



Alcaldía de
Caldas
Antioquia

Caldas, nuestro propósito

Alcaldía de Caldas Antioquia

NIT. 890.980.447-1

Carrera 51 No. 127 SUR 41

Conmutador. 378 8500

contactenos@caldasantioquia.gov.co

[@alcaldiadecaldas](https://www.facebook.com/alcaldiadecaldas)



43
138

Espacio para radicado (Archivo)

200-07-07



2022091409542242510

Memorando

Septiembre 14, 2022 9:54

Radicado 2022-002510



Caldas Antioquia, 14/09/2022

Para: **Mónica Maria Bolívar Leal**
Secretaria de Educación

De: **Carlos Mario Henao Vélez**
Jefe Oficina de Control Interno

Asunto: Remisión Informe Final de auditoria de Programa de Alimentación Escolar PAE

Respetada Dra. Bolívar Leal, reciba un cordial saludo.

Dando cumplimiento a la resolución N.184 del 28 de febrero de 2022, la Oficina de Control Interno hace entrega del Informe Final de la auditoria de Programa de Alimentación Escolar PAE de la vigencia 2022. El plan de Mejoramiento derivado de dicha auditoría deberá ser enviado antes del 30 de septiembre del de 2022 a la Oficina de Control Interno, tanto por medio físico como digital, al correo electrónico controlinterno.auditor@caldasantioquia.gov.co

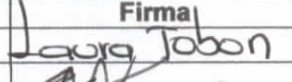
Estaré atento a cualquier inquietud que tenga con respecto al mismo.

Atentamente,


Carlos Mario Henao Vélez
Jefe Oficina de Control Interno

Anexo: 42 folios.

Copia. Mauricio Cano Carmona- Alcalde Municipio de Caldas

	Nombres Completos	Cargo	Firma	Fecha
Proyectó:	Laura Daniela Tobón Alvarez	Contratista		14-09-2022
Revisó:	Duvan Gabriel Velez	Contratista		14-09-2022
Aprobó:	Carlos Mario Henao Vélez	Jefe de Oficina		14-09-2022



INFORME FINAL DE AUDITORIA
OFICINA DE CONTROL INTERNO

Código: F-EM-25

Versión: 1

Fecha actualización: 2018-08-09

FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME FINAL	Día:	13	Mes:	09	Año:	2022
------------------------------------	------	----	------	----	------	------

Proceso:	Programa de Alimentación Escolar PAE
Líder de Proceso / Jefe(s) Dependencia(s):	Mónica María Bolívar Leal
Objetivo de la Auditoría:	Verificar la correcta implementación del Programa de Alimentación Escolar PAE, a través del cumplimiento de la normatividad y lineamientos vigentes, al igual que las metas definidas dentro del Plan de Desarrollo Municipal. Realizar un seguimiento en el primer trimestre del año 2022, al Programa de Alimentación Escolar, relacionado con las observaciones, hallazgos y solicitudes realizadas por la comunidad educativa, la interventoría del programa, el monitoreo al Comité de Seguimiento al Programa.
Alcance de la Auditoría:	La auditoría contempla evaluar la gestión que lleva a cabo hasta la actualidad la Alcaldía de Caldas en lo que respecta al debido manejo del PAE, en aspectos tales como ejecución, cobertura, cumplimiento, calidad y aprovechamiento de recursos económicos, humanos y físicos.
Criterios de la Auditoría:	→ Ley 87 de 1993 "Por la cual se establecen normas para el ejercicio del control interno en las entidades y organismos del estado y se dictan otras disposiciones. → Art. 136 Ley 1450 de 2011 "Igualdad de oportunidades para la prosperidad social" → Decreto 2388 de 1979 "Por el cual se reglamentan las leyes 75 de 1968, 27 de 1974 y 7ª. De 1979" En el que hace referencia a los elementos técnicos para la ejecución de acciones alrededor de la alimentación escolar en Colombia. → RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones → DECRETO 1075 DE 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Educación". ARTÍCULO 2.3.10.2.1. Programa de Alimentación Escolar - PAE: estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables.

Reunión de Apertura						Ejecución de la Auditoría				Reunión de Cierre					
Día	04	Mes	04	Año	2022	Desde	05-04-22 D / M / A	Hasta	27-05-22 D / M / A	Día	26	Mes	08	Año	2022

Representante Alta Dirección	Jefe oficina de Control Interno	Auditor Líder
Mauricio Cano Carmona	Carlos Mario Henao Vélez	Laura Daniela Tobón Álvarez María Paula Muñoz Higueta Duván Gabriel Vélez Ruth María Monsalve Ortiz Yimi Alonso Zapata Melguizo

	INFORME FINAL DE AUDITORIA OFICINA DE CONTROL INTERNO	Código: F-EM-25
		Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

RESUMEN EJECUTIVO

La Oficina de Control Interno, en ejercicio de las facultades legales otorgadas por la Ley 87 de 1993 y Decretos Reglamentarios 1083 de 2015, 648 de 2017 y 1499 de 2017, encargada de medir los procedimientos, actividades y actuaciones de la administración, para determinar la efectividad del Control Interno, a través de un enfoque basado en el riesgo, proporcionará aseguramiento sobre la eficacia de gobierno, gestión de riesgos y Control Interno a la alta dirección de la organización, en busca del mejoramiento continuo.

Es así, que debe entenderse el Sistema de Control Interno, como esa herramienta transversal que propugna por la eficiencia, eficacia y transparencia en el ejercicio de las funciones de la Administración de Caldas, cualificando a sus servidores públicos, desarrollándole sus competencias para que ayuden a cumplir al Ente Territorial con sus fines constitucionales.

En desarrollo de lo anterior, la Oficina de Control Interno dando cumplimiento al Plan Anual de Auditoría Interna para la vigencia 2022, aprobado mediante Resolución No. 184 del 28 de febrero de 2022, ha programado la realización de Auditoría a la Secretaría de Educación, en su proceso de “Programa de Alimentación escolar PAE”.

El proceso se realizó de acuerdo con las normas de auditoría que respalda a la Oficina de control Interno, con políticas y procedimientos establecidos previamente, El método establecido para realizar la auditoría interna inicio con la instalación el día 05 de abril, donde se contextualizó la metodología a trabajar, los objetivos, fechas y marco legal vigente, además fue necesario resaltar las visitas que se realizarían para monitorear cada restaurante escolar, entrevistar a los encargados del proceso (manipuladoras de alimentos, docentes, nutricionista) y validar información bajo los criterios y principios, con el objetivo de evaluar dicho proceso.

Además, se realizó entrevista el día 19 de abril de 2022 en las instalaciones de la Secretaría de Educación, con el personal adscrito al programa, la cual nos contó todos los procedimientos de trabajo, sus estrategias, monitoreo y visitas de los contratistas, informes y el trabajo que va de la mano para la gobernación de Antioquia de acuerdo a la resolución 335 de 2021, adicionalmente se solicitó varia información documentada que se socializará en la auditoría.

El presente informe describe los resultados de los componentes ya enunciados, y sus factores evaluados, con los respectivos hallazgos y observaciones detectados, los cuales deben ser corregidos por el Municipio de Caldas a través de su Secretaría de Educación. En el evento

	INFORME FINAL DE AUDITORIA	Código: F-EM-25
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

de sostener hallazgos en este informe, los mismos contribuirán al mejoramiento continuo y por consiguiente a la eficiente y efectiva producción y/o prestación de bienes y/o servicios en beneficio de la ciudadanía.

El PAE es un programa de asistencia social alimentaria 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, educación a nivel local y de las comunidades en el ejercicio del control social.

Es concebido como “una estrategia estatal que promueve la permanencia en el sistema educativo oficial de las niñas, niños y adolescentes asegurando el acceso a un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de alerta e impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje y el desarrollo cognitivo; contribuyendo a garantizar los derechos a la educación y a la alimentación.” Lineamientos técnicos del PAE, Resolución 0335 de 2021.

se observa que el municipio contrató con el operador logístico NUTRISER que tiene como objeto “Prestación de servicio de alimentación, en desarrollo del Programa de Alimentación Escolar (PAE), del municipio de Caldas (Antioquia)”

PRINCIPALES SITUACIONES DETECTADAS/ RESULTADOS DE LA AUDITORÍA / RECOMENDACIONES

El presente informe pretende detallar la operación del Programa de Alimentación Escolar en la Entidad Territorial del Municipio de Caldas entre el 1 de enero y el 30 de abril de 2022, destacando las acciones de operación, modalidad de contratación, estado de transferencia de recursos, estado de ejecución, visitas realizadas y demás novedades de operación.

	INFORME FINAL DE AUDITORIA OFICINA DE CONTROL INTERNO	Código: F-EM-25
		Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

La Secretaría de Educación para la planeación y ejecución del PAE tiene en cuenta los lineamientos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional y la normatividad regulatoria del tema, para adelantar el Programa de Alimentación Escolar de acuerdo a la Resolución 0335 de 2021.

Como practica permanente del programa, se determinó el diseño de menús por grupos de edad, de conformidad con normatividad vigente, específicamente, lo establecido en los lineamientos técnicos del Ministerio de Educación Nacional y las recomendaciones de calorías y nutrientes establecidas en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes, para la población del Municipio de Caldas (Ant).

