DATOS DEL CONTRATO			
Contrato de Prestación de Servicios No. 2022-178 de fecha 31 de enero de 2022			
Contratista: UT CHIQUINQUIRÁ EXPRESS 2022 con Nit. 901.560.005-7 R/L DAIRO EMILIO SANDOVAL identificado con C.C No. 19.395.241 de Bogotá D.C			
Objeto: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES, CON LOS TÉRMINOS Y ALCANCE ESTABLECIDOS EN EL PROYECTO: SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO, DURANTE EL PRIMER SEMESTRE DEL AÑO 2022 DEPARTAMENTO DE BOYACÁ, DE ACUERDO AL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO NO. 2890 DEL 04 DE NOVIEMBRE DE 2021, CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE CHIQUINQUIRÁ.			
Valor Contrato: TRES MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y SEIS MILLONES CUARENTA Y OCHO MIL NOVENTA PESOS M/CTE ($3.696.048.090,00) M/CTE. (Aporte Departamento: $3.068.751.683 - Aporte Municipio: $ 627.296.407)			
Plazo Inicial: Siete (7) meses	Fecha de Iniciación: 01/02/2022	Fecha prevista de Terminación: 31/08/2022	Porcentaje de Ejecución: 13.98%
Valor Adición: N/A	Valor Total del Contrato: TRES MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y SEIS MILLONES CUARENTA Y OCHO MIL NOVENTA PESOS M/CTE ($3.696.048.090,00) M/CTE		
Plazo Prorroga 1: N/A	Fecha de Iniciación de Prorroga: N/A	Fecha de Terminación Prorroga: N/A	Porcentaje de Ejecución: N/A

NUMERO DE CUENTAS DE COBRO	PERIODO A COBRAR	VALOR DE LA CUENTA DE COBRO		SALDO VALOR DEL CONTRATO	
		Total: $ 516.592.201		**Total:** $ 3.179.455.890	
		Municipio	**Departamento**	**Municipio**	**Departamento**
Informe No. 1	Del 01/02/2022 al 28/02/2022	$ 87.820.674,17	$ 428.771.526,83	$ 539.475.733	$ 2.639.980.157

Dependencia: SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL, FAMILIA Y EDUCACIÓN

225

Supervisor - Cargo: OMAIRA PEÑA PEÑA – SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL, FAMILIA Y EDUCACIÓN

EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES FRENTE A LAS OBLIGACIONES DURANTE EL PERÍODO REPORTADO

Obligación Contractuales Específicas	Actividades Realizadas	Evidencia Verificable
1. Cumplir oportunamente con los lineamientos técnicos-administrativos, condiciones de operación y estándares mínimos del Programa fijados por el Ministerio de Educación Nacional.	La ejecución del Contrato 2022-178 – Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Chiquinquirá se realiza de conformidad con los lineamientos técnico-administrativos.	Se evidencia en cada una de las obligaciones contractuales.
2. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las autoridades en la materia.	Durante el periodo evaluado se garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos servidos a los estudiantes beneficiarios, durante los procesos de planeación, suministro y consumo, en desarrollo del programa, dando cumplimiento a las Minutas Patrón entregadas por la Subdirección Técnica del Programa de Alimentación Escolar y Supervisión Municipal.	• Ciclo Almuerzo RPS • Ciclo complemento AM-PM • Guías de Preparación RPS • Guías de Preparación Complemento AM-PM • Intercambios RPS • Intercambios Complemento AM-PM • Intercambios Industrializado Total folios físicos: Veinticinco
3. Planear, organizar y ejecutar el suministro diario de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.	Durante el periodo evaluado se planeó, organizó y ejecutó el suministro diario y se garantizó que el personal en las diferentes etapas del proceso tenga la idoneidad	• Certificación de Cumplimiento Planeación, Organización y Ejecución del suministro diario de complementos.

226

	y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.	• Evidencia Fotográfica Total folios físicos: cuatro (4)
4. Dar cumplimiento al plan de capacitaciones y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa.	Se diseñó y ejecutó el plan de capacitación y actualización permanente para personal manipulador de alimentos que incluyo temas como: • Buenas prácticas de manufactura • Aplicación de procedimientos operativos • Alimentación saludable.	• Cronograma de Capacitaciones • Plan de capacitación Chiquinquirá • Hoja de vida profesional capacitación • Documentos capacitación • Planilla Asistencia capacitación • Planilla entrega responsabilidades, funciones y competencias. • Se adjunta Registro fotográfico Total folios físicos: Veinticinco (25)
5. Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos-Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa	La ejecución del Contrato 2022-178 – Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Chiquinquirá se realiza de conformidad con los lineamientos técnico-administrativos.	Se evidencia en cada una de las obligaciones contractuales.
6. Entregar dentro de los cinco (5) días hábiles del mes siguiente al mes ejecutado, al municipio el consolidado de raciones efectivamente entregadas, de acuerdo con los formatos y procedimientos establecidos por el MEN y el Departamento. Los informes deben contener una constancia sobre el registro de beneficiarios en el SIMAT, los cupos contratados y realmente atendidos. El municipio solo tendrá en cuenta para el giro del recurso, los beneficiarios que	Se realiza entrega a la fecha las planillas y certificaciones expedidas por los Rectores de las I.E que contienen información	• Planillas de cada una de las instituciones educativas con sus

efectivamente se encuentren marcados con la estrategia de permanencia escolar en el SIMAT, para lo cual el operador deberá realizar el seguimiento detallado con la información reportada por las Instituciones educativas.	consolidada de las raciones efectivamente entregadas correspondiente a Complemento alimentario Preparado en sitio tipo Almuerzo, complemento AM-PM y Ración Industrializada. Esta información fue verificada de acuerdo a los cupos contratos, cupos registrados en SIMAT y certificaciones emitidas por los Rectores. Se ajuntan consolidados	respectivas certificaciones • Consolidado entregado por la supervisión municipal al operador de las semanas 3, 4 y 5 Total folios físicos: Trescientos Sesenta y nueve (369)
7. Llevar el registro de las raciones entregadas, las cuales debe ser certificadas por los rectores de las instituciones educativas.	El registro diario se entrega se realiza en planillas referidas en el punto anterior, las cuales son certificadas por los rectores de las I.E.	
8. Cumplir con mínimo el 30 % de compras locales, en atención a lo establecido en la Ley 2046 de 2020, para lo cual deberá articularse con el municipio y/o departamento para tal fin y deberá diligenciar el formato destinado. El contrato se liquidará una vez se proceda a la verificación de dicha obligación.	Se diligencia formato bimensual de compras locales con sus soportes respectivos. Se presentan las siguientes Facturas: **FACTURA** FE 1835 FE 1836 FE 1847 FE 1816 FV733	• Formatos Excel compras locales • Facturas **Total folios físicos**: Quince (15)

