



CONTRALORÍA GENERAL DE SANTIAGO DE CALI

ATENCIÓN REQUERIMIENTO No. 572-2019 V.U. 14111 – septiembre 16 de
2019

INFORME FINAL

SANTIAGO DE CALI, FEBRERO 28 DE 2020

1800.23.01.20



¡Mejor gestión pública, mayor calidad de vida!

Centro Administrativo Municipal – CAM Piso 7 PBX:6442000 Santiago de Cali www.contraloriacali.gov.co

MARÍA FERNANDA AYALA ZAPATA
Contralora General de Santiago de Cali

JEFFERSON ANDRÉS NUÑEZ ALBÁN
Subcontralor

LUIS CARLOS PIMIENTA ROBLEDO
Directora Técnica ante Sector Educación

EQUIPO AUDITOR

FERNANDO QUINTANA DURÁN
Auditor Fiscal II

HUUBERTH ALONSO GALLEGO QUIJANO
Profesional Universitario



ANTECEDENTES:

La Contraloría General de Santiago de Cali en el ejercicio de la labor fiscalizadora que le compete recibió derecho de petición el 16 de septiembre de 2019 por ventanilla única No 14111 de septiembre 16 de 2019, instaurada por el Coordinador de la Institución Educativa de Ballet Clásico INCOLBALLET sede Cañasgordas, en el que señala que "(...) respetuosamente solicitamos lo siguiente: CAMBIAR LOS PRODUCTOS LACTEOS QUE OFRECE EL OPERADOR DEL PAE A LOS NIÑOS Y NIÑAS DE LA SEDE CAÑASGORDAS, POR PRODUCTOS LARGA VIDA Y DE CALIDAD: PARMALAT, SAN FERNANDO O ALPINA, MEJORAR LA CALIDAD DE LAS FRUTAS Y EN LOS DERIVADOS DEL CEREAL (...)" (Sic)

Desde el comienzo del año lectivo 2019 los estudiantes venían recibiendo productos lácteos de muy buena calidad de marca: PARMALAT, SANFERNANDO Y ALPINA todos de larga vida, ante solicitud expresa del coordinador de la sede que no recibía otros productos de otras marcas".

Mediante oficio del 23 de septiembre de 2019 remitido a la Secretaría de Educación Municipal, la Contraloría Departamental del Valle del Cauca solicita información para dar respuesta a derecho de petición donde se requieren alimentos de calidad del programa de alimentación escolar PAE sede Cañasgordas.

Mediante oficio de octubre 01 de 2019, la Secretaría de Educación Municipal da respuesta a la Contraloría Departamental del Valle del Cauca, donde se manifiesta sobre aspectos alimentarios y nutricionales, del programa PAE.

El 4 de octubre de 2019, la Contraloría Departamental del Valle del Cauca realiza un traslado por competencia al Contralor General del Municipio de Santiago de Cali, debido a que los hechos señalados en el derecho de petición interpuesto por el coordinador de la citada institución educativa, corresponde a la jurisdicción del ente de control municipal por haber una relación contractual vigente entre el Municipio de Santiago de Cali y la Institución Educativa de Ballet Clásico INCOLBALLET sede Cañasgordas.

Mediante oficio 0700.23.01.19.1403 de octubre 10 de 2019, la Oficina de Control Fiscal Participativo remite el Derecho de Petición a la Dirección Técnica ante Educación para que responda de manera definitiva al peticionario durante los seis meses posteriores a la recepción del requerimiento en la ventanilla única de la Contraloría.



Mediante oficio No 1800.23.01.19.532 de octubre 15 de 2019, la Directora Técnica ante el Sector de Educación informa al peticionario que el Requerimiento No 572-2019 fue trasladado por competencia a la Dirección Técnica ante el Sector de Educación.

CONSIDERACIONES Y PRONUNCIAMIENTO DEL EQUIPO AUDITOR:

La Dirección Técnica ante el Sector Educación, en ejercicio de la función pública del control fiscal y con fundamento en las facultades otorgadas en los artículos 267 y 272 de la Constitución Política, adelantó las actuaciones pertinentes en atención al Requerimiento Ciudadano No. 572-2019 que hace referencia a los cambios de los productos lácteos que ofrece el operador del PAE por productos de larga vida y de calidad.

