



**CONTRALORÍA REGIONAL DE ARICA Y PARINACOTA
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO**

INFORME FINAL

**Junta Nacional de Auxilio Escolar
y Becas
Región de Arica y Parinacota**

**Número de Informe: 18/2013
23 de diciembre de 2013**



CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
CONTRALORÍA REGIONAL DE ARICA Y PARINACOTA
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

PREG N° 18.046
REF. N°s 152.789/13
153.239/13
154.078/13

INFORME FINAL N° 18, DE 2013, SOBRE
AUDITORÍA AL PROGRAMA DE
ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LA
DIRECCIÓN REGIONAL DE LA JUNTA
NACIONAL DE AUXILIO ESCOLAR Y
BECAS DE ARICA Y PARINACOTA.

ARICA, 23 DIC. 2013

ANTECEDENTES GENERALES

En cumplimiento del plan anual de fiscalización de esta Contraloría General para el año 2013 y en conformidad con lo establecido en el artículo 95 y siguientes de la ley N° 10.336, Organización y Atribuciones de esta institución, y el artículo 54, del decreto ley N° 1.263, de 1975, Orgánica de Administración Financiera del Estado, del Ministerio de Hacienda, se efectuó una auditoría al Programa de Alimentación Escolar, PAE, en la Dirección Regional de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas de la Región de Arica y Parinacota.

Sobre la materia, la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, JUNAEB, es una institución del Estado con personalidad jurídica de derecho público, creada por la ley N° 15.720, cuya misión es favorecer la mantención y éxito en el sistema educacional de niñas, niños y jóvenes en condición de desventaja social, económica, psicológica y/o biológica, entregando para ello productos y servicios integrales de calidad, que contribuyan a hacer efectiva la igualdad de oportunidades, el desarrollo humano y la movilidad social.

Para el cumplimiento de ese propósito se asignan anualmente a la JUNAEB los recursos necesarios para financiar entre otros programas asistenciales, el Programa de Alimentación Escolar, PAE, que consiste en otorgar raciones diarias de alimentación complementaria y diferenciada, compuesta por desayuno u once, y almuerzo, a través de subprogramas basados en el nivel educacional y el estrato que denota el grado de vulnerabilidad de los alumnos beneficiarios de cada establecimiento. Ello, con el objeto de contribuir a mejorar la asistencia a clases y a evitar la deserción escolar, aportando con un tercio de las necesidades nutricionales diarias de los alumnos.

Con respecto al pago del servicio, éste es tramitado por la Dirección Nacional de la JUNAEB, a la empresa Comercial de Alimentos S.A, en adelante Alicopsa, y se realiza en base al número de raciones

efectivamente entregadas a los beneficiarios, cuyo dato es certificado diariamente por encargados del programa de cada establecimiento educacional y validado mensualmente por la Dirección Regional de la JUNAEB.

El equipo que ejecutó la fiscalización fue integrado por doña Aracelli Ahumada Barahona y don Claudio Vergara Guerra, auditora y supervisor, respectivamente.

Cabe precisar que el 5 de noviembre de 2013, fue puesto en conocimiento de la Dirección Regional de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas de la Región de Arica y Parinacota, en calidad de reservado, el preinforme de observaciones N° 18, de 2013, mediante oficio N° 4.385, de 4 de noviembre de 2013, de esta Contraloría Regional, con la finalidad que formulara los alcances y precisiones que a su juicio procedieran, lo que se concretó mediante oficio ordinario N° 643, de 25 de noviembre de 2013, del Director Regional (S).

OBJETIVO

La fiscalización tuvo por objeto realizar un examen al Programa de Alimentación Escolar, PAE, verificando la recepción, cumplimiento y estado de los servicios de alimentación en los establecimientos educacionales sin supervisión por parte de la JUNAEB en el período comprendido desde enero del año 2012 a junio del año 2013. Además, conforme los contratos y sus respectivas bases de licitación, gestionados por la junta, comprobar los requisitos de legalidad, resguardo del patrimonio y probidad administrativa, en la Región de Arica y Parinacota, dentro del período comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2012.

METODOLOGÍA

El examen se practicó de acuerdo con la Metodología de Auditoría de este Organismo Superior de Control y los procedimientos de control aprobados mediante resoluciones N°s 1.485 y 1.486, de 1996, considerando resultados de evaluaciones de control interno respecto de las materias examinadas, determinándose la realización de pruebas de auditoría en la medida que se estimaron necesarias. Asimismo, se practicó un examen de las cuentas de gastos relacionadas con la materia en revisión.

UNIVERSO Y MUESTRA

De acuerdo con los antecedentes proporcionados por la entidad fiscalizada, en la Región de Arica y Parinacota existen 95 establecimientos educacionales con el PAE regular en el año 2013, de los cuales, durante el período de enero del año 2012 y hasta junio de 2013, la Dirección Regional





CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
CONTRALORÍA REGIONAL DE ARICA Y PARINACOTA
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

de la JUNAEB no efectuó visitas de supervisión a los servicios de alimentación en 7 de ellos.

Por lo tanto, el examen se efectuó a la totalidad de establecimientos que no presentan supervisiones en el período antes señalado, cuyo objeto es verificar en terreno el desarrollo de los aspectos operativos del programa de alimentación y el cumplimiento de la empresa concesionaria.

Tabla N° 1. Universo y muestra.

CONCEPTO	UNIVERSO	MUESTRA
	CANTIDAD	CANTIDAD
Establecimientos Educativos sin supervisión en el año 2012 y primer semestre del año 2013.	7	7

Los establecimientos educativos corresponden al siguiente detalle.

Tabla N° 2. Detalle de establecimientos educativos.

COMUNA	RBD	ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL
Arica	10884	Escuela Educación Especial Los Ibiscos
Arica	10913	Centro de Capacitación Laboral Reino de Bélgica
Arica	12505	Colegio Padre Luis Gallardo
Arica	12539	Colegio San Juan de la Blachere
Putre (Murmuntani)	84	Escuela Los Álamos
Putre (Belén)	86	Escuela San Santiago
General Lagos	93	Escuela Chujlluma

Por otra parte, la información y antecedentes utilizados en la presente auditoría fueron entregados por el Director Regional de la JUNAEB de Arica y Parinacota, mediante oficios ordinarios N° 433 y 512, de 26 de julio y 9 de septiembre, ambos de 2013, en ese orden.

RESULTADO DE LA AUDITORÍA

Del examen practicado, se determinaron las siguientes situaciones:

I. EVALUACIÓN DE CONTROL INTERNO

1. Supervisión de la JUNAEB sobre el PAE.

En la oficina regional existe un supervisor del programa PAF quien realiza las labores de fiscalización para un total de 95

año 2012, las supervisiones no abarcaron el total de establecimientos quedando 19 instituciones escolares sin visitas de fiscalización respecto del servicio alimentario.

Respecto de lo anterior, en las fiscalizaciones realizadas por esta Contraloría Regional en los establecimientos educacionales sin supervisión por parte de la JUNAEB, se advirtieron situaciones como: ingreso de datos en sistema del PAE de raciones servidas mensuales y no diarias, entrega de raciones a otros alumnos cuando beneficiarios no asisten, condiciones de higiene y seguridad que no cumplen la normativa vigente, entre otras que se exponen más adelante en el capítulo referido al examen de la materia auditada.

En su informe de respuesta, el Director Regional (S) de la JUNAEB, señala que considerando la escasez de capital humano en el equipo de supervisores en las Direcciones Regionales de JUNAEB, la Dirección Nacional llamó a licitación para realizar monitoreos externos a nivel nacional, resultando adjudicada la empresa HACCP Chile.

Agrega, que dicha empresa enfocará sus monitoreos a todos los establecimientos con PAE regular que no poseen supervisión durante el año 2013, considerando todos aquellos establecimientos sin visitar por el Sistema de Gestión del Programa de Alimentación Escolar, SIGPAE, que se encuentren en esta condición desde septiembre en adelante, adicionalmente, adjunta en su respuesta el correo electrónico informativo de la Dirección Nacional de 12 de septiembre de 2013, además del listado de supervisiones y monitoreos ya efectuados a la fecha.

En atención a las acciones implementadas por ese servicio y los antecedentes aportados, se subsana la observación planteada en este punto, sin perjuicio que la efectividad de las acciones informadas será verificada en futuras fiscalizaciones que realice este Ente Superior de Control en esa dirección regional.

2. Seguimiento de la JUNAEB a los hallazgos de sus supervisiones.

Según lo informado por la encargada del PAE, las labores de seguimiento se llevan a cabo cuando se visita nuevamente el establecimiento o se llama por teléfono. Agrega, que cuando no se puede acreditar que la empresa cumplió con la medida se rechaza la acción informada por el prestador.

Sin embargo, JUNAEB a nivel regional, no cuenta con un plan de seguimiento que permita conocer el estado de los hallazgos, observaciones o incumplimientos detectados a la empresa, tanto en los establecimientos educacionales como en las visitas a la bodega regional.

Lo anterior, aun cuando el numeral 6.3.4.9, del manual para la operación de los procesos del Programa de Alimentación Escolar de JUNAEB, codificado como M-DAE-CPAE003, y aprobado por el Secretario General de esa junta, señala que mensualmente cada supervisor regional debe realizar el





CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
CONTRALORÍA REGIONAL DE ARICA Y PARINACOTA
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

seguimiento de los incumplimientos detectados de acuerdo a las instrucciones de supervisión, donde estas acciones se llevarán a cabo tantas veces sea necesario a través de segundas visitas, reaplicación de actas de supervisión, vía telefónica, correo electrónico, verificación de formulario de certificación mensual PAE, u otra forma que a la región le sea más operativa o efectiva, hasta llegar al cumplimiento de los aspectos supervisados al prestador en los establecimientos educacionales.

En su oficio de respuesta, el servicio informa que la Dirección Nacional creó un departamento denominado Control y Desarrollo de Colaboradores, el cual tiene dentro de sus funciones el análisis del comportamiento de los proveedores frente al cumplimiento de los contratos y generación de metodologías de mejora continua para su desempeño, así también, el diseño de la metodología de incentivos y evaluación de propuestas, considerando a la vez la retroalimentación a los proveedores, el diseño de incentivos para nuevos procesos licitatorios y el levantamiento de mejoras de procesos asociados a la ejecución de programas.

Añade, que esa Dirección Regional cuenta con 2 profesionales contratados para el área de Control y Desarrollo de Colaboradores, quienes a partir del mes diciembre del presente año deben enviar reportes de mesas de trabajo, en las cuales se establecerán compromisos de mejoras reales con la empresa prestadora, referidas a la solución definitiva de incumplimientos detectados en actas de supervisión, asimismo, continúa informando que la primera reunión fue convocada para el 27 de noviembre de 2013, adjuntando correo de invitación a los asistentes.