	FV 789 FV 758 FV 744 FE 224 EF 201483 MPC24144 FE 154 FE 155 FE 153 FE 1816 FE 1862	
9. El operador deberá dar cumplimiento a los protocolos de bioseguridad y la aplicación de los mismos y promoverá estrategias para el cuidado y el buen uso de los elementos de protección personal.	Durante el periodo evaluado se dio cumplimiento a los protocolos de bioseguridad y la aplicación de los mismos. Se entregó en las unidades aplicativas los elementos que hacen parte del protocolo de bioseguridad.	Evidencia planilla entrega de elementos Total folios físicos: Trece (9)
10. El contratista solicitara al Municipio y al equipo PAE del departamento por escrito los Intercambios que se llegasen a requerir, con la debida justificación de los mismos, mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso).	Se solicitó a la supervisión municipal los siguientes intercambios: • Intercambios Ciclo 1 Semana 1 el cual fue autorizado por la Subdirección Técnica del PAE • Intercambio Menú 4 el cual fue autorizado por	• Intercambios Ciclo 1 Semana 1 • Intercambio Menú 4 Total folios físicos: cuatro (4)

229

	la Subdirección Técnica del PAE	
11. Los alimentos que no se contemplen dentro de los componentes de la ración y no tengan autorización del equipo PAE del departamento y/ o municipio, No serán reconocidos para el pago y serán responsabilidad exclusiva del operador.	No se contemplaron alimentos que no estén dentro de la ración y no tengan autorización del equipo PAE del departamento y/ o municipio.	N/A
12. El contratista deberá mensualmente allegar las planillas de pagos de seguridad social en salud y parafiscales (cuando aplique) de sus empleados de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente en la materia. Allegando la planilla de pago de los manipuladores de alimentos o del personal de entrega de la ración, y los soportes de pago de personal manipuladores de alimentos o del personal de entrega de la ración, estos deben ajustarse a los recursos destinado dentro del valor de la Minuta.	Se realiza pago de seguridad social correspondiente al personal manipulador de alimentos. De adjunta Nomina y soporte de pago de aportes al sistema de Seguridad social.	Anexo Relación de personal y Planilla de Seguridad Social Total folios físicos: Diez (10)
13. El operador deberá entregar los productos en la cantidad y calidad establecida en las Minutas patrón y ciclos de menú, de ser necesario realizará la reposición o será sujeto de descuento al momento del pago.	Se entregaron los productos en la cantidad y calidad establecida en las Minutas patrón y ciclos de menú. Se adjuntan las remisiones respectivas Semana 2 a la 4 del mes de febrero de 2022	Se adjunta CD con las remisiones
14. El contratista deberá allegar mensualmente los documentos que demuestren estar a Paz y salvo con proveedores y servicios subcontratados para la ejecución del programa, los cuales serán objeto de verificación por el municipio	Se realizan los pagos correspondientes con proveedores y servicios subcontratados Recibo a Satisfacción Proveedores	• Anexa certificación de paz y salvo firmada por R.L. • Paz Y Salvo por servicio de Transporte Total folios físicos: Cuatro (4)

15. El contratista mensualmente soportara el recurso invertido y gastos específicos, establecidos dentro del valor de la minuta del cual demostrara y adjuntara los debidos soportes.	Se soporta el recurso invertido y gastos específicos	ANEXO CD CON SOPORTES
16. En conjunto con los rectores de las I.E y el municipio ante el comité de seguimiento operativo del PAE, se determinará el procedimiento a realizar de las raciones sobrantes en caso de ausencia de titulares, el cual deberá ser documentado y soportado.	En los comités de seguimiento operativo municipal efectuados durante el periodo evaluado no fue establecido el procedimiento a realzar con las raciones sobrantes por ausencia de titulares.	N/A
17. Informar de inmediato por escrito al municipio, al supervisor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa.	Se mantiene comunicación directa con la supervisión municipal durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar. El operador realizó mantenimiento preventivo y correctivo a los equipos que presentaron falla durante la ejecución del Programa. De otro lado, se efectuaron visitas por parte de la Supervisión Municipio efectuaron visitas durante el periodo evaluado a: • Liceo Nacional José Joaquín Casas sede Rómulo Rozo • Técnico Industrial Julio Flórez Sede Santa Cecilia	Se adjuntan Actas de visitas.

18. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.	El personal manipulador cumple con la normatividad sanitaria vigente. Se adjunta Hojas de Vida que incluyen las certificaciones respectivas.	Anexo: Un (1) CD que contiene las hojas de vida de las manipuladoras de alimentos con sus respectivas certificaciones
19. Presentar el plan mantenimiento preventivo y correctivo, con el fin de garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se realicen oportunamente los procedimientos de acuerdo al plan establecido.	Se presentó Plan de mantenimiento preventivo y correctivo en las unidades de servicio del programa de alimentación escolar del municipio de Chiquinquirá El operador presenta reporte de mantenimiento de equipos en las siguientes unidades aplicativas: • Liceo Nacional Sede Santander • Normal Sor Josefa del Castillo y Guevara sede principal • Normal Sor Josefa del Castillo y Guevara Sede Villa del Rosario • Los Comuneros Sede Principal • Los Comuneros Sede Sasa Bajo • Normal Sor Josefa del Castillo y Guevara Sede Sucre Occidental • Sagrado Corazón de Jesús Sede La Mesa	• Plan de mantenimiento preventivo • Reporte Mantenimiento de Equipos unidades aplicativas Total folios físicos: Veintiséis (26)

232

	• Técnico Industrial Julio Flórez • Sagrado Corazón de Jesús • Técnico Pio Alberto Ferro Peña	
20. Utilizar las bodegas, para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.	El operador tiene dispuesta bodega ubicada en la Calle 19 No. 13-25 en la ciudad de Chiquinquirá para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotada de equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. La bodega fue objeto de visita por parte del equipo de la secretaria de Salud del Departamento de Boyacá y cuenta con Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas	• Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas • Evidencia fotográfica Programa de mantenimiento correctivo y preventivo bodega Total folios físicos: Diecisiete (17)
21. En los procesos de manipulación de alimentos, reemplazar al personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes, incluye la normativa expedida para COVID 19.	Durante el periodo evaluado no se presentó personal en riesgo de contaminación.	N/A
22. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente, según necesidad de cada institución.	Se realiza entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la	Se adjunta copia de los vehículos utilizados durante el proceso de abastecimiento en cada

	documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento	una de las unidades aplicativas; EQQ-304 USB-321 SKL-921 BIT-438 EQQ-305 Total folios físicos: Cuarenta (40)
23. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grupo de edad y por tipo de complemento.	Se garantizó la servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón. De igual manera se puede verificar la información de entrega en cada una de las planillas cuyo soporte se encuentra en la obligación No. 6.	• Evidencia fotografía del gramaje Total folios físicos: Tres (3)
24. Presentar un Plan de Rutas y realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, este último en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de edad y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos, esta debe ser por cada I.E y por sede con proyección mensual.	Se presentó y ejecutó el Plan de Rutas realizando los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza en cada una de las unidades aplicativas de las seis (6) Instituciones educativas Urbanas y rurales	• Se adjunta copia de documento plan de rutas Total folios físicos: Treinta (30)
25. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del "Anexo número 1 -Aspectos Alimentarios y Nutricionales".	Se entregaron los productos en la cantidad y calidad establecida en las Minutas patrón y ciclos de menú. Se adjuntan las remisiones respectivas	Se adjunta CD con las remisiones

	Semana 2 a la 4 del mes de febrero de 2022	
26. Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.	Se realiza entrega de los análisis microbiológicos de los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento alimentario, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. Se adjunta: • Informe Microbiológico Leche Empresa Andina • Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo a plantas de desposte bajo Decreto 1975 de 2019 y Resolución 2019049081 de 2019. • Ficha Técnica Carnes Frescas – Producto de Carnes Los Sauces • Microbiológico Carnes Los Sauces • Microbiológico Pollo	• Informe Microbiológico Leche Empresa Andina • Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo a plantas de desposte bajo Decreto 1975 de 2019 y Resolución 2019049081 de 2019. • Ficha Técnica Carnes Frescas – Producto de Carnes Los Sauces • Microbiológico Carne • Microbiológico Pollo Total folios físicos: Once (11)
27. Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución número 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta defina.		
28. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la	Se garantizó que los productos alimenticios que por sus características lo	• Fichas técnicas

normatividad vigente, mediante la verificación de fichas técnicas de productos procesados o industrializados.	requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente, mediante la verificación de fichas técnicas de productos procesados o industrializados.	Total folios físicos: Veinticuatro (24)
29. Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	Se entrega durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Se adjunta evidencia fotográfica de algunos alimentos	Evidencia fotográfica Total folios físicos: dos (2)
30. Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.	Se entregaron los productos en la cantidad y calidad establecida en las Minutas patrón y ciclos de menú. Se adjuntan las remisiones respectivas Semana 2 a la 4 del mes de febrero de 2022	Se adjunta CD con las remisiones
31. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con el "Anexo número 2 - Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo".	Durante el periodo evaluado se dio cumplimiento a los protocolos de bioseguridad y la aplicación de los mismos.	Evidencia planilla entrega de elementos Total folios físicos: Trece (9)

	Se entregó en las unidades aplicativas los elementos que hacen parte del protocolo de bioseguridad.	
32. Implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón Avaladas por el departamento de Boyacá y que hacen parte de este documento.	Durante el periodo evaluado se garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos servidos a los estudiantes beneficiarios, durante los procesos de planeación, suministro y consumo, en desarrollo del programa, dando cumplimiento a las Minutas Patrón entregadas por la Subdirección Técnica del Programa de Alimentación Escolar y Supervisión Municipal.	• Ciclo Almuerzo RPS • Ciclo complemento AM-PM • Guías de Preparación RPS • Guías de Preparación Complemento AM-PM • Intercambios RPS • Intercambios Complemento AM-PM • Intercambios Industrializado Total folios físicos: Veinticinco
33. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, en los formatos diseñados por el MEN; asimismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.	Se realiza entrega a la fecha las planillas y certificaciones expedidas por los Rectores de las I.E que contienen información consolidada de las raciones efectivamente entregadas correspondiente a Complemento alimentario Preparado en sitio tipo Almuerzo, complemento AM-PM y Ración Industrializada. Esta información fue verificada de acuerdo a los cupos	• Planillas de cada una de las instituciones educativas con sus respectivas certificaciones • Consolidado entregado por la supervisión municipal al operador de las semanas 3, 4 y 5

	contratos, cupos registrados en SIMAT y certificaciones emitidas por los Rectores. Se ajuntan consolidados	
34. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30%, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria.	Se diligencia formato bimensual de compras locales con sus soportes respectivos. Se presentan las siguientes Facturas: **FACTURA** FE 1835 FE 1836 FE 1847 FE 1816 FV733 FV 789 FV 758 FV 744 FE 224 EF 201483 MPC24144 FE 154 FE 155 FE 153 FE 1816 FE 1862	• Formatos Excel compras locales • Facturas Total folios físicos: veintitrés (23)

