



CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

## INFORME FINAL

# Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas

Número de Informe: 12/2011  
30 de marzo del 2012



CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

EMP/ktl.-

REMITE INFORME FINAL, SOBRE  
FISCALIZACIÓN EFECTUADA EN LA  
JUNTA NACIONAL DE AUXILIO  
ESCOLAR Y BECAS, REGIÓN DE  
ATACAMA.-

RECEPCION

NOMBRE	Rodrigo Aldana Dorval
CARGO	Unidad de Poes
FECHA	04-04-2012
FIRMA	

COPIAPÓ, 03.04.2012 001048 -

Se remite a esa entidad para su conocimiento y fines legales pertinentes, copia del Informe Final de Fiscalización sobre "Auditoría al Programa de Alimentación Escolar PAE" el cual ha sido debidamente aprobado por esta Jefatura.

Finalmente, se informa que el presente Informe Final es público a partir de su entrega a esa Autoridad.

Saluda atentamente a Ud.,

JULIO LIZANA DIAZ  
CONTRALOR REGIONAL DE ATACAMA

A LA SEÑORA  
DIRECTORA REGIONAL  
DE LA JUNTA NACIONAL DE AUXILIO ESCOLAR  
Y BECAS - REGIÓN DE ATACAMA  
P R E S E N T E



**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

PNAC N° 13036/2011

**INFORME FINAL N° 12, DE 2011,  
SOBRE AUDITORÍA AL PROGRAMA DE  
ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PAE,  
EFECTUADA EN LA DIRECCIÓN  
REGIONAL DE ATACAMA, DE LA  
JUNTA NACIONAL DE AUXILIO  
ESCOLAR Y BECAS, JUNAEB.**

COPIAPÓ, 30 MAR 2012

En cumplimiento del Plan de Anual de Fiscalización de esta Contraloría General para el año 2011, se efectuó una auditoría al Programa de Alimentación Escolar, PAE, en la entidad señalada en la referencia por el período comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2010, inclusives.

### Objetivo

Esta fiscalización tuvo como propósito verificar el cumplimiento de la normativa legal y reglamentaria, como también validar los procedimientos de control aplicados en los procesos registrados en el Subtítulo 24, Transferencias Corrientes (Programa de Alimentación), en el mencionado período.

### Metodología

El examen se efectuó de acuerdo con principios, normas y procedimientos de control aprobados por esta Contraloría General, e incluyó, por lo tanto, una evaluación del sistema de control interno implementado por la administración para el área en estudio y otros medios técnicos que se consideraron necesarios según las circunstancias.

### Universo

El presupuesto asignado a la JUNAEB, Región de Atacama, para la ejecución del programa correspondiente al período 2010, ascendió a un total de M\$ 2.791.445, ejecutándose al 31 de diciembre del mismo año la suma de M\$ 2.382.734.

AL SEÑOR  
JULIO LIZANA DÍAZ  
CONTRALOR REGIONAL DE ATACAMA  
CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

**PRESENTE**

Jefe de Unidad  
PTL/ATB





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

**Muestra**

La fiscalización del presente programa comprendió la visita selectiva a 26 establecimientos educacionales de la región de Atacama, de un total de 143 beneficiados con el PAE, los que se exponen en anexo N° 01, para verificar la entrega de las raciones alimenticias correspondientes a los programas B 700 (enseñanza básica 700 calorías) y M 650 (enseñanza media 650 calorías) de los estratos 10 y 16, respectivamente.

**Antecedentes Generales**

La JUNAEB es una institución del Estado creada por la ley N° 15.720, de 1964, cuya misión es facilitar la incorporación, permanencia y éxito en el sistema educacional de niñas, niños y jóvenes en condición de desventaja social, económica, psicológica o biológica, entregando para ello productos y servicios integrales de calidad que contribuyen a la igualdad de oportunidades frente al proceso educacional.

El Servicio entrega a los alumnos más vulnerables sus productos estratégicos como son los Programas de Alimentación Escolar, Salud del Estudiante, Becas y Asistencialidad Estudiantil, con el propósito de cubrir las diversas necesidades que les afectan a lo largo de toda su trayectoria, es decir desde el pre kínder hasta la educación superior, y que ponen en riesgo el término exitoso de su ciclo educativo.

En la Región de Atacama, la JUNAEB cuenta con la Dirección Regional y la Dirección Provincial de Huasco, con ubicación geográfica en las ciudades de Copiapó y Vallenar, respectivamente.

El resultado de esta auditoría fue comunicado a la Dirección Regional de Atacama, de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, JUNAEB, mediante el preinforme de observaciones N° 12, de 2011, el que fue respondido por ese servicio a través del oficio N° 005, de 2011, exponiendo argumentos que han sido considerados en la elaboración del presente informe final.

En este contexto, JUNAEB indica la conformidad o disconformidad respecto de cada una de las observaciones formuladas, y plantea un plan de acción que ha previsto para subsanar cada una de ellas, el que considera los medios de verificación, los funcionarios responsables de su aplicación y la fecha de implementación de las medidas adoptadas.

Del mismo modo, cabe dejar constancia que si bien el servicio responde cada materia en forma separada en los términos ya indicados, no se adjunta ningún documento que acredite la realización de las acciones señaladas.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

**A. Evaluación de Control Interno.**

El examen practicado al Programa de Alimentación Escolar en materias de control interno, permitió determinar lo siguiente:

1. En cuanto a la organización, funcionamiento, recursos humanos y control de procesos, el Servicio cuenta con el manual denominado "Para la operación de los procesos del Programa de Alimentación Escolar", código M-DAE-CPAE003, el que incluye objetivos, alcance, marco jurídico, responsabilidades, definiciones, descripción de actividades y generalidades que rigen y regulan el PAE, el cual no se encuentra aprobado través de una resolución por parte de la autoridad superior de la JUNAEB; sin perjuicio de ello, los funcionarios en general se ajustan a lo establecido en dicho manual.

En su respuesta, la JUNAEB señala que está de acuerdo con la observación formulada y manifiesta que, dentro del plan de acción que ha implementado para la solución de la materia señalada, ha considerado solicitar al PAE Dirección Nacional la regularización administrativa de los procesos del Programa de Alimentación Escolar. Del mismo modo, expresa que la Dirección Regional realizará el seguimiento a la generación y aprobación de la resolución que se dicte.

Añade que la Dirección Nacional regularizará administrativamente los documentos del sistema de gestión de calidad relacionados directa e indirectamente con el PAE, mediante una resolución que indique que los documentos vigentes son procedimientos con validez administrativa por el hecho de encontrarse aprobados, publicados y disponibles en la intranet de la JUNAEB.

Conforme a lo anterior se mantiene la observación, mientras no se practiquen las acciones descritas y se de cumplimiento a las medidas que se mencionan en la respuesta del servicio.

2. El personal que interviene en el desarrollo del programa en cuestión está compuesto por la encargada regional del PAE; la encargada del sistema informático denominado "Sistema Programa de Alimentación Escolar", SISPAE, en el que se asignan y/o modifican las raciones a los establecimientos educacionales; el encargado de administración y finanzas, quien es el responsable de efectuar los pagos a la empresa Gestión de Calidad y Laboratorio S.A.; y el encargado de control interno y gestión de calidad.

Cabe consignar que durante el año 2010 se realizaron dos auditorías al PAE, una interna, a cargo de la unidad de salud escolar de la región de Antofagasta de la JUNAEB, y la otra externa efectuada por la empresa Bureau Veritas.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

Para un total de 143 establecimientos educacionales beneficiados con el PAE, en la región de Atacama la JUNAEB contaba con tres supervisores al mes de octubre del año 2010, uno para la provincia de Copiapó-Chañaral con setenta y nueve colegios, y dos para la provincia de Huasco con sesenta y cuatro. Luego, a contar del mes de noviembre de ese período se sumó un nuevo supervisor al equipo de la provincia de Copiapó-Chañaral. El encargado del departamento de alimentación escolar, DAE, del nivel central de la JUNAEB, debe establecer y comunicar la muestra a examinar a los directores regionales.

Durante el período sujeto a examen se realizaron 152 supervisiones a los colegios, correspondientes a las variables V1-V6, cuyo objetivo es controlar situaciones específicas de operación del PAE, y V5 referida a conocer la satisfacción del usuario alumno y del encargado del programa. Además, se realizaron seis visitas a la empresa concesionaria y no se detectaron observaciones, y hasta el mes de abril de año 2011 se había efectuado una visita con el mismo resultado.

Ahora bien, sobre el proceso de supervisión aplicado por la JUNAEB a los establecimientos educacionales en la región se constató lo siguiente:

2.1 Falta de un registro para el control en la entrega y recepción, a los supervisores, de los formularios relacionados con las variables V1-V6, respetando su numeración correlativa preimpresa. En efecto, de la revisión efectuada a las actas de supervisión y seguimientos del año 2010 se advirtió, por un lado, que los supervisores no respetan la correlatividad numérica de esos documentos y, por el otro, en el proceso de seguimiento se omiten las observaciones que no han sido resueltas. (Anexo N° 02)

JUNAEB manifiesta que está de acuerdo con lo observado hasta el año 2010, señalando que, de acuerdo al plan de acción formulado, a partir del año 2011 el encargado de control y gestión, en conjunto con la encargada de la unidad PAE, entregarán los formularios relacionados con las variables V1 y V6 mediante una minuta interna, respetando la numeración correlativa pre impresa.

Del mismo modo, señala que se aplicará nuevamente el acta de supervisión y seguimiento PAE, respecto a las observaciones no resueltas, y junto con ello emitirá un acta de reunión para la solución de los incumplimientos de la empresa concesionaria.

Atendida la respuesta del servicio, corresponde mantener lo observado mientras no se dispongan las acciones señaladas, así como las tareas de seguimiento correspondientes.

2.2 De acuerdo a lo señalado en el instructivo de supervisión y seguimiento del PAE, esta última actividad debe ser realizada a través de segundas visitas u otros medios, tales como, vía telefónica, correo electrónico y/o verificación de formulario de certificación mensual PAE, hasta





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

tener la certeza del cumplimiento de las medidas correctivas correspondientes. Sin embargo, a la fecha de la presente fiscalización aún existían observaciones sin ser subsanadas, tanto por los establecimientos como por el concesionario, cuyo detalle se muestra en anexo N° 03.

En su respuesta el servicio indica que está de acuerdo con lo observado y agrega que, a partir del mes de marzo de 2011, se está aplicando el acta de supervisión y seguimiento del PAE, por parte de los supervisores, y que se envía el certificado de seguimiento de los incumplimientos, vía correo electrónico, a la empresa concesionaria y por oficio a los establecimientos educacionales, hasta tener certeza del acatamiento de las medidas correctivas.

Luego, dentro del plan de acción establece diversas tareas a realizar, por lo cual, en tanto no se verifique la efectividad de ellas debe necesariamente mantenerse lo observado.

3. Al término de esta auditoría no se estaban efectuando los servicios de laboratorio sobre las raciones alimenticias otorgadas a los colegios, dado que el contrato de la anterior empresa expiró en el mes de febrero de 2011, y no se proporcionaron documentos y/o antecedentes que acrediten la realización de un nuevo proceso de licitación, por parte del nivel central de la JUNAEB, sobre la contratación de esos servicios para el presente periodo.

Lo expuesto anteriormente implica un riesgo para la salud de los beneficiarios, toda vez que la falta del control indicado no permite detectar oportunamente los alimentos que pudieren estar contaminados.

En su respuesta la JUNAEB señala que en el proceso de licitación N° 85-12-LP11, destinada a cubrir los servicios de laboratorio para 15 regiones del país, no contó con oferentes para la Región de Atacama. Añade que por circular N° 30, de 7 de junio de 2011, la Secretaría General (S) indica que la JUNAEB se encuentra en proceso de compra de la prestación del servicio a través de una licitación privada.

Sin perjuicio de lo señalado, informa que el plan de acción formulado para la solución de lo observado considera básicamente el seguimiento del proceso de adjudicación de los servicios de laboratorio.

Por consiguiente, en la medida que no se cumplan con las instancias señaladas no es posible dar por superada la materia observada en este acápite del informe.

4. En la dirección regional de la JUNAEB se desconoce si las multas cursadas en el año 2010 fueron aplicadas por la dirección nacional y/o pagadas por la empresa concesionaria, debido a que esto no ha sido informado oficialmente ni es factible visualizar en el sistema informático, SISPAE, el que no se encuentra operativo desde el año 2008 a la fecha.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

Esa misma situación se da respecto del ingreso de las actas de supervisión y seguimiento del PAE V1-V6, encuesta de opinión del usuario V5, control de producto V3 y control de ración servida V4, en el referido sistema informático.

El Servicio señala en su respuesta la conformidad con lo observado e indica que en el plan de acción formulado para la solución de los temas observados, se ha previsto la definición de un instructivo destinado a disponer de la información relativa a las multas, actas de supervisión y seguimiento, encuestas de opinión del usuario, control del producto y de la ración servida en sistema SISPAE.

En consecuencia procede mantener lo observado en tanto no se verifique la ejecución efectiva de las medidas emprendidas por el Servicio y en atención a que nada se informa sobre la operatividad del SISPAE.

5. La totalidad de los establecimientos educacionales no cuentan con las resoluciones de autorización sanitaria para la operación de cocinas, de acuerdo a lo exigido en el decreto N° 256 de 1991, del Ministerio de Salud, transgrediéndose además lo estipulado en el capítulo 14. "Infraestructura para todos los programas y estratos", de las bases técnicas y operativas del programa de alimentación escolar licitación PAE N° 25, de 2008, la cual debe ser solicitada por el respectivo sostenedor.

Específicamente, el párrafo segundo del citado capítulo estipula lo siguiente: "es de responsabilidad técnica y económica del establecimiento educacional la obtención y/o mantención de la resolución sanitaria de la cocina, al igual que la resolución sanitaria para la entrega y servicio de verduras u hortalizas preelaboradas...".

En cuanto a este punto la JUNAEB no proporcionó respuesta alguna, razón por la cual se debe necesariamente mantener la observación formulada.

## **B. Visitas a Terreno.**

Con el fin de verificar el cumplimiento de las disposiciones legales, las prácticas y procedimientos de control, se visitaron 26 establecimientos educacionales de un total de 143 ubicados en la región de Atacama, correspondientes a las comunas de Copiapó, Tierra Amarilla, Vallenar y Freirina, que son beneficiadas por el programa en cuestión.

Para efectuar las validaciones requeridas se consideró las pautas establecidas en una cartilla de fiscalización preparada y remitida por el nivel central de esta Contraloría General, las cuales, luego de registrar los hechos detectados, fueron firmadas tanto por personal de esta Contraloría Regional como por los respectivos encargados del PAE.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

Las observaciones determinadas por cada establecimiento educacional se encuentran contenidas en detalle en el anexo N° 04, y en síntesis se exponen a continuación:

**1. Identificación del Establecimiento:**

Al momento de la fiscalización los establecimientos visitados estaban utilizando los listados de beneficiarios correspondientes al año 2010, y la nómina oficial para el año 2011 se encontraba en proceso de actualización, constatándose que, en algunos casos, el control de asistencia de los alumnos fue realizado por los encargados en forma visual.

Sobre lo anterior, es preciso resaltar que dicho procedimiento no permite asegurar que el beneficio se asigne a los alumnos que cumplan los requisitos para ello.

En este aspecto el servicio responde que está de acuerdo con lo observado, añadiendo que la metodología diseñada para focalizar los beneficiarios está contenida en el SINAE, la que se encuentra disponible en la página web institucional de JUNAEB. A lo anterior, agrega que se requiere sensibilizar a los encargados PAE de los establecimientos, a fin de asegurar que las raciones sean efectivamente entregadas a los alumnos más vulnerables.

Para los efectos señalados, la JUNAEB expresa que el plan de acción formulado contemplará lo siguiente: informar a los establecimientos educacionales visitados por este Organismo de Control, acerca de la falta de control detectado en la entrega de los alimentos a los beneficiarios del PAE; capacitar a los directores de esos establecimientos sobre la normativa y control interno en la entrega de las raciones y las supervisiones que se harán al PAE, en forma muestral; y verificar la identidad de algunos alumnos, empleando una metodología no invasiva, para que no tenga un efecto negativo en los beneficiarios.

Atendidas las consideraciones expuestas por el servicio, es dable manifestar que debe mantenerse lo observado mientras no se ejecuten las acciones indicadas

**2. Certificado Programa Alimentación Escolar, PAE:**

2.1 Los encargados del programa PAE designados en cada institución seleccionada en la muestra, no ingresan diariamente la información de las raciones servidas al sistema SISPAE, y tampoco llevan un registro que permita controlar el servicio de alimentación entregado cada día. Dicho procedimiento es un elemento importante de control puesto que permite respaldar las raciones servidas y, a través de ello, justificar el monto a pagar por la contratación de esos servicios.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

Ante la falta de dicho registro diario y considerando que el control que se aplica en la entrega de las raciones a los alumnos es sólo visual, existe el riesgo de que la base de cálculo para el pago de los valores a la empresa concesionaria no sea el correcto.

JUNAEB manifiesta su conformidad con lo observado en el presente examen, y añade que, en el contexto del plan de acción formulado, informará por oficio a los establecimientos auditados sobre la detección de este incumplimiento y solicitará que se regularice cada situación. Luego, indica que se continuará con la capacitación en materia normativa del PAE, tanto a los encargados del programa como a los directores de los colegios.

De la misma forma, señala que incluirá el tema de control en las mesas de trabajos sobre el PAE a realizarse en las comunas, y solicitará a los supervisores del programa de la región poner énfasis en la aplicación del acta de supervisión, especialmente en el punto 11, sobre "Manejo certificado PAE".

A raíz de lo expuesto, se mantiene la materia observada hasta que se comprueba la efectividad de las medidas informadas.

2.2 El encargado del PAE en los establecimientos inspeccionados y los funcionarios que asumen esa responsabilidad ante la ausencia del titular, son nombrados verbalmente por la dirección de esas instituciones, salvo en la Escuela Técnico Profesional de Copiapó, donde el encargado de ese programa y su subrogante fueron designados oficialmente.

Además, no consta que en dichas entidades exista un documento formal que establezca las funciones y controles que esos funcionarios deben efectuar.

En su repuesta el servicio señala estar de acuerdo con lo observado por este Organismo de Control, agregando que el encargado del PAE es nombrado por el director del establecimiento y, por lo tanto, dicha labor no es de responsabilidad de la JUNAEB. Así también, indica que durante el primer semestre de cada año el Servicio capacita a los encargados del PAE, en materia del desarrollo de sus funciones y controles del programa de alimentación escolar.

En el plan de acción se manifiesta que se informará, por oficio, a los establecimientos auditados que la Contraloría detectó este incumplimiento y se solicitará el nombramiento de un encargado PAE subrogante, adjuntando en dicho oficio las funciones y controles que debe efectuar ese funcionario. También señala que realizará capacitación a todos los encargados del PAE en la región.

Con todo, se mantiene lo observado en todas sus partes hasta que se verifique el cumplimiento de las medidas que el Servicio se ha comprometido llevar a cabo.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

2.3 Del total de las entidades visitadas se comprobó que 16 de ellas, equivalente al 61,54%, no habían ingresado al Sistema Programa de Alimentación Escolar, SISPAE, el certificado PAE correspondiente al mes de marzo del año 2011, debido a que la página web institucional de la JUNAEB se encontraba inhabilitada para tal efecto, lo que vulnera lo dispuesto en el Título III, sobre normas operativas de las bases de licitación PAE N° 25, de 2008. El detalle es el siguiente: Liceo José Antonio Carvajal; Instituto Comercial Alejandro Rivera Díaz; Liceo Tecnológico; Escuela Técnico Profesional; Escuelas Básicas El Chañar y Los Estandartes; Liceo Salesiano Cristo Redentor; Escuelas Básicas Hernán Márquez Huerta y Vicente Sepúlveda Rojo, de Copiapó; Liceo Politécnico; Escuelas Básicas Edmundo Quezada, España y Emilia Schwabe, de Vallenar; Escuelas Básicas Luis Uribe Orrego, Concentración Fronteriza y Víctor Sáez Cabañas, de Tierra Amarilla.

Esta observación fue contestada por el Servicio ratificando la materia indicada y añadiendo que, en el mes de marzo de 2011, la página web institucional no se encontraba habilitada para ingresar los certificados PAE on line. Luego, precisa que al SISPAE sólo tienen acceso los funcionarios del PAE de la JUNAEB, el que tiene relación con la asignación de raciones de cada establecimiento educacional, y al certificado PAE tienen acceso todos los encargados en esas instituciones, en el que deben declarar las raciones efectivamente servidas en forma mensual.

A partir de abril de 2011 se pudo ingresar la información correspondiente al certificado PAE a través de la página de la JUNAEB.

El plan de acción expuesto considera informar al departamento de alimentación escolar, DAE, Nacional, de las observaciones detectadas por este Organismo de Control para que se apliquen las medidas correctivas correspondientes, a pesar que esta situación ha sido regularizada desde el mes de abril de 2011.

Al respecto, corresponde mantener lo observado en tanto no se efectúen las acciones indicadas.

### 3. Empresa Concesionaria:

En cuanto a los servicios prestados por la empresa concesionaria Alicopsa S.A., sobre la base de los 26 colegios visitados se constató lo siguiente:

3.1 Cantidad de Manipuladoras: En cuatro entidades no se encontraban laborando la totalidad de las manipuladoras de alimentos que correspondía, es decir una cada 80 raciones, sin que la empresa hubiera enviado otras personas para su reemplazo, lo que implica que no se dio cumplimiento a lo dispuesto en el Título III, sobre normas operativas de las bases de licitación PAE N° 25, de 2008. Los casos detectados se exponen a continuación: Instituto comercial Alejandro Rivera Díaz; Escuela Básica El Chañar, de Copiapó; Liceo José Santos Ossa, de Vallenar; y Liceo Jorge Alessandri Rodríguez de Tierra Amarilla.





# CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

La Entidad Pública comunica en su respuesta la conformidad con esta observación y señala que el plan de acción formulado contempla informar, por carta oficial, a la empresa concesionaria de las observaciones verificadas para que se apliquen las medidas correctivas pertinentes, manifestando que la asistencia del personal es uno de los aspectos a considerar en las supervisiones y su incumplimiento genera multas.

Seguidamente señala que se comunicará a los supervisores PAE que deben registrar en las actas de visita, de forma exacta, cada aspecto supervisado y que deben tener presente que los incumplimientos detectados pueden generar ese tipo de sanciones.

En consideración a los aspectos entregados por el servicio debe necesariamente mantenerse lo observado, esto mientras no se ejecuten las acciones indicadas en la respuesta.

3.2 Cumplimiento de la Minuta: Los once establecimientos que se mencionan a continuación, equivalentes al 42,31% del total inspeccionado, no cumplieron con la preparación de la minuta correspondiente al día de la visita: Liceo José Antonio Carvajal; Liceo Politécnico; Escuelas Básicas Edmundo Quezada, Hernán Márquez Huerta y Vicente Sepúlveda Rojo, de Copiapó; Escuela Básica España, de Vallenar; Liceo Jorge Alessandri Rodríguez; Escuelas Básicas Luis Uribe Orrego, Concentración Fronteriza Los Loros, F N° 41 Marta Aguilar Zerón y Víctor Sánchez, de Tierra Amarilla.

El Servicio otorga en su respuesta la conformidad en cuanto a las materias observadas señalando, seguidamente, las acciones futuras a realizar en el contexto del plan de acción formulado a fin de solucionar esta situación. Para esto expresa que informará, por carta, a la empresa concesionaria sobre lo observado por este Organismo de Control y solicitará la regularización pertinente; de igual modo, comunicará a los supervisores PAE que deben registrar en las actas de visita en forma exacta lo supervisado.