La meta programada para la vigencia 2022, es beneficiar a 2269 estudiantes; en la siguiente tabla se establece las Modalidades los cupos y el valor por día:

MODALIDAD	CUPOS	VALOR RACION	VALOR POR DIA
Ración Industrializada	777	\$3.489	\$ 2,710.953
Ración para preparar en sitio	1492	\$3.694	\$ 5.511.448
TOTAL CUPOS	2269		\$ 8,222.401

El presupuesto destinado para el contrato 1499 de 2022, para el Programa de Alimentación Escolar (PAE), Fue aprobado por un total de \$496.502.580

La Programación y ejecución presupuestal en el Plan de Acción al Principio de la anualidad, en relación a los recursos del PAE, de manera recurrente ejecuta en la vigencia fiscal distinta a la que corresponde.

La verificación y seguimiento se realizaron al programa de Alimentación Escolar, analizando los resultados arrojados dentro del plan de Acción, Para la ejecución del PAE

Versión: 03

Proceso: E-DE-01

Fecha actualización: 08/07/22

PLAN DE ACCIÓN

Caldas Territorio Transformador 2020-2023

Nombres completos del responsable:	Fecha de elaboración:	21/04/2022	Período de seguimiento:	2022					
PROGRAMACIÓN Y EJECUCIÓN TRIMESTRAL DE ACTIVIDADES						PROGRAMACIÓN Y EJECUCIÓN FINANCIERA			
PRODUCTO	ACTIVIDAD	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	FORMA CÁLCULO	% AVANCE ANUAL	TOTAL PROGRAMADO AL	RUBRO	FUENTE DE FINANCIACIÓN	VALOR TOTAL EJECUTADO
Cupos atendidos en el Programa de Alimentación Escolar (PAE)	NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES TITULARES DEL DERECHO ATENDIDOS CON EL RESTAURANTE ESCOLAR	Número	2269	Mantenimiento	25	458,020,193.00	GOBERNANZA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	RECURSOS PROPIOS	20,029,695.00
						305,596,559.00	GOBERNANZA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	SGP LIBRE INV	0.00
						133,451,615.00	GOBERNANZA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	SGP ALIM ESCOLAR	0.00
						17,248,232.00	DOCEAVA- GOBERNANZA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	SGP ALIM ESCOLAR	0.00

78
143

	INFORME FINAL DE AUDITORIA	Código: F-EM-25
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

Durante la labor auditora se resaltan como aspectos positivos:

- Los estudiantes reciben diariamente y durante su jornada escolar, uno y hasta dos complementos alimentarios con calidad nutricional e inocuidad, diseñados por grupos de edad, que aportan el 20% del Valor Calórico Total -VCT- para el caso del desayuno.
- La disposición y atención por parte de los servidores públicos asignados al programa PAE de la Secretaría de Educación y la documentación a disposición para el proceso de auditoría.
- El líder del proceso auditado (Nutricionista) cuenta con conocimientos de funciones y responsabilidades dadas las competencias del municipio en el sector.
- La actitud y colaboración por la mayoría de manipuladoras de cada restaurante escolar.

El grupo auditor de la oficina de control interno visito cada una de las instituciones educativas para verificar el programa de alimentación escolar PAE.

A continuación, se detallan las visitas de verificación realizadas en las sedes educativas de la entidad territorial, las cuales buscan establecer las condiciones de prestación del servicio, identificar la existencia de falencias para que se establezcan las correspondientes acciones de mejora por parte de los actores responsables.

Cada visita es soportada por un instrumento de evaluación con el cual se puede determinar la calificación de la prestación del servicio y las variables que requieren acciones de mejora. A su vez, estas calificaciones se agrupan en 3 categorías que permiten establecer las condiciones del servicio:

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SITUACIONES ENCONTRADAS/OBSERVACIONES
LA CHUSCALA	▪ Productos de aseo escasos. ▪ Poceta obstruida. Tubería rota. ▪ Sólo una nevera, la cual es muy pequeña y se encuentra deteriorada. ▪ Cucharas insuficientes. No poseen colador. ▪ Filtraciones de agua por el techo. Caen goteras directamente al comedor. ▪ Algunos alimentos se encuentran mal almacenados, varios incluso en contacto directo con el suelo.

	INFORME FINAL DE AUDITORIA OFICINA DE CONTROL INTERNO	Código: F-EM-25
		Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

- Mesón de la cocina en mal estado. No es en acero inoxidable.

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Observaciones por parte de Secretaria de Educación – Coordinación PAE.

Observación 1 y 6: Se realiza capacitación a las manipuladoras de alimentos con la finalidad de mejorar los conocimientos en cuanto a la implementación de los insumos de aseo, puesto que estos vienen en altas concentraciones y se había identificado que no se estaban preparando adecuadamente y agotaban en poco tiempo. Pero es de aclarar que el operador da cumplimiento a la entrega de los insumos de aseo de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0335 de 2021 – Lineamientos del PAE. Dentro de la misma capacitación se refuerza el adecuado almacenamiento de los víveres dentro de cada restaurante.

Observación 2: El desagüe del lavaplatos continua con problemas, que estamos en busca de la soluciones, porque a pesar de las intervenciones por parte del operador y por parte de la institución educativa, no se ha solucionado. Para esto se remite el caso a Infraestructura para buscar otra intervención. (Se adjunta solicitud).

50
145

	INFORME FINAL DE AUDITORIA OFICINA DE CONTROL INTERNO	Código: F-EM-25
		Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

Observación 3 y 4: La Secretaría de Educación realizó el proceso contractual para la compra de menaje, con la finalidad de reemplazar los elementos que se requiera.

Observación 5 y 7: Se cuenta con diagnóstico de las necesidades de infraestructura, con la finalidad de dar trámite con la Secretaría de infraestructura e iniciar las intervenciones de las sedes que presentan más necesidad.

➤ **Conclusión del equipo auditor:**

Observación 2, 5 y 7: El equipo auditor considera que el "diagnóstico previo de necesidades de infraestructura" **debe trasladarse al plan de mejoramiento derivado de esta auditoría**, esto con el fin de que las acciones correctivas que hacen parte de dicho diagnóstico se realicen en el marco de los seguimientos periódicos que se realizarán a dicha auditoría.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SITUACIONES ENCONTRADAS/OBSERVACIONES
FEDERICO ÁNGEL. SEDE CIRO MENDÍA	▪ Parte inferior del mesón de la cocina está hecho en madera. Se encuentra destrozado por la humedad. ▪ Se encuentran mesas oxidadas, las cuales están en contacto directo con los elementos utilizados para la preparación de alimentos. Puede generar contaminación cruzada. ▪ Máquina de moler con signos de oxidación. ▪ Las personas encargadas hacen mención que las raciones de fruta entregadas son pequeñas. ▪ Se indica que las sillas plásticas del restaurante están en mal estado.
REGISTRO FOTOGRÁFICO	
   	

Observaciones por parte de Secretaria de Educación – Coordinación PAE.

57
146

	INFORME FINAL DE AUDITORIA OFICINA DE CONTROL INTERNO	Código: F-EM-25
		Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

Observación 1 y 2: Se cuenta con diagnóstico de las necesidades de infraestructura, con la finalidad de dar trámite con la Secretaría de infraestructura e iniciar las intervenciones de las sedes que presentan más necesidad.

Observación 3 y 5: Se remite correo a las instituciones educativas solicitando dar de baja a los utensilios o elementos que se encuentren en mal estado de los restaurantes escolares, con la finalidad de mejorar la presentación de los restaurantes.

Observación 4: En cuanto al gramaje de las frutas, si es necesario tener una evidencia fotográfica para realizar el requerimiento al operador, puesto que no tengo soporte para realizar dicho procedimiento.

➤ **Conclusiones del equipo auditor:**

Observación 1 y 2: El equipo auditor considera que el “diagnóstico previo de necesidades de infraestructura” **debe trasladarse al plan de mejoramiento derivado de esta auditoría**, esto con el fin de que las acciones correctivas que hacen parte de dicho diagnóstico se realicen en el marco de los seguimientos periódicos que se realizarán a dicha auditoría.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SITUACIONES ENCONTRADAS/OBSERVACIONES
JOSÉ MARÍA BERNAL	▪ En el congelador de la nevera se encuentran productos procesados, empacados en bolsas, pero sin rotulación. ▪ Mesones donde se guardan implementos estaban sucios.
REGISTRO FOTOGRÁFICO	
 	 

	INFORME FINAL DE AUDITORIA	Código: F-EM-25
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

Observaciones por parte de Secretaria de Educación – Coordinación PAE.

Observación 1 y 2: Se realiza capacitación a las manipuladoras de alimentos con la finalidad de mejorar los conocimientos en cuanto al adecuado almacenamiento de los víveres y en especial aquellos que tienen un preliminar y se refuerza la importancia de realizar una adecuada limpieza y desinfección.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SITUACIONES ENCONTRADAS/OBSERVACIONES
MARIA AUXILIADORA	▪ No poseen caneca para disponer el papel y el cartón. ▪ Se encuentra un paquete cárnico sin su correspondiente rotulación. ▪ Se evidencian elementos de aseo próximos a los productos alimenticios. ▪ No posee bodega
REGISTRO FOTOGRÁFICO    	

Observaciones por parte de Secretaria de Educación – Coordinación PAE.

