoría no ha comunicado a la SED los refrigerios que en forma reiterada sobran, para que se proceda a ajustar la asignación.</p> <p>El colegio no cuenta con una valoración sobre el estado nutricional de los alumnos que permita una adecuada redistribución de los refrigerios que sobran.</p> <p>La redistribución de refrigerios se realiza de manera indiscriminada y sin los controles de consumo; situación que genera alto riesgo no solo para los alumnos sino para su</p>



**"Credibilidad y confianza en el control"**

Operador	Colegio	Localidad	Observaciones
			<p>familia cuando éste se lleva los refrigerios redistribuidos a su hogar.</p> <p>Se hacen cambios en los componentes del menú sin que se informe al colegio ni al Interventor. Así mismo, en la planilla no se dejó constancia en qué consistió el cambio del menú para dicha fecha.</p> <p>Se capacito en manipulación de alimentos a la persona que no aparece registrada como coordinadora de refrigerio, sino a una madre voluntaria.</p> <p>El día 19 de septiembre de 2011 los refrigerios llegaron tarde, situación que género que los niños de primaria se quedaran sin el beneficio.</p> <p>Por otra parte no existen cartillas, folletos, afiches y ayudas audiovisuales que sirvan para implementar el Plan de manejo ambiental.</p> <p>El contratista UT. Alicol Ltda., entrega dos (2) tipos de refrigerio, pero realmente solo entrega el tipo A.</p>
	CED Escuela Nacional de Comercio	Candelaria	<p>Vencimiento del certificado de manipulación de alimentos del transportador.</p> <p>El personal de la empresa contratista solo contaba con tapabocas pero no con guantes para la adecuada manipulación de los</p>



**"Credibilidad y confianza en el control"**

Operador	Colegio	Localidad	Observaciones
			<p>alimentos.</p> <p>Canastillas en malas condiciones.</p> <p>Falta de bodega para almacenamiento (la provisión efectuaba en un pasillo del colegio)</p> <p>Falta de un espacio p almacenamiento en frío de l refrigerios.</p> <p>Ausencia de verificación en l cantidades de refrigeri suministrados a la institución.</p> <p>Tanto el contratista como personal de la institución carec del respectivo certifica manipulación de alimentos.</p> <p>De las cantidades entregadas refrigerios (total de 449) faltaron panes de hojaldre.</p> <p>Productos del refrigerio que s frescos (los panes hojaldrad estaban duros).</p> <p>El contenido del menú no cum con la planilla entregada por contratista.</p> <p>Los menús rotulados como Tipo A Tipo B tienen el mismo contenido.</p> <p>Los menús no señalan el conteni calórico y nutricional.</p>

**“Credibilidad y confianza en el control”**

Operador	Colegio	Localidad	Observaciones
			<p>No se entregó fruta.</p> <p>Los estudiantes manifiestan que el menú no varía.</p> <p>Empaques carecen de los datos nutricionales y calóricos del producto que se entrega.</p> <p>El empaque secundario se encuentra mal pegado, causando que los alimentos del interior se deterioren fácilmente.</p> <p>El empaque primario del cereal es demasiado frágil y se rompe con facilidad en el momento del transporte.</p>
UT Refrilácteos	CED Instituto Técnico Internacional	Fontibon	<p>Los refrigerios son entregados sin que se haga el respectivo conteo. La distribución de los refrigerios a los salones de clases se realiza sin utilizar guantes ni tapabocas.</p> <p>Los estudiantes no se lavan las manos antes ni después de consumir sus refrigerios.</p> <p>Se observó una gran cantidad de bananos alrededor de la zona donde está el kiosco de refrigerios, así como en varias canastillas de los salones, los cuales corresponden al refrigerio del día anterior.</p> <p>La orientadora informa que a los niños no les gusta esta fruta, por lo que podría sugerirse su eliminación</p>

**"Credibilidad y confianza en el control"**

Operador	Colegio	Localidad	Observaciones
			de los menús e introducir alguna preparación más agradable a los escolares.
Unión Temporal Nutrir Infancia	CED ENRIQUE OLAYA HERRERA	Rafael Uribe Uribe	<p>No se ha dado capacitación en manipulación de los alimentos.</p> <p>No se usa guantes ni tapabocas para la manipulación de los refrigerios (con ocasión de nuestra visita el Rector de Colegio traiga guantes para los estudiantes).</p> <p>Por otra parte no se cuenta con certificado de manipulación de alimentos ni el certificado médico.</p> <p>Tampoco se dispone de herramientas de medición (balanza digital, tallímetro o infantómetro).</p> <p>La bodega tiene separación entre las paredes y el techo, que puede permitir el ingreso de insectos (esta observación también la hizo el interventor del contrato).</p> <p>El menú que se entregó no corresponde al menú No 5 fijado para el día de la visita. No se encontró ninguna comunicación de la Interventoría aprobando dicho cambio.</p> <p>No se llevó a cabo el lavado de manos antes y ni después de consumir los alimentos (esta situación la observó el</p>

