



Alcaldía de
Caldas

200 - 07 - 07

Caldas Antioquia, 12/12/2024



2024121214002243479

Memorando

Diciembre 12, 2024 14:00

Radicado 2024-003479



Para: **Yamile Castaño Cuervo**
Secretario de Despacho
Secretaria de Educación

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

Asunto: Informe definitivo de la auditoria al programa de Alimentación Escolar – PAE de la Secretaría de Educación.

Respetada Dra. Castaño Cuervo, reciba un cordial saludo.

Adjunto el informe definitivo de la auditoria independiente al programa de Alimentación Escolar – PAE realizada por la Oficina de Control Interno, el cual contiene los hallazgos, conclusiones y recomendaciones previamente presentadas en el informe preliminar del cual no se recibieron observaciones al respecto.

A partir de este informe, se deberá elaborar el plan de mejoramiento en el formato F-EM-21, en el cual debe realizarse el análisis de las causas que llevaron a materializar cada uno de los hallazgos y se describirán las acciones de mejora que eliminen dichas causas, también se deberá tener en cuenta que el tiempo de implementación de las acciones no puede ser superior a una vigencia.

En medio digital se envía el formato F-EM-21, el cual deberá ser devuelto dentro de los próximos 15 días calendario, así mismo, se envía el presente informe en formato Word.

Atentamente,

Carlos Mario Henao Vélez
Jefe de Oficina
Oficina de Control Interno

Anexo: 18 folios

	Nombres Completos	Cargo	Firma	Fecha
Proyectó:	José Fernando Angel Vanergas	Contratista Oficina de Control Interno		12-12-2024
Revisó:	Carlos Mario Henao Vélez	Jefe Oficina de Control Interno		12-12-2024
Aprobó:	Carlos Mario Henao Vélez	Jefe Oficina de Control Interno		12-12-2024



Informe Definitivo de Auditoria Oficina de Control Interno

FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME	Día:	12	Mes:	12	Año:	2024
-------------------------------------	-------------	----	-------------	----	-------------	------

Proceso:	Programa de Alimentación Escolar – PAE. Secretaría de Educación, Municipio de Caldas Antioquia.
Líder de Proceso / Jefe(s) Dependencia(s):	Yamile Castaño Cuervo
Objetivo de la Auditoría:	La auditoría se efectuó con el propósito de verificar la efectividad de los controles asociados a los riesgos del Programa de Alimentación Escolar - PAE y el cumplimiento de requisitos legales y reglamentarios, mediante la recolección y revisión de evidencias, identificando oportunidades de mejora que puedan agregar valor al proceso y a los objetivos estratégicos de la Entidad.
Alcance de la Auditoría:	La auditoría se realizó al Programa de Alimentación Escolar – PAE implementado en la presente vigencia (2024) en las diferentes Instituciones Educativas donde se tiene cobertura del servicio en el Municipio de Caldas Antioquia, tomando como criterio de auditoría la regulación externa e interna sobre el particular que delimitan su funcionamiento y ejecución, tales como la Ley 2167 de 2021, la resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 y demás normas vigentes que vinculan al programa Municipal.
Criterios de la Auditoría:	<ul style="list-style-type: none">• Resolución 0355 de 2021• Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud• Ley 715 de 2001 Competencia de los municipios No Certificados.• Contratos 018 y 389 de 2024

Reunión de Apertura					Ejecución de la Auditoría				Reunión de Cierre						
Día	27	Mes	09	Año	2024	Desde	27/09/2024	Hasta	30/10/2024	Día	12	Mes	12	Año	2024
							D / M / A		D / M / A						

Representante Alta Dirección	Jefe oficina de Control Interno	Auditor Líder
JORGE MARIO RENDON VELEZ	CARLOS MARIO HENAO VELEZ	HILDA JANED VELEZ TORRES



Informe Definitivo de Auditoría Oficina de Control Interno

PRINCIPALES SITUACIONES DETECTADAS/ RESULTADOS DE LA AUDITORÍA / RECOMENDACIONES

CONTEXTUALIZACIÓN

La Oficina de Control Interno, en ejercicio de las facultades legales otorgadas por la Ley 87 de 1993, y Decretos Reglamentarios, Decreto 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.

