SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA

REMISIÓN DE LAS CUENTAS DE COBRO PARA LA OFICINA DE SECRETARIA JURIDICA Y OFICINA DE CONTABILIDAD.

Lo tiene todo Barrancabermeja

MARIBEL BENITEZ PEREA, SECRETARIA DE EDUCACIÓN DISTRITAL, REMITE A LA SECRETARIA JURÍDICA Y OFICINA DE CONTABILIDAD DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, LA SIGUIENTE CUENTA DE COBRO:

NOMBRE DEL CONTRATISTA:	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.	N°. CONTRATO 5853-22

DETALLE:

PRESENTAR LA CUENTA A JURÍDICA- CONTABILIDAD:
ACTA PARCIAL (X) ACTA DE LIQUIDACIÓN ( )
OTRA: _____

SECRETARIA JURÍDICA

CUENTAS POR PRIMERA VEZ	CUENTAS PARCIALES	CUENTAS FINALES
FACTURA O CUENTA DE COBRO ACTA DE CUMPLIMIENTO PARCIAL E INFORME PAGO SEGURIDAD SOCIAL EVIDENCIAS FISICAS O MAGNETICAS (CD DEBE VENIR MARCADO)	CUENTA DE COBRO ACTA DE CUMPLIMIENTO PARCIAL E INFORME PAGO SEGURIDAD SOCIAL EVIDENCIAS FISICAS O MAGNETICAS	CUENTA DE COBRO ACTA FINAL DE ACTIVIDADES Y LIQUIDACIÓN PAGO SEGURIDAD SOCIAL EVIDENCIAS FISICA O MAGNETICAS EVALUACIÓN

FIRMA DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

RECIBIDO DE LA SECRETARIA JURIDICA

COMO SUPERVISOR (A) DEL CONTRATO, GARANTIZO QUE LA CUENTA REFERENCIADA CON LOS RESPECTIVOS SOPORTES SE ENTREGARON OPORTUNAMENTE A LA SECRETARIA JURÍDICA, ASÍ LAS COSAS PROCEDÓ A RADICARLAS A LA OFICINA DE CONTABILIDAD CON LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:

CUENTAS POR PRIMERA VEZ	CUENTAS PARCIALES	CUENTAS FINALES
FACTURA O CUENTA DE COBRO ACTA DE CUMPLIMIENTO PARCIAL E INFORME PAGO SEGURIDAD SOCIAL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES- CERTIFICADO DE BANCO PROYECTO(APLICA) DECLARACIÓN JURAMENTADA PARA EFECTOS TRIBUTARIOS DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL CONTRATO REGISTRO PRESUPUESTAL CERT. APROBACIÓN GARANTIAS COPIA ACTA DE INICIO RUT	CUENTA DE COBRO ACTA DE CUMPLIMIENTO PARCIAL E INFORME DECLARACIÓN JURAMENTADA PARA EFECTOS TRIBUTARIOS PAGO SEGURIDAD SOCIAL	CUENTA DE COBRO ACTA FINAL DE ACTIVIDADES Y LIQUIDACIÓN DECLARACIÓN JURAMENTADA PARA EFECTOS TRIBUTARIOS PAGO SEGURIDAD SOCIAL

NOTA: PARA LAS CUENTAS CON ADICIONALES: DEBEN INCLUIR COPIA DEL PAA, CDP, RP, MINUTA DEL ADICIONAL OTRO SÍ: COPIA DEL OTRO SI.

RECIBIDO DE CONTABILIDAD

CORRECIONES Y/O MODIFICACIÓN REALIZADAS A LOS DOCUMENTOS DE LAS CUENTAS PRESENTADOS INICIALMENTE:

( ) CUENTA DE COBRO

(X) ACTA PARCIAL LIQUIDACIÓN ( )

OTRO: _____

FIRMA DEL SUPERVISOR

RECIBIDO DE LA CORRECIONES Y/O MODIFICACIÓNPOR PARTE DE LA SECRETARIA JURÍDICA:

COMO SUPERVISOR (A) DEL CONTRATO, GARANTIZÓ QUE LAS CORRECIONES Y/O MODIFICACIÓN DE LA CUENTA SE ENTREGARON A LA SECRETARIA JURÍDICA. PROCEDÓ A RADICAR A LA OFICINA DE CONTABILIDAD:

ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.
NIT 901.177.852-7
Carrera 29 # 31 - 41 Oficina 401
Tel: (2) 2838382
Palmira - Colombia
gerencia@asdelvalle.com
http://www.asdelvalle.com/

Factura electrónica de venta
No. AV01-130

Señores	ALCALDIA DISTRITAL DE BARRANCABERMEJA			**Fecha y hora Factura**	
NIT	890.201.900-6	**Teléfono**	(037) 3005757125	**Generación**	14/12/2022, 16:59
Dirección	CRA 5 N° 50-43	**Ciudad**	Barrancabermeja - Colombia	**Expedición**	20/12/2022, 16:59
				Vencimiento	20/12/2022

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Total
1	Servicio de interventoría correspondiente al periodo por mensualidades vencidas, correspondiente a un total de treinta(30) días calendario de ejecución del 3 de noviembre al 2 de diciembre del2022,según ejecución del contrato de interventoría número 5853-22,cuyo objeto INTERVENTORÍATÉCNICA,ADMINISTRATIVA,FINANCIERA YLEGAL PTRESTACION DEL SERVICIO DEALIMENTACIÓNESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOSESTABLECIMIENTOSEDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DELDISTRITO DEBARRANCABERMEJA -SANTANDER.	1.00	101,295,778.93

Total items: 1

Valor en Letras:
Ciento un millones doscientos noventa y cinco mil setecientos setenta y ocho pesos m/cte con noventa y tres cent.

Total Bruto	85,122,503.30
IVA 19%	16,173,275.63
Total a Pagar	101,295,778.93

Condiciones de Pago:
Crédito - Cuota No. 001 vence el 2022-12-20 por $ 101,295,778.93

Observaciones:
Pago 1ra acta parcial correspondiente a Treinta (30) días de ejecución contractual del contrato de interventoría número 5853-22, cuyo objeto INTERVENTORÍATÉCNICA,ADMINISTRATIVA,FINANCIERA YLEGALPRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR AESTUDIANTES DELOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIALDEL DISTRITO DEBARRANCABERMEJA -SANTANDER., correspondiente al periodo del 3 de noviembre al 2 de diciembre del 2022.

Elaborado por software Siigo Nube y enviado electrónicamente por proveedor tecnológico Siigo S.A.S. Nit. 830.048.145-8

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización 18764035791139 aprobado en 20220908 prefijo AV01 desde el número 122 al 1000 Vigencia: 12 Meses**
Responsable de IVA - Actividad Económica 5629 Actividades de otros servicios de comidas Tarifa 10*1000
CUFE: 89ea4795d358dba011fd4b3e624fcea0f5cb401bc6f5289e76352b30dccac2c5f074fb3af5a5ff14a3503862ffe99861

HACE CONSTAR

Que el(los) cliente(s):

ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLESAS *Identificado con* *NI9011778527*

Actualmente posee(n) la CUENTA CORRIENTE MICROEMPRESARIAL JURIDICA, radicada en la oficina 0344 CR 27 PALMIRA, con las siguientes características:

Cuenta Corriente No.	:	*21003936167*
Fecha de Apertura	:	*09 de marzo de 2020*
Condiciones de Manejo	:	*Individual,1 Firmas(s), 0 Sello(s) húmedo(s) o de caucho. Sin protector*
Estado	:	*CUENTA ACTIVA*

Esta constancia se expide con destino a: A QUIEN PUEDA INTERESAR
Realizada en la oficina 0344 CR 27 PALMIRA de la ciudad de PALMIRA, el dia viernes, 4 de marzo de 2022.

Cordialmente,

Efectuado por:
L5C7D4A3 - LUZ AYDEE CASTILLO DIAZ

FIRMA Y SELLOS AUTORIZADOS

Establecimiento Bancario

ACTA PARCIAL N° 01
CONTRATO DE CONSULTORÍA N° 5853-2022.

CONTRATANTE	DISTRITO DE BARRANCABERMEJA
NIT	890.201.900-6
CONTRATO NO.	5853-22
OBJETO	INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER.
CONTRATISTA	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.
NIT	901.177.852-7
REPRESENTANTE LEGAL	CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
CEDULA	1.113.627.700 DE PALMIRA - VALLE
TELEFONO	3176770374
DIRECCCION	CARRERA 29 No 31-41 OFICINA 401, PALMIRA-VALLE DEL CAUCA
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	CIENTO NOVENTA Y CINCO MILLONES DIEZ MIL SIETE PESOS CON OCHENTA Y NUEVE CENTAVOS ($195.010.007,89 COP).
VALOR FINAL DEL CONTRATO	**CIENTO TREINTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y TRES MIL SETECIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS CON DIECISEIS CENTAVOS ($138.593.765,16 COP).**
REGIMEN TRIBUTARIO	RÉGIMEN COMÚN
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	27/10/2022
DURACIÓN INICIAL DEL CONTRATO	SESENTA (60) DÍAS HABILES DEL CALENDARIO ESCOLAR DE LA VIGENCIA 2022, SIN EXEDER EL 31 DE DICIEMBRE DE 2022.
DURACIÓN FINAL DEL CONTRATO	CUARENTA Y CUATRO (44) DIAS CALENDARIO CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO, SIN EXCEDER DEL 31 DE DICIEMBRE DE 2022
REGISTRO PRESUPUESTAL	RP No. 22-10427 DEL 28 DE OCTUBRE DE 2022 CODIGO: 2.3-22-2201-0700-2201028-2020680810115-83939. VALOR: $195.010.007,89
SOPORTE PRESUPUESTAL	CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL N. 22-09103 DEL 6 DE OCTUBRE DE 2022. CODIGO: 2.3-22-2201-0700-2201028-2020680810115-83939. VALOR: $195.010.012
SUPERVISOR	MARIBEL BENITEZ PEREA
FECHA DE INICIO:	03 DE NOVIEMBRE DE 2022
FECHA DE TERMINACION:	16 DE DICIEMBRE DE 2022.

En Barrancabermeja, en las instalaciones de la Secretaría de Educación Distrital de Barrancabermeja, se reunieron, **MARIBEL BENITEZ PEREA**, identificado con cédula de ciudadanía N° 37.935.599 expedida en Barrancabermeja, en su condición de Secretaria de Educación Distrital, quien actúa como supervisor del contrato N° 5853-22 y el señor

www.barrancabermeja.gov.co
Carrera 8 # 6-19, piso 2, Edificio Super Estrellas, Sector Comercial.

CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE, identificado con la cédula de ciudadanía número 1.113.627.700 de Palmira, quien actúa en calidad de representante legal de la empresa **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S**, identificado con el NIT N° 901177852-7, y considerando que se encuentran revisados todos los requisitos, se suscribe la presente acta parcial así;

CONSIDERANDO

1. Que el día VEINTESIETE (27) de octubre de 2022, ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S, suscribió con el Distrito de Barrancabermeja el contrato N° 5853-22, cuyas condiciones se especifican en el encabezado de la presente acta.

2. Que el día 03 de noviembre 2022, el Distrito de Barrancabermeja, mediante certificado No. 00056-2022, aprobó las garantías de i) cumplimiento del contrato, ii) pago de salarios, iii) calidad del servicio, y responsabilidad extracontractual, presentadas por la **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S..**

3. Que conforme al Art. 41 de la Ley 80 de 1993, modificado por el Art. 23 de la Ley 1150 de 2007 la Alcaldía Distrital verificó la existencia del correspondiente Certificado de Disponibilidad y Registro Presupuestal, así:

CONCEPTO	NUMERO	FECHA	CÓDIGO	VALOR
C.D.P.	22-09103	06 de octubre de 2022	2.3-22-2201-0700-2201028-2020680810115-83939	$195.010.012
R.P.	22-10427	28 de Octubre de 2022	2.3-22-2201-0700-2201028-2020680810115-83939	$195.010.007,89

4. Que el día 03 de noviembre de 2022, se fijó como fecha de inicio para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato de Consultoría N° 3323-22.

5. Que el día 03 de noviembre de 2022, el DISTRITO DE BARRANCABERMEJ, suscribió con **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.**, OTROSI MODIFICATORIO No. 1 DEL CONTRATO No. 5853-22, mediante el cual se redujo el plazo de ejecución a CUARENTA Y CUATRO (44) DIAS CALENDARIO, y el valor del Contrato a **CIENTO TREINTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y TRES MIL SETECIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS CON DIECISEIS CENTAVOS ($138.593.765,16 COP).**

6. Que conforme a la cláusula novena: IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL. El valor del presente Contrato se cancelará con cargo Certificado de disponibilidad presupuestal No. 22-09103 del 04 de octubre de 2022, rubro No. 2.3-22-2201-0700-2201028-2020680810115, por concepto OTROS SERVICIOS DE CONSULTORIA CIENTIFICA Y TECNICA N.C.P., fuente de financiación MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL por valor de $195.010.012.

7. Que de acuerdo al informe de supervisión N° 1, del contrato No. 5853-22, el supervisor del contrato, certifica que se ha dado cumplimiento al objeto, alcance y obligaciones del contrato N° 5853-22, se encuentran a satisfacción de acuerdo al cumplimiento de las obligaciones contractuales.

8. Que el desarrollo de la INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL efectuada al operador, UNIÓN TEMPORAL MCD BCA 100, se realizó en el período correspondiente desde el 03 de noviembre al 02 de diciembre del 2022, por lo tanto, en el pago del Acta Parcial N° 1, se contemplaron treinta (30) DIAS CALENDARIO.

VALOR A PAGAR ACTA PARCIAL N° 1: ciento un millones trescientos noventa y cuatro mil novecientos cincuenta pesos M/CTE ($ 101.394.950), la fuente a afectar son las siguientes:

www.barrancabermeja.gov.co
Carrera 8 # 6-19, piso 2. Edificio Super Estrellas. Sector Comercial

REGISTRO PRESUPUESTAL N. 22-10427 DEL 28 DE OCTUBRE DE 2022				
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de financiación**	**Valor**	**VALOR ACTA PARCIAL No. 1**
2.3-22-2201-0700-2201028-2020680810115-83939	Otros Servicios De Consultoría Científica Y Técnica N.C.P.	Ministerio De Educación Nacional	$195.010.007,89	$ 101.394.950

CONSTANCIAS: Los firmamentos de esta acta dejan las siguientes constancias:

1. La presente acta tomada como parcial se expide para certificar el cumplimiento del contrato de N° 5853-22 y para realizar el desembolso de acuerdo a los alcances del objeto desarrollado por el contratista.

2. Que el CONTRATISTA anexa la factura por valor de, CIENTO UN MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($ 101.394.950)

En constancia se firma la presente acta por lo que en ellos intervinieron, a los 26 DIC 2022

El Distrito

MARIBEL BENITEZ PEREA
C.C N° 37.935.599 de Barrancabermeja
SECRETARIA DE EDUCACIÓN DISTRITAL
ALCALDÍA DISTRITAL DE BARRANCABERMEJA
NIT 890.201.900-6

El Contratista

CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
C.C. 1.113.627.700 de Palmira
ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S
NIT. 901177852-7

	NOMBRE DEL FUNCIONARIO	FIRMA	FECHA
Aprobó	ANGEL JOHANNY RAMIREZ NIÑO Profesional universitario Grado 2, Líder Macroproceso de Cobertura Educativa		Dic 2022
Proyectó aspectos técnicos y financieros	JAVIER MAURICIO MELO, Ing. Agroindustrial CPS-SED		Diciembre 2022
	DIANA MARGARITA SABALZA, Ing. Alimentos CPS-SED		Dic 2022
	OLGA LUCIA SUAREZ, Psicóloga CPS-SED		DIC-2022
	JOHANA MOLINA SANTOS, Nutricionista CPS-SED		Dic 2022
	JUAN PABLO NIETO-Contador, CPS SED		DIC-22
Revisó y Proyectó Aspectos Jurídicos	JORGE ANDRES VILLAMIZAR-Abogado, CPS SED		Dic-22
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma.			

Carrera 9 # 6-19, piso 2. Edificio Super Estrellas. Sector Comercio.

INFORME EJECUTIVO DE SUPERVISIÓN No. 1
AL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 5853-22 EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- PAE CORRESPONDIENTE AL PERÍODO COMPRENDIDO DEL 3 DE NOVIEMBRE DE 2022 AL 2 DE NOVIEMBRE DE 2022
EN EL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER.

INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO DE INTERVENTORÍA	
TIPOLOGIA CONTRACTUAL	CONSULTORIA
CONTRATANTE	DISTRITO DE BARRANCABERMEJA
NIT	890.201.900-6
CONTRATO NO.	5853-22
OBJETO	INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER.
CONTRATISTA	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.
NIT	901.177.852-7
REPRESENTANTE LEGAL	CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
CEDULA	1.113.627.700 DE PALMIRA - VALLE
TELEFONO	3176770374
DIRECCCION	CARRERA 29 No 31-41 OFICINA 401, PALMIRA-VALLE DEL CAUCA
CUENTA BANCARIA CORRIENTE No	21003936167 BANCO CAJA SOCIAL
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	CIENTO NOVENTA Y CINCO MILLONES DIEZ MIL SIETE PESOS CON OCHENTA Y NUEVE CENTAVOS ($195.010.007,89 COP).
VALOR FINAL DEL CONTRATO	CIENTO TREINTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y TRES MIL SETECIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS CON DIECISEIS CENTAVOS ($138.593.765,16 COP)
REGIMEN TRIBUTARIO	RÉGIMEN COMÚN
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	27/10/2022
DURACIÓN INICIAL DEL CONTRATO	SESENTA (60) DÍAS HABILES DEL CALENDARIO ESCOLAR DE LA VIGENCIA 2022, SIN EXEDER EL 31 DE DICIEMBRE DE 2022.
DURACIÓN FINAL DEL CONTRATO	CUARENTA Y CUATRO (44) DIAS CALENDARIO CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO, SIN EXCEDER DEL 31 DE DICIEMBRE DE 2022
REGISTRO PRESUPUESTAL	RP N. 22-10427 DEL 28 DE OCTUBRE DE 2022 CODIGO:2.3-22-2201-0700-2201028-020680810115-83939.VALOR: $195.010.007,89
SOPORTE PRESUPUESTAL	CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL N. 2209103 DEL 6 DE OCTUBRE DE 2022.CODIGO: 2.3-22-2201-0700-2201028-2020680810115-83939.VALOR: $195.010.012
SUPERVISOR	MARIBEL BENITEZ PEREA
FECHA DE INICIO:	03 DE NOVIEMBRE DE 2022
FECHA DE TERMINACION:	16 DE DICIEMBRE DE 2022.

El Distrito de Barrancabermeja suscribió el día 27 de octubre de 2022, el contrato de Interventoría N° 5853-2022 con la empresa ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE -AS DEL VALLE S.A.S., cuyo objeto es: INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER, dando inicio el 3 de noviembre de 2.022, según consta en el Acta de inicio. A continuación se detalla la información general del contrato en mención.

2. INTRODUCCIÓN

Que el día 27 de octubre de 2022, CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE, mayor de edad, identificado con cedula de ciudadanía número 1.113.627.700 DE PALMIRA - VALLE, actuando en calidad de representante legal **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.**., suscribió con el Distrito de Barrancabermeja el contrato de cosultoría No. 5853-22, cuyo objeto es "***INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER"***, con un plazo de ejecución inicial de SESENTA (60) días calendario, los cuales se contaran a partir de la fecha del acta de inicio sin exceder del 31 de diciembre de 2022, por un valor inicial de **CIENTO NOVENTA Y CINCO MILLONES DIEZ MIL SIETE PESOS CON OCHENTA Y NUEVE CENTAVOS ($195.010.007,89 COP)** incluye costos directos, indirectos, deducciones, contribuciones, gastos, impuestos, entre otros, incluido IVA.

Que, de acuerdo al acta de inicio, se fijó como fecha de inicio para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato N° 5853-22, el día TRES (03) de noviembre de 2022.

Que el día 3 de noviembre el Distrito de Barrancabermeja suscribió con **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.,** Otrosí Modificatorio No. 1 del Contrato 5853-22, mediante el cual se redujo el plazo contractual a CUARENTA Y CUATRO (44) DIAS CALENDARIO, y un valor de CIENTO TREINTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y TRES MIL SETECIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS CON DIECISEIS CENTAVOS ($138.593.765,16 COP).