238

35. Informar periódicamente a la Entidad Territorial, al MEN, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.	Se mantiene comunicación directa entre el operador del programa de alimentación escolar y la supervisión Municipal. Se realiza entrega de informe resumen de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar durante el periodo evaluado	Informe Resumen Total folios físicos: Cuatro (4)
36. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.	Se presentó Plan de mantenimiento preventivo y correctivo en las unidades de servicio del programa de alimentación escolar del municipio de Chiquinquirá	• Plan de mantenimiento preventivo • Reporte Mantenimiento de Equipos Total folios físicos: Veintiséis (26)
37. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.	Se utiliza señalización en las áreas que conforman el comedor escolar. Se adjunta Registro Fotográfico	• Evidencias Fotográficas Total folios físicos: Dos (2)
38. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.	Se atendieron visitas efectuadas por funcionarios de la secretaria de Salud de Boyacá, así: • Los Comuneros 23 de febrero de 2022 • Liceo Nacional Sede Principal 08 de febrero de 2022	• Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas de unidades aplicativas • Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo

259

	• Liceo Nacional sede Santander 22 de febrero de 2022 • Técnico Industrial sede Principal 22 de febrero de 2022 • Técnico Industrial Sede Alianza para el Progreso 15 de febrero de 2022 La bodega fue objeto de visita por parte del equipo de la Secretaria de Salud del Departamento de Boyacá y cuenta con Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas	para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas de la bodega Total folios físicos: Quince (15)
39. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.	Se dio respuesta a inquietudes y solicitudes efectuadas durante el desarrollo de los comités extraordinarios de seguimiento operativos PAE y reuniones con procuraduría convocadas por la Supervisión Municipal, así: • Primer comité extraordinario PAE de fecha 04 de febrero de 2022 • Mesa de Trabajo No. 1 programa e	• Acta Comité PAE • Acta Mesa de Trabajo Total folios físicos: Doce (12)

		Alimentación Escolar desarrollada con la supervisión Municipal, Procuraduría Provincial, Veedores PAE	
40. Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.		N/A	N/A
41. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o del MEN.		El operador da cumplimiento a las minutas, ciclos y demás lineamientos de la subdirección Técnica del PAE y Ministerio de Educación Nacional	N/A
42. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE.		Se realizó respuesta oportuna a los requerimientos: • Documentos Fase de Alistamiento con su respectiva corrección. • Entrega Lista de Proveedores	• Fase de alistamiento • Lista de Proveedores Total folios físicos: Dos (2)
43. El operador debe dar cumplimento a las Fases del Programa que se relacionan a continuación, de acuerdo a loa establecido en la Resolución No. 29452 de 2017, expedida por el Ministerio de Educación Nacional.			
1. Fase de Alistamiento de la Operación por parte del Operador	1.1 **Necesidad de Recurso Humano**: el operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. a. **Coordinador Operativo:** Designar un coordinador operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo	El operador del programa adjunta hoja de vida de la Ingeniera de alimentos ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA identificada con cédula de ciudadanía No. 52.029.699 quien labora en la empresa ut Chiquinquirá como coordinador operativo	Soporte de Hoja de vida puede ser consultada en la Obligación No. 4

244

	contrato; realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa. **Perfil**: Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Administración de empresas o profesiones afines, Ingeniería Industrial; con experiencia profesional certificada de mínimo un año a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos. Para los operadores indígenas el coordinador operativo deberá tener una formación técnica y manejar herramientas informáticas que le permitan desempeñar las funciones.		
	1.2 Manipulador (es) de Alimentos: El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, y debe acreditar el siguiente perfil mínimo: • Ser mayor de 18 años. • Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. • Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo	La supervisión realizó verificación a las unidades aplicativas de las I.E oficiales en la cual se constató que el personal manipulador cumple con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar	• Se Anexa hojas de vida con los requisitos de esta obligación. Las hojas de Vida pueden ser consultadas en la obligación No. 18

establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.

- Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio son los siguientes:

De 1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	De 301 a 500 raciones	501 a 750 raciones	751 a 1000 raciones	1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

En caso que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo a lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación, deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa.

En las instituciones educativas en las cuales se atiendan entre 1 y 49 titulares de derecho del Programa con la modalidad industrializada; las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los titulares de derecho, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar, a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección necesarios

	para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos. En las instituciones educativas en las que se atiendan 50 o más titulares de derecho del Programa con la modalidad industrializada, la entidad contratante determinará el personal manipulador de alimentos para este tipo de ración, de tal manera que el operador garantice el(los) manipulador(es) de alimentos necesario(s) para realizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios, quien(es) coordinará(n) con el Rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos (..).		
2. Fase de Alistamiento: son las actividades y tareas que debe cumplir el operador una vez se perfeccione el contrato y hasta el inicio de la operación; el plazo para su cumplimiento lo establecerá la entidad contratante. En esta etapa el operador debe realizar las siguientes actividades que se desarrollan en el «Anexo No. 2 Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e implementos de Aseo».	a. Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento.	Se realizó la adecuación con base a los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento.	• Programa DE Control de Plagas bodega • Registro Control de plagas en bodega para la operación del Programa Alimentación Escolar PAE de Chiquinquirá Total folios físicos: cuatro (4)
	b. Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de	El operador tiene dispuesta bodega ubicada en la Calle 19 No. 13-25 en la ciudad de Chiquinquirá para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotada de equipos e instrumentos	• Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas • Evidencia fotográfica

ejecución del contrato, o concepto higiénico favorable con requerimientos	necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. La bodega fue objeto de visita por parte del equipo de la secretaria de Salud del Departamento de Boyacá y cuenta con Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas	• Programa de mantenimiento correctivo y preventivo bodega Ver soportes Actividad No. 20
c. Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.	El operador presenta lista de quipos y utensilios dispuestos en la bodega del Municipio de Chiquinquirá	Relación De Equipos y utensilios Bodega Total folios físicos: Uno (1)
d. Presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan.	El operador presente programa de Mantenimiento Preventivo y Correctivo Bodega	Programa de Mantenimiento Preventivo y Correctivo Bodega. Soporte en Actividad No. 48.
e. Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar, o lugar de almacenamiento temporal en el caso que aplique para la ración industrializada, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Prosperidad Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:	El operador presenta los siguientes planes: • Programa de limpieza y Desinfección Bodega • Fichas técnicas productos de Aseo • Programa de Abastecimiento de agua	• Programa de limpieza y Desinfección Bodega • Fichas técnicas productos de Aseo • Programa de Abastecimiento de agua • Programa control de Plagas