Luego señala que, según las directrices de la Dirección Nacional de la JUNAEB, la supervisión y seguimiento de la bodega zonal de la empresa prestadora se debe realizar al menos 1 vez por semestre, sin embargo, esa Dirección Regional manifiesta, ha realizado más de 5 supervisiones, indicando que en todas ellas el porcentaje de cumplimiento superó el 90%, adjuntando las actas de supervisión a la empresa proveedora.

Al respecto, si bien se acogen las acciones que se están implementando para realizar los seguimientos a los hallazgos de las supervisiones realizadas a la empresa proveedora, se debe mantener la observación, hasta que se ponga en marcha el área de Control y Desarrollo en la Dirección Regional, y se verifique un plan de seguimiento que permita conocer el estado de los hallazgos, observaciones o incumplimientos detectados a la empresa, tanto en los establecimientos educacionales como en las visitas a la bodega regional, lo cual se verificará en un programa de seguimiento que realice este Órgano de Control en ese servicio.

3. Sobre el encargado PAE en el establecimiento educacional.

La función de llenar el certificado PAE en el sistema "PAE on line", se encuentra a cargo de un profesor u otro, quien además realiza sus propias labores dentro del establecimiento educacional.

En atención a ello, y dada la importancia de la función de certificación diaria de las raciones alimenticias, se advirtió que la JUNAEB no posee un control sobre la labor efectuada por el encargado PAE del establecimiento, en efecto, revisado el sistema del "PAE on line" se verificó que de los 7 establecimientos visitados 4 no habían registrado datos en agosto del año 2013, situación que será abordada en el acápite referido a examen de la materia auditada, del presente preinforme.

En este sentido, la JUNAEB manifestó en su respuesta que anualmente el Departamento de Alimentación Escolar de esa Dirección Regional, realiza capacitaciones a los Encargados PAE de los establecimientos educacionales adscritos al PAE, en las cuales se explica la importancia de la certificación diaria. Además, adjunta en su respuesta antecedentes de la capacitación realizada a los establecimientos el 21 de noviembre de 2013.

Así también, agrega que la certificación diaria depende entre otros factores del acceso a internet y de la asistencia diaria de los alumnos al establecimiento, señalando que ésta debe coincidir con la registrada en el SIGE, Sistema de Información General de Estudiantes. Añade que, si bien éstos son requisitos fundamentales, algunas localidades aisladas no cuentan con internet, por lo tanto, no es posible para ellos realizar diariamente la certificación de las raciones, y en muchos casos la asistencia diaria se ingresa semanalmente. A raíz de esto, esa Dirección Regional informa que está solicitando instrucciones para subsanar la situación.

Por último, el servicio manifiesta que, pese a que la certificación no queda reflejada en el sistema, el control es realizado diariamente.

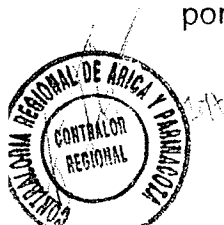
Sobre lo expuesto, en vista que esa Dirección Regional no informa la adopción de medidas concretas que permitan un control sobre la labor efectuada por el encargado PAE en cada establecimiento educacional, principalmente en relación al cumplimiento de la certificación diaria, se debe mantener la observación.

Por otro lado, de los antecedentes de capacitación adjuntos a la respuesta del servicio, no se observó la presencia de los establecimientos de las comunas de Camarones, Putre y General Lagos.

Por tanto, la efectividad de las medidas solicitadas de instruir, serán objeto de verificación en futuras auditorías que este Órgano de Control efectúe en dicha entidad.

4. Validación de los certificados PAE.

Al respecto, la validación que realiza la unidad encargada del programa de alimentación en la Dirección Regional de la JUNAEB, comprende la revisión, en la ya señalada plataforma web, de los certificados emitidos por los encargados PAE de los establecimientos educacionales, los cuales indican la





CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
CONTRALORÍA REGIONAL DE ARICA Y PARINACOTA
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

cantidad de raciones entregadas, sin que medie otra forma de acreditación en relación a la fidelidad de los datos, como por ejemplo la asistencia diaria de los alumnos beneficiarios.

Sobre lo observado, la entidad respondió que efectivamente al momento de certificar las raciones servidas y no servidas en el día, el Encargado PAE registra la asistencia general por estrato y no la de los alumnos beneficiarios. Agrega la autoridad, que dicha instrucción fue emanada desde la Dirección Nacional de la JUNAEB, y que el sistema informático "CPAE On Line" es común para todas las regiones y administrado desde el nivel central, adjuntándose el correo electrónico desde Dirección Nacional.

Si bien se acogen los argumentos expuestos por la autoridad, se debe mantener la observación hasta que se adopten las medidas que permitan el cumplimiento de la certificación diaria, lo que implica un control por parte de la JUNAEB hacia las labores que realiza el Encargado PAE en cada establecimiento educacional, medidas que serán objeto de verificación en futuras auditorías que este Órgano de Control efectúe en esa Dirección Regional.

II. EXAMEN DE LA MATERIA AUDITADA

1. Visitas a establecimientos educacionales.

Esta Contraloría Regional procedió a visitar los 7 establecimientos educacionales detallados en universo y muestra, tal como se indica en la tabla N° 3.

Tabla N° 3. Detalle de visitas.

ESTABLECIMIENTO	ENCARGADO PAE (DÍA DE LA VISITA)	DÍA DE LA VISITA
Escuela Los Álamos, en la Localidad de Murmuntani	Luis Ramos Álvarez	19/08/2013
Escuela San Santiago, en la localidad de Belén	Mario Gutiérrez Cañipa	19/08/2013
Centro de Capacitación Laboral Reino de Bélgica	Gladys García Pizarro	20/08/2013
Escuela Especial Los Ibiscos	María Arriagada Zorrilla (Directora)	20/08/2013
San Juan de la Blachere	Maribel Vallejos Flores	21/08/2013
Colegio Padre Luis Gallardo	Mario Jiménez Avendaño	21/08/2013
Escuela de Chujlluta	Héctor Eboque Santos	22/08/2013

1.1 Respecto de raciones autorizadas.

Sobre la materia, en los establecimientos educacionales de las localidades de Murmuntani y Belén las raciones asignadas son la cantidad de alumnos existentes, como ejemplo se expone en tabla

beneficiarios del programa de alimentación escolar de esa repartición, los estudiantes en condición de vulnerabilidad medidos por el Sistema Nacional de Asignación con Equidad, SINAIE, y determinados por JUNAEB, de conformidad a la disponibilidad presupuestaria.

Tabla N° 4. Raciones asignadas en programa B-250 en agosto de 2013.

ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL	CANTIDAD DE ALUMNOS	RACIONES ASIGNADAS
Escuela Los Álamos, en la Localidad de Murmuntani	2	4
Escuela San Santiago, en la localidad de Belén	7	9

En cuanto a lo observado, la Dirección Regional hizo presente en su respuesta que las raciones son asignadas de acuerdo a la información entregada por el SIGE, la que se encuentra desfasada en 1 o 2 meses, agrega que, históricamente la matrícula de los establecimientos rurales varía constantemente, por último, adjunta el maestro de asignaciones del mes de diciembre que fue realizado considerando el SIGE de septiembre.

Revisado el maestro de diciembre de 2013, referente a los establecimientos educacionales detallados en la observación, se aprecia que las raciones del desayuno para la Escuela Los Álamos se rebajaron a dos, lo cual se condice con la matrícula de alumnos. A diferencia de lo ocurrido en la Escuela San Santiago que mantuvo 9 raciones, aun cuando su matrícula es de 7 alumnos.

En vista de los antecedentes expuestos, se mantiene la observación, hasta que se informe documentadamente la forma en que se elabora el maestro de asignaciones mensuales y las fuentes de información utilizadas, puesto que esto determina la cantidad de alumnos beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar.

1.2 Sobre certificación de raciones.

Consultados los encargados PAE de los establecimientos educacionales, informaron que la certificación de raciones se realiza considerando la asistencia de los alumnos, de igual manera, indican que cuando un beneficiario no asiste se otorga su ración a otro alumno, en atención a los niveles de vulnerabilidad que presentan sus estudiantes, esto último, según lo manifestado en el Centro de Capacitación Laboral Reino de Bélgica y el Colegio Padre Luis Gallardo.

En relación a lo expuesto, el servicio señaló que los encargados PAE son instruidos, tanto en capacitaciones como en cartas conductoras del maestro de asignaciones y/o circulares, respecto de los criterios de focalización para la entrega de las raciones.

En el entendido que los establecimientos están informados de la forma de focalización de las raciones asignadas, se resuelve





CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
CONTRALORÍA REGIONAL DE ARICA Y PARINACOTA
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

subsanan la observación, sin perjuicio que la efectividad de las instrucciones entregadas a los encargados PAE, será verificada en futuras auditorías que se realicen en ese servicio.

1.3 Periodicidad de certificación de raciones.

De la entrevista realizada a los encargados PAE de los establecimientos visitados, se advirtió que el servicio de raciones no es ingresado diariamente al sistema en línea que dispuso la JUNAEB, según detalle de tabla N° 5, aun cuando el punto 3, del título III, de las bases técnicas del programa de alimentación escolar de la junta, establece, entre otros, que el encargado PAE en el establecimiento es el responsable del ingreso diario en el sistema en línea.

Tabla N° 5. Periodicidad de ingreso de datos PAE

ESTABLECIMIENTO	PERIODICIDAD DE INGRESO AL SISTEMA
Escuela Los Álamos, en la Localidad de Murmuntani	Diario
Escuela San Santiago, en la localidad de Belén	Diario (dependiendo de conexión a internet)
Centro de Capacitación Laboral Reino de Bélgica	Diario
Escuela Especial Los Ibiscos	Mensual
San Juan de la Blachere	Mensual
Colegio Padre Luis Gallardo	Mensual
Escuela de Chujlluta	Mensual (Sin internet en establecimiento)

En su informe de respuesta, la JUNAEB reitera lo expuesto en el punto 3 del ítem I, respecto que la certificación diaria depende, entre otros factores, del acceso a internet y de la asistencia diaria de los alumnos al establecimiento, la cual debe coincidir con la registrada en el SIGE. Agrega que, algunas localidades aisladas no cuentan con internet, por lo tanto, no es posible para ellos realizar diariamente la certificación de las raciones, y en muchos casos la asistencia diaria de los alumnos al establecimiento se ingresa de forma semanal. A raíz de esto, esa Dirección Regional informa que está solicitando instrucciones para subsanar esta situación.

Sobre lo expuesto, se debe mantener la observación hasta que se adopten las medidas que permitan el cumplimiento de la certificación diaria, lo que implica un control por parte de la JUNAEB hacia las labores que realiza el Encargado PAE en cada establecimiento educacional.

1.4 Referente a la aceptabilidad de productos y/o preparaciones.

Sobre la materia, de los establecimientos educacionales visitados, el que presentó la menor aceptabilidad de la minuta fue la Escuela de Chujlluta, con un porcentaje del 60%, según lo informado por el encargado PAE de ese día, los otros establecimientos informaron porcentajes superiores al 90%.

que los alumnos poseen costumbres alimentarias aymaras, lo cual no se ha considerado en la minuta programada.