Por lo 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 Antioquia, cualificando a sus servidores públicos, desarrollando sus competencias para que el Ente Territorial pueda cumplir con sus fines constitucionales.

En desarrollo de lo anterior, la Oficina de Control Interno en cumplimiento del Plan Anual de Auditoría Interna para la vigencia 2024, aprobado Resolución No. 598 del 9 de abril de 2024, efectuó Auditoría al Programa de Alimentación Escolar (PAE) liderado por la Secretaría de Educación del Municipio de Caldas Antioquia.

La presente auditoría estuvo orientada a verificar el cumplimiento por parte de la entidad de la competencia en el sector de educación referente al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar (PAE), aplicación de la normativa legal vigente, al igual que la aplicación de los lineamientos técnicos y la implementación de controles asociados a los posibles riesgos del proceso. La auditoría incluyó el examen, sobre la base de pruebas selectivas, de las evidencias y documentos que soportaron el cumplimiento de las disposiciones legales.

La evaluación se cumplió de acuerdo con las normas, políticas y procedimientos de auditoría establecidos previamente; por lo tanto, se requirió de la debida planificación, notificación y efectiva ejecución del trabajo auditor, que permitió que el examen realizado arroje una base razonable que fundamente las conclusiones finales de la misma.

Se espera, que tanto el informe preliminar, como el informe final de la auditoría, favorezcan la orientación de las acciones de mejoramiento continuo del proceso auditado de la Secretaría de Educación del Municipio de Caldas Antioquia a fin de que se logren los objetivos propuestos con eficiencia, eficacia y efectividad.

El Objetivo general del PAE definido en la resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE es suministrar un

complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad. El Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el Municipio de Caldas Antioquia durante la vigencia 2023 tuvo una inversión de \$2.643.314.206 y para la actual vigencia (2024) con contrato en ejecución durante la auditoría tiene una inversión de \$ 3.266.226.233.

En las vigencias objeto de auditoría el Programa de Alimentación Escolar – PAE se prestó bajo la modalidad de preparación en sitio en las 24 Instituciones Educativas Oficiales del Municipio así:

Nº	SEDE EDUCATIVA
1	CENTRO EDUCATIVO RURAL CLAUDINA MÚNERA
2	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL DARIO GUTIÉRREZ RAVE
3	CENTRO EDUCATIVO RURAL EL SESENTA
4	ESCUELA RURAL LA CLARA
5	ESCUELA RURAL LUIS JAVIER GARCIA ISAZA
6	CENTRO RURAL EL CANO
7	CENTRO EDUCATIVO RURAL LA CHUSCALA
8	CENTRO EDUCATIVO RURAL MONSEÑOR PEDRO LUIS ÁLVAREZ
9	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FEDERICO ANGEL
10	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FEDERICO ANGEL SEDE CIRO MENDIA
11	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GABRIEL ECHAVARRIA
12	ESCUELA URBANA JOAQUIN ARISTIZABAL
13	ESCUELA URBANA JORGE VALENCIA JARAMILLO
14	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSE MARIA BERNAL
15	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA AUXILIADORA
16	ESCUELA URBANA SANTA INÉS
17	ESCUELA URBANA ANDALUCIA
18	ESCUELA URBANA SANTA MARÍA GORETTI
19	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PEDRO LUIS ALVAREZ CORREA
20	ESCUELA RURAL CARDALITO
21	ESCUELA RURAL MANÍ DEL CARDAL
22	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SALINAS
23	SAN FRANCISCO
24	ESCUELA RURAL SINIFANÁ

De las anteriores, se visitaron trece (13) instituciones educativas para la verificación del desarrollo del Programa de Alimentación Escolar – PAE, las cuales se relacionan a continuación.