215

	e.1 Programa de Limpieza y Desinfección e.2 Programa de Desechos Sólidos e.3 Programa de Control de Plagas e.4 Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua	• Programa control de Plagas • Programa de Residuos sólidos	• Programa de Residuos sólidos
	f. Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.	Se diseñó y ejecutó el plan de capacitación y actualización permanente para personal manipulador de alimentos que incluyo temas como: • Buenas prácticas de manufactura • Aplicación de procedimientos operativos Alimentación saludable.	• Cronograma de Capacitaciones • Plan de capacitación Chiquinquirá • Hoja de vida profesional capacitación • Documentos capacitación • Planilla Asistencia capacitación • Planilla entrega responsabilidades, funciones y competencias. Ver soportes Actividad 4
	g. Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar.	Se presentó y ejecutó el Plan de Rutas realizando los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza en cada una de las unidades aplicativas de las seis (6) Instituciones educativas Urbanas y rurales	• Se adjunta copia de documento plan de rutas Ver soportes Actividad 24
3. Fase de operación del Programa: en esta fase se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los	**3.1. Manejo higiénico sanitario**: el transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las		

titulares de derecho, debiendo el operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, estos lineamientos y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen a continuación:	demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, además de las contemplados en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos y demás normas para el transporte de alimentos específicos. Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades: - Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características establecidas en la legislación sanitaria vigente, en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación del PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario. - Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.	Durante el periodo evaluado se dio cumplimiento a los protocolos de bioseguridad y la aplicación de los mismos. Se entregó en las unidades aplicativas los elementos que hacen parte del protocolo de bioseguridad. En la sede administrativa encuentran la carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa	Evidencia planilla entrega de elementos Total folios físicos: Trece (9) **-Evidencia fotográfica, Un folio físico**
	3.2. Plan de Saneamiento Básico: debe tener aplicabilidad para la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta (s) de producción o ensamble y para los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o	El operador presenta los siguientes planes: • Programa de limpieza y Desinfección Bodega • Fichas técnicas productos de Aseo	• Programa de limpieza y Desinfección Bodega • Fichas técnicas productos de Aseo

interventoría del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades. El Plan de Saneamiento Básico se debe desarrollar para los programas que lo integran, de acuerdo a las condiciones establecidas en las actividades de alistamiento.	• Programa de Abastecimiento de agua • Programa control de Plagas • Programa de Residuos sólidos	• Programa de Abastecimiento de agua • Programa control de Plagas. • Programa de Residuos sólidos Ver soportes actividad 48.
3.3. Transporte: El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan y normas de transporte para alimentos específicos.	Se realiza entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento	Se adjunta copia de los vehículos utilizados durante el proceso de abastecimiento en cada una de las unidades aplicativas; EQQ-304 USB-321 SKL-921 BIT-438 EQQ-305 Ver soportes Obligaciòn 22 Total folios físicos: Cuarenta (40)
3.4. Equipo, menaje y dotación: los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente. Los equipos, menaje y dotación requeridos estarán dadas de acuerdo con la modalidad de la ración y deben ser suministrados por la Entidad Territorial.	Se presentó Plan de mantenimiento preventivo y correctivo en las unidades de servicio del programa de alimentación escolar del municipio de Chiquinquirá El operador presenta reporte de mantenimiento	• Plan de mantenimiento preventivo • Reporte Mantenimiento de Equipos unidades aplicativas

	de equipos en las siguientes unidades aplicativas: • Liceo Nacional Sede Santander • Normal Sor Josefa del Castillo y Guevara sede principal • Normal Sor Josefa del Castillo y Guevara Sede Villa del Rosario • Los Comuneros Sede Principal • Los Comuneros Sede Sasa Bajo • Normal Sor Josefa del Castillo y Guevara Sede Sucre Occidental • Sagrado Corazón de Jesús Sede La Mesa • Técnico Industrial Julio Flórez • Sagrado Corazón de Jesús Técnico Pio Alberto Ferro Peña	Total folios físicos: Veintiséis (26). Ver soportes Obligación 9
3.5. Implementos de aseo: es responsabilidad del operador garantizar para la modalidad de ración preparada en sitio en el comedor escolar o para el lugar de almacenamiento temporal en caso que aplique en la ración industrializada, que se cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con lo relacionado en la siguiente tabla:	Durante el periodo evaluado se dio cumplimiento a los protocolos de bioseguridad y la aplicación de los mismos. Se entregó en las unidades aplicativas los elementos que hacen parte del protocolo de bioseguridad.	Evidencia planilla entrega de elementos Total folios físicos: Trece (9) Ver soportes obligación No. 9

249

- Insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar - Ración preparada en el sitio

PRODUCTO	CANTIDAD MINIMA Y PERIODICIDAD
Escoba plastica grande	1
Trapero de felpa, sin goma	1
Recogedor de basura de plastico	1
Cepillo larga cerdas duras	1
Cepillo de mano cerdas duras	1
Esponja plastica para el lavado de ollas.	2
Detergente biodegradable para lavado de platos - Exterior d cocina, desengrasante con componentes sulfurados, inoloro biodegradable, en barra, crema polvo o liquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
Esponja abrasiva	2 unidades mensuales
Desinfectante liquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos
Jabón para aseo general inoloro y biodegradable, en polvo liquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos, e dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 c.c mensuales, por cada manipulador o alimentos
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos inorgánicos Su tamaño debe corresponder al tamaño de l caneca especifica.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes d residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos	2 Canecas por cada comedor escolar. Material Polietileno de alta densidad (verificar colores) Debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato

Nota: Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados o cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste; así mismo, en caso que se requiera el ajuste de las cantidades y frecuencias establecidas en la tabla anterior, la Entidad Territorial podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico.