Al respecto, se debe manifestar que el numeral 2, del título II, de las bases técnicas del programa de alimentación escolar JUNAEB, señala sobre este tema que, la promoción de costumbres alimentarias regionales se considerará para aquellas regiones que posean características propias y distintivas, tales como costumbres culinarias, productos típicos o hábitos alimentarios, entre otros. Cuando se deseen incorporar productos específicos de la región en la planificación de minutas, los prestadores y Direcciones Regionales de la JUNAEB deberán evidenciar aumentos en los niveles de aceptabilidad al incorporar un elemento regional, siendo los productos o preparaciones previamente aprobados y evaluados por la Dirección Nacional y Regional. Esta última instancia deberá velar por el cumplimiento de los requerimientos nutricionales, estructura alimentaria y aceptabilidad, descritos en las mencionadas bases.

En su respuesta, el Director Regional explica que para gestionar y coordinar el cambio de minuta, debe existir algún antecedente de baja aceptabilidad o debe ser solicitado formalmente por el establecimiento, agregando que, durante todo el año 2013 los únicos motivos declarados como causa de la no entrega del servicio en la Escuela de Chujlluta, han sido baja asistencia y suspensión de actividades, en ningún caso se ha informado una baja aceptabilidad, así como tampoco se ha informado en las observaciones sobre la calidad del servicio en la misma certificación. Para acreditar lo expuesto, ese servicio adjunta en la respuesta los certificados de raciones de la Escuela de Chujlluta del año 2013.

Adicionalmente, la JUNAEB señala que cuenta con una delegada provincial de Parinacota, quien tiene contacto habitual con los encargados PAE y con los Jefes DAEM de las comunas de General Lagos y Putre, quienes tampoco han mencionado la necesidad de implementar una minuta aymara.

Por último, la autoridad informa que en agosto de este año, por solicitud de la empresa prestadora, se aprobó un tipo de minuta nuevo, denominado "Sin luz", para aquellas localidades que no cuentan con suministro regular de electricidad. Según manifiesta el Director Regional, esto da cuenta que presentándose los antecedentes necesarios se pueden incorporar nuevas minutas.

Sin perjuicio de lo manifestado por la JUNAEB, se debe mantener la observación, hasta que se informe a los establecimientos educacionales sobre los medios de comunicación mediante los cuales pueden declarar las situaciones que se presenten en la ejecución del servicio de alimentación, lo que deberá ser acreditado en el respectivo programa de seguimiento que se realice en esa entidad.

1.5 Cocinas de establecimientos educacionales.

1.5.1 Carencia de pantallas protectoras en iluminación.





CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
CONTRALORÍA REGIONAL DE ARICA Y PARINACOTA
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

equipamiento, elementos y/o aparatos que el prestador del servicio deberá proporcionar, entre otros, es un calefón con capacidad mínima de 11 litros.

Tabla N° 6. Estado de calefón en establecimientos.

ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL	ESTADO DE CALEFÓN
Escuela Especial Los Ibiscos	Calefón no operativo.
Centro de Capacitación Laboral Reino de Bélgica	Calefón no instalado.
San Juan de la Blachere	No tiene calefón.
Escuela Los Álamos	Calefón de 5 litros.
Escuela de Chujlluta	No tiene calefón

La JUNAEB respondió que aplicó actas de supervisión a todos los establecimientos educacionales muestreados por esta Contraloría Regional, agregando que se envió una copia a la empresa prestadora, la que tiene un plazo de 5 días hábiles para solucionar los incumplimientos.

Agrega, que los casos donde no se cuenta con calefón, se deben a que los propios establecimientos no han puesto a disposición del servicio de alimentación la red de agua y gas, informando además, el envío de oficios y reiteración de otros, dirigidos a los directores de los establecimientos, informando la situación y solicitando su solución, los cuales se adjuntan en su respuesta.

Por último, aclara que no se ha solicitado el cambio de la capacidad del artefacto, puesto que éste no funcionaría por la baja presión de agua existente.

Atendidos los argumentos, se mantienen las observaciones con respecto a la falta y estado del calefón, no así con respecto a la capacidad del artefacto, la cual se levanta. Por lo tanto, ese servicio deberá informar las medidas que se adopten para solucionar los incumplimientos, cuya efectividad se verificará en futuras fiscalizaciones de esta Contraloría Regional en esa Dirección Regional.

1.5.4 Estado de cocina, horno y campana de extracción de aire.

a) Se advirtió que en los establecimientos Colegio Padre Luis Gallardo y Escuela de Chujlluta, los extractores de aire no se encuentran operativos, en la primera institución debido a un desperfecto, mientras que en la segunda, la campana no tiene extractor de aire.

Lo anterior, incumple el numeral 15.3, del título III, de las bases técnicas del programa de alimentación escolar JUNAEB, respecto de la dotación mínima de mobiliario, equipamiento, elementos y/o aparatos, se estableció, entre otros, una campana de extracción forzada de vapores.

En las cocinas de los establecimientos educacionales Colegio Padre Luis Gallardo y en la Escuela Murmuntani, los equipos de iluminación no cuentan con pantallas protectoras, con el objeto de evitar, en caso de rotura del material, una posible contaminación a los alimentos, tal como se muestra en anexo N° 1. Lo anterior, con el fin de dar cumplimiento al artículo 34 del decreto N° 977, de 1996, del Ministerio de Salud, reglamento sanitario de los alimentos.

Atendida la observación, la JUNAEB aplicó actas de supervisión a todos los establecimientos educacionales muestreados por esta Contraloría Regional, agregando que se envió una copia a la empresa prestadora, la que tiene un plazo de 5 días hábiles para solucionar los incumplimientos presentados, se adjuntan a su respuesta las actas de supervisión señaladas.

En consecuencia de lo anterior, se mantienen los alcances formulados, debiendo la autoridad regional informar de las medidas que se adopten para dar solución a los incumplimientos detectados, lo que será acreditado en el respectivo programa de seguimiento que realice este Ente Superior de Control en esa Dirección Regional.

1.5.2 Falta de mallas mosquiteras.

Se observó que las instituciones Colegio Padre Luis Gallardo, San Juan de la Blachere, Escuela Chujlluta, Escuela Los Álamos y Escuela San Santiago, carecen de mallas mosquiteras en el comedor de alimentación, y además, los tres últimos establecimientos no presentan mallas en ventanas, puertas o aberturas de cocina, tal como se muestra en el anexo N° 2.

Lo anterior, no se enmarca dentro de lo establecido en el artículo 32 del decreto N° 977, de 1996, del Ministerio de Salud, el cual señala que las ventanas y otras aberturas deberán estar provistas de mallas protectoras contra vectores.

Reiterando lo señalado en el punto anterior, el servicio informa que aplicó actas de supervisión a todos los establecimientos educacionales muestreados, enviándose una copia a la empresa prestadora la que tiene un plazo de 5 días hábiles para solucionar los incumplimientos presentados.

Por lo tanto, se mantiene la observación, hasta que se acrediten medidas tendientes a verificar el cumplimiento de la normativa vigente, lo que se verificará en el respectivo programa de seguimiento que se realice en esa Dirección Regional.

1.5.3 Estado de calefón.

De los 7 establecimientos visitados, 5 no contaban con un calefón operativo o el artefacto no cumple con la capacidad, según lo establecido en el numeral 15.3, del título III, de las bases técnicas del programa de alimentación escolar JUNAEB, que indica que la dotación mínima de mobiliario,





CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
CONTRALORÍA REGIONAL DE ARICA Y PARINACOTA
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

minuta, toda vez que en el día de la visita de esta Contraloría Regional, correspondiendo realizar budín de pescado este no se realizó debido a la falta de un horno, según lo informado por la manipuladora.

De esta manera se observa un incumpliendo del numeral 15.3, del título III, de las bases técnicas del programa de alimentación escolar JUNAEB, respecto de la dotación mínima de mobiliario, equipamiento, elementos y/o aparatos, el que estableció, en lo que interesa, artefactos de cocina o fogón.

1.5.5 Respecto del mesón de preparación.

En la Escuela San Santiago de Belén se constató que el mesón de preparación de alimentos es de madera, tal como se muestra en el anexo N° 3, vulnerando el numeral 15.3, del título III, de las bases técnicas del programa de alimentación escolar JUNAEB, respecto de la dotación mínima de mobiliario, equipamiento, elementos y/o aparatos, se estableció, entre otros, un mesón de preparación de acero inoxidable.

1.5.6 Estado de artefactos de cocina.

En la escuela de la localidad de Belén se detectó la presencia de una llave con filtración de agua en la cocina, lo que de acuerdo a lo establecido en la letra b), del punto 15.2, del título III, de las bases técnicas del programa de alimentación escolar JUNAEB, es responsabilidad del prestador mantener durante el contrato todos los sistemas instalados y conexiones involucradas de los servicios básicos en los recintos dispuestos para la producción, elaboración, preservación, almacenamiento, distribución, expendio y consumo de las raciones alimenticias del programa de alimentación.

A mayor abundamiento, dicho apartado expone que el prestador es responsable de reparar todas las filtraciones existentes a nivel de cañerías superficiales y fitting en todos los equipamientos que requieran de suministros de agua.

1.5.7 Respecto del almacenamiento de huevos.

En los establecimientos Colegio Padre Luis Gallardo y San Juan de la Blachere, se constató la disposición de huevos sobre el lavaplatos y el refrigerador, respectivamente, situación que no se aviene a lo dispuesto en el artículo 338, del título XIV, del decreto N° 977, de 1996, del Ministerio de Salud, que aprueba el reglamento sanitario de los alimentos, que indica que los huevos mantenidos refrigerados o en un lugar fresco durarán 30 días en esas condiciones, lo que no se observa en la especie (anexo N° 4).

En relación a los números 1.5.4, letras a y b, 1.5.5 y 1.5.6 precedentes, el Director Regional (S), informó en su respuesta la calificación de estos de suspensión a todos los establecimientos educacionales

En atención a ello, se mantiene la observación hasta que se acredite por parte de ese servicio, que se está dando cumplimiento a las bases técnicas del programa de alimentación escolar JUNAEB.

1.5.8 Sobre el agua para consumo.

Se advirtió que los recintos educacionales de Chujlluta, Murmuntani y Belén, no cuentan con agua potable para consumo, lo que se detalla en la siguiente tabla, incumpliendo lo establecido en el artículo 8°, del título II, del decreto N° 289, de 1989, del Ministerio de Salud, que aprueba el reglamento sobre condiciones sanitarias mínimas de los establecimientos educacionales, el cual señala que todo establecimiento educacional deberá contar con un abastecimiento de agua potable en cantidad suficiente para la bebida y necesidades básicas de higiene y aseo personal y de calidad conforme con la reglamentación.