En torno a lo contestado, se mantiene lo observado hasta que efectivamente se hayan ejecutado las acciones comprometidas.

3.3 Oportunidad en la Entrega de los Alimentos: Los cuatro colegios que se individualizan a continuación, equivalentes al 15,38%, del total inspeccionado, no se acató la disposición relacionada con la entrega oportuna de los alimentos para la preparación diaria de las raciones por parte de la concesionaria, según lo previsto en el punto 4, Abastecimiento, del Título III, sobre normas operativas de las bases de licitación PAE N° 25 de 2008: Escuela Básica Hernán Márquez Huerta, de Copiapó; Liceo Jorge Alessandri Rodríguez; y Escuelas Básicas Luis Uribe Orrego y F N° 41 Marta Aguilar Zerón, de Tierra Amarilla.

En la respuesta se expresa que está de acuerdo con la observación, añadiendo que en el contexto del plan de acción formulado para dar solución a esta materia, informará a la concesionaria de las observaciones encontradas para que se apliquen las medidas correctivas pertinentes.





## CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA

UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

Luego, se indica que realizará un seguimiento a las medidas implementadas por dicha empresa y, finalmente, instruirá a los supervisores PAE para que se tenga en consideración la oportunidad en la entrega de los alimentos, al realizar las visitas a los establecimientos.

En este contexto, dado que la solución dependerá del cumplimiento de las medidas que se informan, corresponde mantener lo observado mientras ello no se ejecute.

3.4 Fecha de Vencimiento de los Alimentos: En la Escuela Básica Alejandro Noemí Huerta de Freirina se detectó la existencia de un producto vencido que se refiere al “merengue soluciones alimenticias”, marca MFD, hecho que transgrede lo establecido en el Decreto N° 977, de 1966, del Ministerio de Salud, sobre reglamento sanitario de alimentos.

En su respuesta la entidad manifiesta su conformidad con lo observado. Luego, señala que dentro del plan de acción que ha preparado para solucionar la observación detectada incluye informar, por carta, a la concesionaria de las observaciones encontradas para que se apliquen las medidas correctivas. Además, indica que se realizará un seguimiento a las medidas implementadas por dicha empresa e instruirá a los supervisores PAE para que se tenga en consideración, al realizar la visita a los establecimientos, el estado de los productos y reflejen los incumplimientos en el acta de supervisión respectiva.

Atendido lo señalado por el servicio, corresponde hacer presente la necesidad de que se dispongan acciones destinadas a verificar, en los establecimientos educacionales, sobre la vigencia del uso y consumo de los alimentos que se mantienen en bodega, de manera tal que estén aptos para su utilización en la preparación de las raciones; todo ello, en los términos establecidos en el reglamento sanitario de los alimentos del Ministerio de Salud.

Con estos antecedentes, que considera la realización de futuras acciones destinadas a subsanar lo observado, debe necesariamente mantenerse lo expuesto en este punto, en tanto no se ejecuten las medidas comprometidas.

#### 4. Otros Aspectos Relacionados con la Empresa Concesionaria.

##### 4.1 Infraestructura:

4.1.1 Estado de las Cocinas: En los siete recintos que se indican más adelante, equivalente al 26,92% del total inspeccionado, no se ha dado cumplimiento a lo establecido en el punto 14, infraestructura para todos los programas y estratos, Título III, sobre normas operativas de las bases de licitación PAE N° 25 de 2008, puesto que las cocinas presentaban falta de azulejos en los muros, y se encontraban en mal estado los pisos y mallas mosquiteras: Liceo José Antonio Carvajal; Escuela Básica Vicente Sepúlveda Rojo, de Copiapó; Liceo Pedro Troncoso Machuca; Escuela Básica Edmundo Quezada, de Vallenar; Liceo Jorge Alessandri Rodríguez; Escuelas Básicas Luis Uribe Orrego y Víctor Sánchez, de Tierra Amarilla.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

La entidad fiscalizada contesta confirmando la observación formulada y señala que el plan de acción tendiente a dar solución de ella, considera lo que a continuación se indica: informar a la empresa concesionaria de las observaciones encontradas para que aplique las medidas correctivas pertinentes; que los supervisores PAE verifiquen la implementación de esas medidas; e informar al DAEM y sostenedores, de las observaciones encontradas por este Organismo de Control para que realicen las acciones que correspondan.

En efecto, por la respuesta del servicio se debe necesariamente mantener lo observado mientras no se ejecuten las acciones señaladas.

4.1.2. Estado de los Lavaplatos: En las dieciséis instituciones que se mencionan a continuación, equivalentes al 61,54% del total inspeccionado, no se dio cumplimiento a lo señalado en el punto 14, infraestructura para todos los programas y estratos, del Título III, sobre normas operativas de las bases de licitación PAE N° 25 de 2008, debido a que los lavaplatos se encontraban con sifones en mal estado y la estructura que los soportan estaba oxidada: Liceo José Antonio Carvajal; Instituto Comercial Alejandro Rivera Díaz; Escuela Técnico Profesional; Escuelas Básicas El Chañar, Hernán Márquez Huerta, Pedro León Gallo y Vicente Sepúlveda Rojo, de Copiapó; Liceo Pedro Troncoso Machuca; Liceo Politécnico; Escuela Básica Gregorio Castillo Marín, de Vallenar; Escuelas Básicas Schwabe Rumohor y Alejandro Noemí Huerta, de Freirina; Liceo Jorge Alessandri Rodríguez; Escuelas Básicas Luis Uribe Orrego, Víctor Sánchez y Félix Susaeta, de Tierra Amarilla.

En su respuesta, la entidad señala su conformidad con la observación formulada, estableciendo, en el plan de acción diseñado en esta materia, que informará a la concesionaria respecto de lo observado para que aplique las medidas correctivas pertinentes. Seguidamente, agrega que realizará una reunión extraordinaria con esa empresa para ver los avances logrados, lo que dará motivo a que JUNAEB prepare un documento que indique la solución de las materias observadas.

Por tales circunstancias, debe mantenerse lo observado en tanto no se acredite la ejecución de las acciones administrativas indicadas tendientes a la solución de la materia objetada.

4.1.3. Estado y Cantidad de Vajillas: En los doce establecimientos que se mencionan más adelante, el estado y cantidad de vajilla era insuficiente para atender las necesidades del programa, lo que impide el normal consumo de los alimentos e infringe lo previsto en el punto 14, infraestructura para todos los programas y estratos, del Título III, sobre normas operativas de las bases de licitación PAE N° 25 de 2008: Liceo José Antonio Carvajal; Instituto Comercial Alejandro Rivera Díaz; Liceo Tecnológico; Escuelas Básicas Pedro León Gallo y Vicente Sepúlveda Rojo, de Copiapó; Liceo Pedro Troncoso Machuca, de Vallenar; Escuela Básica Schwabe Rumohor, de Freirina; Liceo Jorge Alessandri Rodríguez; Escuelas Básicas Luis Uribe Orrego, F N° 41 Marta Aguilar Zerón, Víctor Sánchez y Félix Susaeta, de Tierra Amarilla.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

Sobre lo anterior, se expresa conformidad respecto a lo observado y, seguidamente, se plantea que dentro del plan de acción que se ha preparado para solucionar la observación detectada se incluye informar, por carta, a la concesionaria de las observaciones encontradas para que se apliquen las medidas correctivas; además, expresa que se realizará una reunión con dicha empresa para verificar los avances obtenidos y, finalmente, preparar un documento para dejar constancia que las materias observadas han sido regularizadas.

Dado los términos señalados por el servicio, corresponde mantener lo observado en la medida que no se concreten efectivamente las acciones indicadas en la respuesta.

**4.1.4. Campana de Extracción Forzada de Vapores:** Los extractores de aire se encontraban en mal estado o carecían de un extractor eléctrico en nueve de los veintiséis recintos visitados, contraviniéndose lo estipulado en el Título III, Normas Operativas, capítulo 14.2.2, letra c) "Campana de extracción forzada de vapores", de las bases técnicas y operativas del PAE. Los casos observados son los siguientes: Liceo José Antonio Carvajal; Escuela Básica Pedro León Gallo, de Copiapó; Liceo Pedro Troncoso Machuca; Escuela Básica Gregorio Castillo, de Vallenar; Escuela Básica Alejandro Noemí Huerta, de Freirina; Liceo Jorge Alessandri Rodríguez; Escuelas Básicas Concentración Fronteriza Los Loros, F N° 41 Marta Aguilar Zerón y Víctor Sánchez, de Tierra Amarilla.

JUNAEB manifiesta en su respuesta que está de acuerdo con la observación y consigna, paralelamente, un plan de acción que contempla comunicar lo observado, tanto a la empresa como al Departamento de Educación Municipal y los sostenedores, a fin de que se apliquen las medidas correctivas correspondientes, preparando, finalmente, un documento que permita dejar constancia que dichas situaciones han sido regularizadas.

En consecuencia, dado que las medidas informadas en la respuesta constituyen acciones a ejecutarse, debe necesariamente mantener invariable la observación mientras no se lleven a cabo las medidas comprometidas.

**4.1.5 Vajilla y Bandejas de Melamina:** Las nueve entidades que se individualizan seguidamente no disponían del total de las vajillas y bandejas, transgrediendo lo establecido en el cuadro 49, sobre implementos de uso en el establecimiento educacional, numeral 14, acerca de la infraestructura para todos los programas y estratos, del Título III, sobre normas operativas de las bases de licitación PAE N° 25 de 2008, en el cual se especifica que es responsabilidad de la empresa concesionaria la entrega de los utensilios como los indicados para el servicio de alimentación: Liceo Tecnológico; Escuela Básica Los Estandartes; Escuela Básica Pedro León Gallo; Escuela Básica Vicente Sepúlveda Rojo, de Copiapó; Liceo Pedro Troncoso Machuca; Liceo Industrial José Santos Ossa, de Vallenar; Escuela básica Alejandro Noemí Huerta, de Freirina; Escuelas Básicas Luis Uribe Orrego y F N° 41 Marta Aguilar Zerón, de Tierra Amarilla.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

En consideración a lo anterior, se responde que se está conforme con lo observado en esta materia, agregando que dentro del plan de acción que se ha preparado para solucionar la observación detectada, contempla informar a la empresa concesionaria de las observaciones encontradas para que se apliquen las medidas correctivas, como asimismo realizar una reunión para verificar los avances de esas medidas; finalmente, preparar un documento para dejar constancia que las materias observadas han sido regularizadas.

Por lo tanto, atendidos los términos expuestos por el servicio, corresponde mantener a firme lo observado mientras no se concreten efectivamente las medidas señaladas en la respuesta.

#### 4.2 Alimentos:

4.2.1 Rotulados: En los colegios que se mencionan a continuación se encontraba el producto denominado "vinagre de rosa", marca Higuera, que no contaba con las fechas de elaboración y vencimiento: Liceo Jorge Alessandri Rodríguez; Colegio Félix Susaeta de Hacienda Manflas, Tierra Amarilla; Liceo Ramón Freire; Escuelas Básicas Alejandro Noemí Huerta y Virginia San Román, de Freirina; Escuela Básica Gregorio Castillo Marín; y Liceo José Santos Ossa de Vallenar. Lo observado no se condice con lo previsto en el decreto N° 977, de 1966, del Ministerio de Salud, sobre reglamento sanitario de alimentos.

En relación a esta materia el servicio contesta que se encuentra conforme con la observación y expresa, a continuación, que se ha determinado informar a la empresa concesionaria de esta situación para que se apliquen las medidas correctivas correspondientes, y luego realizar una reunión extraordinaria con ella para conocer los avances logrados.

Con estos antecedentes, relacionados con futuras acciones a realizar, debe necesariamente mantenerse lo observado mientras no se ejecuten las medidas comprometidas.

4.2.2 Fecha de Vencimiento: Con excepción a lo señalado en el punto 3.4 precedente, se constató que en los establecimientos visitados los alimentos no se encontraban vencidos.

4.2.3 Estado de Conservación: En general los alimentos se encontraban en buen estado de conservación en las instituciones inspeccionadas, salvo los casos mencionados en el anexo N° 04 en que algunas frutas y verduras estaban en mal estado.

JUNAEB señala su conformidad a lo observado y plantea que, dentro del plan de acción, se ha considerado informar a la concesionaria de las observaciones encontradas para que se apliquen las acciones correctivas, reiterando lo referente a la frecuencia del sistema de distribución, ítem 16, reparto de perecibles, y los efectos de su incumplimiento, como asimismo realizar una reunión extraordinaria con esa empresa para conocer el avance de ellas.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

Atendido los términos señalados por el servicio, corresponde mantener lo observado hasta que se concreten las medidas expuestas en la respuesta.

4.2.4 Dañados por Plagas: En los establecimientos visitados no se detectaron alimentos dañados por plagas. Sin perjuicio de lo anterior, cabe indicar que en algunos colegios se advirtió la existencia de moscas y hormigas en las dependencias de la cocina, lo que transgrede lo estipulado en el numeral 12, Título III, sobre las normas operativas de las bases de licitación PAE N° 25 de 2008, en relación con la prevención de riesgos y prácticas de higiene por parte del personal manipulador.

En su respuesta el servicio señala que está conforme con lo planteado sobre esta materia y agrega que se ha determinado informar a la empresa concesionaria de las observaciones encontradas para que se apliquen las acciones correctivas correspondientes (la aplicación de mallas mosqueteras y otras soluciones contra hormigas), y efectuar una reunión para verificar los avances en su aplicación; finalmente, preparar un documento que exponga si las materias observadas han sido regularizadas.

Por lo tanto, en consideración a los señalados argumentos, se ha determinado reiterar la observación mientras no se concreten efectivamente las medidas indicadas en la respuesta.

4.2.5 Calidad Concesionada: En el 100% de las dependencias examinadas se comprobó que se estaba cumpliendo con la calidad concesionada al momento de la entrega de las raciones alimenticias.

#### 4.3 Higiene:

El Título III, sobre las normas operativas de las bases de licitación PAE N° 25 de 2008, dispone la obligatoriedad de mantener en óptimas condiciones higiénicas las bodegas, para asegurar la calidad de las materias primas almacenadas y evitar su contaminación; así también, exige tomar las medidas destinadas a prevenir la presencia de roedores e insectos en los recintos de la cocina, bodega y comedor para proteger los alimentos de todo daño. Respecto del personal manipulador, en lo pertinente, prescribe la obligación de desarrollar en forma correcta las actividades de preparar los alimentos, conforme al Manual de Operación y Preparación; efectuar prácticas de higiene en área limpia, del ambiente, utensilios, maquinarias, material, equipo y recinto de trabajo; y aplicar procedimientos de limpieza y desinfección.

Respecto a lo anterior, durante la visita inspectiva realizada se determinaron las siguientes observaciones:





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

4.3.1 Dependencia Cocina: Quince de los veintiséis recintos examinados no cumplían con una adecuada situación higiénica, debido a que se constataron pisos manchados, derramamientos de agua en el piso, lo que podría ocasionar situaciones de riesgo por caídas de las manipuladoras de alimentos, presencia de óxido en las repisas de los muebles de la cocina, muros húmedos y carcomidos, y la existencia de hormigas y moscas al interior de éstas. Las entidades en esas condiciones se exponen a continuación: Liceo José Antonio Carvajal; Instituto Comercial Alejandro Rivera Díaz; Liceo Tecnológico; Liceo Salesiano Cristo Redentor; Escuelas Básicas Hernán Márquez Huerta y Vicente Sepúlveda Rojo, de Copiapó; Liceo Pedro Troncoso Machuca; Escuela Básica España, de Vallenar; Liceo Ramón Freire Serrano; Escuelas Básicas Emilia Schwabe Rumohor y Alejandro Noemí Huerta, de Freirina; Liceo Jorge Alessandri Rodríguez; y Escuelas Básicas Luis Uribe Orrego, Concentración Fronteriza Los Loros y Víctor Sánchez de Tierra Amarilla.

La entidad responde que está de acuerdo con la observación formulada en el informe e indican que el plan de acción que se ha preparado contempla informar a la concesionaria de las observaciones encontradas, con el propósito que se apliquen las acciones correctivas correspondientes, lo que incluye comunicar el aspecto relativo a la higiene del servicio de alimentación y la consecuencia de su incumplimiento; además, se considera realizar una reunión con esa empresa para verificar los avances logrados. Finalmente, corresponde preparar un documento que exprese si las materias han sido regularizadas.

De lo anterior, corresponde mantener lo observado mientras no se concreten efectivamente las medidas señaladas en la respuesta entregada por el servicio.

4.3.2 Dependencia Bodega: El 58% de las entidades visitadas y que se mencionan más adelante, equivalentes a quince de ellas, presentaban problemas de higiene debido a la falta de aseo general en las estanterías donde se almacenan los productos para el servicio de alimentación, algunos de los cuales estaban en mal estado (cebollas y zanahorias), falta de limpieza en un congelador, muros humedecidos y carcomidos, existencia de hormigas y, en general, falta de ordenamiento: Instituto Comercial Alejandro Rivera Díaz; Liceo Tecnológico; Liceo Salesianos Cristo Redentor; Escuelas Básicas Pedro León Gallo y Vicente Sepúlveda Rojo, de Copiapó; Liceo Politécnico; Liceo José Santos Ossa; Escuelas Básicas Edmundo Quezada y España, de Vallenar; Escuelas Básicas Emilia Schwabe Rumohor y Alejandro Noemí Huerta, de Freirina; Liceo Jorge Alessandri Rodríguez; Escuelas Básicas Luis Uribe Orrego, F N° 41 Marta Aguilar Zerón y Víctor Sánchez, de Tierra Amarilla.

En su respuesta el servicio señala estar de acuerdo con lo observado, sin perjuicio de lo cual expresa que según las bases administrativas y técnicas del programa, las empresas concesionarias deben cumplir en su totalidad con la R.S.A., título I, artículo 5, y tener implementado y evidenciado los procedimientos de buenas prácticas en sus bodegas.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

Asimismo, agrega que se notificará a ambas empresas que deben mejorar la infraestructura destinada al almacenamiento de productos del programa y que gestionen las mejoras de sus planes de manejo de plagas.

Por otra parte, expresa que informará a la concesionaria sobre la observación detectada para que se apliquen las medidas correctivas correspondientes, respecto a dar cumplimiento a lo establecido en las bases de la licitación y disponer las evidencias de procedimientos de buenas prácticas en sus bodegas, y realizará una reunión extraordinaria con esa empresa para conocer los avances obtenidos.

Cabe consignar que el tenor de la respuesta proporcionada por la JUNAEB no se ajusta a los términos de la materia observada en este acápite del informe. En efecto, la situación planteada dice relación con deficiencias detectadas en las bodegas en los establecimientos educacionales visitados y no respecto de los recintos de almacenaje de la concesionaria, como se menciona en la contestación del servicio.

Del mismo modo, en la respuesta se hace mención a que "se notificará a ambas empresas...", desconociéndose a qué entidades se refiere, toda vez que en la región existe solamente la concesionaria ALICOPSA S.A. que atiende el programa de alimentación escolar.

Pues bien, atendidas las consideraciones señaladas es menester mantener lo observado en este acápite del informe.

4.3.3 Dependencia Comedor: Las diecinueve instituciones que se individualizan a continuación, equivalente al 73% del total inspeccionadas, exhibían problemas de higiene debido a la falta de aseo en el piso, existencia de basureros con desperdicios del día anterior, verificándose, además, que al momento de servir el almuerzo habían implementos de aseo como baldes con agua y detergente, escobillón y paños de aseo usados: Liceo José Antonio Carvajal; Instituto Comercial Alejandro Rivera Díaz; Liceo Tecnológico; Liceo Salesiano Cristo Redentor; Escuelas Básicas El Chañar, Hernán Márquez Huerta, Pedro León Gallo y Vicente Sepúlveda Rojo, de Copiapó; Liceo Politécnico; Liceo José Santos Ossa; Escuela Básica Edmundo Quezada; Escuela Básica Gregorio Castillo, de Vallenar; Escuelas Básicas Emilia Schwabe Rumohor, Alejandro Noemí Huerta, Luis Uribe Orrego, Concentración Fronteriza Los Loros, F N° 41 Marta Aguilar Zerón y Víctor Sánchez; y Liceo Jorge Alessandri Rodríguez, de Tierra Amarilla.

En la respuesta la entidad manifiesta que está de acuerdo con la observación y añade que la conservación de las condiciones de higiene, de los espacios del comedor, es de responsabilidad del establecimiento educacional.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

Luego, en el ámbito del plan de acción que ha formulado la entidad para dar respuesta a lo observado, expone que se instruirá a los directores de esos establecimientos que refuercen las medidas de higiene en los espacios de su responsabilidad y mantengan control y seguimiento de su personal.

En consecuencia, los términos de la respuesta del servicio no desvirtúan ni salvan la materia observada, manteniéndose por tanto sin variación lo objetado en este aspecto.

4.3.4 Utensilios y Vajillas: El 54% de las dependencias visitadas y que se indican más adelante, presentaban utensilios y vajillas con falta de limpieza: Liceo José Antonio Carvajal; Instituto Comercial Alejandro Rivera Díaz; Liceo Tecnológico; Escuela Técnico Profesional; Escuelas Básicas Hernán Márquez Huerta, Pedro León Gallo y Vicente Sepúlveda Rojo, de Copiapó; Escuela Básica Edmundo Quezada, de Vallenar; Liceo Ramón Freire Serrano; Escuelas Básicas Emilia Schwabe Rumohor y Alejandro Noemí Huerta, de Freirina; Liceo Jorge Alessandri Rodríguez; Escuelas Básicas F N° 41 Marta Aguilar Cerón y Víctor Sánchez, de Tierra Amarilla.

La entidad manifiesta su conformidad con lo observado, sin perjuicio de ello, añade que la conservación de las condiciones de higiene de los espacios de cocina, utensilios y vajilla es responsabilidad del personal manipulador y su control del supervisor de la empresa.

Dentro del plan de acción previsto por la entidad y que se informa en la respuesta del servicio, se señala que se instruirá a las empresas concesionarias a fin de que refuercen las medidas de higiene en los espacios de su responsabilidad, como asimismo el control y seguimiento de parte de su personal supervisor.

Asimismo, expresa que enviará un documento a los establecimientos para que tomen las medidas correctivas correspondientes, y que se dará énfasis a los supervisores PAE por el incumplimiento asociado a la variable V1.

Pues bien, en mérito a lo señalado por el servicio, no es posible dar por superada la observación, toda vez que considera acciones futuras que una vez realizadas darán la opción de dar por salvada la materia en análisis.

4.3.5 Artefactos de Cocina: Trece de las veintiséis instituciones examinadas contaban con artefactos que mostraban adherencias grasosas a su alrededor y óxido en sus bases. Ellas son las siguientes: Liceo José Antonio Carvajal; Liceo Tecnológico; Escuela Técnico Profesional; Escuelas Básicas Hernán Márquez Huerta, Pedro León Gallo y Vicente Sepúlveda Rojo, de Copiapó; Liceo Pedro Troncoso Machuca; Escuela Básica España, de Vallenar; Escuela Básica Emilia Schwabe Rumohor, de Freirina; Liceo Jorge Alessandri Rodríguez; Escuela Básicas Luis Uribe Orrego, Concentración Fronteriza Los Loros y Víctor Sánchez, de Tierra Amarilla.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

La entidad responde señalando su conformidad con lo observado, agregando que la conservación de las condiciones de higiene de los espacios de cocina, utensilios y vajilla, son de responsabilidad del personal manipulador y su control del supervisor de la empresa

Dentro del plan de acción prevista por la entidad, indica las siguientes actividades: instruir a las empresas concesionarias que refuercen las medidas de higiene en los espacios de su responsabilidad, como asimismo el control y seguimiento de parte de su personal supervisor; enviar un documento a los establecimientos para que tomen las medidas correctivas correspondientes; y dar énfasis a los supervisores PAE por el incumplimiento asociado a la variable V1.

