

Bogotá D.C., septiembre 2022

Señor (a)

ANONIMO (A)

Correo: institucional@personeriabogota.gov.co

Personería de Bogotá D.C.

Ciudad

RADICACIÓN CORRESPONDENCIA DE SALIDA	
Radicado	S-2022-286065
Fecha	2022-09-09
No. Referencia	E-2022-154335

Asunto: Respuesta Rad. E-2022-154335 a requerimiento trasladado por la Personería de Bogotá mediante rad. SINPROC No. 3183329

Respetado(a) Ciudadano(a), reciba un cordial saludo;

En respuesta al radicado del asunto, mediante el cual se de forma anónima manifiesta las situaciones relacionadas a continuación con la prestación del servicio de alimentación escolar en el Colegio Marsella IED, para las cuales se da respuesta en los siguientes términos:

1. Preparación inadecuada de los alimentos, pollo crudo y carne cruda muy mal cocida en los términos inadecuados.

Respuesta. La preparación de los alimentos es realizada a partir de la receta estándar y el ciclo de menú correspondiente, este menú diario tiene un alistamiento previo donde se verifican las cantidades y estado de inocuidad de las materias primas a procesar, en la cocción e los componentes proteicos (carne, pollo, cerdo) se verifican las temperaturas internas del componente en diferentes tiempos los cuales son llevados en un formato de seguimiento; posterior a esto la operación en cabeza el gestor II cumple con todos los protocolos de aseguramiento de la calidad para liberar el alimento el cual es evaluado con un prueba organoléptica realizada por el mismo y el Interventor de campo que este a cargo de la institución educativa. Estos controles se establecen para garantizar la óptima cocción de todos los componentes alimentarios y minimizar riesgos para la salud.

Aunado a lo anterior, se precisa que el programa cuenta con una interventoría integral que tiene por objeto verificar las condiciones técnicas, administrativas, jurídicas y financieras de los contratos suscritos para la operación del programa en todas las instituciones educativas beneficiaras, dado el volumen del programa la interventoría cuenta personal en campo que diariamente verifican las condiciones de operación en IED, plantas tanto de alimentos y logísticas como comedores escolares y rutas y distribución. En el marco de este seguimiento se realizó la verificación de las novedades técnicas presentadas en la institución educativa y no se evidenció reporte de novedades asociadas a la situación reportada.

- 2. Refrigerios en estado de vencimientos**
- 3. Moho en pasteles ponqué y pan**
- 4. Lácteos en mal estado vencidos**

Respuesta. Frente la situación reportada, la SED se permite informar que los procesos de control de calidad en cada etapa del proceso de entrega de refrigerios (fabricación, almacenamiento, ensamble, transporte y entrega en Instituciones Educativas) y sus responsables tienen la obligación de cumplir condiciones mínimas de las fichas técnicas de productos ofertado y contratados son controlados permanentemente por la Interventoría técnica integral que cuenta con personal de interventores (profesionales en el área de alimentación) en todas las etapas de ejecución de la operación del programa, lo que hace poco probable que se presente la entrega de algún alimento vencido ya que es un criterio fundamental de control en todo el proceso.

El PAE ha documentado casos de alimentos vencidos o cercanos al vencimiento que se presentan cuando los estudiantes por diversos motivos no consumen el alimento el día que se entregan y los almacenan por varios días.

Adicionalmente se precisa que no se evidenció reporte por parte de la IED frente al suministro de componentes del refrigerio escolar con fecha de vencimiento anterior a su entrega o alimentos con presencia de moho.

5. Refrigerios duros y repetidos todos los días el mismo ponqué tieso y en mal estado.

Respuesta: El Complemento Alimentario en los términos del artículo 5 de la Resolución 335 de fecha 23 de diciembre del año 2021 expedida por la UApA, corresponde “a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por nivel educativo y tipo de ración en un tiempo de comida. Persigue entonces complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar”. El Refrigerio es definido como una ración diaria de alimentos inocuos, que es entregada a los estudiantes de las instituciones educativas oficiales, en administración de servicios educativos o matrícula contratada durante su asistencia a la jornada escolar. El refrigerio busca complementar la alimentación consumida en el hogar y cubre un porcentaje de las recomendaciones nutricionales para los estudiantes.