Tabla N° 7. Origen del agua utilizada no potabilizada.

ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL	ORIGEN DEL AGUA
Escuela Chujlluta	Vertiente
Escuela Murmuntani	Acequia
Escuela Belén	Río

A su vez, lo observado anteriormente, infringe lo expuesto en el artículo 65, del párrafo VII, del citado decreto N° 977, de 1996, referido a que en la manipulación de alimentos sólo deberá utilizarse agua de calidad potable.

A mayor abundamiento, en la letra b) del numeral 15.1, del título III, de las bases técnicas del programa de alimentación escolar JUNAEB, sobre instalaciones de servicios básicos, señala que será el sostenedor el que deberá disponer de los servicios básicos necesarios para que se produzcan, elaboren, preserven, almacenen, distribuyan, expendan y consuman las raciones alimenticias, considerando suministro de agua apta para el consumo humano en el recinto de cocina que provenga del sistema de red de agua potable o en su defecto de pozo, noria, etc., fiscalizado por la SEREMI de Salud respectiva. Agregando que la calidad de potabilización del agua en el área rural es de responsabilidad del sostenedor del establecimiento educacional.

En su informe de respuesta, la Dirección Regional informó que convocó a dos mesas de trabajo, la primera en las oficinas de JUNAEB y la segunda en la Dirección de Obras Hidráulicas, con la asistencia entre otros de Jefes DAEM de la comunas de Camarones, General Lagos y Putre, autoridad sanitaria y delegada provincial de Salud en la comuna de Parinacota; agrega, que esto con el fin de apoyar a las comunas rurales en la obtención de la resolución sanitaria de sus establecimientos educacionales.

Continúa, indicando que producto de esas mesas de trabajo se analizó el agua que abastece a los establecimientos de las 3 comunas, para determinar la aptitud de ésta para el consumo, lo que finalmente permitió que todos los establecimientos de la comuna de Putre obtuvieran la





CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
CONTRALORÍA REGIONAL DE ARICA Y PARINACOTA
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

resolución sanitaria, mientras que los de la comuna de General Lagos están ad portas de hacerlo.

Finalmente, adjunta oficio ordinario N° 1.944, de 15 de noviembre de 2013, de la SEREMI de Salud, declarando los establecimientos de la región que cuentan con resolución sanitaria.

En este sentido, si bien se acogen las acciones emprendidas por el servicio, de colaboración con los entes involucrados, se debe mantener la observación, hasta que se dé total cumplimiento a la normativa señalada, de modo que los establecimientos educacionales de las comunas de Camarones y General Lagos cuenten con las condiciones sanitarias mínimas, lo que involucra el agua utilizada para la prestación del servicio de alimentación.

En este contexto, los resultados de las medidas y acciones que se efectúen, se verificarán en el correspondiente programa de seguimiento que se realice en esa Dirección Regional.

1.5.9 Respecto al almacenamiento de la mantequilla.

Se observó que en la Escuela de Chujlluta, la mantequilla no se encontraba refrigerada, tal como da cuenta la fotografía del anexo N° 5, lo que no se aviene a lo señalado en el artículo 229, del párrafo VI, del mencionado decreto N° 977, de 1996, el cual expone que toda mantequilla deberá expendirse envasada, rotulada y mantenerse refrigerada.

En su respuesta, el servicio manifestó que conscientes de la dificultad para instalar y mantener refrigeradores en localidades que no cuentan con suministro de electricidad regular, sobretodo, en comunas del altiplano, esa Dirección Regional aprobó en agosto la implementación de una minuta denominada "sin luz", la que se comenzó a entregar en septiembre de este año. Agrega, que la finalidad es prevenir cualquier contaminación o descomposición que se pudiese generar producto del almacenamiento inapropiado de las materias primas. Además, indica que todas las minutas deben cumplir los requisitos nutricionales estipulados en las bases de licitación, adjuntándose carta de aprobación de la minuta "sin luz".

En consideración de las acciones emprendidas por la JUNAEB, se subsana la observación, sin perjuicio que la efectividad de la medida sea verificada en futuras auditorías que se efectúen en ese servicio.

1.5.10 Sobre la disposición de basura en la cocina.

Se constató, que en los establecimientos educacionales Los Ibiscos y Los Álamos de la localidad de Murmuntani, los desechos están ubicados en el mismo lugar donde se elaboran los alimentos, lo que no se condice con lo señalado en la letra b) del punto 15.2 del título III de las bases

basureros necesarios para la disposición de las basuras que se extraen del servicio de alimentación, los que deben ubicarse en el patio del servicio, separados del lugar de elaboración, para así dar cumplimiento al artículo 36, del citado decreto N° 977, de 1996, del Ministerio de Salud (anexo N° 6).

Sobre lo observado, el servicio no emitió respuesta, debiéndose mantener la observación.

1.6 Bodegas de alimentos.

1.6.1 Alimentos vencidos.

Sobre la materia, en la visita realizada el día 19 de agosto de 2013, en la Escuela de la localidad de Belén se advirtieron 6 leches de 200 ml. vencidas el día 14 de agosto de 2013, las cuales estaban almacenadas junto a los productos para el consumo (anexo N° 7).

En este sentido, el título décimo cuarto denominado "de las multas y sanciones", del contrato suscrito entre la JUNAEB y Comercial de Alimentos S.A., para la contratación de servicios de suministro de raciones alimenticias, indica que la detección de alimentos o preparaciones vencidas en bodegas del establecimiento o cocina corresponden a infracciones gravísimas.

En su respuesta el servicio informa que aplicó actas de supervisión a todos los establecimientos educacionales muestreados, enviándose una copia a la empresa prestadora la que tiene un plazo de 5 días hábiles para solucionar los incumplimientos presentados.

Por lo tanto, se mantiene la observación, hasta que se acredite el cumplimiento de las disposiciones que rigen al contrato, cuya efectividad se verificará en futuras fiscalizaciones que se realicen en esa Dirección Regional.

1.6.2 Sobre estado del piso en bodegas.

Se constató que en Escuela de Educación Especial los Ibiscos, San Juan de la Blachere y Escuela de Chujlluta, el piso de las bodegas presentaban polvo, restos de alimentos e incluso frutas, situación que vulnera lo establecido en el artículo 38, del decreto N° 977, de 1996, referido a que los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados (anexo N° 8).

Además, en el punto 18, del título III, de las bases técnicas del programa de alimentación escolar JUNAEB, sobre requisitos de higiene, limpieza y sanitización, se indica que todos los establecimientos educacionales deben dotarse de elementos de aseo e higienización, que permitan mantener el recinto de cocina y bodega en condiciones que aseguren la inocuidad en el proceso de elaboración y de entrega del servicio, se agrega, que el prestador debe ejecutar un plan de limpieza y sanitización.





CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
CONTRALORÍA REGIONAL DE ARICA Y PARINACOTA
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

Respecto de esta observación, el Director Regional (S), señala que de acuerdo a las bases de licitación, Título III, punto 15.1, letra c, requisitos y condiciones sanitarias y ambientales básicas, es responsabilidad del sostenedor realizar los trabajos que involucren cambios estructurales o de mantención de la infraestructura de los recintos de cocina, bodega, comedor y patio de servicio, relacionado con reparaciones de grietas, orificios u otras de carácter estructural que no han sido causadas por la acción o uso de las instalaciones por parte del prestador del servicio.

Agrega, que considerando lo expuesto, se le envió un oficio al director del establecimiento con copia al jefe DAEM y al alcalde para solucionar a la brevedad las observaciones realizadas por el supervisor de JUNAEB.

Sin perjuicio de lo expuesto por el Director Regional, es menester indicar que la observación señala que el piso de las bodegas presentaba polvo, restos de alimentos e incluso frutas, sobre lo cual ese servicio no se pronuncia, por tanto, se mantiene la observación.

1.6.3 Presencia de focos de infección en las bodegas.

Se advirtió la presencia de moscas en las verduras almacenadas en la bodega del Colegio Padre Luis Gallardo, tal como se muestra en el anexo N° 9, sobre ello, el punto 9, del título III, de las bases técnicas del programa de alimentación escolar JUNAEB, establece que el prestador debe adoptar todas las medidas necesarias para prevenir la presencia de roedores, insectos, pájaros y otras especies animales capaces de contaminar directa o indirectamente los alimentos u otras plagas en los recintos de cocina, bodega, comedor y patio de servicio, con el fin de asegurar la inocuidad del servicio de alimentación entregado por éste.

Sobre lo observado, el servicio informa que aplicó actas de supervisión a todos los establecimientos educacionales muestreados, enviándose una copia a la empresa prestadora la que tiene un plazo de 5 días hábiles para solucionar los incumplimientos presentados.

En vista de ello, se mantiene la observación, hasta que se acredite el cumplimiento de las disposiciones que rigen al contrato, cuya efectividad se verificará en futuras fiscalizaciones que se realicen en esa Dirección Regional.

1.7 Sobre publicación de la minuta mensual.

Se constató que en los establecimientos educacionales detallados en la tabla N° 8, la minuta mensual de alimentación no se encontraba en un lugar visible para padres, profesores y alumnos, lo que no se aviene a lo establecido en la letra d), del punto 15.1, de las bases técnicas del programa de alimentación escolar JUNAEB, el cual señala que el prestador deberá mantener

sobre la minuta, la cual deberá ser incorporada en el diario mural del establecimiento en un lugar visible para los apoderados.

Tabla N° 8. Exposición de minuta mensual.

ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL	LUGAR DE LA MINUTA
Centro de Capacitación Laboral Reino de Bélgica.	En cocina
San Juan de la Blachere	En comedor
Escuela Chujlluta	En cocina
Escuela Murmuntani	En poder de manipuladora
Escuela Belén	En cocina

Sobre lo observado, el servicio manifestó que si bien, de acuerdo a las bases de licitación, la minuta debe ser publicada en el diario mural del establecimiento, esto genera que los alumnos al conocer la correspondiente al día, escojan el momento en que van al comedor, privilegiando las preparaciones de su mayor agrado, por lo que muchos de los encargados PAE ponen la minuta mensual a disposición de los apoderados que la soliciten. Agregando que, sin embargo, su disposición en el diario mural es indicada en todas las capacitaciones realizadas.

Sin perjuicio de los argumentos expuestos por la autoridad, se mantiene la observación, por cuanto no se adjuntaron antecedentes que acrediten que se haya informado de ello a los establecimientos educacionales, asimismo, se debe recalcar que las bases señalan que es el prestador el que deberá mantener permanentemente informada a la comunidad escolar (padres, profesores y alumnos) sobre la minuta.

1.8 Personal manipulador de alimentos.

1.8.1 Casilleros del personal manipulador.

Durante la visita realizada a los establecimientos de Chujlluta y Los Álamos de la localidad de Murmuntani, se advirtió que las manipuladoras no cuentan con el casillero para guardar sus pertenencias, lo que incumple la letra b), del numeral 12.1.3, del título III, de las bases técnicas del programa de alimentación escolar JUNAEB, que establece que el prestador deberá disponer para cada manipuladora de un casillero, locker o mueble para guardar ropa o elementos personales con candado incluido.