3. ALCANCES ADMINISTRATIVOS DE LA INTERVENTORÍA

A continuación, se detllan los alcances administrativos, técnicos ejecutados por la interventoría de acuerdo con el contrato N°. 5853-2022, como se describe a continuación

SEGÚN ANEXO DE CONDICIONES AL PROCESO CONTRACTUAL CM-010-2022		
FUNCIONES U OBLIGACIONES DE LA INTERVENTORIA		
FUNCIONES	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
a. Solicitar al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.	Los soportes documentales requeridos e información necesaria fueron solicitados en su momento a la entidad; teniendo en cuenta que los mismos se encuentran publicados en la plataforma SECOP II.	Ejecutado
b. Establecer mecanismos ágiles y eficientes paro el desarrollo de la interventoría a su cargo.	Esta interventoría se está ejecutando conforme al manual de contratación.	En Ejecución
c. Revisar y estudiar los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando al Distrito de Barrancabermeja las aclaraciones del caso.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
d. Verificar que existan las licencias, autorizaciones y / o permisos necesarios para la	Una vez firmado el contrato de interventoría; el contrato principal ya	Ejecutado

ejecución del contrato. así mismo revisar los requisitos exigidos por las entidades competentes a través de dichos permisos con el fin de garantizar su implementación antes del inicio del contrato. No se debe dar orden de inicio sin los permisos pertinentes.	venía operando conforme a las verificaciones, autorizaciones y/o permisos necesarios que permitieron el inicio de la ejecución del contrato principal por parte de la entidad quien supervisaba en su momento la operación PAE. Conforme a la legalización del contrato y conforme a la aprobación de garantías se emite por parte de la entidad acta de inicio con fecha 03/11/2022 con el fin de iniciar la ejecución del contrato de interventoría.	
e. Programar y coordinar con el contratista y con el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato. así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto. acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunos.	Cada vez que se ha necesario realizar reuniones se harán durante la ejecución del contrato.	En Ejecución
f. Elaborar, revisar, suscribir y radicar las actas y demás documentos necesarios para la ejecución del contrato.	Mes a mes serán presentadas al supervisor del contrato actas parciales y acta final del contrato de operación con el fin de avalar los correspondientes pagos de cada cuenta.	En Ejecución
g. Mantener actualizada la documentación de los contratos y el archivo de los mismos.	Los Auxiliares Administrativos tiene bajo cargo el manejo y constante actualización del archivo del contrato para cuando el Distrito y/o los entes de control lo solicite.	En Ejecución
h. Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal o su cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará certificación de cumplimiento por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar), emitidas por el revisor fiscal de la empresa. Se verificará mensualmente en cada una de las cuentas de cobro presentadas por el operador – contratista el cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	En Ejecución
i. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por el Distrito de Barrancabermeja en los cuales se presente el estado de ejecución. avance y terminación del contrato.	Mensualmente se hace la presentación del informe con todo el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato.	En Ejecución
j. Realizar cualquier otra actividad administrativa requerida para la correcta administración del contrato.	Se hace cada vez que se requiera.	En Ejecución
k. Firma de las actas de inicio, recibo parcial y seguimiento a los contratos, modificación de cantidades y precios no previstos, recibo final y proyecto de liquidación que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato.	Se Firma acta de inicio con fecha 03 de Noviembre de 2022. Esta interventoría ha estado presta a la firma de otro si modificatorio y demás actas modificatorias que se han venido produciendo con ocasión de la ejecución del contrato.	En Ejecución

l. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	Mes a mes se requiere al operador conforme a las obligaciones descritas en el contrato principal con el fin de dar cabal cumplimiento de las mismas.	En Ejecución
m. Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y financiero al Distrito de Barrancabermeja para la resolución final de las mismos. adjuntando los respectivos soportes.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
n. Si es necesario suspender el contrato de ejecución. o si se establece posteriormente ampliar el plazo pactado para la suspensión. la interventoría deberá emitir un concepto técnico previo sobre lo suspensión.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
o. revisor las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones. suspensiones. etc. del plazo de ejecución del contrato, requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto al Distrito de Barrancabermeja. Además, elaborar, revisar y remitir oportunamente para su aprobación dichas solicitudes al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) para su aprobación final: las cuales deben estar suficientemente justificadas. indicando el monto por adicionar y /o el tiempo por prorrogar el contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
p. Verificar y adelantar las acciones pertinentes para que las adiciones y prórrogas se realicen oportunamente antes del vencimiento del contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
q. Velar por el oportuno trámite de los solicitudes y peticiones que hagan los particulares, la comunidad educativa o las autoridades en relación con el desarrollo del contrato.	Se responderá por toda clase se solicitudes y peticiones que se presente durante la ejecución del Contrato.	En Ejecución
r. Revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato y realizar al contratista los requerimientos del casó. cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo. En caso de que el contratista no realice las ampliaciones o que haya lugar, el interventor deberá informar al distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) de este evento, con el fin de que se tomen las medidos a que hayo lugar.	Las pólizas fueron emitidas en los términos establecidos por la entidad.	Ejecutado
s. En caso de cualquier tipo de incumplimiento del contrato, el Interventor deberá enviar al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) copia de los requerimientos realizados al contratista, de los cuales siempre se deberá allegar copia o la compañía aseguradora, igualmente debe presentar el informe donde conste dicho incumplimiento.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
u. Elaborar el proyecto de liquidación del contrato y remitir al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) para su revisión y aprobación final junto con la totalidad de los soportes.	Se hará una vez finalice el contrato	En Ejecución
v. Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos o los que haya lugar según la naturaleza del contrato.	Una vez el operador presente los informes y cuentas de cobro mensual; esta interventoría procederá a solicitar certificaciones y/o paz y salvos según la naturaleza del contrato, con el fin de emitir aval para pago mensual conforme a la documentación radicada.	En Ejecución
w. Cada vez que se produzca un documento aporte del contrato, debe entregar al distrito de Barrancabermeja (oficina jurídica) o quien esté a cargo del expediente para que las archive. folie y ordene cronológicamente, con el	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución

propósito de facilitar la labor de supervisión y fiscalización de los entes de control.		
x. Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución
2.1. INFORMES MENSUALES: El interventor incluirá en los informes mensuales las acciones de tipo técnico, logístico. operativo, administrativo, jurídico y financiero que se implementen durante lo ejecución, además de los informes de avances técnicos, acompañados por cuadros, fotografías, análisis y comentarios sobre el estado de ejecución del contrato, en todos sus aspectos. Los informes serán presentados dentro de los cinco (05) primeros días del respectivo mes. Los informes deben evidenciar que la información se gestiona de manera permanente y actualizada durante la ejecución del contrato, por medio del sistema de información tecnológico implementado por el contratista del suministro vigilado, para el registro, control y procesamiento de la información capturada en desarrollo del contrato de suministro de los complementos alimentarios, y entregar al Distrito de Barrancabermeja cuando lo requiera y lo estime conveniente y oportuno, los resultados obtenidos de la ejecución diaria o periódica del suministro, con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales avaladas por la interventoría, contratada para tal fin. Los informes serán presentados dentro de los cinco (05) primeros días del respectivo mes, el cual será requisito entre otros, para el pago del acta del interventor.	En el informe mensual son incluidas todos los componentes técnico, logístico, operativo, administrativo, jurídico y financiero desarrollado durante el periodo mensual debidamente con sus soportes documentales. Mensualmente se hace la presentación del informe con todo el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato. El presente informe corresponde al periodo de ejecución del 03 de noviembre al 02 de diciembre de 2022, para un total de 30 días calendarios de ejecución contractual.	En Ejecución
2.2 REUNIONES DE EVALUACIÓN DE EJECUCIONES: Semanalmente, o cada vez que se estime necesario, deberán celebrarse reuniones conjuntas con lo participación de las siguientes personas: Profesionales coordinadores, directores y especialistas de la interventoría. el contratista y supervisión de la entidad contratante, con el fin de analizar los diferentes aspectos técnicos, administrativos, financieros. sociales, alimentarios y nutricionales, contables y legales, relacionados con el proyecto.	Se asiste a las reuniones necesarias para evaluar la ejecución en la prestación del Servicio de Alimentación Escolar en el Distrito.	En Ejecución
2.3 REUNIONES DE EVALUACIÓN DE INTERVENTORIA: Con la periodicidad, en el sitio y hora previamente establecidos y dados a conocer por lo entidad contratante, se harán las reuniones de evaluación de interventoría donde acordarán y detallarán aspectos relativos o la ejecución del contrato. A estas reuniones deberá asistir representante del Interventor y de la entidad incluido el personal de apoyo para la supervisión de la entidad. De cado reunión se levantará un acta y será firmada por los que intervinieron en ella.	Cada vez que sea necesario se asistirá a las reuniones para la verificación de la ejecución del Contrato de la Interventoría tomándolo como un mejoramiento continuo.	En Ejecución
2.4. ELABORACIÓN DEL INFORME FINAL DE INTERVENTORIA: demás de lo solicitado previamente, el interventor exigirá al contratista lo entrego de un informe final de ejecución. El informe deberá contener las recomendaciones especiales que el interventor crea convenientes	El informe se elaborará una vez se finalice el contrato.	En Ejecución

para el mejoramiento continuo que ha de hacerse en los programas de alimentación escolar como estrategia que coadyu.ve a lo política pública de acceso y permanencia en el sistema educativo oficial.		
2.5. INFORMACIÓN TÉCNICA FINAL: Tiene por objeto la presentación de los documentos que permitan obtener la información suficiente sobre los característicos del objeto ejecutado, con el fin de que las dependencias correspondientes de la entidad contratante puedan proceder o planear futuros mejoramientos. En general, deberá presentarse la siguiente información: 2.5.1 Cuadro de relación de obligaciones cumplidas: Se refiere a todas las obligaciones realizadas durante la ejecución del proyecto, incluidas las adicionales y extras si las hubiere. Dicha relación deberá presentarse de acuerdo con las actividades definidas en la propuesta, el contrato y las acordadas durante la ejecución, y contendrá la información mínima necesaria para identificar cada tipo de obligación y sus características principales. INFORMES TECNICOS: Informe descriptivo de obligaciones. Informe cuantitativo de las obligaciones. CARACTERISTICAS GENERALES DEL PROYECTO: identificación del alcance del suministro de los complementos alimentarios. Año de ejecución y recomendaciones para el mejoramiento continuo del programa. Presentar una DOFA de la ejecución del programa con el cruce de las variables en donde se recomienden las estrategias correspondientes. **Características técnicas:** -Etapas de ejecución. -Cronograma de obligaciones ejecutadas. -Modificaciones introducidas al proyecto original; explicación y justificación. -Dificultades eventuales encontradas durante la ejecución. -Interventoría de la ejecución (interventor y fecha). Financiación y costos finales del proyecto: -Financiación y costos de ejecución del contrato vigilado. -Investigaciones complementarias. Análisis de las conclusiones y recomendaciones.	Mensualmente se hace la descripción de las obligaciones del contrato con su respectivo avance en donde finalmente se hace un consolidado del cumplimiento de las obligaciones. Mensualmente se entrega a la entidad: -PDAE-F-001 FORMATO DE EVALUACION Y SEGUIMIENTO: Informe descriptivo de obligaciones. Informe cuantitativo de las obligaciones.	En Ejecución

1. ALCANCE ADMINISTRATIVO DE LA INTERVENTORIA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1.1. Cumplir con las obligaciones emanadas del objeto del presente contrato, actuando con un alto grado de profesionalismo, responsabilidad y eficacia en la ejecución de las tareas objeto del contrato y conexas al mismo.	Mensualmente el Equipo de Trabajo desarrolla actividades dando cumplimiento a la Normatividad y Contrato dejando documentos soportes los cuales son anexos en el informe mensual entregado a la Entidad.	En Ejecución
1.2. Ofrecer asesoría y acompañamiento a las administración Municipal de Barrancabermeja en aspectos técnicos, administrativos y financieros con relación al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en las modalidades de ración preparada en sitio, ración industrializada lista, que permita garantizar las condiciones higiénicas y de cumplimiento de los estándares de calidad e idoneidad en la preparación, almacenamiento, distribución y suministro de las raciones a	Permanentemente el Equipo de trabajo está presto para colaborar con lo requerido por el Distrito.	En Ejecución

niños, niñas y adolescentes del área urbana y rural de sector educativo oficial del Distrito de Barrancabermeja.		
1.3. Tener conocimiento del contenido y alcance de los estudios previos que originaron las obligaciones contractuales entre la entidad y el contratista vigilado, pliego de condiciones, lineamientos y especificaciones técnicas y sus anexos, adendas y de todos los documentos que hacen parte integral de los mismos, así como del contrato y de la normatividad interna de la entidad contratante.	Los documentos relacionados al proceso contractual fueron estudiados en su totalidad al inicio del presente contrato de interventoría.	Ejecutado
1.4. Estudiar los documentos e información suministrada por la Secretaría de Educación de Barrancabermeja que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando a esta las aclaraciones del caso.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	En Ejecución
1.5. Propender porque no se generen conflictos entre las partes (entidad y contratista vigilado) y adoptar medidas tendientes a solucionar eventuales controversias.	Esta interventoría con el ánimo de darle una correcta ejecución al programa de alimentación escolar, siempre se caracteriza por no se generar ningún tipo de conflictos entre las partes (entidad y contratista vigilado) y además nos ceñimos a optar por las medidas tendientes a solucionar eventuales controversias.	En Ejecución
1.6. Observar oportunamente las condiciones de los servicios prestados por el contratista. En especial el cumplimiento del programa con la calidad esperada con el fin de recibir a satisfacción las obligaciones pactadas con la entidad.	El Equipo Profesional de la interventoría está disponible permanentemente para la verificación del cumplimiento del Contrato y ejecución de la operación.	En Ejecución
1.7. Velar por que se tomen todas las medidas de seguridad necesarias para garantizar la calidad de las ejecuciones durante el plazo señalado y en las condiciones pactadas en el contrato de suministros.	Durante la ejecución del contrato son garantizados los servicios ofertados en la propuesta de conformidad al proceso de contratación. Mensualmente el Equipo de Trabajo desarrolla actividades dando cumplimiento a la Normatividad y Contrato dejando documentos soportes los cuales son anexos en el informe mensual entregado a la Entidad.	En Ejecución
1.8. Informar oportunamente a la Secretaría de Educación sobre los incumplimientos del contratista con el fin que la entidad tome los correctivos necesarios o en su efecto las medidas sancionatorias del caso y realice las reclamaciones a que haya Lugar.	Para el presente contrato no se ha configurado incumplimiento por parte del operador.	En Ejecución
1.9. Velar porque la ejecución del contrato no se interrumpa de forma injustificada, por acción u omisión en cumplimiento de las obligaciones que como interventor debe observar.	En el momento que se presente alguna circunstancia sobre el objeto del Contrato será informado al Distrito.	En Ejecución
1.10. Establecer mecanismos ágiles y eficientes para el cumplimiento de sus obligaciones en la función o actividad de interventor a su cargo.	Cada uno de los profesionales contratados tiene funciones o actividades a cargo de acuerdo al perfil relacionado con el propósito de delegar funciones propias e inherentes al contrato de interventoría.	En Ejecución

1.11. Cumplir y hacer cumplir durante el desarrollo del contrato lo establecido en las reglas de participación, referente a los requisitos exigidos del recurso humano y el tiempo de dedicación de los mismos al contrato (artículo 26 de la CP), así como el equipo exigido para la ejecución del mismo, Además, de ser necesario, puede exigir el cambio de personal o equipo, siempre y cuando esté de acuerdo con lo establecido por los pliegos de condiciones.	El día 03 de noviembre de 2022 mediante oficio PA-B-187 se envía oficio dirigido a la doctora **MARIBEL BENITEZ PEREA** - secretaria de Educación - Supervisor contrato N. 5853-2022 de asunto: Solicitud validación y aprobación de personal profesional. El operador actualmente no remite a esta interventoría cambio de personal o equipo.	En Ejecución
1.12. Agendar, programar y coordinar con el contratista vigilado y con la Secretaría de Educación (supervisor del contrato de interventoría y de operación) las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como también se tratan y analizan temas y problemas rrelacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas.	Cada vez que se ha necesario realizar reuniones se harán durante la ejecución del contrato.	En Ejecución
1.13. Mantener actualizada la documentación del contrato y el archivo del mismo.	Los Auxiliares Administrativos tienen bajo cargo el manejo y constante actualización del archivo del contrato para cuando el Distrito y/o los entes de control lo solicite.	En Ejecución
1.14. Vigilar que el contratista en la ejecución del contrato se ciña a los plazos, términos, condiciones técnicas y demás condiciones pactadas.	Durante la ejecución del contrato son garantizados los servicios ofertados en la propuesta de conformidad al proceso de contratación. A diario se está haciendo un constante monitoreo de las entregas en las instituciones educativas conforme a cada una de las condiciones pactadas.	En Ejecución
1.15. Estudiar y emitir los conceptos técnicos del caso ante tas sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista vigilado o cuando el Distrito de Barrancabermeja lo requiera. Para tal fin, deberá comunicar en forma inmediata al supervisor que la entidad nombre, sobre las inquietudes planteadas por el contratista vigilado.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
1.16. Verificar el contenido de la elaboración de actas que presente el contratista controlado. certificar la información que contenga y suscribirlas con la respectiva aceptación de cumplimiento de obligaciones o motivando la no aceptación de cumplimiento de obligaciones (decreto-ley 2150 de 1995 articulo 19 y numeral 34 del artículo 48 de la ley 734 de 2002), documento en el cual conste la obligación, de recibo o cumplimiento a satisfacción Suscrita como requisitos suficientes para el pago de la obligación contraída con el contratista vigilado.	Una vez verificada la documentación presentada por el operador, concerniente a cuentas de cobro; se cotejará el contenido de las actas y certificaciones presentadas con el fin de avalar el cumplimiento y por ende el pago objeto de cobro mensual.	En Ejecución
1.17. Elaborar tas actas de reunión y diligenciar la suscripción de las mismas por quienes actuaron de manera oportuna al terminar cada reunión.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
1.18. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por la entidad en los cuales se presente el estado de ejecución, avance y terminación del contrato.	Mensualmente se presentará el informe de actividades con su respectiva cuenta de cobro del mes cursado donde se observará el estado de su ejecución, avance y terminación del contrato.	En Ejecución

1.19. Suscribir las actas de inicio, recibo parcial, seguimiento al contrato, suscribir el acta de liquidación, al igual certificar las obligaciones no cumplidas por el contratista vigilado motivando o justificando su ejecución o inejecución.	Una vez finalizada la operación se verificará la documentación final presentada a fin de proyectar el acta de liquidación conforme al aval de la interventoría justificando así la ejecución o inejecución.	En Ejecución
1.20. Coordinar con el supervisor de la entidad, la elaboración del borrador de liquidación del contrato y remitir a la secretaria de Educación de Barrancabermeja para su consideración, incluyendo los soportes documentales.	Se hará una vez Se termine la ejecución del contrato.	En Ejecución
1.21. Recibir las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones, suspensiones, etc., del plazo de ejecución del contrato, requeridas, hecha por el contratista ejecutor vigilado y pronunciarse técnicamente sobre Ta oportunidad y necesidad de ejecutarse o realizarse. Una vez actuado deberá remitir oportuna e inmediatamente para su estudio y aprobación a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su aprobación final o rechazo; las cuales deben estar suficientemente justificadas, el valor del monto por adicionar y /o el tiempo por prorrogar el contrato, no compromete al interventor, estas son de competencia de la Secretaría de Educación de Barrancabermeja.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.22. Verificar al inicio del contrato que el contratista cumple con la dotación de equipos y suministros necesarios para la ejecución de la ración preparada en sitio y tas raciones industrializadas se debe presentar un alta de aprobación por parta de la interventoría donde se apruebe este ítem en cada uno de los restaurantes escolares e instituciones educativas correspondientes.	El contrato de interventoría da inicio posterior al arranque de la operación; por lo tanto, dicha verificación se dio por parte de la entidad al inicio del contrato. El acta de inicio del contrato de interventoría se dio el 3 de noviembre de 2022.	En Ejecución
1.23. Verificar al inicio del contrato y durante su ejecución que el contratista cumple con la disponibilidad de los vehículos para el transporte y distribución de los alimentos a las sedes educativas garantizando la cadena de frío en los alimentos que así lo requieran, verificando toda la documentación establecida en el pliego de condiciones e incluida en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE - MEN - Resolución No 0335 de 2021.	Se verifica cada vez mes que se realiza visita a Bodega y en visita cada vez que se evidencie el transporte de alimentos.	En Ejecución
1.24. Actuar por cuenta de la entidad en los aspectos relacionados con la ejecución del contrato, lo que no lo habilita para introducir modificaciones a las cláusulas del mismo ni para contraer compromisos u obligaciones no pactadas a cargo de la entidad. En desarrollo de sus labores o actividades deberá tomar las medidas y decisiones que ordene la Ley y que propendan por el fin público buscado con la contratación de que se trate, actuando de conformidad con la normatividad aplicable sobre la materia, con sujeción a lo pactado en el contrato entre la entidad y el contratista ejecutor vigilado, observando tos principios de transparencia, legalidad, economía, y responsabilidad, entre otros.	Esta interventoría se está ejecutando conforme al manual de contratación.	En Ejecución

