

CONCEJO DE BOGOTÁ 01-08-2019 04:14:04

2019ER18982 O 1 Fol:1 Anex:0

ORIGEN: SECRETARIA DE EDUCACION/CLAUDIA PUEENTES RIAÑO

DESTINO: COMISION 3ª PERM. DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO/SA

ASUNTO: RTA PROP 299 SECRETARIA DE EDUCACION

OBS: Bogotá, D.C., Julio de 2019



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

| | |
|--|----------------------------------|
| | |
| | Radicado N° S-2019-144212 |
| Fecha: 01-08-2019 - 13:57 | Fotos: 3 Anexos: |
| Radicador: MAGDALENA MOTTA CAMPOS | - 1000 |
| Destino: COMISION TERCERA PERMANENTE DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO | |
| Consulte el estado de su trámite en www.educacionbogota.edu.co | |
| opción CONSULTA TRÁMITE con el código de verificación: O3X3N | |

Doctor
RONALD SÁNCHEZ POSADA
Subsecretario de Despacho
Comisión Tercera Permanente de Hacienda y Crédito Público
Concejo de Bogotá
Calle 36 No. 28 A- 41
Ciudad

Ref.: Respuesta Proposición 299 de 2019 Radicado SED E-2019-118245

Estimado Dr. Sánchez, reciba un cordial saludo.

De manera atenta se da respuesta a la 299 de 2019 "*Control al transporte y manipulación de alimentos en establecimientos educativos*", de acuerdo a la competencia de la Secretaría de Educación del Distrito – SED.

La Secretaría de Educación del Distrito, bajo el liderazgo de la Dirección de Bienestar Estudiantil, beneficia al 100% de los estudiantes matriculados en el Sistema Educativo Oficial del Distrito, que manifiestan su voluntad de recibir alimentación escolar, a través del rector de la Institución Educativa Distrital. Se entregan complementos alimentarios en dos modalidades: refrigerios y servicio integral de desayunos y almuerzos escolares –SIDAE-; esta entrega está acompañada de acciones pedagógicas con los diferentes actores que conforman la comunidad educativa.

Por unidad de materia damos respuesta a las preguntas 1 y 3 en los siguientes términos:

1. ¿Con qué periodicidad ejerce la entidad a su cargo el control al manejo y manipulación de alimentos en los establecimientos educativos del orden distrital?

3. ¿Cómo se viene ejerciendo la supervisión e interventoría frente a la contratación que se ha adelantado para el suministro de alimentos a los establecimientos educativos y jardines infantiles del orden distrital?

Es de precisar que, la Secretaría de Educación del Distrito en el marco del Plan de Desarrollo Bogotá Mejor para Todos, acorde con sus competencias, en cuanto a educación inicial para la primera infancia, atiende la población en el rango de 5 y 6 años de edad, que corresponde a los grados de Jardín y Transición, por lo cual el PAE hace entrega de complementos alimentarios a los estudiantes de Jardín y Transición matriculados en las Instituciones Educativas Distritales.

Ahora bien frente a los interrogantes planteados, se informa que el Programa de Alimentación Escolar del Distrito, dentro de los mecanismos de seguimiento y control, cuenta con una interventoría técnica,

Av. El Dorado No. 66 - 63
Código postal: 111321
PBX: 324 1000 - Fax: 315 34 48
www.educacionbogota.edu.co
Info: Línea 195

**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



administrativa, financiera y jurídica, la cual es ejercida por C&M Consultores¹, acorde con la normatividad sanitaria vigente, el pliego de condiciones para cada modalidad y los anexos técnicos del contrato de interventoría. La mencionada interventoría tiene alcance de seguimiento y control a: *(i)* las plantas de producción de alimentos, *(ii)* las plantas de ensamble, almacenamiento y distribución de refrigerios escolares y en las instituciones educativas receptoras de alimentación escolar, con el objeto de garantizar a calidad e inocuidad de los complementos alimentarios.

