

"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: Pronunciamento 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 las 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.

ay

"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



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"

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.

el

“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 producto 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 productos del refrigerio, destacándose los siguientes aspectos: empaques

04

“Credibilidad y confianza en el control”

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 Nacional Camilo	DISERAL LTDA	No existe una comunicación eficiente entre el colegio y los proveedores del refrigerio.

el

“Credibilidad y confianza en el control”

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
	Torres		<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</p>



“Credibilidad y confianza en el control”

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
			estudiantes por refrigerio. No hay supervisión a través del coordinador por desconocimiento del procedimiento; por lo tanto, no hay control en los refrigerios entregados.
San Cristóbal	C.E.D. Manuelita Sáenz	PRONUTRIMOS	La zona donde se guarda los refrigerios no está bien condicionada. No hay un buen manejo de plan ambiental. El personal que manipula los refrigerios no cuenta con las normas de higiene. Los refrigerios del bienestar familiar se entregan con un día de diferencia y no se almacenan en condiciones adecuadas.
Usme	C.E.D. Nuevo San Andrés de Los Altos	UNION TEMPORAL NUTRIR A COLOMBIA	Deficiente interventoría del contrato. No se suministra completamente los componentes del refrigerio. Las cantidades no corresponden a las pactadas actualmente. 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.

CE

"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 comedor, dotados con toda la infraestructura necesaria, pero en el momento no está en</p>

"Credibilidad y confianza en el control"

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
			<p>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 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>

“Credibilidad y confianza en el control”

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
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 en sus dos tipos de presentaciones.</p>

CP

"Credibilidad y confianza en el control"

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
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 higiénicas básicas necesarias.

94

“Credibilidad y confianza en el control”

Localidad	Institución	Operador	Observaciones
			<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 regulamente.</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 alimentos¹.</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) productos entregados, cuando en realidad fueron tres (3) productos, por falta de control por parte del 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	No existe un formato diario de control de suministro de refrigerios en el que se indiquen cantidades y tipo de refrigerios.

¹ Avena, leche condensada y pastel gloria con queso y bocadillo.

"Credibilidad y confianza en el control"

Operador	Colegio	Localidad	Observaciones
			<p>Desde el segundo semestre no se han realizado capacitación al personal de la institución en temas 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 ayudas 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 tienen el certificado de manipulación de alimentos.</p> <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>
	CED JUAN FRANCISCO BERBEO	BARRIOS UNIDOS	<p>Las personas que manejan los alimentos en la institución no tiene certificado de manipulación de alimentos².</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 utiliza³.</p>

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

“Credibilidad y confianza en el control”

Operador	Colegio	Localidad	Observaciones
			<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 no es de calidad (muy madura o viche)</p>
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 del 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 malestar 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> <p>Las canastas en donde se transportan los alimentos son poco higiénicas y están en mal estado.</p>
	CED Germán	Bosa	Hay sobrante diario de 23 refrigerios, y en la

³ 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
	Arciniegas		<p>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 FRANCISCO DE PAULA SANTANDER INEM DE	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 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 del 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 su correspondiente distribución a la 2:00 p.m., es decir dos horas y media después de la entrega.</p>

“Credibilidad y confianza en el control”

Operador	Colegio	Localidad	Observaciones
			<p>Respecto al formato de control diario del suministro de los refrigerios después de verificarlo, se encuentra que los docentes coordinadores del día de recibo de éstos no ejercen 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 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"> • UT Alimentando a Bogotá 2011 • UT. Alicol Ltda 	<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</p>

Handwritten signature or mark

"Credibilidad y confianza en el control"

Operador	Colegio	Localidad	Observaciones
			<p>por ende, las obligaciones que se derivan del mismo, en especial para la coordinadora de los 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 la SDS.</p> <p>El día de la visita se recibieron 730 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 interventoria no ha comunicada 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 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>

ca

“Credibilidad y confianza en el control”

