INFORME DE SUPERVISIÓN N. 001

PERIODO: 21 AL 28 DE FEBRERO DE 2022

CONTRATO DE SUMINISTRO N. 001 DE 2022

INFORMACION GENERAL DEL CONTRATO

Contratista:	Lácteos Appenzell SAS		
Contrato No.	001 de 2022		
NIT:	832009861-4		
Representante Legal	Freddy Leonardo Panche Cardenas		
Objeto del contrato:	**DESARROLLAR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, A TRAVÉS DEL CUAL SE SUMINISTRA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS TITULARES DE DERECHO QUE CONTRIBUYA AL ACCESO CON PERMANENCIA EN LA JORNADA ACADÉMICA, DE LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES, REGISTRADOS EN LA MATRICULA OFICIAL (ÁREA URBANA Y RURAL), FOMENTANDO HÁBITOS ALIMENTARIOS SALUDABLES, ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVO, LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- PAE EMITIDAS POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL-MEN**		
Fecha de suscripción:	17 de febrero de 2022.		
Fecha inicio:	21 de febrero de 2022.		
Fecha de terminación:	24 de octubre de 2022.		
Valor Total:	$7.744.350.000.00 (SIETE MIL SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS ($7.744.350.000.00) INCLUIDO IVA		
Plazo de ejecución:	150 días calendario escolar contados a partir de la suscripción del acta de inicio.		
REQUISITO DE LEGALIZACIÓN	**FECHA**	**NUMERO**	**VALOR**
REGISTRO PRESUPUESTAL	18/02/2022	2022000969	$7.744.350.000
POLIZA	18/02/2022 18/02/2022	15-44-101259435 15-40-101076937	$1.936.087.500.00 $387.217.500.00
ESTAMPILLA	21/02/2022	19155	$77.443.000.00
Otro si modificatorio No. 001	No		
Costo Ración	$3.037.00		
Suspensiones	Ninguna		
Supervisor	Oscar Morales López		

DATOS DE EJECUCIÓN DEL PROGRAMA A PARTIR DEL 21 AL 28 DE FEBRERO DE 2022.

Cupos ejecutados a partir del 21 AL 28 DE FEBRERO DE 2022	Ver Tabla 1
Modalidad de atención	Ración Preparada en sitio (RPS) – Ración Industrializada (RI)
Raciones efectivamente entregadas (ración preparada en sitio y ración industrializada) durante el periodo del 21 AL 28 DE FEBRERO DE 2022	97.458 RPS / 6 DIAS 5.586 RI / 6 DIAS
Días ejecutados en el mes de 21 AL 28 DE FEBRERO DE 2022	6 días correspondiente en el periodo en mención
Modalidad atendida a partir del 21 AL 28 DE FEBRERO DE 2022	Ver Tabla 2
Modificaciones	
Otro Si	No

CONSOLIDADO DE ENTREGA DE RPS – RI POR INSTITUCION EDUCATIVA

A partir del **21 AL 28 DE FEBRERO DE 2022** en el Municipio de Mosquera se realizó modalidad de atención Ración preparada en sitio (RPS) tipo almuerzo al 30% y Ración Industrializada (RI) mínimo del 20% en las 18 instituciones educativas de la siguiente forma:

TABLA N. 1 CONSOLIDADO DE ENTREGA DE RPS POR INTISTUCIÓN EDUCATIVA Y SEDE

MODALIDAD DE PRESTACION DEL SERVICIO	N. DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS	OBSERVACIONES
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO	**17**	Entrega de ración preparada en sitio en las Instituciones educativas, en modalidad de atención PAE REGULAR y PAE Jornada Única del complemento alimentario tipo almuerzo al 30%.
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	**1**	Entrega de ración industrializada empleada en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos.

