



AUDITORÍA GUBERNAMENTAL CON ENFOQUE INTEGRAL MODALIDAD ESPECIAL

SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL – REFRIGERIOS ESCOLARES

VIGENCIA 2015

**JAVIER GUILLERMO QUINTERO RODRÍGUEZ
HECTOR ROLANDO NORIEGA LEAL
REYNALDO MATEUS BELTRAN
DIANA PATRICIA DURAN ORTEGA
MYRIAM ROCÍO LEÓN AMAYA
JUAN FERNANDO PLATA JAIMES**

**Contralor de Bucaramanga (E)
Subcontralor de Bucaramanga
Jefe Oficina Vigilancia Fiscal y Ambiental
Profesional Universitaria
Profesional Universitaria
Profesional Universitario**

Contraloría Municipal de Bucaramanga

04 de diciembre de 2015

TABLA DE CONTENIDO

	Página
1. HECHOS RELEVANTES DE LA AUDITORÍA	3
2. CARTA DE CONCLUSIONES	5
3. PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	7
4. PLAN DE MEJORAMIENTO	20
5. BENEFICIOS DEL CONTROL FISCAL	21
6. TABLA DE HALLAZGOS	25

1. HECHOS RELEVANTES EN EL PERIODO AUDITADO

1.1 ALCANCE DE LA AUDITORÍA

La Contraloría Municipal de Bucaramanga con fundamento en las facultades otorgadas por el artículo 267 de la constitución política y en cumplimiento del Plan General de Auditorías de la vigencia 2015, practicó Auditoría Gubernamental con Enfoque Integral Modalidad Especial REFRIGERIOS ESCOLARES VIGENCIA 2015.

Esta auditoría es un proceso sistemático que evalúa políticas, asuntos, programas, proyectos, procesos, áreas o actividades de carácter específico o transversal, de interés o relevancia con el propósito de emitir un concepto u opinión sobre lo evaluado. La presente auditoría evaluará el proceso contractual desde la etapa de estudios previos hasta su ejecución y posterior liquidación del Programa de Alimentación Escolar, así mismo la gestión en la prestación de servicios, con la finalidad de generar un informe que contenga los resultados de la gestión, siendo ello producto del trabajo auditor.

El control fiscal es una función pública, que tiene a su cargo vigilar la gestión fiscal de la administración y de los particulares o entidades que manejan fondos o bienes del Estado en todos sus órdenes, niveles y será ejercida en forma posterior y selectiva por la Contraloría General de la República y las Contralorías Departamentales y Municipales, entre otras. Además busca valorar la efectividad, eficiencia y eficacia de la gestión pública para actuar en garantía del conjunto de derechos y deberes consagrados en la Constitución Política y en toda las regulaciones públicas, las cuales se han descrito y continúan desglosándose a medida que se recurren a ellas, para la programación de planes y proyectos de forma suficiente, en el marco de la acción presupuestal pública.

1.2 OBJETIVOS

Objetivo General

Realizar auditoría especial a Refrigerios Escolares de la Subsecretaría de Desarrollo Social de Bucaramanga vigencia 2015 - PGA 2015.

Objetivos Específicos

- Evaluar el cumplimiento de los objetos de los contratos y/o convenios del Programa de Refrigerios Escolares.

- Evaluación del cumplimiento del Plan de Mejoramiento.
- Realizar los Traslados de hallazgos a las instancias competentes si se establecen.
- Reportar los beneficios de control obtenidos durante el proceso auditor.

La evaluación de la gestión, se realiza con el objeto de analizar integralmente la gestión del sujeto de control y se fundamenta en la aplicación de programas de auditoría, utilizando como insumo el Sistema de Gestión Transparente, en las dependencias y entidades del Municipio que se requiera y las que el equipo auditor considere pertinentes solicitar. De igual forma, basado en el informe emitido por la AUDITORIA GENERAL DE LA REPUBLICA, proyecto “Observatorio al Control Fiscal en la línea de contratación”, con el fin de realizar un control eficiente, eficaz y oportuno a la actividad contractual de la entidad auditada.

Doctor

LUIS FRANCISCO BOHORQUEZ PEDRAZA

Alcalde de Bucaramanga

E. S. D.

La Contraloría Municipal de Bucaramanga, con fundamento en las facultades otorgadas por el Artículo 267 de la Constitución Política, practicó Auditoría Especial Refrigerios Escolares PGA 2015, a través de la evaluación de los principios de economía, eficiencia, eficacia, equidad y valoración de los costos ambientales con los que administraron los recursos puestos a su disposición y los resultados de su gestión en el área, actividad o proceso examinado en este período de tiempo.

El grupo auditor verificó que la gestión se realizara conforme a las normas legales, estatutarias y procedimientos aplicables.

Es responsabilidad de la entidad el contenido de la información suministrada y analizada por la Contraloría Municipal de Bucaramanga.

La evaluación se llevó a cabo de acuerdo con normas de auditoría generalmente aceptadas, con políticas y procedimientos de auditoría establecidos por la Contraloría Territorial, consecuentes con las de general aceptación; por lo tanto, requirió acorde con ellas, de planeación y ejecución del trabajo de manera que el examen proporcione una base razonable para fundamentar nuestro concepto. Así mismo, basado en el informe "Observatorio del Control Fiscal a la contratación" emitido por la Auditoría General de la República, con el fin de hacer un control eficaz, eficiente y oportuno a la actividad contractual de la Entidad auditada.

La auditoría incluyó el examen, sobre la base de pruebas selectivas de las evidencias y documentos que soportan la contratación, proceso auditado y el cumplimiento de las disposiciones legales. Los estudios y análisis se encuentran debidamente documentados en papeles de trabajo, los cuales reposan en los archivos de la Contraloría Municipal de Bucaramanga.

CONCEPTO SOBRE EL ANÁLISIS EFECTUADO

La Contraloría Municipal de Bucaramanga, como resultado de la auditoría adelantada, conceptúa que la gestión en el área de Contratación, cumple con los principios de economía, eficiencia, eficacia, equidad y valoración de los costos ambientales con que se administró los recursos puestos a su disposición.