1.25. Solicitar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja, la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
1.26. Realizar los recibidos a satisfacción con la calidad requerida respecto del suministro contratado, sin eximir al contratista de sus responsabilidades derivadas de Ta ejecución contractual y las publicaciones contenidas en el contrato a supervisar.	Una vez verificada la documentación presentada por el operador, concerniente a cuentas de cobro mensual; se cotejará el contenido de las actas y certificaciones presentadas con el fin de avalar el cumplimiento y por ende el pago objeto de cobro mensual.	En Ejecución
1.27. Garantizar la eficiente y oportuna ejecución de las obligaciones establecidas en el contrato de suministros.	Mes a mes se requiere al operador conforme a las obligaciones descritas en el contrato principal con el fin de dar cabal cumplimiento de las mismas.	En Ejecución
1.28. Garantizar una comunicación efectiva y rápida entre el contratista ejecutor vigilado y la entidad contratante, como representante de esta en el control de la ejecución del contrato y las necesidades que se presenten, de cara a la óptima prestación del suministro.	Existe comunicación permanentemente con el contratista y la Entidad Territorial.	En Ejecución
1.29. Verificar que el Contratista cumpla las normas y especificaciones técnicas establecidas por el Distrito de Barrancabermeja para el desarrollo del contrato. En caso de identificación de cambios en las especificaciones, deberá informar a la secretaria de Educación de Barrancabermeja para su evaluación y aprobación.	Para el cumplimiento de las obligaciones se tiene en cuenta la aplicabilidad de la Resolución 335 del 2021 – Lineamientos técnicos administrativos PAE y las obligaciones del Contrato.	En Ejecución
1.30. Controlar e inspeccionar permanentemente la calidad de la ejecución, equipos, materiales, bienes, insumos y productos. Para lo *anterior*, el Interventor exigirá al Contratista *efectuar* los ensayos de laboratorio o pruebas necesarias para el control de calidad de los mismos.	Mensualmente en la presentación del informe y cuenta de cobro, el operador debe presentar las pruebas de laboratorio practicadas con sus respectivos resultados.	En Ejecución
1.31. Cumplir y hacer cumplir durante el desarrollo del contrato lo establecido en las reglas de participación, referente a los requisitos exigidos de los perfiles profesionales del recurso humano y el tiempo de dedicación de los mismos al contrato, así como el" equipo exigido para la ejecución de los trabajos. Además de ser necesario puede exigir el cambio de personal o equipo siempre y cuando esté de acuerdo con lo establecido en el pliego de condiciones.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará relación del personal contratado a fin de verificar si ha existido cambios de personal profesional y por ende evaluar el cumplimiento del perfil de acuerdo al pliego de condiciones.	En Ejecución
1.32. Programar y coordinar con el contratista y con la Secretaría de Educación de Barrancabermeja las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas, periodicidad de estas cada 15 días.	Se programan las reuniones cada 15 días a partir de noviembre de 2022	En Ejecución

1.33. Elaborar, revisar, suscribir y radicar las actas y demás documentos necesarios para la ejecución del contrato.	Mes a mes serán presentadas al supervisor del contrato actas parciales y acta final del contrato de operación con el fin de avalar los correspondientes pagos de cada cuenta.	En Ejecución
1.34. Mantener actualizada la documentación de los contratos y el archivo de los mismos.	Los Auxiliares Administrativos tienen bajo cargo el manejo y constante actualización del archivo del contrato para cuando el Distrito y/o los entes de control lo solicite.	En Ejecución
1.35. Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal a su cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensiones y riesgos laborales) de acuerdo con lo dispuesto en la Ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales de manera oportuna.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará certificación de cumplimiento por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar), emitidas por el revisor fiscal de la empresa. Se verificará mensualmente en cada una de las cuentas de cobro presentadas por el operador – contratista el cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en la ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	En Ejecución
1.36. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por el Distrito de Barrancabermeja en los cuales se presente el estado de ejecución, avance y terminación del contrato.	Mensualmente se hace la presentación del informe con todo el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato	En Ejecución
1.37. Realizar cualquier otra actividad administrativa requerida para la correcta administración del contrato.	Se hace cada vez que se requiera.	En Ejecución
1.38. Verificar y exigir que se otorguen las garantías exigidas y velar por que estas permanezcan vigentes de acuerdo con las condiciones estipuladas en el contrato.	Actualmente las garantías tanto del contrato de operación como el contrato de interventoría se encuentran vigentes de acuerdo a las condiciones estipuladas en los contratos.	En Ejecución
1.39. Suscribir las actas de inicio, recibo parcial de obligación cumplida seguimiento a los contratos, recibo final y acta de liquidación que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato.	Una vez finalizada la operación se verificará la documentación final presentada a fin de proyectar el acta de liquidación conforme al aval de la interventoría justificando así la ejecución o inejecución.	En Ejecución
1.40. Si es necesario suspender el contrato de ejecución, o si se establece posteriormente ampliar el plazo pactado para la suspensión, la interventoría deberá emitir un concepto técnico previo sobre la suspensión.	Se hace cada vez que se requiera.	En Ejecución
1.41. Revisar las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones, suspensiones, etc., del plazo de ejecución del contrato, requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto al Distrito de Barrancabermeja. Además, elaborar, revisar y remitir oportunamente para su aprobación dichas solicitudes a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su aprobación final; tas cuales deben estar suficientemente justificadas, indicando el monto por adicionar y /o et tiempo por prorrogar el contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.42. Verificar y adelantar las acciones pertinentes para que las adiciones y prórrogas se realicen oportunamente antes del vencimiento del contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución

1.43. Velar por el oportuno trámite de las solicitudes y peticiones que hagan los particulares o las autoridades en relación con el desarrollo del contrato.	Se responderá por toda clase se solicitudes y peticiones que se presente durante la ejecución del Contrato	En Ejecución
1.44. Revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato y realizar al contratista los requerimientos del caso, cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo. En caso de que el contratista no realice las ampliaciones a que haya lugar, el Interventor deberá informar la secretaria de Educación de Barrancabermeja de este evento, con el fin de que se tomen las medidas a que haya lugar.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.45. En caso de cualquier tipo de incumplimiento del contrato, el Interventor deberá enviar a la secretaria de Educación de Barrancabermeja copia de los requerimientos realizados al contratista, igualmente debe presentar el informe donde conste dicho incumplimiento.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.46. Elaborar el proyecto de liquidación del contrato y remitir a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su revisión y aprobación final junto con la totalidad de los soportes.	Se hará una vez Se termine la ejecución del contrato.	En Ejecución
1.47. Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos a los que haya lugar según la naturaleza del contrato.	Una vez verificada la cuenta de cobro y el informe mensual se exigirá certificados y paz y salvos de la naturaleza contractual.	En Ejecución
1.48. Cada vez que se produzca un documento soporte del contrato, debe entregar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja o quien esté a cargo del expediente para que las archive, folie y ordene cronológicamente, con el propósito de facilitar la labor de supervisión y fiscalización de los entes de control.	Todos los documentos que se producen fruto de la naturaleza del contrato son remitidos a la secretaria de educación de Barrancabermeja – grupo PAE.	En Ejecución
1.49. Las demás actuaciones que de conformidad con la normatividad vigente y con su naturaleza correspondan a la función de Interventoría.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución
1.50. Actuar como representante del Distrito de Barrancabermeja ante el contratista seleccionado para la vigilancia y control del contrato.	Se está actuando en representación del distrito de Barrancabermeja ante el operador respecto a control y vigilancia del contrato PAE.	En Ejecución
1.51. Supervisar que el personal vinculado por el contratista para la ejecución del contrato cumpla con lo establecido en el pliego de condiciones y en caso de no cumplir solicitar los cambios requeridos.	Para cada uno de los informes mensuales se exigirá relación del personal contratado a fin de verificar si ha existido cambios de personal profesional y por ende evaluar el cumplimiento del perfil de acuerdo al pliego de condiciones.	En Ejecución
1.52. Verificar el cumplimiento mensual por parte del contratista de cada una de las actividades contempladas dentro de la contratación, hacer el análisis respectivo y hacer entrega de un informe a la supervisión de la interventoría del Distrito de Barrancabermeja.	Una vez verificada la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En Ejecución

1.53. Informar al contratante cuando el contratista incumpla las funciones contratadas, sustentando y justificando las faltas, a fin de aplicarle la sanción contractual correspondiente.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.54. Ejercer control y supervisión al contrato en los aspectos de plazos de ejecución, pólizas de garantía, requerimientos, recomendaciones, multas o sanciones a que haya lugar durante la ejecución del contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.55. Requerir por escrito al contratista por todos los hechos que constituyan incumplimiento del contrato, cuya información servirá de sustento para la posible aplicación de multas.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.56. Verificar que el contratista vigilado cumpla con los requerimientos establecidos por la autoridad ambiental competente, así como Las normas de salud ocupacional y seguridad industrial y lo establecido por las entidades competentes a través de los requerimientos indicados en las licencias o permisos expedidos; en caso de presentarse incumplimiento solicitar por escrito el correspondiente plan de mejora, con el fin de subsanar los hallazgos detectados, con copia a la Secretaria de Educación y a la aseguradora del contrato de operación, y realizar el respectivo seguimiento al mismo.	Se cumple con la normatividad legal vigente en seguridad y salud en el trabajo conforme a la ley 1512 de 2012, decreto 1072 de 2015, resolución 312 de 2019. Se cuenta con un Profesional en Seguridad en el Trabajo el cual desarrolla capacitaciones y actividades necesarias para cumplir con todo lo requerido con el personal y demás.	En Ejecución
1.57. Vigilar que el contratista evite, prevenga conductas, hechos o actividades considerados infracciones que atenten contra el medio ambiente o que sean violatorias de la normatividad vigente, en especial el código de recursos naturales renovables decreto-ley 2811 de 1974. la ley 99 de 1993, la ley 165 de 1964, y en las demás disposiciones que las sustituyan o modifiquen el fin de evitar hacerlo acreedor de las acciones preventivas y sancionatorias establecidas por la ley 1333 de 2009.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.58. Ante el incumplimiento del contratista de alguna de las anteriores informar Inmediatamente y por escrito al supervisor de la entidad de la secretaria la Educación Distrital de Barrancabermeja.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.59. Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos técnicos del contrato.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución
1.60. Verificar la aplicación de las encuestas de seguimiento a una muestra representativa de los titulares de derecho del Programa de Alimentación Escobar, con el fin de verificar el grado de satisfacción de dicha población. Se debe presentar el cálculo estadístico de esta muestra representativo poblacional a encuestar.	Esta obligación No Aplica pues el Operador en sus obligaciones no tiene la aplicabilidad de las encuestas.	N/A
1.61. Resolver las consultas e inquietudes que formule el contratista del programa sobre los aspectos técnicos del suministro objeto del contrato. De igual forma servir de mediador entre el Contratista y el Distrito, en aspectos que requieran alguna modificación durante	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución

el tiempo de ejecución de contrato y que estén en pro del mejoramiento de los resultados obtenidos.		
1.62. solicitar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
1.63. Revisar las hojas de vida de las manipuladoras de alimentos de acuerdo a lo establecido en el pliego de condiciones y en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE - MEN, según Resolución No 0335 de 2021.	Se aclara que el inicio del contrato de interventoría se dio posterior al inicio de la ejecución del contrato del operador; por ende, la revisión de las hojas de vida se hará mediante visita administrativa y de bodega.	En Ejecución
1.64. Establecer mecanismos agiles y eficientes para el desarrollo de la interventoría a su cargo.	Cada uno de los profesionales contratados tiene funciones o actividades a cargo de acuerdo al perfil relacionado con el propósito de delegar funciones propias e inherentes al contrato de interventoría.	En Ejecución

1. ALCANCE TÉCNICO ESPECIFICO DE LA INTERVENTORÍA		
A. RESPECTO DE BEBIDA LÁCLEA TECHES SABORIZADAS, AVENA, LECHE ENTERA, YOGURT Y KUMIS.		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1.Verificar semanalmente los embarques que llegan al punto de distribución con las bebidas Lácteas 14.561 unidades diarias o dado el caso se requiera suministrar a la totalidad de la población la modalidad de ración industrializada las 22.202 raciones diarias de bebida láctea.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	Ejecutado
2. Verificar que, en la variedad de las bebidas Lácteas, se incluyen las siguientes, Leche entera, Leche saborizadas (fresa, chocolate y vainilla), avena sabor a canela, kumis y yogurt (fresa, melocotón y mora).	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	Ejecutado
3.Verificar al momento del desembarque las condiciones de almacenamiento según manual de almacenamiento y manipulación establecido por la entidad contratista en el plan de alistamiento.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022, en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	Ejecutado
4. verificar las características del empaque de las bebidas Lácteas de acuerdo con exigenciasestipuladas en el contrato.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	Ejecutado
5. Verificar el desarrollo de un programa de manejo de residuos sólidos ORGANICOS E INORGANICOS (empaques, basuras. etc.), con el fin de evitar la contaminación ambiental y controlar la inadecuada manipulación de estos en cada una de las instituciones educativas, en dicho programa se brindaran capacitaciones del tema a los estudiantes beneficiados y docentes en general, también deberán instalarse contenedores respectivamente marcados en donde se clasifiquen y se le den los respectivos tratamientos posteriores a los residuos generados por la entrega de la ración industrializadalista escolar para bajar la carga contaminante de los mismos.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las visitas a las sedes educativas, en Bodega	Ejecutado

6. Verificar al cumplimiento de la minuta establecida en el anexo técnico.	Durante la ejecución del contrato 5853-22 e evidenció el cumplimiento de los gramajes establecidos en el anexo técnico Alimentación Saludable y sostenible en el PAE de la resolución 0335 del 2021. Los cuales fueron verificados mediante las visitas a sedes educativas por parte de los inspectores de campo de As del Valle.	Ejecutado
7. Verificar el cumplimiento de la respectiva norma técnica en la elaboración de la bebida láctea (calidad general de producto; cantidad, calidad e inocuidad en el proceso, durante el transporte y concordantes - ISO 22000 - HACCP y lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de alimentación Escobar - PAE, para la Ración industrializada Lista.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	Ejecutado
8. Verificar las fichas técnicas de cada una de las bebidas lácteas que hacen parte de la distribución.	Se realiza antes de iniciar el contrato y durante toda la ejecución del mismo.	Ejecutado
9. Verificar los registros sanitarios o permisos correspondientes para el consumo del producto(análisis de muestras entre otros) y demás normas dadas por la secretaria de Educación, como el control de las planillas de registro de temperaturas en cada entrega, las cuales deben ser mínotres.	Se realiza antes de iniciar el contrato y durante toda la ejecución del mismo.	Ejecutado
B. RESPECTO DE PRODUCTOS PANIFICADOS, FRUTA ENTERA Y POSTRES		
1. Verificar semanalmente la elaboración de 14.561 unidades diarias o dado el caso que se requiera suministrar a la totalidad de la población la modalidad de ración industrializada las 22.202 unidades diarias de panificado.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	Ejecutado
2. Verificar el cumplimiento de la minuta patrón establecido en el anexo técnico.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	Ejecutado
3. Verificar el cumplimiento del programa de estandarización da recetas (Fichas Técnicas): cantidades de insumos a utilizar, métodos de preparación, valor nutricional.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	Ejecutado
4. Verificar las características organolépticas de los panificados en cuanto a: peso Inal de acuerdo con el peso neto estipulado en la minuta patrón establecido para los 3 grupos atareos, forma, sabor, textura, cocción, uniformidad en el tamaño, color de acuerdo con el tipo panificado.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	Ejecutado
5. Verificar la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura "BPM" en el proceso de elaboración del panificado con base en el instrumento diagnóstico.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	Ejecutado
6. Revisar y aprobar los respectivos informes mensuales y generales con los literales estipulados en el contrato.	Se hará cada vez que el operador presente la cuenta de Cobro.	En ejecución
7. Verificar la aplicación de la Ley N• 9 de 1979 y sus decretos reglamentarios.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En ejecución
8. Verificar el cumplimiento en relación con el nombramiento de recurso humano e idóneo para su vigilancia y supervisión.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En ejecución

www.barrancabermeja.gov.co

9. Verificar el área de almacenamiento de la materia prima e insumos, según Decreto N• 539 de 2014.	Se verifica en cada visita a Bodega.	En ejecución
10. Verificar el control de la utilización de las materias primas.	Se verifica en cada visita a Bodega y en las visitas de campo a las diferentes IE con RPS.	Ejecutado
11. Verificar que las frutas son enteras y sanas, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación cumpliendo con según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para la Ración Industrializada Lista.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecución
12. Verificar que el peso de la fruta corresponde al requerido, según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para la Ración Industrializada Lista; esta es, para garantizar el peso neto de 100 gramos, se debe tener en cuenta de acuerdo con la fruta establecida el peso bruto, y éste debe contemplar la parte comestible de la fruta a suministrar en el momento de los procesos de compra.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
13. Verificar la variedad de la fruta (incluir manzana, mandarina, pera, granadilla, mango, banano, ciruela, durazno y naranja), según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de alimentación escolar – PAE, para la ración industrializada mixta.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
14. Verificar los registros sanitarios, fichas técnicas de cada uno de los productos (Postres).	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	Ejecutado
15. Verificar que en la variedad de los postres Se incluyen dulces como; arequipe, panelita de leche, bocadillo, dulce de apio, chocolatina, cocada, dulce combinado, maizenitas, masmelo, dulce de arroz, cortadito de leche y dulce de piña.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
16. Verificar el empaque y peso de los postres a suministrar (sea el establecido en la minuta patrón de acuerdo a los grupos etarios).	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
C. ASPECTOS DE SUMINISTRO Y DISTRIBUCION		
1. Verificar el suministro y distribución de las 14.561 o dado el caso se requiera suministrar a la totalidad de la población la modalidad de ración industrializada las 22.202 raciones (Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis), productos panificados. fruta entera y postres), a entera satisfacción, a la población escolar objeto del contrato durante los días pactados.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	Ejecutado
2. Verificar el suministro y distribución de las 22.202 raciones (dependiendo de la modalidad a entregar RPS, RI o dado caso excepcional RPC Bebida Láctea (teches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis, leche en polvo, leche líquida),	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado

productos panificados, fruta entera y postres; leguminosas: frijol, lenteja; *cereales, arroz,* Marina de maíz, pastas; grasas: aceite; dulces: chocolate, Huevos y atún), a entera satisfacción, a la población escolar objeto del contrato durante los días pactados.		
3. Verificar las condiciones de recepción, almacenamiento y distribución de panificado, bebida láctea, fruta, postre y de los alimentos que constituyen la Ración Industrializada.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
4. Verificar que el panificado, bebida Láctea, fruta, postre, atún, huevos, leguminosas, cereales, dulces y grasas sea entregado por el contratista de acuerdo con las especificaciones técnicas.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
5. Vigilar y controlar la distribución de la ración escolar diariamente con base en et listado de las *escuelas* entregado por la secretaria de Educación y las actualizaciones entregadas por los Establecimientos Educativos.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas.	Ejecutado
6. Verificar el cumplimiento de los horarios de distribución de la ración con base en los lineamientos técnicos.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
7. Verificar que las escuelas tengan un proceso de distribución óptimo de la ración con el personal adecuado.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
8. Verificar que las distribuidoras de las escuelas cumplan con la reglamentación exigida por da secretaria de Educación según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar — PAE, para la Ración industrializada Lista.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
9. Verificar que la entrega de la ración escolar se haga mediante vigilancia y control del personal idóneo.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
10. Verificar que tos vehículos utilizados en la distribución de la ración escolar cumplan con la normatividad vigente.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
11. Verificar que la ración escolar sea transportada en las canastas respectivas para facilitar su manipulación.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
12. Verificar que las condiciones de almacenamiento de los productos terminados (Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis), productos panificados, fruta entera ypostres), cumplan con los procesos de calidad.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
13. Verificar el control de la temperatura de refrigeración de la bebida Láctea. (Temperatura máxima de 4° grados centígrados)	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
14. Verificar la temperatura de la bebida láctea del proceso al salir del punto de distribución a la mitad del recorrido aproximadamente y al momento de llegar a las escuelas.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
15. Verificar que se entregue una relación de los saldos de la ración industrializada lista al supervisor.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
16. Verificar la cantidad y condiciones de entrega de los saldos de las raciones, distribuidos en los establecimientos educativos y sus respectivas actas en la que conste la distribución y fin de este.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado

1. ALCANCE FINANCIERO DE LA INTERVENTORÍA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
4.1. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	Entre las obligaciones laborales se destaca la contratación del personal profesional y el pago de sus aportes al sistema de seguridad social, el cual se viene garantizando desde el inicio del contrato de interventoría. Así mismo al momento de revisar la cuenta de cobro del operador se verificará la modalidad de contratación, pagos de seguridad social y demás documentos que generan relación al contrato de operación.	En Ejecución
4.2. Estudiar las surgencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y financiero al Distrito de Barrancabermeja para la resolución final de las mismas, adjuntando los respectivos soportes.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
4.3. En los casos establecidos en el artículo 61 de la Ley No 1474 de 2011 (estatuto anticorrupción), el interventor verificara la apertura y manejo del anticipo en una fiducia y/o patrimonio autónomo que garantice el óptimo manejo de los recursos entregados a manera de anticipo. El interventor debe verificar y aprobar mensualmente los informes de buen manejo de los recursos y remitirlos a la Secretaria de Educación de Barrancabermeja. El interventor verificara que el contratista abrió la cuenta separada de sus otras cuentas no conjunta para el manejo de los recursas de anticipo entregado para la ejecución de la obligación a su nombre, indicando el objeto y número del contrato, de conformidad con el artículo 8.1.18 del Decreto No 734 de 2012.	Para el contrato de Operación no se dio anticipo.	N/A
4.4. Realizar comité técnico mensual con el supervisor del contrato en donde se entregue informe detallado de las actividades y situaciones presentadas en la ejecución del contrato.	La interventoría está presta a cada convocatoria para asistir a los Comités Técnicos.	En Ejecución
4.5. Verificar que se mantenga el equilibrio financiero del contrato.	Durante la ejecución del contrato son garantizados los servicios ofertados en la propuesta de conformidad al proceso de contratación. Así mismo se mantiene un equilibrio financiero.	En Ejecución
4.6. Efectuar el balance económico. de ejecución del contrato para efectos de los pagos parciales y liquidación de este.	Mensualmente en el informe presentado por la interventoría 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR donde se avala el pago parcial – mensual del operador se discrimina el balance económico.	En Ejecución
4.7 Revisar las solicitudes de adición en dinero y en tiempo requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
4.8 Efectuar las actividades del caso conducentes al buen desarrollo financiero del contrato o convenio.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
4.9 Verificar que los aportes de facturación entregados por el contratista correspondan al producto pactado y entregado, teniendo en cuenta los descuentos a realizar por devoluciones y/o entregas incompletas o no autorizadas de las raciones.	Se realiza una vez el Operador presente la cuenta de cobro del mes de noviembre de 2022	En Ejecución

4.10. Solicitar a Tesorería Distrital los comprobantes de egresos de los pagos realizados al contratista para proceder a elaborar el acta de liquidación.	Se hará al finalizar el contrato de operación para proceder a emitir el acta de liquidación.	En Ejecución
4.11. Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal a su cargo se encuentre con contrato laboral y afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) de acuerdo con lo dispuesto en la ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará certificación de cumplimiento por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar), emitidas por el revisor fiscal de la empresa. Se verificará mensualmente en cada una de las cuentas de cobro presentadas por el operador – contratista el cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	En Ejecución
4.12. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	Entre las obligaciones laborales se destaca la contratación del personal profesional y el pago de sus aportes al sistema de seguridad social, el cual se viene garantizando desde el inicio del contrato de interventoría. Así mismo al momento de revisar la cuenta de cobro del operador se verificará la modalidad de contratación, pagos de seguridad social y demás documentos que generan relación al contrato de operación.	En Ejecución
4.13. Servir de apoyo a la supervisión para revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato o convenio y realizar al contratista los requerimientos del caso, cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
4.14 Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos a los que haya lugar según la naturaleza del contrato.	Una vez verificada la cuenta de cobro y el informe mensual se exigirá certificados y paz y salvos de la naturaleza contractual.	En Ejecución
4.15. Preparar un informe detallado de los incumplimientos, los requerimientos efectuados y las respuestas, de tal manera que se garantice el debido proceso y el derecho de defensa del contratista, en caso de aplicación de sanciones.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
4.16. Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos financieros del contrato.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución
4.17. Velar por el cumplimiento del cronograma y flujo de inversión del contrato, efectuando controles periódicos de las actividades programadas, así mismo recomendar los ajustes a los que haya lugar.	Se exige constantemente el cumplimiento del cronograma y el flujo de inversión del contrato.	En Ejecución
4.18. En caso de incumplimiento, el Interventor deberá informar oportunamente a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja y sugerir si es el caso la aplicación de los procedimientos sancionatorios establecidos en el contrato.	Para el presente contrato no se ha configurado incumplimiento por parte del operador	En Ejecución
4.19. Presentar los documentos suscritos por el interventor durante la ejecución del contrato que sirvan de base para la liquidación del contrato que deba preparar el supervisor de la entidad con el fin de ser suscritas por las partes capaces y competentes (Representante legal de la entidad y	Una vez finalizada la ejecución del contrato de operación; de manera conjunta entre la interventoría y la entidad se trabajará en la liquidación de del contrato principal.	En Ejecución

representante legal del contratista o representantes legales de los integrantes de las modalidades de asociación).		

2. ALCANCE LEGAL DE LA INTERVENTORÍA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
5.1. Verificar que la contratación de personal realizada por el operador del PAE se sujete al cumplimiento de las normas laborales vigentes, en especial que todo el personal a cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) y SSST de acuerdo con lo dispuesto en la Ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales de manera oportuna.	Para la próxima visita administrativa y de bodega se realizará la revisión minuciosa del cumplimiento a las afiliaciones al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) y SSST de acuerdo con lo dispuesto en la Ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	En Ejecución
5,2. Realizar comité técnico con el supervisor del contrato cuando se requiera en donde se entregue informe detallado de tas actividades y situaciones presentadas en la ejecución delcontrato.	La interventoría está presta a cada convocatoria para asistir a los Comités Técnicos.	En Ejecución
5.3. Conceptuar jurídicamente sobres los incumplimientos del *contratista,* emitiendo recomendaciones sobre la procedencia o no del proceso administrativo sancionatorio.	Para el presente contrato no se ha configurado incumplimiento por parte del operador	En Ejecución
5.4. Realizar las recomendaciones jurídicas de la procedencia de las suspensiones, adiciones, reducciones, variaciones de lo contratado.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
5.5Velar por el cumplimiento de todas las obligaciones de la interventoría incluidas en el contrato establecido con la Alcaldía Distrital de Barrancabermeja y en especial en las que se encuentran asignadas en el Manual de Contratación e Interventoría de la ETC.	El cumplimiento de las obligaciones se exige a diario durante la ejecución del contrato de operación.	En Ejecución
5.6. Las demás actividades que requieran apoyo legal para desarrollar con eficiencia y eficacia el control y vigilancia al contrato de operación del PAE, para dar cumplimiento de los Lineamientos Técnicos Administrativos del Programa de Alimentación Escolar — PAE,	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución

RESULTADOS COMPONENTE TÉCNICO

Dentro de las actividades desarrolladas por la interventoría, dentro del período comprendido entre el 3 de noviembre de 2022 al 2 de diciembre de 2022, se pueden evidenciar las siguientes:

No. Oblig.	OBLIGACIONES ALCANCE DEL OBJETO	ESTADO DE AVANCE DE LA OBLIGACIÓN Y RESUMEN DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS
1	Cumplir todos y cada uno de los lineamientos, técnicos, financieros, jurídicos, administrativos, nutricionales y los demás referentes al PAE, señalados en el documento expedido por el Ministerio de Educación Nacional, mediante Resolución No. 335 de 2021, "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE- Resolución 335 del 2021.	**% de Avance:** **100,0%** **Descripción del avance o resumen de la actividades realizadas:** **El Operador durante la entregas del complemento alimentario del Programa PAE del Distrito de Barrancabermeja, en la modalidad Ración Industrializada y prepara en sitio, comida caliente transportada, en el mes de NOVIEMBRE DE 2022, dio cumplimiento a cada uno de los aspectos técnicos, financieros, jurídicos y administrativos descritos en la Resolución N° 335 de 2021.** **En el informe de ejecución correspondiente al mes de NOVIEMBRE DE 2022 se presentaron los respectivos anexos que soportan el cumplimiento de esta obligación, entre los cuales se presentaron; Relación y hojas de vida del personal contratado, soportes de pago de nóminas, soportes de pago al sistema de seguridad social, certificado de estado de afiliación a la ARL, certificado y copia de facturas de compras locales, certificado de cumplimiento de pago a proveedores, informe financiero y de ejecución de recursos, certificado de cobertura atendida, informe jurídico, informe técnico consolidado, documentos de bodega y ejecución del plan de saneamiento básico, informes de capacitación al personal operativo de bodega, auxiliares de entrega en sedes educativas y transportadores, fichas técnicas de cada alimento entregado, certificados de calidad de los alimentos entregados, informe de cumplimiento de protocolos de bioseguridad, planillas de entrega del complemento alimentario y demás documentos requeridos por parte de la interventoría o ente territorial sobre la ejecución del contrato.** Evidencia: Si __X__ No__ Relación de documentos anexos: - Informe de ejecución del mes periodo.
2	Ejecutar el contrato, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones, aspectos, y lineamientos y obligaciones especificas, de carácter técnico, financiero, jurídico; administrativo, nutricional y los demás referentes al PAE.	**% de Avance:** 100,0% **Descripción del avance o resumen de la actividades realizadas:** **El Operador durante la ejecución del mes de NOVIEMBRE DE 2022 en entregas del complemento alimentario del Programa PAE del Distrito de Barrancabermeja en la modalidad Ración Indutrializada y preparada en sitio, comida caliente transportada, dio cumplimiento a cada uno de los aspectos técnicos, financieros, jurídicos y administrativos descritos en la Resolución N° 335 de 2021.** **En el informe de ejecución correspondiente al mes de NOVIEMBRE DE 2022 se presentaron los respectivos anexos que soportan el cumplimiento de esta obligación, entre los cuales se presentaron; Relación y hojas de vida del personal contratado, soportes de pago de nóminas, soportes de pago al sistema de seguridad social, certificado de estado de afiliación a la ARL, certificado y copia de facturas de compras locales, certificado de cumplimiento de pago a proveedores, informe financiero y de ejecución de recursos, certificado de cobertura atendida, informe jurídico, informe técnico consolidado, documentos de bodega y ejecución del plan de saneamiento básico, informes de capacitación al personal operativo de bodega, auxiliares de entrega en sedes educativas y transportadores, fichas técnicas de cada alimento entregado, certificados de calidad de los alimentos entregados, informe de cumplimiento de protocolos de bioseguridad, planillas de entrega del complemento alimentario, y demás documentos requeridos por parte de la interventoría o ente territorial sobre la ejecución del contrato.** Evidencia: Si __X__ No__ Relación de documentos anexos: - Informe de ejecución del mes periodo.
3	El contratista debe informar oportunamente	**% de Avance:** 100,0%

	al supervisor y/o interventor, cualquier novedad que se presente y afecte la eficiente ejecución del contrato.	**Descripción del avance o resumen de la actividades realizadas:** **Durante toda la ejecución correspondiente al mes de NOVIEMBRE de 2022, como operador se informó por medio de correos electrónicos, oficios y reportes en comités de seguimiento, todas las novedades presentadas que pudieron afectar la eficiencia en la ejecución del contrato.** **Todas y cada una de las novedades reportadas fueron atendidas de manera inmediata y no se presentó ninguna situación que afectara la eficiencia en la ejecución del contrato.**
		Evidencia: Si __X__ No__ Relación de documentos anexos: - Informe de ejecución del mes periodo.

3.Actividades de Seguimiento y Monitoreo por parte de la Interventoría.

3.1.1. Actividades desarrolladas de verificación de los complementos alimentarios Ración industrializada-RI, Ración preparada en sitio Tipo Almuerzo, Ración preparada en sitio Tipo A.M. - P.M., Ración Transportada en Caliente.

Según el ANEXO DE CONDICIONES AL PROCESO CONTRACTUAL CM-010-2022 CUYO OBJETO ES: INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER, CONTRATO 5853-2022, establece que el Programa debe ser atendidos de acuerdo a las indicaciones dadas por el supervisor e interventor del contrato así:

1. Cumplir todos y cada uno de los lineamientos, técnicos, financieros, jurídicos, administrativos, nutricionales y los demás 'referentes al PAE, señalados en el documento expedido por el Ministerio de Educación Nacional, mediante Resolución No. 0335 de 2021, "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE- Resolución 0335 de 2021.
2. Ejecutar el contrato, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones, aspectos, y lineamientos y obligaciones específicas, de carácter técnico, financiero, jurídico; administrativo, nutricional y los demás referentes al PAE.
3. La entrega del Programa de Alimentación Escolar-PAE se debe prestar bajo las modalidades de: COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA- RACIÓN PREPARADA EN SITIO, COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO), COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA -TARDE RACIÓN INDUSTRIALIZADA, en cada una de las sedes educativas
4. Focalización para la entrega del Programa se hace con respecto a lo registrado en el Sistema Integrado de Matrícula, SIMAT con las actuaizaciones, según lo requerido por la Entidad Territorial y/o mensual.

-Ración Industrializada se entrega conforme a lo establecido por la resolución N°. 0335 de 2021, en su anexo técnico de Alimentación saludable y sostenible en el PAE artículo 4.1.3., la Ración Industrializada contiene alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados (Leche y productos lácteos, Derivado del Cereal y Dulce) para consumo días calendario escolar y está compuesta de la siguiente manera:

MINUTA PATRÓN RACIÓN INDUSTRIALIZADA:

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús				
			Nivel preescolar	Nivel primaria grados: 1ro, 2do y 3ro	Nivel primaria grados: 4to y 5to	Nivel secundaria	media y ciclo complementario
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	Bebida 180 cm3 15 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm3 20 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm3 25 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm3 35 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm3 45 g (queso en caso de suministrarlo)
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 g - 95 g	32 g - 120 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana (fruta)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Postre	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	12 g - 40 g	12 g - 40 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g

Resolución 0335 de 2021

Para el caso de los menús ejecutados para el complemento ración industrializada se adjuntan los elaborados en las semanas de atención comprendidos entre el 1 al 25 de noviembre de 2022:

REPORTE DE CICLOS DE MENUS	
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BARRANCABERMEJA
MUNICIPIO	BARRANCABERMEJA
OPERADOR:	UT MCD BCA 100
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento AM/JT

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	180 a 200 c.c.	AVENA CON LECHE UHT	BEBIDA A BASE DE YOGURT UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA CON LECHE UHT
DERIVADO DE CEREAL	12 a 120 g	TORTA CINAMON-MANZANA	GALLETA CASERA	BROWNIE	PAN QUESO	GALLETA VAINILLA
FRUTA	100 a 120 g	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA		
AZÚCARES Y DULCES	14 a 30 g				BOCADILLO DE GUAYABA	GRANOLA

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	180 a 200 c.c.	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA CON LECHE UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA CON LECHE UHT	LECHE SABORIZADA UHT
DERIVADO DE CEREAL	12 a 120 g	MUFFIN FRESA	PAN CHOCOLATE	MANTECADA	GALLETA COCO	PAN DE MAIZ
FRUTA	100 a 120 g	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA		
AZÚCARES Y DULCES	14 a 30 g				PANELITA DE LECHE	BOCADILLO COMBINADO

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	180 a 200 c.c.	LECHE ENTERA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	BEBIDA A BASE DE YOGURT UHT	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA CON LECHE UHT
DERIVADO DE CEREAL	12 a 120 g	MANTECADA	LENGUA	PONQUE COMBINADO	PAN MANTEQUILLA	GALLETA CASERA
FRUTA	100 a 120 g	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA		
AZÚCARES Y DULCES	14 a 30 g				BOCADILLO COCO-GUAYABA	GRANOLA

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	180 a 200 c.c.	AVENA CON LECHE UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA CON LECHE UHT	LECHE SABORIZADA UHT
DERIVADO DE CEREAL	12 a 120 g	BROWNIE	PAN QUESO	TORTA ZANAHORIA	GALLETA CON GRAGEAS	PAN LECHE
FRUTA	100 a 120 g	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA		
AZÚCARES Y DULCES	14 a 30 g				PANELITA DE COCO-COCADA	BOCADILLO DE MORA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS		ADRIANA GALEANO	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 03961

-Ración preparada en sitio: se entrega conforme a lo establecido en la resolución N°.0335 de 2021, en su anexo técnico de Alimentación saludable y sostenible en el PAE artículo 4.1.1; la Ración preparada en sitio de acuerdo con las modalidades de atención puede ser complemento tipo almuerzo o complemento tipo AM/PM estas se adjudican de acuerdo al tipo de jornada matriculada en el SIMAT y estas raciones son para su consumo en los días del calendario escolar y está compuesta de la siguiente manera:

Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio.

			Rango de pesos según alimento del ciclo de menús (porción servida)				
Componente	**Grupo de alimentos**	**Frecuencia**	**Nivel preescolar**	**Nivel primaria grados: 1ro, 2do y 3ro**	**Nivel primaria grados: 4to y 5to**	**Nivel secundaria**	**media y ciclo complementario**
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos. Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.	Todos los días	**200 cm^3 (mitad agua – mitad leche)**	**200 cm^3 (mitad agua – mitad leche)**	**200 cm^3 (mitad agua – mitad leche)**	**220 cm^3 (mitad agua – mitad leche)**	**220 cm^3 (mitad agua – mitad leche)**
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	**15 g – 50 g**	**20 g – 60 g**	**35 g – 90 g**	**40 g – 105 g**	**45 g – 135 g**
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	**14 g – 45 g**	**14 g – 45 g**	**21 g – 105 g**	**28 g – 105 g**	**28 g – 155 g**
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	**Mínimo 80 g**	**Mínimo 110 g**	**Mínimo 110 g**	**Mínimo 130 g**	**Mínimo 135 g**
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días					
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días					
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	**150 cm^3 - 180 cm^3**	**150 cm^3 - 180 cm^3**	**150 cm^3 - 180 cm^3**	**200 cm^3 - 220 cm^3**	**200 cm^3 - 220 cm^3**

Resolución 0335 de 2021

Para el caso de los menús ejecutados, se adjunta los menús 1 al 25 de noviembre de 2022 de la modalidad complemento alimentario AM/PM:

REPORTE DE CICLOS DE MENUS

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BARRANCABERMEJA
MUNICIPIO:	BARRANCABERMEJA
OPERADOR:	UT MCD BCA 100
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Etnico
MODALIDAD DE ATENCION	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA CON LECHE	200 a 220 ml	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	15 a 135 g			HUEVOS PERICOS	POLLO CON VERDURAS	CARNE DE RES EN BISTECK
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 a 155 g	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	FRITAS DULCES DE TRIGO	PAN	ARROZ AL PEREJIL	AREPA ASADA
FRUTA	80 a 135 g	MANGO	BANANO			

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA (LÁCTEOS)	200 a 220 ml	AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	15 a 135 g			POLLO EN SALSA DE TOMATE	HUEVOS AL TOMATE	TIRITAS DE CERDO SOFREIDAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 a 155 g	AREPA ASADA	ROSQUETAS DE HARINA DE MAIZ	PASTAS	PAN	PAPA CHORREADA
FRUTA	80 a 135 g	PAPAYA	PIÑA			

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA (LÁCTEOS)	200 a 220 ml	AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE MORA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	15 a 135 g			HUEVO REVUELTO	POLLO DESMECHADO	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 a 155 g	FRITA DE TRIGO CON ZANAHORIA	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	TAJADAS DE MADURO	PAN	ARROZ BLANCO
FRUTA	80 a 135 g	BANANO	PIÑA			

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA (LÁCTEOS)	200 a 220 ml	COLADA DE MAICENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	15 a 135 g			CARNE DE CERDO FRITA	POLLO GUISADO	HUEVOS PERICOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 a 155 g	ROSQUETAS DE HARINA DE MAIZ	AREPA ASADA	MADURO COCIDO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	ARROZ BLANCO
FRUTA	80 a 135 g	NARANJA	BANANO			

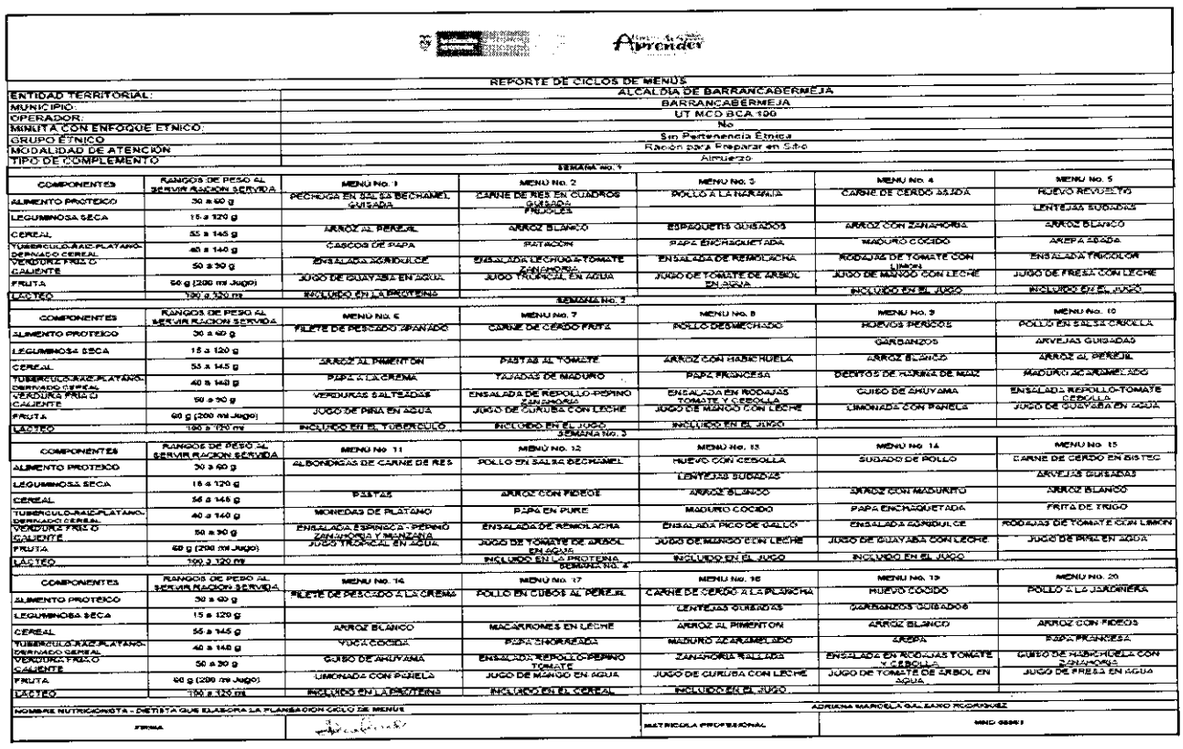
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS		ADRIANA MARCELA GALEANO RODRIGUEZ	
FIRMA		MATRICULA PROFESIONAL	MND 03961

Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús (porción servida) Nivel preescolar	Nivel primaria grados: 1ro, 2do y 3ro	Nivel primaria grados: 4to y 5to	Nivel secundaria	media y ciclo complementario
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana (carne) 1 vez por semana (huevo) 2 veces por semana (leguminosas)	30 g 50 g 15 g	35 g 50 g 24 g	40 g 50 g 50 g	50 g 75 g	50 g -60 g 120 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	55 g – 60 g	70 g – 85 g	90 g – 105 g	125 g – 135 g	140 g – 145 g

Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	**40 g – 62 g**	**50 g – 70 g**	**50 g – 95 g**	**65 g – 110 g**	**80 g – 140 g**
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Fruta y verduras	Todos los días **(verduras)**	**Mínimo 50 g**	**Mínimo 60 g**	**Mínimo 65 g**	**Mínimo 70 g**	**Mínimo 90 g**
Bebida	Grupo II. Fruta y verduras	Todos los días **(fruta)**	**200 cm^3**	**200 cm^3**	**200 cm^3**	**200 cm^3**	**200 cm^3**
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 10 g (si utiliza queso)	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 12 g (si utiliza queso)	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 35 g (si utiliza queso)	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 45 g (si utiliza queso)
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días					
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días					
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	**150 cm^3 - 180 cm^3**	**180 cm^3 - 200 cm^3**	**180 cm^3 - 200 cm^3**	**200 cm^3 - 220 cm^3**	**200 cm^3 - 220 cm^3**

Resolución No 0335 del 2021.