-Insumos e implementos de aseo mínimos por lugar de almacenamiento temporal – ración industrializada.

PRODUCTO	CANTIDAD MINIMA Y PERIODICIDAD
Escoba plastica grande	1
Trapero de felpa, sin goma	1
Recogedor de basura de plastico	1
Desinfectante liquido	1 litro mensual
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable en polvo o liquido	1 litro mensual
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de l caneca especifica.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes d residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos	2 Canecas por cada comedor escolar. Material Polietileno de alta densidad. (verificar colores) Debidamente identificadas, entregadas al inicio de contrato

Nota: Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados o cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste; así mismo, en caso que

se requiera el ajuste de las cantidades y frecuencias establecidas en la tabla anterior, la Entidad Territorial podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico.		
3.6. Características de calidad de los alimentos: los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio, como industrializadas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberá cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS) y las demás normas vigentes para el efecto. Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria. Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 emitida por el Ministerio de Salud y protección Social, o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los titulares de derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.	Se realiza cumplimiento para garantizar las condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación.	Se adjunta Registro fotográfico, Un folio
3.7. Empaque y embalaje: Con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario en modalidad	Se garantiza la inocuidad del complemento	Fichas técnicas remitirse Ver soportes obligación No. 28.

	industrializada, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos: - Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes. - Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho. - Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	alimentario en modalidad industrializada	
	3.8. Entrega de complementos alimentarios a los titulares de derecho: la entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo. Para la modalidad industrializada, el operador debe cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos de acuerdo con las condiciones exigidas en los presentes lineamientos y en la normatividad vigente, el personal transportador debe estar debidamente identificado, y realizará la entrega de los productos al docente, directivo o persona responsable designada por el Comité de Alimentación	Se realiza la entrega de los alimentos en forma higiénica y en el menor tiempo posible, garantizando el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo.	Evidencias que se pueden verificar de la obligación 6

Escolar de establecimiento educativo, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción acorde al formato diseñado por el MEN.		
44. Cumplir las obligaciones establecidas en la Resolución 29452 de 2017, el Decreto 1075 de 2015 y Resoluciones 006, 007 y 008 de 2020 emitidas por la UAPA.	Se realiza ejecución del Programa de Alimentación Escolar dando cumplimiento a la normatividad señalada	Se soporta con las evidencias de las obligaciones 1 a la 43
45 Contribuir al cumplimiento de todas las obligaciones inherentes al Operador que fueron consignadas en el Convenio Interadministrativo No. 2890 de 2021, celebrado entre la Gobernación de Boyacá y el Municipio de Chiquinquirá.	Se realiza ejecución del Programa de Alimentación Escolar dando cumplimiento a lo pactado en el convenio No. 2890 de 2021 celebrado entre la Gobernación de Boyacá y el Municipio de Chiquinquirá.	• Se soporta con las evidencias de las obligaciones 1 a la 43. • Se adjunta copia del Convenio Interadministrativo No. 2890 de 2021 Total folios físico: Ocho (8)
46. Cumplir con las minutas patrón y ciclos de menú consignados en el presente documento las cuales fueron suministradas por la Gobernación de Boyacá en virtud del convenio.	Durante el periodo evaluado se garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos servidos a los estudiantes beneficiarios, durante los procesos de planeación, suministro y consumo, en desarrollo del programa, dando cumplimiento a las Minutas Patrón entregadas por la Subdirección Técnica del	• Ciclo Almuerzo RPS • Ciclo complemento AM-PM • Guías de Preparación RPS • Guías de Preparación Complemento AM-PM • Intercambios RPS • Intercambios Complemento AM-PM

		Programa de Alimentación Escolar y Supervisión Municipal.	• Intercambios Industrializado
47. Hacer mención al Municipio de Chiquinquirá, Departamento de Boyacá, Ministerio de Educación Nacional y UAPA e incorporar sus logotipos de acuerdo con las directrices que emitan sus oficinas de comunicaciones sobre el Programa de Alimentación Escolar		El operador da cumplimiento. Se incorporaron logos en la señalización y documentos	Registro fotográfico
48. Dar estricta aplicación a la Resolución No. 29452 del 29 de diciembre de 2017			
ANEXO No. 1 - ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES. Específicamente en los siguientes aspectos	- **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.** Los alimentos que integran los complementos alimentarios de las modalidades preparada en sitio e industrializada, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos en el ciclo de menús, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con las condiciones exigidas por la normatividad vigente. Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Los alimentos importados deben cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. Los requisitos aquí presentados son orientativos, se debe cumplir con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	El operador da cumplimiento a la obligación contractual.	• Se soporta con las evidencias de las obligaciones 1 a la 43.
- **FASE DE ALISTAMIENTO, EQUIPOS, DOTACIÓN E IMPLEMENTOS DE ASEO**		El operador da cumplimiento. Se adjunta Fase de alistamiento y certificaciones expedidas	• Fase de Alistamiento en CD • Certificación Expedida por el

	por el Departamento de Boyacá y Municipio de Chiquinquirá.	Departamento de Boyacá • Certificación Expedida por el Municipio de Chiquinquirá
- **COMPRAS LOCALES:** La compra local de alimentos es la acción de adquirir uno o varios alimentos ofrecidos por una organización y/o asociación de pequeños productores del área de influencia previamente establecida por la Entidad Territorial Certificada (ETC), formalizado a través de un contrato de compra-venta entre la organización y/o asociación de pequeños productores y el operador, a cambio de un precio establecido bajo condiciones de Mercado. El operador debe realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30%, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria.	Se diligencia formato bimensual de compras locales con sus soportes respectivos. Se presentan las siguientes Facturas: **FACTURA** FE 1835 FE 1836 FE 1847 FE 1816 FV733 FV 789 FV 758 FV 744 FE 224 EF 201483 MPC24144 FE 154 FE 155 FE 153 FE 1816 FE 1862	• Formatos Excel compras locales • Facturas Total folios físicos: veintitrés (23)