Para el desarrollo de la Auditoría Gubernamental con Enfoque Integral Modalidad Especial; el equipo auditor auditó el 100% de la contratación respectiva al Suministro de refrigerios escolares. Esto equivale a un contrato, el cual se revisó junto con toda la documentación relacionada en sus etapas precontractual, contractual y pos contractual.

Relación de hallazgos

En desarrollo de la presente Auditoría Especial Refrigerios Escolares PGA 2015, se establecieron un total de seis (6) **hallazgos negativos administrativos**.

PLAN DE MEJORAMIENTO

La Secretaría de Desarrollo Social deberá diseñar un plan de mejoramiento, con acciones y metas que permitan solucionar las deficiencias comunicadas durante el proceso auditor y que se describen en el informe. Dicho plan de mejoramiento debe contener las acciones y metas que se implementarán por parte de la entidad, las cuales deberán responder a cada una de las debilidades detectadas y comunicadas por el equipo auditor, el cronograma para su implementación y los responsables de su desarrollo.

Bucaramanga, 4 de diciembre de 2015



DIANA PATRICIA DURÁN ORTEGA
Profesional Universitaria



MYRIAM ROCIO LEÓN AMAYA
Profesional Universitaria



JUAN FERNANDO PLATA GÓMEZ
Profesional Universitario

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

El PAE, consiste en el suministro organizado de un complemento nutricional con alimentos inocuos, a los niños, niñas y adolescentes matriculados en el sistema educativo público y el desarrollo de un conjunto de acciones alimentarias, nutricionales, de salud y de formación, en adecuados hábitos alimenticios y estilos de vida saludables, que contribuyen a mejorar el desempeño de los escolares y apoyar su vinculación y permanencia en el sistema educativo, con la participación activa de la familia, la comunidad, los entes territoriales y demás entidades del Sistema Nacional de Bienestar Familiar – SNBF.

OBJETIVO GENERAL

Contribuir a mejorar el desempeño académico de las niñas, niños y adolescentes, lograr su asistencia regular y promover la formación de hábitos alimentarios saludables en la población escolar, con la participación activa de la familia, la comunidad y el Estado por medio de los entes territoriales.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- Garantizar la alimentación inocua a los escolares, que aporte un mínimo del 20% de las recomendaciones diarias de energía y de nutrientes, acordes con su edad y sexo, en especial de calcio, hierro y vitamina A, durante la jornada diaria de estudio y el periodo escolar.
- Fomentar la asistencia regular de los niños, niñas y adolescentes matriculados en el sistema educativo público, disminuir la deserción escolar y contribuir a mejorar el aprendizaje de los niños, reduciendo el hambre a corto plazo.
- Promover y fomentar en los escolares, la formación de hábitos alimenticios saludables, que favorezcan su salud en todas las etapas del ciclo vital, mediante procesos formativos en el ámbito escolar.

El Programa PAE en Bucaramanga, fue encargado de su implementación a la Secretaría de Educación hasta el año 2013, a partir del año 2014, por decisión del Alcalde de Bucaramanga, Luis Francisco Bohórquez Pedraza asignó el control de este programa a la Secretaría de Desarrollo Social, justificando que por ser idónea y competente, pues ésta ha contratado todo lo relacionado a complementos nutricionales a diferentes tipos de población entre ellos: adulto mayor, madres cabezas de familia, desplazados, minorías étnicas, primera infancia niñez y adolescencia y discapacidad.

El PAE es, pues, un programa en el que deben concurrir recursos de la Nación, los departamentos y los municipios, así como iniciativas y oportunidades de cogestión de los sectores social, de salud y educación a nivel local y de las comunidades en el ejercicio del control social, participación ciudadana e inclusión social.

FUENTES DE FINANCIACIÓN PAE

Los Programas de Alimentación Escolar son financiados y ejecutados con recursos públicos de diferentes fuentes, las cuales se describen a continuación:

Recursos del Presupuesto General de la Nación asignados anualmente por el Ministerio de Educación Nacional

Corresponden a recursos del Presupuesto de inversión apropiado anualmente por el MEN, los cuales tienen como finalidad la prestación del servicio de alimentación a los niños, niñas y adolescentes matriculados como alumnos oficiales.

Los parámetros para la utilización de estos recursos durante cada vigencia son establecidos mediante la ficha del proyecto de inversión del Programa de Alimentación Escolar y su distribución territorial se hace mediante la programación de metas sociales y financieras.

Recursos provenientes del Sistema General de Participaciones –SGP

-Estos son recursos con destinación específica que se transfieren a las entidades territoriales. Del SGP: (i) los municipios y distritos están obligados a invertir en PAE, los recursos de asignación especial para la alimentación escolar, acorde con lo establecido en el parágrafo 2º, del artículo 2º, de la Ley 715 de 2001; (ii) de manera complementaria se podrán destinar a la alimentación escolar recursos del SGP de distribución sectorial, bien sea recursos de libre inversión o de libre destinación del componente de propósito general asignados por municipios y distritos. Pueden ser también recursos de calidad educativa del componente de educación asignados por departamentos, municipios o distritos.

Regalías y recursos propios

Los departamentos, municipios y distritos disponen de otras fuentes para la financiación de Programas de Alimentación Escolar, provenientes de regalías y de recursos propios, de libre inversión.

Los recursos de regalías pueden ser utilizados por las entidades territoriales para la ejecución de proyectos que se encuentren alineados con los planes y políticas nacionales y de las entidades territoriales, que tengan un claro impacto territorial, económico, social, cultural y ambiental y específicamente pueden ser invertidos para garantizar el servicio de alimentación escolar que brinde un complemento alimentario durante la jornada escolar a los niños, niñas y adolescentes escolarizados.

Los recursos de cofinanciación que inviertan los entes territoriales en el Programa de Alimentación Escolar deben estar orientados de manera prioritaria a garantizar el valor real de la ración con los mínimos establecidos por el MEN, aumento de cobertura y cualificación de minuta. Teniendo en cuenta que la cofinanciación es por esencia un mecanismo de inversión complementaria a los recursos propios y a las transferencias, se constituyen en un instrumento apropiado para orientar la inversión pública territorial a sectores prioritarios, en los cuales la Nación tiene un interés particular, pero su ejecución es de ámbito local.