En su respuesta el servicio informa que aplicó actas de supervisión a todos los establecimientos educacionales muestreados, enviándose una copia a la empresa prestadora la que tiene un plazo de 5 días hábiles para solucionar los incumplimientos presentados.

Por lo tanto, se mantiene la observación, hasta que, se acredite el cumplimiento de las disposiciones que rigen al contrato, cuya efectividad se verificará en futuras fiscalizaciones que se realicen en esa Dirección Regional.





CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
CONTRALORÍA REGIONAL DE ARICA Y PARINACOTA
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

1.8.2 Baños del personal manipulador.

En el establecimiento de la localidad de Chujlluta, se observó que el personal manipulador no cuenta con servicios higiénicos, ocupando los del alumnado, respecto de ello, el numeral 15.1, del título III, de las bases técnicas del programa de alimentación escolar JUNAEB, señalan que es responsabilidad del sostenedor del establecimiento educacional poner a disposición del PAE, entre otros, servicios higiénicos de uso exclusivo para el personal manipulador.

Respecto de lo observado, la JUNAEB indica que se envió un oficio al director del establecimiento educacional, con copia al DAEM y al alcalde de las comunas supervisadas, con observaciones detectadas en supervisión realizada por esa junta y que requieren de su intervención para ser solucionadas.

Si bien se han adoptado medidas para solucionar la irregularidad, se mantiene la observación hasta que se concreten las acciones para ello, siendo verificada la efectividad de tales medidas, en futuras fiscalizaciones que se realicen en esa Dirección Regional.

1.9 Respecto de extintores en las cocinas de los establecimientos.

En la visita realizada se constató que las cocinas de las escuelas de las localidades de Murmuntani y Belén no contaban con extintor de incendios, incumpliendo con ello la letra c), del punto 15.2, de las bases técnicas del programa de alimentación escolar JUNAEB, que señala, en lo que interesa, que es responsabilidad del prestador contar con extintores de incendio, del tipo adecuado a los materiales combustibles o inflamables que en él existan o se manipulen en los recintos del servicio de alimentación, con la finalidad de dar cumplimiento a lo definido en los artículos 44 al 51 del decreto N° 594, de 1999, del Ministerio de Salud, sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo.

El Director Regional (S) informó que se aplicaron actas de supervisión a todos los establecimientos educacionales muestreados, enviándose una copia a la empresa prestadora la que tiene un plazo de 5 días hábiles para solucionar los incumplimientos presentados.

Por lo tanto, se mantiene la observación, hasta que se acredite el cumplimiento de las disposiciones que rigen al contrato, cuya efectividad se verificará en futuras fiscalizaciones que se realicen en esa Dirección Regional.

1.10 Sobre fumigación en los establecimientos educacionales.

De los 7 establecimientos visitados, 1 carecía de fumigación correspondiente a la Escuela de Chujlluta según lo informado por la

todas las medidas necesarias para prevenir la presencia de roedores, insectos, pájaros y otras especies animales capaces de contaminar directa o indirectamente los alimentos u otras plagas en los recintos de cocina, bodega, comedor y patio de servicio, con el fin de asegurar la inocuidad del servicio de alimentación entregado por éste.

En cuanto a lo expuesto, el servicio señaló que la fumigación es responsabilidad del sostenedor del establecimiento, por lo que, en aquellos en que se ha detectado que durante el año no se ha realizado, se envió oficio solicitando la programación de ésta.

Si bien la JUNAEB ha arbitrado las medidas tendientes a dar cumplimiento a las normas que rigen el contrato, se debe mantener la observación hasta que se concreten las acciones que den solución a la irregularidad advertida.

1.11 Sobre ingreso de niños y alumnos a la zona de preparación.

a) En la Escuela Los Álamos de la localidad de Murmuntani, se advirtió la presencia de un niño, que no era alumno, que tenía libre acceso a la cocina, a ello, el profesor PAE señaló que el menor es el hijo de la manipuladora, agregó que la situación había sido informada al supervisor de la empresa Alicopsa mediante ordinario N° 28, de 5 de junio de 2013, sin embargo no se ha regularizado la situación (anexo N° 10).

b) En la Escuela San Santiago de la localidad de Belén la abertura del mesón de entrega de raciones alimenticias da hacia el patio del establecimiento, la cual no presenta malla mosquitera, así como tampoco una protección para evitar el ingreso de los alumnos, lo que se muestra en el anexo mencionado anteriormente.

Respecto de las letras precedentes, cabe indicar que el numeral 13 "Prevención de riesgos", del título III, de las bases técnicas del programa de alimentación escolar JUNAEB, consideró que el prestador es responsable en los recintos del servicio de alimentación del establecimiento educacional, en las bodegas zonales y centrales de dar cumplimiento a los requisitos de prevención de riesgos definidos en el reglamento sanitario de alimentos y en el reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo, según decreto N° 594, de 1999, del Ministerio de Salud, destacando los aspectos de limpieza en los accesos y recintos, capacitación, señalética, prevención de accidentes, extintores y recargas, elementos de seguridad (zapatos de seguridad) y disposición de botiquín.

Referente a las letras a) y b), la JUNAEB informó que se aplicaron actas de supervisión a todos los establecimientos educacionales muestreados, enviándose una copia a la empresa prestadora la que tiene un plazo de 5 días hábiles para solucionar los incumplimientos presentados.





CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
CONTRALORÍA REGIONAL DE ARICA Y PARINACOTA
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

En vista de ello, se mantiene la observación, hasta que se acredite el cumplimiento de las disposiciones que rigen al contrato, cuya efectividad se verificará en futuras fiscalizaciones que se realicen en esa Dirección Regional.

1.12 Otros.

En la Escuela San Santiago de la localidad de Belén, los cubiertos son almacenados en una botella de plástico cortada a la mitad, tal como se muestra en el anexo N° 11, cuyos bordes son un riesgo para el personal manipulador, además de no ser el artefacto más adecuado para guardar los utensilios. En este sentido, el numeral 13, del título III, de las bases técnicas del programa de alimentación escolar JUNAEB, consideró que el prestador es responsable en los recintos del servicio de alimentación del establecimiento educacional, en las bodegas zonales y centrales de dar cumplimiento a los requisitos de prevención de riesgos definidos en el reglamento sanitario de alimentos y en el reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo, según decreto N° 594, de 1999, del Ministerio de Salud, destacando los aspectos de limpieza en los accesos y recintos, capacitación, señalética, prevención de accidentes, extintores y recargas, elementos de seguridad (zapatos de seguridad) y disposición de botiquín.

En su respuesta el servicio reitera la información expuesta en el numeral anterior, debiéndose mantener la observación formulada, hasta que éste acredite el efectivo cumplimiento de las bases técnicas del programa de alimentación escolar JUNAEB.

2. Visita a la bodega regional de la empresa.

Sobre la materia, con fecha 28 de agosto de 2013, esta Contraloría Regional procedió a visitar la bodega regional de la empresa Alicopsa, la cual está ubicada en la comuna de Arica, advirtiéndose las siguientes situaciones.

a) Se advirtieron naranjas en mal estado junto a las correspondientes para el consumo en los establecimientos educacionales, tal como se muestra en el anexo N° 12. Al respecto, en el punto 4.1.7, sobre condiciones físicas de las materias primas, del título V, de las bases técnicas del programa de alimentación escolar JUNAEB, se señala que se verificará que los alimentos o preparaciones no presenten daños o deterioro físico, en frutas o verduras.

b) Se constaron alimentos abiertos, además con las envolturas rotas, lo que se expone en el anexo N° 12. En este sentido, el artículo 62, del decreto N° 977, de 1996, del Ministerio de Salud, reglamento sanitario de los alimentos, establece que las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación.

recintos en los cuales se producen, elaboran, preservan, envasan, almacenan, distribuyen, expenden y consumen alimentos y aditivos alimentarios.

En atención a lo observado en las letras a) y b), el servicio respondió que la condición de los alimentos en la bodega de la empresa, se genera como producto de la propia operación de la bodega, agregando, que se toman los resguardos de revisar la mercadería antes de ser despachada, además menciona que ello se indica en el Manual de Procedimientos, Preparación Carga y Despacho, de la empresa Alicopsa.

Por otro lado, en su respuesta hace alusión a que la supervisión y seguimiento de la bodega zonal de la empresa prestadora se debe realizar al menos 1 vez por semestre, sin embargo, esa Dirección Regional ha realizado más de 5 supervisiones, indicando que en todas ellas el porcentaje de cumplimiento superó el 90%, adjuntando las actas de supervisión a la empresa proveedora.

En consideración que la JUNAEB realiza periódicamente supervisiones y seguimientos a la bodega de la empresa, se subsana la observación, sin perjuicio que la mantención en la efectividad de esas acciones sea verificada en próximas fiscalizaciones que se realicen en esa Dirección Regional.

3. Resoluciones sanitarias de elaboración de alimentos en establecimientos educacionales.

De los 7 establecimientos educacionales visitados 5 no contaban con la resolución sanitaria que emite la Secretaría Regional Ministerial de Salud para producir alimentos en el recinto educacional, lo que coincide con el registro de autorizaciones sanitarias que tiene la JUNAEB Regional, tal como se expone en la tabla N° 9. Lo anterior, obedece a un incumplimiento del artículo 6, del decreto N° 977, de 1996, del Ministerio de Salud, que indica que la instalación, modificación estructural y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberá contar con la autorización del Servicio de Salud, actualmente SEREMI de Salud correspondiente, lo que también se enunció en la letra c), del punto 15.1, de las bases técnicas del programa de alimentación escolar JUNAEB.

Tabla N° 9. Autorizaciones sanitarias para producir alimentos en el establecimiento.

ESTABLECIMIENTO	AUTORIZACIÓN SANITARIA
Escuela Los Álamos, en la Localidad de Murmuntani	Formalizándose
Escuela San Santiago, en la localidad de Belén	Formalizándose
Centro de Capacitación Laboral Reino de Bélgica	Resolución N° 1.203 de 27/03/2013
Escuela Especial Los Ibiscos	No tiene
San Juan de la Blachere	Resolución N° 973 de 13/05/2013
Colegio Padre Luis Gallardo	No tiene
Escuela de Chujlluta	No tiene





CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
CONTRALORÍA REGIONAL DE ARICA Y PARINACOTA
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

Sobre la materia, la JUNAEB explica que dentro del Programa de Mejoramiento a la Gestión de Descentralización, esa entidad realizó reuniones con la SEREMI de Educación y la Intendencia, en las cuales se acordaron compromisos con la obtención de las resoluciones sanitarias por parte de los establecimientos educacionales. Agrega, que producto de eso sólo 4 establecimientos no cuentan con la mencionada resolución ni están en formalización en la región.