N°	SEDE EDUCATIVA
1	Centro educativo rural Claudina Múnera
2	Institución educativa Pedro Luis Álvarez Correa
3	Institución Educativa Salinas
4	Centro Educativo Rural Monseñor Pedro Luis Álvarez
5	Institución Educativa Gabriel Echavarría
6	Institución Educativa José María Bernal
7	Escuela Urbana Santa Inés
8	Escuela Urbana Joaquín Aristizábal
9	Institución Educativa María Auxiliadora
10	Centro Educativo Rural La Chuscala
11	Institución Educativa Federico Ángel
12	Escuela Rural Cardalito
13	Escuela Rural Sinifaná

A continuación, se presentan los hallazgos encontrados en el Programa de Alimentación Escolar – PAE:

Hallazgo 1. Conforme a la información solicitada y revisada sobre la calidad del agua utilizada para la preparación de los alimentos del programa PAE, se identificó que el 50% (12 sedes) de las instituciones educativas no cuentan con servicio de agua potable para la elaboración de las raciones alimenticias; en entrevistas con personal de la Secretaría de Educación que interviene en el programa PAE manifestaron que el operador, es este caso la “Fundación Alimentarte” provee agua potable empacada para la preparación de los alimentos de manera que se elimine el riesgo del consumo de agua con posibles efectos para la salud; sin embargo, al preguntar por el agua utilizada en los restaurantes escolares de la zona rural visitados, el personal encargado de la preparación de los alimentos, expresó que el agua utilizada es hervida previamente para la preparación de bebidas, igualmente al verificar la lista de chequeo de víveres y elementos de aseo entregados en la I.E Salinas el día 04 de octubre de 2024, no se evidenció entrega de agua potable tal como se observa en la imagen N°1, lo anterior contraviene lo dispuesto en la “(...) 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 (...)”, lo anterior dado los resultados de Calidad de Agua recibidos desde los profesionales de inspección de la secretaría de Salud (ver imagen 2. resultados IRCA 2023).



Informe Definitivo de Auditoria Oficina de Control Interno

Imagen 2. Informe mensual IRCA Acueductos Caldas 2023

REGIONAL: VALLE DE ABURRA MUNICIPIO: CALDAS		Informe Mensual Índice de Riesgo Calidad del Agua Acueductos												Código: FO-H2-95-189 Versión: 1 Fecha de aprobación: 19-01-2018			
NOTIFICACION SEMESTRAL: 1 2 3		Elaborado por: Natalia Raigosa M												AÑO: 2023			
Localidad	Empresa Prestadora del Servicio	N° Suscriptores Residenciales	Índice de Riesgo de Calidad del Agua - IRCA - %												Apta para el Consumo Humano	Nivel de Riesgo	
			Sin Dato														
			0.0 - 5.9% Mínimo Bajo			6.0 - 14.9% Riesgo Bajo			15.0 - 35% Riesgo Medio			36.0 - 47.9% Riesgo Alto			48.0 - 100% Riesgo Crítico		
			Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	Módulo Acueductos		
Barrio La Planta	Empresas Publicas de Medellín (EPM)	10306	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	SI	Sin Riesgo
Barrio Mandayá	Asociación de Suscriptores del Acueducto del Barrio Mandayá (ASABAM)	1125				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	SI	Sin Riesgo
Barrio La Mansión	Asociación de Suscriptores del Acueducto La Rápida (ASDAR)	249				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	SI	Sin Riesgo
Vereda El Sereña	Junta Administradora Acueducto El Sereña	160												24.0	0.0	NO	Medio
Vereda La Chuscala	Asociación de Usuarios del Acueducto Vereda La Chuscala	1111				0.0	0.0	0.0	0.0	12.0	0.0	0.0	0.0	4.0	1.3	SI	Sin Riesgo
Vereda El Razal	Junta de Acción Comunal Vereda El Razal	230												26.0	0.0	NO	Medio
Vereda La Corrala	Asociación de Usuarios del Acueducto Mulveredal Corrala - Corrala y Corrala - Corrala Parte Baja (ACORRALA)	1252				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	SI	Sin Riesgo
Vereda La Valena	Junta de Acción Comunal Vereda La Valena	177												24.0	35.1	NO	Medio
Vereda La Quebrera-San Francisco	Junta de Acción Comunal Vereda La Quebrera San Francisco	161												26.0	0.0	NO	Medio
Vereda La Quebrera-Moravia	Junta de Acción Comunal Vereda La Quebrera Moravia	352												26.0	0.0	NO	Medio
Vereda La Quebrera-Las Juntas	Junta de Acción Comunal Vereda La Quebrera Las Juntas	166												26.0	0.0	NO	Medio
Vereda Salada Parte Baja	Junta de Acción Comunal Vereda Salada Parte Baja	375												24.0	22.6	NO	Medio
Vereda La Aguacatala	Junta de Acción Comunal Vereda La Aguacatala	300												26.0	24.7	NO	Medio
Vereda La Clara	Junta de Acción Comunal Vereda La Clara	130												26.0	24.0	NO	Medio
Vereda Cardalito	Comité de Acueducto Vereda Cardalito	36												26.0	24.0	NO	Medio
Vereda Miel del Cardal	Junta de Acción Comunal Vereda Miel del Cardal	50												26.0	24.0	NO	Medio
Vereda La Primavera	Junta Administradora Acueducto Vereda Primavera	416				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	SI	Sin Riesgo
Vereda La Raya	Asociación de Usuarios del Acueducto Vereda de La Raya	490				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	SI	Sin Riesgo
Vereda Salinas-El 30	Junta de Acción Comunal Vereda Salinas-El 30	60												26.0	24.0	NO	Medio
Vereda Salinas-Maipaco	Junta de Acción Comunal Vereda Salinas-Maipaco	50												24.0	24.0	NO	Medio
Vereda El Cano	Asociación de Usuarios del Acueducto Acantará y Otros Servicios Públicos de la Vereda El Cano E.S.P.	456				24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	NO	Medio