REPORTE DE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BARRANCABERMEJA
MUNICIPIO:	BARRANCABERMEJA
OPERADOR:	UT MCO BCA 100
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENU No. 1	MENU No. 2	MENU No. 3	MENU No. 4	MENU No. 5
ALIMENTO PROTEICO	30 a 60 g	PECHUGA EN SALSA BECHAMEL GUISADA	CARNE DE RES EN CUADROS GUISADA	POLLO A LA NARANJA	CARNE DE CERDO ASADA	HUEVO REVUELTO
LEGUMINOSA SECA	15 a 120 g		FRIJOLES			LENTEJAS GUISADAS
CEREAL	55 a 145 g	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS GUISADOS	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TUBERCULO,RAIZ,PLATANO,DERIVADO CEREAL	40 a 140 g	CASCOS DE PAPA	PATACON	PAPA ENCHAQUETADA	MADURO COCIDO	AREPA ASADA
VERDURA FRIA O CALIENTE	50 a 90 g	ENSALADA AGRIDULCE	ENSALADA LECHUGA TOMATE ZANAHORIA	ENSALADA DE REMOLACHA	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA FRIOLERA
FRUTA	60 g (200 ml Jugo)	JUGO DE GUAYABA EN AGUA	JUGO TROPICAL EN AGUA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN AGUA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE
LACTEO	100 a 120 ml	INCLUIDO EN LA PROTEINA			INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENU No. 6	MENU No. 7	MENU No. 8	MENU No. 9	MENU No. 10
ALIMENTO PROTEICO	30 a 60 g	FILETE DE PESCADO APANADO	CARNE DE CERDO FRITA	POLLO DESMECHADO	HUEVOS PERICOS	POLLO EN SALSA CRIOLLA
LEGUMINOSA SECA	15 a 120 g				GARBANZOS	ARVEJAS GUISADAS
CEREAL	55 a 145 g	ARROZ AL PIMENTON	PASTAS AL TOMATE	ARROZ CON HABICHUELA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL
TUBERCULO,RAIZ,PLATANO,DERIVADO CEREAL	40 a 140 g	PAPA A LA CREMA	YUCAS DE MADURO	PAPA FRANCESA	DEDITOS DE HORNO DE MAIZ	MADURO AC.KARMELIZADO
VERDURA FRIA O CALIENTE	50 a 90 g	VERDURAS SALTEADAS	ENSALADA DE REPOLLO-PEPINO ZANAHORIA	ENSALADA EN RODAJAS TOMATE Y CEBOLLA	GUISO DE AHUYAMA	ENSALADA REPOLLO-TOMATE CEBOLLA
FRUTA	60 g (200 ml Jugo)	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	LIMONADA CON PANELA	JUGO DE GUAYABA EN AGUA
LACTEO	100 a 120 ml	INCLUIDO EN EL TUBERCULO	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO		

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENU No. 11	MENU No. 12	MENU No. 13	MENU No. 14	MENU No. 15
ALIMENTO PROTEICO	30 a 60 g	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES	POLLO EN SALSA BECHAMEL	HUEVO CON CEBOLLA	SUDADO DE POLLO	CARNE DE CERDO EN BISTEC
LEGUMINOSA SECA	15 a 120 g			LENTEJAS GUISADAS		ARVEJAS GUISADAS
CEREAL	55 a 145 g	PASTAS	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO	ARROZ BLANCO
TUBERCULO,RAIZ,PLATANO,DERIVADO CEREAL	40 a 140 g	MONEDAS DE PLATANO	PAPA PURE	MADURO COCIDO	PAPA ENCHAQUETADA	FRITA DE TRIGO
VERDURA FRIA O CALIENTE	50 a 90 g	ENSALADA ESPINACA-PEPINO ZANAHORIA Y MANZANA	ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA AGRIDULCE	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON
FRUTA	60 g (200 ml Jugo)	JUGO TROPICAL EN AGUA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN AGUA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA
LACTEO	100 a 120 ml		INCLUIDO EN LA PROTEINA	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENU No. 16	MENU No. 17	MENU No. 18	MENU No. 19	MENU No. 20
ALIMENTO PROTEICO	30 a 60 g	FILETE DE PESCADO A LA CREMA	POLLO EN CUBOS AL PEREJIL	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	HUEVO COCIDO	POLLO A LA JARDINERA
LEGUMINOSA SECA	15 a 120 g			LENTEJAS GUISADAS	GARBANZOS GUISADOS	
CEREAL	55 a 145 g	ARROZ BLANCO	MACARRONES EN LECHE	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
TUBERCULO,RAIZ,PLATANO,DERIVADO CEREAL	40 a 140 g	YUCA COCIDA	PAPA SANCOCHADA	MADURO AC.KARMELIZADO	AREPA	PAPA FRANCESA
VERDURA FRIA O CALIENTE	50 a 90 g	GUISO DE AHUYAMA	ENSALADA REPOLLO-PEPINO TOMATE	ZANAHORIA SALTEADA	ENSALADA EN RODAJAS TOMATE Y CEBOLLA	GUISO DE HABICHUELA CON ZANAHORIA
FRUTA	60 g (200 ml Jugo)	LIMONADA CON PANELA	JUGO DE MANGO EN AGUA	JUGO DE GURUBA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN AGUA	JUGO DE FRESA EN AGUA
LACTEO	100 a 120 ml	INCLUIDO EN LA PROTEINA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL JUGO		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENUS	ADRIANA MARCELA GALEANO RODRIGUEZ
FIRMA	MATRICULA PROFESIONAL: MNC 0000

El día 19 de septiembre de 2022 se da inicio al contrato 4569-2022 **PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER**, para la atención del programa de alimentación escolar durante la vigencia 2022, la secretaria de Educación Distrital realizo la entrega respectiva de la focalización de los beneficiarios al operador de acuerdo con la resolución 0335 de 2.021.

La Entidad Territorial suscribió contrato de Interventoría para ejercer la verificación y cumplimento a la prestación del Servicio de alimentación Escolar en el Distrito de Barrancabermeja con objeto **INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER.**

La Secretaría de Educación Distrital ha venido dando el respectivo cumplimiento a la directive 08 de 29 de diciembre de 2022 emanada por la UAPA donde se brindan las orientaciones para la prestación del servicio de manera presencial y sin restricciones de aforo en los establecimientos educativos oficiales y no oficiales del país, desde educación inicial hasta educación media emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender.

El periodo reportado corresponde a lo determinado en la cláusula Octava forma de pago del contrato de interventoría, en el desarrollo de actividades durante el periodo comprendido entre el 3 de noviembre al 2 de diciembre de 2022 para un total de treinta (30) días calendario.

Las siguientes son las actividades:

En el presente informe técnico se realiza una descripción de las actividades realizadas entre el 3 de noviembre al 2 de diciembre de 2022:

CUADRO No. 1 ACCIONES EJECUTADAS PERIODO DE EJECUCION DEL 03 DE NOVIEMBRE AL 2 DE DICIEMBRE DE 2022	
Acción 1:	Contratación de los profesionales para la ejecución del contrato.
Acción 2:	Visita a bodega y administrativa, día 18 de noviembre del 2022.
Acción 3.	Acompañamiento a las instituciones educativas con el fin de verificar los productos para ración preparada en sitio y las condiciones de almacenamiento de las mismas.
Acción 4.	Capacitaciones a los profesionales en temas como socialización sobre visitas a instituciones educativas y no conformidades, capacitación sobre minutas y lineamientos técnicos de la resolución 335 del 23 de diciembre del 2021.
Acción 5.	Entrega de dotación a inspectores de campo.
Acción 6.	Se realizaron 29 visitas a instituciones educativas, de las cuales, 20 fueron urbanas, clasificadas de la siguiente manera: 3 almuerzo, 5 RPS y 12 RI; 9 fueron rurales clasificadas así: 5 RPS y 4 RI.
Acción 7.	Se presentó un caso de atención prioritaria, en la sede I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio, el día 16 de noviembre del 2022.
Acción 8.	Toma de muestras microbiológicas en superficies, ambientes, productos y personal (manos), en sedes educativas y bodega.
Acción 9.	Revisión de planillas de entrega de raciones alimentarias del mes de octubre.
Acción 10.	Cierre de no conformidades de visitas en sedes educativas, bodega y área administrativa.

Adicionalmente dentro de las actividades desarrolladas correspondientes al período de las entregas del complemento alimentario del Programa de Alimentación Escolar del mes de Noviembre de 2022, se pueden evidenciar las siguientes actividades realizadas por la interventoría en el componente técnico:

3.1.2. Visitas a sedes educativas entregas (Período del 03 AL 25 NOVIEMBRE DE 2022)

Según el informe ejecutivo N° 1 presentado por la interventoría, especifica que el periodo reportado corresponde a lo determinado en la cláusula octava forma de pago del contrato de interventoría, en el desarrollo de actividades durante el periodo comprendido entre el 03 de noviembre al 2 de diciembre de 2022, para un total de treinta (30) días calendarios.

En el presente informe se realiza una descripción de las vistas realizadas en las Sedes Educativas por parte de la Interventoría en la entrega de la modalidad Ración Industrializada (RI), ración preparada en sitio (Complementos alimentarios JM/JT – Almuerzo), ración preparada en sitio tipo Almuerzo, Comida Caliente Transportada (Almuerzo), con un total de raciones adjudicadas de 22.202 durante el periodo comprendido entre el 03 AL 25 NOVIEMBRE de 2022 en todas las sedes de carácter público del distrito especial de Barrancabermeja.

Del mismo modo, teniendo en cuenta el COVID 19, se deben atender con todos los protocolos de bioseguridad exigidos durante las entregas (uso obligatorio de elementos de protección personal y elementos desinfectantes).
Durante las visitas realizadas por el equipo de profesionales de la interventoría a las sedes educativas, se evaluaron los ítems descritos en el formato de visita PDAE-F-017, se tomaron evidencias fotográficas y fueron adjuntadas de acuerdo al instructivo interno de evidencia, al finalizar cada semana se entregan, se redactó un informe escrito de las visitas realizadas adjuntando los planes de mejora de acuerdo a las no conformidades encontrados durante las visitas a las sedes educativas.

A continuación, se relacionan las sedes educativas visitadas por parte de la interventoría durante el presente periodo, la información suministrada de las sedes educativas es según modalidad y cobertura evaluada:

Cuadro 1: Cronograma visita técnicas realizadas en el periodo comprendido entre el periodo 03 de noviembre al 25 de noviembre del 2022.

CONSOLIDADO VISITA MES NOVIEMBRE

ZONA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	CUPOS ASIGANADOS	MODALIDAD/ RACIÓN	FECHA DE VISITA
URBANA	CAMILO TORRES RESTREPO	EDUARDO SANTOS	332	RIJM- RIJT	08 de noviembre de 2022
URBANA	JOHN F KENNEDY	PRINCIPAL	236	RPS/ALMUERZO	08 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUTO TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	PROVIVIENDA	237	RPSJM-RPSJT	08 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUTO TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	SANTA ANA	231	RIJM- RIJT	08 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO	MANUELA BELTRAN	321	RIJM- RIJT	09 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO	MI GRANJITA	325	RIJM-RIJM	09 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR DE COMERCIO	LARA PARADA	115	RPSJM-JT	09 de noviembre de 2022
RURAL	PUEBLO REGAO	QUEMADERO	93	RIJM	10 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCION EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO	MARIA CANO	165	RIJM	10 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DIEGO HERNADEZ DE GALLEGO	PRINCIPAL	386	RPSJM-RPSJT	10 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA	NUEVA GRANADA	387	RIJM-RIJT	10 de noviembre de 2022
RURAL	LOS LAURERLES	CAMPO 38	39	RIJM	10 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE PRUDENCIO PADILLA	CENTRAL INTEGRADA	379	RIJM-JT	11 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA VEINTI SEIS DE MARZO	PRINCIPAL	177	RPSJM - RPSJT	11 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CRISTO REY	PRINCIPAL	288	RPS-ALMUERZO	11 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR DE INDUSTRIAL	PRINCIPAL	553	RIJM-JT	11 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL CASTILLO	CINCUNTENARIO	160	RPS JM-JT	11 de noviembre de 2022
RURAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA FORTUNA	LA GLORIA	20	RIJM	15 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUTO TECNICO EN COMUNICACIONES	BUENOS AIRES	92	RIJM-JT	15 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA VEINTI SEIS DE MARZO	LA ESPERANZA	190	RIJM	15 de noviembre de 2022

URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO SUPERIOR COMERCIO	BELEN	194	RIJM-JT	15 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA	PRINCIPAL	428	RPS-ALMUERZO	16 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	FE Y ALEGRIA	429	RIJM	16 de noviembre de 2022
URBANA	CENTRO EDUCATIVO JHON F KENNEDY	PRIMERO DE MAYO	398	RIJM-RIJT	16 de noviembre de 2022
RURAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS LAURELES	CAMPO 45	39	RIJM	16 de noviembre de 2022
RURAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS LAURELES	LA FLOREST	129	RIJM	16 de noviembre de 2022
RURAL	INSTITUCION EDUCATIVA PUEBLO REGAO	CAMPO 16	170	RPSJM	21 de noviembre de 2022
RURAL	INSTITUCION EDUCATIVA PUEBLO REGAO	CAMPO 23	241	RPSJM-RPSJT	21 de noviembre de 2022
RURAL	INSTITUCION EDUCATIVA PUEBLO REGAO	PRINCIPAL	176	RPSJM	21 de noviembre de 2022

Cuadro 2: Total de visitas realizadas en modalidad alimentos ración industrializada (RI) y ración preparada en sitio (RPS ALMUERZO – RPSJM/ JT).

TOTAL, SEDES EDUCATIVAS VISITADAS MES DE NOVIEMBRE	
URBANAS	20
RURALES	9
TOTAL	**29**

Cuadro 3: Total de visitas según la modalidad alimentos ración industrializada (RI) y ración preparada en sitio (RPS-ALMUERZO/ RPSJM-JT) y zona (Urbana – Rural).

VISITAS POR MODALIDAD		
URBANAS	RPS-ALMUERZO	3
	RPSJM - RPSJT	5
	RIJM - RIJT	12
RURALES	RPS-ALMUERZO	0
	RPSJM - RPSJT	5
	RIJM - RIJT	4
TOTAL		**29**

3.1.3.Descripción generalizada visitas a sedes educativas.

Durante las respectivas visitas realizadas en el período comprendido entre el 3 de noviembre al 25 de noviembre de 2.022 se identifican los aspectos revisados.

3.1.3.1. Instalaciones físicas y sanitarias.

La entrega de los alimentos diarios correspondientes al ciclo menú aprobados por la entidad territorial competente ETC para las modalidades complemento alimentario jornada mañana preparado en sitio, complemento alimentario jornada tarde preparado en sitio, almuerzo preparado en sitio en las instituciones educativas se realizó en el comedor estudiantil, en el caso de la entrega de complemento alimentario ración industrializada en sedes que no cuentan con comedor escolar se recomienda la adecuación de un lugar aulas, o espacio abierto cubierto con techo esto como una medida provisional para realizar el almacenamiento de los alimentos, allí se pudo verificar las condiciones físicas y sanitarias de las instalaciones (área de almacenamiento de los productos, área de distribución, área de almacenamiento de insumos de aseo, instalaciones sanitarias y áreas de espera) se pudo evidenciar de forma general que están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección de igual manera cumplen con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. El área que se dispuso como área de

distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas cumple con las condiciones higiénicas sanitarias, los techos evitan la acumulación de suciedad, condensación formación de hongos y mohos, los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Durante la jornada se evidenciaron letreros alusivos a la aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), ubicados estratégicamente en las instalaciones del comedor escolar.

Se dispone de un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, ubicado adecuadamente y protegido. Se evidenció la dotación de elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) e instalaciones sanitarias en buen estado.

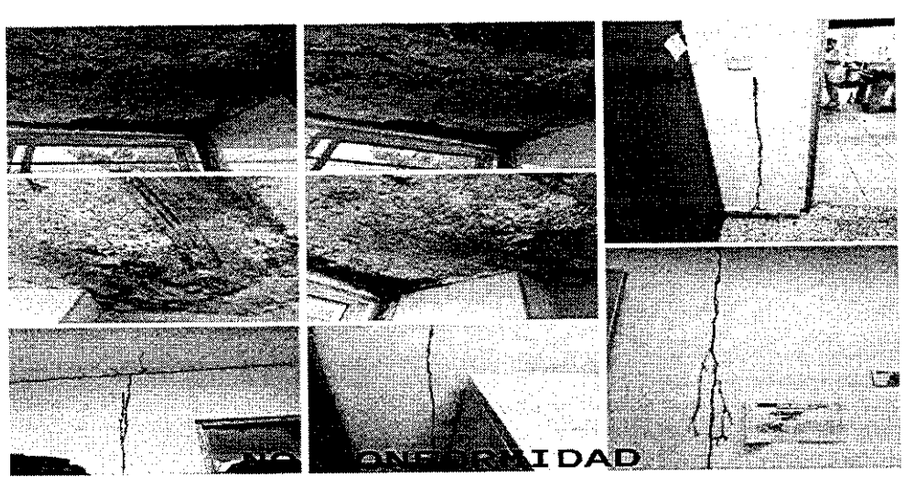
Figura 1. Evidencias fotográficas de instalaciones físicas y sanitarias



A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las visitas de campo:

- Durante la visita técnica se evidenció presencia plaga de comején en el techo del área de almacenamiento. (I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal).
- Durante la visita técnica se observa en el área de almacenamiento manchas en el techo causadas por humedad. (I.E John F Kennedy – Primero de mayo).
- Durante la visita técnica se evidencio humedad en las paredes ubicadas en la parte superior del comedor escolar. (I.E Diego Hernández de Gallego – Principal).
- Durante la visita técnica se evidencia que las ventanas tanto de la cocina/área de proceso, como del comedor escolar no cuentan con malla anti-insecto como lo indica la normatividad vigente. (I.E John F Kennedy – Principal, Primero de Mayo, I.E Pueblo Regao – Quemadero, I.E Veintiséis de Marzo – Principal.