Pues bien, en mérito a lo expuesto no corresponde levantar la observación, toda vez que considera acciones futuras, que una vez realizadas, darán la opción de dar por salvada esta materia.

4.3.6 Lavaplatos: Las dependencias que se mencionan a continuación, correspondientes al 73% de las examinadas, exhibían muebles que soportan los lavaplatos con óxido, llaves con filtración y carencia de agua caliente desde el calefont de la cocina, entre otros: Liceo José Antonio Carvajal; Instituto Comercial Alejandro Rivera Díaz; Liceo Tecnológico; Escuela Técnico Profesional; Liceo Salesiano Cristo Redentor; Escuelas Básicas Hernán Márquez Huerta, Pedro León Gallo y Vicente Sepúlveda Rojo, de Copiapó; Liceo Pedro Troncoso Machuca; Liceo Industrial José Santos Ossa; Escuela Básica España, de Vallenar; Liceo Ramón Freire Serrano; Escuelas Básicas Emilia Schwabe Rumohor y Alejandro Noemí Huerta, de Freirina; Liceo Jorge Alessandri Rodríguez; Escuelas Básicas Luis Uribe Orrego, Concentración Fronteriza Los Loros, F N° 41 Marta Aguilar Zerón y Víctor Sánchez, de Tierra Amarilla.

De la misma forma en que se ha señalado precedentemente, la JUNAEB ha dado respuesta manifestando su conformidad con lo observado, agregando que la conservación de las condiciones de higiene de los espacios de cocina, utensilios y vajilla, es responsabilidad del personal manipulador y su control del supervisor de la empresa.

Luego manifiesta que el plan de acción previsto por la entidad considera lo siguiente: instruir a las empresas concesionarias que refuercen las medidas de higiene en los espacios de su responsabilidad, lo que incluye el control y seguimiento de parte de su personal supervisor, enviar un documento a los establecimientos para que tomen las medidas correctivas pertinentes; y dar énfasis a los supervisores PAE por el incumplimiento asociado a la variable V1.

Pues bien, en mérito a lo señalado por el servicio no es dable dar por superada la observación, en atención a que considera acciones futuras que, una vez realizadas, permitirán determinar si corresponde levantarla.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

**4.4 Manipuladoras:**

4.4.1 Uso de Gorro: En el 100% de los establecimientos educacionales visitados las manipuladoras de alimentos contaban con sus respectivos gorros.

4.4.2 Uso de Guantes: En ninguna de las dependencias visitadas las manipuladoras se encontraban usando guantes, quienes indicaron que sólo los utilizan al momento de lavar la vajilla o en casos de tener heridas. Esa situación vulnera lo establecido en el punto 11.1.1 y 11.1.4, del Título III, sobre las normas operativas de las bases de licitación PAE N° 25 de 2008, que se refieren a las exigencias del personal manipulador en los establecimientos educacionales.

En su respuesta JUNAEB manifestó no estar de acuerdo con lo observado y fundamenta su aseveración en el reglamento sanitario de los alimentos, respecto a que el uso del guante por parte del personal manipulador es sólo en el caso de heridas o cortes en las manos.

Al respecto, analizada la respuesta del servicio y tal como lo precisa la observación, la norma transgredida tiene que ver con lo previsto en el punto 11.1.4, letra a., título tercero, de las normas operativas de las bases de licitación PAE N° 25, de 2008, sobre Elementos y Materiales para el Personal Manipulador, Uniforme y Material, el cual señala que la empresa concesionaria debe proveer a cada manipulador de alimentos, antes del inicio del contrato de servicio de raciones, un par de guantes de látex (no quirúrgico) para ser usados en el momento del lavado de vajilla, utensilios y equipamiento, y un par de guantes especiales para manipular artefactos y elementos calientes, con características que permitan resguardar e impidan la transferencia de calor a la piel, ante temperaturas extremas e impermeables, que proteja como mínimo hasta el codo del brazo de la manipuladora.

Conforme o anterior, se procede a mantener la observación.

4.4.3 Uso de Mascarilla: En ninguno de los recintos inspeccionados el personal que manipula los alimentos estaba usando mascarilla, las cuales son utilizadas únicamente al momento de servir las raciones alimenticias, lo que transgrede lo establecido en el punto 11.1.1 y 11.1.4, del Título III, sobre las normas operativas de las bases de licitación PAE N° 25 de 2008.

La entidad responde señalando su conformidad con lo observado, sin perjuicio de ello, añade que las empresas deben proveer de los elementos y materiales para el personal manipulador, los cuales deben ser repuestos con la periodicidad que se requiera, de tal forma que se asegure una adecuada presentación personal.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

En consideración al plan de acción previsto por la entidad, expresa que se realizarán las siguientes acciones: instruir a las empresas concesionarias que refuercen las medidas de higiene en los espacios de su responsabilidad, como asimismo el control y seguimiento de parte de su personal supervisor; enviar un documento a los establecimientos para que tomen las medidas correctivas correspondientes; y dar énfasis a los supervisores PAE por el incumplimiento asociado a la variable V1.

En consideración a lo señalado por el servicio, no es dable dar por superada la observación, toda vez que considera acciones futuras que, una vez realizadas, darán la opción de dar por salvada la objeción presentada en este punto.

4.4.4 Uso del Delantal: Las manipuladoras de todos los recintos visitados contaban con dicha vestimenta.

4.4.5 Certificado de Vacuna Antitífica: Las manipuladoras de alimentos de las instituciones educacionales examinadas no acreditaron haber cumplido con dicha exigencia, en los términos establecidos en el punto 11.1.1, de las normas operativas, de acuerdo a lo que estipula el Reglamento Sanitario de los Alimentos, del Ministerio de Salud.

Al respecto se responde que no se está de acuerdo con lo observado, ya que la nueva normativa del Ministerio de Salud establece que no es una exigencia aplicar esta vacuna al personal manipulador de alimentos.

Analizada la situación expuesta por el servicio resulta oportuno remitirse a lo establecido en el punto 11.1.1, de las normas operativas de la licitación del programa de alimentación escolar, respecto a que la JUNAEB podrá exigir según determinación y/o resolución del Ministerio de Salud la vacuna antitífica, de acuerdo a lo que estipula el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

Sin perjuicio de lo expuesto por el Servicio, corresponde mantener la observación dado que esa exigencia está contemplada en las bases de la licitación.

4.5 Distribución de Alimentos:

4.5.1 Abastecimiento Oportuno, Exigencias de Rotulación, y Fechas de Elaboración y Vencimiento: La concesionaria no ha cumplido esas exigencias, de acuerdo a lo observado en los numerales 3.3, Oportunidad en la entrega de los alimentos, 3.4 Fecha de vencimiento de los alimentos adecuada para el período de uso, 4.2.1 Rotulados, y 4.2.2 No vencidos.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

La JUNAEB señala en su respuesta que está conforme con lo observado en esta materia y agrega que efectivamente las empresas deben abastecer oportunamente y cumpliendo las exigencias de rotulación, con el fin de no exponer la entrega del PAE a los beneficiarios del programa.

En atención al plan de acción, seguidamente expresa que se informará a la concesionaria de las observaciones encontradas, para que se apliquen las acciones correctivas correspondientes, y que realizará una reunión con esa empresa para verificar los avances logrados y, finalmente, preparar un documento para dejar constancia que las materias observadas han sido regularizadas.

En estos términos debe mantenerse lo observado en tanto no se ejecuten efectivamente las medidas señaladas en la respuesta.

4.5.2 Cantidad Necesaria: De acuerdo a lo manifestado por el personal manipulador y los encargados del PAE, el concesionario no siempre entrega el total de los productos para preparar las raciones diarias y, en algunas oportunidades, las frutas, llegan muy maduras, esta situación se detectó en las escuelas básicas Concentración Fronteriza Los Loros y Víctor Sánchez, de Tierra Amarilla, incumpliendo con ello, lo establecido en el punto 4, abastecimiento, del Título III, sobre las normas operativas de las bases de licitación PAE N° 25 de 2008.

El Servicio manifiesta en su respuesta que está conforme con lo observado en esta materia y agrega que las empresas deben abastecer con la totalidad de los productos para preparar las raciones diarias, los cuales deben estar en buen estado.

Luego, expresa que se informará a la empresa de las observaciones encontradas para que se apliquen las acciones correctivas correspondientes, y realizará una reunión con ella para verificar los avances obtenidos.

En estos términos debe mantenerse lo observado en tanto no se ejecuten efectivamente las medidas señaladas en la respuesta.

4.5.3 Minuta Igual a la de la JUNAEB: En el 100% de los establecimientos visitados la minuta proporcionada por las manipuladoras de alimentos era la misma que dispuso aplicar la JUNAEB.

## 5. Supervisión:

5.1 JUNAEB: Este Servicio realiza una supervisión general a los establecimientos por lo menos una vez al año, e inspecciones esporádicas sobre temas específicos relacionados con el programa. Cuenta con dos supervisores PAE para 79 dependencias ubicadas en las provincias de Copiapó y Chañaral, y otros dos para 64 instituciones pertenecientes a la provincia de Huasco, quienes, al mismo tiempo, tienen a su cargo los restantes programas que se deben desarrollar en esas provincias.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

Sobre lo anterior, cabe señalar que durante la presente fiscalización no fueron proporcionadas las actas de supervisión de las visitas realizadas por la JUNAEB en el Liceo José Antonio Carvajal de Copiapó y en la Escuela Básica F N° 41 Marta Aguilar Zerón de Tierra Amarilla; no obstante, éstas fueron verificadas en la Dirección Regional de ese Servicio.

Respecto de las observaciones detectadas en dichas visitas, se informa que aún no se han subsanado las que se detallan en el Anexo N° 3 del presente informe.

En este sentido el servicio contesta que está de acuerdo con la observación formulada y señala que, en el contexto del citado plan de acción, se instruirá a los establecimientos de la región sobre la necesidad de custodiar y facilitar el acceso a la totalidad de las actas de supervisión realizadas por la JUNAEB, como así también las efectuadas por la concesionaria.

En torno a los establecimientos educacionales que no proporcionaron actas de supervisión, el servicio señala que se les enviarán copias de dichos documentos.

Por consiguiente, atendidas las consideraciones señaladas no es dable dar por superada la observación formulada mientras no se ejecuten las acciones comprometidas en el referido plan de acción.

5.2 Empresa Concesionaria: En la totalidad de los colegios visitados se constató que esa empresa había efectuado visitas de supervisión mensualmente.

5.3 Laboratorio: El 35% de los establecimientos inspeccionados no fueron visitados por la empresa Gestión de Calidad y Laboratorio S.A. durante el año 2010, los cuales se refieren a los siguientes: Escuela Técnico Profesional de Copiapó; Escuela Básica Gregorio Castillo de Vallenar; Escuelas Básicas Virginia San Román y Alejandro Noemí Huerta, de Freirina; Escuela Básica Pedro León Gallo de Copiapó; Escuelas Básicas Luis Uribe Orrego, Concentración Fronteriza Los Loros, F N° 41 Marta Aguilar Zerón y Víctor Sánchez, de Tierra Amarilla.

En su respuesta el servicio expresa su disconformidad con lo observado, haciendo presente que el proceso de control a través del laboratorio es muestral, definido centralmente, de acuerdo a la metodología vigente. Añade que muestrear el 100% de los establecimientos de la región tiene un alto costo y no estaría justificado, ya que la muestra actual cumple con los parámetros estadísticos.

Sobre el particular, es menester señalar que el punto 1.2.3., Variable "Control de alimentos y materias primas" (V3), en el acápite sobre Metodología Aplicada, de las bases técnicas y operativas del programa de alimentación escolar, licitación PAE N° 25, de 2008, establece que el procedimiento consiste en el retiro de los productos alimenticios por personal de la red de laboratorios de control contratados por JUNAEB y será de aplicación mensual.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

Atendida la normativa precitada y el tenor de la respuesta entregada por el servicio, se estima del caso que el Servicio disponga la revisión de las consideraciones señaladas en pos de clarificar y precisar la periodicidad que se requiere para cumplir con el control que debe llevar a cabo el laboratorio en los establecimientos educacionales.

En mérito a lo expuesto y atendido a que la periodicidad de llevar a cabo los controles indicados depende de un futuro análisis que debe realizar la JUNAEB, se estima dar por superada en esta instancia la observación en análisis.

**6. Aceptación de los Alimentos por los Alumnos:**

Según lo indicado por los encargados del PAE de las instituciones visitadas, existe un rechazo de los alumnos por el sabor hacia los siguientes alimentos: betarraga con cebolla, guiso de pescado, lentejas, porotos, arvejas, postres de leche y flan, pan con dulce de membrillo, mermelada y manjar, quienes agregan que ello se originó hace años, en algunos casos, y desde hace algunos meses, en otros, y que esa situación ha sido comunicada en forma verbal a la JUNAEB y a la empresa concesionaria, lo cual se detalla en Anexo N° 04.

JUNAEB señala la conformidad con lo observado, sin perjuicio de lo cual plantea que, en forma periódica, el servicio aplica actas de aceptabilidad al programa de alimentación escolar, mediante las cuales mide el grado de aceptabilidad e ingesta de las preparaciones consideradas en las minutas mensuales, y que el resultado de esa medición no refleja altos grados de rechazo a los productos señalados en las observaciones y que ameriten su reemplazo, sino más bien podría tratarse de un tema de cultura alimenticia y no de intolerancia.

En cuanto al mencionado plan de acción, indica que el DAE Nacional entregará, en el segundo semestre del año 2011, un instrumento de medición de aceptabilidad de los productos del PAE, que reflejará aquellos que son rechazados por la mayoría de los beneficiarios del programa, con el propósito de tomar las medidas correctivas, y la dirección regional de JUNAEB estará a cargo del seguimiento de la emisión del documento que se dicte al efecto.

Por lo tanto, debe mantenerse lo observado mientras no se ejecuten las acciones señaladas por el servicio.

**C. Visita en terreno a la empresa concesionaria Alicopsa S.A.**

El jefe regional de esa empresa, a cargo de la bodega de almacenamiento de productos no perecibles ubicada en calle Panamericana Sur N° 425 B-3, en la ciudad de Copiapó informó que los productos perecibles son abastecidos por la empresa comercial Montealegre de esta ciudad. Desde ambos centros, tanto de la bodega de abarrotes como de la empresa comercial se distribuyen directamente los productos a los colegios correspondientes.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

En el transcurso de la visita realizada a la primera de ellas, se constató lo siguiente:

1. El incumplimiento a lo establecido en la letra d, puntos 4 y 5, del Título III, sobre las normas operativas de las bases de licitación PAE N° 25 de 2008, de las bodegas centrales y zonales de las empresas concesionaria, que en su parte pertinente establece que todos los sectores de la bodega deben mantenerse en óptimas condiciones higiénicas, asegurando la calidad de las materias primas almacenadas, dados los siguientes hechos:

1.1 Al interior de la cámara congeladora se encontraban dos bolsas abiertas, una con pollos y la otra con pescados; y

1.2 Un envase de gel para limpieza exhibía filtración de su contenido, y en el mismo sector del recinto de almacenaje habían productos de aseo ubicados conjuntamente con productos no perecibles destinados a ser distribuidos a los establecimientos educacionales.

La entidad responde conjuntamente los puntos 1.1 y 1.2, señalando su conformidad con lo observado en ambos casos. Luego, añade que informará a la concesionaria acerca de dichas observaciones a fin de que se apliquen las medidas correctivas y, luego, se realizará una reunión extraordinaria para conocer el avance logrado.

En consecuencia procede mantener lo observado en tanto no se concreten las acciones comprometidas.

2. La empresa no dispone de un programa de mantenimiento o de reparación de estanterías para bandejas o similares en los colegios, con el propósito de asegurar un correcto almacenaje de los productos en las bodegas, labor prevista en la letra b, punto 14.3.1, Mobiliario, de las normas operativas del programa de alimentación escolar, las que deben ser realizadas en común acuerdo con la dirección del establecimiento. Los trabajos de mayor envergadura que impliquen reparaciones de grietas, orificios u otras, de carácter estructural, son de responsabilidad del sostenedor.

En su respuesta la entidad manifiesta su conformidad con la materia observada y señala, seguidamente, que ésta será informada a la concesionaria para la aplicación de las medidas que correspondan tendientes a su corrección, y luego realizará una reunión con dicha empresa para ver los avances obtenidos. Finalmente, comunicará por oficio al DAEM y a los sostenedores de las observaciones encontradas por el Organismo de Control para que se apliquen las acciones respectivas.

Dado lo anterior, referente a las medidas que a futuro debe llevar a cabo el servicio, se ha determinado reiterar lo observado en tanto no se ejecuten las acciones señaladas.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

3. La bodega de almacenamiento y distribución de productos visitada carece de una adecuada ventilación ambiental, y el piso es de cemento rústico, cuya textura no permite un aseo permanente.

JUNAEB señala en su respuesta estar de acuerdo con la observación, sin perjuicio de lo cual manifiesta que, según las bases administrativas y técnica del programa, las empresas concesionarias deben cumplir en su totalidad con el reglamento sanitario de los alimentos, título primero, artículo 5, y tener implementado y evidenciado los procedimientos de buenas prácticas en sus bodegas.

En torno a lo anterior, agrega que se notificará a ambas empresas que deben mejorar las condiciones de la infraestructura destinada al almacenamiento de productos y adicionalmente se incluirá que gestionen las mejoras de sus planes de manejo de plagas.

Respecto al citado plan de acción, indica que se informará de lo observado a la empresa concesionaria, haciendo presente el contenido de las bases de licitación y las buenas prácticas que deben aplicarse en las bodegas, y que se realizará una reunión extraordinaria con ella para ver los avances alcanzados en la aplicación de las medidas.

En mérito a lo indicado, procede mantener lo observado mientras no se concreten las acciones administrativas señaladas.

4. Existe una cantidad apreciable de artículos de cocina y otros bienes fuera de norma, destinados a ser dados de baja, todos ellos ubicados separadamente de los alimentos dentro de la bodega, lo que no se condice con lo establecido en el numeral 5, título III, de las normas operativas de la licitación N° 25 de 2008, del programa de alimentación escolar, en donde se señala que las bodegas de las empresas adjudicatarias y proveedoras de las mismas, deben cumplir con la resolución sanitaria de los alimentos, RSA, en donde se establece que estos recintos son "establecimientos de alimentos", lugar que corresponde a una etapa más de los sistema de "Servicios de alimentación", almacenándose allí las materias primas, alimentos perecibles y no perecibles, para su respectiva distribución.

Sobre lo anterior, se responde estar de acuerdo con lo observado, sin perjuicio de lo cual manifiesta, al igual que en puntos precedentes de este informe, que según las bases administrativas y técnica del programa de alimentación escolar, las empresas concesionarias deben cumplir en su totalidad con el reglamento sanitario de los alimentos, título primero, artículo 5, y tener implementado y evidenciado los procedimientos de buenas prácticas en sus bodegas.

A continuación, agrega que se notificará a ambas empresas que deben mejorar las condiciones de la infraestructura destinada al almacenamiento de productos.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

En relación al plan de acción se expresa que informará de lo observado a la empresa concesionaria, haciendo presente el contenido de las bases de licitación y las buenas prácticas que deben aplicarse en las bodegas, lo que implica realizar, además, una reunión extraordinaria con la finalidad de analizar los avances conseguidos.

En consideración a los argumentos incluidos en la respuesta, procede mantener lo observado hasta que se concreten las acciones administrativas señaladas.

**D. Otras Situaciones Observadas en Terreno.**

1. Producto de la visita efectuada a la Escuela Básica Emilia Schwabe Rumohor, de la comuna de Freirina, el día 07 de abril del año en curso, se observó lo siguiente:

1.1 La existencia de una cámara de desagüe de aguas servidas ubicada en el centro de la cocina, cubierta con una rejilla metálica, a través de la cual se observó la presencia de restos de alimentos y desechos, lo que constituye un riesgo permanente de contaminación de los alimentos que se sirven a los niños. A mayor abundamiento, se debe agregar que en el momento en que las manipuladoras se encontraban preparando los alimentos destinados al servicio de almuerzo, la citada cámara se rebalsó e inundó parte importante de la cocina, el acceso al patio y partes de la bodega de alimentos aledaña a la misma.

Sobre el particular, el encargado del PAE señaló que la situación antes expuesta se debió a que el desagüe de los tres lavaplatos de la cocina se encontraba en mal estado, ante ello, es dable señalar que la responsabilidad de esta situación recae en el sostenedor del establecimiento educacional, según lo previsto en el numeral 14 de las normas operativas del licitación N° 25, de 2008, del programa de alimentación escolar, que en este sentido señala que entre la infraestructura que debe aportar el sostenedor se encuentra la de evacuación de aguas servidas.

En su respuesta la JUNAEB manifiesta su conformidad con lo observado e indica las acciones que realizará encaminadas a informar, por oficio, al DAEM y los sostenedores de las observaciones encontradas por el Organismo de Control para que se apliquen las medidas correspondientes.

Luego señala que se realizará una reunión con el jefe del Departamento de Educación Municipal y, seguidamente, una supervisión para verificar que la debilidad descrita ha sido superada.

Sobre el particular, se estima oportuno hacer presente que la observación en análisis corresponde a un hecho verificado en terreno por personal de esta Entidad de Control y constituye una situación que amerita una pronta solución, dado que el efecto contaminante advertido en el sector





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

de la cocina, afecta el ambiente en donde se preparan los alimentos de los alumnos de la escuela. Por consiguiente, se mantiene la observación planteada en este punto, por cuanto no se proporciona una respuesta concreta que permita comprobar que se solucionó la situación observada

1.2 El área externa a la cocina en donde los alumnos reciben sus bandejas con raciones, exhibe notorias deficiencias, las que dicen relación con la falta de higiene del piso y las paredes corroídas, con hongos, malezas, falta de pintura, y las molduras de madera se encontraban podridas.

En primer lugar, cabe indicar que la Entidad Fiscalizada manifiesta su conformidad con lo observado en esta materia. Luego, expresa que el mencionado plan de acción contempla informar, a la empresa concesionaria, de las observaciones encontradas para que se apliquen las acciones correctivas correspondientes, y realizar una reunión para verificar los avances obtenidos. Finalmente, se prevé preparar un documento que indique si las materias observadas han sido regularizadas.

En estos términos debe mantenerse lo observado en tanto no se ejecuten efectivamente las medidas comprometidas en la respuesta.

2. En la visita efectuada a las dependencias del Liceo José Santos Ossa de la comuna de Vallenar, el día 5 de abril pasado, se constató la existencia de guías de despacho con abastecimiento de alimentos extendidas a nombre de la JUNAEB, para atender el servicio de alimentación de once profesores de dicho colegio.

Por su parte, el encargado del PAE indicó que por un acuerdo de palabra entre el representante de los profesores y el concesionario de la empresa Alicopsa S.A, se entregó el servicio de alimentación utilizando a las manipuladoras, bodegas, vajilla e implementos de cocina correspondientes al PAE., y las facturas son emitidas a nombre del establecimiento educacional. El día de la visita las manipuladoras prepararon 14 almuerzos adicionales para el grupo de profesores.