	INFORME FINAL DE AUDITORIA OFICINA DE CONTROL INTERNO	Código: F-EM-25
		Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

Observación 1: La Secretaría de Educación se encuentra en el proceso contractual para la compra de menaje, con la finalidad de reemplazar los elementos que se requiera, como cambio de puntos ecológicos.

Observación 2 y 3: Se realiza capacitación a las manipuladoras de alimentos con la finalidad de mejorar los conocimientos en cuanto al adecuado almacenamiento de los víveres y su debida rotulación, al igual que el almacenamiento de producto e implementos de aseo.

Observación 4: Se cuenta con diagnóstico de las necesidades de infraestructura, con la finalidad de dar trámite con la Secretaría de infraestructura e iniciar las intervenciones de las sedes que presentan más necesidad.

➤ **Observaciones del equipo auditor:**

Observación 4: El equipo auditor considera que el “diagnóstico previo de necesidades de infraestructura” **debe trasladarse al plan de mejoramiento derivado de esta auditoría**, esto con el fin de que las acciones correctivas que hacen parte de dicho diagnóstico se realicen en el marco de los seguimientos periódicos que se realizarán a dicha auditoría.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SITUACIONES ENCONTRADAS/OBSERVACIONES
PEDRO LUIS ÁLVAREZ	▪ No posee bodega. ▪ Congelador al igual que la nevera se encuentran deteriorados ▪ Mesón de la cocina es en cemento, se encuentra afectado posiblemente por el paso del tiempo. ▪ No posee recipientes propios para la disposición de residuos.
REGISTRO FOTOGRÁFICO	

54
149

	INFORME FINAL DE AUDITORIA	Código: F-EM-25
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09



Observaciones por parte de Secretaría de Educación – Coordinación PAE.

Observación 1, 2 y 3: Se cuenta con diagnóstico de las necesidades de infraestructura, con la finalidad de dar trámite con la Secretaría de infraestructura e iniciar las intervenciones de las sedes que presentan más necesidad.

Observación 4: La Secretaria de Educación realizó el proceso contractual para la compra de menaje, con la finalidad de reemplazar los elementos que se requiera.

➤ Observaciones del equipo auditor:

Observación 1, 2 y 3: El equipo auditor considera que el “diagnóstico previo de necesidades de infraestructura” **debe trasladarse al plan de mejoramiento derivado de esta auditoría**, esto con el fin de que las acciones correctivas que hacen parte de dicho diagnóstico se realicen en el marco de los seguimientos periódicos que se realizarán a dicha auditoría.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SITUACIONES ENCONTRADAS/OBSERVACIONES
JOAQUÍN ARISTIZABAL	▪ Se encuentran productos sin rotulación ▪ Congelador deteriorado. ▪ No existen canecas separadoras para la disposición de residuos.



**INFORME FINAL DE AUDITORIA
OFICINA DE CONTROL INTERNO**

Código: F-EM-25

Versión: 1

Fecha actualización: 2018-08-09

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Observaciones por parte de Secretaria de Educación – Coordinación PAE.

Observación 1: Se realiza capacitación a las manipuladoras de alimentos con la finalidad de mejorar los conocimientos en cuanto al adecuado almacenamiento de los víveres y su debida rotulación.

Observación 2 y 3: La Secretaria de Educación realizó el proceso contractual para la compra de menaje, con la finalidad de reemplazar los elementos que se requiera y se encuentra a la espera de la llegada de los puntos ecológicos para su respectiva entrega.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SITUACIONES ENCONTRADAS/OBSERVACIONES
SINIFANÁ	▪ Se asevera que cerca existen porquerizas, las cuales propagan insectos que llegan al comedor. ▪ No poseen estibas. ▪ No poseen bodega. ▪ Se evidencian productos sin rotulación. ▪ Sólo poseen una (1) canasta plástica. ▪ Existe el riesgo de que los niños entren en contacto directo con las pipetas de gas.
REGISTRO FOTOGRÁFICO	



INFORME FINAL DE AUDITORIA
OFICINA DE CONTROL INTERNO

Código: F-EM-25

Versión: 1

Fecha actualización: 2018-08-09



Observaciones por parte de Secretaria de Educación – Coordinación PAE.

Observación 1: Por parte de la Secretaría de Educación se solicita al área de saneamiento la intervención del lugar donde hay criadero de cerdos, para realizar el seguimiento al manejo de los desechos, y así lograr disminuir los olores.

Observación 2, 3 y 5: no es necesaria un área grande de almacenamiento de los víveres, puesto que la cantidad de los mismos es poca en relación a los cupos asignados, de igual manera dentro del contrato del menaje se incluye para la sede el mejoramiento de las áreas para el almacenamiento.

Observación 4: Se realiza capacitación a las manipuladoras de alimentos con la finalidad de mejorar los conocimientos en cuanto al adecuado almacenamiento de los víveres y su debida rotulación.

Observación 6: Se cuenta con diagnóstico de las necesidades de infraestructura, con la finalidad de dar trámite con la Secretaría de infraestructura e iniciar las intervenciones de las sedes que presentan más necesidad y en el caso de Sinifaná se encuentra en la solución del traslado de las pipetas de gas.

➤ **Observaciones del equipo auditor:**

Observación 2, 3, 5 y 6: Se evidencia entrega de menaje a la institución mencionada. Por otro lado, el equipo auditor considera que el "diagnóstico previo de necesidades de infraestructura" **debe trasladarse al plan de mejoramiento derivado de esta auditoría**, esto con el fin de que las acciones correctivas que hacen parte de dicho diagnóstico se realicen en el marco de los seguimientos periódicos que se realizarán a dicha auditoría.

	INFORME FINAL DE AUDITORIA	Código: F-EM-25
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SITUACIONES ENCONTRADAS/OBSERVACIONES
DARIO GUTIERREZ RAVE	- El restaurante no posee recipientes para la separación de residuos. Dependen de los de la institución. - Se está haciendo entrega de alimentación sólo a los niños de la jornada de la mañana, haciendo falta la jornada de la tarde. - Se observan productos sin rotulación dentro de la nevera.

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Observaciones por parte de Secretaria de Educación – Coordinación PAE.

Observación 1: El punto ecológico que se encuentra por fuera del restaurante es el asignado para el restaurante, pero la sede educativa lo utiliza para el área cercana al restaurante, pero de igual manera se realizó un contrato para la compra de puntos ecológicos que estarán con la gama de colores de acuerdo a la nueva normativa, los cuales están pendientes por parte del contratista para proceder con su distribución a cada una de las sedes educativas.

Observación 2: De acuerdo a las visitas de supervisión realizadas por el equipo de PAE y los reportes de asistencia brindados por la sede educativas, se realizan entregas de complementos alimentarios en las horas de la tarde, el cual es reportado por parte de la

	Código: F-EM-25	
	Versión: 1	
	Fecha actualización: 2018-08-09	

institución en el formato de asistencia. De igual manera, se ha identificado la necesidad de aumentar cupos, el cual se realizará en el Otrosí de modificación al contrato No.1817 de 2022 el cual estará listo para la semana del 16 al 19 de agosto de 2022.

Observación 3: Se realiza capacitación a las manipuladoras de alimentos con la finalidad de mejorar los conocimientos en cuanto al adecuado almacenamiento de los víveres y su debida rotulación.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SITUACIONES ENCONTRADAS/OBSERVACIONES
ANDALUCÍA	▪ Una ventana que da hacia el exterior no posee malla protectora. ▪ El techo es de eternit y evidencia signos de deterioro. ▪ Las paredes de ciertas zonas están agrietadas. ▪ La poceta denota daños en su estructura. ▪ Poseen un congelador y este no está siendo utilizado. ▪ No hay bodega de almacenamiento de alimentos ▪ No posee elementos propios para la disposición de residuos. Utilizan los de la escuela.
REGISTRO FOTOGRÁFICO	
	
	

	INFORME FINAL DE AUDITORIA OFICINA DE CONTROL INTERNO	Código: F-EM-25
		Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

204
444
160
154

Observaciones por parte de Secretaría de Educación – Coordinación PAE.

Observación 1, 2, 3, 4 y 6: Se cuenta con diagnóstico de las necesidades de infraestructura, con la finalidad de dar trámite con la Secretaría de infraestructura e iniciar las intervenciones de las sedes que presentan más necesidad.

Observación 5: Se remite correo a las instituciones educativas solicitando dar de baja a los utensilios o elementos que se encuentren en mal estado de los restaurantes escolares, con la finalidad de mejorar la presentación de los restaurantes.

Observación 7: El punto ecológico que se encuentra por fuera del restaurante es el asignado para el restaurante, pero la sede educativa lo utiliza para el área cercana al restaurante, pero de igual manera se contratará la compra de puntos ecológicos que estarán con la gama de colores de acuerdo a la nueva normativa.

➤ Observaciones del equipo auditor:

Observación 1, 2, 3, 4 y 6: El equipo auditor considera que el “diagnóstico previo de necesidades de infraestructura” **debe trasladarse al plan de mejoramiento derivado de esta auditoría**, esto con el fin de que las acciones correctivas que hacen parte de dicho diagnóstico se realicen en el marco de los seguimientos periódicos que se realizarán a dicha auditoría.

