

**INFORME FINAL DE AUDITORÍA  
CON ENFOQUE INTEGRAL  
Modalidad Exprés al PAE**

**GOBERNACION DEL VALLE DEL CAUCA  
VIGENCIA AUDITADA PRIMER SEMESTRE 2018**

**CONTRALORÍA DEPARTAMENTAL DEL VALLE DEL CAUCA  
Cali, Noviembre de 2018**

## HOJA DE PRESENTACIÓN

Contralor Departamental

José Ignacio Arango Bernal

Director de Control Fiscal

Diego Mauricio López Valencia

Subdirector Operativo Sector Central

Rafael Martínez Manzano

Representante Legal de la Entidad Auditada

Dilian Francisca Toro Torres

Equipo de Auditoría

Martha Isabel Martínez Pizarro  
Margarita Montenegro Viveros  
Robinson Suarez Barco  
Fernando Arévalo Terán

## Tabla de Contenido

<b>1. HECHOS RELEVANTES .....</b>	<b>4</b>
<b>2. CARTA CONCLUSIONES .....</b>	<b>6</b>
<b>3. RESULTADO DE LA AUDITORIA .....</b>	<b>9</b>
<b>4. CUADRO RESUMEN DE HALLAZGOS .....</b>	<b>19</b>

## 1. HECHOS RELEVANTES

El Programa de alimentación Escolar PAE, ha sufrido muchas modificaciones desde sus inicios hasta la fecha, resaltando lo siguiente:

- En el 2011, en vigencia de la Ley 1450 (Plan Nacional de Desarrollo Nacional 2010 - 2014) se estableció que el PAE se trasladara del ICBF al Ministerio de Educación con el objetivo de alcanzar las coberturas universales y que desde el MEN se desarrolle la orientación, ejecución y articulación con las entidades territoriales.
- El proceso de transferencia del PAE es liderado por el MEN, con la participación constante del ICBF y el Departamento Nacional de Planeación (DNP); y dentro del nuevo esquema el PAE se promueve la corresponsabilidad con los recursos de la Nación, lo que impulsa la participación ciudadana y el trabajo conjunto de los diferentes actores.
- Con el fin de llevar a cabo la orientación y articulación del PAE, el MEN definió el Lineamiento Técnico Administrativo para la prestación del servicio y la ejecución del Programa. Este Documento fue revisado y actualizado teniendo en cuenta los aportes de las entidades territoriales, los operadores y demás actores; por lo cual expidió el Decreto 1852 de 2015, reglamentando la operación descentralizada a partir del 2016. Aunado a lo anterior, mediante las Resoluciones 16432 de 2015 y 29452 del 29 de septiembre de 2017; se expiden los Lineamientos Técnicos, Administrativos y los Estándares y las Condiciones Mínimas del PAE.
- Como estrategia de apoyo al Programa de Alimentación Escolar PAE el Gobierno Nacional para el período 2014-2018, estableció dentro de sus estrategias para mejorar la calidad educativa, la implementación gradual de la Jornada Única y la asignación de recursos para incentivar los diferentes actores del sistema educativo nacional, siendo sus estudiantes beneficiarios de complemento alimenticio y almuerzo; de acuerdo con los criterios de focalización previstos por el Ministerio de Educación Nacional. En el Valle del Cauca, este proceso se inició el 13 de julio de 2015.
- Una vez terminado el proceso de ejecución de las auditorias exprés se concluye que, el PAE ejecutado por los departamentos y municipios certificados se torna en un desgaste administrativo desde la licitación y la dificultad de la ejecución que puede facilitar las creaciones de monopolios en la alimentación escolar. De acuerdo a lo observado es importante que se plantee la reestructuración del programa de alimentación escolar a través de una política de Estado, para que deje de ser una estrategia de carácter sectorial, para convertirse en una prioridad de todos los sectores del Estado

Colombiano, en donde los ministerios como cabeza de sector se verán obligados a proponer acciones para mejorar el programa y coordinarlo y realizar acuerdos interinstitucionales para su implementación, estandarización de precios y regulación por regiones.