Dado lo anterior, nos permitimos informarle que esta Dirección Técnica, a través del equipo auditor que avocó conocimiento del requerimiento del asunto, adelantó las diligencias pertinentes para evaluar los puntos del derecho de petición, las cuales se describen a continuación:

Se realizaron tres (3) visitas a la Institución Educativa de Ballet Clásico Cañas gordas los días 15, 20 y 27 de noviembre de 2019, para verificar la entrega a los estudiantes de las raciones industrializadas suministradas por el operador CONSORCIO NUTRIENDO A CALI 2019 (Contrato No 4143.0.10.26.1.016 del 21 de enero de 2019) de acuerdo a la Resolución No 29452 de 2017 del Ministerio de Educación Nacional, relacionados con los lineamientos técnicos y administrativos del programa de alimentación escolar PAE, e indagar sobre los puntos del derecho de petición relacionados en el Requerimiento No 572 de 2019.

El peticionario manifestó lo siguiente:

- Documentos denominados *"Programa de alimentación escolar remisión entrega de víveres en institución educativa-complemento alimentario industrializado"* relacionando cambios de menú, sin que exista autorización de la Secretaría de Educación.
- Documentos denominados *"Programa de alimentación escolar remisión entrega de víveres en institución educativa-complemento alimentario industrializado"*, relacionando faltantes de productos.
- Productos que no presentan registros de INVIMA.



- No se cumple con el requerimiento de fecha de vencimiento inferior a 6 días en la entrega de leche entera.
- Se han entregado a la institución educativa frutas y derivados de cereal, en mal estado.

Por lo anterior, se realizó visita fiscal el 18 de diciembre de 2019, a la Secretaría de Educación para verificar las situaciones presentadas en la Institución Educativa de Ballet Clásico INCOLBALLET, sede Cañasgordas, las cuales se relacionaron en el derecho de petición presentado a la Contraloría de Cali por parte del Coordinador de dicha institución. En esta reunión intervinieron: la Supervisora del contrato PAE, personal de la Secretaría de Educación encargado del programa de alimentación escolar PAE y la representante del operador CONSORCIO NUTRIENDO CALI 2019, según Contrato No 4143.0.10.26.1.016 del 21 de enero de 2019.

A continuación, se presentan las respuestas de la Secretaría de Educación ante los temas derivados del derecho de petición:

1. Cambios en el menú de acuerdo a lo consignado en los documentos denominados "*Programa de alimentación escolar remisión entrega de víveres en institución educativa-complemento alimentario industrializado*", sin que hubiera autorización del supervisor o interventor del contrato. Las fechas de estos documentos son: Mayo 6 y mayo 8 de 2019, agosto 3 y agosto 28 de 2019, octubre 30 de 2019 y noviembre 15 de 2019.

Respuesta:

De conformidad con las fechas indicadas es preciso anotar lo siguiente:

- En la remisión del 06 de mayo se evidenció nota "me llegó galleta polvorosa por el pan cacho". Se adjunta aval del intercambio firmado por la coordinación del programa, mediante el componente técnico nutricional.

Sin embargo, es preciso aclarar que según la minuta patrón contenida en la Resolución 29452 del 29 de diciembre de 2017 emitida por el Ministerio de Educación, se establecen unos componentes que en conjunto conforman el complemento alimentario, uno de los componentes es "Derivados de Cereal", el cual lo compone el ponqué, palito de queso, muffin de queso, croissant, mantecada, torta de queso, almojábana, pan de yuca, galleta, entre otros. Incluye productos de panadería.



Conforme a lo anterior, la galleta polvorosa entregada por el operador Consorcio Nutriendo Cali, hace parte del componente "Derivados de Cereal" y es un producto aprobado y avalado por el componente técnico de la coordinación del PAE, el cual hace parte integral del ciclo de menú industrializado aprobado por la Secretaría de Educación.