De acuerdo a lo establecido a nivel contractual y a las indicaciones emitidas por la UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - ALIMENTOS PARA APRENDER, Resolución 29452 de 2017 se da cumplimiento a lo establecido en la misma.* **|

TABLA N. 2 CONSOLIDADO DE ENTREGA RPS - RI POR INSTITUCION EDUCATIVA Y SEDE

N.	INSTITUCIÓN EDUCATIVA, SEDE Y/O PUNTO DE ENTREGA PARA EL OPERADOR	COBERTURA PROYECTADA SIMAT	CANTIDAD DE ENTREGA EN MODALDIAD RPS*	DIAS DE ATENCIÓN EN RPS	CANTIDAD DE ENTREGA EN MODALDIAD RI**	DÍAS DE ATENCIÓN EN RI	COBERTURA TOTAL RPS	COBERTURA TOTAL RI
1	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA ARMONÍA	1590	1590	6	0	0	9540	0
2	SEDE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	622	622	6	0	0	3732	0
3	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ROBERTO VELANDIA	1262	1262	6	0	0	7410	0
4	SEDE NUEVO MILENIO	2166	2166	6	0	0	13014	0
5	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	1563	1563	6	0	0	9378	0
6	FRATERNIDAD	433	433	6	0	0	2598	0
7	DIAMANTE	197	197	6	0	0	1182	0

8	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MERCED	1624	1624	6	0	0	9744	0
9	SEDE POLICARPA SALAVARRIETA	1127	1127	6	0	0	6762	0
10	SEDE **JARDÍN** INFANTIL	264	264	6	0	0	1584	0
11	SEDE LOS PUENTES	183	183	6	0	0	1098	0
12	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAYOR DE MOSQUERA	984	984	6	0	0	5904	0
13	SEDE LUCERO	216	216	6	0	0	1296	0
14	SEDE LA AMISTAD	931	0	0	931	6	0	5586
15	INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMPARTIR	1083	1083	6	0	0	6498	0
16	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA PAZ	1162	1162	6	0	0	6978	0
17	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JUAN LUIS LONDOÑO	1579	1579	6	0	0	9474	0
18	SEDE LA UNIDAD	211	211	6	0	0	1266	0

**Ración preparada en sitio.*
***Ración Industrializada.*

Se realiza entrega de Raciones para Preparar en sitio para 6 días a los estudiantes de las dieciocho (18) instituciones educativas del municipio de Mosquera y que se encuentran matriculados en el SIMAT, con una cobertura total de atención de diecisiete mil ciento noventa y siete ***(17.197)*** TITULARES DE DERECHOS a un costo de **($3.037.00.)** cada una así:

TABLA N. 4 CANTIDAD DE ENTREGA POR COMPLEMENTO ALIMENTARIO

N.	MODALIDAD DE ATENCIÓN	CANTIDAD ENTREGADA DE RACIONES EFECTIVAMENTE ENTREGADAS	TOTAL DE RACIONES	DIAS	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	RACIÓN PREPARADA EN SITIO	97.458	97.458	6	$3.037	**$295.979.946**
2	RACIÓN INDUSTRIALIZADA	5.586	5.586	6	$3.037	**$16.964.682**
					TOTAL	**$312.944.628**

ASPECTOS EVALUADOS EN LA SUPERVISION DE OPERACIÓN

MODALIDAD DE ATENCIÓN RPS - RI

1. **VERIFICACION Y MONITOREO CONTINUO**

El equipo supervisor PAE de la ETC quien vigila continuamente por el seguimiento y control de la ejecución y entrega del Programa de alimentación escolar (PAE) en nuestro municipio, realiza verificación de entrega y cumplimiento a las obligaciones contractuales, , en donde se evidencia que se realizaron entregas del complemento alimentario efectivas a cada uno de los niños y niñas que se encontraban registrados en los listados emitidos por la Secretaria de Educación previa revisión en la Matricula con el SIMAT ,verificadas y certificadas por los rectores y/o encargados de la Institución Educativa que valida que los niños y niñas se encuentran matriculados y están habilitados para la entrega del complemento alimentario en modalidad de atención PAE regular ración preparada en sitio y ración industrializada sea el caso; las cuales fueron certificadas por los mismos y se soporta con certificación la cual se anexa a este informe.