**“Credibilidad y confianza en el control”**

Operador	Colegio	Localidad	Observaciones
			<p>Interventoría).</p> <p>Faltaron 33 refrigerios que se compensa con los refrigerios que envía el Fondo de Desarrollo Local de Rafael Uribe Uribe.</p> <p>El Auxiliar Administrativo manifestó que regularmente sobran en promedio (10) 0 (15) refrigerios porque algunos alumnos no los reciben, y éstos se redistribuyen.</p> <p>El Rector del Colegio manifestó que los alumnos de los cursos 6° y 7° utilizan el refrigerio para jugar y no lo consumen.</p> <p>Sobran en algunas ocasiones refrigerios porque en la población estudiantil hay deserción.</p> <p>En ocasiones el menú comprende bebida láctea y fruta acida que puede generar malestar estomacal en los alumnos.</p> <p>No hay plan de manejo ambiental.</p> <p>Se incumple con el menú establecido.</p> <p>El horario de entrega de los refrigerios por parte del contratista no permite la oportuna disposición a los alumnos, por tanto se pierde su finalidad.</p>



CONTRALORÍA  
DE BOGOTÁ, D.C.

**"Credibilidad y confianza en el control"**

Como puede advertirse fueron muchas las irregularidades encontradas en la verificación de entregas de refrigerios y que inciden directamente y de forma negativa en la prestación del servicio.

El suministro de alimentos en condiciones dignas, se convierte en una oportunidad invaluable para lograr igualdad de oportunidades en niños, niñas y jóvenes de las localidades más necesitadas, cumpliendo así con el cometido de construir una sociedad más incluyente en términos de bienestar e inversión de recursos en sectores marginales en condición de pobreza.

Las reglas sobre entregas, oportunidad, calidad, salubridad y demás componentes del servicio, están plenamente establecidas en los pliegos de condiciones y en los contratos mismos y a ellas deben someterse las partes.

Por consiguiente, la administración debe velar porque los contratistas y la interventoría designada para verificar el efectivo cumplimiento de las obligaciones derivadas de los contratos cumplan con lo encomendado, tal como fue pactado.

No hacerlo constituye no solo un atentado contra los intereses de los beneficiarios de la política alimentaria, sino también una grave falta al adecuado ejercicio de las funciones que por ley o por reglamento se está en la obligación de cumplir.

No se complace con las reales circunstancias que vive actualmente el país, que los recursos destinados a lograr el bienestar alimentario de los más pobres, se entregue a contratistas que no honran sus responsabilidades y entregan productos de mala calidad y en condiciones inadecuadas, con serias deficiencias higiénico sanitarias, tal como se evidenció en los cuadros que anteceden.

No se justifica igualmente, que siendo reiteradas las irregularidades, se siga premiando a los mismos contratistas e interventores con contratos, que no satisfacen a plenitud las necesidades que justificaron su suscripción.

Es por ello señora Alcaldesa Mayor, que la Contraloría de Bogotá hace un urgente llamado a la administración para que se evalúe las circunstancias y condiciones en que se está prestando el servicio de refrigerios por parte de contratistas en el Distrito Capital, al tiempo que se revise las actividades

**Contraloría de Bogotá, D.C.**

Grupo Especial de Apoyo y Fiscalización GAF

Cra. 32 A No. 26 A 10

PBX 3358888 Ext. 1662-1663

**“Credibilidad y confianza en el control”**

desarrolladas por la interventoría de estos contratos, que no está arrojando los resultados en materia de control que exige la prestación.

De cualquier manera la Contraloría de Bogotá, seguirá adelantando operativos de verificación, a fin de garantizar que el presupuesto asignado en desarrollo de la política pública de seguridad alimentaria, llegue a los más necesitados en cumplimiento de los cometidos y fines estatales.

Con toda atención.

**MARIO SOLANO CALDERON**  
Contralor de Bogotá D.C.

Copia: Dr. Ricardo Sánchez Ángel  
Secretario Educación Distrital

Proyectó: Ana Milena Martínez-profesional Especializado GAF *M.M.*  
Giovanni Niño- Asesor GAF  
Revisó: Norma Liliana Liscano *N.L.*  
Ajustó: Hermelina Angulo A.- Profesional Esp.-Contraloría Auxiliar  
Aprobó. Clara Alexandra Méndez C-Contraloría Auxiliar



Ministerio de Comercio y Comunicaciones

El presente documento tiene por objeto informar a los interesados de las condiciones de venta de los productos de la industria nacional, que se encuentran en el almacén de la Empresa de Comercio Exterior, en la ciudad de La Habana, a partir del día 15 de mayo de 1960.

MINISTERIO DE COMERCIO Y COMUNICACIONES

El presente documento tiene por objeto informar a los interesados de las condiciones de venta de los productos de la industria nacional, que se encuentran en el almacén de la Empresa de Comercio Exterior, en la ciudad de La Habana, a partir del día 15 de mayo de 1960.

El presente documento tiene por objeto informar a los interesados de las condiciones de venta de los productos de la industria nacional, que se encuentran en el almacén de la Empresa de Comercio Exterior, en la ciudad de La Habana, a partir del día 15 de mayo de 1960.