Fuente: Secretaría de Salud Municipio de Caldas

Hallazgo 2. Al cotejar los registros de entrega y de recibo de insumos de aseo en la Institución Educativa Salinas el día 04 de octubre de 2024, se pudo evidenciar que el hipoclorito se recibió en envases de 1.9 litros y una concentración de 5.25% (tal como se evidencia en la imagen N°3) y en el acta de entrega de elementos e insumos de aseo, se evidenció que se relacionó la entrega del hipoclorito de 2000 ml y con una concentración 5.6% (tal como se evidencia en la imagen N°4), por tanto, se puede concluir que la cantidad entregada y la concentración de producto hipoclorito es menor que la relacionada en el acta y recibida por el personal de preparación de alimentos, evidenciando un incumpliendo de entrega del producto relacionado.

Hallazgo 3. De acuerdo con el calendario escolar definido para cada vigencia mediante acto administrativo por la Gobernación de Antioquia y al verificar la contratación para cada vigencia sobre la cobertura de cada uno de ellos, se encontró que en la vigencia 2023, no se cubrieron 11 días del calendario escolar (4 días del 16 al 20 de enero y 7 días del 24 de agosto al 3 de septiembre) con la atención del complemento alimentario y para la vigencia 2024 no se cubrieron 5 días del calendario (del 15 al 20 de enero) con la atención del complemento alimentario, tal como se relaciona en las siguientes tablas, lo anterior incumpliendo lo establecido en el eje de cobertura del artículo 11 del Resolución 0355 de 2021.

Cuadro1. Relación contratos PAE 2023, valor y días calendario cubiertos

Contratos PAE 2023				
Contratos	Valor	Plazo (días)	Fechas inicio	Fecha Terminación
Contrato 2132 de 2023	\$ 1.037.312.000	69	20 de enero	05 de mayo
Adición 1	\$ 513.528.866	32	06 de mayo	13 de julio
Modificación 2	\$ -	13	14 de julio	02 de agosto
Contrato 2697 de 2023	\$ 148.540.572	13	03 de agosto	23 de agosto
Adición 1	\$ 74.265.660	0	-	-
Contrato 2711 de 2023	\$ 127.245.300	10	04 de septiembre	15 de septiembre
Contrato 2715 de 2023	\$ 742.421.808	48	11 de septiembre	27 de noviembre
TOTAL	\$ 2.643.314.206	185		