Observación 5: Se adjunta evidencia donde se corrobora la solicitud de “dar de baja a los utensilios o elementos que se encuentren en mal estado”. Es importante resaltar que dar de baja a utensilios en mal estado no debe de hacerse con el fin de “mejorar la presentación de los restaurantes”, sino poder garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que allí se preparen y/o se sirvan.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SITUACIONES ENCONTRADAS/OBSERVACIONES
MONSEÑOR PEDRO LUIS ÁLVAREZ	▪ Hay dos neveras, una con un avanzado deterioro y otra a la cual no le cierra bien su puerta. ▪ No poseen bodega de almacenamiento de alimentos ▪ No posee elementos propios para la disposición de residuos. Utilizan los de la escuela. ▪ Sobre la cocina hay un gran orificio donde se observa claramente el ingreso de lluvia y otros agentes externos. Incluso se evidencia el crecimiento de hongos y moho en dicha área. ▪ La parte inferior del lavaplatos se encuentra en mal estado. ▪ Importante resaltar el estado general del techo de la institución. Se evidencian signos graves de deterioro, lo que puede generar un accidente entre los niños y las personas que se encuentran allí.
REGISTRO FOTOGRÁFICO	



INFORME FINAL DE AUDITORIA
OFICINA DE CONTROL INTERNO

Código: F-EM-25

Versión: 1

Fecha actualización: 2018-08-09

60
44
16T
155



Observaciones por parte de Secretaría de Educación – Coordinación PAE.

Observación 1: Se remite correo a las instituciones educativas solicitando dar de baja a los utensilios o elementos que se encuentren en mal estado de los restaurantes escolares, con la finalidad de mejorar la presentación de los restaurantes, en cuanto a la nevera que no realiza bien el cierre de la puerta, ya fue reparada por el mantenimiento realizado por el operador.

Observación 2, 4, 5 y 6: Se cuenta con diagnóstico de las necesidades de infraestructura, con la finalidad de dar trámite con la Secretaría de infraestructura e iniciar las intervenciones de las sedes que presentan más necesidad.

Observación 3: El punto ecológico que se encuentra por fuera del restaurante es el asignado para el restaurante, pero la sede educativa lo utiliza para el área cercana al restaurante, pero de igual manera se contratará la compra de puntos ecológicos que estarán con la gama de colores de acuerdo a la nueva normativa.

51
446
162
156

	INFORME FINAL DE AUDITORIA	Código: F-EM-25
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

➤ **Observaciones del equipo auditor:**

Observación 1: No se adjunta evidencia de la reparación al cierre de la puerta del refrigerador realizada por el operador, por lo tanto, **el quipo auditor considera dejar en firme la observación y hacerla parte del plan de mejoramiento.**

Observación 2, 4, 5 y 6: El equipo auditor considera que el “diagnóstico previo de necesidades de infraestructura” **debe trasladarse al plan de mejoramiento derivado de esta auditoría**, esto con el fin de que las acciones correctivas que hacen parte de dicho diagnóstico se realicen en el marco de los seguimientos periódicos que se realizarán a dicha auditoría.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SITUACIONES ENCONTRADAS/OBSERVACIONES
ESCUELA SANTA INÉS	121 cupos • Hace falta un extractor porque el espacio es reducido y con poca ventilación. • No hay malla de insectos. • Hacen falta productos de aseo: Blanqueador, lavaplatos, bolsas de basura, guantes. • Hay una nevera mala.
REGISTRO FOTOGRÁFICO	
	

Observaciones por parte de Secretaria de Educación – Coordinación PAE.

Observación 1: La asignación del número de manipuladoras de alimentos es de acuerdo a los lineamientos técnicos del PAE establecidos por el Ministerio de Educación Nacional y

	INFORME FINAL DE AUDITORIA		Código: F-EM-25
	OFICINA DE CONTROL INTERNO		Versión: 1
			Fecha actualización: 2018-08-09

son de obligatorio cumplimiento, en el restaurante trabajan 2 manipuladoras de alimentos para la atención de 121 cupos, los cuales están distribuidos en 2 jornadas.

Observación 2 y 3: Se cuenta con diagnóstico de las necesidades de infraestructura, con la finalidad de dar trámite con la Secretaría de infraestructura e iniciar las intervenciones de las sedes que presentan más necesidad.

Observación 4: Se realiza capacitación a las manipuladoras de alimentos con la finalidad de mejorar los conocimientos en cuanto a los adecuados procesos de limpieza y desinfección y adecuada preparación de las soluciones desinfectantes y de detergentes.

Observación 5: Se remite correo a las instituciones educativas solicitando dar de baja a los utensilios o elementos que se encuentren en mal estado de los restaurantes escolares, con la finalidad de mejorar la presentación de los restaurantes.

➤ **Observaciones del equipo auditor:**

Observación 2 y 3: El equipo auditor considera que el “diagnóstico previo de necesidades de infraestructura” **debe trasladarse al plan de mejoramiento derivado de esta auditoría**, esto con el fin de que las acciones correctivas que hacen parte de dicho diagnóstico se realicen en el marco de los seguimientos periódicos que se realizarán a dicha auditoría.

Observación 4: el equipo auditor verifico que efectivamente las manipuladoras eran capacitadas para mejorar los conocimientos en cuanto a los procesos de limpieza y desinfección, pero la observación hace énfasis a la poca disponibilidad de productos de limpieza que se encontraban al momento de la visita. La observación no quedara plasmada en el plan de mejora pero será un ítem que se verificara en las próximas visitas.

Observación 5: La respuesta es recibida por el equipo auditor, sin embargo, **la observación se mantiene y hará parte del plan de mejoramiento** hasta que dicho equipo sea dado de baja ya que verificada la evidencia de mantenimiento en el mes de marzo, no se puede reparar por las diferentes perforaciones que contiene el tanque evaporador y se recomienda retirarlo ya que el aceite contamina los alimentos por su olor.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SITUACIONES ENCONTRADAS/OBSERVACIONES
ESCUELA GABRIEL ECHAVARRÍA	158 cupos. • Hacen falta cucharas. • La mesa de la estufa se encuentra en un estado de deterioro avanzado, lo cual se recomienda de inmediato realizar mantenimiento o cambio del mismo, esto da lugar a incumplimiento en cuanto a riesgos e higiene.



INFORME FINAL DE AUDITORIA
OFICINA DE CONTROL INTERNO

Código: F-EM-25

Versión: 1

Fecha actualización: 2018-08-09

83
118
164
158

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Observaciones por parte de Secretaria de Educación – Coordinación PAE.

Observación 1: La asignación del número de manipuladoras de alimentos es de acuerdo a los lineamientos técnicos del PAE establecidos por el Ministerio de Educación Nacional y son de obligatorio cumplimiento, en el restaurante trabajan 2 manipuladoras de alimentos para la atención de 158 cupos, los cuales están distribuidos en 2 jornadas.

Observación 2 y 3: La Secretaria de Educación realizó el proceso contractual para la compra de menaje, con la finalidad de reemplazar las cucharas y la estufa.

➤ **Observaciones del equipo auditor:**

Observación 3: efectivamente se verifica proceso contractual para compra y entrega de menaje pero dentro de las mismas no se evidencia reemplazo de estufa como lo menciona la observación, por lo tanto, **la observación se mantiene y hará parte del plan de mejoramiento.**

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SITUACIONES ENCONTRADAS/OBSERVACIONES
ESCUELA MANÍ DEL CARDAL	11 cupos. - La cocina no es apta para preparar alimentos y por ello la comida es industrializada. - Es necesario revisar el almacenamiento de los alimentos ya que no da cumplimiento a la normatividad, esto origina deterioro de los alimentos.
REGISTRO FOTOGRÁFICO	



**INFORME FINAL DE AUDITORIA
OFICINA DE CONTROL INTERNO**

Código: F-EM-25

Versión: 1

Fecha actualización: 2018-08-09



Observaciones por parte de Secretaría de Educación – Coordinación PAE.

Observación 1: Se cuenta con diagnóstico de las necesidades de infraestructura, se le dio trámite con la Secretaría de infraestructura, ya se cuenta con la aprobación en la intervención en su infraestructura y se encuentra en la fase contractual.

➤ **Observaciones del equipo auditor:**

Observación 1: El equipo auditor considera que el “diagnóstico previo de necesidades de infraestructura” **debe trasladarse al plan de mejoramiento derivado de esta auditoría**, esto con el fin de que las acciones correctivas que hacen parte de dicho diagnóstico se realicen en el marco de los seguimientos periódicos que se realizarán a dicha auditoría.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SITUACIONES ENCONTRADAS/OBSERVACIONES
ESCUELA LA CLARA	• 46 cupos. • El mobiliario para guardar el mercado no alcanza para almacenarlo. • El grupo auditor observa que la alacena en la cual guardan el mercado puede presentar un mayor riesgo de deterioro o presencia de insectos que este material genera. • Faltan estibas, mesas, cubiertos.
REGISTRO FOTOGRÁFICO	

	INFORME FINAL DE AUDITORIA OFICINA DE CONTROL INTERNO	Código: F-EM-25
		Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

85
150
166
160



Observaciones por parte de Secretaría de Educación – Coordinación PAE.

Observación 1: El personal asignado es de acuerdo a lo relacionado en los Lineamientos técnico del PAE y la asignación de cupos es de acuerdo a la matrícula que se encuentra registrada en el SIMAT, y se cubre el 100% de los estudiantes de la sede educativa.