Se verifico el cumplimiento a la ejecución del periodo del **21 AL 28 DE FEBRERO DE 2022**, de la operación de Lácteos APPENZELL SAS la cual prestó el servicio en la siguientes Instituciones Educativas donde suministro el complemento ración preparada en sitio (Ver tabla N. 2)

Dando cumplimiento a las condiciones pactadas en el contrato 001 de 2022 y teniendo en cuenta que las cantidades determinadas en el pliego de condiciones, respecto de las

cantidades remitidas por la Secretaria de Educación, versus las cantidades efectivamente entregadas no son iguales, me permito informar:

- *Como se puede evidenciar en el contrato, el municipio ha determinado dar cubrimiento total a los estudiantes de las Instituciones educativas oficiales del municipio, sin realizar una focalización, por lo cual y como lo menciona el contrato en sus razones técnicas: literal d viñeta 4 "ser por lo menos 17000 beneficiarios." Lo cual quiere decir que no se dará cumplimiento a un número exacto de beneficiarios.*

- *De igual forma el contrato especifica en las **OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:** "La proyección de raciones a entregar está sujeta a cambios de acuerdo con la matricula oficial previa aprobación por el Secretario de Educación y el Secretario de Desarrollo Social."*

  Por lo cual la base de beneficiarios que remite la Secretaria de Educación corresponde a las cantidades proyectadas por matricula, proceso que para el Municipio de Mosquera a la fecha de las entregas no había culminado, y como lo menciona el párrafo anterior se encontrara sujeto a cambios de forma permanente.

*Por lo anterior, **Lácteos Appenzell SAS,** dio cumplimiento a las entregas en las cantidades, calidad y oportunidades establecidas en el contrato.*

Situación que de acuerdo con el contrato en la Cláusula cuarta: Forma de Pago: " el pago se efectuará de acuerdo con el número de raciones real y efectivamente suministradas conforme al informe presentado y aprobado previamente mediante certificado de cumplimiento expedido por el supervisor del contrato del municipio,…" por lo cual la variación de las raciones respecto a las proyectadas en el contrato fueron aprobadas por la Secretaria de Educación; y la Secretaria de Desarrollo Social certifica que estas raciones fueron efectivamente entregadas. Es importante precisar que las certificaciones de las raciones efectivamente entregadas durante este periodo fueron emitidas por cada Rector de cada una de las Instituciones educativas principales y sus sedes.

Además, se deja constancia que el servicio se prestó cumpliendo los estándares de calidad y los lineamientos técnicos fijados por el Ministerio de Educación Nacional y la Unidad administrativa especial para la alimentación escolar - Alimentos para Aprender, para la ejecución de este programa y se efectuaron las compras locales, entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito municipal y/o departamental y/o distrital.

REMISIONES DE ENTREGA DE MATERIA PRIMA EN MODALIDAD DE ATENCIÓN TRANSITORIA Y PAE REGULAR

De acuerdo a la supervisión y seguimiento realizado por el componente técnico y nutricional del equipo PAE de la Entidad Territorial, se realiza verificación de entrega de papelería y remisiones de despacho empleadas en la operación de este periodo, dando cumplimiento a lo establecido a nivel contractual y demás indicaciones del Ministerio de educación y de la Unidad administrativa alimentos para aprender (UApA).

Así mismo la trazabilidad documental se encuentra en físico en cada una de las unidades de servicio y en medio digital presentados para este periodo.

2. **ASPECTOS EVALUADOS EN LA SUPERVISION DEL PERIODO DEL 31 DE ENERO AL 18 DE FEBRERO DE 2022 POR PARTE DEL EQUIPO TECNICO DE LA ETC**

Por parte del profesional del área técnica se verifica y supervisa el cumplimiento de las obligaciones contractuales y las establecidas en la normatividad vigente. A continuación, se menciona algunas de las acciones realizadas:

2.1 **GENERALIDADES LIMPIEZA Y DESINFECCION – PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD** (Resolución 2674 de 2013 y demás disposiciones o modificaciones emitidas por el Gobierno nacional).
Se verifica cumplimiento de empleo de procesos y procedimientos de limpieza y desinfección de cada una de las unidades de servicio. Así mismo, se garantiza por parte del personal manipulador aplicación de protocolo de bioseguridad como en puntos de limpieza y desinfección según tiempos y movimientos, seguimiento de signos y síntomas; distanciamiento mínimo de 2 metros, empleo y uso adecuado de tapabocas y elementos de protección personal.

2.2 **RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA** (Resolución 2674 de 2013, Decreto 3075 de 1997 y 29452 de 2017, 335 de 2021).
Se garantiza condiciones mínimas de almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos en cada uno de las unidades de servicio.