- Según lo observado, el Programa de alimentación escolar, es difícil de ejecutar. Las organizaciones que se presentan a la licitación tienen responsabilidades que van desde comprar los alimentos hasta servir el plato de comida que un estudiante recibe. Es necesario contar con una infraestructura que conste desde camiones, bodegas adecuadas para el almacenamiento de alimento, personal capacitado, logística, entre otras. Lo que permitirá que la implementación del PAE sea eficaz, efectiva y eficiente; satisfaciendo de esta forma, las necesidades de la comunidad educativa.

## 2. CARTA CONCLUSIONES

Santiago de Cali

130-19-11

Doctora

**DILIAN FRANCISCA TORO TORRES**

Gobernadora del Departamento del Valle del Cauca

La Ciudad

La Contraloría Departamental del Valle del Cauca, con fundamento en las facultades otorgadas por el artículo 267 de la Constitución Política, practicó Auditoría con Enfoque Integral modalidad Exprés al PAE de los Municipios de Bolívar, La Victoria, Ansermanuevo, La Cumbre, Buga, Cartago y Jamundí a través de la evaluación de los principios de economía, eficiencia, eficacia, equidad con que se administraron los recursos puestos a su disposición y los resultados de su gestión en el proceso de mantenimiento de la estrategia del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Fue responsabilidad de la administración el contenido de la información suministrada y analizada por la Contraloría Departamental del Valle del Cauca. La responsabilidad de la Contraloría Departamental del Valle del Cauca consiste en producir un informe integral que contenga el concepto sobre el examen practicado.

La evaluación se llevó a cabo de acuerdo con normas de auditoría gubernamental colombianas (NAGC) compatibles con las normas internacionales de auditoría (NIAS) y con políticas y procedimientos de auditoría con enfoque integral prescritos por la Contraloría Departamental del Valle, 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.

La auditoría incluyó el examen, sobre la base de pruebas selectivas, de las evidencias y documentos que soportan el área, actividad o 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 Subdirección Operativa Sector Central.

### **ALCANCE DE LA AUDITORÍA**

La auditoría a que se refiere el presente informe tuvo el siguiente alcance: se realizó mediante el análisis, evaluación y coherencia de los resultados de la

Planificación, ejecución y verificación del control en relación con lo estipulado en el Programa de Alimentación Escolar -PAE, teniendo en cuenta lo definido en la Constitución Política de Colombia especialmente el Art. 209, el manual de contratación y los procedimientos internos de la entidad, con la finalidad de conceputar sobre la gestión realizada durante el primer semestre de 2018.

Se examinaron los siguientes Componentes y Factores: Control de Resultados, Control de Gestión y Control Presupuestal.

### **Control de Resultados**

Planes, Programas y Proyectos relacionados con la estrategia de permanencia del Programa de Alimentación Escolar – PAE

### **Control de Gestión**

#### *Gestión Contractual:*

Para la auditoria con Enfoque Integral modalidad Exprés, que se llevó a cabo al PAE, según la matriz de articulación de proyectos enviada por la Gobernación del Valle del Cauca, se suscribieron contratos por valor de \$26.857.586.710.

#### *Rendición y Revisión de la Cuenta*

Oportunidad en la rendición de la cuenta, Suficiencia y Calidad de la información rendida en relación con la contratación a verificar

#### *Legalidad*

Se evaluó el cumplimiento de normas internas y externas aplicables a los procesos de contratación de la entidad.

### **Control Financiero**

#### *Gestión Presupuestal*

Sobre la muestra de la contratación, se verificó la coherencia del presupuesto con los programas seleccionados y los instrumentos que conforman el sistema financiero; que los pagos realizados se hayan efectuado en los términos establecidos en los mismos, y se aplicaran al objeto para el cual se contrató; desde el punto de vista presupuestal hasta la causación y pago: certificado de disponibilidad presupuestal, registro presupuestal, órdenes de pago, con sus

correspondientes descuentos de norma con sus correspondientes comprobantes de egreso.

En el trabajo de auditoría no se presentaron limitaciones que afectaran el alcance de la auditoría.

Luego de pasar la etapa de contradicción del informe preliminar y analizadas por el equipo auditor las respuestas remitidas por el ente territorial, fueron detectados los siguientes hallazgos que hacen parte del informe final de auditoría, las que se remiten a los sujetos auditados que comparten la responsabilidad.