Sobre lo anterior, el director provincial de Huasco de la JUNAEB señaló que estaba en conocimiento de dicha situación pero no intervino por ser un convenio entre los profesores del liceo y la empresa, quienes pagan en forma directa el servicio recibido, desconociendo el valor comprometido entre las partes y la forma de pago, situación que deberá ser debidamente aclarada a este Organismo Superior de Control.

El servicio señala en su respuesta que está conforme con lo observado en esta materia. Posteriormente, manifiesta que el citado plan de acción contempla lo siguiente: informar a la empresa concesionaria de las observaciones encontradas para que se apliquen las acciones correctivas correspondientes, verificar los avances obtenidos; comunicar a los establecimientos educacionales que no está permitido que los profesores consuman alimentos del





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

programa de alimentación escolar, ya que expone la imagen del programa y constituye una falta al principio de probidad, entre otros; e instruir a los supervisores para que pongan especial énfasis en las supervisiones que lleven a cabo, respecto de materias como la verificada en el presente acápite del informe.

En estos términos debe mantenerse lo observado en tanto no se ejecuten efectivamente las medidas antes señaladas.

3. En el Liceo Salesiano Cristo Redentor de la comuna de Copiapó, se informó que el listado de beneficiarios del programa de alimentación escolar correspondiente al año 2011 se encontraba en proceso de actualización, sin perjuicio de lo cual, requerida dicha nómina, se observó que ésta considera un listado adicional de beneficiarios que eventualmente hacían uso de la alimentación, en la medida que los titulares no retiraban sus raciones por no encontrarse en el establecimiento educacional. Al respecto, el día de la visita entregó 43 almuerzos a alumnos no autorizados. La situación antes descrita no está considerada en el programa auditado, por cuanto no se establecen beneficiarios adicionales.

En la respuesta el servicio indica que está de acuerdo con lo observado, señalando seguidamente que oficializará el cumplimiento de los acuerdos tomados en la reunión de inicio del programa de alimentación escolar.

4. En el Liceo Politécnico de Vallenar se verificó que el procedimiento utilizado para la entrega de los almuerzos a los beneficiarios, consiste en que una vez servidos éstos, si sobran, se llama por altoparlantes a todo el alumnado para que concurran a consumir dichas raciones, informando a JUNAEB como servidas el total de las 403 raciones autorizadas, aún cuando éstas no hayan sido entregadas a los beneficiarios del programa.

Cabe consignar que el PAE considera el pago de los almuerzos sobre la base de las raciones servidas a los beneficiarios autorizados por JUNAEB, por lo que resulta improcedente el procedimiento utilizado por el citado establecimiento educacional.

La respuesta señala que está de acuerdo con la observación. Luego, en el contexto del plan de acción señala que se oficializará el cumplimiento de los acuerdos tomados en la reunión de inicio del programa de alimentación escolar. En cuanto a lo indicado en el punto 2.-, del plan de acción informado por JUNAEB, no es posible pronunciarse sobre la respuesta contenida en dicho apartado, toda vez que no se entiende el sentido de lo que allí se ha expresado.

Atendido lo expuesto debe mantenerse lo observado en el presente acápite del informe.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

5. En el transcurso de la visita realizada a la Escuela Básica Luis Uribe Orrego de la comuna de Tierra Amarilla, en presencia de la encargada del PAE, se observó la existencia de roedores en el pasillo que se encuentra entre el recinto de la cocina y los comedores.

Se manifiesta en la respuesta que se está de acuerdo con lo observado, y se añade que las bases de la licitación establecen que los prestadores deben tomar las medidas necesarias para prevenir la presencia de roedores, insectos u otras plagas, informando de ello a la dirección regional de JUNAEB, quien, a su vez, debe comunicar a los establecimientos educacionales el cumplimiento de las medidas de erradicación, de acuerdo a la reglamentación vigente, las que son de cargo del sostenedor del establecimiento.

Por otra parte y dentro del plan de acción, se indica que se informará por oficio, al DAEM y sostenedores, sobre las observaciones encontradas a fin de que se apliquen las medidas correctivas relacionadas con la utilización de trampas para roedores u otro sistema anti-ratas; además, se reiterará al proveedor de las medidas correctivas con respecto a los resguardos de productos y materias primas.

En consecuencia, acorde con los términos indicados corresponde mantener en todas sus partes lo observado hasta que se ejecuten las acciones anunciadas.

6. En la Escuela Básica Víctor Sánchez Cabañas de la comuna de Tierra Amarilla, se constató que el establecimiento ha dispuesto que cada profesor de los cursos de enseñanza básica designe un número determinado de alumnos en calidad de "reemplazantes" de los beneficiarios del PAE. En este sentido, las raciones servidas en esa calidad se incluyen en el certificado mensual PAE a JUNAEB como ración servida, lo que no resulta procedente, por cuanto dicha situación no se encuentra considerada en el citado programa.

En su respuesta la JUNAEB señala, en primer lugar, que está de acuerdo con lo observado.

Sin perjuicio de lo anterior, expresa que el SINAIE es la metodología diseñada para focalizar, de forma más precisa y personalizada, los estudiantes más vulnerables que son los que requieren atención prioritaria, información que está disponible para los sostenedores y directores en la página web institucional de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, y puede ser impresa o manejarse en un medio digital para su uso en el seguimiento y control de la asignación del PAE.

Del mismo modo, manifiesta que en las supervisiones realizadas al programa se dará un énfasis a que las raciones sean efectivamente entregadas a los alumnos más vulnerables.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

Ahora bien, en torno al referido plan de acción se expresa las siguientes actividades: oficializar el cumplimiento de los acuerdos tomados en la reunión de inicio del programa; continuar instruyendo a los directores, anualmente, que la herramienta para focalizar las becas del PAE es el SINAE y, por lo tanto, su uso es obligatorio para el seguimiento y control del servicio; y definir una metodología de revisión muestral para verificar que las raciones sean entregadas efectivamente a los alumnos vulnerables, lo que será debidamente comunicado a los supervisores del programa.

## CONCLUSIONES

Atendidas las consideraciones expuestas durante el desarrollo del presente trabajo, corresponde concluir que:

1. En materia de control interno se constató que JUNAEB si bien aplica un procedimiento destinado a llevar a cabo las supervisiones, éste resulta insuficiente puesto que no posee el personal profesional suficiente que permita abarcar la totalidad de los establecimientos; a raíz de lo anterior, se sugiere adoptar las medidas tendientes a dar una solución a esta materia.

2. En cuanto a la aplicación de multas, la dirección regional de JUNAEB de Atacama desconoce las instancias de tramitación y cobro de la misma realizadas por el nivel central, debido a que el sistema de información SISPAE no se encuentra operativo desde el año 2008; por lo tanto, se deberá disponer las acciones de coordinación pertinentes destinadas a superar la falta de antecedentes respecto al estado de las multas que se deben aplicar.

3. Los establecimientos educacionales no poseen autorización sanitaria para la ejecución del servicio de alimentación, exigencia considerada en la bases de la licitación del programa que en la práctica no se ha dado cabal cumplimiento; dado lo anterior, corresponde a la entidad exigir a dichas instituciones que a los organismos competentes las autorizaciones respectivas.

4. En general los certificados PAE no se encontraban al día debido a que estaba inhabilitado el sistema que los ingresa en la página web institucional de JUNAEB. En tal sentido, no obstante estar al día al término de la fiscalización, igualmente procede que se instruya la actualización del referido sistema y se mantenga con su información en forma completa.

5. De la validación en terreno se concluye que las observaciones detectadas han transgredido lo estipulado en el manual de operación y funcionamiento, y en las bases técnicas y operativas, tanto por el concesionario como por el sostenedor, situaciones que deben ser debidamente consideradas a fin de que se adopten las medidas conducentes a dar cabal cumplimiento a las normas que han sido transgredidas.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

6. Se ha dado por superado lo expuesto en el punto 5.3, Laboratorio, del presente informe, atendido que los antecedentes aportados en la respuesta ha dado satisfacción a los términos de esta observación.

7. En cuanto a las demás observaciones formuladas cabe consignar que éstas se mantienen en su integridad. Por su parte, la JUNAEB ha implementado un plan de acción que considera diversas acciones administrativas destinadas a que éstas sean solucionadas. En consecuencia, esa Entidad deberá velar para que dicho programa se cumplan cabalmente, controlando tanto las actividades comprometidas como los plazos establecidos para su ejecución.

SALUDA ATENTAMENTE A UD.,



ESTEBAN MIRANDA PEÑA  
JEFE DE CONTROL EXTERNO (S)





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
**CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA**  
**UNIDAD DE CONTROL EXTERNO**

**A N E X O N° 01**

**MUESTRA EXAMINADA**

	ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL	DIRECCIÓN	COMUNA	RBD	PROGRAMA FISCALIZADO	TOTAL RACIONES
1	Liceo José Antonio Carvajal	Avenida Henríquez N° 198	Copiapó	399	M- 650	700
2	Instituto Comercial Alejandro Rivera Díaz	Avda. Los Carrera N° 435	Copiapó	396	M- 650	470
3	Liceo Tecnológico	Avda. Circunvalación Norte N° 1605	Copiapó	13145	M- 650	311
4	Escuela Técnico Profesional	Avda. Ramón Freire N° 100	Copiapó	437	M- 650	303
5	Liceo Salesiano Cristo Redentor	Chañarcillo N° 420	Copiapó	13146	M- 650	340
6	Escuela El Chañar	Avda. El Chañar N° 1245	Copiapó	13154	B- 700	351
7	Escuela Pedro León Gallo	Miraflores N° 860, Pobl. P.L.G.	Copiapó	408	B- 700	322
8	Escuela Hernán Márquez Huerta	Arturo Prat S/N°	Copiapó	419	B- 700	441
9	Escuela Vicente Sepúlveda Rojo	Eusebio Lillo N° 997, Pobl. P.L.G.	Copiapó	406	B- 700	351
10	Escuela Los Estandartes	Caupolicán c/ Almirante Latorre S/N°	Copiapó	405	B- 700	336
11	Liceo Jorge Alessandri Rodríguez	Manuel Montt N° 491	Tierra Amarilla	11034	M- 650	290
12	Escuela Marta Aguilar Zerón	Carlos Condell N° 87	Tierra Amarilla	13118	B- 700	256
13	Escuela Luis Uribe Orrego	Ignacio Carrera Pinto N° 136	Tierra Amarilla	444	B- 700	270
14	Escuela Víctor Sánchez Cabañas	Avda. Miguel Lemeur N° 471	Tierra Amarilla	442	B- 700	131
15	Colegio Félix Susaeta	Hacienda Manflas	Tierra Amarilla	13124	B- 700	53
16	Escuela Concentración Fronteriza	Ferrocarriles S/N°	Tierra Amarilla	441	B- 700	167
17	Liceo Pedro Troncoso Machuca	Ramírez N° 1115	Vallenar	448	M- 650	300
18	Liceo Industrial José Santos Ossa	Valdivia N° 637	Vallenar	449	M- 650	400
19	Liceo Politécnico	Avda. Los Ríos del Huasco	Vallenar	13185	M- 650	403
20	Escuela Edmundo Quezada	Sector Vista Alegre, Pobl. Rafael Torreblanca	Vallenar	13167	B- 700	402
21	Escuela España	Lourdes N° 1471	Vallenar	459	B- 700	320
22	Escuela Gregorio Castillo Marín	Compañía N° 2369 Pobl. Rafael Torreblanca	Vallenar	454	B- 700	391
23	Liceo Ramón Freire Serrano	Libertador Bernardo O'Higgins N° 915	Freirina	11038	M- 650	270
24	Escuela Básica Emilia Schwabe Rumohor	Pobl. V. Mackena	Freirina	13181	B- 700	331
25	Escuela Alejandro Noemí Huerta	Atacama S/N°	Freirina	481	B- 700	171
26	Escuela Virginia San Román	Camino Público Vallenar - Huasco Km 18, Maitencillo	Freirina	484	B- 700	29



**CONTRALORIA GENERAL DE LA REPÚBLICA**

CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA

UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

**ANEXO N° 02****ACTAS DE SUPERVISIÓN Y SEGUIMIENTO EMITIDAS EN EL AÑO 2010 -  
COTEJO DE CORRELATIVIDAD NUMERICA DE FORMULARIOS****SECTOR COPIAPÓ-CHAÑARAL**

ACTA FOLIO	ESTABLECIMIENTO	COMUNA	RBD	FECHA SUPERVISION
S/F	Liceo Jorge Alessandri	Tierra Amarilla	11034-5	03.03.10
S/F	Liceo José Antonio Carvajal	Copiapó	399	03.03.10
S/F	Víctor Sánchez	Tierra Amarilla	442-1	03.03.10
1061	Luis Uribe Orrego	Tierra Amarilla		04.03.10
1062	Marta Aguilar Zerón	Tierra Amarilla	13118-0	04.03.10
1063	Escuela Vicente Sepúlveda	Copiapó	406-5	04.03.10
651	Escuela José Manso de Velasco	Copiapó	408-1	25.03.10
647	Escuela Ignacio Domeyko	Chañaral	13135	29.03.10
648	Diego Portales	Chañaral	380-8	29.03.10
649	Liceo Federico Varela	Chañaral	379-4	30.03.10
650	Angelina Salas	Chañaral	11033-7	30.03.10
645	Escuela El Chañar	Copiapó	13154-7	05.04.10
646	Félix Susaeta	Tierra Amarilla	13124-5	06.04.10
1051	Escuela Pedro León Gallo	Copiapó	408-1	08.04.10
1052	Liceo Salesiano	Copiapó	13146-6	12.04.10
1053	Escuela Los Estandartes	Copiapó	405-7	13.04.10
1054	Liceo Manuel Blanco Encalada	Caldera	483-3	21.04.10
1055	Manuel Orella E.	Caldera	13104-0	21.04.10
1056	Liceo Tecnológico	Copiapó	13145-8	23.04.10
1057	Escuela San Pedro	Copiapó	423-5	26.04.10
1058	Padre Negro	Copiapó	440-5	26.04.10
1059	Liceo Católico	Copiapó	429-4	28.04.10
1060	Jesús Fernández Hidalgo	Copiapó	407-3	18.05.10
1061	Escuela Manuel Orella E.	Caldera	13104-0	19.05.10
1062	Escuela Manso de Velasco	Copiapó	410-3	25.05.10
1063	Escuela Byron Gigoux	Caldera	13104-0	05.05.10
1064	Escuela Villa Las Playas	Caldera	13177-6	05.05.10
1065	Escuela Bernardo O'Higgins	Copiapó	401-4	26.05.10
1066	Escuela Pedro Lyan	Chañaral	381-6	27.05.10
1067	Liceo Manuel Blanco Encalada	Caldera	438-3	28.05.10
1068	Escuela El Palomar	Copiapó	13163-6	07.06.10
1069	Escuela Luis Uribe Orrego	Tierra Amarilla	444-8	08.06.10
1070	Liceo Politécnico Belén	Copiapó	430	10.06.10
1071	San Vicente de Paul	Copiapó	434	14.06.10
1072	Escuela Oscar Yáñez P.	Diego de Almagro	391-3	23.06.10
1073	Escuela Coeduc N° 1	D. de Almagro	390-5	23.06.10
1074	Liceo El Palomar	Copiapó	13168-7	30.06.10





# CONTRALORIA GENERAL DE LA REPÚBLICA

CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA

UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

ANEXO N° 02

1075	Escuela Manuel Rodríguez	Copiapó	13133-4	01.07.10
1076	Ridecindo Peña	Copiapó	402-2	28.07.10
1077	Liceo Comercial	Copiapó	396-4	28.07.10
1078	Escuela Luis Cruz Martínez	Copiapó	427-8	29.07.10
1079	Colegio Buen Pastor	Copiapó	417-0	04.08.10
1080	Escuela Vicente Sepúlveda	Copiapó	406	04.08.10
1081	Hernán M. Huerta	Copiapó	419-7	09.08.10
1085	Liceo El Palomar	Copiapó	13168-7	29.09.10
1086	María Luz Lanza	Copiapó	404-9	25.08.10
1087	Escuela Disufión y Cultura	Copiapó	415-4	25.08.10
1088	Las Brisas	Copiapó	413-8	27.08.10
1982	Emperatriz Sepúlveda	Diego de Almagro	387	13.09.10
1083	Escuela Aliro Lamas	Diego de Almagro	387-7	23.09.10
1084	Escuela Abraham Sepúlveda	Copiapó	416-2	28.09.10
1085	Liceo El Palomar	Copiapó	13168-7	29.09.10
1089	Liceo Diego de Almeida	Diego de Almagro	392-1	22.09.10
1090	Escuela Técnico Profesional	Copiapó	437-5	27.09.10
901	Escuela Isabel Peña Morales	Copiapó	418-9	06.10.10
1091	Escuela Bruno Zabala	Copiapó	421-9	07.10.10
902	Liceo Federico Varela	Chañaral	379-4	19.10.10
903	Escuela Diego Portales	Chañaral	380-8	19.10.10
904	Escuela Las Canteras	Copiapó	411-1	26.10.10
905	Escuela Sara Cortés	Diego de Almagro	13170-9	18.10.10
906	C.E.I.A.	Diego de Almagro	13186	18.10.10
907	Liceo Manuel M.	Diego de Almagro	384-0	18.10.10
908	Liceo Jorge Alessandri	Tierra Amarilla	11034-5	27.10.10
909	Escuela Concentración Fronteriza	Tierra Amarilla	441	28.10.10
951	Escuela Especial Rosita Azul	D. de Almagro	389-1	29.10.10
911	Escuela José Luis Olivares	Chañaral	383-2	03.11.10
912	Escuela Emperatriz Sepúlveda	Diego de Almagro	387-5	10.11.10
913	Escuela Manso de Velasco	Copiapó	410-3	15.11.10
914	Escuela Pedro León Gallo	Copiapó	408-1	16.11.10
915	Escuela Sara Cortés	Diego de Almagro	13170-9	10.11.10
916	Escuela Byron Gigoux	Caldera	13143-1	12.11.10
917	Hernán M. Huerta	Copiapó	419-7	16.11.10
918	Escuela Jesús Fernández H.	Copiapó	407-3	22.11.10
919	Escuela Villa Las Playas	Caldera	13177-6	12.11.10
920	Escuela Bernardo O'Higgins	Copiapó	401-4	22.11.10
952	Liceo Mercedes Fritis M.	Copiapó	400-6	02.11.10
953	José Antonio Carvajal	Copiapó	399-9	02.11.10
954	Federico Varela	Chañaral	379-4	03.11.10
955	Luis Cruz Martínez	Copiapó	427-8	22.11.10
923	Liceo José Antonio Carvajal	Copiapó	399-8	02.12.10





# CONTRALORIA GENERAL DE LA REPÚBLICA

CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA

UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

ANEXO N° 02

956	C.P. Padre Negro	Caldera	440-5	03.12.10
957	Liceo José Antonio Carvajal	Copiapó	399-9	09.12.10
958	Hernán M. Huerta	Copiapó	419-7	09.12.10
959	El Chañar	Copiapó	13154-7	10.12.10
960	Escuela Los Estandartes	Copiapó	405-7	10.12.10
<b>SECTOR HUASCO</b>				
756	Campamento de verano	Huasco	943929-3	05.01.10
757	2do. Grupo Campamento	Huasco	943935-8	12.01.10
760	Gregorio Castillo	Vallenar	454-5	13.01.10
761	Roberto Cuadra Domeyko	Vallenar	463-4	20.10.10
762	Alejandro Noemí Huerta	Freirina	481-2	21.01.10
763	campamento 3er grupo Vallenar	Huasco	943940-4	21.01.10
764	Colonia Los Toyos	Huasco	943945-5	21.01.10
766	Ricardo Campillay	Alto Carmen	499-5	17.03.10
769	Liceo Ramón Freire	Freirina	11038-6	14.10.10
770	Liceo Japón	Huasco	486-3	20.10.10
771	Escuela La Pampa	Alto Carmen	497-5	27.10.10
1102	Hermanos Carrera	Vallenar	450-2	16.03.10
1103	Escuela Jose Miguel Carrera	Huasco	487-1	26.03.10
1104	Liceo Japón	Huasco	486-3	29.03.10
1105	Gregorio Castillo	Vallenar	454	19.04.10
1106	Liceo José Santos Ossa	Vallenar	448-9	21.04.10
1107	Escuela Básica España	Vallenar	459-6	22.04.10
1108	Liceo Politécnico	Vallenar	13185-7	23.04.10
1109	Edmundo Quezada	Vallenar	13167-9	26.04.10
1110	Liceo Ramón Freire	Freirina	11038-8	19.05.10
1111	Emilia Schwaber	Freirina	131818-4	19.05.10
1112	Luis Cruz Martínez	Vallenar	461-8	24.05.10
1113	Escuela Hermanos Carrera	Vallenar	450-2	26.05.10
1114	Capitán Rafael Torreblanca	Vallenar	3121-0	31.05.10
1115	Hernan Aravena	Vallenar	467-7	03.06.10
1117	Gualberto Kong Fernández	Vallenar	464-2	01.06.10
1118	Roberto Cuadra Alquinta	Vallenar	463-4	03.06.10
1120	Justino Leiva	Vallenar	469-3	09.06.10
1121	Virginia San Román	Freirina	484-7	11.06.10
1122	Liceo Japón	Huasco	486-3	15.06.10
1123	Arturo Alvear	Alto Carmen	493-6	17.06.10
1124	José Santos Ossa	Vallenar	44-0	08.07.10
1127	Gregorio Castillo	Vallenar	454-5	28.07.10
1128	Escuela Moisés López	Huasco	13128-8	13.08.10
1131	José Carda La Flor	Vallenar	462-6	24.06.10
1132	Escuela Sara Bemvow Villegas	Vallenar	471-5	03.08.10





**CONTRALORIA GENERAL DE LA REPUBLICA**  
**CONTRALORIA REGIONAL DE ATACAMA**  
**UNIDAD DE CONTROL EXTERNO**

**ANEXO N° 02**

1133	Escuela Estados Unidos	Vallenar	455-3	23.09.10
1137	Escuela Pablo Neruda	Huasco	490-1	13.08.10
1138	Bethel	Vallenar	11032-9	16.08.10
1139	Escuela San Félix	Alto Carmen	11025-6	17.08.10
1141	Escuela Hermanos Carrera	Vallenar	450-3	27.08.10
1142	Escuela Ricardo Campillay	Alto Carmen	499	01.09.10
1143	Escuela El, Olivar	Huasco	489-8	08.09.10
1144	Ignacio Franco	Vallenar	468-5	20.08.10
1145	Liceo San Francisco	Vallenar	479	24.08.10
1146	Alejandro Noemí Huerta	Freirina	481-2	25.08.10
1148	Mireya Zuleta	Huasco	13134	08.09.10
1149	Escuela Ignacio Carrera Pinto	Vallenar	453-7	28.09.10
1150	Escuela España	Vallenar	459-6	22.09.10
1151	Escuela Arturo Pérez	Vallenar	458-8	29.09.10
1152	Escuela José Carocca Laflor	Vallenar	462-6	12.10.10
1153	Escuela Emilia Schwabe	Freirina	131818-4	14.10.10
1154	Escuela Sor Teresa de Los Andes	Vallenar	476-6	10.10.210
1155	Escuela Jose Miguel Carrera	Huasco	487-1	20.10.10
1157	Escuela Laura Vicuña	Vallenar	13191-1	26.10.10
1159	Escuela Ricardo Campillay	Alto Carmen	499-5	27.10.10
1160	Escuela Aglades Marín	Alto Carmen	495-2	28.10.10
1161	Escuela Gabriela Mistral	Alto Carmen	504-5	28.10.10
1162	Escuela Gregorio Castillo	Vallenar	454-5	17.11.10
1163	Liceo José Santos Ossa	Vallenar	449-9	10.11.10
1164	Escuela Edmundo Quezada Araya	Vallenar	13167-9	15.11.10
1165	Escuela Luis Cruz Martínez	Vallenar	461	06.12.10
1201	Liceo Pedro Troncoso Machuca	Vallenar	448-0	11.11.10
1202	Liceo Politécnico	Vallenar	13185-7	12.11.10
1204	Escuela España	Vallenar	459-6	18.11.10
1208	Escuela Luis Cruz Martínez	Vallenar	461-8	22.11.10
1209	Escuela Rafael Torreblanca	Vallenar	13121-0	29.11.10