Fuente: Elaboración propia

Imagen 5. Calendario Escolar 2023

PERÍODO	SEMANAS LECTIVAS Y PERÍODOS ACADÉMICOS AÑO 2023		
	DESDE	HASTA	DURACIÓN (En semanas)
1º	16 de enero	26 de marzo	10 semanas
2º	27 de marzo	2 de abril	1 semana
	10 de abril	11 de junio	9 semanas
3º	3 de julio	10 de septiembre	10 semanas
4º	11 de septiembre	8 de octubre	4 semanas
	16 de octubre	26 de noviembre	6 semanas
TOTAL SEMANAS			40 SEMANAS

Fuente: Resolución 2022060367542 de la Gobernación de Antioquia

Cuadro 2. Relación contratos PAE 2024, valor y días calendario cubiertos

Contratos PAE 2024				
Contratos	Valor	Plazo (días)	Fechas inicio	Fecha Terminación
Contrato 018 de 2024	1311439692	74	23 de enero	10 de mayo
Adición 1	288903689	19	11 de mayo	2 de julio
Adición 2	0	3	3 de julio	5 de julio
Contrato 0389 de 2024	1665882852	94	8 de julio	30 de noviembre
TOTAL	\$ 3.266.226.233	190		

Fuente: Elaboración propia

Imagen 6. Calendario Escolar 2024

PERÍODOS	SEMANAS LECTIVAS Y PERÍODOS ACADÉMICOS AÑO 2024		
	DESDE	HASTA	DURACIÓN (En semanas)
1°	15 de enero	24 de marzo	10 semanas
2°	1 de abril	9 de junio	10 semanas
3°	1 de julio	8 de septiembre	10 semanas
4°	9 de septiembre	6 de octubre	4 semanas
	14 de octubre	24 de noviembre	6 semanas
TOTAL SEMANAS			40 SEMANAS

Fuente: Resolución 2023060347606 de la Gobernación de Antioquia

Hallazgo 4. Durante las visitas en sitio, no fue posible verificar los registros del número de entrega de raciones (listados de asistencia de estudiantes beneficiarios en restaurantes escolares), por tanto, no fue posible establecer la eficacia del programa, a lo anterior se suma, que en las minutas de dos (2) contratos de la vigencia 2023 se relacionan número de raciones diferentes a los cupos autorizados (3.119) para algunos días, tal como se muestra en las siguientes imágenes 7, 8 y 9, solo en la I.E María Auxiliadora se pudo evidenciar que un docente verificaba con un listado el ingreso de los beneficiarios del Programa.

En el contrato 2697 de 2023 se contrataron 7.619 raciones divididas así:

03 de agosto: 2.000 raciones
 04 de agosto: 2.500 raciones
 08 de agosto: 3.119 raciones
 09 de agosto: 2.730 raciones
 10 de agosto: 2.730 raciones
 11 de agosto: 2.730 raciones
 14 de agosto: 2.325 raciones
 15 de agosto: 2.730 raciones
 16 de agosto: 2.730 raciones



Informe Definitivo de Auditoria Oficina de Control Interno

En el contrato 2711 de 2023 se contrataron 27.300 raciones divididos así:
 4 de septiembre: 2.730 raciones
 5 de septiembre: 2.730 raciones
 6 de septiembre: 2.730 raciones
 7 de septiembre: 2.730 raciones
 8 de septiembre: 2.730 raciones
 11 de septiembre: 2.730 raciones
 12 de septiembre: 2.730 raciones
 13 de septiembre: 2.730 raciones
 14 de septiembre: 2.730 raciones
 15 de septiembre: 2.730 raciones

Imagen 9. Contrato 2711 de

SEDE EDUCATIVA	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	TOTAL RACIONES
LE R SAN FRANCISCO	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	
L.E. SALINAS	203	203	203	203	203	203	203	203	203	203	
E R CARDALITO (UNIT)	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	
E R MAN DEL CARDAL (UNIT)	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	
E R SINIFANA (UNIT)	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	
C. E. R. EL CANO	95	95	95	95	95	95	95	95	95	95	
C. E. R. MONSEÑOR PEDRO LUIS ALVAREZ CORREA	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	
C. E. R. CLAUDINA MUNERA	171	171	171	171	171	171	171	171	171	171	
L. E. R. DARIO SUÑERREZ RAVE-COLEGIO	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	
E R ILLUIS JAVIER GARCIA ISAZA	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	
E R LA CLARA	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	