Fundamento jurídico de la Licitación Pública para el Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Bucaramanga

A este proceso de contratación y a los contratos que de él se deriven, son aplicables los principios y normas de la Constitución Política, la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y sus Decretos Reglamentarios, en especial el 1510 de 2013, la Ley 1474 de 2011 y el Decreto 019 de 2012 las reglas previstas en los Pliegos de Condiciones, las resoluciones y normas concordantes que sobre la materia se expidan, además se aplicarán las propias del Municipio de Bucaramanga.

Teniendo en cuenta que el numeral 1° del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 expresa que por regla general la selección del contratista se realizará por licitación pública, siendo así, esta contratación, se dio por esta modalidad debido a su cuantía y la observancia del procedimiento legal establecido en las normas vigentes.

COMPLEMENTO ALIMENTARIO

La complementación alimentaria se refiere al suministro diario durante el calendario escolar, de por lo menos una ración de alimentos, a los alumnos registrados en el Sistema de Matricula SIMAT como estudiantes oficiales, financiados con recursos del Sistema General de Participaciones, regalías o diversas fuentes de financiación de la bolsa común, focalizados y priorizados por el Programa.

APORTE NUTRICIONAL

Las recomendaciones de energía y nutrientes para la población titular de derecho se presentan a continuación:

Recomendaciones de energía y nutrientes para los grupos poblacionales beneficiados.

RECOMENDACIONES	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	Mg	mg
4 años - 6 años y 11 meses	1.643	57,5	54,8	230	600	10,3
7 años - 12 años y 11 meses	1.986	69,5	66,2	278	800	15
13 años - 17 años y 11 meses	2.556	89,5	85,2	357,8	900	22

Se recomienda la distribución del valor calórico total o rango aceptable de distribución de macro nutrientes en la minuta patrón, así:

- ✓ Proteínas: 12 - 14 %
- ✓ Grasa: 28 - 32 %
- ✓ Carbohidratos: 55 a 65 %

Independientemente del tipo de preparación seleccionado para el suministro del complemento alimentario al escolar, se debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos, así:

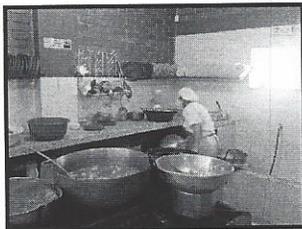
- Complemento alimentario jornada mañana: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.
- Complemento alimentario jornada de la tarde: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.
- Almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según el grupo de edad.
- Refrigerio: debe aportar mínimo el 10% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad. Este refrigerio se suministra de manera adicional a uno de los anteriores complementos y no como un complemento alimentario.

MINUTA PATRÓN

Para que la ración preparada en sitio y la ración industrializada lista cumplan con el aporte de energía y nutrientes, se establecieron Minutas Patrón Nacionales para cada uno de los grupos de edad de los niños, niñas y adolescentes titulares de derechos, las cuales se incluyeron dentro de los anexos de los estudios previos y así mismo se dieron en cada una de las instituciones educativas del Municipio de Bucaramanga.

SEGÚN TIPO DE PREPARACIÓN

Se refiere al proceso y lugar de elaboración que tienen los alimentos a suministrar. El tipo de ración suministrada dependerá de la disponibilidad de infraestructura, equipo y menaje para la manipulación y preparación de los alimentos, recurso humano, servicios públicos con los que cuente el restaurante escolar, recursos existentes para el montaje de la operación y el pago de manipuladoras, así como la ubicación del establecimiento educativo y las dificultades que se presenten para el acceso de la población beneficiaria.



RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Complemento alimentario preparado directamente en las instalaciones de las sedes educativas, que cuenten con las condiciones locativas y de dotación requeridos para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación.



RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Complemento alimentario compuesto por alimentos procesados por empresas productoras, dotadas de medios de producción técnicos y tecnológicos adecuados, que se entregan listos para ser consumidos por los beneficiarios.

Esta modalidad es adjudicada en aquellos casos donde las sedes educativas no cuentan con las condiciones locativas y de dotación requeridos para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación.

RECURSOS ASIGNADOS AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2014

CONTRATOS PAE	VALOR
N° 019 COOSEHEROICA	\$ 9.151.686.990
ADICIONAL 1 A COOSEHEROICA	\$ 1.853.311.754
N° 020 INTERVENTORIA COOP PROFESIONALES COLOMBIA	\$ 549.101.219
TOTAL	\$ 11.554.099.963

Fuente: Software Gestión Transparente

DISTRIBUCIÓN PRESUPUESTO EN RACIONES ENTREGADAS

CONTRATO 019 DE 2015

COMPLEMENTO NUTRICIONAL	I.E.	VALOR RACIÓN	N° RACIONES ENTREGADAS	N° DÍAS	TOTAL
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	54	\$ 2.575	13.281	135	\$ 4.616.807.625
RACIÓN PREPARADA EN SITIO	57	\$ 2.781	12.079	135	\$ 4.534.879.365
VALOR TOTAL	111	-	25.360	135	\$ 9.151.686.990

ADICIONAL N° 1

TIPO DE COMPLEMENTO	NUMERO RACIONES	COSTO DE RACIÓN	N° DÍAS	TOTAL
RACIÓN PREPARADA EN SITIO	12079	2.781	21	\$ 705.425.679
COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA O TARDE	13281	2.575	21	\$ 718.170.075
	2980	2.575	56	\$ 429.716.000
COSTO TOTAL DEL ADICIONAL				\$ 1.853.311.754