A continuación, se describen las actividades que realiza la interventoría por cada modalidad de entrega;

Modalidad Refrigerios Escolares²

a. En las plantas de producción o distribución de alimentos que componen los refrigerios escolares y en las plantas de ensamble de refrigerios, se evalúan los siguientes aspectos:

- Condiciones higiénico sanitarias en planta: áreas ofertadas, equipo y utensilios, personal manipulador de alimentos, condiciones de saneamiento.
- Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad de la planta: recepción y almacenamiento de materias primas, producción y ensamble, almacenamiento de producto terminado, despacho, transporte y distribución.
- Calidad Nutricional: verificación de gramajes de los componentes del refrigerio, verificación del menú, revisión de las características de componentes y empaques, revisión del cumplimiento de la rotación en el ciclo de menús y del ciclo de frutas de los refrigerios, cumplimiento de las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).
- Vigilancia de la calidad microbiológica y de la calidad nutricional por bromatología: toma de muestras para la realización de análisis microbiológicos y bromatológicos, verificar que los alimentos que componen los menús contengan el aporte de proteína ofertado, verificar que los alimentos lácteos y néctares que componen los menús contengan el aporte de hierro aminoquelado ofertado, análisis proximal, que comprende la determinación de proteína, grasa, humedad, cenizas, fibra cruda y carbohidratos, además de micronutrientes (hierro y calcio) para un menú completo (exceptuando la fruta).
- Seguridad Industrial: Se verifica solamente en las plantas de ensamble de refrigerios escolares.

Frente a la periodicidad, las actividades de seguimiento, monitoreo y control que se realizan en las plantas de proveedores de alimentos se ejecuta acorde a la cantidad de entregas por orden de producción vigente³. Para el caso de proveedores de frutas y preparaciones compuestas (sanduches, wraps) se garantiza presencia permanente de la interventoría en cada una de las plantas que tenga producción y entrega de alimentos para el programa.

Para las actividades de seguimiento, monitoreo y control que se realizan en las plantas de los proveedores logísticos se garantiza la permanencia de los interventores durante toda la operación,

¹ En el marco del contrato No. 877858 de 2019

² En cumplimiento de lo establecido en el anexo técnico del instrumento de agregación de demanda CCE-606-1-AG-2017.

³ Documento que emite la SED para la solicitud de alimentos a los proveedores logísticos y de alimentos



con el fin de hacer seguimiento en las siguientes etapas: recepción de materia prima, ensamble de refrigerios escolares y cargue de los mismos.

b. En las sedes educativas, se verifican los siguientes aspectos:

- Personal distribuidor de refrigerios.
- Condiciones de transporte y recibo: horarios de entrega, condiciones higiénico sanitarias de los vehículos, temperatura de los refrigerios y calidad de sus componentes, entre otros.
- Aseguramiento y control de calidad: condiciones de empaque y rotulado, cumplimiento de características organolépticas y fechas de vencimiento de los componentes del refrigerio.
- Otras condiciones de la contratación: cantidad de refrigerios escolares por tipo de ración, cumplimiento del menú.
- Condiciones de recibo en las instituciones educativas: designación de responsable de la recepción, correcto diligenciamiento de los formatos de registro de entrega de refrigerios, Verificar las condiciones de almacenamiento temporal dispuesto para los refrigerios escolares.

Frente a la periodicidad, para el seguimiento, monitoreo y control a instituciones educativas, se realizan al mes mínimo dos visitas por sede, sitio, tipo de entrega y jornada y para los colegios en administración del servicio educativo que únicamente reciban refrigerios escolares, se realizan tres visitas al mes.

Modalidad Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares

La interventoría realiza las actividades de verificación de SIDA E, en las sedes educativas, como se describe a continuación:

- En cuanto a la calidad nutricional: Se verifica el cumplimiento de las porciones establecidas dentro de la minuta patrón, de acuerdo a los lineamientos establecidos; se comprueba el cumplimiento del aporte nutricional de los menús verificados del ciclo de minutas según los grupos etarios y tiempo de comida para la entrega de comida caliente; verificación del cumplimiento del aporte nutricional establecido en el menú de contingencia.
- Las condiciones higiénico sanitarias: Condiciones de saneamiento de las áreas equipos, menaje y utensilios, oportuno lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua, adecuada disposición de recipientes, bolsas, clasificación y disposición de residuos. Calidad y normatividad.
- Personal manipulador y elementos de seguridad Industrial.
- Condiciones de transporte en el recibo de materias primas: Condiciones higiénico sanitarias y de refrigeración y congelación de los vehículos, en caso de requerirse.
- Condiciones de recibo de materias primas.
- Almacenamiento, Producción y Distribución de materias primas.
- Componente Alimentario y Nutricional.
- Respecto a la calidad organoléptica y sensorial: Evaluación y verificación organoléptica y sensorial a los alimentos preparados que componen el menú a entregar en cada uno de los tiempos de comida. Revisan el ciclo de menús enviado por parte del operador en la modalidad Comida Caliente (en comedor y transportada).