Página 1 de 10
 Código: F-CC-28 / Versión: 07
 Caldasantioquia.gov.co | Carrera 49 N° 129 SUR 50 | Computador 604-3788500

Alcalda de Caldas Antioquia		CONTRATO										Código: F-CC-28	
												Versión: 07	
												Proceso: A-CC-10	
												Fecha actualización: 30/03/2023	
C. E. R. EL SOSENTA	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22			
L. E. GABRIEL ECHAVARRIA	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170			
L. E. JOSE MARIA BERNAL	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170			
E. U. JORGE VALENCIA JARAMILLO	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100			
E. U. SANTA INES	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110			
E. U. JOAQUIN ARISTIZABAL	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150			
L. E. PEDRO LUIS ALVAREZ CORREA	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150			
E. U. SANTA MARIA SORRETTI	168	168	168	168	168	168	168	168	168	168			
E. U. ANDALUCIA	107	107	107	107	107	107	107	107	107	107			
L. E. MARIA AUXILIADORA	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30			
L. E. R. LA CHUSCALA	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122			
L. E. FEDERICO ANGEL BEDEZ	212	212	212	212	212	212	212	212	212	212			
SEDE CIRIO MENDIA	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150			
TOTAL	2730	27300											

2023

Fuente: Secop 2

Hallazgo 5. Condiciones inadecuadas de higiene para la fabricación de alimentos: Se evidenciaron estructuras de comedores y espacios de preparación de los alimentos que no cumplen con lo establecido en el título 2 de la Resolución 2674 de 2013, tal como se relaciona a continuación:

- a. **Institución Educativa Federico Ángel:** Se evidencia desprendimientos de material del techo, riesgo eléctrico y de quemadura, no hay separación entre el área de preparación de alimentos y el comedor.
- b. **Institución Educativa Rural Salinas Sede Cardalito:** Se evidencia desprendimientos de material del techo y aberturas en la puerta.
- c. **Institución Educativa Rural Salinas Sede Sinifaná:** Se evidencia aberturas en el techo
- d. **Institución Educativa La Chuscala:** Se evidencia desprendimientos de material del techo y de las paredes, mesón de la cocina con grietas.
- e. **Institución Educativa Salinas:** Se evidencia desprendimientos de material del techo y riesgo eléctrico.



Foto 1 I.E Federico Ángel



Foto 2 I.E Federico Ángel



Foto 3 I.E Federico Ángel



Foto 4 I.E Federico Ángel



Foto 5 I.E Federico Ángel



Foto 1 I.E Rural Salinas Sede Sinifaná



Foto1 I.E Rural Salinas Sede Cardalito



Foto2 I.E Rural Salinas Sede Cardalito



Foto 1 I.E La Chuscala



Foto 2 I.E La Chuscala



Foto 3 I.E La Chuscala



Foto 4 I.E La Chuscala



Foto 1 I.E Salinas



Foto 2 I.E Salinas

Lo anterior, contraviene lo establecido en el siguiente articulado:

✚ RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 ART. 7 NUMERAL 4.1 VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS *“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 anti insecto de fácil limpieza 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.”*

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

✚ 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.”