El ciclo de menú aprobado por la Secretaría de Educación es elaborado por un profesional en nutrición y dieta, teniendo en cuenta la disponibilidad de los alimentos, hábitos culturales y costumbres alimentarias con el respectivo análisis de calorías y nutrientes que conforman los componentes del menú (Leche y productos lácteos, derivados de cereal, frutas, azúcares, dulces y frutos secos) el "APORTE NUTRICIONAL", que constituye las recomendaciones de energía y nutrientes (20%).

El intercambio del pan cacho por la galleta polvorosa se encuentra incluido en la lista de intercambio aprobada por el componente técnico de la coordinación de programa, debido a que ambos productos hacen parte del componente "Derivados de Cereal", tal como lo especifica y reglamenta la minuta patrón de la Resolución 29452.

Por lo anterior, el menú entregado por el operador para el 06 de mayo cumplió con los componentes exigidos en la minuta patrón y los titulares de derecho recibieron completo el complemento alimentario cumpliendo así con el aporte nutricional.

- Para la entrega mayo 8, se evidenció en la remisión nota "Hace falta 28 peras", para lo cual el operador presenta como evidencia el formato de reposición o entrega de faltantes debidamente suscrito por el coordinador de la sede Jorge Victoria, donde se repone a la Institución Educativa INCOLBALLET sede Cañasgordas las 28 peras, cumpliendo así con lo establecido en el Lineamiento- Resolución 29452
- En octubre 30 y noviembre 15, según la remisión firmada por el coordinador Jorge Victoria CC No 16.597.747 de Cali, se reciben a satisfacción los alimentos que conforman el menú correspondiente a estos días. El 30 de octubre se hizo entrega del menú especial, se anexa Aval por parte de Coordinación del PAE con intercambio del menú, ya que se había programado para este día el suministro del menú especial por ser el día de los niños. Por ende, se solicitó intercambio de menú 8 por menú 9.



- En agosto 03, se verifica que este no corresponde a día de atención del Programa, debido a que es sábado.
- Para la atención de agosto 28, se constituye día de no entrega y no facturación debido a que fue Paro Nacional, por lo tanto, no se prestó el servicio de alimentación escolar, tal como se evidencia en el formato diario de raciones y el formato de certificación de rectores correspondiente al mes de agosto.

Análisis y Verificación del Equipo Auditor

El operador puede realizar cambios en el menú, previa solicitud a la Secretaria de Educación, la cual es avalada por el componente técnico de la coordinación del PAE, después de revisada la ficha técnica (fabricante, marca, registro sanitario, etc.) donde se evalúan las muestras de los nuevos productos.

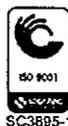
Se revisó que el día 28 de agosto no hubo certificado de entrega de raciones de alimentos en esta institución educativa, por lo tanto, no se facturó.

2. Faltantes sin que se haya diligenciado y presentado, por parte del operador, el formato de reposición o entrega de faltantes, ni que se haya hecho reposición de los víveres o productos. Las fechas de estos documentos son: Abril 17, mayo 30, agosto 16 y noviembre 2 de 2019.

Respuesta:

De acuerdo con las fechas relacionadas me permito informar lo siguiente:

- Para la atención del 17 de abril, según la Resolución de calendario escolar Nro. 4143.0.221.0.0.10827 del 10 de diciembre de 2018, en su artículo cuatro establece el receso estudiantil, entre ellos la semana del 15 al 21 de abril (Semana Santa), por lo anterior, el 17 de abril no se prestó el servicio de alimentación escolar, tal como se evidencia en el formato diario de raciones correspondiente al mes de abril, debidamente firmado por las partes.
- Para la atención del 30 de mayo, se evidencia formato de remisión debidamente firmado por el coordinador de la sede cañasgordas sin ninguna novedad frente a la entrega del complemento alimentario.
- Para la atención del 16 de agosto, no se evidencia remisión debido a que este día no hubo clase por reunión de comité evaluador de la Institución Educativa INCOLBALLET, como se evidencia en el formato diario de



raciones correspondiente al mes de agosto debidamente refrendado por el coordinador y el rector de la IE.

- Para la atención del 02 de noviembre, no se prestó el servicio de alimentación escolar PAE, por no ser día hábil (sábado).