Figura 2. Evidencia fotográfica de no conformidades de instalaciones físicas y sanitarias.



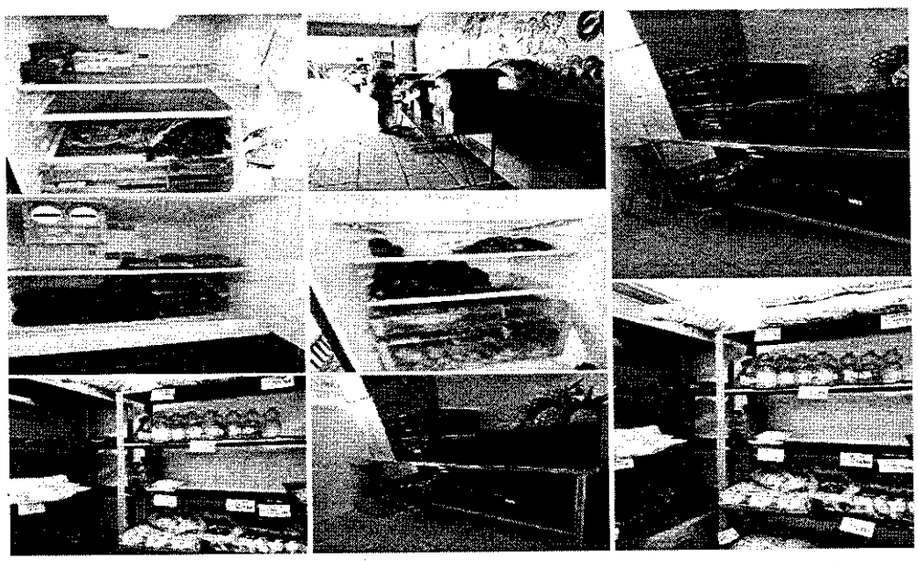
3.1.3.2. Almacenamiento materias primas e insumos y producto terminado.

El almacenamiento de los productos terminados se realiza ordenadamente sobre estibas en sus empaques secundarios y canastillas, limpias y en buen estado lo cual permita la inspección, limpieza si es necesario.

Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan ningún tipo de contaminación y son aptos para el consumo, del mismo modo se observa que los productos se encontraban empacados y rotulados, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.

Las materias primas son almacenadas con su respectiva rotulación permitiendo una adecuada rotación (PEPS) de materias primas según la programación de ciclo de menú de manera semanal, evitando deterioro o vencimiento de las mismas.

Figura 3. Evidencias fotográficas de almacenamiento de alimentos sedes educativas.



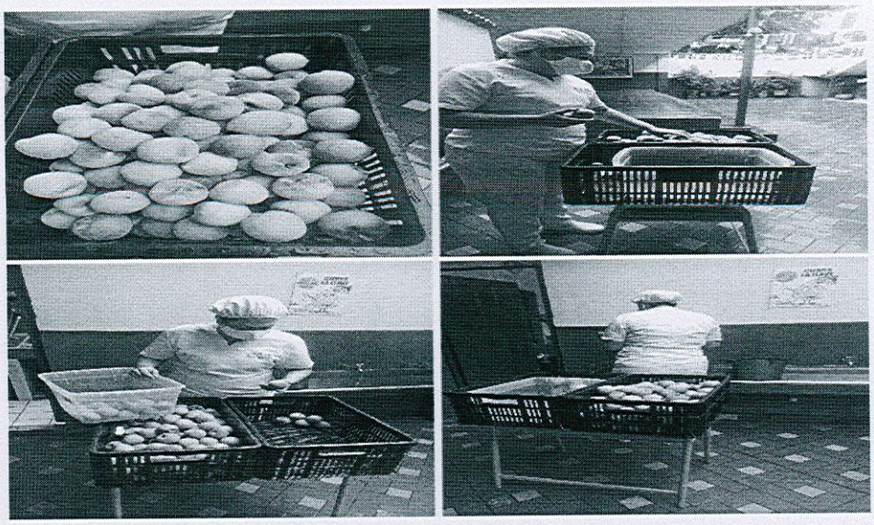
A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las visitas de campo:

- Durante la visita técnica se evidenció que el kárdex se maneja de forma semanal y digital, cabe resaltar que el kárdex se debe manejar de forma diariamente. (I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Provivienda, I.E Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos, I.E John F Kennedy – Principal, Primero de Mayo, I.E Diego Hernández de Gallego – Principal, I.E Normal Cristo Rey – Principal, I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal, Fe y Alegría, I.E Pueblo Regao – Principal, Campo 16).
- Durante la visita técnica se evidencia que la sede carece de control y registro de temperatura de los alimentos refrigerados a la temperatura entre 2°C a 4°C (I.E Camilo Torres Restrepo – Manuela Beltrán, I.E Veintiséis de Marzo – Principal, La Esperanza, I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Fe y Alegría).
- Durante la visita técnica no se evidencia registro de temperatura de los alimentos congelados a la temperatura de 18°C y no se llevan registros se realiza a la temperatura entre 2°C a 4°C (I.E Veintiséis de Marzo – Principal).

3.1.3.3. Condiciones de preparación.

Las frutas son lavadas y desinfectadas con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecida en el plan de saneamiento del operador, en este programa se establece que las frutas son seleccionadas, lavadas con abundante agua y desinfectadas con ácido per acético al 15% volumen de concentración y el método de aplicación es por aspersión.

Figura 4. Evidencia fotográfica del proceso de desinfección en frutas.



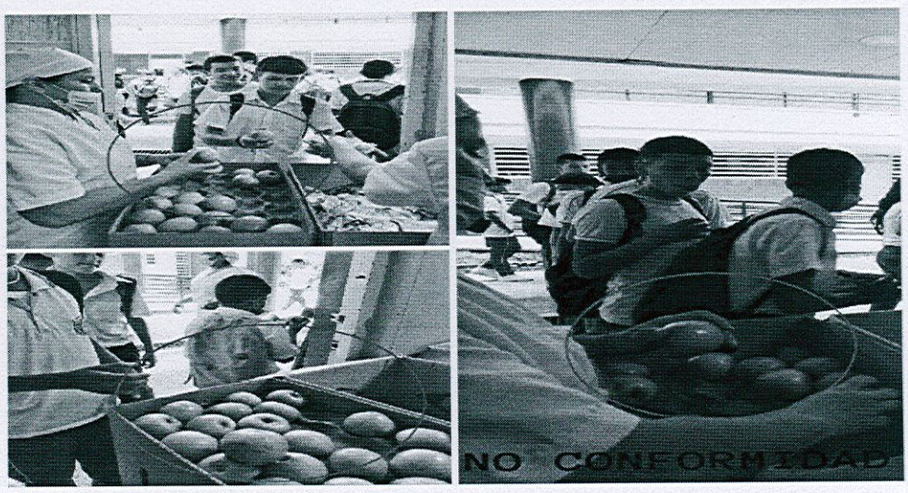
A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las visitas de campo:

- Durante la visita técnica no se evidencia lavado y desinfección de fruta (Manzana). (I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Principal).

- Durante la visita técnica se evidenció que no se lleva registro y control de temperatura durante la preparación de los alimentos. (I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Provivienda, I.E John F Kennedy - Principal, I.E Veintiséis de Marzo – Principal, I.E Pueblo Regao – Principal).

- Durante la visita técnica se evidenció que no se lleva registro y control de temperatura durante la preparación de los alimentos a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C. (I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Provivienda, I.E John F Kennedy – Principal, I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – Lara Parada, I.E Veintiséis de Marzo – Principal, I.E Pueblo Regao – Principal).

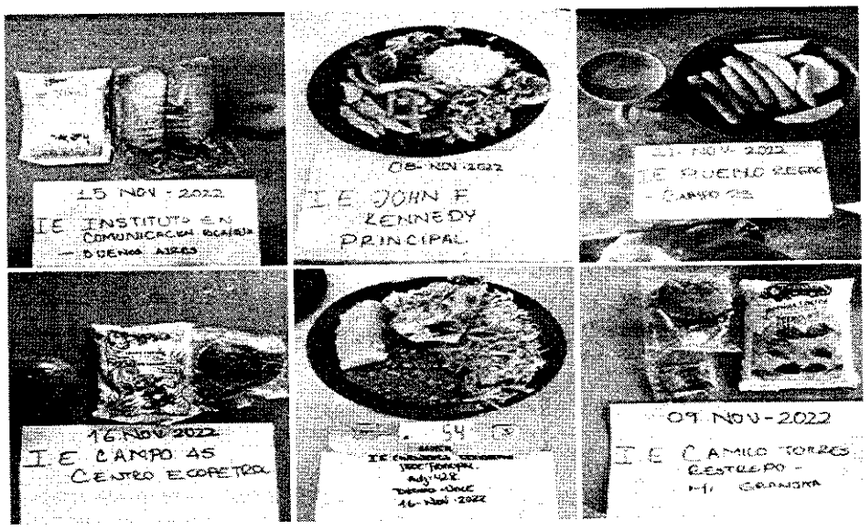
Figura 5. Evidencia fotográfica de las no conformidades de las condiciones de preparación.



3.1.3.5. Cumplimiento de menús – gramajes.

En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC complemento alimentario jornada mañana preparado en sitio – complemento alimentario jornada tarde preparado en sitios – complemento alimentario preparado en sitio – complemento alimentario jornada mañana ración industrializada – complemento alimentario jornada tarde ración industrializada.

Figura 6. Evidencias fotográficas Cumplimiento de menús – gramajes.



A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las vistas de campo:

- Durante la visita técnica no se observa publicado el menú aprobado por la ETC. (I.E Pueblo Regao – Principal).
- Durante la visita técnica se observa intercambio de menú no autorizado (se entrega el menú No. 13 por el menú No. 10). (I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – Lara parada).
- Durante la visita técnica se evidencia que el menú programado era el No. 15 y se hace entrega de menú No. 14, dicho intercambio se efectuó sin soporte de la previa autorización por parte de la ETC. (I.E Camilo Torres Restrepo – María Cano, I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Nueva Granada, I.E Los Laureles – Campo 38, I.E CASD José Prudencio Padilla –
- Central Integrada).

Durante las visitas técnicas realizadas por el equipo de interventoría se evidenciaron los siguientes menús:

SEMANA 1

- **08 de noviembre**

RI MENÚ No 12: Avena UHT, Mantecada y Manzana.
RPS MENÚ No 12: Avena con leche, deditos de harina de maíz y piña.
RPS – ALMUERZO MENÚ No 8: Pollo desmechado, Arroz con habichuela, Papa a la francesa y Ensalada rodajas de tomate y cebolla.
RI MENÚ No 8: Avena UHT sabor a Vainilla, Mantecada y Manzana.

- **09 de noviembre**

RPS MENÚ No 13: Juego de Guayaba con leche, Huevos Revueltos y Tajadas maduras.
RI MENÚ No 13: Yogurt sabor a melocotón, Ponqué combinado y Bocadillo combinado.

- **10 de noviembre**

RI MENÚ No 15: Avena UHT canela, Lengua y Granola.
RPS MENÚ No 13: Huevo revuelto, Tajadas de Maduro y Juego de Guayaba con Leche.

- **11 de noviembre**

RPS MENÚ No 15: Jugo de mora con Leche, Pollo en salsa de tomate y Tajadas maduras.
RPS MENÚ No 15: Juego de mora con leche, Albóndigas de carne de res y Arroz blanco.
RI MENÚ Sin Especificar: Pan Blanco. Leche entera sabor a Fresa y Manzana Verde.
RPS – ALMUERZO MENÚ No 15: Carne de cerdo bistec, Arvejas guisadas, Arroz blanco, Frita de trigo, Rodajas de tomate y Juego de piña en agua.
RI MENÚ No 14: Leche entera UHT con sabor a fresa, Galleta casera y Bocadillo de Guayaba.

SEMANA 2

- **15 de noviembre**

RI MENÚ No 17: Leche entera UHT, Pan de Mantequilla y Durazno.

- **16 de noviembre**

RPS MENÚ No 18: Jugo de Fresa con leche, Carne de Cerdo y Tajada de plátano.
RPS – ALMUERZO MENÚ No 18: Carne de cerdo a la plancha, Lentejas Guisadas, Arroz al pimentón, Maduro acaramelado, Zanahoria rallada y Jugo de curuba con leche.
RI MENÚ No 18: Leche sabor a Vainilla, Torta de zanahoria y Mandarina.
RI MENÚ No 17: Leche entera UHT larga vida, Pan de queso y Durazno.

SEMANA 3

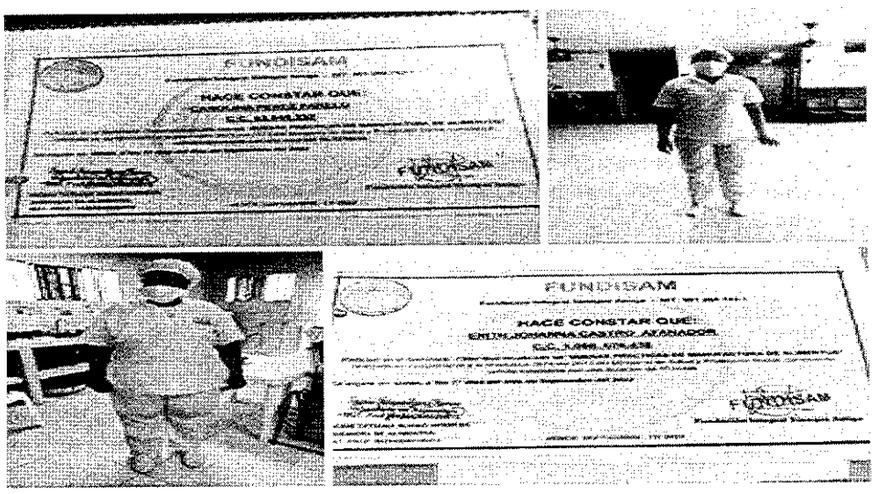
- **21 de noviembre**

RPS MENÚ No 1: Avena Con Leche, Deditos de Harina de Maíz y mango.

3.1.3.6. Personal manipulador de alimentos

Durante la inspección del cumplimiento de requisitos sanitarios aplicados para el personal manipulador de alimentos, establecido en la resolución 2674 de 2013 Cap. III, se verifica la dotación completa y en buen estado de los manipuladores de alimentos, que sea de color blanco, limpia y de acorde a las especificaciones de la normatividad legal vigente, tanto para la modalidad de preparado en sitio como de ración industrializada, así mismo se observó que la presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).

Figura 7. Evidencia fotográfica de los manipuladores de alimentos.



A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las vistas de campo:

- Se evidencia que la manipuladora Heidy Jiménez con C.C. 1096214830 presentaba uñas con esmalte (transparente), adicional a eso no cuenta con calzado adecuado a la actividad desarrollada (portaba tenis de material permeable) acorde a lo estipulado en la Res. 2674/2013 Art. 14, Inciso 2 y en la Res. 29452/2017 ítem 4.3.3.1. (Institución educativa Camilo Torres sede Eduardo Santos).

Figura 8. Evidencia fotográfica del personal manipulador portando la dotación incompleta.



Adicionalmente, se verificó las certificaciones médicas en la hoja de vida del personal manipulador encargado de la entrega de las raciones alimentarias con concepto apto para manipular alimentos, no mayor a un año, su acreditación en formación de educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos no mayor a un año y, registro de asistencia a capacitación efectuada por el operador.

- Durante la revisión documental en visita técnica a la Institución educativa Camilo Torres sede Eduardo Santos, Manuela Beltrán y la Institución educativa Pueblo Regado sede Quemadero, se evidencio el formato correspondiente al plan de capacitación desactualizado, sin registro de asistencia a capacitaciones en el mes de octubre.

Por último, se evidencia que la cantidad de manipuladores de alimentos encontrados en las sedes educativas obedece lo establecido en la resolución vigente No 0335 de 2021, cabe

mencionar que los complementos alimentarios son entregados en dos tipos de jornada: mañana y tarde en el horario establecido.

- Durante la visita a la Institución Educativa Jhon F. Kennedy sede Principal, se evidencio el incumplimiento de manipuladoras de alimentos no cumplen con la cantidad de manipuladoras de alimentos de acuerdo con la establecido por la resolución N° 0335 del 2 de octubre de 2021 se observó laborando 2 manipuladoras cuando deberían estar laborando 4.

3.1.3.7. Condiciones de saneamiento.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: Durante las visitas técnicas a las sedes educativas se evidencia los programas de limpieza y desinfección para cada una de ellas, con procedimientos escritos y registro de las actividades.

Igualmente, se evidencia la utilización de productos de limpieza y desinfección, los cuales, cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación) y son almacenados en sitios ventilados, identificados, protegidos, y se encuentran debidamente rotulados y organizados.

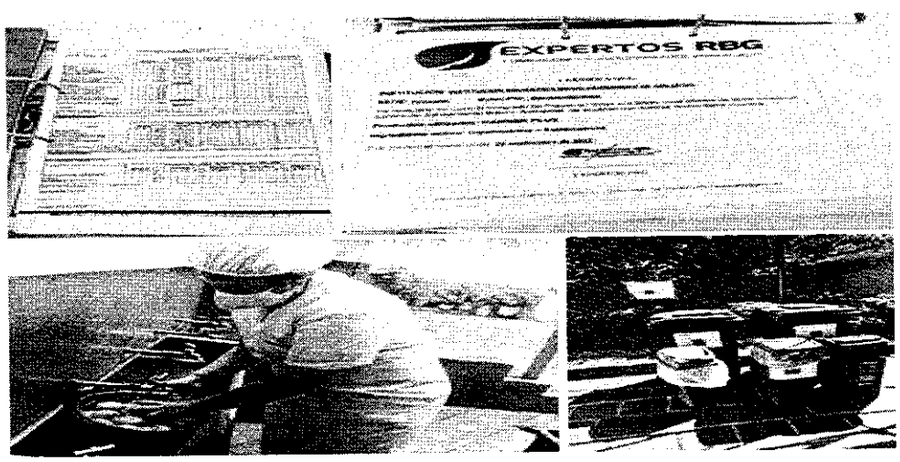
Se evidencia que las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.

ABASTECIMIENTO DE AGUA: Durante las visitas técnicas a las sedes educativas en área urbana y rural se evidencia que, en su mayoría, el abastecimiento de agua se recibe de la red de acueducto municipal, y que el uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garantizan su inocuidad.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS: Se evidencia dentro del plan de saneamiento el debido programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, y se aplica separación en el sitio, que las sedes educativas cuentan con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje, en consecuencia se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES): Durante la inspección de sedes educativas adscritas al PAE se evidencia la presencia del programa de manejo integrado de plagas, con procedimientos escritos y registros de las actividades preventivas o correctivas ejecutadas, con aplicación de métodos de control acorde a las especificaciones determinadas para el operador, dichos controles están a cargo de PALMERA JUNIOR, se evidencian soportes físicos de las visitas, fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos utilizados.

Figura 9. Evidencia fotográfica de implementacion del plan de saneamiento.

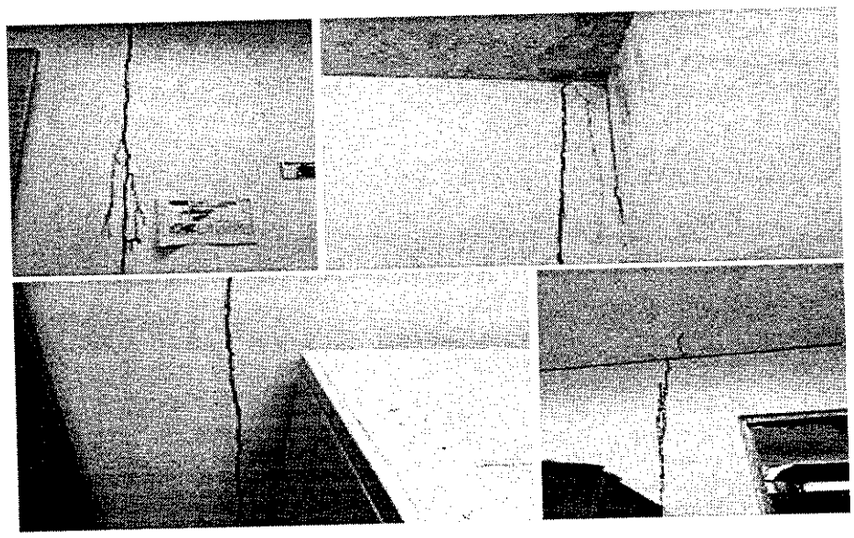


A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las vistas de campo:

- Durante la visita técnica a la Institución educativa Pueblo Regao sede Quemadero no se evidencio ejecución de la verificación de pH y Cloro del agua para consumo humano según exigencias de la normatividad vigente.
- Durante la visita técnica a la I.E. Técnico Industrial sede Principal, no se evidencio el lavado y desinfección de frutas (Manzana).