Observación 2, 3 y 4: La Secretaría de Educación realizó el proceso contractual para la compra de menaje, con la finalidad de reemplazar los elementos que se requiera.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SITUACIONES ENCONTRADAS/OBSERVACIONES
ESCUELA LA SALADA PARTE BAJA	74 cupos. • Al momento de la visita la cocina se encontraba en desorden y sin asear. • Hay una nevera y un fogón malos, se ha reportado y se solicita revisarlos. • Hay una ventana rota y quebrada anteriormente se había reportado para cambiarlas y se reitera nuevamente, para este caso el grupo auditor solicitar realizar cambio ya que hay muchos riesgos de por medio. • El lugar donde se almacena el menaje se encuentra oxidado.
REGISTRO FOTOGRÁFICO	

	INFORME FINAL DE AUDITORIA OFICINA DE CONTROL INTERNO	Código: F-EM-25
		Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09



Observaciones por parte de Secretaria de Educación – Coordinación PAE.

Observación 1: Se recomienda verificar los momentos de los procesos de elaboración de los complementos alimentarios, puesto que se puede observar un poco de desorden en el momento del procesamiento de los alimentos y teniendo en cuenta que es una sola manipuladora.

Observación 2 y 4: La Secretaria de Educación realizó el proceso contractual para la compra de menaje, con la finalidad de reemplazar los elementos que se requiera.

Observación 3: Se cuenta con diagnóstico de las necesidades de infraestructura, con la finalidad de dar trámite con la Secretaría de infraestructura e iniciar las intervenciones de las sedes que presentan más necesidad.

➤ Observaciones del equipo auditor:

Observación 2 y 4: El equipo auditor reitera realizar mantenimiento al fogón y a la nevera que en su momento se encontraban malas ya que la evidencia adjunta corresponde a fechas anteriores de la auditoría realizada, dicho esto, **la observación se mantiene y hará parte del plan de mejoramiento.**

Observación 3: El equipo auditor considera que el “diagnóstico previo de necesidades de infraestructura” **debe trasladarse al plan de mejoramiento derivado de esta auditoría**, esto con el fin de que las acciones correctivas que hacen parte de dicho diagnóstico se realicen en el marco de los seguimientos periódicos que se realizarán a dicha auditoría.



**INFORME FINAL DE AUDITORIA
OFICINA DE CONTROL INTERNO**

Código: F-EM-25

Versión: 1

Fecha actualización: 2018-08-09

57
152
168
16

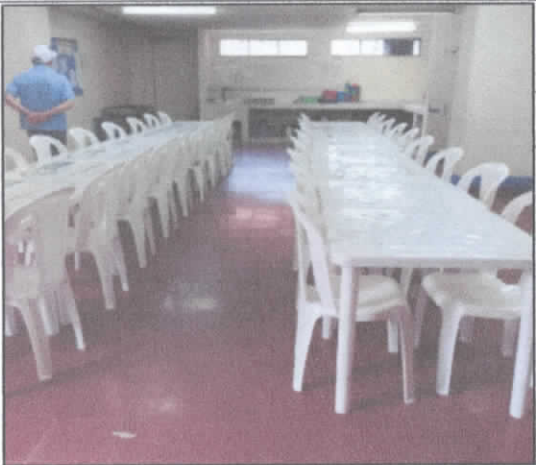
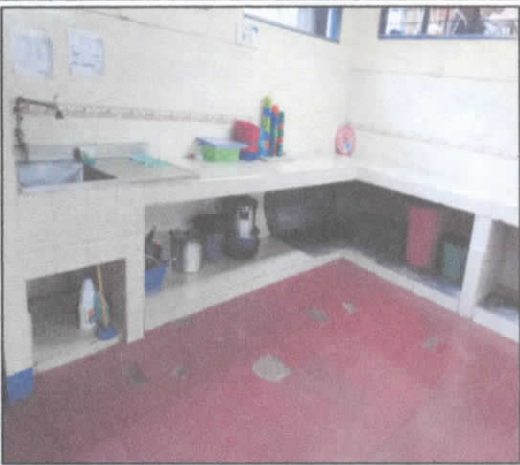
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SITUACIONES ENCONTRADAS/OBSERVACIONES
ESCUELA EL 60	• Faltan platos, vasos, cucharas, cuchillos y rallador. • Al momento de la visita la cocina se encontraba en desorden y sin asear • No hay agua potable: La purifican con pastillas de cloro y la hierven.
REGISTRO FOTOGRÁFICO	
   	

Observaciones por parte de Secretaría de Educación – Coordinación PAE.

Observación 1 y 2: La Secretaría de Educación realizó el proceso contractual para la compra de menaje, con la finalidad de reemplazar los elementos que se requiera en cada sede.

	INFORME FINAL DE AUDITORIA	Código: F-EM-25
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

Observación 3: La sede educativa cuenta con un filtro purificador de agua el cual fue donado por la Fundación EPM y se utiliza para la preparación de los alimentos.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SITUACIONES ENCONTRADAS/OBSERVACIONES
ESCUELA FEDERICO ÁNGEL	69 cupos • Se sugieren personal de apoyo • Hace falta productos de aseo: • A veces llegan los tomates, el cilantro, la espinaca y la cebolla en mal estado
REGISTRO FOTOGRÁFICO	
 	

Observaciones por parte de Secretaria de Educación – Coordinación PAE.

Observación 1: La sede educativa tiene asignada 69 cupos, no 168, y para la relación de cupos se asigna una sola manipuladora.

Observación 2: Se realiza capacitación a las manipuladoras de alimentos con la finalidad de mejorar los conocimientos en cuanto a la implementación de los insumos de aseo, puesto que estos vienen en altas concentraciones y se había identificado que no se estaban preparando adecuadamente y agotaban en poco tiempo. Pero es de aclarar que el operador da cumplimiento a la entrega de los insumos de aseo de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0335 de 2021 – Lineamientos del PAE.

Observación 3: Las manipuladoras de alimentos tienen la orden de devolver los productos que llegan en mal estado, y si se dañan mientras llega el día de la preparación tienen la orden de avisar para realizar el cambio de los alimentos. Adicional a lo anterior, es necesario evidencia fotográfica, porque no hay evidencia de lo mencionado.

	INFORME FINAL DE AUDITORIA OFICINA DE CONTROL INTERNO		Código: F-EM-25
			Versión: 1
			Fecha actualización: 2018-08-09

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SITUACIONES ENCONTRADAS/OBSERVACIONES
ESCUELA LA PLANTA	98 cupos • Se sugieren personal de apoyo • Preparación de la comida en la Escuela. • Hace falta productos de aseo. • Hace falta platos, rayador, licuadora. • Olla a presión en mal estado al igual que equipo enfriador.

REGISTRO FOTOGRÁFICO



	INFORME FINAL DE AUDITORIA	Código: F-EM-25
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

Observaciones por parte de Secretaria de Educación – Coordinación PAE.

Observación 1: Los cupos asignados son 99 para la sede, y se cuenta con 2 manipuladoras de alimentos que trabajan medio tiempo, asignación realizada de acuerdo a los lineamientos técnicos del PAE.

Observación 2: La sede educativa cuenta con un lugar asignado para el restaurante escolar.

Observación 3: Se realiza capacitación a las manipuladoras de alimentos con la finalidad de mejorar los conocimientos en cuanto a la implementación de los insumos de aseo, puesto que estos vienen en altas concentraciones y se había identificado que no se estaban preparando adecuadamente y agotaban en poco tiempo. Pero es de aclarar que el operador da cumplimiento a la entrega de los insumos de aseo de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0335 de 2021 – Lineamientos del PAE.

Observación 4 y 5: La Secretaria de Educación realizó el proceso contractual para la compra de menaje, con la finalidad de reemplazar los elementos que se requiera en cada sede.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SITUACIONES ENCONTRADAS/OBSERVACIONES
ESCUELA SANTA MARÍA GORETTI	135 cupos. • Se observa que el sitio es aseado. • Las condiciones del lugar y almacenamiento pueden ocasionar riesgos. • Se evidenciaron panes con fecha cercana de vencimiento pero se dialogó con la nutricionista y manipuladora y es con la intención de no dejar mucho tiempo almacenado los alimentos si no, entregarlos prontamente.
REGISTRO FOTOGRÁFICO	
	

	INFORME FINAL DE AUDITORIA OFICINA DE CONTROL INTERNO	Código: F-EM-25
		Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

Observaciones por parte de Secretaría de Educación – Coordinación PAE.

Observación 1: La sede educativa tiene diagnóstico de infraestructura y es una de las sedes educativas con prioridad en intervención por parte de la Secretaría de Infraestructura.

Observación 2: Los productos panificados de la Ración Industrializada, son productos que tienen como fin tener un enfoque saludable, y, por ende, no se le adicionan conservantes artificiales al proceso de producción de los panificados y por esta razón, tienen fechas más cortas en comparación de productos panificados comerciales. Además, la minuta industrializada tiene fechas muy cortas de entrega, y por esta razón no representa un riesgo.