2.3 **VERIFICACIÓN DE ROTULADO DE ALIMENTOS, FICHAS TECNICAS Y SOPORTES DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD** (Resolución 2652 de 2004, 5109 de 2005, Decreto 60 de 2002, Resolución 0730 de 1998 y Resolución 0148 de 2007).
Se realiza revisión y aprobación documental de los productos que conforman el ciclo de menús suministrados en este periodo para la modalidad de atención ración preparada en sitio y ración industrializada. Así mismo, se verifica en cada punto el cumplimiento de la misma.

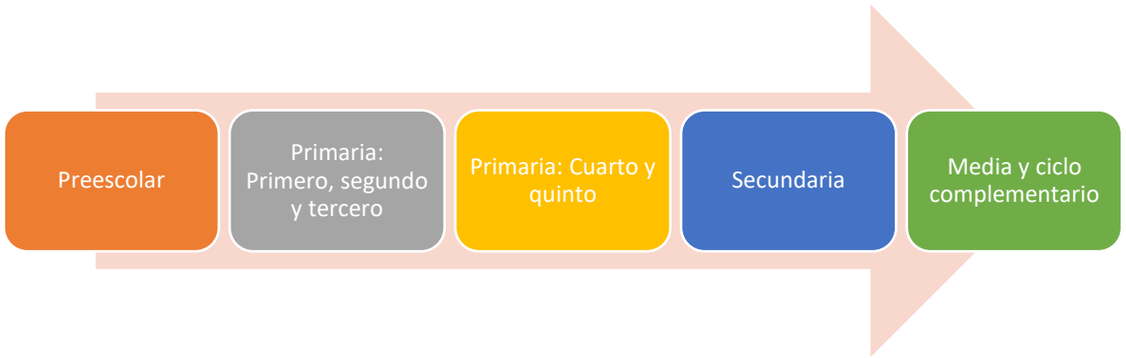
2.4 **CUMPLIMIENTO ENTREGA DE RACIÓN PREPARADA EM SITIO** (Resolución 29452 de 2017 y Resolución 335 de 2021).

COMPONENTE TECNICO, ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL (MODALDIAD DE ATENCIÓN)

Junto con el equipo supervisor de la entidad territorial, se verifico que el personal manipulador es idóneo y competente para desarrollar adecuadamente las diferentes etapas que contempla el Programa de alimentación escolar (PAE), el cual cumplió con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones, contenidas en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE y en la normatividad sanitaria vigente asegurando la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del mismo.

Por lo tanto, dando cumplimiento a las condiciones de calidad de los alimentos entregados, Lácteos Appenzell sas realiza el registro y rastreo de los alimentos entregados a los beneficiarios, cada uno de los componentes de las RPC entregadas cumplen con las normas de rotulado, condiciones de almacenamiento y calidad de igual forma se garantiza que el suministro tenga fechas de vencimento dentro del rango de 20 días como lo determina la normatividad.

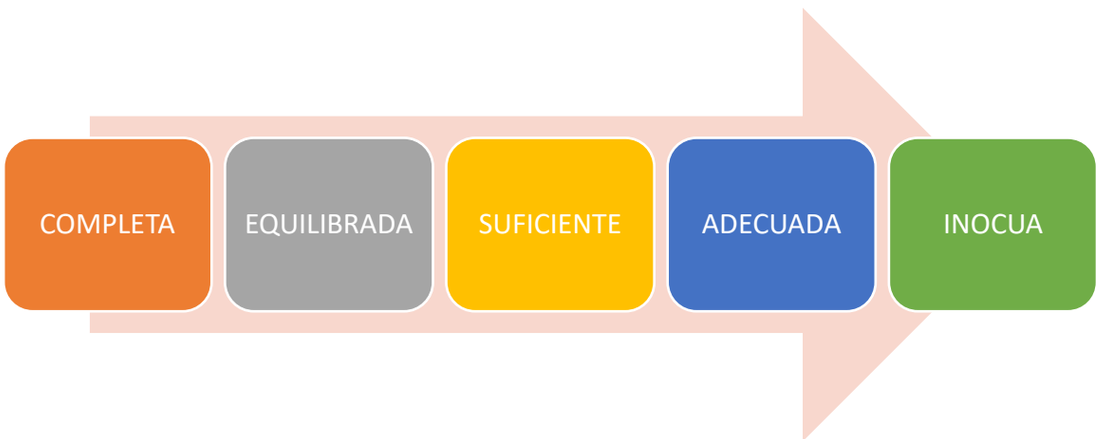
GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD DE ATENCIÓN



CICLO DE MENÚS

Los ciclos de menús están diseñados y aprobados por el profesional en nutrición y dietética, con tarjeta profesional vigente de la Entidad Territorial, el cual hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecido para un número determinado de días, los que se repiten a lo largo de un periodo.