## **PLAN DE MEJORAMIENTO**

La entidad debe suscribir el plan de mejoramiento que permita solucionar las deficiencias comunicadas durante el proceso auditor y que se describen en el informe. El Plan de Mejoramiento debe ser registrado en el Proceso de Plan de Mejoramiento del Sistema de Rendición de Cuentas en Línea, dentro de los 15 días hábiles siguientes al recibo del informe, de acuerdo con Resolución 001 de 2016.

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.



C: 800

**JOSÉ IGNACIO ARANGO BERNAL**  
Contralor Departamental del Valle del Cauca

### **3. RESULTADO DE LA AUDITORIA**

#### **MUNICIPIO DE BOLÍVAR**

##### **1. Hallazgo Administrativo y Disciplinario**

Desde el talante técnico de las estructuras de las cocinas, con sustento las evidencias físicas en las visitas y recaudo de información con docentes y rectores, se establece lo siguiente:

Etapa Contractual: Realizadas las visitas a varias instituciones educativas, pudo constatarse no solo que las sedes educativas adolecen de problemas de infraestructura, a efectos del estado de conservación de los techos, ventanas de acceso que no cumplen lo dispuesto por las normas sanitarias, pues no se encuentran debidamente aisladas y por ello, puede haber invasión de plagas como artrópodos y roedores, debido a la falta de protección pues las condiciones estructurales de las cocinas así lo permiten.

Físicamente no existe un espacio sanitario e idóneo para la recepción, y almacenamientos de insumos y provisiones, que se encuentre separado del sitio en que se realiza la elaboración de alimentos, por ello no se puede garantizar un estándar de inocuidad del producto y así prevenir posibles enfermedades por indebida manipulación. El espacio que existe en los restaurantes escolares no permite que la temperatura de almacenamiento sea inferior a 25° centígrados, lo que afecta la conservación de los insumos (productos de panadería, huevos, verduras, plátanos y tubérculos)

Este aspecto corresponde atenderlo, a las entidades territoriales (municipios y departamento) acorde a lo dispuesto en la Ley 715 de 2001 y artículos 4 de la Ley 1551 de 2012, ya que tratándose de un municipio no certificado por el Ministerio de Educación Nacional, es la responsabilidad del Departamento del Valle del Cauca, tomar las medidas del caso, para realizar las adecuaciones locativas pertinentes para el buen manejo de los restaurantes o cocinas escolares.

A continuación, fotografías de los techos:



Sin protección de cerramiento que evite plagas de artrópodos o roedores.

Lo anterior controvierte lo dispuesto en el artículo 6 de la ley 7 de 1979, artículos 255, 256 a 260, 263, 264, 266, 411 y 412 de la Ley 9 de 1979; numeral 3º del artículo 2 y artículo 3 de la Ley 80 de 1993; los artículos 3 numeral 1, 6 numeral 2 y 76 numeral 17 de la Ley 715 de 2001, artículo 16 de la ley 1176 de 2007, artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011, lineamientos contenidos en los artículos 2.3.10.1.2. y s.s. del decreto 1075 de 2015, literales a), d), f), i), j), l) del artículo 3.3; y literales a) y d) del artículo 3.4; artículo 4.1.1.5, artículo 6, numerales 1, 2 y 3 de la Resolución 16432 de 2015.

Ello acontece por falta de articulación entre las entidades territoriales, en materia de adecuación de los espacios en los cuales han de realizarse las preparaciones en sitio del PAE, o guardar los productos industrializados.

Circunstancias éstas que tornan equívoco el cumplimiento de las obligaciones de los contratistas, dados los hechos descritos y no percibidos por los supervisores, en desmedro de los intereses de los titulares del derecho (menores).

Cabe concluir que lo descrito, constituye una presunta falta disciplinaria, al tenor del artículo 27, de los numerales 1, 2, 10 y 15 del artículo 34, numeral 1 del artículo 35, en el numeral 34 del artículo 48 de la Ley 734 de 2002.

## **2. Hallazgo Administrativo y Disciplinario**

Desde el aspecto técnico de los implementos y equipos, con sustento en lo documental, las evidencias físicas en las visitas y recaudo de información con manipuladoras, docentes, estudiantes y rectores, se establece lo siguiente:

Se constata que en las estufas revisadas, la mayoría de las boquillas presentan deterioro ostensible, por cuanto de las tres que tienen, solo sirve una (en algunos casos) y las demás no trabajan a su mayor capacidad.