Además, informa que las escuelas de Murmuntani y Belén obtuvieron su resolución sanitaria, mientras que el Colegio Padre Luis Gallardo y la Escuela de Chujiluta están en formalización.

Si bien se acogen las acciones emprendidas por la JUNAEB, se debe mantener la observación, de manera que en el seguimiento que realice este Ente de Control, se verifique el avance en la obtención de las resoluciones sanitarias de los establecimientos educacionales de la región, las cuales son necesarias para producir alimentos en el recinto educacional.

CONCLUSIONES

La Dirección Regional de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas de la Región de Arica y Parinacota adoptó medidas que permitieron subsanar las observaciones singularizadas en los numerales 1, del Ítem I de Evaluación de Control Interno, así también los puntos 1.2, 1.5.9 y 2, del acápite II, referido al Examen de la Materia Auditada.

Respecto de aquellas observaciones que se mantienen, se deberán adoptar medidas con el objeto de dar estricto cumplimiento a las normas legales y reglamentarias que las rigen, entre las cuales se estima necesario considerar, a lo menos, las siguientes:

1. Sobre el numeral 2 del ítem de Evaluación de Control Interno, respecto del seguimiento a los hallazgos en las supervisiones de la JUNAEB, ese servicio deberá acreditar las acciones concretas que se arbitren con la implementación del área de Control y Desarrollo en la Dirección Regional, a objeto que se verifique un plan de seguimiento que permita conocer el estado de los hallazgos, observaciones o incumplimientos detectados a la empresa, tanto en los establecimientos educacionales como en las visitas a la bodega regional, de manera que se dé cumplimiento al numeral 6.3.4.9, del manual para la operación de los procesos del Programa de Alimentación Escolar de JUNAEB, codificado como M-DAE-CPAE003, y aprobado por el Secretario General de esa junta. Respecto de lo anterior, deberá informar a esta Entidad de Control en un plazo no superior al 10 de marzo de 2014.

2. En relación a la falta de certificación

Dirección Regional deberá adoptar las medidas de control y supervisión que aseguren que los establecimientos certifiquen el registro diario de las raciones servidas en concordancia con lo establecido en el punto 3, del título III, de las bases técnicas del programa de alimentación escolar de la junta, el que indica, entre otros, que el encargado PAE en el establecimiento, es el responsable del ingreso diario en el sistema en línea. En relación a dichas medidas, ese servicio deberá informar a esta Contraloría Regional a más tardar el 10 de marzo de 2014.

3 En complementación de lo anterior, y en sobre la base de los antecedentes entregados por ese servicio en relación a la capacitación efectuada, corresponde que la JUNAEB acredite que las capacitaciones sobre el PAE, se hayan efectuado a todos los establecimientos adscritos al PAE en la región, lo que deberá ser enviado a esta Contraloría Regional a más tardar el 10 de marzo de 2014.

4. Respecto del numeral 1.1, del acápite II, sobre la cantidad de raciones autorizadas por sobre el número de alumnos en los establecimientos que indica, la JUNAEB deberá informar documentadamente la elaboración del maestro de asignaciones mensuales, sus fuentes de información y las medidas que se adoptarán para evitar situaciones como la expuesta, de modo que las raciones asignadas correspondan a la cantidad efectiva de beneficiarios, para lo cual, se le otorga un plazo no superior al 10 de marzo de 2014.

5. Sobre lo observado en el numeral 1.4, del acápite II, respecto a niveles de aceptabilidad de productos y/o preparaciones por parte de los alumnos beneficiarios no informados a JUNAEB, ese servicio deberá informar y proporcionar a los establecimientos educacionales los medios de comunicación para declarar las situaciones que enfrenten en la ejecución del PAE, correspondiendo enviar a esta Contraloría Regional los antecedentes que acrediten esas acciones, en un plazo que no supere el 10 de marzo de 2014.

6. En lo atinente a las observaciones formuladas a las cocinas de los establecimientos educacionales, descritas en los puntos 1.5.1, 1.5.2, 1.5.3, 1.5.4, 1.5.5, 1.5.6, 1.5.7 y 1.5.10, del acápite II, relacionadas a carencia de pantallas protectoras, falta de mallas mosquiteras, estado del calefón, cocina, horno y campana; infraestructura del mesón de preparación; estado de los artefactos de cocina; del almacenamiento de huevos y sobre disposición de basuras, así como aquellas relacionadas con las bodegas de alimentos, expuestas en los numerales 1.6.1, 1.6.2 y 1.6.3 del mismo acápite, corresponde que la JUNAEB arbitre las medidas que permitan corregir los problemas detectados, de modo de exigir el efectivo cumplimiento del decreto N° 977, de 1996, del Ministerio de Salud, reglamento sanitario de los alimentos, de las bases técnicas del programa de alimentación escolar JUNAEB y de las disposiciones que rigen al contrato, aplicando las sanciones que en su caso correspondan, todo lo cual, deberá ser informado a esta Contraloría Regional, a más tardar el 10 de marzo de 2014.

7. En lo que se refiere al punto 1.5.8, del acápite II, sobre el agua para el consumo, esa Dirección Regional deberá informar, en un plazo que no supere el 10 de marzo de 2014, el estado de los resultados obtenidos





CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
CONTRALORÍA REGIONAL DE ARICA Y PARINACOTA
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

por las acciones informadas en su respuesta, de modo que los establecimientos educacionales cuenten con las condiciones sanitarias mínimas, respecto al abastecimiento de agua potable, normado en el artículo 8°, del título II, del decreto N° 289, de 1989, del Ministerio de Salud, que aprueba el reglamento sobre condiciones sanitarias mínimas de los establecimientos educacionales.

8. Referente al punto 1.7, del acápite II sobre publicación de la minuta mensual, el servicio deberá acreditar, en una data no superior al 10 de marzo de 2014, que ha informado a los establecimientos educacionales sobre su publicación, sin perjuicio de mencionar que es el prestador el que debe mantener informada a la comunidad escolar sobre la minuta, tal como lo estableció la letra d), del punto 15.1, de las bases técnicas del programa de alimentación escolar JUNAEB.

9. Respecto de los numerales 1.8.1, 1.8.2, 1.9, 1.11 y 1.12, del apartado examen de la materia auditada, sobre casilleros y baños del personal manipulador, falta de extintores en las cocinas, riesgo de ingreso de niños y alumnos a la zona de preparación; y por último, estado de los artefactos para guardar los utensilios de cocina, corresponde que la Dirección Regional adopte las medidas que permitan evitar la reiteración de éstas situaciones, en conformidad con lo establecido en las bases técnicas del programa de alimentación escolar JUNAEB, asimismo, deberá disponer de la regularización de las observaciones expuestas, todo lo cual, deberá ser informado a esta Contraloría Regional a más tardar el 10 de marzo de 2014.

10. En cuanto al punto 1.10, del capítulo II, sobre fumigación en los establecimientos educacionales, la JUNAEB deberá informar de las acciones concretas, que permitan prevenir la presencia de roedores, insectos, pájaros y otras especies animales capaces de contaminar directa o indirectamente los alimentos u otras plagas en las recintos de cocina, bodega comedor y patio de servicio, con el fin de asegurar la inocuidad del servicio de alimentación, de acuerdo a lo indicado en las bases técnicas del programa de alimentación escolar JUNAEB.

11. Sobre lo descrito en el punto 3, del acápite II, respecto de las resoluciones sanitarias de elaboración de alimentos en establecimientos educacionales, ese servicio deberá informar del avance en la obtención de las mencionadas resoluciones, de modo de dar cumplimiento al artículo 6 del decreto N° 977, de 1996, del Ministerio de Salud, que indica que la instalación, modificación estructural y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberá contar con la autorización de la SEREMI de Salud correspondiente, en un plazo no superior al 10 de marzo de 2014.

Finalmente, para aquellas observaciones que se mantienen, la JUNAEB deberá remitir el "Informe de Estado de Observaciones" de acuerdo al formato adjunto en Anexo N° 13, en un plazo no superior al 10 de marzo de 2014, indicando las medidas adoptadas y acompañando los antecedentes de respaldo respectivos

INDICE DE ANEXOS

MATERIA	N°
• Falta de pantallas protectoras en iluminación.	1
• Falta de mallas mosquiteras.	2
• Mesón de preparación en Escuela de localidad de Belén de madera.	3
• Almacenamiento de huevos.	4
• Almacenamiento de mantequilla.	5
• Sobre disposición de basuras.	6
• Alimentos vencidos.	7
• Limpieza del piso de las bodegas de los establecimientos educativos.	8
• Presencia de insectos en bodega de alimentos de establecimientos educativos.	9
• Presencia y riesgo de ingreso de menores a zona de elaboración.	10
• Botella de plástico cortada a la mitad como utensilio de cocina.	11
• Frutas en mal estado y alimentos abiertos, en bodega regional de Alicopsa.	12
• Informe de Estado de Observaciones.	13





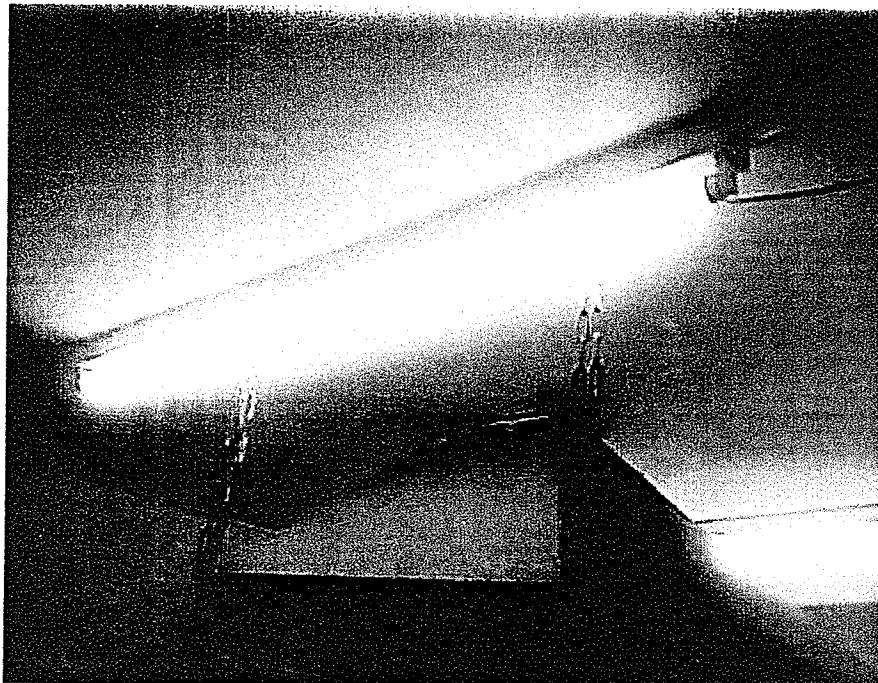
CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
CONTRALORÍA REGIONAL DE ARICA Y PARINACOTA
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

Anexo N° 1

Falta de pantallas protectoras en iluminación.