Algunas de las consideraciones, para el momento de la planeación de los ciclos de menús va enfocado en el fomento de una alimentación saludable y agradable, que busca fomentar una alimentación que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, crecimiento adecuado, entre otros. Esta presenta las siguientes características:



Para el momento de la planeación de la alimentación saludable y agradable se enfoca en:

Modalidad de atención Ración Preparada en sitio



Lo anterior, con el fin de poder ofrecer menús que sean agradables y apetecibles para los niños, niñas adolescentes y jóvenes, acorde con las porciones que deben consumir los beneficiarios, lo que redundara en lograr el aporte nutricional que se tiene establecido según el tipo de complemento, pues se dará el consumo en su totalidad, así como la disminución de desperdicios y del consumo excesivo de nutrientes críticos como son sodio, azucares, grasas trans y grasas saturadas.

REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGIA Y NUTRIENTES

Las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN, corresponde a la "estimación de la cantidad de las calorías y de los nutrientes que se deben ingerir para alcanzar un estado óptimo de salud y bienestar a partir de las características de los individuos como el sexo, la actividad física y/o estado fisiológico especifico como el crecimiento, la gestación o la lactancia".

El cálculo de las Recomendaciones Diarias Ingesta de Energía y Nutrientes se realiza con base en la Resolución 3803 de 2016 "*Por la cual se establecen las recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes –RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones"* del Ministerio de Salud y Protección Social, considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados; así como el nivel de actividad física moderada.

Se verifica el cumplimiento de cada uno de los productos que conforman la Ración preparada en sitio (RPS) y ración Industrializada para este periodo. El cual se muestra a continuación:

TABLA N. 4 COMPONENTES DE LA RPS Y RPS PARA ESTE PERIODO

RACIÓN PREPARADA EN SITIO

RACIÓN PREPARADA EN SITIO - ALMUERZO 4 A 17 AÑOS 11 MESES					
OPERADOR:	LACTEOS APPENZELL S.A.S.				
DEPARTAMENTO	CUNDINAMARCA			MUNICPIO	MOSQUERA
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					
Semana 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEICO	POLLO AL PEREJIL	GOULASH DE CARNE CON VERDURAS	HUEVO COCIDO LENTEJA GUISADA	POLLO HAWAIANO	FRIJOLES CON CARNE DE CERDO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ PAJARITO	ARROZ BLANCO	ARROZ ROJO	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PLÁTANO A LA PASTELERA	YUCA FRITA	PURÉ DE PAPA	CRIOLLITAS DORADAS	MADURO CON QUESO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA MIX DE VERDURAS	(EN EL PROTEICO)	CROQUETAS DE AHUYAMA	ENSALADA DE ZANAHORIA - REPOLLO Y LECHUGA	ENSALADA DE ESPINACA
FRUTA	SORBETE DE MORA	JUGO DE PIÑA	SORBETE DE FEIJOA	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE MARACUYA
LÁCTEO		QUESO CON BOCADILLO			
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEICO	GOULASH DE POLLO Y VERDURAS	GARBANZOS CON CARNE MECHADA	CARNE ENCEBOLLADA	POLLO EN CUADRITOS	HUEVOS PERICOS GARBANZO A LA CRIOLLA
CEREAL	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	ARROZ ESMERALDA	ARROZ BLANCO ESPAGUETTI EN SALSA CRIOLLA	ARROZ CON ZANAHORIA
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	CHIPS DE PLÁTANO	YUCA GUISADA	CRIOLLITAS AL ROMERO	CHIPS DE ARRACACHA	PAPA CHORREADA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	(EN EL PROTEICO)	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, BROCOLI Y PEREJIL	ENSALADA VERDE	TORTILLA DE ACELGA	TORTA DE BRÓCOLI
FRUTA	JUGO DE PIÑA	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE MORA	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE FEIJOA
LÁCTEO	QUESO CON MELADO				
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEICO	RAGU DE CERDO	SUDADO DE POLLO	CARNE EN SALSA CON ARVEJA	POLLO GRATINADO	HUEVOS RANCHEROS LENTEJA CON PAPA
CEREAL	ARROZ FLORENTINO	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FRÍJOL	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	AREPA ASADA	YUCA DORADA	AREPA CON QUESO	PURE DE PAPA CRIOLLA	MADURO CON QUESO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA-HABICHUELA Y PEPINO)	TORTILLA DE ESPINACA	ENSALADA ROJA	ENSALADA DE MELON- ESPINACA-ZANAHORIA Y APIO	HABICHUELAS GUISADAS
FRUTA	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE MANGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE PIÑA
LÁCTEO					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEICO	POLLO APANADO	CARNE EN BISTECK	FRIJOLES CON PLÁTANO HUEVOS PERICOS	CARNE DESMECHADA CON MAIZ	ENSALADA DE GARBANZO POLLO DORADO
CEREAL	ARROZ CON HABICHUELA Y ZANAHORIA	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ BLANCO	ARROZ PAJARITO	ARROZ CON FIDEOS
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PLATANO ACARAMELADO	TORREJAS	AREPA ASADA	PAPAS A LA FRANCESA	TAJADAS DE PLÁTANO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	CALABAZA EN SALSA	ACELGA GUISADA CON LECHE	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA CAMPESTRE	(EN EL PROTEICO)
FRUTA	SORBETE DE LULO	JUGO DE MARACUYÁ	SORBETE DE GUAYABA	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE
LÁCTEO					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS			INGRID MILENA GÓMEZ		
FIRMA	Ingrid Milena Gómez		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND03241	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REVISA POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS					
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL		

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS					
RACIÓN INDUSTRILIZADA 4 A 17 AÑOS 11 MESES					
OPERADOR:	LACTEOS APPENZELL S.A.S.				
DEPARTAMENTO	CUNDINAMARCA			MUNICPIO	MOSQUERA
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					
Semana 1					
COMPONENTES	Menú 1	Menú 2	Menú 3	Menú 4	Menú 5
BEBIDA LÁCTEA	LECHE ENTERA	BEBIDA LACTEA FERMENTADA UTH	AVENA	KUMIS	LECHE SABORIZADA
DERIVADO DE CEREAL	PASTEL CON AREQUIPE	MANTECADA	TORTA CASERA	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	TORTA DE NARANJA
FRUTA	MANGO	MANZANA		CIRUELAS	
AZÚCARES Y DULCES			ROLLITO DE LECHE		MEZCLA DE FRUTOS SECOS
Semana 2					
COMPONENTES	Menú 6	Menú 7	Menú 8	Menú 9	Menú 10
BEBIDA LÁCTEA	AVENA	YOGURTH	KUMIS	AVENA	LECHE SABORIZADA
DERIVADO DE CEREAL	PASTEL CON BOCADILLO	CROISSANT DE QUESO	BROWNIE	ROSCON CON BOCADILLO	MUFFINS DE QUESO
FRUTA	GRANADILLA		MANDARINA	BANANO	
AZÚCARES Y DULCES		PANELITA			BARRA DE CEREAL CON QUINUA Y ARANDANOS
Semana 3					
COMPONENTES	Menú 11	Menú 12	Menú 13	Menú 14	Menú 15
BEBIDA LÁCTEA	YOGURTH	AVENA	LECHE SABORIZADA	KUMIS	LECHE ENTERA
DERIVADO DE CEREAL	ROSCON RELLENO DE AREQUIPE	TORTA DE QUESO	GALLETA CASERA	PONQUE SABOR A FRUTOS ROJOS	TORTA DE CHOCOLATE
FRUTA	PERA		NARANJA		MANGO
AZÚCARES Y DULCES		GELATINA DE PATA		COCADA	
Semana 4					
COMPONENTES	Menú 16	Menú 17	Menú 18	Menú 19	Menú 20
BEBIDA LÁCTEA	AVENA	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA UTH	KUMIS	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA
DERIVADO DE CEREAL	PAN MIEL	CROISSANT DE QUESO	PASTEL CON AREQUIPE	MOGOLLA COCO	PALITO DE QUESO
FRUTA	DURAZNO		BANANO BOCADILLO	MANGO	
AZÚCARES Y DULCES		MANI DE SAL			BOCADILLO
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS			INGRID MILENA GÓMEZ		
FIRMA	Ingrid Milena Gómez		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND03241	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REVISA POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS					
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL		