➤ Observaciones del equipo auditor:

Observación 1: El equipo auditor considera que el “diagnóstico previo de necesidades de infraestructura” **debe trasladarse al plan de mejoramiento derivado de esta auditoría**, esto con el fin de que las acciones correctivas que hacen parte de dicho diagnóstico se realicen en el marco de los seguimientos periódicos que se realizarán a dicha auditoría.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SITUACIONES ENCONTRADAS/OBSERVACIONES
ESCUELA EL CANO	101 cupos. • Preparación de la comida en la Escuela. • Hay una nevera, una picadora y una olla a presión dañadas. • No hay ollas, las cucharas son muy pocas, lo cual es muy difícil para prestar el servicio completo. • La mesa de la estufa se encuentra en un estado de deterioro avanzado, lo cual se recomienda de inmediato realizar mantenimiento o cambio del mismo, esto da lugar a incumplimiento en cuanto a riesgos e higiene.
REGISTRO FOTOGRÁFICO	



INFORME FINAL DE AUDITORIA
OFICINA DE CONTROL INTERNO

Código: F-EM-25

Versión: 1

Fecha actualización: 2018-08-09



Observaciones por parte de Secretaría de Educación – Coordinación PAE.

Observación 1: La Secretaría de Educación realizó el proceso contractual para la compra de menaje, con la finalidad de reemplazar los elementos que se requiera en cada sede.

	INFORME FINAL DE AUDITORIA OFICINA DE CONTROL INTERNO	Código: F-EM-25
		Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

23
158
168

PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO

Como resultado del trabajo efectuado, la evaluación del Control Interno del Municipio de Caldas, en cuanto a los Lineamientos técnicos del programa PAE, arrojo un puntaje por cada institución como se muestra a continuación:

SEDE EDUCATIVA	PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO (según formato F-AS-32)
LA CHUSCALA	81%
FEDERICO ÁNGEL. SEDE CIRO MENDÍA	95%
JOSÉ MARÍA BERNAL	95%
MARIA AUXILIADORA	95%
PEDRO LUIS ÁLVAREZ	97%
JOAQUÍN ARISTIZABAL	97%
SINIFANÁ	76%
DARIO GUTIERREZ RAVE	82%
ANDALUCÍA	87%
MONSEÑOR PEDRO LUIS ÁLVAREZ	84%
ESCUELA SANTA INÉS	93%
ESCUELA GABRIEL ECHAVARRÍA	92%
ESCUELA MANÍ DEL CARDAL	92%
ESCUELA LA CLARA	90%
ESCUELA LA SALADA PARTE BAJA	89%
ESCUELA EL 60	86%
ESCUELA FEDERICO ÁNGEL	93%
ESCUELA LA PLANTA	90%
ESCUELA SANTA MARÍA GORETTI	95%
ESCUELA EL CANO	86%

En base de algunos aspectos del formato F-AS-32, evaluamos las áreas tales como, el personal manipulador de alimentos, el almacenamiento, el plan de saneamiento básico, la minuta patrón (tanto para alimentos industrializados como preparado en sitio), y la infraestructura de cada uno de los restaurantes escolares mencionados anteriormente. La gráfica describe el porcentaje de cada sede educativa evidenciado en el cuadro y la media describe el comportamiento en conjunto de cada restaurante, la cual equivale al **89,75%** ubicándolo en el rango "Eficiente", lo que significa que los controles implementados por la Entidad son efectivos para mitigar los riesgos en los procesos evaluados.

	INFORME FINAL DE AUDITORIA		Código: F-EM-25
	OFICINA DE CONTROL INTERNO		Versión: 1
			Fecha actualización: 2018-08-09

OBSERVACIONES

→ RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. ART. 6 NUMERAL 3.2 ABASTECIMIENTO DE AGUA *"Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva."*

Observación Secretaria de Educación: Dentro de la misma resolución se habla de los procesos que se deben de realizar para potabilizar el agua, como utilización de temperaturas altas, adición de hipoclorito de sodio o Amonio cuartanario, no necesariamente que deba contar con agua de EPM, porque si fuera así, ya hubieran cerrados todos los restaurantes rurales. Por eso, se utilizan estos procesos para potabilizarla, que se encuentran en la misma resolución. Además, en la sede donde se hace la observación, tienen filtro que fue donado por EPM. Así que no comprendo esta observación.

Respuesta del equipo auditor: la observación emitida por la Secretaría de Educación es recibida por el equipo auditor y no hará parte del plan de mejoramiento.

Es importante señalar que, sin embargo, al momento de realizar la visita a la institución, ninguna persona encargada del PAE hizo mención de la existencia de un filtro purificador donado por EPM.

→ RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. ART. 6 NUMERAL 5.3 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS *"El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes"*

En varios restaurantes escolares se evidenció la no existencia de canecas para la disposición de residuos y/o reciclaje. Se depende del sistema de recolección de la Institución Educativa.

Observación Secretaria de Educación: Se cuenta con contrato para la compra de los puntos ecológicos para cada sede educativa, uno para el área de cocina y comedor y otro para disposición final.

Respuesta del equipo auditor: La respuesta del auditado es de recibo para la Oficina de Control Interno y no hará parte del plan de mejoramiento.

→ RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 ART. 7 NUMERAL 1.1 PISOS Y DRENAJES *"Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con*

	INFORME FINAL DE AUDITORIA	Código: F-EM-25
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario”

En algunos restaurantes se observa que los suelos están contruidos principalmente en baldosa de cemento, material que, según su disposición y naturaleza, es propenso a la acumulación de suciedad, lo que dificulta la realización de una limpieza profunda.

Observación Secretaria de Educación: Hasta la fecha se logra la intervención de la infraestructura de 4 restaurantes escolares durante la presente administración, los cuales son ER Cardalito, ER Sinifaná, CER Claudina Munera y IE Salinas y se tiene como prioridad la intervención de infraestructura de las sedes CER PLAC Monseñor, Maní del Cardal, IE Pedro Luis Álvarez Correa, EU Santa María Goretti y EU Andalucía, sedes en las cuales se implementa la modalidad de Ración Industrializada.

Respuesta del equipo auditor: La respuesta del auditado es de recibo para la Oficina de Control Interno. Sin embargo, **dicha observación quedará en firme y hará parte del plan de mejoramiento** en aras de llevar a cabo la verificación a las futuras intervenciones a otras Instituciones Educativas.

→ RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 ART. 7 NUMERAL 2.1 PAREDES *“En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.”*

Se pudo evidenciar que, en algunos restaurantes, la integridad de algunas de sus paredes está afectada, pudiéndose observar agrietamientos y desprendimientos de pintura.

Observación Secretaria de Educación: Hasta la fecha se logra la intervención de la infraestructura de 4 restaurantes escolares durante la presente administración, los cuales son ER Cardalito, ER Sinifaná, CER Claudina Munera y IE Salinas y se tiene como prioridad la intervención de infraestructura de las sedes CER PLAC Monseñor, Maní del Cardal, IE Pedro Luis Álvarez Correa, EU Santa María Goretti y EU Andalucía, sedes en las cuales se implementa la modalidad de Ración Industrializada.

Respuesta del equipo auditor: La respuesta del auditado es de recibo para la Oficina de Control Interno. Sin embargo, **dicha observación quedará en firme y hará parte del plan de mejoramiento** en aras de llevar a cabo la verificación a las futuras intervenciones a otras Instituciones Educativas.

→ RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 ART. 7 NUMERAL 3.1 TECHOS *“Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la*

	INFORME FINAL DE AUDITORIA OFICINA DE CONTROL INTERNO	Código: F-EM-25
		Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.”

El equipo auditor evidenció que, en algunos restaurantes, el techo se encuentra construido en eternit, además de que claramente se observan aberturas que permiten el ingreso y acumulación de suciedad proveniente del exterior. Cabe destacar que en una institución se pudo percibir la existencia de un agujero de tamaño considerable, a través del cual, además de ingresar suciedad, actualmente ingresa lluvia, lo cual provocó la proliferación de hongos en la parte superior del mismo.

Observación Secretaria de Educación: Hasta la fecha se logra la intervención de la infraestructura de 4 restaurantes escolares durante la presente administración, los cuales son ER Cardalito, ER Sinifaná, CER Claudina Munera y IE Salinas y se tiene como prioridad la intervención de infraestructura de las sedes CER PLAC Monseñor, Maní del Cardal, IE Pedro Luis Álvarez Correa, EU Santa María Goretti y EU Andalucía, sedes en las cuales se implementa la modalidad de Ración Industrializada.

Respuesta del equipo auditor: La respuesta del auditado es de recibo para la Oficina de Control Interno. Sin embargo, **dicha observación quedará en firme y hará parte del plan de mejoramiento** en aras de llevar a cabo la verificación a las futuras intervenciones a otras Instituciones Educativas

→ **RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 ART. 7 NUMERAL 4.1** *“Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.”*

Se evidenció en algunos restaurantes que existen ventanas que comunican con el exterior pero que no poseen su correspondiente malla antiinsectos, o esta se encuentra en mal estado. Adicional a lo anterior, en una Institución Educativa se encontró que una de dichas ventanas actualmente está rota, lo que incrementa el riesgo de ingreso de agentes externos a la zona de manipulación de alimentos

Observación Secretaria de Educación: La Secretaria de Educación dentro del contrato de menaje solicitó la compra de malla anti insectos, con la finalidad de reforzar las barreras físicas de los restaurantes.