Análisis y Verificación del Equipo Auditor

Se verificó que el día 16 de agosto y el 2 de noviembre no hubo certificado de entrega de raciones de alimentos en esta institución educativa, lo que generó que no se pagara, el 17 de abril no se prestó el servicio de alimentación escolar, y el 30 de mayo se evidencia formato de remisión debidamente firmado por el coordinador de la sede Cañasgordas sin ninguna novedad frente a la entrega del complemento alimentario.

3. Existencia de informes de supervisión y/o interventoría de la vigencia 2019, donde se manifieste de manera puntual los faltantes de productos o víveres de las instituciones educativas en especial, de la Institución Educativa de Ballet Clásico INCOLBALLET, sede Cañasgordas, sin que se haya diligenciado el formato de reposición o entrega de faltantes, ni que se haya hecho reposición de los víveres o productos

Respuesta:

Con relación a los soportes presentados por el operador en las remisiones, de conformidad con alguna novedad presentada, se evidencia el formato de reposición o faltante debidamente firmado por el coordinador de la sede cañasgordas, Jorge Victoria. Se adjuntan remisiones de enero a noviembre.

De igual manera se adjuntan los formatos diarios de raciones y certificación suscrita por el rector de la Institución Educativa certificando la entrega a satisfacción de las raciones a los titulares de derecho entre los meses de enero y noviembre de 2019.

Durante la visita de supervisión efectuada el 27 de marzo se modificó el menú.

El menú correspondiente era: Naranja, torta de chocolate, yogurt sabor mora y el operador entregó: Mango, torta de chocolate y leche sabor vainilla. Para subsanar el hallazgo, el operador Consorcio Nutriendo Cali presentó aval del intercambio de menú, se valida el cumplimiento



nutricional, toda vez que el operador hizo uso adecuado de lista de intercambios.

Conforme a lo anterior, es importante mencionar que se cumplió con todos los componentes del menú que se encuentran en la lista de intercambio aprobada por la SEM y que los titulares de derecho recibieron un complemento con todos los componentes del menú reglamentados por la Resolución 29452 del Ministerio de Educación del 29 de diciembre de 2017, por la cual se expiden los lineamientos técnicos administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación PAE.

Análisis y Verificación del Equipo Auditor

Se verificaron los formatos de reposición o faltantes firmados por el coordinador de la sede cañasgordas, correspondientes a los meses de enero a noviembre de 2019, en los cuales fueron remplazados por el operador los productos faltantes.

4. Entrega de productos (por parte del operador) que tienen en sus envolturas o empaques, códigos que no aparecen registrados en el INVIMA, de acuerdo a consulta de datos de productos, realizadas en la página WEB del INVIMA. Estos productos se encuentran relacionados en los documentos denominados *"Programa de alimentación escolar remisión entrega de víveres en institución educativa-complemento alimentario industrializado"* donde se estipula en el ítem de observaciones, que los productos no presentan registro de INVIMA. Estos presentan fechas del 19 y 20 de noviembre de 2019, con los códigos RSAV10136410 (torta veteada) y NSA000360 (galleta rizada).

Respuesta:

Después de realizar la trazabilidad correspondiente a los productos entregados a los titulares de derecho de esta sede educativa para consumo del 19 y 20 de noviembre, torta veteada marca Grande y con número de Registro sanitario: RSAV10136410, y el producto *Galleta rizada* marca Santa Catalina con notificación sanitaria NSA 000360-2015, no se encontró ninguna novedad o anomalía en la rotulación de los productos de acuerdo a la inspección realizada y en cuanto a los registros sanitarios y vigencias de los mismos.



Se adjunta fichas técnicas de los productos en mención y pantallazo de la consulta ante el INVIMA de sus registros y notificación sanitaria respectivos.

Es importante resaltar que en las bodegas de almacenamiento del operador se desarrollan actividades por parte del personal del área de calidad y logística que permiten garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados y controlar de esta forma nuestros procesos internos. Dentro de estos controles se tienen: capacitaciones mensuales a operarios y personal transportador sobre los diferentes temas concernientes a las buenas prácticas de manufactura, recepción de materia prima de acuerdo a los criterios de calidad establecidos, en conformidad con las Resoluciones 2674 del 2013, 5109 del 2005 y demás normatividad legal vigente, también se realizan inspecciones rigurosas en toda la cadena operativa hasta que el alimento es entregado al beneficiario validando en todo momento el cumplimiento de los estándares de calidad

Se reitera que los productos en mención están avalados por la coordinación del PAE Cali para su distribución, cuentan con el registro ante el INVIMA Vigente, cumplen con todos los requisitos normativos para ser entregados a los titulares de derecho, y fueron consumidos sin ninguna novedad.