Los congeladores y neveras se encuentran en distintos grados de vetustez, lo que hace imposible que pueda certificarse la conservación de la cadena de frío en el caso de los cárnicos y lácteos (entre 0° y 4° en cárnicos y hasta 6° centígrados en lácteos). Cabe señalar que algunos menores implicaron que al ser cocinada la carne entregada por el operador la misma generaba malos olores, lo que necesariamente redundaría en problemas en la conservación, pudiendo desencadenar intoxicaciones en los titulares de derechos.

Este aspecto corre por cuenta de programa de mantenimiento preventivo, los que deberían hacerse de manera continua por parte del operador, y aunque nominalmente se informa que se hicieron, revisados los equipos, se pudo constatar que en su mayoría las neveras no enfrían hasta el grado máximo de enfriamiento y los congeladores tampoco tienen el mejor estado de conservación.

Por su parte el operador certifica que no poseen registro de reparaciones de enseres ni equipos que se utilizan para la conservación de alimentos, por la revisión periódica de ellos; respuesta que no tiene asidero jurídico, pues tales circunstancias deben quedar registradas para el seguimiento de la supervisión y de los órganos de control.

Los productos cárnicos no son entregados congelados, y ello sucede porque los vehículos en los cuales se entregan las materias primas no tienen las condiciones que determina la norma para la adecuada conservación de la cadena de frío, estos vehículos son alquilados por el operador para hacer las entregas, mismas que se realizan semanalmente, independientemente del ciclo de vida útil de los productos entregados según las normas estandarizadas sobre el tema.

Los alimentos, son dejados en baldes plásticos que son dispuestos dentro de pequeños cuartos, o alacena para guardar los productos, estos espacios no cumplen tampoco la norma sanitaria. En una de las sedes educativas, la alacena no era operativa por plagas que no estaban controladas.

No se encuentran debidamente publicados los Menús escolares en sitio visible para efectos de un control efectivo de los insumos preparados, también hay constancia del cambio de los elementos del menú sin que exista conocimiento previo ni autorización escrita por parte del Supervisor del contrato. Todas estas circunstancias no han sido objeto de observación, documentación y corrección por parte de la supervisión del contrato.



Lo anterior controvierte lo dispuesto en el artículo 6 de la ley 7 de 1979, artículos 255, 256, 263, 264, 278, 279 y 282 de la Ley 9 de 1979; numeral 3º del artículo 2 y artículo 3 de la Ley 80 de 1993; artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011, literales b), c), d), g), h), del artículo 3.3; literales b), c), d), f), i), n) y p) del artículo 3.6; artículo 4.1.1.5.1, artículo 4.3.1.1; literales a), d) y e) del artículo 4.3.2, artículo 4.3.3.2; numerales 1, 2 y 3 del artículo 6 de la Resolución 16432 de 2015.

Ello acontece por falta de controles tanto documentales, pues no existe un registro idóneo en materia de la documentación que se traslada a los rectores y docentes de las instituciones educativas, que permitan una mayor verificación de tiempos, calidades, mantenimientos preventivos y correctivos, preservación de los equipos, menajes e insumos, a cargo de los actores del PAE, ni tampoco se generan visitas de índole técnico a las sedes educativas, en donde en tiempo real se pueda apreciar la calidad del producto entregado.

Circunstancias éstas que tornan intangible la verdad sobre el cumplimiento de las obligaciones de los contratistas (condiciones de salubridad y técnicas idóneas), dados los hechos descritos y no percibidos por los supervisores, en desmedro de los intereses de los titulares del derecho (menores).

Cabe concluir que lo descrito, constituye una presunta falta disciplinaria, al tenor del artículo 27, de los numerales 1, 2, 10 y 15 del artículo 34, numeral 1 del artículo 35, en el numeral 34 del artículo 48 de la Ley 734 de 2002.

### **3. Hallazgo Administrativo y Disciplinario**

Etapa Contractual. Aspectos Sanitarios. Se observaron artrópodos (moscas), en las cocinas, pues no alcanzan a despachar las manipuladoras a todos los menores al mismo tiempo (falta de manipuladoras), en las cocinas no hay adecuado cerramiento en la zona de despacho, adicionalmente se acumulan basuras (residuos sólidos) y los platos sucios mientras se realiza la entrega de las raciones.