GESTIÓN SOCIAL Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA La gestión social es un conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en los proyectos sociales. Ésta permite que los sujetos cultiven un sentido de pertenencia, de participación ciudadana y de control social para el mejoramiento del Programa de Alimentación Escolar. Adicionalmente dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 3.6 de la Resolución previamente citada que determina. Operadores: Los operadores del PAE cumplirán las funciones establecidas en el	a. Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor o interventor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en la Resolución 29452 de 2017.	El operador da cumplimiento a la obligación contractual. Durante el periodo evaluado y de ejecución se mantuvo comunicación directa con la supervisión Municipal	Se soporta con las evidencias de las obligaciones 1 a la 43.
	b. Garantizar que el personal manipulador dé cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.	Durante el periodo evaluado se planeó, organizó y ejecutó el suministro diario y se garantizó que el personal en las diferentes etapas del proceso tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.	Ver soportes Obligación No. 3
	c. Presentar y ejecutar el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos y utensilios de las unidades aplicativas el cual deberá asumirse con costo al valor establecido por este concepto en el convenio Interadministrativo No. 2890 de 2021 para el complemento tipo almuerzo preparado en sitio o complemento ración industrializada	Se presentó Plan de mantenimiento preventivo y correctivo en las unidades de servicio del programa de alimentación escolar del municipio de Chiquinquirá El operador presenta reporte de mantenimiento de equipos en las siguientes unidades aplicativas: • Liceo Nacional Sede Santander	Ver soportes Obligación No. 19

256

Decreto 1075 de 2015, articulo 2.3.10.4.6, y además las siguientes:		• Normal Sor Josefa del Castillo y Guevara sede principal • Normal Sor Josefa del Castillo y Guevara Sede Villa del Rosario • Los Comuneros Sede Principal • Los Comuneros Sede Sasa Bajo • Normal Sor Josefa del Castillo y Guevara Sede Sucre Occidental • Sagrado Corazón de Jesús Sede La Mesa • Técnico Industrial Julio Flórez • Sagrado Corazón de Jesús Técnico Pio Alberto Ferro Peña	
	d. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble *y/o producción* para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente	El operador tiene dispuesta bodega ubicada en la Calle 19 No. 13-25 en la ciudad de Chiquinquirá para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotada de equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. La bodega fue objeto de visita por parte del equipo de la secretaria de Salud	Ver soportes Obligación No. 20

	del Departamento de Boyacá y cuenta con Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas	
e. Reemplazar el personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes en los procesos de manipulación de alimentos.	Durante el periodo evaluado no se presentó personal en riesgo de contaminación.	No aplica
f. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.	Se realiza entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento	Ver soportes Obligación No. 22
g. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón y ciclo de menú por grupo etario y por tipo de complemento.	Se garantizó la servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón. De igual manera se puede verificar la información de entrega en cada una de las planillas cuyo soporte se encuentra en la obligación No. 6.	Ver soportes Obligación No. 23
h. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, este último en aquellos casos en que	Se presentó y ejecutó el Plan de Rutas realizando	Ver soportes Obligación No. 24

no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos etarios y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos	los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza en cada una de las unidades aplicativas de las seis (6) Instituciones educativas Urbanas y rurales	
i. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las caracteristicas, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas .Aspectos Alimentarios y Nutricionales..	Se realizan controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos.	Ver soportes Obligación No. 25
j. Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riego en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.	Se realiza entrega de los análisis microbiológicos de los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento alimentario, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. Se adjunta: • Informe Microbiológico Leche Empresa Andina • Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo a plantas de desposte bajo Decreto	Ver soportes Obligación No. 26 y 27
k. Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta defina.		

	1975 de 2019 y Resolución 2019049081 de 2019. • Ficha Técnica Carnes Frescas – Producto de Carnes Los Sauces • Microbiológico Carnes Los Sauces Microbiológico Pollo	
l. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente	Se garantizó que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente, mediante la verificación de fichas técnicas de productos procesados o industrializados.	Ver soportes Obligación No. 28
m. Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	Se entrega durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la	Ver soportes Obligación No. 29

	modifiquen, adicionen o sustituyan.	
n. Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.	Se realiza entrega de las remisiones por semana correspondiente al mes de febrero de 2022	Ver soportes Obligación No. 13, 25, 30
o. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos diseñados por el MEN; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.	Se realiza entrega a la fecha del Acta de supervisión las planillas y certificaciones expedidas por los Rectores de las I.E que contienen información consolidada de las raciones efectivamente entregadas correspondiente a Complemento alimentario Preparado en sitio tipo Almuerzo, complemento AM-PM y Ración Industrializada. Esta información fue verificada de acuerdo a los cupos contratos, cupos registrados en SIMAT y certificaciones emitidas por los Rectores.	Verificar en obligación contractual del 6, 7 Y 33

p. Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos	El operador da cumplimiento a la obligación contractual	No aplica
q. Informar periódicamente a la Entidad Territorial, al MEN, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.	Se mantiene comunicación directa entre el operador del programa de alimentación escolar y la supervisión Municipal. Se realiza entrega de informe resumen de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar durante el periodo evaluado	Verificar en obligación contractual No. 35
r. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.	Se presentó Plan de mantenimiento preventivo y correctivo en las unidades de servicio del programa de alimentación escolar del municipio de Chiquinquirá El operador presenta reporte de mantenimiento de equipos en las siguientes unidades aplicativas: • Liceo Nacional Sede Santander • Normal Sor Josefa del Castillo y Guevara sede principal • Normal Sor Josefa del Castillo y Guevara Sede Villa del Rosario • Los Comuneros Sede Principal • Los Comuneros Sede Sasa Bajo	Verificar en obligación contractual No. 19