Es importante precisar que, en las remisiones presentadas por el operador a la supervisión del Programa de Alimentación Escolar para noviembre, específicamente los días 19 y 20, no se evidencia en el campo observaciones ninguna nota donde se relacione los productos torta veteadas y galleta rizada sin registro INVIMA. Se adjunta remisiones.

Análisis y Verificación del Equipo Auditor

Se verificaron las fichas técnicas de los productos que están en la lista de intercambios industrializados (leche y productos lácteos, derivados del cereal, y frutos secos) en las cuales se puede observar nombre del fabricante, número de registro sanitario, los cuales fueron verificados por el equipo auditor ante el INVIMA, descripción del alimento, ingredientes, información nutricional, condiciones de distribución y almacenamiento; dando cumplimiento a las resoluciones 2674 del 2013, la cual establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, preparación, envase, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos, y a la resolución 5109 del 2005 la cual establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados, emitidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.



Se verificó con el operador las planillas de capacitación realizadas a los operarios y personal transportador sobre los diferentes temas concernientes a las buenas prácticas de manufactura y recepción de materia prima.

5. Imposición de multas cuando los productos alimenticios no hayan contado con registro sanitario vigente o cuando los registros sanitarios relacionados en los empaques o envolturas de los productos, no se encuentran registrados en el INVIMA.

Respuesta:

Desde el componente técnico de la coordinación del Programa de Alimentación Escolar PAE, se realiza un trabajo riguroso de verificación y aval de los productos que se entregan en el PAE, el cual se convierte en insumo para la verificación en campo de los productos entregados a los titulares de derecho. Por lo tanto, no se ha procedido al inicio de procesos sancionatorios, teniendo en cuenta que los productos entregados cumplen con el registro de INVIMA.

Análisis y Verificación del Equipo Auditor

El equipo auditor verificó que el componente técnico del Programa de Alimentación Escolar PAE es el encargado de verificar las fichas técnicas de los productos, con el fin de dar el aval correspondiente, fichas técnicas que fueron entregadas al equipo auditor que sirvieron para verificar que los productos que se entregan en el PAE cumplen con el registro INVIMA.

6. Entrega por el operador el día martes 5 de noviembre de leche entera con fecha de vencimiento para el mismo día, además trajeron leche entera con fecha de vencimiento del 9 de noviembre; sin que se cumpliera con el requerimiento de entregar estos productos con fecha de vencimiento inferior a 6 días, tal como lo manifiesta el peticionario, según visita fiscal realizada a la institución educativa.



Respuesta:

De conformidad con lo establecido desde el componente de la supervisión se procede a descontar el valor de las raciones correspondientes al 5 de noviembre por valor de \$278.868,4.

Sin embargo, es preciso informar que los operadores del programa desde la recepción de los productos en los cuartos fríos en las bodegas, hasta que estos son entregados al titular de derecho se realizan en vehículos que cuentan con termo King, con concepto sanitario favorable, certificado vigente de plagas y personal capacitado, permitiendo garantizar la calidad e inocuidad de los productos suministrados.

Análisis y Verificación del Equipo Auditor

Con el formato de certificación de entrega de raciones a instituciones educativas el cual va firmado por el rector de la institución, van todas las novedades diarias que se puedan presentar con los alimentos. (Fechas de vencimiento – frutas en mal estado-etc.),

El descuento en la facturación del mes de noviembre por valor de \$278.868 fue verificado.

7. Existencia de normas del gobierno nacional donde se establece que los alimentos o productos como leche pasteurizada y homogenizada entera, lultikids sabor a mora y fresa, avena y yogurt sabor a mora, los que se elaboraron a base de agua, y derivados de cereal que el operador entrega, presentan químicos con riesgos de ser cancerígenos.