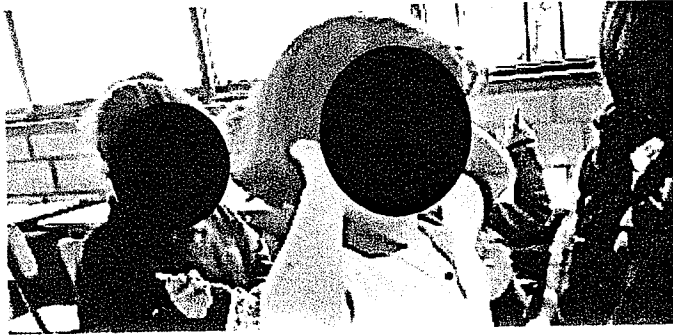
Colegio Padre Luis Gallardo



Escuela Los Álamos

Anexo N° 2

Falta de mallas mosquiteras.



Colegio Padre Luis Gallardo:
Falta de mallas mosquiteras en
comedor.



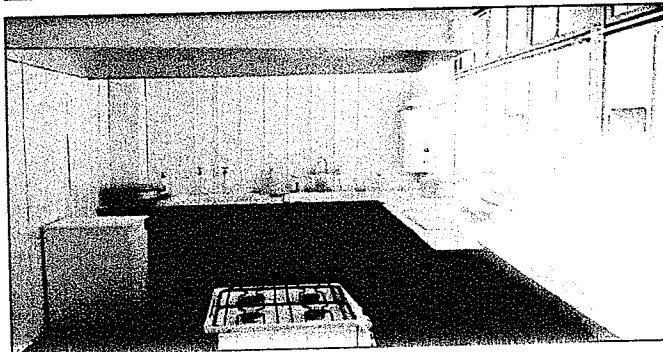
San Juan de la Blachere: Falta
de mallas mosquiteras en
comedor.



Escuela Chujlluta: Falta
malla en ventanas y puerta
de cocina, ventanas de
comedor y bodega.



Escuela Los Álamos: Falta malla
en ventanas de cocina y de
comedor, también en puerta de
cocina.



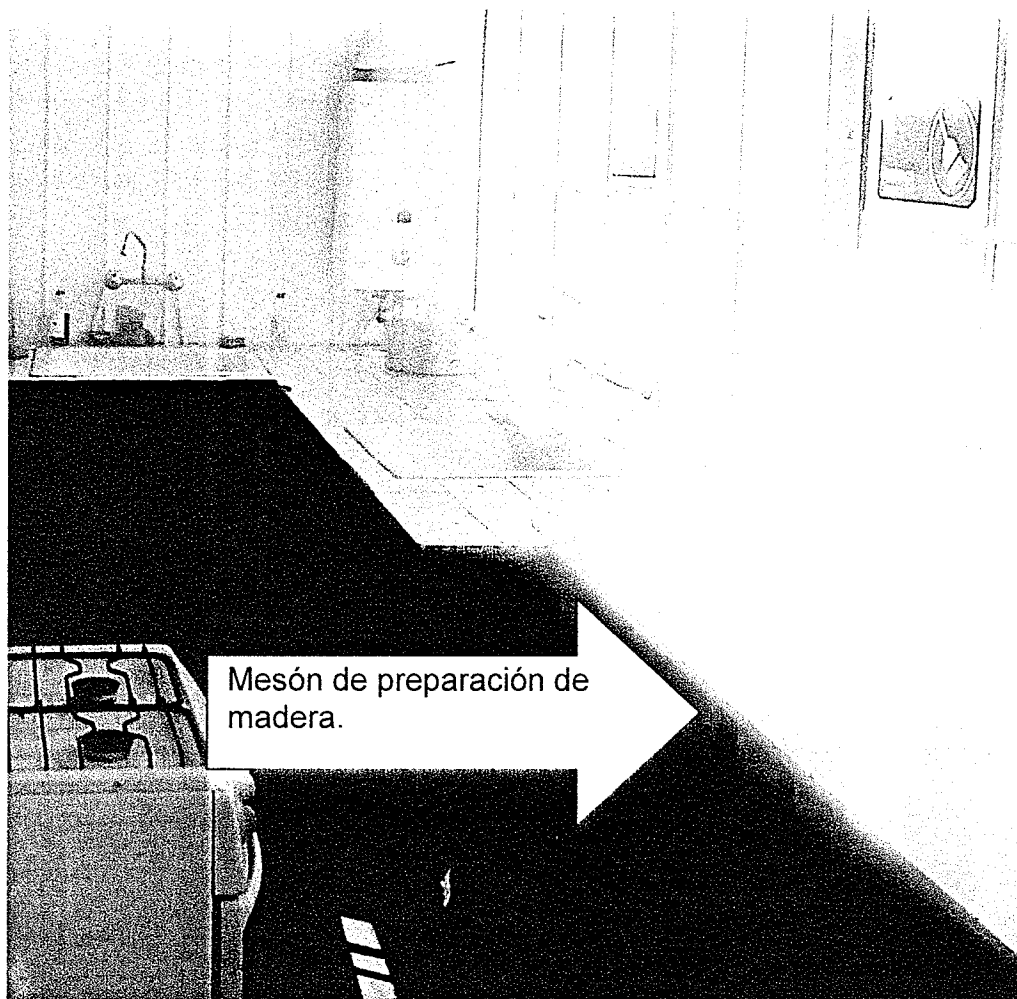
Escuela San Santiago: Sin
mallas en ventanas de cocina,
abertura de bodega y abertura
donde se entregan raciones.



CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
CONTRALORÍA REGIONAL DE ARICA Y PARINACOTA
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

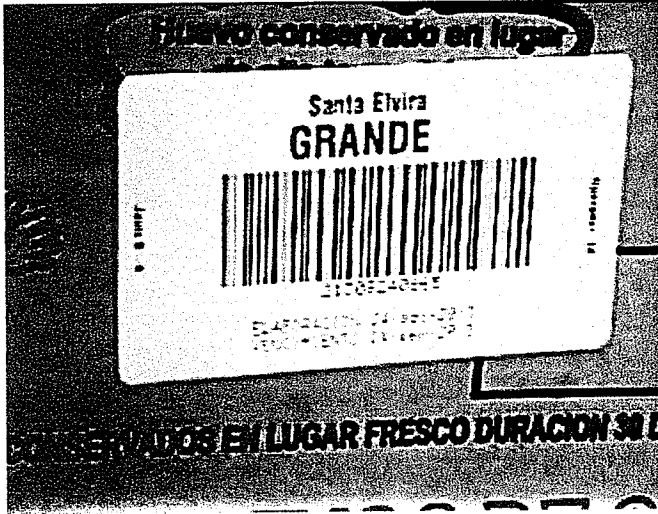
Anexo N° 3

Mesón de preparación en escuela de localidad de Belén de madera.

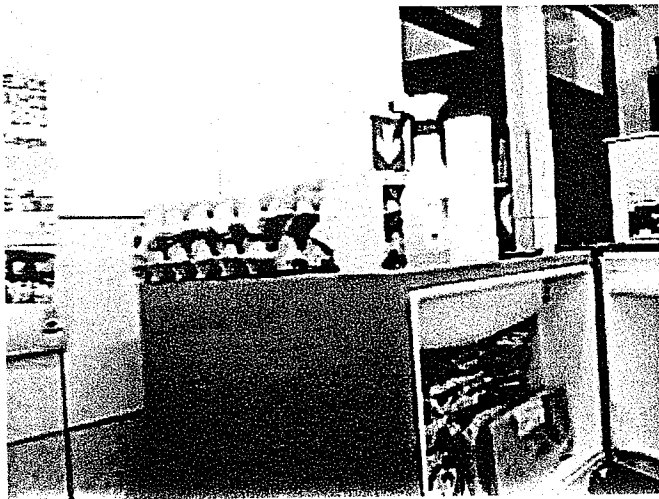


Anexo N° 4

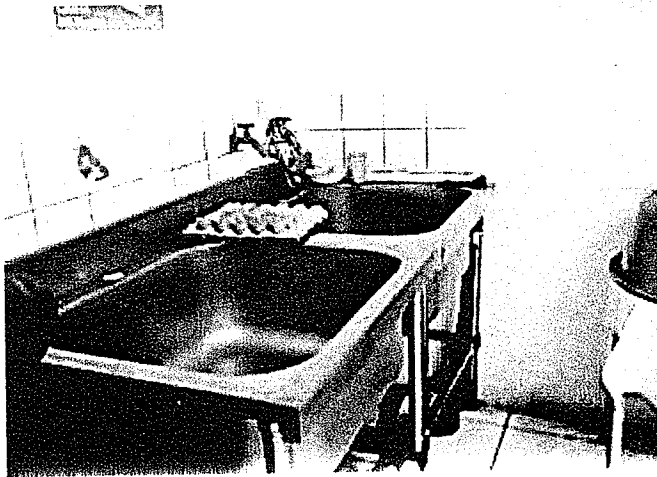
Almacenamiento de huevos.



Los huevos enviados a los establecimientos deben ser conservados en un lugar fresco, y su duración será de 30 días. Según cajas de huevos en la bodega regional.



San Juan de la Blachere:
Huevos sobre el refrigerador de la cocina, no están almacenados en un lugar fresco.



Colegio Padre Luis Gallardo:
Huevos sobre el lavaplatos de la cocina, no están almacenados en un lugar fresco.



CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
CONTRALORÍA REGIONAL DE ARICA Y PARINACOTA
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

Anexo N° 5

Almacenamiento de mantequilla.



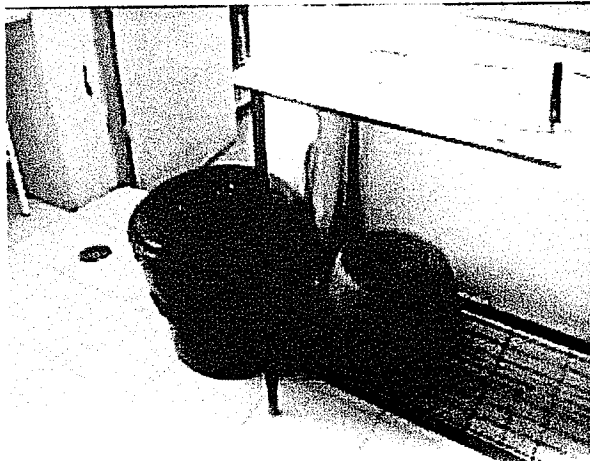
Escuela de Chujlluta:
Mantequilla no refrigerada,
almacenada en mueble de
bodega.

Anexo N° 6

Sobre disposición de basuras.



Escuela de Educación Especial
Los Ibiscos:
Basurero ubicado en cocina.



Escuela Los Álamos de localidad
de Murmuntani:
Basurero ubicado en cocina.



CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
CONTRALORÍA REGIONAL DE ARICA Y PARINACOTA
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

Anexo N° 7

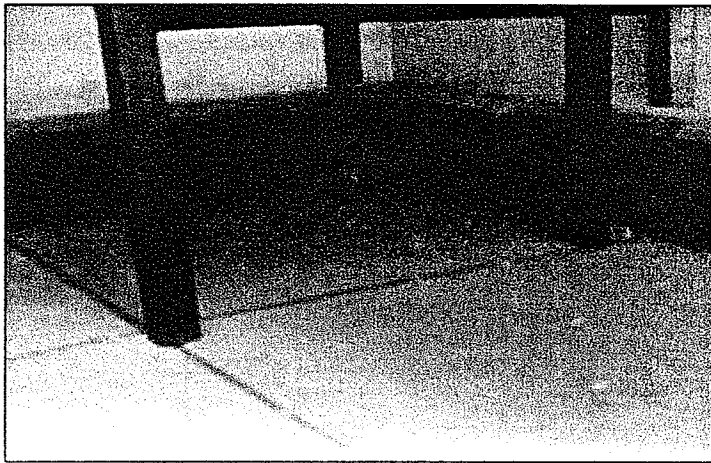
Alimentos vencidos.



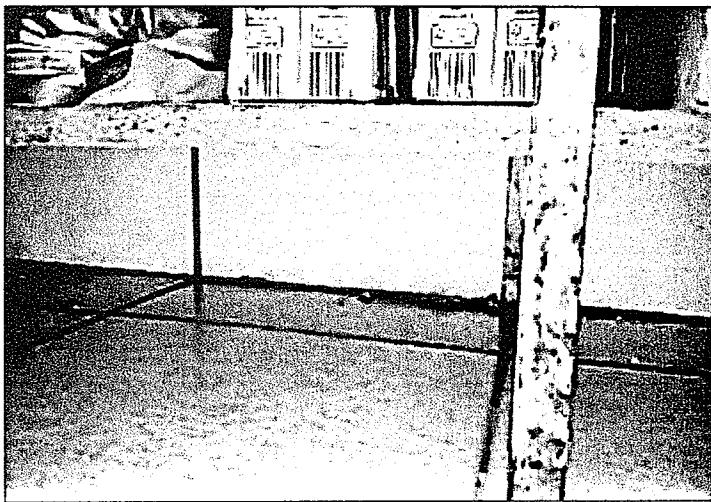
Escuela San Santiago de la localidad de Belén:
Se encuentran 6 leches vencidas desde el día 14 de agosto de 2013. Día de la visita 19 de agosto del mismo año.

Anexo N° 8

Limpeza del piso de las bodegas de los establecimientos educacionales.



Escuela Especial Los Ibiscos:
Piso de bodega sin asear, restos
de alimentos y fruta.



San Juan de la Blachere:
Piso de bodega con restos de
alimentos.



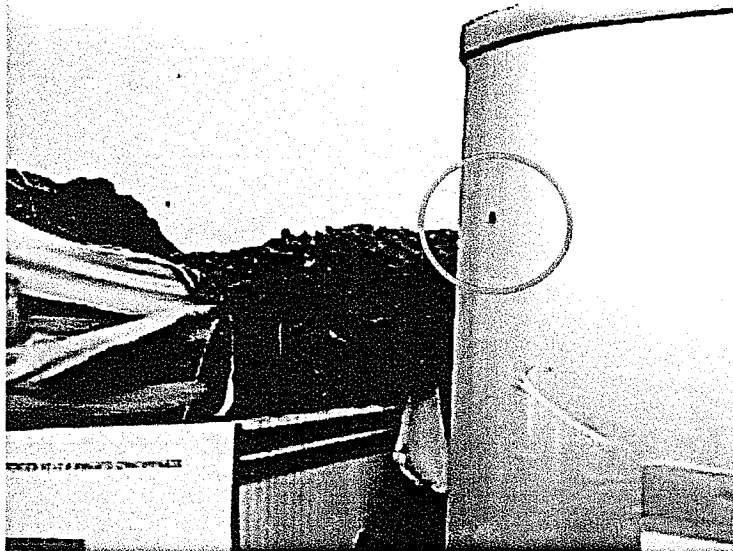
Escuela de Chujlluta:
Piso de bodega con polvo, sin
asear.



CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
CONTRALORÍA REGIONAL DE ARICA Y PARINACOTA
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

Anexo N° 9

Presencia de insectos en bodega de alimentos de establecimientos educacionales.

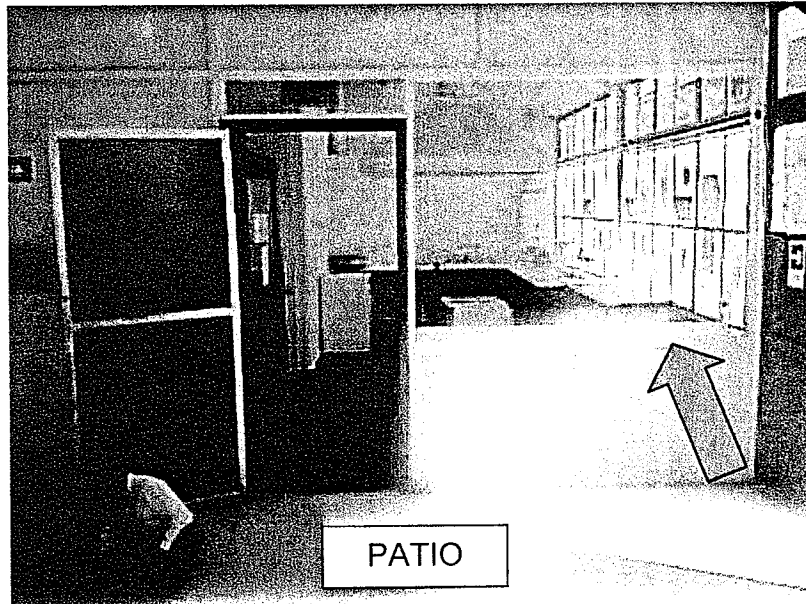


Colegio Padre Luis Gallardo:
Presencia de moscas en bodega.

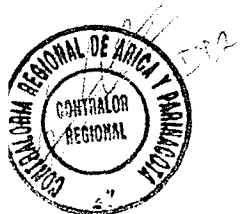
Presencia y riesgo de ingreso de menores a zona de elaboración.



Escuela Los Álamos de la localidad de Murmuntani:
Hijo de manipuladora tiene libre acceso a cocina.



Escuela San Santiago de la localidad de Belén:
Abertura de entrega de alimentos no tiene protección
que evite la entrada de los alumnos.

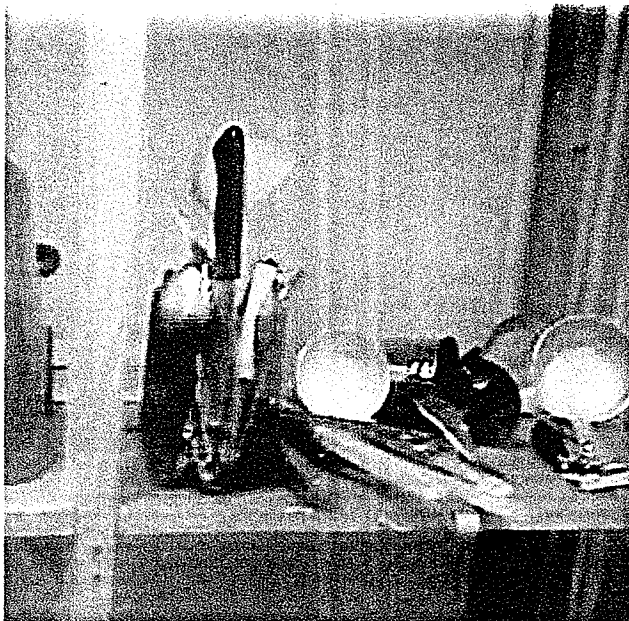




CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
CONTRALORÍA REGIONAL DE ARICA Y PARINACOTA
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

Anexo N° 11

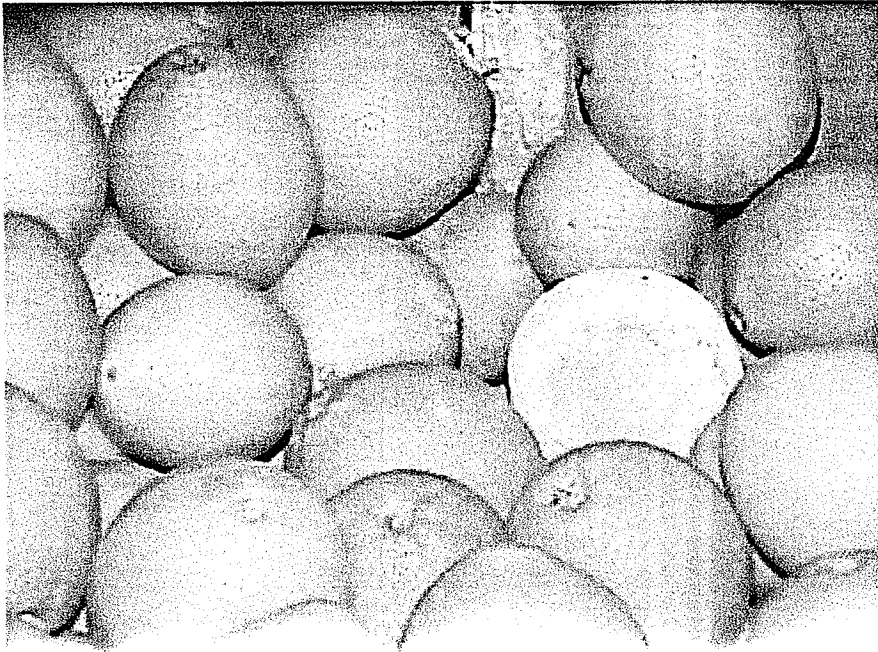
Botella de plástico cortada a la mitad como utensilio de cocina.



Escuela San Santiago, de la localidad de Belén: Cubiertos y cuchillos guardados en botella de plástico cortada a la mitad

Anexo N° 12

Frutas en mal estado y alimentos abiertos, en bodega regional de Alicopsa.





CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
CONTRALORÍA REGIONAL DE ARICA Y PARINACOTA
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

Anexo N° 13

Informe de Estado de Observaciones

N° OBSERVACIÓN SEGÚN INFORME FINAL	MATERIA DE LA OBSERVACIÓN	RESUMEN DE LA OBSERVACIÓN	REQUERIMIENTO PARA SUBSANAR LA OBSERVACIÓN O VERIFICAR MEDIDAS ADOPTADAS	MEDIDA ADOPTADA Y SU DOCUMENTACIÓN DE RESPALDO	FOLIO O NUMERACIÓN DOCUMENTO DE RESPALDO	OBSERVACIONES Y/O COMENTARIOS DEL SERVICIO



www.contraloria.cl