CONTRATO DE SUMINISTRO N°019 DEL 23 DE FEBRERO 2015

CONTRATO N°	019
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	23 de febrero de 2015
OBJETO:	Suministro diario de complemento alimentario jornada mañana y tarde (ración industrializada) y almuerzos preparados en el sitio para niños, niñas y adolescentes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga dando prelación a los niños, niñas y adolescentes caracterizados en los estratos 0, 1 y 2 incluidos el sector rural, víctimas del conflicto armado, comunidades étnicas, y poblaciones con necesidades educativas especiales.
PROCESO DE CONTRATACIÓN:	Licitación Pública
TIPOLOGÍA:	Suministro
CONTRATISTA:	Cooperativa de Servicios Generales La Heroica Ltda. COOSEHEROICA – Nit. 800.185.713-9
REPRESENTANTE LEGAL:	David Reinaldo Camacho Benítez C.C. N° 9.299.309 de Turbaco.
DIRECCIÓN:	Garibaldi Bodega 1, Teléfono: (7) 6912258 Celular 313 8894816
DURACIÓN:	135 días calendario escolar.
VALOR:	Nueve mil ciento cincuenta y un millones seiscientos ochenta y seis mil novecientos noventa pesos m/cte. (\$9.151.686.990)
SUPERVISOR:	Jaime Saavedra Perdomo, Landi Fabiana Sepúlveda Lanziano y Magda Clarena Parra Bohórquez
CDP:	N° 0799 de 06 de febrero de 2015
RP:	N° 3426 de 23 de febrero de 2015
FECHA DE INICIACIÓN:	2 de marzo de 2015
FECHA DE TERMINACIÓN:	27 de noviembre de 2015
FECHA DE LIQUIDACIÓN:	Sin liquidar
PÓLIZA:	N° 75-44-101065137 Seguros del Estado del 25 febrero de 2015 y Póliza N° 75-40-101019641 Seguros del Estado

LABORES REALIZADAS:

- ❖ Entrevista a Subsecretario de Desarrollo Social sobre los indicadores financieros y solicitud de bodega de 500 mts en el pliego de condiciones en la etapa precontractual.
- ❖ Se solicitó a la Secretaría de Educación información del SIMAT, filtrado por estrato 0, 1 y 2, sector rural, víctimas del conflicto armado, comunidades étnicas y población con necesidades educativas.

- ❖ Se realizaron visitas a las Instituciones Educativas con el fin de realizar las inspecciones de verificación a los alimentos que allí se entregan y se preparan, de conformidad con las minutas ofertadas dentro del Programa de Alimentación Escolar (PAE).
- ❖ Se realizaron entrevistas a manipuladoras de alimentos tanto de Ración Preparada en Sitio y Ración Industrializada de las diferentes instituciones educativas del Programa de Alimentación Escolar.
- ❖ Se realizó visita a la Bodega Cooseheroica ubicado en el Km 4 via Girón, Bodegas Garibaldi.
- ❖ Se revisaron hojas de vida de manipuladores de alimentos, y personal de bodega, se evidenció en cada una de ellas el cumplimiento de requisitos para desarrollar sus labores, entre ellas el carnet que acredita a cada manipuladora como tal. Se observó que a diferencia del año anterior, ya no están vinculadas con un contrato de prestación de servicios, sino a través de un ACUERDO O CONVENIO PARA EJERCER VOLUNTARIADO, basados en la Ley 720 de 2001 y Decreto reglamentario 4290 de 2005; según Paola Sepúlveda, Gerente Administrativa de Cooseheroica, esta contratación se da en razón a la seguridad social, ya que muchas de las manipuladoras contaban con SISBEN, y no querían desvincularse, dentro del acuerdo/convenio de voluntariado establece: *«el voluntario se compromete a afiliarse al sistema general de seguridad social en salud, ya sea régimen contributivo, subsidiado o especial»*. Así mismo, quedó establecido en el convenio que la cooperativa se compromete entre otras cosas a compensar económicamente a través de una bonificación establecida de mutuo acuerdo a la voluntaria, para cubrir gastos de alimentación, traslado al sitio, u otros gastos derivados por la misma actividad de voluntariado. *Dado que el contrato 019 suscrito con Cooseheroica aún no se ha liquidado, este tema de contratación con las manipuladoras se verificará a profundidad y será incluido dentro de la Auditoría Especial de Refrigerios Escolares PGA 2016 para continuar el seguimiento.*
- ❖ Se verifican planillas de entrega de refrigerios.
- ❖ De Ración Preparada en Sitio se visitaron las siguientes Instituciones Educativas: Villas de San Ignacio (sede D), Instituto Politécnico (sede B), Club Unión (sede A-B), Promoción Social del Norte (sede B), Rural Vijagual, Santo Ángel, Santander (sede A y F), La Juventud, Camacho Carreño, Campo Hermoso, Deptal Francisco de Paula Santander (sede B), San Francisco de Asís, Técnico Empresarial José María Estévez, Nuestra Señora del Pilar (sede B, C y E), Luis Carlos Galán Sarmiento, Aurelio Martínez Mutis (sede C y B), José Celestino Mutis, Inem (sede A, B y divino salvador), La Libertad, Provenza y Centro Educativo Rural Bosconia.

- ❖ En cuanto a Ración Industrializada, se visitaron las Instituciones Educativas Dptal Francisco de Paula Santander (sede C), Salesiano Eloy Valenzuela (sede C y B), Campo Hermoso (sede B), Santander (sede E simón bolívar), Andrés Páez de Sotomayor, Nuestra Señora del Pilar (sede D), Jorge Eliecer Gaitán (Sede B), San Francisco de Asís (sede B), Politécnico (sede C), Dptal Francisco de Paula Santander, Jorge Ardila Duarte, Gabriela Mistral, Santa María Goretti (sede B y C), Las Américas, Las Américas (santa bárbara), La juventud (sede B), Comuneros, Escuela Normal superior, Dámaso Zapata (sede D), Nacional de Comercio (sede B), El Paulon, Rafael García Herreros, Piloto Simón Bolívar, Bicentenario, Dámaso Zapata, Santander (sede A), e Inem (sede B).
- ❖ Se entrevistó a la Directora de Interventoría Claudia Isabel Lizcano Rubio, con el fin de aclarar información sobre las observaciones evidenciadas en desarrollo de la auditoría.
- ❖ El contrato en mención no se ha liquidado, puesto que su ejecución fue hasta el día 27 de noviembre del presente. Por lo anterior, la Contraloría Municipal de Bucaramanga continuará su seguimiento y será incluido en el PGA del año 2016.