Respuesta:

La Resolución 5109 del 2005 emitida por el Ministerio de la Protección Social, Título II, Capítulo I, Artículo 3° define como aditivo alimentario a cualquier sustancia que no se consume naturalmente como alimento por sí mismo, ni se usa como ingrediente básico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado o empaquetado, transporte o almacenamiento provoque, o pueda esperarse que provoque directa o indirectamente, el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten sus características.



Cabe decir que el uso de aditivos en la industria alimentaria es seguro y hay que tener en cuenta que los proveedores cumple con las Dosis Máximas de Uso (DMU) establecidas en la reglamentación sanitaria vigente y que estas sustancias se encuentran en algunos productos cumpliendo diferentes funciones tecnológicas tales como: conservantes, antioxidantes, saborizantes, colorantes, estabilizantes entre otras. Los aditivos mencionados en el PQRS, están autorizados por la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 1506/2011,2606/2009, 4125/1991, 13402/1985, 10593/1985) y según la Norma General de Aditivos Alimentarios – NGAA, Codex Stan 192-1995, sus respectivas enmiendas, actualizaciones y versiones online publicada por el Codex. Si el aditivo no se encuentra en la reglamentación sanitaria vigente, ni en el Codex Alimentarius, se considerará procedente el uso de aquellos que se encuentren autorizados por la FDA y la Unión Europea, solo con la misma: DMU; Clase Funcional y para la misma categoría y/o subcategoría de alimentos, del SCA de la NGAA. Lo anterior de acuerdo a los lineamientos y comunicados expresados por el INVIMA.

De igual manera, desde el componente técnico de la coordinación del Programa de Alimentación Escolar PAE, se realiza un trabajo riguroso de verificación y aval de los productos que se entregan en el PAE, verificando que cada uno de los productos cumpla con el registro sanitario, empaque, fabricante, marca, gramajes, calidad organoléptica, rotulado y ficha técnica para ser entregados en el programa. Como evidencia de lo anterior se adjunta el consolidado de fichas técnicas del operador Nutriendo Cali. Productos que son aptos para el consumo humano.

Análisis y Verificación del Equipo Auditor

Con la verificación realizada por el equipo auditor a las fichas técnicas de los productos industrializados entregados en esta Institución, se pudo establecer que estos cumplen con lo dispuesto en las resoluciones 1506/2011,2606/2009, 4125/1991, 13402/1985, 10593/1985, relacionadas con la reglamentación sanitaria, razón por la cual fueron aprobados para el programa de alimentación escolar, puesto que cumplen con los lineamientos y comunicados del INVIMA.

8. Posibilidad de que los productos lácteos que ofrece el operador del PAE a los niños y niñas de la sede Cañasgordas se pueden cambiar por productos larga vida y de calidad como los siguientes: Parmalat, San Fernando o Alpina.



Respuesta:

Los productos entregados en el Programa de Alimentación Escolar PAE – Cali, son revisados y avalados por el componente técnico de la coordinación del Programa, los cuales cumplen con el registro sanitario, empaque, fabricante, marca, gramajes, calidad organoléptica, rotulado y ficha técnica para ser entregados en el programa. Como evidencia de lo anterior se adjunta el consolidado de fichas técnicas del operador Nutriendo Cali.

Análisis y Verificación del Equipo Auditor

Se verificó por parte del equipo auditor las solicitudes de cambio de productos presentadas por el operador y el aval dado por el componente técnico de la coordinación del programa de la Secretaria de Educación, verificando además que los productos entregados a los niños y niñas cumplen con el registro IMVIMA, razón por la cual son suministrados por el operador.

9. Las frutas llegan verdes (como el banano) o muy maduras (como el mango).

Respuesta:

Es importante resaltar que el operador Consorcio Nutriendo Cali, de conformidad con la Licitación 4143.010.32.093.2018, se le adjudicó el grupo 3. Industrializados. El operador en promedio tiene una operación diaria de 25.668 raciones industrializadas, por lo tanto, es factible que se presenten novedades de calidad en los productos debido al volumen de operación.