- Vigilancia de la calidad microbiológica y fisicoquímica: Verifican documentalmente que el operador del complemento cuente con un laboratorio externo para ejecutar la vigilancia de la calidad en el complemento alimentario de comida caliente, realizan seguimiento al cronograma y a la toma de muestras microbiológicas y fisicoquímicas realizadas por el operador y verifican el procedimiento de recolección de las mismas.
- Otras condiciones técnicas: Procesos de estandarización (tamaño de porciones elaboración de componentes y/o preparaciones), Cantidad y disposición de menaje.
- Para el Servicio Integral de Almuerzos Transportados, se verifica las condiciones de transporte y empaque.

Las actividades de verificación anteriormente descritas en las sedes educativas para esta modalidad, las realiza la interventoría del PAE, con una relación de un interventor por cada dos comedores escolares. Es así como las visitas se programan de la siguiente forma:

| SEMANA 5 DIAS HABILES | COLEGIO A | COLEGIO B |
|-----------------------|-----------|-----------|
| Semana 1 | 3 visitas | 2 visitas |
| Semana 2 | 2 visitas | 3 visitas |
| SEMANA 4 DIAS HABILES | COLEGIO A | COLEGIO B |
| Semana | 2 visitas | 2 visitas |

Fuente: Dirección de Bienestar Estudiantil. Anexo Técnico de Interventoría, contrato No. 877858 de 2019

La permanencia del interventor en cada comedor escolar es desde el inicio de la preparación del desayuno hasta la terminación de la entrega del complemento alimentario de almuerzo a los estudiantes.

Es de mencionar que, para el caso de las Tiendas Escolares de las Instituciones Educativas Distritales, la función de inspección, control y vigilancia, es llevada a cabo por el equipo profesional de la Secretaría Distrital de Salud; dando cumplimiento con el ARTICULO 6. "Condiciones higiénico sanitarias. Las tiendas escolares de los centros educativos e instituciones educativas oficiales del Distrito deben cumplir las disposiciones referidas a las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos, saneamiento, almacenamiento, distribución, registro sanitario, vigilancia sanitaria y demás disposiciones que tengan relación directa con la oferta de alimentos, según la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 719 de 2015 y el Decreto Nacional 3075 de 1997, emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que modifiquen, adicione o sustituyan la reglamentación antes mencionada, una vez entren en vigencia" de la Resolución Distrital 2092 de 2015, emitida por la Secretaría de Educación del Distrito.

De otra parte, y en el marco de la misma Resolución, es importante anotar que, dentro de las funciones que tiene el Comité de Tiendas Escolares están: "1. Inspeccionar, vigilar y controlar semanalmente la calidad y la oferta de los alimentos y bebidas que se expenden o distribuyen en la tienda escolar, de acuerdo con los lineamientos establecidos en la presente Resolución o en la normatividad sanitaria vigente y 2. Reportar al rector y al contratista o responsable de la tienda escolar cualquier novedad o irregularidad que se presente en el funcionamiento de la tienda", así las cosas, en las tiendas escolares, el Comité de Tienda Escolar semanalmente es el encargado de realizar este control.

2. ¿Cómo opera el transporte y manipulación de alimentos en los establecimientos educativos del orden distrital?

Como se describió anteriormente, a través de la interventoría, se realiza el seguimiento y control en: *(i)* las plantas de producción de alimentos, *(ii)* las plantas de ensamble, almacenamiento y distribución de refrigerios escolares y en las instituciones educativas receptoras de alimentación escolar, con el objeto de garantizar a calidad e inocuidad de los complementos alimentarios.