Respuesta del equipo auditor: La respuesta del auditado es parcialmente recibida por la Oficina de Control Interno ya que, primeramente, no se hace mención alguna a la solución del problema de las ventanas rotas las cuales, en dicha condición, siguen siendo un foco activo de contaminantes externos. Por otro lado, a través del contrato 1687 de 2022, se

	INFORME FINAL DE AUDITORIA OFICINA DE CONTROL INTERNO	Código: F-EM-25
		Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

evidencia la compra de la malla anti insectos, denominada en el contrato como "malla mosquitera", es por esto que dicha observación **quedará en firme y hará parte del plan de mejoramiento** para que así se verifique la instalación tanto de las nuevas ventanas como de dicha malla.

- RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 ART. 9 NUMERAL 1 *"Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección."*

El equipo auditor evidenció la existencia de equipo en completo deterioro en varios restaurantes escolares: se encontraron mesas de cocina y fogones con señales pronunciadas de oxidación. Además, existen dentro de algunas cocinas, mesones y alacenas de madera, material el cual es altamente susceptible a la humedad y por ende, propenso a pudrirse.

Observación Secretaria de Educación: La Secretaria de Educación realizó el proceso contractual para la compra de menaje, con la finalidad de reemplazar los elementos que se requiera en cada sede.

Respuesta del equipo auditor: La respuesta del auditado **no es de recibo para la Oficina de Control Interno y dicha observación hará parte del plan de mejoramiento**. Dentro del contrato de compra de menaje no se tuvo en consideración la adquisición de nuevos mesones, fogones y alacenas, elementos a los que hace alusión la observación emitida por esta Oficina.

- RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 ART. 28 NUMERAL 3 *"El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida."*

A través de la realización de la auditoría se encontraron en determinados restaurantes la presencia de productos e insumos total o parcialmente a la intemperie, lo que promueve la contaminación de los mismos por contacto con agentes externos tales como suciedad o insectos. Adicional a lo previamente mencionado, también se pudo constatar que existían insumos que no poseían rotulación, lo que imposibilita referenciar correctamente las fechas de caducidad de los mismos, comprometiendo así sus propiedades organolépticas y posiblemente, la salud de los consumidores

Observación Secretaria de Educación: Se realizó capacitación a las manipuladoras de alimentos en el tema de almacenamiento y rotulado. Tema que también fue identificado por el equipo de PAE y se solicita al operador capacitación.

	INFORME FINAL DE AUDITORIA OFICINA DE CONTROL INTERNO	Código: F-EM-25
		Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

Respuesta del equipo auditor: La respuesta del auditado es de recibo para la Oficina de Control Interno y no hará parte del plan de mejoramiento.

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 ART. 28 NUMERAL 4 *"El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso."*

Se evidenció que en varios restaurantes los insumos y materias primas están casi en contacto directo con las paredes, además de que existen casos donde no existen ni estibas o palés para disponer de dichos elementos, sino que son las mismas cajas de plástico las que ejercen dicha función y las cuales en determinados casos estaban en contacto directo con el suelo, poniendo así en riesgo la integridad de los insumos.

Observación Secretaria de Educación: La Secretaria de Educación realizó el proceso contractual para la compra de menaje, con la finalidad de reemplazar los elementos que se requiera en cada sede.

Respuesta del equipo auditor: La respuesta del auditado es parcialmente recibida por la Oficina de Control Interno debido que, aunque efectivamente se evidencia la compra de menaje, esta observación no está completamente orientada a dicha adquisición, sino también a la buena disposición de los insumos alimenticios y los requerimientos mínimos de Ley necesarios para su correcto almacenamiento, lo cual está encaminado primordialmente a las buenas prácticas de las colaboradoras del PAE en cada institución educativa. Es por lo anterior que el equipo auditor **decide dejar en firme la observación y hacerla parte del plan de mejoramiento.**

→ RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 ART. 28 NUMERAL 5 *"En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas."*

La mayoría de establecimientos no poseen una bodega destinada para el almacenamiento de materias primas, incluso, en algunos casos, dichos elementos están al alcance de los mismos usuarios, lo cual puede comprometer las cantidades y la calidad de las minutas.

Observación Secretaria de Educación: Hasta la fecha se logra la intervención de la infraestructura de 4 restaurantes escolares durante la presente administración, los cuales son ER Cardalito, ER Sinifaná, CER Claudina Munera y IE Salinas y se tiene como prioridad la intervención de infraestructura de las sedes CER PLAC Monseñor, Maní del Cardal, IE Pedro Luis Álvarez Correa, EU Santa María Goretti y EU Andalucía, sedes en las cuales se

	INFORME FINAL DE AUDITORIA OFICINA DE CONTROL INTERNO	Código: F-EM-25
		Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

implementa la modalidad de Ración Industrializada. En dicha intervención se tiene como objeto solucionar el área de almacenamiento.

Respuesta del equipo auditor: La respuesta del auditado es satisfactoria para la Oficina de Control Interno, no obstante, **esta hará parte del plan de mejoramiento**. Es importante resaltar la labor que se ha efectuado con respecto a las intervenciones a determinadas instituciones educativas, pero es deber de esta Oficina verificar, a futuro, el cumplimiento del compromiso de intervención a las otras instituciones aún pendientes de mejoras.

→ DECRETO 035 de 2022 "Por medio del cual se adopta la actualización del modelo de gestión por procesos y el Sistema Integral de Gestión SIG de la Alcaldía de Caldas"

De acuerdo con el análisis realizado a la carpeta SIG y al programa "Restaurantes escolares", se observó la falta de uso y actualización de los formatos tales como F-AS-32 "Monitoreo y evaluación de restaurantes escolares y comunitarios actualizado", P-AS-09 "Programa de alimentación escolar", y los demás relacionados con el proyecto (F-AS-31, F-AS-33, F-AS-18).

Observación Secretaria de Educación: No se implementan estos formatos, porque sólo se utiliza estos formatos cuando hay modalidad de almuerzos, puesto que, con el PAE, se utilizan los formatos enviados por Gobernación de Antioquia.

Respuesta del equipo auditor: La respuesta del auditado **es aceptada la Oficina de Control Interno y no hará parte del plan de mejoramiento**.

→ Dentro del contrato 1499 de 2022 se hace alusión a que determinadas especificaciones técnicas correspondientes al Programa de Alimentación Escolar se ejecutarán según la Resolución 29452 de 2017 y sus respectivos anexos, sin embargo, el equipo auditor evidenció que actualmente la dicha norma se encuentra sustituida por la Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021.

Observación Secretaria de Educación: Como se menciona en la observación, la Resolución fue expedida el 23 de diciembre de 2021, y el proceso contractual para la contratación del operador del PAE para la vigencia de 2022 con vigencias futuras se realizó desde noviembre de 2021, con la finalidad de garantizar el PAE desde el mes de febrero y en ese momento no regía la resolución en mención, por esta razón la actualización de la resolución no quedó consignada en el contrato. Sin embargo, para el contrato No. 1817 de 2022 queda actualizada la Resolución 0335 de 2021, como resolución que emite los Lineamientos técnicos del PAE.

Respuesta del equipo auditor: La respuesta del auditado **es aceptada por la Oficina de Control Interno y no hará parte del plan de mejoramiento**.

	INFORME FINAL DE AUDITORIA OFICINA DE CONTROL INTERNO	Código: F-EM-25
		Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

- Según el **Contrato 1499 De 2022, CLAUSULA SÉPTIMA “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS O ESENCIALES” NUMERAL 1**, se hace mención que en el Centro Educativo Rural Monseñor pedro Luis Álvarez se hará entrega de “RACIONES PARA PREPARAR EN SITIO”, sin embargo, el equipo auditor evidenció, gracias a la visita programada a dicha institución, que se están entregando RACIONES INDUSTRIALIZADAS, lo cual va en contravención con lo establecido en el contrato.

Observación Secretaria de Educación: En el contrato se deja muy en claro que se pueden presentar variaciones en modalidades a implementar de acuerdo al estado de la infraestructura y debido a la situación presentada por el techo en la sede en mención, se cambia de modalidad a Industrializada, con la finalidad de garantizar un alimento inocuo para los beneficiarios.

Respuesta del equipo auditor: La respuesta por parte del auditado es **aceptada por el equipo de Control Interno y no hará parte del plan de mejoramiento.**

CONCLUSIONES DE LA AUDITORÍA

- El municipio cuenta con cobertura del 100% del PAE en todas las escuelas del municipio
- la supervisión del PAE es realizada por la Secretaria de Educación con el apoyo de una profesional nutricionista, y sus contratistas de apoyo, los cuales realizan visitas mensuales a los restaurantes escolares con el objetivo de verificar condiciones de inocuidad y calidad en la prestación del servicio dando aplicación a los lineamientos.
- La infraestructura de los restaurantes en la mayoría de Instituciones Educativas requiere mejoramiento locativo.

RECOMENDACIONES CONTROL INTERNO

- Realizar diagnóstico y mejora de la infraestructura de los restaurantes escolares, ya que la mayoría de ellos se encuentran deteriorados (pinturas, techos).
- Analizar y reforzar la dotación de los restaurantes escolares, por medio de la visita fue claro la falta de menaje (platos, cucharas, vasos) y equipos suficientes para la producción de alimentos (cuchillos).
- Entregado este informe final y suscrito el Plan de mejoramiento, realizar seguimiento al plan de mejoramiento, de las no conformidades detectadas en las visitas a los restaurantes escolares.
- Actualizar, Revisar e implementar, el Modelo de Monitoreo y Control del PAE, formatos y demás anexos en la carpeta SIG, ya que se encuentran desactualizados.
- Se recomienda ejercer la interventoría periódica en los aspectos técnicos, administrativos, financieros y jurídicos, relacionados con la entrega de los refrigerios escolares, verificando que el suministro se entregue en las condiciones de calidad,

	INFORME FINAL DE AUDITORIA OFICINA DE CONTROL INTERNO	Código: F-EM-25
		Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

cantidad de acuerdo con lo dispuesto en los procesos contractuales que realizó la Secretaría de Educación del Municipio de Caldas, para dar cumplimiento al programa PAE; con éste se busca asegurar el derecho a la alimentación de los niños y niñas estudiantes de las Instituciones Educativas.