HALLAZGO N° 1 ADMINISTRATIVO:

I.E. DAMASO ZAPATA

En esta institución reciben la ración industrializada (refrigerios), se observó que quien entrega los refrigerios a los estudiantes es directamente la profesora, igualmente se evidenció que ella repartía por separado los productos correspondientes al menú de ese día (yogurt de fresa, pan y bocadillo), cuando normalmente la manipuladora es quien debe encargarse de ubicar cada uno de estos productos dentro de una bolsa para ser entregado a cada niño en el momento de consumir su ración. Manifestó la profesora en entrevista realizada, que allá son muchos niños y que por esa razón la manipuladora le deja los alimentos para poder ir a los demás salones a entregar; igualmente manifestó que no todas las veces llegan los refrigerios completos, a veces llegan 25 cuando tiene a su cargo 31 niños y niñas titulares de derecho.

RESPUESTA DE LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL

“Es importante tener en cuenta que para la asignación del complemento alimentario en cada establecimiento educativo se realiza cubriendo la totalidad de cada grado, dando prelación a los niños, niñas y adolescentes matriculados pertenecientes a comunidades étnicas, víctimas del conflicto armado, clasificados con estratos, 0, 1 y 2 y a los matriculados en los grados inferiores hasta llegar a los superiores”.

CONCLUSIONES DEL EQUIPO AUDITOR

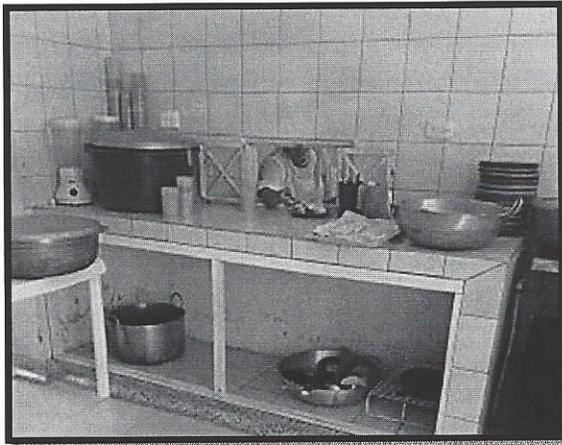
Teniendo en cuenta la respuesta allegada a este ente de control por parte de la Secretaría de Desarrollo Social y con relación a la irregularidad evidenciada, el equipo auditor consideró que la manipuladora es la persona idónea, no la profesora del salón, para realizar la entrega de la ración industrializada a los estudiantes de cada IE, ya que la manipuladora de alimentos es la que cumple con los implementos de dotación los cuales garantizan el buen manejo de los alimentos, por lo anterior, se tipifica un hallazgo administrativo para la Secretaría de Desarrollo Social y esta deberá realizar los correctivos tendientes a contrarrestar esta anomalía e incluirla en el plan de mejoramiento.

Clase de Hallazgo: Administrativo

Responsable: Secretaría de Desarrollo Social

HALLAZGO NO. 2 ADMINISTRATIVO:

IE PROVENZA SEDE C - HOGAR SAN JOSÉ



El Equipo Auditor llegó en el momento previo a la entrega de los almuerzos, se encontraron tres manipuladoras de alimentos, dos de ellas de tiempo completo y una manipuladora de medio tiempo, esta última se encontraba consumiendo una ración preparada en sitio, se le preguntó a otra manipuladora y manifestó que ella siempre almuerza ahí en la institución, de la misma preparación que se le hace a los estudiantes. El número de beneficiados en esta institución son 229 niños y niñas.

RESPUESTA DE LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL

“Para dar respuesta a la observación se les hará llegar un acta firmada por el docente o directivo de la sede educativa, donde certifique que ningún momento los titulares de derecho se han quedado sin recibir su porción o se ha incumplido con los gramajes de la porción servida”.

CONCLUSIONES DEL EQUIPO AUDITOR

El equipo auditor consideró que la respuesta emitida por la Secretaría de Desarrollo social, carece de validez, toda vez, que no se allegó el certificado que aluden y el cual certifica que en

ningún momento los estudiantes se han visto perjudicados por este hecho, de igual manera, dentro del plan cobertura establecido en el pliego de condiciones, las manipuladoras no hacen parte de la población beneficiaria, por lo anterior, se tipifica un hallazgo administrativo para la Secretaría de Desarrollo Social, por tanto deberá presentar las acciones correctivas en el respectivo plan de mejoramiento, tendientes a subsanar esta observación.

Clase de Hallazgo: Administrativo

Responsable: Secretaría de Desarrollo Social

HALLAZGO NO. 3 ADMINISTRATIVO:

IE TÉCNICO POLITECNICO – SEDE B, REPUBLICA DEL ECUADOR



Se evidenció dentro de la nevera, plátano en grado de descomposición, así mismo unas zanahorias se encontraban dañadas; la manipuladora que se encontraba en el momento manifestó que la semana anterior, el día de entrega de boletines los niños y niñas no tuvieron clase, razón por la cual ese producto se encontraba en esas condiciones, ella quedó en informar a la supervisora para esperar a que recojan el producto. La visita por parte del Equipo Auditor se realizó el día jueves, 29 de septiembre, es decir, si el día que no hubo clase fue el viernes de la semana anterior, ya habían pasado 6 días y el producto seguía en la nevera en su proceso de descomposición, posiblemente contaminando el resto de alimentos que se encontraban dentro del refrigerador.

RESPUESTA DE LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL

“A los manipuladores de alimento se les ha manifestado en varias ocasiones en las capacitaciones la importancia de hacer una excelente rotación del producto, con el propósito de darle buen manejo a las materias primas. Además el operador les ha manifestado que cualquier cambio en las propiedades organolépticas de las materias primas debe ser reportado de inmediato para poder realizar cambio de los productos si hubiese lugar”.