La SED ha establecido un aporte nutricional del Refrigerio del 22% de las recomendaciones de energía y nutrientes que cumple con lo establecido normativamente. Los alimentos que integran los refrigerios escolares se encuentran agrupados en las siguientes categorías de alimentos: Bebidas lácteas, Quesos, Cereales empacados, Cereales compuestos, Néctar, Fruta fresca, Frutos secos y Postres. La interventoría realiza seguimiento al componente alimentario y nutricional de cada modalidad. Así, para la contratación de alimentos en esta modalidad la SED ha sido pionera en establecer criterios de calidad nutricional mínimos y puntuables en marco de la contratación pública de alimentos para el PAE en el país, modalidad en la cual se cuenta con un total de 64 alimentos adjudicados con los que se estructuran los menús estándar, especiales y de contingencia para entregar en los colegios.

Respecto a la calidad, como se mencionó, la PAE cuenta con una interventoría integral encargada de vigilar los aspectos técnicos, jurídicos, administrativos, financieros y contables la cual, a través del seguimiento diario, busca garantizar las condiciones óptimas de operación del programa en el territorio, aunado a ello no se evidenció reporte por parte de la IED de novedades asociadas a la calidad de los componentes del refrigerio escolar entregados.

6. Comida desabrida y sin sabor

Respuesta. En la preparación de las diferentes recetas estándar se establece los gramajes de sal y especias permitidas por la normatividad para cada componente dentro del marco de preparación de alimentos saludables en los programas del Estado.

Con respecto a la alimentación se hacen las siguientes recomendaciones: lograr un equilibrio energético y un peso normal; limitar la ingesta energética procedente de las grasas, sustituir las grasas saturadas por grasas insaturadas y tratar de eliminar los ácidos grasos trans; aumentar el consumo de frutas y hortalizas, así como de legumbres, cereales integrales y frutos secos; limitar la ingesta de azúcares libres; limitar la ingesta de sal (sodio) de toda procedencia y consumir sal yodada.

Por otro lado la Estrategia Nacional de Reducción de Consumo Nacional de Sal/Sodio (2012- 2021) Cuyo objetivo es contribuir a la disminución de la mortalidad atribuible a hipertensión arterial y enfermedad cardiovascular en la población Colombiana, mediante la reducción gradual del consumo de sal proveniente de las diferentes fuentes alimentarias, hasta lograr la recomendación de la OMS prevista para el año 2021 (5 g sal ó 2 g sodio/ persona/día), a través de la implementación de 5 líneas de acción: industria, sector gastronómico, proveeduría institucional, investigación e información, educación y comunicación.

El programa integra estas estrategias en el marco de la promoción de hábitos de vida saludable que impacten de forma positiva el bienestar de los niños, niñas y jóvenes matriculados en el sistema educativo oficial.

7. No dan refrigerios siempre están incompletos nunca coinciden con el número de estudiantes.

Respuesta. De manera y en el marco de las competencias de la Dirección de Bienestar Estudiantil nos permitimos informar en primer lugar que el Programa de Alimentación Escolar PAE del Distrito, es un conjunto articulado de estrategias orientadas a contribuir en el derecho a la vida sana, a la educación con calidad y a la alimentación en el marco de las políticas nacionales y distritales, atendiendo al 100% de estudiantes de la matrícula oficial que lo requieren, con un apoyo alimentario bajo las modalidades de suministro de refrigerios escolares y el Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares SIDAE, con calidad nutricional, variado e inocuo y fomentando la promoción de prácticas saludables que favorecen el acceso y la permanencia en el sistema educativo oficial.

Es importante precisar que la atención que se brinda desde el programa corresponde a la necesidad comunicada directamente por la institución educativa de conformidad con lo establecido en la Res. 0685 de 2018 expedida por la Secretaría de Educación de Distrito y mediante la cual se reglamenta el PAE en la Ciudad de Bogotá, por lo que se entiende que corresponde al 100% de la población que lo requiere.

8. Frutas en mal estado

Respuesta. Teniendo en cuenta que, para la modalidad de refrigerios escolares del proceso CCE-973-IAD-2019 se encuentran integrados los componentes bebida láctea o néctar, cereal, acompañante y fruta; que con respecto al componente de fruta es importante mencionar que se integra en los suministros con el objetivo de proporcionar a los estudiantes un alimento natural que aporta vitaminas y minerales contribuyendo en el bienestar de los estudiantes, dado que las frutas y verduras se constituyen en uno de los grupos de alimentos definidos por las Guías Alimentarias para la población colombiana, el cual se busca promocionar su consumo a través de los complementos entregados en el Programa de Alimentación Escolar - PAE.