- Durante la visita técnica a la Institución educativa Técnico Industrial sede Principal no se evidenció tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua para limpieza y desinfección.
- Durante la visita técnica a la Institución Educativa Ciudadela Educativa sede Principal, se evidenció que existe presencia de plaga de comején.

Figura 10. Evidencia fotográfica de no conformidades del plan de saneamiento.



3.1.3.8. Condiciones de transporte.

Para la entrega de las raciones industrializadas y materias primas para preparado en sitio, se efectúa la inspección de los vehículos contratados para el transporte de los alimentos, donde

se evidencian los documentos (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito - SOAT, tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplica) de los vehículos, FURGÓN marca Chevrolet, de placas GQV - 201, modelo 2022, FURGÓN marca Chevrolet, de placas SRS365, modelo 2017, FURGÓN marca Chevrolet, de placas WOL 479, modelo 2022, FURGÓN marca Chevrolet, de placas JVM577, CHANA FURGÓN, de placas TTT 089, FURGÓN de placas GQV 227, todos estos vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior de forma clara y visible la leyenda **"transporte de Alimentos"** y son utilizados exclusivamente para ello.

De igual manera, se evidencia que los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias de los vehículos en un porcentaje del 100%.

Se hizo verificación de la documentación pertinente al personal transportador quienes cuentan con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.

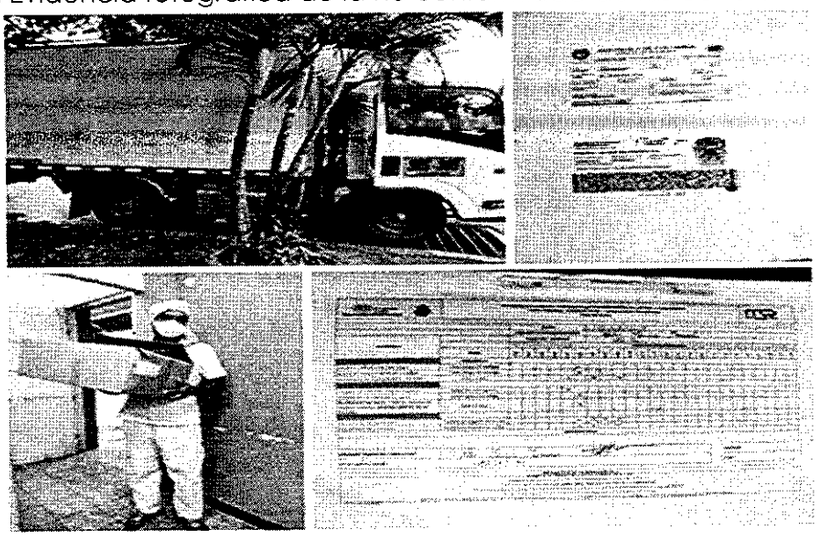
Se evidencia que los vehículos transportadores no almacenan los alimentos directamente sobre el piso, haciendo uso de canastillas plásticas para esta actividad, las cuales, se encuentran debidamente lavadas, desinfectadas y son ubicadas sobre estibas con el fin de aislar cualquier contacto del alimento con el piso.

- Durante la visita a la Institución Educativa de Telecomunicaciones sede Buenos Aires se observó que el vehículo transportador con placas SRS -365 no cuentan con la carpeta actualizada, el personal transportador no cuenta con certificación de

www.barrancabermeja.gov.co
Carrera 8 # 6-19, piso 2, Edificio Super Estrellas, Sector Comercial

manipulación de alimentos y dotación completa portando (tenis deportivos) incumpliendo la normatividad vigente.

Figura 11. Evidencia fotográfica de la no conformidad de las condiciones de transporte.

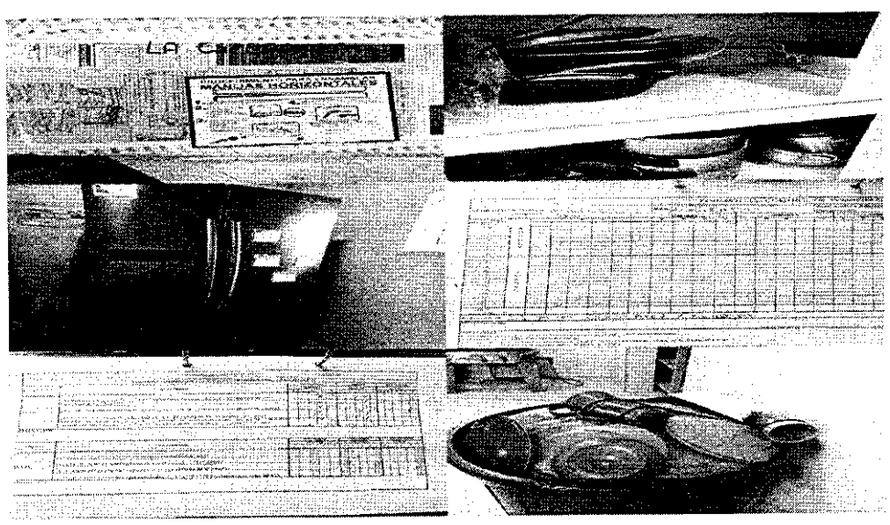


3.1.3.9. Equipos y utensilios.

Durante la inspección ejecutada a las sedes educativas, se evidencian que los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección, asimismo, el menaje donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son suficientes para atender a la totalidad de beneficiarios, de material lavable y fácil desinfección, dando cumplimiento a la Res. 2674/2017 Art. 9, inciso 1.

Adicionalmente, los equipos usados para almacenamiento en frío (neveras y congeladores) disponen de sus respectivos manuales, registros de mantenimiento preventivo y correctivo, así como de hoja de vida de los equipos, de igual forma, acorde a lo establecido en la Res. 2674/2017 Art. 10, inciso 3, cuentan con un control de temperatura (termómetro) y registro de temperaturas para comprobar sus adecuadas condiciones de funcionamiento para mantener las temperaturas de refrigeración o congelación requeridas.

Figura 12. Evidencia fotográfica de equipos y utensilios.



Por otra parte, se presentan las siguientes no conformidades reportadas en las visitas de campo a las Instituciones educativas:

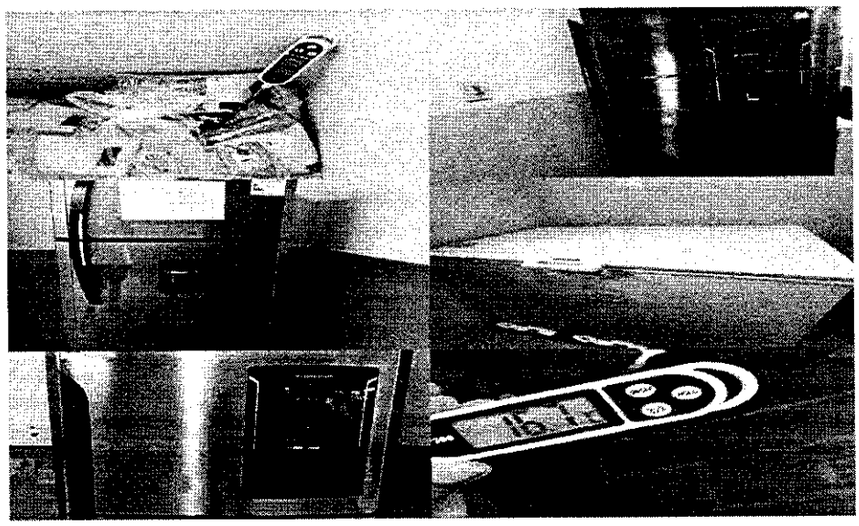
- Durante la visita técnica, no se evidencia el cumplimiento de los requisitos establecidos en la norma referente a los equipos (neveras y congeladores) usados para el almacenamiento en frío de alimentos, esto es, manuales, hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables y registros del servicio de mantenimiento preventivo y correctivo, en las siguientes Instituciones educativas:

- I.E. John F. Kennedy – Sede Principal, Primero de Mayo.
- I.E. Veintiséis De Marzo – Sedes: Principal.
- I.E. Mpal. Camilo Torres Restrepo – Sedes: Manuela Beltrán, Eduardo Santos.
- I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Sede Fe y Alegría.
- I.E. Los Laureles – Sedes: Campo 45.
- I.E. Pueblo Regao – Sede Principal.

- A lo largo de las visitas técnicas de inspección se evidencia que, en las siguientes sedes educativas, las neveras y congeladores carecen de control y registro de temperatura (Res. 2674/2013 Art. 10 inciso 3):

- I.E. John F. Kennedy – Sede Principal, Primero de Mayo.
- I.E. Veintiséis De Marzo – Sedes: La Esperanza.
- I.E. Mpal. Camilo Torres Restrepo – Sedes: Manuela Beltrán, Eduardo Santos.
- I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Sede Fe y Alegría.
- I.E. Los Laureles – Sedes: Campo 45.

Figura 13. Evidencia fotográfica de no conformidades de equipos y utensilios.



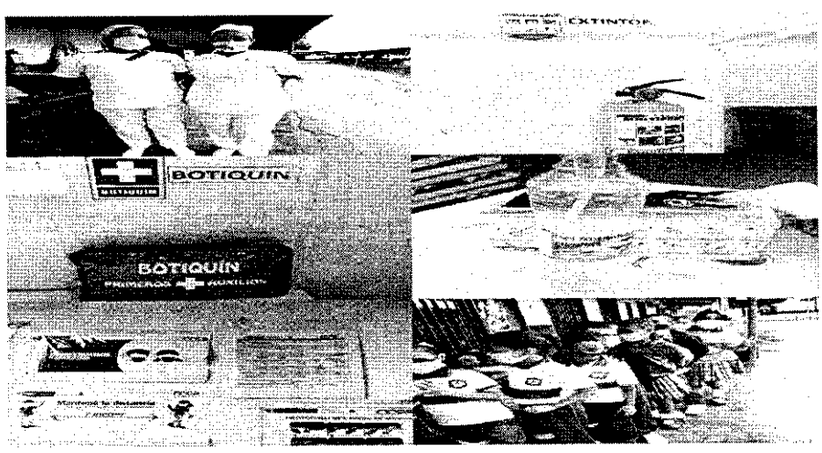
3.3.10. Sistema de gestión de seguridad en el trabajo.

En el marco del cumplimiento de especificaciones técnicas se evidencia se evidencia durante la inspección a las instituciones educativas que se atienden las recomendaciones generales para la contención de COVID – 19, promoviendo el auto cuidado, con uso adecuado de tapabocas, lavado frecuente y correcto de manos y publicando señalización de dichas medidas en lugares visibles (protocolo de lavado de manos, uso de elementos de protección personal y distanciamiento físico mínimo de un metro), también, se cuenta con solución desinfectante (alcohol glicerina al 60% máximo 95%) tanto para colaboradores, como para los beneficiarios del programa.

En el mismo orden, se observa que el personal manipulador porta correctamente los elementos de protección personal para prevenir el contagio de COVID-19 (uso de

protección naso bucal), cuentan con insumos como jabón líquido neutro y toalla de papel de un solo uso, en cantidad suficientes para un correcto lavado de manos, se evidencia extintor de incendios con fechas de recarga vigentes y botiquín de primeros auxilios para la atender emergencias que se puedan presentar durante la jornada de entregas.

Figura 14. Evidencia fotográfica del Sistema de Gestión de Seguridad en el Trabajo.

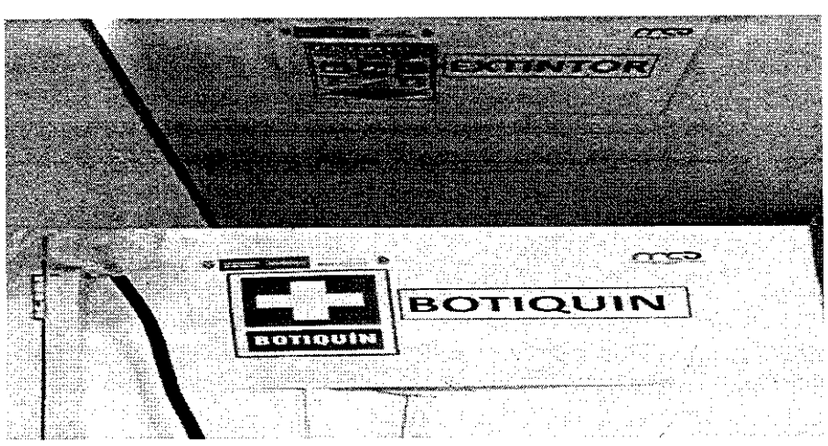


A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las visitas de campo a las Instituciones educativas:

- No se evidencia el cumplimiento de medidas de bioseguridad como la existencia de extintor de incendios y botiquín de primeros en las siguientes instituciones educativas:

- I.E. Mpal. Camilo Torres Restrepo – Sedes: Eduardo Santos, Mi granjita.
- I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Sede Nueva Granada.
- I.E. Los Laureles – Sedes: Campo 38, La Forest.
- I.E. Técnico Superior Industrial – Sedes: Santa Ana, Principal,
- I.E. CASD José Prudencio Padilla – Sede Central Integrada.
- I.E. Técnico Superior De Comercio – Sedes: Belén.
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Sedes: La Gloria.

Figura 15. Evidencia fotográfica de no conformidades del Sistema de Gestión de Seguridad en el Trabajo.

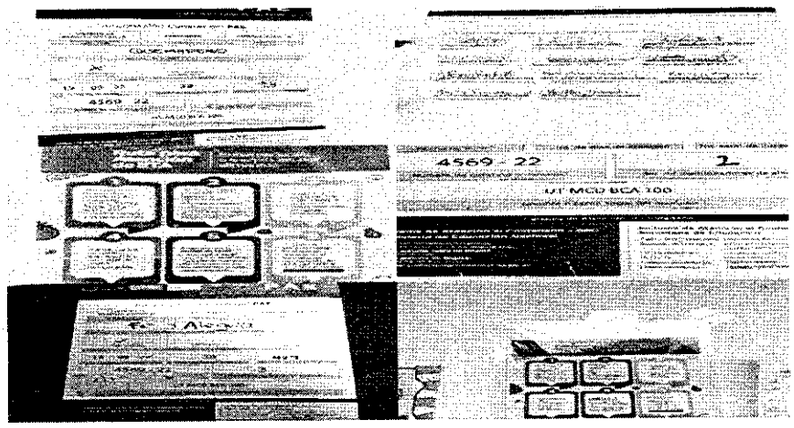


2.11. GESTIÓN SOCIAL

Durante el recorrido de inspección se evidencia que las fichas técnicas de información del PAE se encuentran publicadas en áreas visibles del comedor escolar o de distribución de

raciones, las cuales cuentan con la siguiente información: fecha, numero de contrato, número total de cupos adjudicados, nombre de la institución, sede, especificación del complemento y jornadas de entrega; de igual manera, el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR. Adicionalmente, se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.

Figura 16. Evidencia fotográfica de fichas técnicas de información del PAE.

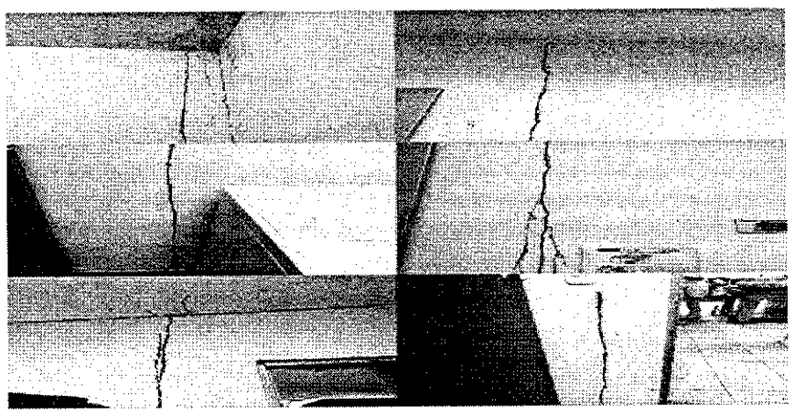


2.13. CASOS DE ATENCIÓN PRIORITARIA

En el transcurso de las visitas técnicas de interventoría en las sedes educativas durante el periodo comprendido entre el 03 de noviembre al 02 de diciembre del año en curso, con modalidad de Ración Preparada en Sitio (RPS) se evidencia el siguiente caso de atención prioritaria:

- **I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Sede Principal:** El día 16 de noviembre de 2022, durante la visita de campo a la institución educativa, la cual cuenta con 428 adjudicados/beneficiarios de ración preparada en sitio tipo almuerzo, el equipo técnico de interventoría evidencia inadecuadas condiciones de almacenamiento por la existencia de plaga (comején) en el área de almacenamiento de alimentos, lo que, a su vez, representa alto riesgo de contaminación.

Figura 17. Evidencia CAP - I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Sede Principal.



4.VISITAS A BODEGA Y ADMINISTRATIVA.

4.1VISITA A BODEGA DE ALMACENAMIENTO DEL OPERADOR UT MCD BCA 100 CONTRATO DE OPERACIÓN 4569-22.

Se realizó visita a bodega del 18 de noviembre por parte del equipo técnico de interventoría en esta visita se evaluaron los siguientes criterios (calidad del producto almacenado, personal manipulador de alimentos, condiciones de almacenamiento de alimentos, plan de

saneamiento básico, manejo administrativo dentro de la bodega, condiciones de transporte, instalaciones físicas y sanitarias, bioseguridad, estado y mantenimiento de equipos, verificación de inventarios de alimentos en bodega según programación para la distribución de productos y materias primas para las diferentes modalidades (CAJMPS, CAJTPS, APS Y RI) a cada una de las instituciones, correspondiente a las semanas 1,2,3,4 ciclo de menú del 1 al 20 para entregar en las fechas del 03 al 25 de nviembreo de 2022. Anexo evidencia documento FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORÍA BODEGA..
Durante la verificación de instalaciones físicas sanitarias de bodega, se observa mecanismos de protección a vectores, insectos entre otros, en las diferentes entradas y/o aberturas, así mismo se evidencia que una parte de la pared tiene presencia de humedad.

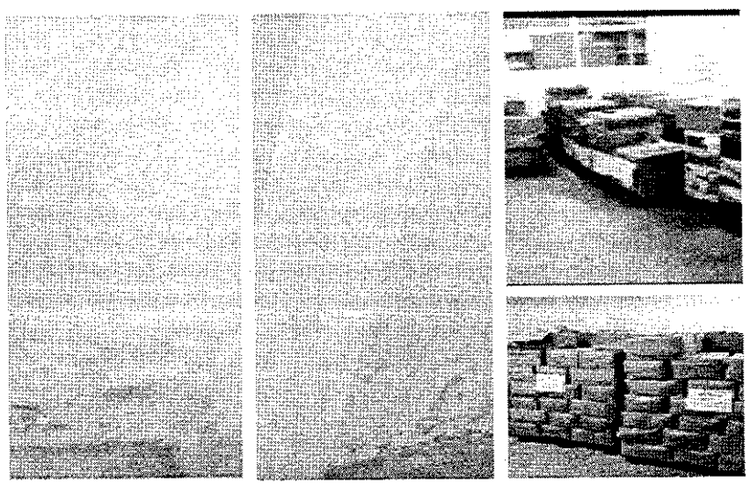
4.1.1 Instalaciones físicas y sanitarias

Durante la visita técnica y administrativa a la bodega del operador UT MCD BCA 100 ubicada Las Camelias Sector Industrial se evidencia su ubicación lejos de focos de insalubridad o contaminación y, sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento.

Seguidamente, se observa que la edificación y el funcionamiento de la Bodega no ponen en riesgo la salud y bienestar de la comunidad; está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de productos) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones susceptibles de ser contaminadas, todas claramente señalizadas, evitando la contaminación cruzada y construidas de manera que se facilitan las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.

NO CONFORMIDAD: Durante la visita técnica se observa que el hallazgo de la visita anterior (humedad en área de almacenamiento de RI) fue subsanado. Sin embargo se observa humedad en parte inferior de pared en área de almacenamiento de materias primas correspondientes a RPS. Lo que incumple el ítem 2.1 de la Resolución 2674 ítem 2.1.

Figura 18. Evidencias fotográficas instalaciones físicas y sanitarias.



4.1.2. Condiciones de saneamiento Básico.

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE.

Se comprueba que existe programa con ejecución y registro de procedimientos, análisis (fisicoquímicos y microbiológicos) sobre el manejo y calidad del agua, conforme a lo previsto en la norma (Res. 2674/2013, Art. 26, numeral 4)

Para la operación se utiliza agua potable, a la que se le realiza control diario del cloro residual y se llevan registros.

Las instalaciones disponen de tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, con realización de limpieza y desinfección periódica y registrada.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

Se dispone de un sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales, donde el manejo de los residuos líquidos dentro de la Bodega no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)
Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, los cuales, se ejecutan conforme a lo previsto en el plan de saneamiento y se llevan los registros.