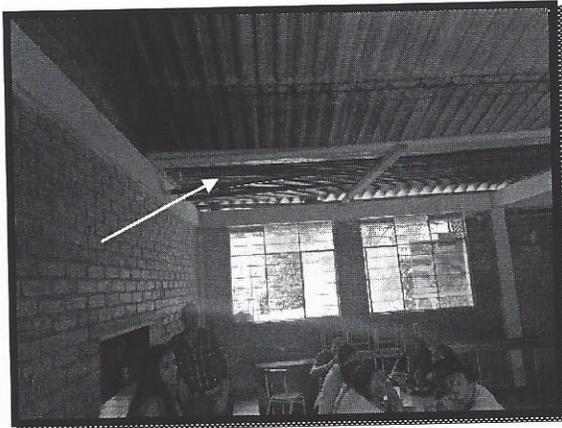
CONCLUSIONES DEL EQUIPO AUDITOR

Contrarrestando la respuesta a la observación presentada por equipo auditor, se concluye, que es importante que el operador “Cooseheroica”, realice controles y capacitaciones con relación al manejo que se le debe dar a los productos por parte de las manipuladoras, para que no se presenten ese tipo de situaciones. Por lo anterior, se tipifica un hallazgo administrativo para la Secretaría de Desarrollo Social y esta deberá realizar los correctivos tendientes a contrarrestar esta irregularidad e incluirla en el plan de mejoramiento.

Clase de Hallazgo: Administrativo
Responsable: Secretaría de Desarrollo Social

HALLAZGO NO. 4 ADMINISTRATIVO:

IE RURAL VIJAGUAL – SEDE A



Se evidenció en la visita realizada por equipo Auditor, que el sitio destinado para la preparación de los alimentos y para el consumo de los mismos por parte de los estudiantes, no es el más adecuado, toda vez que donde se preparan los almuerzos es oscuro; en la parte superior del sitio, sobre una estructura inestable, hay muchísimos objetos, parecen ser reciclados, sin embargo representa un peligro para quienes permanecen en el lugar.

RESPUESTA DE LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL

“De acuerdo a las observación de las condiciones locativas del comedor escolar de las sede Educativa Vijagual sede A, me permito informar que esta novedad ya fue informado a la Secretaría de Educación para que se realizaran las respectivas adecuaciones locativas”.

CONCLUSIONES DEL EQUIPO AUDITOR

Teniendo en cuenta la respuesta allegada a este ente de control por parte de la Secretaría de Desarrollo Social y con relación a la irregularidad evidenciada y según los establecido en los estudios previos, los complementos alimenticios deben ser entregados en las IE para consumo

inmediato, garantizando la existencia de condiciones de infraestructura y calidad en los procesos de compra, almacenamiento, producción y distribución de los alimentos. Por tanto, es importante que la Secretaría de Desarrollo Social, garantice las adecuaciones locativas pertinentes en la Institución Rural Vijagual Sede A; así mismo el equipo auditor evidenció que dentro del plazo establecido para la ejecución del contrato (135 días calendarios + 21 días adicionales), el día 11 de mayo fue notificada a la Secretaría de Educación sobre las Instituciones educativas que debían ser objetivo de revisión y visita para realizar adecuaciones pertinentes, entre las cuales se encuentra I.E. VIJAGUAL, con concepto CONDICIONADO, esto siguiendo los lineamientos técnico administrativos del programa de alimentación escolar y como quedo registrado dentro de las acciones correctivas del plan de mejoramiento vigencia 2014. Sin embargo, como la fecha límite del plan de mejoramiento va hasta el 31 de diciembre de 2015, se tendrá en cuenta en el PGA 2016 si la Entidad cumplió o no con esta meta.

Por lo anterior, se tipifica un hallazgo administrativo para que la entidad presente dentro del plan de mejoramiento de la presente vigencia y subsane las observaciones encontradas por el equipo auditor, toda vez que, aunque cumplieron dando aviso a la Secretaría de educación, a la fecha no se ha hecho ninguna solicitud adicional para finiquitar el tema concerniente a la adecuación de la Institución Educativa.

Clase de Hallazgo: Administrativo

Responsable: Secretaría de Desarrollo Social

HALLAZGO NO. 5 ADMINISTRATIVO:

IE JOSE CELESTINO MUTIS

En visita realizada el 30 de septiembre, se observó que las manipuladoras no tienen cercano las toallas de papel para el secado de sus manos, toda vez que recurren a limpienes de tela bastante sucios lo que permite el riesgo de contaminación en la preparación de los alimentos para los menores.

RESPUESTA DE LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL

“A los manipuladores de alimentos se les ha manifestado en las diferentes capacitaciones que deben tener cerca y dar buen uso a todos sus implementos de aseo personal necesario para la correcta manipulación de alimentos, los cuales son entregados mensualmente por el operador”.

CONCLUSIONES DEL EQUIPO AUDITOR

El equipo auditor consideró, que es importante realizar un seguimiento riguroso a las manipuladoras de la Institución Educativa José Celestino Mutis, con el fin de garantizar el aseo e higiene personal en la elaboración de la ración preparada en sitio (almuerzos); de igual manera, en entrevista realizada a la Dra. Claudia Isabel Lizcano, Interventora de Contrato 019 de 2015 (Programa de Refrigerios Escolares) manifestó “(...) Ha sido un problema que viene de años atrás que las manipuladoras por mala práctica usan toallas de tela y se ha insistido en que deben usar las de papel. Eso lo exigimos a través de las capacitaciones del operador a las manipuladoras, igualmente exigimos que el operador disponga de esos elementos en cada Institución Educativa. Por lo anterior, se tipifica un hallazgo administrativo para lo cual la Secretaría de Desarrollo Social deberá presentar las acciones correctivas pertinentes a través del plan de mejoramiento.

Clase de Hallazgo: Administrativo

Responsable: Secretaría de Desarrollo Social

HALLAZGO NO. 6 ADMINISTRATIVO:

BODEGA COOSEHEROICA



En visita del 22 de octubre de 2015 a la bodega de alimentos de Cooseheroica ubicado en el Km 4 vía Girón Bodegas Garibaldi, se evidenció dentro de la bodega heces, a lo que la Gerente Administrativa respondió que no son heces, son partículas que ingresan por el techo, por alguna brisa.

RESPUESTA DE LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL

“Según los reportes entregados por la empresa encargada de realizar el control de plagas del operador, no se evidencia la presencia roedores (ratón)”.