Operador	Colegio	Localidad	Observaciones
			<p>El día 19 de septiembre de 2011 los refrigerios llegaron tarde, situación que generó 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 alimentos.</p> <p>Canastillas en malas condiciones.</p> <p>Falta de bodega para el almacenamiento (la provisión se efectuaba en un pasillo del colegio).</p> <p>Falta de un espacio para el almacenamiento en frío de los refrigerios.</p> <p>Ausencia de verificación en las cantidades de refrigerios suministrados a la institución.</p> <p>Tanto el contratista como el personal de la institución carecen del respectivo certificado manipulación de alimentos.</p> <p>De las cantidades entregadas de refrigerios (total de 449) faltaron 11 panes de hojaldre.</p> <p>Productos del refrigerio que no son frescos (los panes hojaldrados estaban duros).</p> <p>El contenido del menú no cumple con la planilla entregada por el contratista.</p> <p>Los menús rotulados como Tipo A y Tipo B</p>

Handwritten mark

"Credibilidad y confianza en el control"

Operador	Colegio	Localidad	Observaciones
			<p>tienen el mismo contenido.</p> <p>Los menús no señalan el contenido calórico y nutricional.</p> <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 Refriácteos	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 de los menús e introducir alguna preparación más agradable a los escolares.</p>
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</p>

"Credibilidad y confianza en el control"

Operador	Colegio	Localidad	Observaciones
			<p>manipulación de los refrigerios (con ocasión de nuestra visita el Rector de Colegio trajo 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 ingresos de insectos (esta observación también la hizo la interventoría 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 la 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 ácida que puede generar</p>

ca

“Credibilidad y confianza en el control”

Operador	Colegio	Localidad	Observaciones
			<p>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>

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 compece 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

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”

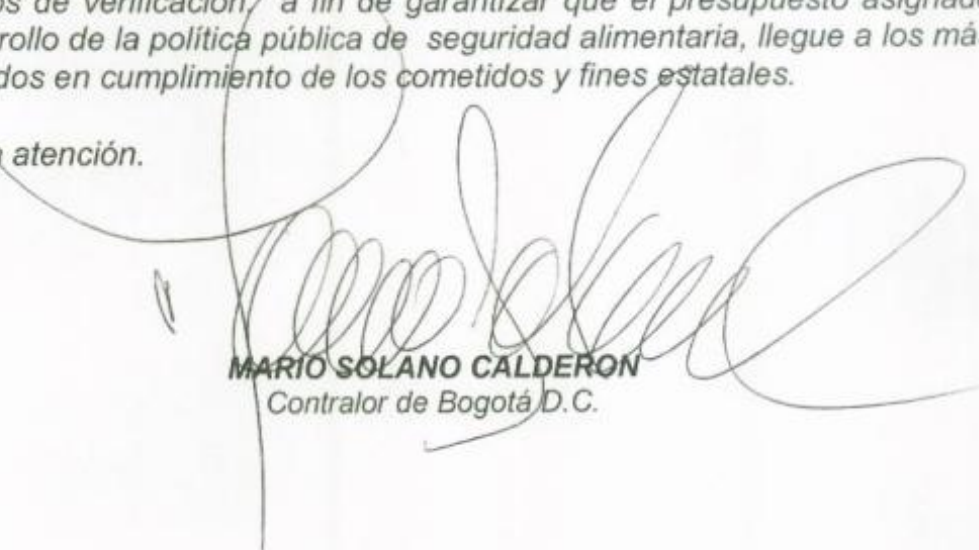
entregan productos de mala calidad y en condiciones inadecuadas, con serias deficiencias higiénico sanitarias, tal como se evidenció en los cuadros que anteceden.

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 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 CALDERÓN
Contralor de Bogotá D.C.

Copia: Dr. Ricardo Sánchez Ángel
Secretario Educación Distrital

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

Contraloría de Bogotá, D.C.
Grupo Especial de Apoyo y Fiscalización GAF
Cra. 32 A No. 26 A 10
PBX 3358888 Ext. 1662-1663