Al momento de la preparación y entrega de las raciones se crean pozos de agua en el suelo de las cocinas, debido a que las manipuladoras despachan alimentos y al tiempo están lavando o haciendo otras labores que ensucian el piso, lo que hace que se pierda la inocuidad del sitio; esto favorecido por las condiciones de hacinamiento, a las pocas manipuladoras y al número de titulares del derecho que se encuentran en las sedes educativas.

Por ello no existen de manera permanente buenas prácticas de manufactura, pues las altas temperaturas en las cocinas (techos en teja de PVC en su mayoría), a las que se ven sometidas las manipuladoras, hacen difícil el uso de todos los elementos de protección (v.g. los guantes se hacen inmanejables, se adhieren a la piel y producen quemaduras), o no hay un adecuado manejo del tapabocas al momento del despacho de alimentos.

Estado de los insumos. Las frutas se entregan muy verdes, algunas de las cuales alcanzan a obtener la madurez por efectos del extremo calor que existe en las cocinas en donde se preparan los alimentos, en otras oportunidades se dañan porque vienen maduras y las malas condiciones en las cuales se almacenan echan a perder el producto.

La documental que reposa en el expediente no es consistente con la falta de controles al momento del recibo de las mercancías, que realiza la misma manipuladora, sin asistencia de una persona delegada de la institución educativa, del CAE o del profesorado, mismos que tampoco dan fé de las buenas prácticas pues en su mayoría desconocen el alcance de las funciones a su cargo y los rectores dadas sus funciones y las distintas sedes que tienen las instituciones (de cinco y más sedes), no alcanzan a hacer presencia y control en tiempo real de los insumos que se reciben, o las calidades de los mismos; en algunas instituciones se delega en el vigilante de turno el recibo de las mercancías y lo que aparece en

la minuta es que se recibe la misma, no hay capacidad para disponer devoluciones u otro tipo de determinaciones en relación con el producto.

Del material industrializado (listos), han habido quejas, por cuanto se pudo constatar algunos elementos se almacenaron vencidos (esto en particular en la sede educativa cuya provisión se encontraba amparada en el contrato con el departamento del valle del cauca).



Acorde a lo anteriormente señalado, pudo comprobarse que se vulneran los aspectos técnicos de la calidad e inocuidad de los alimentos para el PAE, en el caso no solo de cárnicos y lácteos, sino también de los huevos, leguminosas, tubérculos, plátanos, raíces y frutas, ya que en el sitio de preparación las temperaturas superan los 27 grados centígrados según manifestación de las personas que atendieron al equipo auditor durante la visita.

Lo anterior controvierte lo dispuesto en el artículo 6 de la ley 7 de 1979, artículos 255, 257 y 266 de la Ley 9 de 1979; numeral 3º del artículo 2 y artículo 3 de la Ley 80 de 1993; artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011, literales b), c), d), g), h), del artículo 3.3; literales b), c), d), f), i), n) y p) del artículo 3.6; artículo

4.1.1.5.1, artículo 4.3.1.1; literales a), d) y e) del artículo 4.3.2, artículo 4.3.3.2; numerales 1, 2 y 3 del artículo 6 de la Resolución 16432 de 2015; artículos 2.3.10.2.1, 2.3.10.3.1, 2.3.10.4.1, 2.3.10.4.5 y numerales 2 al 4 del artículo 2.3.10.5.1 del decreto 1852 de 2015.

Ello acontece por falta de controles ejercidos sobre el contratista, por falta de articulación de los actores del PAE.

Lo que no permite obtener las mayores condiciones de salubridad y técnicas en el contrato, en desmedro de los intereses de los titulares del derecho (menores).

Cabe concluir que lo descrito, constituye una presunta falta disciplinaria, al tenor del artículo 27, de los numerales 1, 2, 10 y 15 del artículo 34, numeral 1 del artículo 35, en el numeral 34 del artículo 48 de la Ley 734 de 2002.