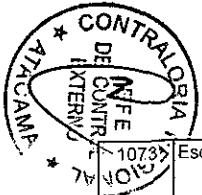
ACTAS DE SUPERVISIÓN Y SEGUIMIENTO

CERTIFICADO DE SEGUIMIENTO DE LA SOLUCIÓN DE LOS INCUMPLIMIENTOS

SECTOR COPIAPO-CHAÑARAL

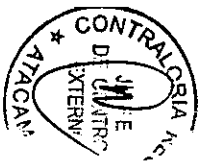
ACTA FOLIO N°	ESTABLECIMIENTO	COMUNA	RBD	FECHA SUPERVISIÓN	FORMULARIO OFICIAL		OBSERVACIONES	SOLUCIÓN		FECHA SOLUCIÓN
					SI	NO		SI	NO	
1063	Escuela Vicente Sepúlveda	Copiapó	406-5	04.03.10	X		Fondos para el agua con exceso de sarro			No se presenta certificado de seguimiento a la fiscalizadora No se encontró correo de envío de certificado a concesionario como tampoco acta de reunión para informar sobre observaciones
							La empresa no abasteció de cuchillos cocineros			
							Utiles de aseo son insuficientes			
							Falta de posillos para servir el cereal			
							Manipuladoras no tienen mascarillas, cuadernos, calculadoras			
647	Escuela Ignacio Domeyko	Chañaral	13135	29.03.10	X		Falta malla mosquitera en la cocina			No se presenta certificado de seguimiento a la fiscalizadora No se encontró correo de envío de certificado a concesionario como tampoco acta de reunión para informar sobre observaciones
1053	Escuela Los Estandartes	Copiapó	405-7	13.04.10	X		Liaves agua caliente no funcionan		X	Vacaciones de invierno
							Remo de madera en mal estado	X		17.05.10
							No funciona el calefont, en mal estado		X	Pendiente
							Falta cucharón de 100 grs.	X		17.05.10
							Batidor en malas condiciones	X		17.05.10
							No se han pintado las bodegas y estanterías se encuentran oxidadas		X	Vacaciones de invierno
1054	Liceo Manuel Blanco Encalada	Caldera	483-3	21.04.10	X		Calefont y campana de cocina en mal estado	X		26.04.10
							Base de mueble de lavaplatos con base oxidada y rota	X		07.05.10
1060	Jesús Fernández Hidalgo	Copiapó	407-3	18.05.10	X		Falta control en el comedor, sólo asisten dos profesores, lo que es insuficiente			No se presenta certificado de seguimiento a la fiscalizadora No se encontró correo de envío de certificado a concesionario como tampoco acta de reunión para informar sobre observaciones
							No se les aplica alcohol gel a los niños, aún cuando la empresa abasteció dicho producto			
							Falta compromiso de la Dirección del establecimiento con el control del programa.			
1062	Escuela Manso de Velasco	Copiapó	410-3	25.05.10	X		Orillas y base de lavaplatos oxidadas, escurre agua por orilla de éstos		X	Se indica que en vacaciones de invierno se pintarán, y que por ser de distinta altura es imposible sellar.
							Calefont en mal estado, manipuladoras usan sólo agua fría	X		No se indica fecha
							chapas de acceso a bodega en mal estado		X	No se indica dicha observación en certificado de seguimiento; se menciona que el cambio y reparación de malla mosquitera al 01.06.10 se encuentra pendiente.
							Extintor de incendio vencido	X		17.06.10
1067	Liceo Manuel Blanco Encalada	Caldera	438-3	28.05.10	X		Extintor de incendio venció en abril de 2010			No se presenta certificado de seguimiento a la fiscalizadora No se encontró correo de envío de certificado a concesionario como tampoco acta de reunión para informar sobre observaciones
							Melanima de mesones en mal estado			
1069	Escuela Luis Uribe Orrego	Tierra Amarilla	444-8	08.06.10	X		No se ha abastecido con jabón gel	X		11.06.10
							Malla mosquitera puesta no cierra y en ventanas están sueltas	X		09.06.10
							Faltan 30 cucharas de guiso, lo cual obliga a ir lavando sin alcanzar el tiempo de sanitización de ellas	X		11.06.10
							Estanterías de bodega oxidadas sin pintura			Se realizará arreglo en vacaciones de invierno
							Cocina con escape de gas	X		09.06.10
							Falta de extintor de incendio			No se indica en certificado de seguimiento





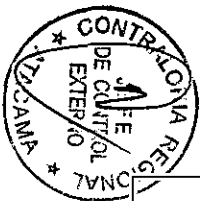
1073	Escuela Coeduc N° 1	D. de Almagro	390-5	23.06.10	X	No se ha instalado el dispensador para el uso del jabón gel No hay lista de niños del programa ni de la 3era. Colación Se solicita que la Dirección comunique por escrito cambio de encargado del PAE		No se presenta certificado de seguimiento a la fiscalizadora No se encontró correo de envío de certificado a concesionario como tampoco acta de reunión para informar sobre observaciones
1075	Escuela Manuel Rodríguez	Copiapó	13133-4	01.07.10	X	No se han pintado estanterías de bodega y cocina	X	Se informa a través de certificado de cumplimiento N° 12 y certificado de trabajo del director del establecimiento que el trabajo fue realizado con fecha 15.07.10.
1078	Escuela Luis Cruz Martínez	Copiapó	427-8	29.07.10	X	No se han entregado guantes a las manipuladoras en lo que lleva del año Equipos y mobiliario no se ha pintado No hay ampolleta en la bodega Pan es presentado con fuerte sabor a vinagre lo que provoca el rechazo de los niños, tema que viene siendo tratado desde hace algunos meses y la empresa concesionaria no ha realizado el mejoramiento de dicha situación.		No se presenta certificado de seguimiento a la fiscalizadora No se encontró correo de envío de certificado a concesionario como tampoco acta de reunión para informar sobre observaciones
1079	Colegio Buen Pastor	Copiapó	417-3	04.08.10	X	Faltan 20 cucharas No se han entregado guantes desde marzo a las manipuladoras El pan es entregado en cajas de cartón y viene crudo por dentro Tubo de iluminación de la cocina se encuentra malo No se ha pintado cocina ni bodega Se ha entregado sólo el uniforme a las manipuladoras	X X X X X	24.08.10 24.08.10 24.08.10 25.08.10 21.08.10 25.08.10
1080	Escuela Vicente Sepúlveda	Copiapó	406	04.08.10	X	Lavaplatos de acero roto, lo cual mantiene mojado el piso de la cocina No se han entregado guantes de goma a las manipuladoras desde el mes de marzo	X X	26.08.10 27.08.10
1085	Liceo El Palomar	Copiapó	13168-7	29.09.10	X	Falta una manipuladora Confort insuficiente y de mala calidad No se han entregado guantes a las manipuladoras No se han pintado las bodegas y estanterías en malas condiciones Pan con pésima presentación, Director efectúa reclamo en forma verbal	X X X X X	29.09.10 29.09.10 29.09.10 Plazo hasta el 15.11.10 Se cambió proveedor
1090	Escuela Técnico Profesional	Copiapó	437-5	27.09.10	X	Calefont en mal estado No se ha pintado cocina ni bodega		No se presentó certificado de seguimiento a la fiscalizadora No se encontró correo de envío de certificado a concesionario como tampoco acta de reunión para informar sobre observaciones
901	Escuela Isabel Peña Morales	Copiapó	418-9	06.10.10	X	Liave de lavaplatos en mal estado En lo que lleva del año no se han entregado guantes a las manipuladoras No se ha pintado cocina ni bodega Durante dos meses no se entregó confort a manipuladoras Se abasteció de jurel marca "mar del sur" el cual no tiene aceptación por parte de los alumnos El poroto de marca "Lincan Ray" es de muy mala calidad Campana sin extractor de aire	X	Certificado de seguimiento no refleja solución de observaciones No se encontró correo de envío de certificado a concesionario como tampoco acta de reunión para informar sobre observaciones
951	Escuela Especial Rosita Azul	D. de Almagro	389-1	29.10.10	X	Calefont en mal estado Iluminación sin protección Campana en mal estado Estantería no adecuada (aglomerado) Desde mes de marzo sin jabón gel		No se presentó certificado de seguimiento a la fiscalizadora No se encontró correo de envío de certificado a concesionario como tampoco acta de reunión para informar sobre observaciones



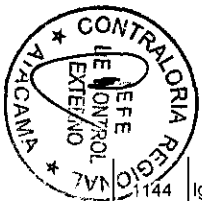


						<p>Extintor no instalado</p> <p>Inexistencia de mallas mosquiteras en puertas y ventanas</p> <p>Trabajos de pintura no realizados</p> <p>Falta batidor, cucharón postres, ollas, ensaladeras, abridor, colador, cuchara de madera, sartén, pala, escobilla de uñas.</p> <p>Supervisión de la empresa no registra visitas</p> <p>Manipuladoras carecen de guantes y uniformes</p>		
911	Escuela José Luis Olivares	Chañaral	383-2	03.11.10	X	<p>Se cambia minuta por falta de abastecimiento de productos, carne y frutas</p> <p>No se abasteció con galletones de la 3era. Colación del día, colación incompleta.</p> <p>No se abasteció con filetillo de pollo</p> <p>Campana en mal estado</p> <p>Ensala no se entrega por cambio de minuta</p> <p>Postre no entregado por falta de abastecimiento</p>		<p>No se presentó certificado de seguimiento a la fiscalizadora</p> <p>No se encontró correo de envío de certificado a concesionario como tampoco acta de reunión para informar sobre observaciones</p>
914	Escuela Pedro León Gallo	Copiapó	408-1	16.11.10	X	<p>La infraestructura no presenta condiciones adecuadas para hacer el pan</p> <p>Calefont en mal estado</p> <p>Campana de cocina insuficiente</p> <p>Falta malla mosquitera en puerta de acceso a la cocina</p> <p>No se preparan ceoquetas de pescado porque el establecimiento lo prohíbe, además el abastecimiento es de pescado en salsa.</p> <p>Trabajos de pintura no realizados</p> <p>Faltan manteles para cubrir bandejas</p> <p>Mueble sin puerta</p> <p>Leche mal porcionada</p>	X	<p>Certificado de seguimiento no refleja solución de observaciones</p> <p>No se encontró correo de envío de certificado a concesionario como tampoco acta de reunión para informar sobre observaciones</p>
952	Liceo Mercedes Fritis M.	Copiapó	400-6	02.11.10	X	<p>Se desayuno se entregan galletones por carencia de pan</p> <p>Servicio de almuerzo cambia minuta por carencia de ave</p> <p>Sin extractor</p> <p>Trabajos de pintura no realizados</p> <p>Malla mosquitera en mal estado</p> <p>Cubierta mesones en mal estado</p> <p>Extintor no instalado</p> <p>Producto nuevo no presenta rotulación</p> <p>Falta vajilla y utensilios</p> <p>Leche no entregada</p> <p>Pan no entregado</p> <p>Agregado de pan no entregado</p> <p>Plato de fondo no cumple</p> <p>carnes no cumple</p> <p>postre no cumple</p> <p>Reparto perecibles no adecuado</p> <p>Reparto no perecibles no acuerdo</p> <p>No se registran visitas de supervisión por parte de la empresa</p>	X	<p>Certificado de seguimiento no refleja solución de observaciones</p> <p>No se encontró correo de envío de certificado a concesionario como tampoco acta de reunión para informar sobre observaciones</p>
955	Luis Ceuz Martínez	Copiapó	427-8	22.11.10	X	<p>Desde el día 04.11.10 sólo 2 manipuladoras</p> <p>Trabajos de pintura mal realizados</p> <p>Estanterías no cumplen con normativa</p> <p>Unidad sin jabón gel ni dispensador</p> <p>Mallas mosquiteras no instaladas</p> <p>Eliminador de insectos no instalado</p> <p>Extintor mal instalado</p> <p>Bases mesones con alta presencia de óxido</p> <p>Sin paños de cocina</p>		<p>No se presentó certificado de seguimiento a la fiscalizadora</p> <p>No se encontró correo de envío de certificado a concesionario como tampoco acta de reunión para informar sobre observaciones</p>





						Cocina tapada Faltan cubiertos Huevos no presentan rotulación No hay jabón para lavado de manos Comedor no presenta condiciones higiénicas adecuadas para el servicio de alimentación. Reparto perecibles no adecuado			
923	Liceo José Antonio Carvajal	Copiapó	399-8	02.12.10	X	manipuladora porciona con gramaje menor a lo estipulado a pesar que se le indica que debe ser un cucharón más 3/4 Se detecta problema de liderazgo negativo entre manipuladoras Bandejas mal lavadas, con restos de alimentos pegados utilizándolas de esa manera Quedaron más menos 100 niñas sin alimentación, se les entregó colación de 1 fruta y 1 galletón.			No se presentó certificado de seguimiento a la fiscalizadora  No se encontró correo de envío de certificado a concesionario como tampoco acta de reunión para informar sobre observaciones
959	Escuela El Chañar	Copiapó	13154-7	10.12.10	X	En el servicio de desayuno no se entrega pan Cocinas con alta presencia de óxido Campana de cocina con fechas de ave Llaves en mal estado Trabajos de pintura incompletos, no se pintan cielos, puertas y no se empastan muros. Dispensador gel no instalado Eliminador de insectos no instalado No hay malla mosquetera en puertas y ventanas de acceso a la cocina			No se presentó certificado de seguimiento a la fiscalizadora No se encontró correo de envío de certificado a concesionario como tampoco acta de reunión para informar sobre observaciones
<b>SECTOR HUASCO</b>									
1107	Escuela Básica España	Vallenar	459-6	22.04.10	X	falta pintura cocina, falta extractor de vapores	X		25.06.10
1110	Liceo Ramón Freire	Freirina	11038-8	19.05.10	X	calefont no funciona, falta aseo bodega, no se registra temperatura	X		01.07.10
1111	Emilia Schwaber	Freirina	131818-4	19.05.10	X	malla oxidada	X		No se indica fecha
1114	Capitán Rafael Torreblanca	Vallenar	13121-0	31.05.10	X	Quemador malo, falta extintor, falta termómetro.	X		29.06.10
1117	Gualberto Kong Fernández	Vallenar	464-2	01.06.10	X	Faltan bandejas, falta termómetro, fondos con sarro, porcionamiento de guiso y ensaladas	X		22.06.10
1128	Escuela Moisés López	Huasco	13128-8	13.08.10	X	falta delantal, extracto mal estado	X		10.09.10
1132	Escuela Sara Bemvow Villegas	Vallenar	471-5	03.08.10	X	gotera lavaplatos	X		27.10.10
					X	Bolsa Babaroa vencido			
					X	extintor vencido y falta termómetro			
1133	Escuela Estados Unidos	Vallenar	455-3	23.09.10	X	cambiar paleta madera, falta extractor, sin control bodega, remo de madera	X		03.12.10
					X	no dio porcionamiento ensalada y guiso			
					X	No usar mosquitero electrico, falta capacitación			
					X	presion llave agua caliente			
1134	Escuela Luis Iriarte	Vallenar	456-1	09.08.10	X	falta enchufe extractor, falta conexión eléctrica encendido luces cocina y bodega, faltan 35 tenedores, falta termómetro.	X		07.09.10
					X	Hormigas en despensa			
1137	Escuela Pablo Neruda	Huasco	490-1	13.08.10	X	calefont no funciona, arreglar llave lavaplatos.	X		07.09.10
1138	Bethel	Vallenar	11032-9	16.08.10	X	Falta extactor de vapores, baldosas sueltas	X		07.09.10
					X	Bodega chica y cerrar cocina con comedor			
1142	Escuela Ricardo Campillay	Alto Carmen	499	01.09.10	X	cambiar paleta madera, falta delantal, pintar cocina y bodega, margarina pendiente y congelador mal estado	X		07.09.10



1144	Ignacio Franco	Vallenar	468-5	20.08.10	X	falta basurero, refrigerador malo, cocina está mala, fogón tiene filtración, no hay registro temperatura.	X	25.10.10, parcialmente, refrigerador sigue malo.
1149	Escuela Ignacio Carrera Pinto	Vallenar	453-7	28.09.10	X	falta pintar malla mosquitera, no se lleva control temperatura	X	04.11.10, parcialmente, sólo se pintó marco mosquitera
1150	Escuela España	Vallenar	459-6	22.09.10	X	fogón con problemas, faltan cucharas, no controla temperatura	X	
1151	Escuela Arturo Pérez	Vallenar	458-8	29.09.10	X	Faltan bandejas, falta malla mosquitera en la puerta, no cierra bien la puerta.	X	

1152	Escuela José Carocca Lafior	Vallenar	462-6	12.10.10	X	rota malla mosquitera	X	04.11.2010
1154	Escuela Sor Teresa de Los Andes	Vallenar	476-6	10.10.10	X	fondo con sarro, leche nevada vencida, tomate en mal estado	X	03.12.2010
1161	Escuela Gabriela Mistral	Alto Carmen	504-5	28.10.10	X	Falta llave cocina, quemador tapado, falta extractor		
1162	Escuela Gregorio Castillo	Vallenar	454-5	17.11.10	X	Pintar malla mosquitera, no hay matamoscas, fondo con sarro. Papas se mantienen en directo en el suelo	X	12.12.10. Falta capacitación sobre manejo de las papas
1165	Escuela Luis Cruz Martínez	Vallenar	461	06.12.10	X	extractor malo, cambiar paletas de madera, mosquitero eléctrico no funciona, falta extintor calefont no funciona	X	20.12.10 calefon no se instaló.
1201	Liceo Pedro Troncoso Machuca	Vallenar	448-0	11.11.10	X	falta llave cocina, dos fondos, jabón, mallas mosquiteras, pintar tarimas, cambiar azulejos	X	03.12.10
					X	llave mal estado, paleta madera, termómetro		





OBSERVACIONES CONSTATADAS EN ESTABLECIMIENTOS EDUCACIONALES VISITADOS

<b>1.- Liceo José Antonio Carvajal, comuna de Copiapó</b>
Observaciones constatadas en la visita realizada en terreno el día 24 de marzo de 2011:
1. Falta de guantes de látex (no quirúrgico) que deben ser usados en el lavado de vajillas, utensilios y equipamiento.
2. Llave para el agua potable ubicada en dependencias de la cocina, se encuentra con una manguera ajustada con guante de látex quirúrgico.
3. En la cocina existen utensilios y servicios contenidos en receptáculos con falta de higiene, lo que además resultan insuficientes.
4. Los artefactos presentan grasa adherida a su estructura metálica; lavaplatos, toma ollas, vidrios del recinto, parte interior del refrigerador, sifones y cañerías, con falta de limpieza.
5. Bandejas para alimentos con suciedad.
6. En el patio interior y colindante con la cocina se encuentran los basureros sin tapas, existen vectores o moscas y la acumulación de cajas y envases vacíos, todo lo cual evidencia falta de higiene.
7. Bodega exhibe repisas con falta de higiene en la cual se mantiene productos como las papas; los vidrios se visualizan con suciedad y ausencia de mallas mosquiteras.
8. Carro metálico se muestra con óxido y moho en su rejillas, además de falta de higiene.
9. No hay receptáculos para el resguardo del pan, lo que evidencia la carencia de higiene.
10. El día de la visita al establecimiento se constató que no se sirvieron 10 raciones de almuerzos, lo que se debió a una manipuladora recién contratada por la empresa, la que al servir se excedió en la porción de raciones servidas.
11. La fiscalización a la entrega del almuerzo a los alumnos permitió constatar que éste proceso fue realizado sin controlar el ingreso al comedor en forma personalizada o nominativamente, por lo cual no es posible aseverar que hayan recibido el almuerzo únicamente los beneficiarios autorizados por la JUNAEB, y cuántos de los mismos.
12. La Encargada del PAE no encontró los informes de supervisión de la JUNAEB y de la empresa concesionaria, debido a que por el aseo de la oficina se desconoce el destino de la caja que contenía tales documentos.
13. La Encargada del PAE no dispone de registro de control de raciones servidas para los efectos de preparar el certificado PAE correspondiente.
14. Se sirven raciones de almuerzos a tres funcionarios del liceo, las cuales se informan a la JUNAEB como servidas. Esta práctica es realizada por la actual encargada, desde la fecha que asumió el cargo -9 de marzo de 2011-, y según indica fue autorizada por la Encargada Regional del PAE y una supervisora de JUNAEB, señor Eda Barahona.
<b>2.- Instituto Comercial Alejandro Rivera Díaz, comuna de Copiapó</b>
Observaciones constatadas de la visita realizada en terreno el día 25 de marzo de 2011:
1. En dependencias de la cocina se verificó lo siguiente: suciedad en el piso; inexistencia de agua caliente; llaves del lavaplatos en mal estado de funcionamiento; carros portavajillas con óxido y mueble en mal estado de conservación.
2. No se maneja adecuadamente el pan que se va a servir a los alumnos, toda vez que no se utilizan receptáculos o resguardos apropiados.
3. Se verificó que los lavaplatos exhiben suciedad.
4. Bodega con productos en desorden, falta de higiene en general y lentejas esparcidas en el suelo.
5. Utensilios de cocina como cucharones, paletas de madera y otros colocados en receptáculos con sarro y falta de higiene.
6. No se encuentran instaladas las mallas mosquiteras en la cocina y bodega, dado que la empresa concesionaria ALICOPSA no las ha suministrado.
7. El comedor exhibe el piso sucio y los vidrios del recinto con evidente falta de limpieza, siendo responsable de la mantención y aseo del recinto el sostenedor del establecimiento.
8. Dos extintores ubicados en la dependencia de la cocina se encontraban vencidos desde aproximadamente 8 meses.
9. El establecimiento no poseía un listado de beneficiarios definitivo, encontrándose en la fase de ingreso de la información al sistema nacional de alimentación escolar, SINAEB, ello debido a que, al momento de la presente fiscalización, la JUNAEB no había habilitado la página web correspondiente.
10. Lo anterior permitió constatar, además, que no hay certeza que las raciones servidas correspondan a los beneficiarios asignados por el programa de alimentación escolar.
11. La encargada del PAE es una asistente de la educación que comparte dicha función con la de inspectora del nivel de los primeros años, señalando que esta última labor le demanda el mayor tiempo de su jornada en el establecimiento.
12. El certificado mensual del PAE, del mes de marzo de 2011, no había sido preparado al momento de la fiscalización debido a que JUNAEB no había habilitado el sistema SINAEB, en la página web institucional.
<b>3.- Liceo Tecnológico de Copiapó</b>
Observaciones constatadas de la visita realizada en terreno el día 28 de marzo de 2011:
1.- De un total de cuatro manipuladoras de alimentos que debían estar laborando el día de la visita, de acuerdo a la cantidad de raciones asignadas al establecimientos, se constató que una de ellas había sido autorizada por el concesionario para llegar más tarde, según lo informado por las otras manipuladoras. Esa funcionaria se reintegró a sus funciones en el transcurso de la fiscalización. Guías de despacho de aprovisionamiento de alimentos, registran raciones para cinco manipuladoras.
2.- Manipuladoras no contaban con guantes de látex (no quirúrgico) que deben ser usados en el momento del lavado de vajilla, utensilios y equipamiento.
3.- Las manipuladoras de alimentos, no se encontraban utilizando guantes ni mascarillas al momento de la manipulación de los alimentos, manifestando que éstos eran utilizados en caso de tener heridas y la mascarilla al momento de servir los alimentos.
4.- Estanterías de bodegas de alimentos perecibles, no perecibles y custodia de implementos de cocina, con muestras de suciedad en sus bandejas y óxido en sus bases de fierro.
5.- Lavafondos, con grasa pegada; llaves, sifones y bases de lavafondos con sarro y óxido además de presencia de hongos; cocinas, guantes toma olla y horno con falta de aseo y fondos con sarro.
6.- Falta de mallas mosquiteras en puerta y ventana de acceso a dependencias de bodega y cocina desde el patio del establecimiento educacional y falta de atrapador de insectos.
7.- Infraestructura del establecimiento educacional presenta las bodegas de alimentos colindante con los servicios higiénicos de las manipuladoras. Por otra parte, la campana extractora de vapores no cumple su función a cabalidad, ocasionando con ello el humedecimiento de las paredes. Asimismo, no se cuenta con dependencia para el resguardo de los implementos de aseo, como son palas, escobillones, traperos y otros, los cuales son guardados en la bodega de alimentos perecibles.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
**CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA**  
**UNIDAD DE CONTROL EXTERNO**

**ANEXO N° 04**

- 8.- Se constató la falta de cucharas para veinte bandejas, además de ralladores y batidores manuales.
- 9.- Se advirtió un extintor vencido al mes de julio de 2009.
- 10.- Según lo expresado por el encargado del PAE del colegio, los alumnos presentan rechazo por el sabor a los alimentos, tales como, pan con mermelada, manjar, dulce de membrillo, arvejas, guiso de pescado, legumbres como lentejas y porotos, lo cual se viene repitiendo año tras año, situación que ha sido informada verbalmente tanto a la JUNAEB como al concesionario.
- 11.- El certificado PAE no se encontraba al día dado que la página web del programa estaba inactiva. Asimismo, si bien existe un control de raciones entregadas en planillas excel, el día de la visita éste no fue aplicado no permitiendo conocer con exactitud los nombres de los alumnos que efectivamente hicieron uso de las raciones de alimentación.