	• Normal Sor Josefa del Castillo y Guevara Sede Sucre Occidental • Sagrado Corazón de Jesús Sede La Mesa • Técnico Industrial Julio Flórez • Sagrado Corazón de Jesús Técnico Pio Alberto Ferro Peña	
s. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar	Se utiliza señalización en las áreas que conforman el comedor escolar. Se adjunta Registro Fotográfico	Verificar en obligación contractual del 37
t. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.	Se atendieron visitas efectuadas por funcionarios de la secretaria de Salud de Boyacá, así: • Los Comuneros 23 de febrero de 2022 • Liceo Nacional Sede Principal 08 de febrero de 2022 • Liceo Nacional sede Santander 22 de febrero de 2022 • Técnico Industrial sede Principal 22 de febrero de 2022 • Técnico Industrial Sede Alianza para el Progreso 15 de febrero de 2022	Verificar en obligación contractual No. 38

	La bodega fue objeto de visita por parte del equipo de la Secretaria de Salud del Departamento de Boyacá y cuenta con Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas	
u. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.	Se dio respuesta a inquietudes y solicitudes efectuadas durante el desarrollo de los comités extraordinarios de seguimiento operativos PAE y reuniones con procuraduría convocadas por la Supervisión Municipal, así: • Primer comité extraordinario PAE de fecha 04 de febrero de 2022 • Mesa de Trabajo No. 1 programa e Alimentación Escolar desarrollada con la supervisión Municipal, Procuraduría Provincial, Veedores PAE	Verificar en obligación contractual No. 39
v. Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.	N/A	N/A

	w. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaria de Educación de la Entidad Territorial y/o del MEN	El operador da cumplimiento a las minutas, ciclos y demás lineamientos de la subdirección Técnica del PAE y Ministerio de Educación Nacional	N/A
	x. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE	Se realizó respuesta oportuna a los requerimientos: • Documentos Fase de Alistamiento con su respectiva corrección. • Entrega Lista de Proveedores	Verificar en obligación contractual No. 42
49. Presentar las cuentas de cobro con los debidos requisitos y soportes exigidos por el Departamento de Boyacá y el Municipio de Chiquinquirá para la eficiente prestación del servicio en los plazos pactados.		El operador da cumplimiento con la presentación de la factura, planillas, certificación de rectores e informe de actividades	N/A
50. Prestar el servicio de alimentación escolar para cubrir la totalidad de cupos aprobados para las Instituciones Educativas Oficiales de Chiquinquirá.		El operador da cumplimiento al suministro de complemento alimentario de acuerdo a la focalización de las I.E y consolidado de la supervisión municipal	Ver soportes obligación 6, 7 y 33
51. Garantizar el total de días de ejecución del programa para la prestación del servicio estando con todas las cuentas a paz y salvo (personal manipulador de alimentos, pólizas, servicio de gas, proveedores, operador e interventor entre otros).		El operador da cumplimiento a la obligación contractual.	N/A
52. Asumir durante el plazo de ejecución del contrato, los valores desagregados para cada tipo de complemento (Tipo almuerzo preparado en sitio, Ración Industrializado y RPC) los cuales son		La información se encuentra consignada en la obligación No. 15	Ver soporte Actividad No. 15

el resultado del análisis de mercado efectuado por la Gobernación de Boyacá según Convenio No. 2268 de 2021 sin objeto a modificación alguna.		
53. Entregar la fase de alistamiento ajustada de acuerdo a la modalidad de ración	El operador da cumplimiento. Se adjunta Fase de alistamiento y certificaciones expedidas por el Departamento de Boyacá y Municipio de Chiquinquirá.	• Fase de Alistamiento • Certificación Expedida por el Departamento de Boyacá • Certificación Expedida por el Municipio de Chiquinquirá
54. Las demás contenidas en la propuesta y Convenio No. 2268 de 2021 celebrado entre el Departamento de Boyacá y el Municipio de Municipio.	Se realiza ejecución del Programa de Alimentación Escolar dando cumplimiento a lo pactado en el convenio No. 2890 de 2021 celebrado entre la Gobernación de Boyacá y el Municipio de Chiquinquirá.	Ver soportes obligación No. 45

RELACIÓN DEL PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL

ITEM	PERÍODO PAGO (mm/aaaa)	FECHA DE PAGO (dd/mm/aaaa)	VALOR APORTADO	ENTIDAD RECAUDADORA
SALUD	03/2022	19/04/2022	$ 592.600	COMFAMILIAR HUILA, FAMISANAR, NUEVA EPS, NUEVA EPS MOVILIDAD, SANITAS.
PENSIÓN	02/2022		$ 10.800.100	COLPENSIONES, PORVENIR, PROTECCIÓN
ARL	03/2022		$ 2.199.900	COLMENA

266

DECLARACIÓN ESPECIAL
El contratista declara que toda la información relacionada en el presente informe, corresponde fidedignamente a todas las actividades ejecutadas dentro del respectivo periodo. Se deja constancia que, al finalizar el periodo supervisado, el contratista dio cumplimiento a las obligaciones respecto del sistema de seguridad social integral, y parafiscales según aplica. Esta declaración se realiza bajo la responsabilidad del contratista.

Firma del Supervisor
OMAIRA PEÑA PEÑA
C.C 52.153.125 de Bogotá D.C

Firma del Contratista
UT CHIQUINQUIRÁ EXPRESS 2022
R/L DAIRO EMILIO SANDOVAL

Retención documental					
Elaborado por:		**Revisado por:**		**Aprobado por:**	
Nombre	**Firma**	**Nombre**	**Firma**	**Nombre**	**Firma**
Dairo Emilio Sandoval		Omaira Peña Peña		Omaira Peña Peña	
Nombre del documento	Oficios				**Versión**
Dependencia	Secretaria De Integración Social, Familia y Educación	**TRD**		**Consecutivo**	
Proceso:		**Procedimiento:**			