CONCLUSIONES DEL EQUIPO AUDITOR

Teniendo en cuenta la respuesta allegada a este ente de control por parte de la Secretaría de Desarrollo Social y con relación a la irregularidad evidenciada, el equipo auditor consideró que aunque no se encontraron las “heces” dentro de ninguna caja de los alimentos, ni en el cuarto frío, sí se encontraban éstas en los rincones internos de la bodega, habiéndose evidenciado por parte de la Interventoría el Formato de Verificación para bodega del Programa de

Alimentación Escolar obteniéndose un porcentaje del 100% de cumplimiento. Así mismo la oficina de Control Interno manifiesta en el reporte de auditoría, que las bodegas del contratista ubicadas en el complejo industrial Garibaldi, se encuentran en condiciones de Asepsia y cuentan con el concepto sanitario FAVORABLE de la Secretaría de Salud del Municipio de Girón. Por lo anterior, se tipifica un hallazgo administrativo para la Secretaría de Desarrollo Social y esta deberá realizar los correctivos correspondientes tendientes a subsanar dicha situación e incluirla en el plan de mejoramiento.

Clase de Hallazgo: Administrativo

Responsable: Secretaría de Desarrollo Social

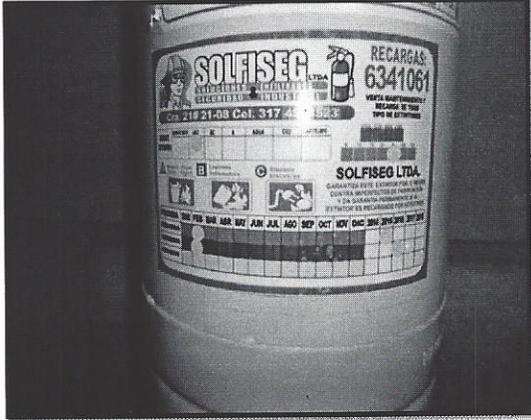
CUMPLIMIENTO PLAN DE MEJORAMIENTO

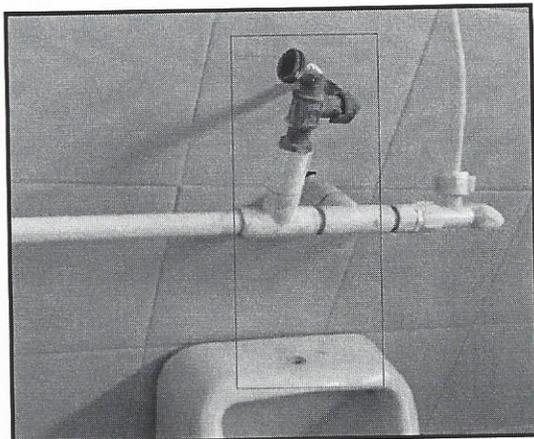
Se realizó por parte del equipo auditor la revisión de las acciones correctivas presentadas por la Entidad en la vigencia 2014, referente al plan de mejoramiento de los cuales quedaron plasmados nueve (9) hallazgos negativos, todas con fechas de inicio 1 de abril de 2015 y fecha de terminación 31 de diciembre de 2015, por tanto y a medida que se realizaron visitas de la bodega de Cooseheroica como en las más de 50 Instituciones educativas que se visitaron, se evidenció cumplimiento parcial según las metas correctivas planteadas por la Secretaría de Desarrollo Social.

En entrevista realizada a Control Interno se constató el avance del plan de mejoramiento, puesto que la evaluación realizada por ese despacho con corte a octubre de 2015 arrojó un 80% de evolución.

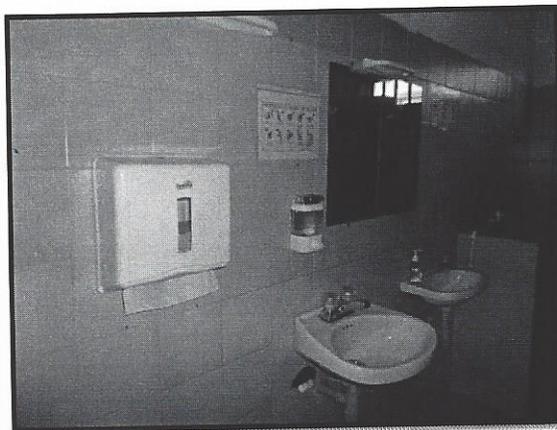
Como conclusiones de esa revisión, se recomendó cumplir con los compromisos adquiridos frente al hallazgo 9, referido a la adecuación de las instituciones Educativas del municipio, las cuales no cuentan con espacios apropiados para la manipulación y consumo de alimentos. Cuyo objetivo es determinar y ubicar las necesidades de adecuación, para lo cual deberán exigir a la Secretaría de educación e Infraestructura las adecuaciones pertinentes. Para la realización de lo anterior se pactó como fecha límite el próximo 31 de diciembre del presente.

BENEFICIOS DEL CONTROL FISCAL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

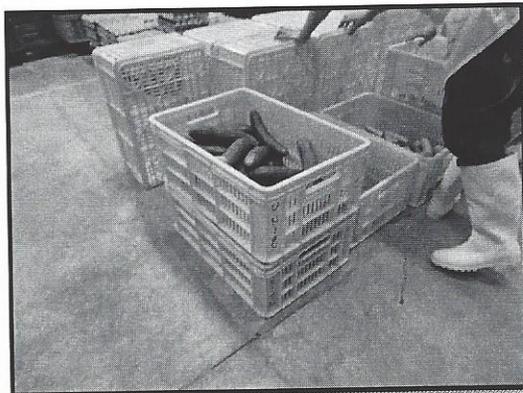
2014	2015
VISITA A BODEGA COOSEHEROICA	
 <p data-bbox="235 1119 812 1260">EL LUGAR DISPUESTO PARA GUARDAR LOS UTENSILIOS DE MENAJE SE ENCONTRÓ EN DESORDEN, PERMITIENDO LA POSIBLE PRESENCIA DE PLAGAS.</p>	 <p data-bbox="836 1119 1409 1218">SE EVIDENCIÓ MEJORAMIENTO EN CUANTO AL ORDEN DEL CUARTO DISPUESTO PARA GUARDAR LOS UTENSILIOS.</p>
 <p data-bbox="235 1774 812 1911">EN LA VISITA SE EVIDENCIÓ EN UNA DE LAS BODEGAS NO SE ENCONTRÓ EL EXTINTOR. Y EN LA OTRA BODEGA ESTABA OBSTRUIDO EL ACCESO.</p>	 <p data-bbox="836 1774 1409 1911">YA SE ENCONTRÓ EL EXTINTOR EN SU RESPECTIVO LUGAR, ADEMÁS QUE HAY COMPLETO ACCESO A CADA UNO DE ELLOS. Y SE VERIFICÓ LA FECHA DE VENCIMIENTO.</p>



NO SE ENCONTRÓ EN LOS BAÑOS LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA LA HIGIENE PERSONAL. ADEMAS BAÑOS COMPARTIDOS CUANDO LA NORMA DICE LO CONTRARIO.