Las frutas, al igual que los demás componentes, son sometidas a un muestreo en acuerdo con la normatividad vigente para alimentos donde se determina el cumplimiento a las especificaciones establecidas en las fichas técnicas de la SED, el cual se realiza tanto en las plantas de alimentos como en la recepción en las plantas logísticas, siendo estas aprobadas para el consumo validando los criterios de aceptación y rechazo.

Dentro de las características de las variedades de las frutas se encuentra el color verde de su cascara de algunas de ellas dependiendo la variedad, como es el caso de la mandarina, el mago, la pera, entre otras; el cual no es motivo de rechazo, debido a que la pulpa de la fruta cumple con las características propias como son apariencia, olor, dulzor y sabor característico.

Adicionalmente se precisa que no se evidenció reporte por parte de la IED frente al suministro del componente fruta en mal estado.

9. Pelos y suciedad en la comida

Respuesta. Frente a la novedad de contaminación física por cabello y suciedad en raciones entregadas en línea de servicio, en el seguimiento a los reportes no se tiene registro de esta sin embargo dentro del proceso de estandarización que realiza la Secretaría de Educación dentro del Programa de Alimentación Escolar se solicitó al Asociado implementación de un plan de mejora y controles internos en la operación, en los que se contempla:

- Refuerzo de capacitación en uso de elementos de protección personal.
- Refuerzo en controles internos y verificación por un integrante del equipo de colaboradores.
- Ajuste de utilización de gorros a los colaboradores que lo requieran.

Si esta situación que se presentó obedece a un caso es puntual dicha contaminación puede deberse a la dinámica que se presenta en el área social cuando el alimento es retirado de la guillotina quedando expuesto al medio ambiente en su transcurso por el área social y es susceptible a que se contamine con un cabello de algún compañero que transita este espacio o a un factor ambiental como la brisa que traslada cabellos al espacio de consumo lo cual algunas veces es imperceptible hasta que el alumno va a consumir el alimento.

10. Mal manejo y almacenamiento de los alimentos

Respuesta. Las instituciones Educativas del distrito cuentan con la ejecución de la Interventoría del Programa de Alimentación Escolar en el marco del Contrato de Interventoría No. 2723 de 2021. En revisión de las novedades presentadas por la interventoría no se han presentado hallazgos que indiquen el mal manejo y/o almacenamiento de los alimentos situación que concuerda con la última visita de la Subred Sur Occidente realizada el día 20/05/2022 donde se emitió un concepto sanitario favorable con un valor de 94.50% sin novedades que evidencias malas prácticas en el comedor escolar.

11. Se nota que todo lo adquieren listo para vender para bajar costos, la calidad es pésima en cuanto los carbohidratos.

Respuesta. Es importante mencionar que el Programa de Alimentación Escolar PAE, en el marco de la normatividad nacional y distrital vigente, cuenta con dos modalidades de suministro a saber: i) Servicio integral de desayunos y almuerzos escolares – SIDA, el cual contempla la alimentación preparada en sitio y ii) Refrigerios Escolares.

Para la modalidad del **Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares – SIDA**, la Secretaría de Educación del Distrito SED cuenta con el convenio de asociación No. 2804724 de 2021, suscrito con la Caja de Compensación Familiar - Compensar, como resultado del proceso competitivo SED-PC-C092-DBE-042-2021 adelantado a través de la plataforma SECOP II y el cual puede ser consultado en el enlace: <https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.2121571&isFromPublicArea=True&isModal=true&asPopupView=true>, donde encontrara el estudio de costos que soporta dicho convenio y en donde se discrimina los precios de cada una de las raciones entregadas en el marco de esta modalidad.