Por lo anterior, la Resolución 29452 permite a través del formato de reposición o faltante hacer los cambios de los productos que no cuenten con las condiciones organolépticas para la distribución a los titulares de derecho.

De igual manera, la institución educativa a través del CAE, quienes deben hacer la verificación y de inmediato solicitar al operador el cambio de los productos.

Las frutas son productos biológicos, que respiran y transpiran, que por el volumen manejado, es imposible fisiológicamente que cada una de las frutas presente exactamente el mismo grado de maduración, dado que éstas son afectadas por variables extrínsecas como la humedad relativa,



temperatura, producción de etileno, entre otras y que algunas frutas son más sensibles a estos cambios, un ejemplo, el banano, que a pesar de los estrictos controles de calidad algunas unidades presentaron un proceso más acelerado de maduración y en otros casos su corteza no alcanzó un desverdizado homogéneo 100 %, pero sin embargo su pulpa era blanda y presentaba buen grado de maduración para su consumo.

En cuanto al mango, este producto es altamente climatérico, es decir, que una vez cosechado sigue madurando y como operadores del PAE por el volumen manejado se presentó el caso de que algunas unidades de esta fruta llegaron con mayor grado de maduración; es de anotar que cuando se han presentado estos casos, se ha tenido la disponibilidad de realizar la respectiva reposición para no afectar la calidad en la prestación del servicio.

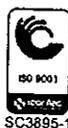
Análisis y Verificación del Equipo Auditor

Cuando la institución educativa a través del CAE (comité de alimentación escolar) observa que la fruta o algún otro alimento no está en buen estado debe solicitar al operador el cambio del producto.

En la visita realizada a esta institución no se le presentó al equipo auditor ninguna solicitud del CAE, por lo tanto, el equipo auditor no contó con evidencia que permitiera confirmar o desmentir lo expuesto por el peticionario.

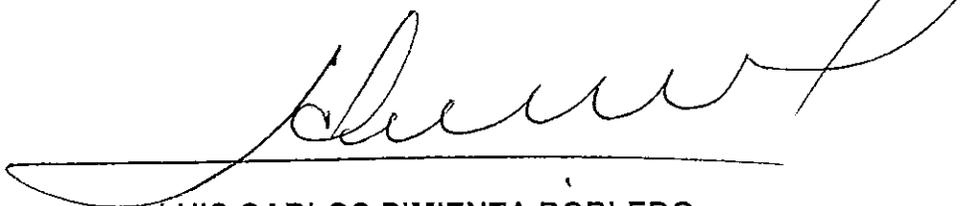
➤ CONCLUSIONES DEL EQUIPO AUDITOR

De acuerdo con lo establecido en la Ley 1757 de 2015 en su Artículo 70, el equipo auditor comisionado adscrito a la Dirección Técnica ante el Sector Educación de la Contraloría General de Santiago de Cali, atendió la denuncia realizada por el Coordinador de la Institución Educativa conforme a los parámetros allí previstos; teniendo en consideración que, de acuerdo con nuestras competencias funcionales otorgadas por la Constitución Política y la Ley, las contralorías ejercen control fiscal posterior y selectivo encaminado a establecer si existió detrimento al erario, en este caso, de acuerdo a lo relacionado anteriormente, la comisión de auditoría manifiesta que las situaciones planteadas en el derecho de petición fueron analizadas y verificadas, tal como se corrobora con los soportes entregados por la Secretaría de Educación en visita fiscal realizada a la misma dependencia el 18 de diciembre de 2019.



En el examen efectuado por el equipo auditor no se encontró evidencia de daño fiscal ni situaciones generadoras de acción disciplinaria o penal, así las cosas, la Dirección Técnica ante el Sector Educación de la Contraloría General de Santiago de Cali, determina que no existe mérito para iniciar investigación por los hechos expuestos por el peticionario.

En los términos que anteceden se da respuesta de fondo a la petición interpuesta por el señor Jorge H. Victoria Coordinador de la Institución Educativa de Ballet Clásico INCOLBALLET sede Cañasgordas, con ocasión del Requerimiento No 572 del 2019, ventanilla única No 14111 de septiembre 16 de 2019.



LUIS CARLOS PIMIENTO ROBLEDO
Director Técnico ante el Sector Educación