**4.- Escuela Técnico Profesional**

Observaciones constatadas de la visita realizada en terreno el día 29 de marzo de 2011:

- 1.- Manipuladoras no se encontraban utilizando los guantes de látex (no quirúrgico) que deben ser usados en el momento del lavado de vajilla, utensilios y equipamiento.
- 2.- Base de lavaplatos, cocinas, mesones para guardado de bandejas con óxido y fondos, receptáculos e implementos de cocina como son paletas de madera y cucharones, entre otros, con sarro.
- 3.- Falta de receptáculo para el resguardo del pan; Estantería e implementos para el depósito de vajilla después de su lavado, con óxido en su base.
- 4.- Falta de mallas mosquiteras en puertas y ventanas de acceso a dependencias de cocina desde la bodega de resguardo de útiles de aseo y carencia de atrapador de insectos.
- 5.- Betarraga en mal estado en bodega, la cual fue retirada de inmediato de la bodega de alimentos perecibles.
- 6.- Falta de dispensador de jabón gel en dependencias del comedor para el lavado de manos de los estudiantes.
- 7.- Durante el año 2010 no se realizaron visitas por parte de laboratorio.
- 8.- Según lo expresado por el encargado del PAE del establecimiento, los alumnos presentan rechazo por el sabor de alimentos tales como, pan con mermelada, manjar, dulce de membrillo, betarragas, postres de leche y budines, legumbres como lentejas y porotos, lo cual se viene repitiendo año tras año, situación que ha sido informada verbalmente tanto a la JUNAEB como al concesionario.
- 9.- El certificado PAE no se encontraba al día dado que la página web del programa estaba inactiva. Aún no existe el listado oficial de alumnos beneficiados, por lo tanto, el control de raciones entregadas fue realizado en base al del año 2010, registrándose los nombres de los alumnos que efectivamente hicieron uso de las raciones de alimentación, lo cual constituye un elemento importante de control interno para el programa y la confección de dicho certificado.
- 10.- Observaciones realizadas por la JUNAEB, sobre falta de pintura en cocina y mantención de calefont, y el Servicio de Salud Atacama respecto a la falta de instalación de desagüe. El día de la fiscalización se constató que éstas habían sido subsanadas.

**5.- Escuela Básica El Chañar**

Observaciones constatadas de la visita realizada en terreno el día 30 de marzo de 2011:

- 1.- De un total de cinco manipuladoras de alimentos que debían estar laborando el día de la visita, de acuerdo a la cantidad de raciones asignadas al establecimientos, se encontraban trabajando tres.
- 2.- Las manipuladoras no se encontraban utilizando guantes ni mascarillas al momento de la visita, manifestando que éstos eran utilizados en caso de tener heridas y la mascarilla al momento de servir los alimentos.
- 3.- Manipuladoras no contaban con los guantes de látex (no quirúrgico) que deben ser usados en el momento del lavado de vajilla, utensilios y equipamiento.
- 4.- Estanterías de bodegas de alimentos perecibles, no perecibles y custodia de implementos de cocina, con suciedad en sus bandejas y óxido en sus bases de fierro.
- 5.- Lavaplatos con grasa pegada; llaves, sifones y bases de éstos con sarro y óxido, además de presencia de hongos; cocinas y horno con falta de aseo, y fondos con sarro.
- 6.- Falta de mallas mosquiteras en puertas y ventanas de acceso a dependencias de bodega y cocina, y falta de atrapador de insectos.
- 7.- Dependencias del comedor con falta de higiene y aseo, tanto en pisos como en paredes. Asimismo, se carece de dispensador de jabón gel, para el aseo de manos de los alumnos.
- 8.- Falta de vidrio en ventana que separa las dependencias del comedor con cocina, filtrándose a través de ésta moscas, vapores, olores y una gran cantidad de aire que dificulta el desarrollo de las actividades de las manipuladoras, en cuanto al encendido de las cocinas.
- 9.- Falta de receptáculos para el resguardo del pan y guantes toma olla con falta de higiene.
- 10.- Faltan manteles y bandejas; receptáculos para almacenar jarros, evidencian suciedad y adhesión de grasas los cuales se encuentran sobre repisa sucia y con óxido.
- 11.- Máquina de baño maría no instalada y con evidentes señales de deterioro.
- 12.- Recipientes para basura insuficientes; presencia de una gran cantidad moscas y falta de higiene, al encontrarse fuera de la puerta de acceso a dependencias de la cocina.
- 13.- Jarrones, bandejas y servicios, son depositados en un mesón instalado en dependencias del comedor, efectuándose el desconche de bandejas por parte de los propios alumnos, evidenciándose la falta del carro contenedor metálico para bandejas.
- 14.- Falta de extintor en dependencias de cocina.
- 15.- Falta de estantería e implementos para el depósito de vajilla después de su lavado, lo cual provoca que el piso de la cocina se encuentre con agua apozada de manera constante, sin contar con un canal de desagüe adecuado.
- 16.- Según lo expresado por el encargado del PAE del establecimiento, los alumnos presentan rechazo por el sabor de alimentos tales como, pan con paté y/o mantequilla, porotos, betarraga y postres de leche y flanes, lo cual se viene repitiendo año tras año, situación que ha sido informada verbalmente a la JUNAEB como al concesionario.
- 17.- El certificado PAE no se encontraba al día dado que la página PAE online estaba inactiva. No se realiza un control oficial de la entrega de las raciones lo que no permite conocer con exactitud los nombres de los alumnos que efectivamente hicieron uso de las raciones de alimentación, dado que éste es efectuado en forma visual y con ayuda de dos apoderadas tutoras, lo cual constituye un elemento importante de control interno para el programa y la confección de dicho certificado.

**6.- Escuela Básica Los Estandartes, comuna de Copiapó**

Observaciones constatadas de la visita realizada en terreno el día 31 de marzo de 2011:

- 1.- El día de la visita se encontraban operando cuatro manipuladoras, sin embargo, las guías de despacho de aprovisionamiento de alimentos registran raciones solamente para tres.





CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

ANEXO N° 04

- 2.- Las manipuladoras no se encontraban utilizando guantes ni mascarillas al momento de la manipulación de los alimentos, manifestando que éstos eran utilizados en caso de tener heridas y la mascarilla al momento de servir los alimentos.
- 3.- Manipuladoras no contaban con los guantes de látex (no quirúrgico) que deben ser usados en el momento del lavado de vajilla, utensilios y equipamiento.
- 4.- Estantería de bodega de utensilios y vajilla de cocina presenta sus bandejas de melamina deterioradas con evidentes ralladuras y ennegrecidas en algunas partes.
- 5.- Lavaplatos con llaves y sifones se encontraban en mal estado, con goteo permanente, permaneciendo el piso con agua y resbaladizo; además, las bases de éstos, con sarro, óxido y presencia de hongos y fondos con sarro.
- 6.- Falta de mallas mosquiteras en puertas y ventanas de acceso a las dependencias de la bodega y cocina, y falta de atrapador de insectos, lo cual facilita el ingreso de moscas y mosquitos como se constató en bodega de frutas y verduras cada vez que la puerta se abre.
- 7.- En las dependencias del comedor se evidencia una falta de aseo, tanto en pisos como en paredes. Asimismo, se carece de dispensador de jabón gel para el debido aseo de manos por parte de los alumnos.
- 8.- Falta de vidrio en ventana ubicada entre el comedor y la cocina, lo que permite la entrada de moscas a estas dependencias.
- 9.- Faltan candados en las rejas de protección de las puertas y falta de protección en otra; Calefón en mal estado lo que obliga a las manipuladoras a hervir agua en fondos y proceder al traslado de éstos hasta el lugar de lavado de vajilla, careciendo además de toma ollas. Faltan cucharas, lo que obliga a que los alumnos se sirvan los alimentos con una sola (plato fuerte y postre) y falta de extintores.
- 10.- Bandejas y receptáculos de custodia de jarros con adhesiones grasosas y presencia de sarro, asimismo falta de aseo en refrigerador y con presencia de hormigas.
- 11.- Jarrones, bandejas y servicios son depositados en ventanilla de dependencias de lavado de vajilla, efectuándose el desconche de bandejas por parte de las manipuladoras, evidenciándose la falta del carro contenedor metálico para bandejas.
- 12.- Falta de estantería e implementos para el depósito y secado de vajilla después de su lavado, lo cual provoca que el piso de la cocina se encuentre con agua apozada sin contar con un desagüe adecuado.
- 13.- Puerta de acceso al recinto de lavado de manos, se encuentra clausurada, lo que obliga a las manipuladoras a salir de la cocina para llegar a ésta.
- 14.- Las observaciones realizadas por la JUNAEB en su visita del día 10.12.10 (eliminador de insectos, dispensador de gel y mallas mosquiteras en puertas y ventanas, no instalados), no habían sido subsanadas por el concesionario a la fecha visita.
- 15.- Según lo expresado por el encargado del PAE del establecimiento, los alumnos presentan rechazo por el sabor a los alimentos, tales como, pan con dulce de membrillo o manjar, lentejas, coliflor, cerdo, huevo y postres de leche y flanes, lo cual se viene repitiendo año tras año y sido informado verbalmente a la JUNAEB como al concesionario.
- 16.- El certificado PAE no se encontraba al día dado que la página PAE online estaba inactiva. No se realiza un control oficial de la entrega de las raciones lo que no permite conocer con exactitud los nombres de los alumnos que efectivamente hicieron uso de las raciones de alimentación, dado que éste se efectúa en forma visual, lo cual constituye un elemento importante de control interno para el programa y la confección de dicho certificado.

**7.- Liceo Salesiano Cristo Redentor, comuna de Copiapó**

Observaciones constatadas de la visita realizada en terreno el día 31 de marzo de 2011:

1. El extractor de aire (campana) ubicado en la de cocina con falta de limpieza; una llave de agua caliente no funcionaba y se mantienen en dicho recinto dos basureros. Del mismo modo, se observa falta de limpieza y existencia de óxido en el mueble del lavaplatos, así como en cañerías de conexión del agua potable y desagüe.
2. Falta de limpieza en la cubierta de las mesas y piso del comedor. Situación que compete al sostenedor disponer las acciones encauzadas a solución estas situaciones
3. La bodega donde se guardan los alimentos se mantienen sin orden y separación adecuada, almacenándose elementos de limpieza tales como envases con cloro y tarros de pintura.
4. A contar del 30 de marzo de 2011 el establecimiento educacional contrató a una profesional asistente social para labores administrativas, sin perjuicio de lo cual se informó que dicha persona será designada como encargada del PAE, precisando que para tales efectos se le destinará el desarrollo de esas tareas el horario de lunes, martes, jueves y viernes, de 15:00 a 18:00 horas, y el miércoles de 08:00 horas a 15:00 horas, horarios que no se condicen con los horarios del servicio de alimentación.
5. El listado de beneficiarios de programa correspondiente al año 2011 se encontraba en proceso de actualización.
6. Sin perjuicio de lo señalado en el punto precedente, el establecimiento entregó un listado de beneficiarios que considera una nómina adicional de beneficiarios que eventualmente hacían uso de la alimentación, en la medida que los titulares no retiraban sus raciones por no encontrarse en el establecimiento educacional. Al respecto, se constató que las bases de la licitación N° 25, de 2008, del programa de alimentación escolar, no considera el tipo de beneficiarios adicionales. El día de la visita el establecimiento entregó 43 raciones de almuerzo adicionales.
7. El certificado mensual del PAE correspondiente al mes de marzo de 2011, no había sido preparado al momento de la fiscalización debido a que JUNAEB no había habilitado el sistema SINAE en la página web institucional.

**8.- Liceo Pedro Troncoso Machuca, comuna de Vallenar**

Observaciones constatadas de la visita realizada en terreno el día 04 de abril de 2011:

- 1.- El día de la visita se encontraban operando dos manipuladoras en circunstancias que en virtud de la cantidad de raciones asignadas al establecimiento deberían encontrarse cuatro (por cada 80 raciones 1 manipuladora), las guías de despacho de aprovisionamiento de alimentos, registran raciones para cuatro manipuladoras.
- 2.- Las manipuladoras no se encontraban utilizando guantes ni mascarillas al momento de la manipulación de los alimentos, quienes manifestaron que éstos eran utilizados en caso de tener heridas, los primeros, y al momento de servir los alimentos, los segundos.
- 3.- Manipuladoras no contaban con los guantes de látex (no quirúrgico) que deben ser usados en el momento del lavado de vajilla, utensilios y equipamiento.
- 4.- La campana de extracción de vapores no tiene la capacidad suficiente de extraer los vapores producto de la preparación de los alimentos.
- 5.- Lavafondos con grasa pegada, sarro, óxido y hongos; cocinas con falta de aseo; fondos con sarro; estanterías ubicadas en cocina, deterioradas en sus superficies y con óxido en sus bases.
- 6.- Bodega de alimentos perecibles presenta hieladura en sus paredes, óxido en la estructura de metal y hongos en una de éstas por filtración emanada de lavafondos adosado en pared exterior; frutas en mal estado; presencia de mosquitos y arañas, mallas mosquiteras en mal estado, tanto las ubicadas sobre la puerta de bodega de frutas y verduras y la de salida al patio, y falta de éstas en ventanas de la cocina y ausencia de un atrapador de insectos





CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

ANEXO N° 04

7.- Infraestructura de las dependencias de cocina se encuentran sin separación del comedor, ocasionando que los vapores y olores afecten esta última área. Del mismo modo afecta dicha situación las bodegas, tanto de alimentos perecibles como no perecibles. Por su parte, lo expuesto permite que ingresen vectores desde el patio del establecimiento educacional.

8.- Faltan bandejas, servicios, estanterías para la custodia de bandejas, dispensador de jabón gel en comedor, manteles y toma ollas.

9.- Recipientes de basura insuficientes, notándose la presencia de una gran cantidad de moscas en la bodega de alimentos perecibles, debido a que la malla mosquitera se encontraba en mal estado.

10.- Bandejas y servicios utilizados son depositados en un mesón instalado en dependencias de la cocina, efectuándose el desconche de restos de comida por parte de una manipuladora en recipiente plástico, evidenciándose falta de higiene y la ausencia del carro contenedor metálico para bandejas.

11.- De las observaciones realizadas por la JUNAEB en su visita del día 11.11.10, referidas a fondos con sarro, falta jabón desinfectante, cocina no tiene llaves, productos vencidos y falta de pintura en tarimas de verduras, a la fecha del presente examen, el concesionario había solucionado las relacionadas con jabón desinfectante y pintura; persistiendo las restantes.

12.- Según lo expresado por el encargado del PAE en el establecimiento, los alumnos presentan rechazo por sabor a los alimentos tales como: pan con dulce de membrillo, mermeladas y manjar; guiso de pescado y postres de leche y flanes, lo cual se viene repitiendo año tras año. Esto no ha sido informado a la JUNAEB ni al concesionario por el encargada del PAE.

13.- El certificado PAE no se encontraba al día dado que la página PAE online estaba inactiva. El control para la entrega de las raciones alimenticias, fue realizado por la encargada del PAE, con un listado de alumnos, marcándose con un destacado, procedimiento que no es suficiente para acreditar si las raciones de alimentación, se entregaron a los beneficiados autorizados.

**9.- Liceo Politécnico de Vallenar**

Observaciones constatadas de la visita realizada en terreno el día 04 de abril de 2011:

1. El piso de las dependencias del comedor se observa con falta de aseo al igual que la cubierta de las mesas.

2. En la fiscalización en terreno las manipuladoras no se encontraban usando el calzado que debe proveer el concesionario.

3. El comedor exhibe alguna de sus ventanas con sus vidrios quebrados.

4. Las llaves para el agua del lavaplatos de deslave y lavado de utensilios y bandejas, se encontraban en mal estado de funcionamiento, y desagüe, con filtraciones. Se observa sarro y falta de limpieza en el mueble del lavaplatos.

5. El recinto exterior de la dependencia de la cocina se observó desaseado.

6. Las manipuladoras se encontraban utilizando para el servicio del arroz y los fideos, un cucharón de plástico y no el dispuesto por el servicio de alimentación para esos efectos.

7. Se observó la existencia de perros que merodeaban el espacio de acceso inmediato al comedor al momento de servir los alimentos a los alumnos.

8. El listado de beneficiarios del programa de alimentación escolar se encontraba en preparación por el encargado del PAE del establecimiento educacional.

9.- El procedimiento utilizado en el establecimiento educacional para la entrega de las raciones de almuerzos a los beneficiarios es el de que una vez servidas éstas, si sobran, se llama por altoparlantes a todo el alumnado para que concurran a servirse el resto de raciones sobrantes. De este modo, se informa a JUNAEB como servida el total de las 403 raciones autorizadas, aunque ellas no hayan sido servidas únicamente a beneficiarios JUNAEB autorizados.

10. El certificado mensual del PAE, del mes de marzo de 2011, no había sido preparado al momento de la fiscalización debido a que JUNAEB no había habilitado el sistema SINAE, en la página web institucional.

**10.- Liceo Industrial José Santos Ossa de Vallenar**

Observaciones constatadas de la visita realizada en terreno el día 05 de abril de 2011:

1.- De un total de cinco manipuladoras de alimentos que deberían encontrarse laborando el día de la visita atendido el total de beneficiarios autorizados, solamente habían cuatro de ellas prestando el servicios de alimentación en el establecimiento.

2.- Las manipuladoras, no se encontraban utilizando guantes ni mascarillas al momento de la preparación de los alimentos, manifestando que éstos eran utilizados en caso de tener heridas y la mascarilla al momento de servir los alimentos.

3.- Manipuladoras no disponían de los guantes de látex (no quirúrgico) que deben ser usados en el momento del lavado de vajilla, utensilios y equipamiento; tampoco de zapatos que debe entregar la concesionaria y no utilizaban mascarillas.

4.- Estantería de bodegas y cocina deterioradas; bandejas con adhesiones grasosas; servicio utilizado en la alimentación por los alumnos mal lavado; recipientes que custodian los servicios con sarro y grasa; falta de bandejas, cucharas y manteles.

5.- Lavafondos en mal estado, con filtraciones y escurrimiento de agua, permaneciendo el piso con agua y por ende, resbaladizo. Además bases de los lavafondos con sarro, óxido y hongos; fondos con sarro, mesón con cubierta de acero inoxidable deteriorado en su base faltando una barra de soporte.

6.- Falta malla mosquitera en puertas y ventanas de acceso a dependencias de bodega y cocina y la instalación de un atrapador de insectos, lo cual facilita el ingreso de moscas y mosquitos como se constató en bodega de frutas y verduras. Se verificó la existencia de frutas en descomposición.

7.- Dependencias del comedor con falta de aseo en pisos y mesas; paredes manchadas. Se observó que en dicho recinto se mantiene un piano deteriorado y mesas para jugar tenis, además de recipientes con agua sucia, todo lo cual resulta impropio, atendida la finalidad del servicio de alimentación que se presta en el lugar. Sin perjuicio de ello se observó la falta del dispensador de jabón gel destinado al aseo de manos de los alumnos.

8.- Puertas con cerraduras malas y falta de manillas; calefón en mal estado desde hace dos años lo que obliga a las manipuladoras a hervir agua en fondos y proceder al traslado de éstos hasta el lugar de lavado de vajilla; se carece de toma ollas, extintor, balanza y útiles de aseo como palas, escobillones y traperos.

9.- Bandejas y servicios, son depositados en mueble con pintura saltada y óxido en sus bases de metal y bandejas sucias.

10.- Infraestructura de cocina no cuenta con ventanas, sistema de aislamiento, sellado y/o cierre hermético u otro que separe dicho ambiente con las del comedor. En este sentido el cierre existente consiste en mallas mosquiteras, lo que no impide que se filtren los vapores y olores hacia el comedor, de la misma forma que hacia la bodega de alimentos perecibles que se ubica aledaña al área de cocina. Se observó el ingreso de vectores hacia la cocina desde el patio en donde se deposita la basura, al no contar la puerta de ingreso al recinto del servicio de preparación de alimentos con mallas mosquiteras, la cual es abierta constantemente para el tránsito de las manipuladoras.

11.- Recipientes de basura insuficientes para el debido almacenaje de ésta, notándose la presencia de una gran cantidad de moscas por la evidente falta de higiene; puerta de acceso a dependencias de cocina y bodega de alimentos perecibles, no cuentan con malla mosquitera.

12.- Se encontraron seis envases de vinagre rosado marca Higuera en bodega de alimentos no perecibles, sin fecha de elaboración y vencimiento.





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
**CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA**  
**UNIDAD DE CONTROL EXTERNO**

**ANEXO N° 04**

13.- Existencia de guías de despacho con abastecimiento de alimentos extendidas a nombre de la JUNAEB, para alimentación de once profesores, por un acuerdo verbal entre el representante de éstos Sr. Raúl Santibáñez Sagua y el concesionario de la empresa Alicopsa. Cabe señalar que la empresa emite facturas por el cobro de dicho servicio a nombre del establecimiento educacional, utilizando a las manipuladoras, bodegas, vajilla e implementos de cocina correspondientes al PAE, tanto para la preparación y atención del servicio como para la custodia de los productos. El día de la visita, las manipuladoras prepararon 14 bandejas para dicho efecto. Consultado el director provincial de la JUNAEB sobre la materia, expone que estaba en conocimiento de dicha situación pero no intervino por ser un convenio entre profesores y la empresa, quienes pagan en forma directa al concesionario, desconociendo del valor a pagar y forma de pago.