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

✚ RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 ART. 9 NUMERAL 3. “*Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos (...).*”

Hallazgo 6. Se evidenció en alguna Instituciones Educativas comedores con espacios reducidos para la comodidad de los estudiantes al momento de consumir los alimentos así:

- a. **Institución Educativa Pedro Luis Álvarez Correa:** Comedor insuficiente para 197 estudiantes en la jornada de la mañana y 97 en la jornada de la tarde, es el mismo comedor para los estudiantes que compran alimentos en la tienda
- b. **Institución Educativa La Chuscala.**
- c. **Institución Educativa Gabriel Echavarría.**



Foto 1 I.E Pedro Luis Álvarez Correa



Foto 2 I.E Pedro Luis Álvarez Correa



Foto 1 I.E La Chuscala



Foto 2 I.E La Chuscala



Foto 1 I.E Gabriel Echavarría



Foto 2 I.E Gabriel Echavarría

RECOMENDACIONES CONTROL INTERNO

1. Realizar el registro diario de estudiantes beneficiarios del complemento alimentario, de manera que se tengan datos precisos para análisis y toma de decisiones relacionadas con alimentos preparados y no entregados, inasistencias repetitivas de beneficiarios entre otros, y principalmente de la entrega efectiva de complementos alimentarios a estudiantes que requieran ser beneficiados del programa y no haya lugar a la pérdida de alimentos preparados.
2. Mantener un mínimo de equipos indispensables como licuadoras o pica todo para los restaurantes que atienden un gran número de estudiantes beneficiarios a fin de que tengan reemplazo oportuno de manera que no se modifiquen las minutas y se entregue de manera oportuna el complemento alimentario.
3. Fortalecer la transparencia y la participación comunitaria para asegurar la rendición de cuentas y la mejora continua del programa.
4. Efectuar la entrega y recepción de insumos para la preparación de los alimentos y los elementos de aseo en horarios diferentes a la entrega de complementos alimentarios a los estudiantes, de manera que la entrega pueda ser verificada con mayor rigurosidad y se implemente el procedimiento de devolución u observaciones y de esta manera se tengan elementos de calidad y cantidad dispuestos para el desarrollo del programa.
5. Realizar mejoras locativas o de infraestructura de las instituciones educativas que no fueron integradas en los contratos de infraestructura de vigencias anteriores, lo que permite cumplir con las normas de sanidad tal como se pudo evidenciar en el buen estado, orden y la limpieza
6. Analizar la posibilidad de retomar la atención con complemento alimentario almuerzo, con el propósito de mejorar la alimentación de niños y niñas que el único alimento completo y nutritivo es el que pueden recibir en las instituciones educativas.

CONCLUSIONES DE LA AUDITORÍA

Revisadas las cantidades, calidades, cumplimiento de minutas, presentaciones y visualmente la ingesta del complemento alimentario en las trece (13) instituciones visitadas, se concluye que cumple con estas especificaciones y con los objetivos del programa en el Municipio de Caldas, lo cual demuestra un compromiso claro con la nutrición y el bienestar de los estudiantes, sin embargo, se identificaron aspectos que requieren atención para maximizar su eficiencia y eficacia tales como infraestructura inadecuada en el 31% de los restaurantes escolares visitados lo cual dificulta el almacenaje separado de alimentos, elementos de aseo e instalaciones sanitarias y Vestier, así como un ambiente cómodo y



Informe Definitivo de Auditoría Oficina de Control Interno

adecuada para el consumo del complemento alimentario dotándolos con sillas y mesas cómodas y de fácil limpieza.

Se resalta la labor del equipo que lidera y coordina el Programa de Alimentación PAE desde la secretaría de Educación con relación a la mejora de la presentación del complemento alimenticio de manera que se minimice el desperdicio de alimentos principalmente en los estudiantes de los grados de preescolar y primaria.

Para constancia se firma en Caldas, Antioquia, a los 12 días del mes de diciembre del año 2024.

APROBACIÓN DEL PREINFORME DE AUDITORÍA		
Nombre Completo	Responsabilidad	Firma
HILDA JANED VÉLEZ TORRES	Auditor Interno	<i>Hilda Vélez</i>
BEATRIZ ELENA CORREA HENAO	Auditor Interno	<i>Beatriz</i>
KATHERINE YEPEZ DUQUE	Auditor Interno	<i>Katherine</i>
JOSÉ FERNANDO ANGEL VANEGAS	Auditor Interno	<i>José Fernando</i>
CARLOS MARIO HENAO VÉLEZ	Jefe Oficina de Control Interno	<i>Carlos Mario Henoa Vélez</i>