- Se recomendó la realización de sensibilizaciones e impartir orientaciones a docentes y personal encargado de la recepción de refrigerios respecto al uso de planillas y los criterios de calidad y motivos de devoluciones.
- En algunos colegios no cuentan con el lugar específico para almacenar los refrigerios y en otros cuentan con el espacio, pero no cumplen con las condiciones higiénicas sanitarias.

Información aportada por la secretaria de infraestructura durante la realización de la auditoria

De acuerdo a la priorización realizada por los funcionarios del PAE, adscritos al municipio de Caldas, y en aras de realizar la optimización de la infraestructura física de los restaurantes escolares, se viene adelantando un proceso de mantenimiento preventivo y correctivo de los restaurantes escolares enmarcados dentro del cumplimiento del plan de desarrollo municipal "Caldas Territorio Transformador 2020-2023", línea estratégica 1 "Equidad e inclusión para la transformación social", componente "Educación para transformar vidas", programa "Acceso y cobertura educativa", proyecto "Acciones de Construcción y ampliación de la infraestructura física educativa del Municipio de Caldas", en el que se priorizo la atención en infraestructura para los siguientes restaurantes escolares:

Nº	Institución Educativa
1.	C.E.R LA CHUSCALA
2.	I.E SALINAS
3.	I.E PEDRO LUIS ALVAREZ CORREA SEDE PARQUE
4.	I.E PEDRO LUIS ALVAREZ CORREA SEDE GORETI
5.	I.E PEDRO LUIS ALVAREZ CORREA SEDE ANDALUCIA
6.	I.E GABRIEL ECHAVARRÍA LA RAYA
7.	I.E JOSE MARIA BERNAL SEDE JORGE VALENCIA
8.	I.E JOSE MARIA BERNAL SEDE SANTA INÉS
9.	I.E LA MANI

Para el desarrollo de esta actividad la alcaldía de Caldas viene trabajando en el proceso contractual que llevara a cabo el mejoramiento de estas instituciones educativas y sus restaurantes escolares principalmente, el cual se desarrollara bajo el siguiente cronograma.

Nº	ACTIVIDAD	FECHA INICIO	FECHA FIN
1	Análisis y Diagnostico	ene-22	feb-22
2	Proceso Precontractual	jun-22	jul-22
3	Ejecución de Obras		

82
167
178

	INFORME FINAL DE AUDITORIA OFICINA DE CONTROL INTERNO	Código: F-EM-25
		Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

4	IE Maní el Cardal	jul-22	sep-22
5	IE PLAC Sede Goretti	jul-22	ago-22
6	IE PLAC Sede Parque	ago-22	sep-22
7	IE PLAC Sede Andalucía	ago-22	sep-22
8	IE Gabriel Echavarría	ago-22	sep-22
9	IE José María Bernal Sede JV	sep-22	oct-22
10	IE José María Bernal Santa Inés	sep-22	oct-22

Los recursos disponibles con los que cuenta la alcaldía de caldas están asignados para mantenimiento de infraestructura de las instituciones priorizadas.

Es importante resaltar que mediante convenio con el FFIE se viene adelantando la construcción del restaurante escolar la IE Claudina Munera en la vereda la corrala, como se evidencia en el siguiente registro:



Con recursos propios del municipio se viene adelantando también la reestructuración del restaurante escolar y comedor de la IER Salinas, la cual debe ser entregada en el mes de Junio del Año en curso, actualmente tiene un porcentaje de ejecución del 80%, como se ve en el registro fotográfico anexo

	INFORME FINAL DE AUDITORIA OFICINA DE CONTROL INTERNO	Código: F-EM-25
		Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

88
148
178



Información aportada por la secretaria de educación durante la realización de la auditoria

	INFORME FINAL DE AUDITORIA OFICINA DE CONTROL INTERNO	Código: F-EM-25
		Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

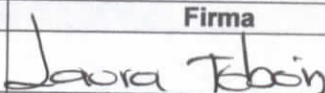
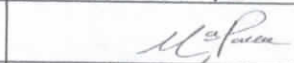
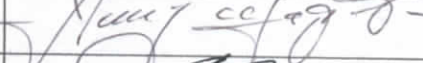
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				
TEMA	SEDE EDUCATIVA	ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA DE EJECUCIÓN
Utilización de insumos de aseo Almacenamiento de los alimentos	1- CER LA CHUSCALA 2- IE JOSÉ MARÍA BERNAL 3- IE MARIA AUXILIADORA 4- EU JOAQUÍN ARISTIZABAL 5- SINIFANÁ 8- DARIO GUTIERREZ RAVE 9- MANÍ DEL CARDAL 10- EL SESENTA	Se realiza capacitación a las manipuladoras de alimentos con la finalidad de mejorar los conocimientos en cuanto a la implementación de los insumos de aseo, puesto que estos vienen en altas concentraciones y se había identificado que no se estaban preparando adecuadamente y agotaban en poco tiempo. Pero es de aclarar que el operador da cumplimiento a la entrega de los insumos de aseo de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0335 de 2021 – Lineamientos del PAE. Dentro de la misma capacitación se refuerza el adecuado almacenamiento de los viveres, con la debida rotulación de los alimentos y preliminares que lo requieran.	Nutriser Colombia SAS	04 de abril de 2022
Infraestructura	1- CER LA CHUSCALA 2- IE FEDERICO ÁNGEL SEDE PRINCIPAL 3- IE MARIA AUXILIADORA 5- IE PEDRO LUIS ÁLVAREZ 6- SINIFANÁ 7- ANDALUCÍA 8- MONSEÑOR PEDRO LUIS ÁLVAREZ 9- MANÍ DEL CARDAL 10- LUIS JAVIER GARCÍA ISAZA 11- EU SANTA MARÍA GORETTI	1. Se cuenta con diagnóstico de las necesidades de infraestructura, con la finalidad de dar trámite con la Secretaría de infraestructura e iniciar las intervenciones de las sedes que presentan más necesidad, dentro de ellas se encuentra con prioridad la sede donde se entrega la modalidad de ración industrializada. 2. Se realiza gestión con Secretaría de Educación Departamental para la consecución de recursos de intervención de infraestructura educativa, donde se recibe como respuesta el envío de una profesional arquitecta para la evaluación de la infraestructura de 8 sedes educativas y realiza solicitud de proyectos de mantenimiento o proyectos de mejora de infraestructura que incluya los diseños.	Secretaría de Infraestructura y Coordinación PAE	Noviembre de 2021 Abril 2022
Menaje	1- CER LA CHUSCALA 2- IE FEDERICO ÁNGEL SEDE PRINCIPAL 3- IE JOSÉ MARÍA BERNAL 4- IE MARIA AUXILIADORA 5- IE PEDRO LUIS ÁLVAREZ 6- EU JOAQUÍN ARISTIZABAL 7- SINIFANÁ 8- DARIO GUTIERREZ RAVE 9- ANDALUCÍA 10- LA CLARA 11- LUIS JAVIER GARCÍA ISAZA 12- EL SESENTA 13- EU JORGE VALENCIA JARAMILLO 14- EL CANO	1. Desde la Secretaría de Educación se realiza un diagnóstico del estado de equipos y menaje de todos los restaurantes escolares, para la realización de un diagnóstico que permitió determinar las necesidades de equipos y menaje de todos los restaurantes escolares, con la finalidad de dotar a los restaurantes escolares con implementos idóneos para la manipulación de los alimentos. 2. Con lo anterior, se realiza el Proceso de selección de mínima cuantía MC755-2022, con el cual se dotarán todos los restaurantes escolares de equipos, menajes y puntos ecológicos necesarios para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar. Cumpliendo así, con lo establecido en el anexo de "Calidad e Inocuidad" de la Resolución 335 de 2021.	Secretaría de Educación - Coordinación PAE	Febrero 2022 Julio de 2022

	INFORME FINAL DE AUDITORIA OFICINA DE CONTROL INTERNO	Código: F-EM-25
		Versión: 1
		Fecha actualización: 2018-08-09

Para constancia se firma en Caldas, Antioquia, a los 13 días del mes de septiembre del año 2022

Cordialmente,


CARLOS MARIO HENAO VELEZ
 Jefe Oficina Control Interno

APROBACIÓN DEL INFORME FINAL DE AUDITORÍA		
Nombre Completo	Responsabilidad	Firma
Laura Daniela Tobón Álvarez	Auditora de Apoyo	
Maria Paula Muñoz Higueta	Auditor de Apoyo	
Duván Gabriel Vélez	Auditor de Apoyo	
Ruth Maria Monsalve Ortiz	Auditor de Apoyo	
Yimi Zapata Melguizo	Auditor de Apoyo	
Carlos Mario Henao Vélez	Jefe Oficina de Control Interno	