14.- En relación con las observaciones realizadas por la JUNAEB en su visita del día 08 de julio de 2010 referente al drenaje de lavafondos tapados; cocinas con tres fogones en mal estado y calefón; ver manera de efectuar una conexión a un lavaplatos del área de desconcho y arreglar mesones cubierta de acero inoxidable, se verificó que a la fecha del presente examen el concesionario no había subsanado las dos últimas observaciones.

15.- Según lo expresado por el encargado del PAE del establecimiento, los alumnos presentan rechazo permanente por sabor a los alimentos tales como: pan con dulce de membrillo, mermeladas y manjar; porotos, lentejas, betarraga con cebolla y postres de leche y flanes, lo que no ha sido informado por el encargado del PAE a la JUNAEB ni al concesionario.

16.- El certificado PAE no se encontraba al día dado que la página PAE online estaba inactiva. Asimismo, en el mes de febrero se actualizaron los listados de alumnos por curso correspondiente a la matrícula del año 2011.

**11.- Escuela Edmundo Quezada de Vallenar**

Observaciones constatadas de la visita realizada en terreno el día 05 de abril de 2011:

1. Las manipuladoras no se encontraban usando guantes ni el calzado debido a que no habían sido entregados por la empresa concesionaria ALICOPSA.
2. En la dependencia de la cocina la base de los estantes y la cocina exhibían óxido, al igual que se observó la falta de limpieza en las ollas.
3. En el comedor, cercano a las mesas, se ubican dos basureros sin tapa y un estante de madera que estaba en mal estado que almacenaba elementos de aseo, paños usados, basurero, envases con cloro y similares, constituyendo un centro contaminante en el sitio en el que se consumen los alimentos por parte de los alumnos.
4. En el recinto de bodega falta de limpieza en el piso, ubicándose en dicho lugar las frutas y verduras conjuntamente con los abarrotos en general, observándose existencia de mosquitos. El espacio de almacenaje para los productos es estrecho, faltando estanterías, por lo que se verificó que los productos se apilan en mesas metálicas.
5. En el área de cocina y en las bandejas servidas se observó la existencia de moscas. En este sentido, en el área de cocina no se encuentran instaladas mallas mosquiteras; no está instalado el mosquitero eléctrico; hay vidrios quebrados en la ventana que dan con el patio; en el acceso de salida a éste existen dos basureros y se observan cajones vacíos con residuos varios, lo que además de dejar de manifiesto desorden, también constituye un centro de desaseo.
6. Se verificó la inexistencia de extintores.
7. El control de la entrega del almuerzo verificado en la visita al establecimiento, permitió constatar que éste fue servido a los alumnos sin controlar el ingreso al comedor en forma personalizada o nominativamente, por lo cual no es posible aseverar que hayan recibido el almuerzo únicamente los beneficiarios de JUNAEB y cuántos de los mismos.
8. El certificado mensual del PAE, del mes de marzo de 2011, no se había confeccionado, dado que el sistema SINAE, no se encontraba habilitado en la página web institucional.

**12.- Escuela Gregorio Castillo Marín de Vallenar**

Observaciones constatadas de la visita realizada en terreno el día 06 de abril de 2011:

- 1.- Falta de guantes de látex (no quirúrgico) que deben ser usados en el momento del lavado de vajilla, utensilios y equipamiento. Como así también la falta de zapatos que deben ser entregados por el concesionario; mascarillas, toma ollas y jabón desinfectante para el lavado de manos.
- 2.- Estantería de bodega presentan falta de pintura y óxido en sus bases metálicas.
- 3.- Lavafondos manchados, saltado su esmalte, bases de metal con óxido; cañerías en mal estado, presencia de hongos y fondos con sarro.
- 4.- Infraestructura de las dependencias de cocina no cuenta con ventanas, sistema de aislamiento, sellado y/o cierre hermético u otro que separe dicho ambiente con el comedor, el cierre consiste en mallas mosquiteras, lo cual permite la salida de vapores y olores hacia las dependencias del comedor, filtrándose además hacia las dependencias de bodega de alimentos, al no contar éstas con cierre superior, como asimismo el ingreso de vectores desde el patio del establecimiento al permanecer abierta la puerta del comedor que no cuenta con malla mosquitera.
- 5.- Campana de extracción de vapores no tiene la capacidad suficiente para extraer los vapores producto de la preparación de los alimentos, situación que produce humedecimiento de las paredes de las dependencias de la cocina y bodegas.
- 6.- Falta del carro contenedor metálico para bandejas.
- 7.- Se encontraron cinco envases de vinagre rosado marca Higueiras en bodega de alimentos no perecibles, sin fecha de elaboración y vencimiento.
- 8.- Bandejas falta de higiene.
- 9.- Máquina de baño maría no instalada y con señales de deterioro y utilizada como escritorio por las manipuladoras.
- 10.- Manual de Preparaciones carece de las páginas 105 y 106 que dicen relación con la preparación de la ración alimenticia de porotos con tallarines y lentejas guisadas.
- 11.- Dependencias del comedor, en las cuales se evidencia una falta de aseo, tanto en pisos, mesas y paredes. Asimismo, se carece de dispensador de jabón gel, para el debido aseo de manos por parte de los alumnos.
- 12.- Falta de estantería e implementos para el depósito de vajilla después de su lavado, lo cual provoca que el piso de la cocina se encuentre con agua apozada de manera constante, aunado a que éste no cuenta con un canal de desagüe.
- 13.- Útiles de aseo, como escobas, palas, cloro y paños, guardados en dependencias de bodega de alimentos perecibles.
- 14.- Observaciones realizadas por la JUNAEB en su visita del día 28 de julio de 2010: papel higiénico insuficiente al igual que toalla nova, a la fecha de la visita de la Contraloría Regional de Atacama éstas persistían.
- 15.- Según lo expresado por el encargado del PAE del establecimiento, los alumnos presentan rechazo por sabor a los alimentos tales como pan con dulce de membrillo, mermeladas y manjar; betarraga con cebolla y postres de leche y flanes, lo cual se viene repitiendo año tras año, situación que ha sido informada verbalmente a la JUNAEB y al concesionario.
- 16.- El certificado PAE se encontraba al día hasta el 05 de abril de 2011. No se realiza un control oficial de la entrega de las raciones siendo imposible saber con exactitud los nombres de los alumnos que efectivamente hicieron uso de las raciones de alimentación, dado que éste es efectuado en forma visual.





CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

ANEXO N° 04

**13.- Escuela Básica España de Vallenar**

Observaciones constatadas de la visita realizada en terreno el día 06 de abril de 2011:

1. Las manipuladoras no se encontraban utilizando guantes de látex (no quirúrgicos) para el lavado.
2. El lavafondos o lavaplatos se observa con sarro; en las juntas con la pared con hongos, y hormigas en su parte superior. En sus soportes al piso se visualiza existencia de moho.
3. En la misma dependencia indicada se observó la existencia de moscas, verificando que el mosquitero eléctrico en funcionamiento se encontraba ubicado en la parte superior del lugar donde la manipuladora se encontraba preparando el pan.
4. En el comedor se guardan colchonetas utilizadas en las clases de gimnasia, así como también hay en el lugar un lavamanos inutilizable que sirve para guardar basureros en su interior, lo que resulta impropio atendida la finalidad de constituir dicho recinto un área para el servicio de alimentación.
5. La máquina baño María ubicado en el recinto de cocina no se encuentra instalado, verificándose que se utiliza para dejar las bandejas, demás utensilios afines y realizar preparación de alimentos.
6. En bodega de abarrotes se observó falta de limpieza del piso; pintura en sus paredes, además de la existencia de hormigas dentro de dicha dependencia. Del mismo modo, se verificó que junto con los alimentos se mantiene los envases de cioro para la limpieza del recinto.
7. El encargado del PAE señaló que la información acerca de las raciones servidas y que informa en los respectivos certificados mensuales del PAE lo obtiene de los datos que le proveen las manipuladoras lo que no resulta procedente.
8. El control de la entrega del almuerzo verificado en la visita al establecimiento, permitió constatar que éste fue servido a los alumnos sin controlar el ingreso al comedor en forma personalizada o nominativamente, por lo cual no es posible aseverar que hayan recibido el almuerzo únicamente los beneficiarios de JUNAEB y cuántos de los mismos.

**14.- Liceo Ramón Freire Serrano de Freirina**

Observaciones constatadas de la visita realizada en terreno el día 07 de abril de 2011:

- 1.- Falta de guantes de látex (no quirúrgico) que deben ser usados en el momento del lavado de vajilla, utensilios y equipamiento, como así también de zapatos que debe proveer el concesionario, mascarillas, toma ollas y jabón desinfectante para el lavado de manos.
- 2.- Estantería de bodega de alimentos no perecibles presenta óxido en sus bases metálicas, además de falta de aseo. También exhibe falta de higiene el piso de la bodega de colaciones, la cual además tiene filtraciones de agua en el techo cerca de tubo fluorescente.
- 3.- Lavafondos manchados y falta de aseo en estanterías de acero inoxidable ubicadas en cocina al igual que marcos de ventanas presentan en sus bases óxido y fondos con sarro.
- 4.- Campana de extracción de vapores no posee capacidad suficiente para extraerlos, permaneciendo húmedas, en forma constante, todas las paredes de las dependencias de cocina.
- 5.- Infraestructura de dependencias de cocina no presenta funcionalidad. Esto dado que además de tener que acceder a ésta en un segundo piso, tanto la escalera como el pasamanos exhiben falta de aseo y suciedad pegada. El montacarga para las bodegas del primer piso no estaba habilitado al momento del presente examen. Asimismo, dentro del recinto de la cocina se encuentra ubicado el dispensador de basura en mal estado, permitiendo el ingreso de una gran cantidad de moscas a la dependencia de cocina y comedor dejando en evidencia la falta acuciosidad en las labores de limpieza.
- 6.- Calefón en mal estado desde el año 2010 lo que obliga a las manipuladoras a hervir agua en fondos y trasladar éstos hasta el lugar de lavado de vajilla con el riesgo de accidente; extintor del área cocina vencido; falta de mallas mosquitera en puerta de cocina.
- 7.- Se encontraron cuatro envases de vinagre rosado marca Higuera en bodega de alimentos no perecibles, sin fecha de elaboración y vencimiento.
- 8.- En el comedor se advirtió la presencia de moscas dado que las ventanas y puerta que permanecen abiertas no cuentan con mallas mosquiteras, observándose que a un costado de la cocina se mantiene el contenedor de basura. Se verificó la falta de dispensador de jabón gel para el lavado de manos de los educandos.
- 9.- Falta de estanterías en cocina que permitan el debido resguardo de bandejas como jarrones y servicios los que quedan expuestos a los vectores que circulan en dichas dependencias.
- 10.- Falta el carro contenedor metálico para bandejas.
- 11.- Referente a las observaciones realizadas por la JUNAEB en su visita del día 14.10.10 en cuanto a instalar extintor, llave de lavaplatos mal estado, falta de tres manteles para cubrir bandejas y servicios, falta de pilas e instalación de éstas en calefón, se verificó que a la fecha presente examen persistían las referidas al extintor y calefón.
- 12.- Según lo expresado por el encargado del PAE del establecimiento, los alumnos presentan rechazo por sabor a los alimentos tales como pan con dulce de membrillo, mermeladas y manjar; lentejas, betarraga con cebolla y postres de leche y flanes, lo cual se viene repitiendo año tras año, situación que fue informada verbalmente a la JUNAEB y al concesionario.
- 13.- No se realiza un control oficial de la entrega de las raciones siendo imposible saber con exactitud los nombres de los alumnos que efectivamente hicieron uso de las raciones de alimentación, dado que éste es efectuado en forma visual.

**15.- Escuela Básica Emilia Schwabe Rumohor de Freirina**

Observaciones constatadas de la visita realizada en terreno el día 08 de abril de 2011:

1. Las manipuladoras no se encontraban utilizando las pecheras en el proceso de preparación de los alimentos así como tampoco usaban el calzado que establecen las respectivas normas técnicas.
2. En la fiscalización al establecimiento se verificó la existencia de una cámara de aguas servidas ubicada en el centro del recinto de cocina, el cual se rebalsó en el momento de la presente visita, inundando parte importante de la cocina, acceso al patio y partes de la bodega de alimentos aledaña a la misma.  
Al respecto el encargado del PAE señaló que los tres lavaplatos de la dependencia de cocina, cuyo desagüe se encuentran en mal estado de funcionamiento y cuyas aguas servidas llegan a la cámara ubicada en la misma dependencia, provocan el rebalse. Agregó que ello se debe a fallas en los ductos de evacuación de las aguas.  
Finalmente, deja de manifiesto que la referida cámara de desagüe muestra restos de comida y diversos desechos, que permanecen constantemente en dicho espacio, el cual se encuentra cubierto por una rejilla metálica ubicada al centro de la dependencia de cocina, en donde se preparan los alimentos, constituyendo un lugar de contaminación importante.
3. Los lavaplatos de la dependencia de la cocina y los existentes en el patio interior exhiben moho y falta de higiene.
4. Se verificó que el área externa a la cocina, lugar de entrega de las bandejas con alimentos a los alumnos exhibe notorias deficiencias, las que dicen relación con la falta de aseo del piso, las paredes se muestran corroídas y con hongos, con las molduras de madera deshechas, podridas y faltantes y pintura de la pared en evidente mal estado de presentación como de mantenimiento. Cabe consignar que las condiciones indicadas, en la cual transitan cientos de alumnos retirando sus raciones, así como también por su cercanía con la preparación de los alimentos en la cocina, hacen del referido recinto un lugar indebido para cumplir con las actividades señaladas atendidos principios mínimos de higiene.
5. El aparato de bañomaria no se encuentra instalado.
6. Las papas se encuentran almacenadas directamente en el piso.
7. La bodega de alimentos exhibe falta de aseo y las repisas carecen de pintura, observándose óxido en su estructura.





CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

ANEXO N° 04

8. Se observa la falta de mobiliario en la cocina destinado mantener el orden e higiene de las ollas y envases que se usan en dicha dependencia.
9. Se verificó que por efecto del rebalse de las aguas de la cámara de desagüe el líquido llegó hasta la bodega de alimentos, debiendo una de las manipuladoras barrer de inmediato a fin de evitar que la contaminación alcance los alimentos ubicados en dicho centro de almacenamiento de productos. Paralelamente a ello se observó que la malla mosquitera de la puerta no estaba totalmente instalada.
10. El control de la entrega del almuerzo verificado en la visita al establecimiento, permitió constatar que éste fue servido a los alumnos sin controlar el ingreso al comedor en forma personalizada o nominativamente, por lo cual no es posible aseverar que hayan recibido el almuerzo únicamente los beneficiarios de JUNAEB autorizados por esta última entidad, y cuántos de los mismos.

**16.- Escuela Básica Virginia San Román, localidad Maitencillo, Freirina**

Observaciones constatadas de la visita realizada en terreno el día 08 de abril de 2011:

- 1.- Falta de guantes de látex (no quirúrgico) que deben ser usados en el momento del lavado de vajilla, utensilios y equipamiento, así también no utilizaban los zapatos y toma ollas, que deben ser proveídos por el concesionario.
- 2.- Las estanterías y repisas ubicadas en dependencias de cocina, como asimismo lavaplatos y cocina, presentan óxido en sus bases metálicas y bisagras; falta de pintura en dicha dependencias y lavaplatos no poseen sus puertas.
- 3.- Falta de mallas mosquiteras en puertas y ventanas de acceso a dependencias de cocina y falta de atrapador de insectos.
- 4.- Las dependencias de cocina no se encuentran separadas del comedor lo que permite la salida de vapores y olores derivados de la preparación de los alimentos hacia este último recinto. Asimismo, dicha situación origina que los vectores provenientes desde el patio del establecimiento educacional ingresen por la puerta del comedor que permanece abierta, circulando en ambas áreas.
- 5.- Locker de manipuladora para el resguardo de sus pertenencias personales se encuentra ubicado en dependencias de cocina a un costado de lavaplatos, por cuanto sala de baño no cuenta con llave.
- 6.- Se encontraron dos envases de vinagre rosado marca Higuera en bodega de alimentos no perecibles, sin fecha de elaboración y vencimiento.
- 7.- Dependencias de comedor se advirtió la presencia de moscas en gran cantidad, dado que las ventanas y puerta que permanecen abiertas no cuentan con mallas mosquiteras; además falta dispensador de jabón gel para el lavado de manos de los educandos.
- 8.- Observaciones realizadas por la JUNAEB en su visita del día 11 de junio de 2010: sobre falta extractor vapores, mallas mosquiteras, termómetro, pechera plástica, ensaladera plástica, calefón no funciona, a la fecha del presente examen persistían las relacionadas con mallas mosquiteras, termómetro, ensaladera plástica.
- 9.- Según lo expresado por el encargado del PAE del establecimiento, los alumnos presentan rechazo por sabor a los alimentos tales como betarraga, lentejas y postres de leche, situación que ha sido informada, tanto a la JUNAEB como al concesionario.
- 10.- El certificado PAE es confeccionado en forma manual a través del formulario "certificado mensual del servicio de alimentación", emitido por la JUNAEB, dado que el establecimiento tiene problemas de conectividad a internet, lo que impide efectuarlo por dicha vía. El control de la entrega de las raciones alimenticias es efectuado en forma visual, dado que son 30 alumnos beneficiarios siendo todos conocidos por el encargado del PAE.

**17.- Escuela Básica Alejandro Noemí Huerta de Freirina**

Observaciones constatadas de la visita realizada en terreno el día 08 de abril de 2011:

1. Lavaplatos denotan falta de limpieza, con óxido en su estructura.
2. El piso de la dependencia de la cocina exhibe falta de limpieza y en medio de dicho recinto se ubica una pileta de desagüe de aguas servidas de los lavaplatos, la cual se muestra con suciedad pegada y su rejilla suelta y quebrada. Los portalámparas del techo de la cocina están sucios y las cornisas de las ventanas que la separan del comedor se encuentran con falta de higiene y existen vidrios quebrados que permanecen en ese estado hacia el patio y otros que fueron reemplazados con madera. Finalmente en esta dependencia no se han instalado mallas mosquiteras.
3. El extractor de vapores ubicado en la dependencia de la cocina, así como la conexión eléctrica del mismo se encontraban con suciedad y óxido
4. Las manipuladoras no se encontraban utilizando el calzado previsto en las normas técnicas de la licitación como asimismo los guantes de látex (no quirúrgico) para el lavado.
5. El mueble ubicado en la dependencia de la cocina en el que se guardan las bandejas en la que sirven las raciones, se encuentra con sus rejillas con óxido, con su pintura raída por el tiempo y humedad del ambiente y una significativa falta de limpieza, encontrándose en una de las rejillas la existencia de arañas.
6. El comedor muestra suciedad en el piso y en las sillas; el cielo raso el que exhibe alguna grietas.
7. Se verificó la existencia de materiales de aseo en la bodega de alimentos, denotando la ausencia de una dependencia para el resguardo de éstos.
8. Los productos denominados Merengue soluciones alimenticias marca MFD se encontraba vencido con fecha 06 de abril de 2011 y el Vinagre marca Higuera, carecía de la fecha de elaboración.
9. La funcionaria docente del establecimiento que desarrolla las labores como encargada del PAE no cuenta con la designación formal. Dicha funcionaria se desempeña como profesora titular de la Escuela y dedica dos horas de la jornada a atender el aspecto administrativo del PAE.
10. Se verificó la existencia de un profesor del establecimiento que recibe la ración diaria de almuerzo, alimento que se obtiene del que se prepara a los beneficiarios de la Escuela. Al respecto el encargado del PAE certificó que existe un acuerdo entre la empresa concesionaria y el docente, el que consiste en que la empresa le vende el almuerzo a \$800 por ración, sin que existan antecedentes formales o escritos que pueda entregar para la presente fiscalización.
11. La empresa concesionaria no ha proveído los suministros para la preparación y servicio del almuerzo de una de las tres manipuladoras existente en el establecimiento, la cual consume diariamente una ración de la señaladas.
- 12.- Se constató el día del presente examen que por disposición del encargado del PAE se prepararon 110 raciones de almuerzo de las 171 raciones autorizadas. Producto de ello y a que se presentaron a almorzar mas beneficiarios que los previstos, se observó que se sirvieron cinco raciones incompletas y a dos alumnos definitivamente no se les pudo servir su ración por no haber mas alimento preparado.





13.- El establecimiento tiene designada a una funcionaria como ayudante de la encargada del PAE, la cual tiene por función controlar los beneficiarios en el comedor al momento de servir las raciones, mediante el uso de un listado contenido en un cuaderno ad hoc. Atendidas las anotaciones de dicho cuaderno en el mes de marzo de 2011 se observó discrepancias con la información contenida en el certificado PAE remitida a JUNAEB en el mismo periodo. Al respecto, la profesora encargada del PAE, señaló que la información para preparar el certificado PAE del referido mes, la obtuvo de los datos entregadas por las manipuladoras y no consideró los datos contenidos en el cuaderno antes señalado.

#### 18.- Escuela Básica Hernán Márquez Huerta, Copiapó

Observaciones constatadas de la visita realizada en terreno el día 11 de abril de 2011:

1. Lavaplatos se observa con falta de aseo y con hongos
2. En la dependencia de cocina se verificó la falta de azulejos en uno de sus muros, así también se observó la existencia de hormigas y falta de aseo de las paredes y el piso. De igual forma, se observa suciedad en el piso de la bodega de alimentos e igualmente se visualizan hormigas en dicho recinto.
3. No se utiliza mosquitero eléctrico.
4. Se verificó el comedor con falta de limpieza en el piso y paredes.
5. Las manipuladoras no disponían de los guantes de látex (no quirúrgicos) para lavar, no obstante algunas de ellas señalaron que los que están usando corresponden a los que han comprado con sus propios recursos, dado que la empresa concesionaria les provee uno por mes, lo que es insuficiente para dicho período.
6. Se verificó que no existen calefón instalados.
7. El control de la entrega del almuerzo verificado en la visita al establecimiento, permitió constatar que éste fue servido a los alumnos sin controlar el ingreso al comedor en forma personalizada o nominativamente, por lo cual no es posible aseverar que hayan recibido el almuerzo los beneficiarios de JUNAEB y cuántos de los mismos.