Respecto a la modalidad de **refrigerios escolares**, la SED contrata para la operación de esta modalidad, por un lado la **compra de los alimentos** que componen el refrigerio escolar y por otro lado la **operación logística de ensamble y distribución** de los mismos en las IED beneficiarias, para ello la Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente en el marco del Convenio de Interadministrativo 4050 de 2016, el cual tiene por objeto: “*Aunar esfuerzos con el fin de adelantar los procesos contractuales necesarios para la implementación de instrumentos de agregación de demanda que permitan la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el Distrito Capital*”. adelantó los procesos CCE-973-IAD-2019 para la compra de alimentos y CCE-974-IAD-2019 para la operación logística suscribiendo como resultado de dichos procesos los Instrumentos de Agregación de Demanda IAD CCE-231-IAD-2020 y CCE-186-IAD-2020 respectivamente.

Los procesos adelantados se realizan de conformidad con el estatuto de contratación pública y se establecen en cada uno de estos, condiciones técnicas, de calidad, inocuidad y nutricionales que permiten garantizar que los proveedores adjudicados, sean los más idóneos para la ejecución del objeto contractual.

A continuación, se relacionan los enlaces de consulta de SECOP II donde se encuentra disponible la información de los procesos, así como los estudios de costos que soportan la contratación de esta modalidad.

Proceso No. CCE-973-IAD-2019:

<http://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.1234459&isFromPublicArea=True&isModal=true&asPopupView=true>

Proceso No. CCE-974-IAD-2019:

<https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.1233402&isFromPublicArea=True&isModal=true&asPopupView=true>

12. Nada cumple con las medidas sanitarias y de higiene los refrigerios deberían ser empacados para ser entregados a cada estudiante con su contenido cerrado y hermético y no contaminado.

Respuesta. Como bien se mencionó, la interventoría del PAE tiene por objeto verificar las condiciones técnicas, administrativas, jurídicas y financieras de los contratos suscritos para la operación del programa en todas las instituciones educativas beneficiarias, dado el volumen del programa la interventoría cuenta personal en campo que diariamente verifican las condiciones de operación en IED, plantas tanto de alimentos y logísticas como comedores escolares y rutas y distribución. En este ejercicio de adelantas acciones como:

- Verificación de la producción o compra de alimentos.
- Verificación de entrega de alimentos de acuerdo con lo contratado
- Verificación de almacenamiento de alimentos.
- Verificación de preparación o ensamble de complementos alimentarios.
- Levantamiento y seguimiento al Perfil higiénico sanitario (PHS) de las plantas de producción de alimentos.
- Verificación de la lista de chequeo de parámetros contratados.
- Socialización de inconsistencias y hallazgos.
- Control de especificaciones técnicas de materias primas.
- Seguimiento a los alimentos o preparaciones (pesos, componentes y características organolépticas).
- Verificación de condiciones de transporte y embalaje.
- Verificación del concepto higiénico sanitario de las plantas y vehículos transportadores.
- Verificación de la inocuidad de los alimentos, a través de análisis microbiológicos.
- Verificación de la calidad nutricional, a través de análisis bromatológicos.
- Verificación de muestras y contramuestras.
- Control de tiempos y temperaturas.
- **Verificación de empaque y rotulado.**
- Control de empaque.
- Realización de encuesta de aceptabilidad de los alimentos a niños, niñas y adolescentes.
- Verificación de los horarios de entrega.
- Socialización de novedades.
- Verificación de la calidad del servicio.
- Verificación de la matrícula autorizada vs. beneficiarios atendidos.
- Disposición de residuos.
- Validación de cumplimiento de normatividad vigente en tiendas escolares

Ahora bien, frente a las desviaciones que se presentan en la entrega, la interventoría requiere a los proveedores y se generan planes de mejoramiento para mitigar la ocurrencia de situaciones que afectan la correcta prestación del servicio. Adicionalmente estas situaciones generan descuentos de tipo económico. Para finalizar, en el marco de seguimiento adelantado, se realizará una visita por parte de la interventoría del programa a fin de verificar las condiciones de operación del PAE al interior de la IED y generar las acciones de mejora a las que haya lugar.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

La presenta respuesta quedara publicada en la página Web de la Secretaria de Educación para su consulta del 9 de septiembre al 15 de septiembre de 2022.

Cordialmente,

DANIEL EDUARDO MORA CASTAÑEDA
Director de Bienestar Estudiantil

Aprobó: Juan Ramón Baracaldo – Contratista DBE

Proyectó: Michael Andrés Pinzón – Cesar Arturo Patiño - Contratistas DBE