SE EVIDENCIÓ EN LOS BAÑOS, LA DISPOSICIÓN DE TOALLAS DE SECADO, JABÓN LIQUIDO, ADEMAS DE LA SEÑALIZACIÓN PARA EL CORRECTO LAVADO DE MANOS.



EN LA BODEGA INCUMPLEN CON LA NORMA TODA VEZ QUE LOS PRODUCTOS DEBEN DISPONERSE SOBRE PALETAS O TARIMAS ELEVADAS DEL PISO POR LO MENOS A 15 CMS PARA INSPECCION Y LIMPIEZA.



SE EVIDENCIÓ LA CORRECTA UTILIZACIÓN DE LAS CANASTILLAS TAL Y COMO LO EXIGE EL DECRETO 3075 DE 1979 LINEAMIENTOS TECNICO ADMINISTRATIVOS PAE.



RECIPIENTES DONDE ALMACENAN LOS ALIMENTOS EN PÉSIMO ESTADO. COMPLETAMENTE SUCIAS.



SE EVIDENCIÓ CANASTILLAS LIMPIAS PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS. DIERON DE BAJA LAS CAVAS DE ICOPOR ENCONTRADAS EN LA AUDITORÍA DE LA VIGENCIA ANTERIOR.

VISITAS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS



MANIPULADORA NO CUMPLE CON LAS NORMAS DE SANIDAD EXIGIDAS SEGÚN LA NORMA. ASI MISMO LAS CANASTILLAS NO TIENEN ESTIBAS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN.



EN LA PRESENTE VIGENCIA, SE OBSERVÓ EL CUMPLIMIENTO POR PARTE DE LAS MANIPULADORAS AL VESTIR EL UNIFORME DE DOTACIÓN COMPLETO. IGUALMENTE USAN UNA CANASTILLA COMO ESTIBA PARA AISLAR EL PRODUCTO DEL PISO.



ALMUERZO INCOMPLETO SEGÚN LA MINUTA PARA EL DÍA EN QUE SE HIZO LA VISITA EN DESARROLLO DE LA AUDITORÍA VIG 2014.



SE OBSERVÓ QUE LOS ALMUERZOS QUE SE ENTREGAN A LOS ESTUDIANTES CUMPLIAN CON LA MINUTA EN CUANTO A PORCIÓN SEGÚN LA EDAD DEL MENOR.



ALGUNAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS NO SE ENCUENTRAN EN MUY BUEN ESTADO PARA SU FUNCIONAMIENTO. EN ESTE CASO ESPECIFICO LA I.E. CLUB UNIÓN SEDE A, FISURAS EN LOS TECHOS DEL LUGAR DE PREPARACIÓN.



SE OBSERVÓ MEJORA EN LAS INSTALACIONES DISPUESTAS PARA LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS. SOLO LA I.E. RURAL VIJAGUAL SE ENCONTRÓ ADECUACIONES RIESGOSAS PARA LA PREPARACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS.

	
<p>COMPRA DE ALIMENTOS DE SEGUNDA CALIDAD PARA LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS EN SITIO.</p>	<p>AL REALIZAR LA VISITA, COINCIDIMOS EN LA ENTREGA DE LOS MERCADOS POR PARTE DE COOSEHEROICA A LAS I.E. LOS ALIMENTOS SE ENCONTRABAN EN EXCELENTE ESTADO Y NO SE PRESENTARON DEVOLUCIONES.</p>

RELACION DE HALLAZGOS

SECRETARÍA DE DESARROLLO DE SOCIAL – PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR									
N°	DESCRIPCIÓN	CLASE DE HALLAZGO					CUANTIA	PRESUNTO RESPONSABLE	PAG.
		A	D	F	P	S			
1	La manipuladora encargada de entregar las raciones industrializadas no lo estaba haciendo, quien lo hizo fue la profesora del salón de preescolar	X						Secretaría Desarrollo Social	14
2	Se encontró la manipuladora de alimentos consumiendo un almuerzo de la preparación del día, manifestado por sus compañeras que lo hace todos los días.	X						Secretaría de Desarrollo Social	15
3	Se encontró producto en grado de descomposición dentro de nevera. A la fecha la manipuladora no había reportado al contratista.	X						Secretaría de Desarrollo Social	16
4	El sitio destinado para la preparación de los alimentos y para el consumo de los mismos por parte de los estudiantes, no es el más adecuado, infraestructura inestable en el	X						Secretaría de Desarrollo Social	17

	comedor, oscuro, elementos reciclados.									
5	En el José Celestino Mutis se observó que las manipuladoras no tienen cercano las toallas de papel para el secado de sus manos, toda vez que recurren a limpienes de tela bastante sucios lo que permite el riesgo de contaminación en la preparación de los alimentos para los menores.	X							Secretaría de Desarrollo Social	18
6	En visita a la bodega de Cooseheroica se encontraron heces en los rincones al interior de la misma.	X							Secretaría de Desarrollo Social	19

Bucaramanga, 04 de diciembre de 2015



DIANA PATRICIA DURÁN ORTEGA
 Profesional Universitaria



MYRIAM ROCÍO LEÓN AMAYA
 Profesional Universitaria



JUAN FERNANDO PLATA GÓMEZ
 Profesional Universitario