#### 19.- Escuela Básica Pedro León Gallo, Copiapó

Observaciones constatadas de la visita realizada en terreno el día 12 de abril de 2011:

- 1.- Falta de guantes de látex (no quirúrgico) que deben ser usados en el momento del lavado de vajilla, utensilios y equipamiento y zapatos, elementos que deben ser proveídos por el concesionario.
- 2.- Estanterías de bodegas con suciedad y óxido en sus bases, asimismo cajones de madera con frutas y verduras, sucios con jugos de fruta y con presencia de mosquitos.
- 3.- Lavaplatos con grasa pegada, sarro, óxido y hongos; cocinas y horno con falta de aseo y fondos con sarro.
- 4.- Faltan mallas mosquiteras en puertas y ventanas de acceso a dependencias de bodega y cocina. No se ha instalado el atrapador de insectos.
- 5.- En el comedor se observa falta de aseo, tanto en pisos como en paredes; presencia de hongos en el techo, cerámicas desprendidas; baldes con agua sucia. Asimismo, se carece de dispensador de jabón gel, para el debido aseo de manos por parte de los alumnos.
- 6.- Campana de extracción de vapores con grasa pegada y sin la capacidad suficiente de extraerlos, ocasionando que permanezcan húmedas todas las paredes de las dependencias de cocina
- 7.- Falta de manteles, guantes toma olla, ensaladeras, cuchillos cocineros, paletas de madera, paños de limpieza, cucharas.
- 8.- Bandejas con suciedad; presencia de moscas sobre éstas por falta de manteles para ser cubiertas y no se cuenta con estantería para su custodia.
- 9.- Desagües insuficientes para la evacuación de agua que cae en el piso de cocina después del lavado de la vajilla.
- 10.- Bodega de alimentos no perecibles tiene comunicación directa con dependencias de cocina, baño y locker utilizados por las manipuladoras, evidenciándose infraestructura inadecuada.
- 11.- Puerta de acceso para recepción de productos enviados por la empresa, se encuentra cerrada con candado, lo que obliga al proveedor a efectuar la entrega de éstos a través del pasillo existente entre la cocina y salas de clases en horarios de jornada escolar.
- 12.- Recipientes de basura insuficientes, advirtiéndose la presencia de moscas y emanación de malos olores.
- 13.- Utensilios de aseo como son escobillones, palas, traperos, guantes, esponjas, cloro y otros son mantenidos en dependencias de cocina junto a recipiente de basura y otros, se ubican debajo de mesón en el que se depositan bandejas para el servicio de alimentación.
- 14.- Calefón en mal estado, lo que obliga a las manipuladoras a trasladar los fondos con agua hervida al lugar de lavado de vajilla, con riesgo de accidentes.
- 15.- Falta del carro contenedor metálico para bandejas.
- 16.- Las observaciones realizadas por la JUNAEB en su visita del día 16.11.10 respecto de la infraestructura que no presenta condiciones adecuadas para hacer el pan; calefón en mal estado; campana de la cocina insuficiente; falta malla mosquitera en puerta de acceso a cocina; trabajos de pintura no realizados; faltan manteles para cubrir bandejas y mueble sin puerta, a la fecha del presente examen se había subsanado la relativo a la pintura, persistiendo las demás.
- 17.- Según lo expresado por el encargado del PAE del establecimiento, los alumnos presentan rechazo por sabor a los siguientes alimentos betarraga, repollo con zanahoria, lentejas, frutas enlatadas y deshidratadas y postres de leche, flanes y budines, pan con mermelada, situación que se repite desde siempre.

#### 20.- Escuela Básica Vicente Sepúlveda Rojo, Copiapó

Observaciones constatadas de la visita realizada en terreno el día 12 de abril de 2011:

1. La dependencia de cocina tiene un estrecho acceso al comedor, lo que genera que al momento de servir las raciones se obstaculice el paso. De esta forma, en la práctica, queda cerrado todo acceso de entrada o salida de la cocina al comedor obstaculizando salidas de emergencia u otros. Del mismo modo, en el recinto de cocina se observa con falta de higiene, muebles con cubiertas con formalita quebrada y existencia de paños de cocina desaseados.
2. Artefacto de cocina adolece de limpieza, con sarro, suciedad adherida y sin perillas de encendido, lo que además de constituir una falla y dificultad en el manejo del aparato, representa un factor de peligro.
3. El extractor de aire ubicado en la dependencia de cocina se encontraba con suciedad.
4. Lavaplatos con óxido, saltaduras y sarro, gastado su esmalte por el uso y posee un orificio en donde originalmente se colocaba la llave para el agua, el que se encuentra sin protección y por donde se escurre el agua.
5. Inmediatamente fuera del recinto de cocina y comedores se observó diversos tipos de desechos sin que se disponga su limpieza por parte del establecimiento.
6. El comedor presenta suciedad en sus pisos, vidrios quebrados en las ventanas y sillas sin la limpieza suficiente.





CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

ANEXO N° 04

7. Existen dos bodegas de perecibles y abarrotes con espacio reducido. En estas bodegas la manipuladoras mantienen sus efectos personales conjuntamente con los alimentos almacenados, verificándose que sobre los estantes y refrigerador se mantienen igualmente bolsas y cajas con productos para la preparación de raciones.
8. El encargado del PAE señaló que el certificado PAE correspondiente al mes de marzo de 2011, lo preparó con la información que le fue entregada por las manipuladoras de la empresa concesionaria, situación que no resulta procedente por cuanto no se ajusta a la normativa del programa de alimentación escolar.
9. El control de la entrega del almuerzo verificado en la visita al establecimiento, permitió constatar que éste fue servido a los alumnos sin controlar el ingreso al comedor en forma personalizada o nominativamente, por lo cual no es posible aseverar que hayan recibido el almuerzo los beneficiarios de JUNAEB y cuántos de los mismos.

**21.- Liceo Jorge Alessandri Rodríguez, Tierra Amarilla**

Observaciones constatadas de la visita realizada en terreno el día 13 de abril de 2011:

- 1.- De un total de cuatro manipuladoras de alimentos que deberían encontrarse laborando el día de la visita, de acuerdo a la cantidad de raciones asignadas al establecimientos, se constató la presencia de tres de ellas.
- 2.- Falta de guantes de látex (no quirúrgico) que deben ser usados en el momento del lavado de vajilla, utensilios y equipamiento y zapatos, elementos que deben ser proveídos por el concesionario.
- 3.- Estanterías de bodegas con suciedad y óxido en sus bases de fierro y con presencia de hormigas.
- 4.- Lavaplatos con grasa pegada, esmalte rayado y saltado, llaves malas con cañerías desprendidas del muro, sifones y bases de éstos con sarro y óxido además de presencia de hongos, cerámicos en mal estado, cocinas con grasas y falta de perillas, fondos con sarro y refrigerador con hormigas.
- 5.- Falta de mallas mosquiteras en puertas y ventanas de acceso a dependencias de bodega y cocina. Falta de ventilación en bodega de alimentos no perecibles, además de presencia de hormigas y moscas en dichas dependencias.
- 6.- El comedor, en las cuales evidencia falta de aseo, tanto en pisos como en paredes y no se ha instalado el atrapa insectos. Asimismo, se carece de dispensador de jabón gel, para el debido aseo de manos por parte de los alumnos.
- 7.- Campana de extracción de vapores no posee la capacidad suficiente de extraerlos, permaneciendo húmedas, en forma constante, todas las paredes de las dependencias de cocina, además de filtrarse la humedad a las dependencias de comedor y bodegas.
- 8.- Bandejas con suciedad, presencia de moscas sobre éstas por falta de manteles para ser cubiertas. Además no se cuenta con estantería para su custodia de la bandejas.
- 9.- Inexistencia de desagües para la evacuación de agua que cae en el piso de cocina después del lavado de la vajilla.
- 10.- Bodega de alimentos con comunicación directa con las dependencias de cocina evidenciándose infraestructura inadecuada. Asimismo, el espacio de recepción de bandejas del servicio de alimentación es de cholguán con rieles de acero, los que presentan óxido.
- 11.- Máquina de bañomaria no instalada y con señales de deterioro.
- 12.- Calefón en mal estado.
- 13.- En el patio de servicio la bomba de gas carece de una caseta y recipientes de basura insuficientes advirtiéndose la presencia de una gran cantidad de moscas y emanación de malos olores. Dicho lugar se encuentra frente a una de las puertas de acceso a dependencias del comedor, la cual no cuenta con malla mosquitera; asimismo, el trayecto de la cocina a este recinto exhibe una gran cantidad de cajas sucias y presencia de mosquitos.
- 14.- Casilleros o locker utilizado por manipuladoras para el resguardo de sus enseres personales, ubicados en bodega de colaciones.
- 15.- Se encontraron dos envases de vinagre rosado marca Higuera en bodega de alimentos no perecibles, sin fecha de elaboración y vencimiento.
- 16.- Falta del carro contenedor metálico para bandejas.
- 17.- Día de la visita en terreno, se constató el cambio de minuta del puré por arroz, por no abastecimiento y/o entrega del producto oportunamente, sin autorización de la encargada del PAE. Además, de la revisión de las guías de despacho, se observa que se encontraba pendiente la entrega de yogurt, siendo que dicho alimento se necesita para el día siguiente para el desayuno.
- 18.- Las observaciones realizadas por la JUNAEB en su visita del día 27.10.10 referente a que en la bodega falta malla mosquitera en puerta de acceso a patio; estanterías de bodega sin pintar; cambio de manual por deterioro; fondo de agua hervida con sarro y campana no cubre cocinas, a la fecha del presente examen se había subsanado sólo la relativa a manual, persistiendo las demás. Por otra parte, correo electrónico enviado el 6 de diciembre de 2010, por la supervisora a la directora de la época, se indican otras observaciones tales como: existencia de una sola bodega para alimentos perecibles y no perecibles, cables de instalación eléctrica a la vista y colgando del techo, ventanas con acceso al comedor sin puerta corrediza, baño maría sin instalar, faltando por subsanar sólo esta última.
- 19.- Según lo expresado por el encargado del PAE del establecimiento, los alumnos presentan rechazo por sabor a los alimentos tales betarraga, pollo con zanahoria, postres de leche, flanes y pan con dulce membrillo, manjar, mermeladas, situación que se repite desde siempre, lo cual ha sido informado, tanto a la JUNAEB como al concesionario, en forma verbal.
- 20.- El día de la visita no se realizó un control oficial de la entrega de las raciones siendo imposible saber con exactitud los nombres de los alumnos que efectivamente hicieron uso de las raciones de alimentación, dado que éste se efectuó en forma visual.

**22.- Escuela Luis Uribe Orrego, Tierra Amarilla**

Observaciones constatadas de la visita realizada en terreno el día 13 de abril de 2011:

1. Las manipuladoras no disponían de guantes de látex (no quirúrgico); La escuela compró mascarillas desechables.
2. En la fiscalización realizada en el establecimiento educacional se observó en presencia de la encargada del PAE, la existencia de roedores en el pasillo existente entre el recinto de la cocina y los comedores.
3. Lavaplatos se observa con falta de aseo, con deficiente sellado en las juntas y los soportes metálicos muestran existencia de sarro y ausencia de limpieza.
4. En el recinto de cocina los artefactos de cocina se muestran con falta de limpieza, con grasa adherida, con perillas faltantes y con sarro. Del mismo modo, en dicho recinto se observa la existencia de hormigas, al igual que en los mesones de preparación de los alimentos. Se verificó también las puertas sin pintura y corroídas.
5. La campana de extracción forzada de vapores exhibe falta de limpieza y no cubre totalmente todos los artefactos de cocina, situación que impide que cumpla su función a cabalidad.
6. Ollas con falta de higiene.
7. En la bodega de perecibles y dentro del refrigerador se observó la existencia de hormigas, estanterías con óxido, falta de pintura y ausencia de limpieza en general.





CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA  
CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA  
UNIDAD DE CONTROL EXTERNO

ANEXO N° 04

8. Faltan cucharas de postre y tenedores, así también señaló el encargado PAE que las manipuladoras debieron comprar con sus recursos un abrelatas, calculadora y lavalozas, debido a la entrega insuficiente e parte del concesionario.
9. El encargado del PAE señaló que existen productos que no se entregan oportunamente por parte de la empresa concesionaria, según lo señalan las guías de despacho, como es el caso de la guía de despacho N° 325178 de 13 de abril de 2011, oportunidad en que no se entregó para el servicio de alimentación del establecimiento 486 huevos, situación que provoca cambios en la minutas diarias.
10. No se utiliza mosquitero eléctrico.
11. Se verificó la inexistencia de extintores.
12. El encargado del PAE señaló que obtiene el dato de las raciones servidas de acuerdo con lo que le informan las manipuladoras de la empresa concesionaria, lo que no resulta procedente.
13. El control de la entrega del almuerzo verificado en la visita al establecimiento, permitió constatar que éste fue servido a los alumnos sin controlar el ingreso al comedor en forma personalizada o nominativamente, por lo cual no es posible aseverar que hayan recibido el almuerzo los beneficiarios de JUNAEB, y cuántos de los mismos.

**23.- Colegio Félix Susaeta, Hacienda Manfla, Tierra Amarilla**

Observaciones constatadas de la visita realizada en terreno el día 14 de abril de 2011:

- 1.- Falta de guantes de látex (no quirúrgico) que deben ser usados en el momento del lavado de vajilla, utensilios y equipamiento y mascarilla, lo que debe ser proveído por el concesionario.
- 2.- Lavaplatos con sellado en mal estado y cocina con elementos grasosos adheridos y falta de perilla; con óxido en sus bases metálicas y bisagras; falta de pintura y refrigerador falta limpieza.
- 3.- Mallas mosquiteras en puertas y ventanas de acceso a dependencias de cocina y comedor en mal estado, constatándose la presencia de moscas y mosquitos, además faltan protecciones en ventanas de ambas dependencias.
- 4.- No existen bodegas que almacenen los alimentos perecibles y no perecibles, como tampoco baño para la manipuladora, obligándola a utilizar el de los alumnos para efectuar su cambio de ropa y dejar sus implementos de aseo para manos como son el jabón sanitizado; La despensa de alimentos no perecibles, presenta óxido en su estructura metálica; Por otra parte se visualizó tendido eléctrico para conexión de atrapador de insectos, careciendo de las medidas de seguridad.
- 5.- Se encontró un envase de vinagre rosado marca Higuera en despensa de alimentos no perecibles, sin fecha de elaboración y vencimiento.
- 6.- El comedor advirtió la presencia de moscas constatándose que las ventanas y puerta que permanecen abiertas cuentan con mallas mosquiteras deterioradas.
- 7.- Observaciones realizadas por la JUNAEB en su visita del día 15.03.11: No se pintó cocina, es de suma necesidad que el sostenedor construya o habilite bodega a la fecha del presente examen éstas no habían sido subsanadas.
- 8.- Según lo expresado por el encargado del PAE del establecimiento, los alumnos presentan rechazo por sabor a los siguientes alimentos: lentejas, porotos, pescado en salsa, postres de leche, flanes y budines, pan con dulce membrillo, mermelada, manjar, leches con sabores, situación que se repite desde siempre, lo cual ha sido informado, tanto a la verbalmente a JUNAEB como al concesionario.
- 9.- El control de la entrega de las raciones alimenticias fue realizado en forma visual, dado que son 61 alumnos, que van desde primero a octavo año básico, siendo todos conocidos por el director como por el nuevo encargado del PAE.

**24.- Escuela Concentración Fronteriza del sector de Los Loros**

Observaciones constatadas de la visita realizada en terreno el día 15 de abril de 2011:

1. Las llaves del lavaplatos corresponden a aquellas utilizadas para riego de jardín y se ubican en una pared que muestra moho, en mal estado y con falta de higiene lo que cobra relevancia al encontrarse en el sector de la cocina. Además, se verificó la mala práctica de colocar los cuchillos que se usan en la preparación de los alimentos adheridos a dicha pared. El estado general de los lavaplatos es de falta de higiene.
2. Mosquitero eléctrico se ubica en la parte superior del mesón en el que se preparan los alimentos, lo que no resulta ser un lugar apropiado para su colocación. En materia de protección ante moscas y especies similares se verificó que no se utilizan mallas mosquiteras.
3. Se observó la falta de limpieza de los pisos en general, tanto de la dependencia de cocina, como de los dos comedores existentes en el establecimiento y de la bodega de alimentos.
4. Los artefactos de cocina se observan con grasa adherida, óxido en su estructura metálica y falta de higiene y limpieza en general. Faltan dos perillas en quemadores de la cocina.
5. Los utensilios de cocina se colocan en receptáculos y lugares que carecen de la limpieza requerida, como así también se utilizan bancas de madera que no reúnen las condiciones de higiene para ser usadas en el área de cocina.
6. Se observó en dependencia de la cocina y especialmente en el área de los dos comedores una gran cantidad de moscas. Por su parte en el sector de la cocina se verificó la existencia de hormigas.
7. El día de la visita, las zanahorias enviadas por la empresa, estaban en mal estado por lo que la minuta del día fue cambiada por el encargado del PAE; situación similar había ocurrido en el mes de marzo de 2011.
8. Se constató que el registro de raciones servidas que maneja el encargado de PAE, se encontraba anotado antes que se prestara el servicio del almuerzo registrando un total de 146 raciones de Básica y 27 de Media, en ambos casos, cada uno, con tres raciones excedidas a lo efectivamente se sirvió.
9. Se verificó que el establecimiento carece de conexión a internet lo que dificulta la entrega oportuna de la información de raciones servidas a JUNAEB. A la fecha de la visita aún no se remitía el certificado PAE del mes de marzo de 2011.
10. El aparato de bañomaria no se encuentra instalado en el establecimiento, constatándose que se usa como mesón en la preparación de los alimentos en la cocina.
11. Se verificó que las manipuladoras no cuentan con los receptáculos adecuados en el cual depositar el pan previo a ser servidos a los alumnos, con el alcance que al momento de la fiscalización se constató que dicha producto se mantenía cercano al lavaplatos, sin el resguardo propio que debe tenerse respecto de dicho alimento.
12. Se constató la existencia ollas con sarro.
13. Se observó falta de limpieza en las paredes así como la ausencia de pintura en las mismas.
14. En área colindante con la cocina y los comedores se observó la existencia de varios perros que circulan sin ningún tipo de restricción, teniendo acceso además a tarros de basura que permanecen en el patio exterior. Se constató que no se tienen instaladas las mallas mosquiteras tanto en la dependencia de cocina como en los comedores.

**25.- Escuela Marta Aguilar Zerón F N° 41, Tierra Amarilla**

Observaciones constatadas de la visita realizada en terreno el día 15 de abril de 2011:





**CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**  
**CONTRALORÍA REGIONAL DE ATACAMA**  
**UNIDAD DE CONTROL EXTERNO**

**ANEXO N° 04**

- 1.- Falta de guantes de látex (no quirúrgico) que deben ser usados en el momento del lavado de vajilla, utensilios y equipamiento y mascarillas, que son proveídos por el concesionario.
- 2.- Estanterías de bodegas muestran suciedad y óxido en sus bases de fierro y con presencia de hormigas y moscas.
- 3.- Lavaplatos con suciedad y con llave en mal estado de funcionamiento mala (agua caliente); cañerías con sarro y hongos; llave de paso desprendida del muro; además las bases de los lavafondos presentan óxido; cocinas con grasas y óxido; fondos con sarro; rejilla de desagüe con restos de comida del día anterior; jabón sanitizado para el lavado de manos de manipuladora sobre lavaplatos
- 4.- Falta de mallas mosquiteras en puerta de acceso a dependencias de cocina; bodegas carecen de ventilación, lo cual provoca el ingreso de moscas y mosquitos.
- 5.- Dependencias del comedor con falta de aseo en mesas y pisos; puerta que separa cocina del comedor sucia y falta de pintura.
- 6.- Campana de extracción de vapores no posee la capacidad suficiente de extraerlos, ocasionando que las paredes de las dependencias de cocina permanezcan humedecidas, además de filtrarse éstos a las dependencias de bodegas.
- 7.- Bandejas con suciedad, presencia de moscas sobre éstas por falta de manteles para ser cubiertas, además no se cuenta con estantería para su custodia.
- 8.- Casilleros o locker utilizado por manipuladoras para el resguardo de sus enseres personales, ubicados en bodega de alimentos perecibles.
- 9.- Máquina de bañomaria no instalada y con óxido.
- 10.- Presencia de cajones con restos de verduras y frutas, con hormigas y mosquitos. Dependencia de cocina no cuenta con malla mosquitera.
- 11.- Extintores en dependencias de cocina estaba vencido en el mes de marzo de 2011.
- 12.- Receptáculo de basura a un costado exterior de cocina con emanación de malos olores que se filtran al interior de dicha dependencia a través de sus ventanas.
- 13.- Bandejas y servicios, son desconchadas y luego depositadas sobre un mesón ubicado en el comedor el que exhibe suciedad adherida. Además falta el carro contenedor metálico para bandejas.
- 14.- Aprovechamiento de mercaderías del día 15 de abril del 2011 correspondiente a alimentos no perecibles, para el período 16 al 29 de abril, no fue realizado en su totalidad, faltando productos como el ave cubo y puré, el cual debía ser usado en ración alimenticia del día lunes 18.
- 15.- Día de la visita en terreno, se constató el cambio de minuta, sin autorización del encargado del PAE.
- 16.- Según lo expresado por el encargado del PAE del establecimiento, los alumnos presentan rechazo por sabor a los siguientes alimentos: lentejas, porotos, charquicán, betarraga, repollo con zanahoria, postres de leche, flanes, lo que ha sido informado verbalmente a la JUNAEB y al concesionario.
- 17.- El control de la entrega de las raciones alimenticias fue realizado en forma visual, sin mediar un documento que identificara a los alumnos beneficiarios.

**26.- Escuela Básica Víctor Sánchez Cabaña**

Observaciones constatadas de la visita realizada en terreno el día 15 de abril de 2011:

1. Los artefactos de cocina se muestran con falta de higiene, con grasa adherida, moho y , faltando tres perillas que no han sido reparadas o repuestas.
2. Dos lavaplatos existentes en el área de cocina poseen llaves de riego a las que se le adhirió un pedazo de manguera denotando falta de higiene en manejo de dichos artefactos. Se verificó también que tres de las seis llaves para agua de los lavamanos se encontraban en mal estado de funcionamiento; el sifón de uno de los lavafondos estaba en mal estado de servicio, verificándose en este caso la existencia de un balde en el cual se escurre y deposita las aguas servidas, productos del lavado que realizan las manipuladoras; los soportes metálicos del mueble y sus bandejas inferiores se muestran con suciedad y en mal estado de conservación.  
En general, los lavaplatos exhiben falta de higiene, moho y deficiente sellado con la pared.
3. Se observó falta de higiene de las ollas.
4. La campana de extracción forzada de vapores no funciona.
5. Se observó una gran cantidad de moscas en dependencias de la cocina.
6. En la dependencia de cocina se verificó la falta de higiene en el piso y paredes, azulejos quebrados y existencia de envases de cloro y elementos de limpieza debajo de los mesas de preparación de los alimentos y bandejas servidas.
7. No se utiliza mosquitero eléctrico.
8. Faltan cucharas de postre y tenedores.
9. Se constató que la única bodega de productos perecibles y abarrotos se encuentra unida, por una puerta siempre abierta, con el área de cocina, ambos ambientes sin las ventilaciones suficientes, Esta situación permitió apreciar que los vapores y emanaciones propias de la preparación de los alimentos contamina el ambiente de los artículos almacenados, generándose una combinación cruzada de los ambientes de cocina con los productos en bodega.
10. Bodega con falta de limpieza en el piso y estanterías, verificándose que los productos no se mantiene en el debido orden.
11. En el comedor se verificó falta de aseo del piso y en paredes falta de pintura, además el carro portabandejas se encontraba con su estructura metálica con óxido y raída su pintura por el uso y el tiempo.
12. Se observó que el patio trasero de la dependencia de cocina mantiene basuras, elementos de limpieza, cajas y basureros y no se ha instalado en la ventana la malla mosquitera correspondiente.
13. Se constató que el establecimiento ha dispuesto que cada profesora de los cursos de Básica designen un número determinado de beneficiarios de la ración de almuerzos, en calidad de "reemplazantes" de los beneficiarios autorizados. Las raciones por este concepto se informan en el certificado mensual PAE a JUNAEB como ración servida, situación que no considera el PAE.
14. El control de la entrega del almuerzo verificado en la visita al establecimiento, permitió constatar que éste fue servido a los alumnos sin controlar el ingreso al comedor en forma personalizada o nominativamente, por lo cual no es posible aseverar que hayan recibido el almuerzo los beneficiarios de JUNAEB autorizados, y cuántos de los mismos.
15. La máquina bañomaria no se encuentra instalada, manteniéndose en la bodega del establecimiento.





[www.contraloria.cl](http://www.contraloria.cl)