#### **4. Hallazgo Administrativo y Disciplinario**

Etapa Contractual. Participación Ciudadana y gestión social. A pesar de la existencia de claras directrices a las entidades territoriales del orden departamental y municipal, tendientes a fortalecer las veedurías ciudadanas, y especialmente los Comités de Alimentación Escolar, pudo evidenciarse que no se han realizado programas o capacitaciones tendientes a fortalecer a estos grupos, para que ellos en tiempo real y en sitio, puedan realizar las intervenciones pertinentes que conlleven a la especialización del programa, y a la mayor calidad del suministro realizado.

Lo anterior vulnera lo dispuesto en el artículo 6 de la ley 7 de 1979, en concordancia con lo dispuesto en los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011, el artículo 1 numeral 7 de la resolución No. 16432 de 2015

Ello acontece por falta de articulación de los actores del PAE, y de estrategias eficaces y tangibles para la educación de los mismos, que permita la real operatividad de los CAE.

Lo que no permite obtener una adecuada labor de veeduría ciudadana, supervisión y control sobre el programa de alimentación escolar, en desmedro de los intereses de los titulares del derecho (menores).

Cabe concluir que lo descrito, constituye una presunta falta disciplinaria, al tenor del artículo 27, de los numerales 1, 2, 10 y 15 del artículo 34, numeral 1 del artículo 35, en el numeral 34 del artículo 48 de la Ley 734 de 2002.

## **MUNICIPIO DE LA CUMBRE**

### **5. Hallazgo Administrativo**

Se observaron deficiencias en la aplicación de los lineamientos técnico administrativos del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en las visitas efectuadas a algunas Instituciones Educativas Públicas del Municipio de La Cumbre (V) , tales como:

- Débil seguimiento y control de la ejecución del PAE en el Municipio de La Cumbre (V) por parte de la Entidad Territorial Certificada, en este caso el Departamento del Valle del Cauca y la Entidad Territorial no certificada, para el caso el Municipio de La Cumbre (V); no se observó articulación entre las entidades territoriales con el fin de contar con trazabilidad de los hallazgos detectados del PAE en las Instituciones Educativas, la suscripción planes de mejoramiento y el seguimiento de los mismos para subsanarlos.
- En algunas Instituciones Educativas no manejan bien el aplicativo Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT), con corte a fin de mes, se aduce que el aplicativo sólo puede arrojar el reporte en determinadas fechas, incidiendo en el diagnóstico y focalización para los estudiantes beneficiarios del PAE. Como es el caso de la Institución Educativa Francisco de Paula Santander, ubicada en el Corregimiento de Pavas
- La Secretaría de Gobierno y Desarrollo Social, que hace las veces de Secretaría de Educación del Municipio, en documento soportes al acta de visita, entregó cuatro (4) formatos denominados “Fortalecimiento nutricional – Integral Escolar” – Seguimiento desayunos escolares (el cual se asemeja al certificado entrega de raciones), el cual no contiene acápite de “novedades” y “observaciones” . Así mismo, estos cuatro (4) registran entrega de desayunos escolares por parte del operador del municipio correspondientes al período 9 de abril a junio 1 del 2018; la suma de los alumnos beneficiarios de las sedes educativas documentalmente difiere de los alumnos presuntamente beneficiados con el complemento alimenticio, lo anterior denota falta de organización de la documentación.

Lo anterior debido a deficiencias en el seguimiento de los lineamientos Técnico Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), generando riesgos en el objetivos del programa para impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo, la deserción escolar y fomentar estilos de vida saludables.

## **6. Hallazgo Administrativo y Disciplinario**

Desde el talante técnico de las estructuras de las cocinas, con sustento las evidencias físicas en las visitas y recaudo de información con docentes y rectores, se establece lo siguiente:

Etapa Contractual: Realizadas las visitas a varias instituciones educativas, pudo constatarse no solo que las sedes educativas adolecen de problemas de infraestructura, a efectos del estado de conservación de los techos, ventanas de acceso que no cumplen lo dispuesto por las normas sanitarias, pues no se encuentran debidamente aisladas y por ello, puede haber invasión de plagas como artrópodos y roedores, debido a la falta de protección pues las condiciones estructurales de las cocinas así lo permiten.