El Programa de Alimentación Escolar, cuenta con más de 130 rutas diarias de distribución de refrigerios escolares en todas las localidades del Distrito, a través de 7 proveedores logísticos los que suscribieron el mecanismo de agregación de demanda CCE-606-1-AG-2017. Dichas rutas se encuentran diseñadas según la cercanía de las sedes y/o cantidades a suministrar por cada una de ellas, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente y con lo establecido en el anexo técnico, numeral, "V. Transporte y distribución (primera y segunda entrega)", con el fin de hacer eficiente la operación logística, garantizando la inocuidad de los alimentos.

En relación con la manipulación de los refrigerios escolares al interior de las IED, de conformidad con lo establecido en la Resolución 0685 de 2018, por la cual se reglamenta el PAE, la institución educativa es la responsable del manejo de los refrigerios escolares en cada una de ellas, puntualmente de la entrega de los mismos a los estudiantes de la matrícula oficial del Distrito; proceso en el cual son acompañados por la interventoría, como se describe en la respuesta la pregunta anterior

Así mismo, es de precisar señalar que los responsables del manejo de los refrigerios escolares, son capacitadas en manipulación de alimentos de manera periódica por parte de los operadores logísticos del programa y el equipo técnico del PAE de la Secretaría de Educación del Distrito; además reciben la dotación (cofia, tapabocas y guantes), para la distribución de los refrigerios escolares.

4. ¿Ejerce la entidad a su cargo, control sobre el transporte y manipulación de alimentos en los establecimientos educativos privados de la ciudad? En caso afirmativo, indicar cómo está operando y con qué personal cuenta la entidad para ejercerlo.

La Secretaría de Educación del Distrito, no ejerce control sobre el transporte y manipulación de alimentos en los establecimientos educativos privados de la ciudad, por no ser de su competencia. No obstante, la inspección, vigilancia y control para el transporte de alimentos, es ejercida por la Secretaría Distrital de Salud.

5. ¿Cuántos casos se han reportado por intoxicaciones en colegios del orden distrital desde la vigencia 2012 a la fecha, con ocasión de la indebida manipulación o mal suministro de alimentos escolares, determinando las acciones adelantadas por la entidad a su cargo, para garantizar los correctivos al respecto?

En relación con la inquietud planteada, es de precisar que, para los casos reportados de Síntomas Gastrointestinales SGI en las IED's, se ha activado el respectivo protocolo y luego de las investigaciones adelantadas por la interventoría y obtenido los resultados de los análisis de los laboratorios contratados,



los informes han concluido que dichos síntomas, no están asociados al consumo de los alimentos entregados por el Programa de Alimentación Escolar – PAE.

De otra parte, es de mencionar que, la Secretaría Distrital de Salud, en cumplimiento de las acciones de vigilancia epidemiológica, no ha oficiado a la Secretaría de Educación del Distrito, la confirmación de ETAS en el marco del Programa de Alimentación Escolar.

6. ¿Indicar si se ha declarado la caducidad, incumplimiento y/o hecho efectivas pólizas de cumplimiento por la prestación del servicio de suministro de alimentos y refrigerios en los establecimientos educativos del orden distrital desde la vigencia 2012 a la fecha? En caso afirmativo, remitir un informe detallado al respecto.

Revisados los archivos de los contratos derivados de los procesos contractuales SED-SA-SI-DBE-002-2016, SED-SA-SI-DBE-042-2016, LP-AMP-129-2016, LP-AG-130-2016, LP-AG-153-2016, y CCENEG-005-1-2018, la Secretaría de Educación del Distrito no ha declarado la caducidad, incumplimiento o ha hecho efectivas las pólizas de cumplimiento por la prestación del servicio de suministro de alimentos y refrigerios en los establecimientos educativos del orden distrital.

La información referente a los procesos adelantados desde la vigencia 2012 a 2015, será remitida una vez sean verificados los archivos históricos de la entidad.

Esperamos que la información suministrada atienda lo solicitado.

Cordialmente,

CLAUDIA PUENTES RIAÑO
Secretaria de Educación del Distrito

Aprobó: María Constanza García Botero, Subsecretaría de Acceso y Permanencia
Revisó: Olga León Rodríguez, Subsecretaría de Acceso y Permanencia
Ana Matilde Avendaño Arosemena, Despacho SED
Tramitó: María Paula Mujica, Despacho SED