ENTREGA DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO














RACIÓN INDUSTRIALIZADA



ÁREA DE PREPARACIÓN



AREA DE DISTRIBUCIÓN Y SERVIDO

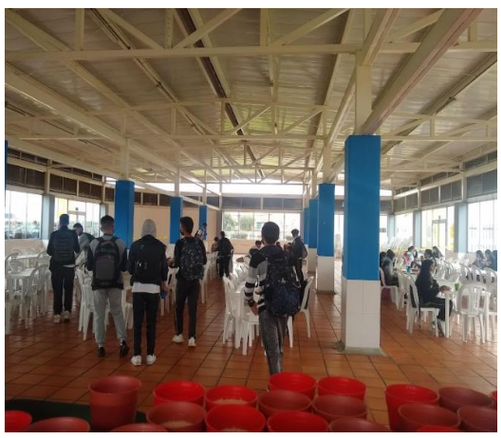









ÁREA DE CONSUMO




ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA












PERSONAL MANIPULADOR





ATENCIÓN DE VISITAS DE ENTES DE CONTROL




2.5 **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** (Resolución 2674 de 2013, Decreto 3075 de 1997, Resolución 29452 de 2017 y Resolución 335 de 2021).

Se verifica el cumplimiento de la idoneidad y experiencia del personal manipulador que se encuentra ejerciendo actividades de entrega de RPC. Así mismo el cumplimiento de la documentación mínima como certificado de manipulación de alimentos no mayor a un año, certificado médico y exámenes de laboratorio dentro de la misma vigencia.

Así mismo durante este periodo se realizó capacitación en “manejo integral del residuo sólido, re inducción en formatos y condiciones de calidad de la RPC”.

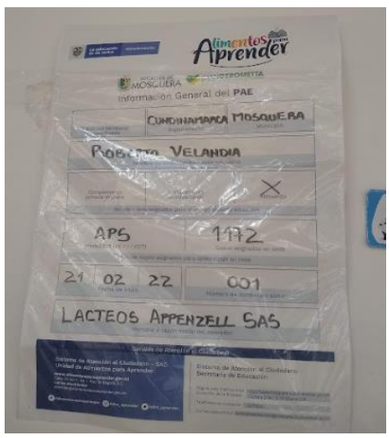
2.6 **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** "IMPLEMENTACION PROGRAMAS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO" (Resolución 2674 de 2013, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2184 de 2019 y Resolución 29452 de 2017).

Se verifica registro y cumplimiento de los procesos y procedimientos aprobados por la ETC en el Plan de alistamiento conforme a lo estipulado en el Plan de saneamiento básico, los cuales se mencionan a continuación:

- ✓ LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
- ✓ ABASTECIMIENTO DE AGUA.
- ✓ MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.
- ✓ CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES).
- ✓ CONDICIONES DE TRANSPORTE (Resolución 2674 de 2013 y Resolución 2505 de 2004).

2.7 **SEÑALIZACION AREAS, BPM, BPH Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD** (Resolución 2674 de 2013, Decreto 3075 de 1997, Resolución 29452 de 2017 y demás disposiciones emitidas por el Gobierno Nacional).

Se verifica publicación y señalización de áreas, avisos relacionados en aviso de visibilidad, aviso de Buenas prácticas de manufactura, Buenas prácticas higiénicas y Protocolo de Bioseguridad.





Dado a los diecisiete (17) días del mes de Mayo del año dos mil veintidos 2022.

OSCAR DAVID MORALES LÓPEZ

SECRETARIO DE DESARROLLO SOCIAL

Proyectó: Catalina S.
Revisado y aprobado: OSCAR DAVID MORALES LÓPEZ