Físicamente no existe un espacio sanitario e idóneo para la recepción, y almacenamientos de insumos y provisiones, que se encuentre separado del sitio en que se realiza la elaboración de alimentos, por ello no se puede garantizar un estándar de inocuidad del producto y así prevenir posibles enfermedades por indebida manipulación. El espacio que existe en los restaurantes escolares no permite que la temperatura de almacenamiento sea inferior a 25° centígrados, lo que afecta la conservación de los insumos (productos de panadería, huevos, verduras, plátanos y tubérculos)

Este aspecto corresponde atenderlo, a las entidades territoriales (municipios y departamento) acorde a lo dispuesto en la Ley 715 de 2001 y artículos 4 de la Ley 1551 de 2012, ya que tratándose de un municipio no certificado por el Ministerio de Educación Nacional, es la responsabilidad del Departamento del Valle del Cauca, tomar las medidas del caso, para realizar las adecuaciones locativas pertinentes para el buen manejo de los restaurantes o cocinas escolares.

Lo anterior controvierte lo dispuesto en el artículo 6 de la ley 7 de 1979, artículos 255, 256 a 260, 263, 264, 266, 411 y 412 de la Ley 9 de 1979; numeral 3° del artículo 2 y artículo 3 de la Ley 80 de 1993; los artículos 3 numeral 1, 6 numeral 2 y 76 numeral 17 de la Ley 715 de 2001, artículo 16 de la ley 1176 de 2007, artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011, lineamientos contenidos en los artículos 2.3.10.1.2. y s.s. del decreto 1075 de 2015, literales a), d), f), i), j), l) del artículo 3.3; y literales a) y d) del artículo 3.4; artículo 4.1.1.5, artículo 6, numerales 1, 2 y 3 de la Resolución 16432 de 2015.

Ello acontece por falta de articulación entre las entidades territoriales, en materia de adecuación de los espacios en los cuales han de realizarse las preparaciones en sitio del PAE, o guardar los productos industrializados.

Circunstancias éstas que tornan equívoco el cumplimiento de las obligaciones de los contratistas, dados los hechos descritos y no percibidos por los supervisores, en desmedro de los intereses de los titulares del derecho (menores).

Cabe concluir que lo descrito, constituye una presunta falta disciplinaria, al tenor del artículo 27, de los numerales 1, 2, 10 y 15 del artículo 34, numeral 1 del artículo 35, en el numeral 34 del artículo 48 de la Ley 734 de 2002.

## **7. Hallazgo Administrativo y Disciplinario**

Etapa Contractual. Participación Ciudadana y gestión social. A pesar de la existencia de claras directrices a las entidades territoriales del orden departamental y municipal, tendientes a fortalecer las veedurías ciudadanas, y especialmente los Comités de Alimentación Escolar, pudo evidenciarse que no se han realizado programas o capacitaciones tendientes a fortalecer a estos grupos, para que ellos en tiempo real y en sitio, puedan realizar las intervenciones pertinentes que conlleven a la especialización del programa, y a la mayor calidad del suministro realizado.

Lo anterior vulnera lo dispuesto en el artículo 6 de la ley 7 de 1979, en concordancia con lo dispuesto en los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011, el artículo 1 numeral 7 de la Resolución No.16432 de 2015

Ello acontece por falta de articulación de los actores del PAE, y de estrategias eficaces y tangibles para la educación de los mismos, que permita la real operatividad de los CAE.

Lo que no permite obtener una adecuada labor de veeduría ciudadana, supervisión y control sobre el programa de alimentación escolar, en desmedro de los intereses de los titulares del derecho (menores).

Cabe concluir que lo descrito, constituye una presunta falta disciplinaria, al tenor del artículo 27, de los numerales 1, 2, 10 y 15 del artículo 34, numeral 1 del artículo 35, en el numeral 34 del artículo 48 de la Ley 734 de 2002.

#### 4. CUADRO RESUMEN DE HALLAZGOS

CUADRO RESUMEN DE HALLAZGOS AUDITORIA CON ENFOQUE INTEGRAL MODALIDAD EXPRES AL PAE GOBERNACIÓN DEL VALLE DEL CAUCA Período –primer semestre 2018						
Municipio	Administrativos	Disciplinarios	Penales	Fiscales	Sancionatori o	Daño Patrimonial (\$)
Bolívar	4	4				
La Cumbre	3	2				
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>6</b>				