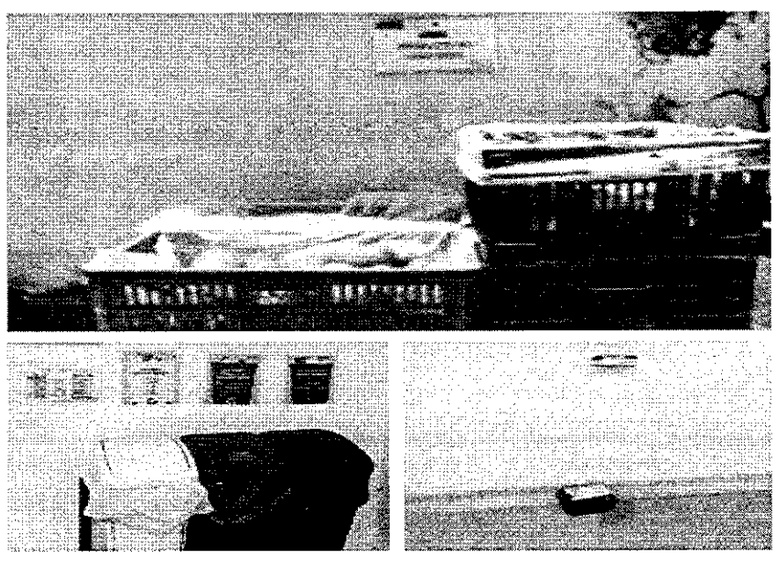
Se evidencia que los recipientes para recolección interna de los residuos sólidos o basuras son suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente.

Las basuras son removidas con la frecuencia necesaria para evitar la generación de olores, molestias sanitarias y/o proliferación de plagas.

Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, separados, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personales no autorizados) y en perfecto estado de mantenimiento. (Resolución 2184 de 2019).

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)
Se evidencia programa de manejo integrado de plagas con ejecución de acuerdo al cronograma de procedimientos específicos para el establecimiento, el cual, es aplicado con enfoque preventivo y, con mecanismos de control rotulados, almacenados en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y debidamente identificados.

Figura 19. Registro fotográfico condiciones de saneamiento.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta y/o Bodega, equipos, superficies, manipuladores.

En lo corrido de la visita técnica se evidencia que los productos utilizados para los procesos de limpieza y desinfección se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido, bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados.

De la misma forma, se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, modo de empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección.

4.1.3. Instalaciones sanitarias.

Durante la inspección se evidencia que la bodega cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento y se encuentran limpios

Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de almacenamiento, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito.

Durante la visita técnica se evidencia que son apropiados los avisos alusivos para el lavado de manos, sin embargo, se deja observación al coordinador operativo de reemplazar los avisos por otros que tengan el logotipo actual del operador.

NO CONFORMIDAD: Durante la visita técnica se evidencia que no se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, el cual, presenta incumplimiento de la resolución 2674 Cap. 1 numeral 6.3.

Figura 20. Evidencia fotográfica instalaciones sanitarias



4.1.4. Personal manipulador.

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN
Durante la visita técnica se verifica que el personal manipulador cuenta con uniforme adecuado de color claro y limpio, calzado cerrado y de material resistente e impermeable obedeciendo los lineamientos de la Res. 2674/2013 Art. 14. (María Islena Acosta Anaya CC.63471752 - 1096229172 - Johan Mauricio Parada Guerra CC. 1096232068).

www.barrancabermeja.gov.co

Se evidencia que los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que es necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso.

Se observa que se aplican buenas prácticas de higiene y presentación personal, esto es; que el personal que manipula alimentos utiliza cofia, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo), no usan maquillaje, ni accesorios y portan uñas cortas.

NO CONFORMIDAD: Durante la revisión documental se evidencia que algunos de los manipuladores de alimentos, auxiliares de bodega y personal del área administrativa no cuentan con certificación de exámenes médicos.

Figura 21. Evidencia fotográfica personal manipulador.

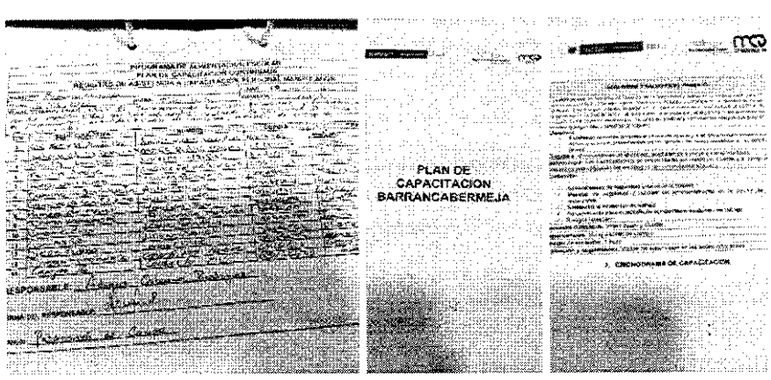


4.1.5. Educación y capacitación.

Conforme a los parámetros de la Res. 2674/2013, Art. 12 y 13, existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, ejecutándose conforme a lo previsto y evidenciando los registros respectivos.

Durante la visita técnica se evidencia que los avisos alusivos al cumplimiento de las prácticas higiénicas son apropiados, y cuenta con el logotipo MCD BCA 100 que presta el servicio actual de la empresa.

Figura 22. Evidencia de registro fotográfico educación y capacitación.



4.1.6 Requisitos higiénicos de fabricación.

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Se evidencia la existencia de procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos) y que las materias primas e insumos están debidamente rotulados con su respectiva información (Fecha de Ingreso, Fecha de vencimiento y lote).

Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos.

Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas.

ENVASES Y EMBALAJES
Se evidencia almacenamiento de envases en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos.

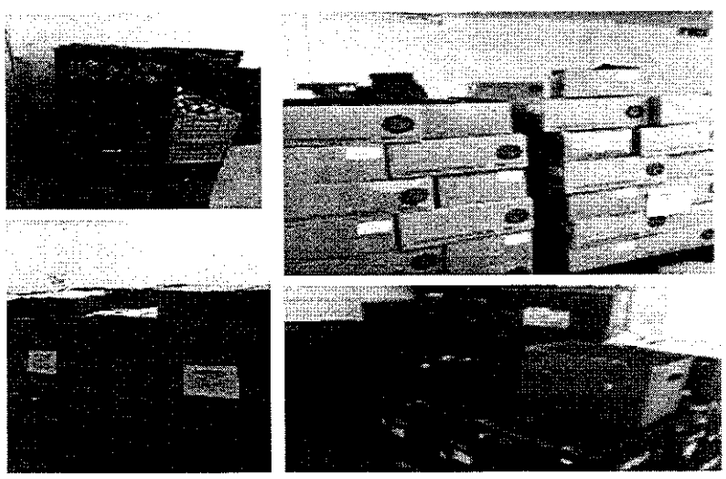
Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas

OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE
Durante la visita técnica se evidencia que los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO
Durante la verificación técnica se evidencia un almacenamiento de productos, ordenado, en estantes y estibas, con adecuada separación de las paredes y del piso, y en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros.

NO CONFORMIDAD: *Durante la visita técnica se evidencia que no se lleva control de entradas y salidas de los productos que están en bodega para las modalidades de R.I y RPS.*

Figura 23. Evidencia fotográfica requisitos higiénicos de fabricación.



4.1.7. Condiciones de transporte.

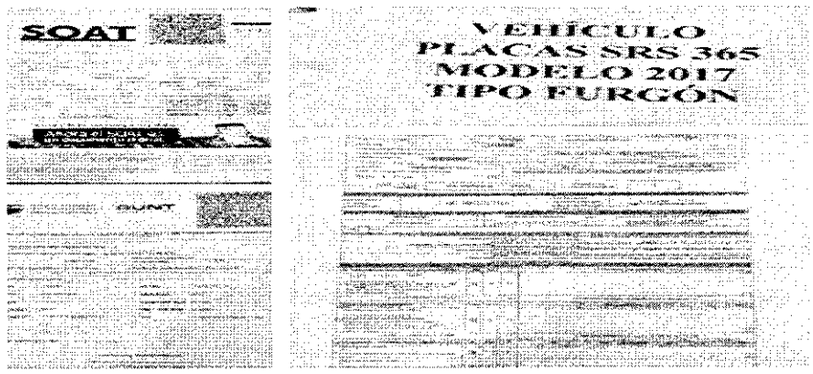
Durante la visita técnica, el personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito

(SOAT), tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplique), evidenciándose documentación de los vehículos GQV201 - SRS 365 - WOL 479 - JVM 577 - TTT 089 - GQV 227.

Así mismo, los vehículos presentan concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.
El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".
Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias del mismo.

NO CONFORMIDAD: Se evidencio los conceptos sanitarios favorables de los vehículos WOL 479, TTT 089 se encuentran vencidos (Esta información está relacionado en el archivo de Excel Relación Noviembre UT MCD BCA 100).

Figura 24. Evidencia fotográfica condiciones de transporte.

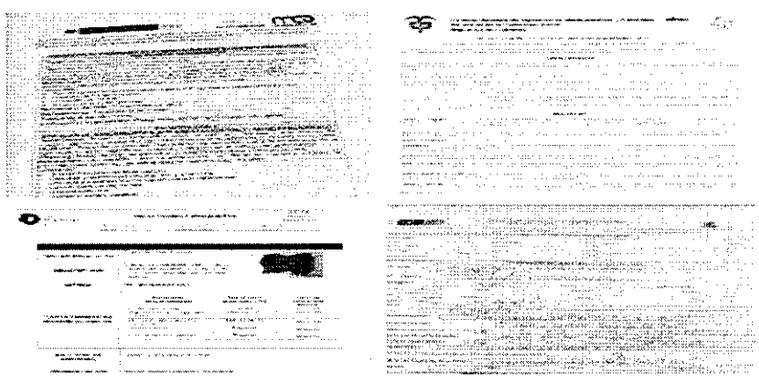


4.1.8. Aseguramiento y control de calidad.

SISTEMA DE CONTROL
Se evidenciaron las fichas técnicas de los alimentos que componen la ración industrializada y los criterios que tiene el operador para la aceptación, liberación y rechazo de los mismos, así mismo se evidenciaron los planes de muestreo.
Durante la visita técnica, se verifica la existencia de planes de muestreo, donde bodega cuenta con los servicios de un laboratorio certificado para su función: INOQUALAB

Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requeridos para el proceso.

NO CONFORMIDAD: Durante la visita técnica se evidencia que no se cumple con el cronograma de calibración de los equipos que estaba programada para el mes de abril del 2022.
Figura 25. evidencia fotográfica aseguramiento y control de la calidad.



4.1.9 Verificación documental.

La Bodega cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección con Concepto Favorable – INVIMA, así como de registros, permisos o notificación sanitaria de los productos alimenticios, hojas de vida profesionales y cambios realizados durante el contrato, igualmente, cuenta con manuales y registros referentes a la Seguridad y Salud en el Trabajo, y, soportes de adquisición y entrega en instituciones educativas de implementos de aseo.

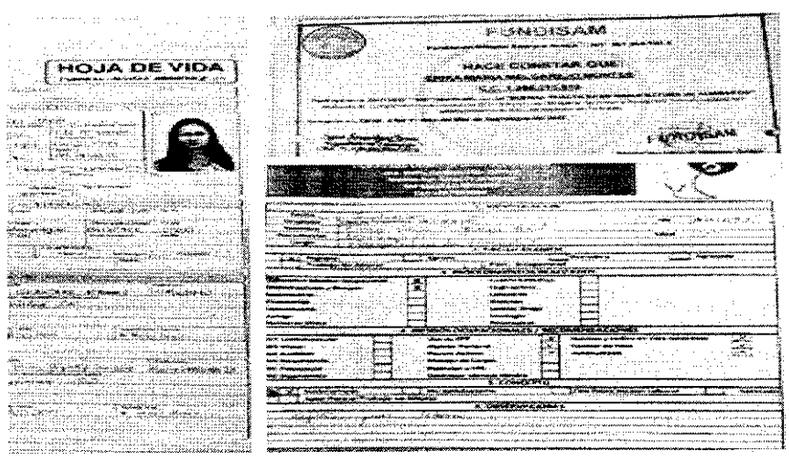
Cuenta con los registros, permisos o notificación sanitaria de los productos alimenticios.

Carpeta por municipio, Institución Educativa y manipulador que contenga: 1. Hojas de vida de personal manipulador de alimentos (Con certificado médico, certificado de manipulación y exámenes de laboratorio) 2. Copia de actas de entrega de dotación de uniformes por municipio y establecimiento educativo 3.copia de contratos de personal manipulador por municipio y establecimiento educativo.

NO CONFORMIDAD: Durante la revisión documental se evidencia que algunos de los manipuladores de alimentos, auxiliares de bodega y personal del área no cuentan con certificación de exámenes médicos y con actas de entrega de dotación. Se anexa archivo Excel (Personal UT MCD BCA 100 18 de noviembre 2022) con las novedades encontradas.

NO CONFORMIDAD: Durante la visita técnica se evidencia que algunos manipuladores y auxiliares de bodega no cuentan con acta de entrega de dotación. Se deja como anexo de novedades encontradas archivo Excel (Personal UT MCD BCA 100 - 18 de noviembre 2022) con las novedades encontradas).

Figura 26. evidencia fotográfica verificación documental

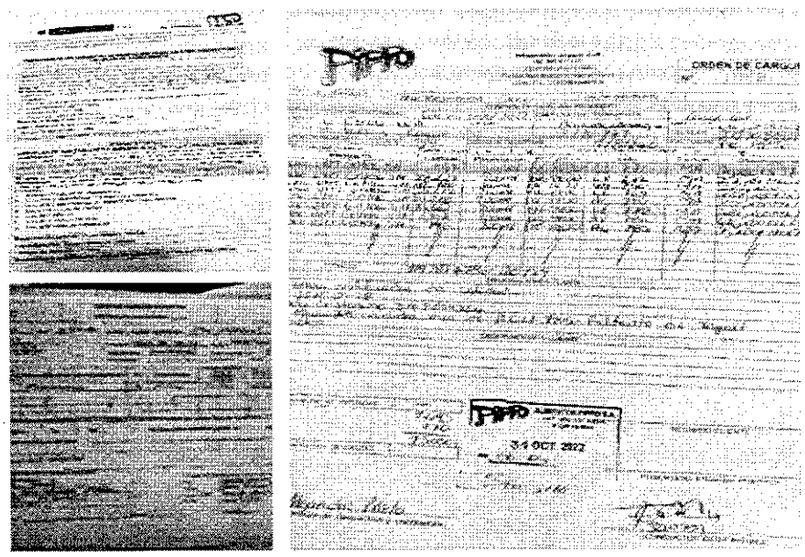


4.1.10. Compra de alimentos.

En la inspección se evidencia que los alimentos almacenados corresponden con el ciclo de menús y que la adquisición de alimentos perecederos se hace máximo para cinco (5) días.

Se evidencia que remisiones y facturas corresponden a los proveedores presentados en la propuesta.

Figura 27. Evidencia fotográfica compra de alimentos



5. OTRAS ACTIVIDADES

5.1.ANALISIS MICROBIOLÓGICOS:

Durante los días 17 y 21 de noviembre, se realizaron muestras microbiológicas por el laboratorio LABALIME S.A.S (laboratorio de aguas, alimentos y bebidas), las cuales son realizadas por el funcionario asignado por la entidad, el cual contó con todos los protocolos de bioseguridad para garantizar el resultado obtenido, estas muestras de Análisis Microbiológico de Ración Industrializada (RI) y Ración de preparación en Sitio (RPS) se tomaron en las sedes Urbanas: I.E Técnico de Comercio Sede Santa Isabel, I.E John F. Kennedy Sede Principal, I.E Diego Hernández de Gallego Sede La Paz, I.E Pueblo Regao Sede Campo 14, I.E Técnico de Comercio Sede Lara Parada, I.E Diego Hernández Sede Principal, I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio Sede Principal, I.E Pueblo Regao Sede Campo 16, I.E Pueblo Regao Sede Campo 23, I.E Pueblo Regao Sede Quemadero, Centro de Producción y Bodega Principal del Operador UT MCD BCA 100 a continuación, se detallan el total de muestras tomadas durante el mes de noviembre:

Cuadro 7. Estudio de análisis y pruebas soportes de análisis microbiológicos.

ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA R.I		
Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Yogurt)	Unidad	1
Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Leche Entera).	Unidad	3
Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Leche Saborizada).	Unidad	2
Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Avena entera).	Unidad	3
Análisis microbiológico panificados	Unidad	6
Análisis microbiológico dulces y frutos rojos	Unidad	8
Análisis microbiológico superficies	Unidad	8
Análisis microbiológico ambientes	Unidad	8
ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RPS (AM/PM Y ALMUERZO)		
Análisis microbiológico del agua	Unidad	8
Análisis microbiológico del pollo	Unidad	2
Análisis microbiológico cárnicos	Unidad	2
Análisis microbiológico filete pescado	Unidad	0
Análisis microbiológico huevos y leguminosas	Unidad	3
análisis microbiológicos para ensaladas	Unidad	2
análisis microbiológico para jugos	Unidad	7

análisis microbiológico panificados	Unidad	6
análisis microbiológico del ambiente (restaurante escolar)	Unidad	8
análisis microbiológico superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos	Unidad	16
análisis microbiológico ambiente (Bodega y Furgones)	Unidad	4
análisis microbiológico superficies (Bodega y Furgones)	Unidad	8
ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA CENTRO DE PRODUCCION - CCT		
Análisis microbiológico del agua	Unidad	3
Análisis microbiológico del pollo	Unidad	3
Análisis microbiológico cárnicos	Unidad	1
Análisis microbiológico filete pescado	Unidad	0
Análisis microbiológico huevos y leguminosas	Unidad	2
análisis microbiológicos para ensaladas	Unidad	1
análisis microbiológico para jugos	Unidad	2
análisis microbiológico ambientes (planta de producción)	Unidad	3
análisis microbiológico superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos	Unidad	16
análisis microbiológico superficies (Bodega y Furgones)	Unidad	2
análisis microbiológico ambiente (Bodega y Furgones)	Unidad	8
TOTAL		146

5.2 APORTES AREA DE NUTRICION - NOVIEMBRE - DICIEMBRE DE 2022.

- Realizar inspección, vigilancia y control de la calidad nutricional, físico - organoléptica y de Cantidad de las raciones ofrecidas en los centros de producción, almacenamiento, distribución y de servicio del Programa Alimentación Escolar bajo la modalidad do ración preparada en el sitio y ración Industrializada lista en el Distrito de Barrancabermeja.

CUMPLE. Se realizó a través de las visitas de campo día a día y de la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. No se evidenciaron novedades al respecto.

- Verificar que, en la variedad de las bebidas Lácteas, se incluyen las siguientes, Leche entera, Leche saborizadas (fresa, chocolate y vainilla), avena sabor a canela, kumis y yogurt (fresa, melocotón y mora).

CUMPLE. Se realizó a través de las visitas de campo día a día, en la visita semanal a bodega y durante la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. No se evidenciaron novedades al respecto, excepto el aporte lácteo denominado bebida a base de yogurt UHT, el cual, al consultar su ficha técnica, se evidencia que uno de sus componentes principales es leche descremada (productos modificados químicamente). Este producto no corresponde a la alimentación normal trazada mediante la Resolución No 335 de 2021, *por tanto, deben agotarse las existencias del mismo y cambiarse por otro producto (un producto tipo yogurt a base de leche entera), previa consulta con la Interventoría.*

En este sentido, quiere esta interventoría aclarar que la bebida a base de Yogurt si es aceptada para los ciclos de RI, pero el producto comercial que ofrezca el operador debe ser a base de leche entera y no descremada, por tanto, corresponde aquí cambiar la marca comercial que ofrece el operador y no en sí, la preparación yogurt como tal. Durante el ejercicio de la Interventoría, contrato *No. 5853-22, no se entregó* la bebida a base de Yogurt.

- Verificar el cumplimiento de la respectiva norma técnica en la elaboración de la bebida láctea (calidad general del producto; cantidad, calidad e inocuidad en el proceso, durante el transporte y concordantes - ISO 22000 - HACCP y lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de alimentación Escobar - PAE, para la Ración industrializada Lista.

CUMPLE. Se realizó a través de las visitas de campo día a día, de las visitas semanales a bodega y de la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. Además, se evaluó cumplimiento de etiqueta y rotulado de los productos de RI. No se evidenciaron novedades al respecto.

- Verificar las fichas técnicas de cada una de las bebidas lácteas que hacen parte de la distribución.

CUMPLE. Se revisaron nuevamente todas las fichas técnicas y se validó la información en la página del Invima. Se tiene base de datos actualizada con los productos de RI y para los productos de RPS de interés en salud pública. De forma frecuente se hace revisión de sitios web de interés en alimentos para chequear noticias o alertas sobre los mismos. Durante el mes de noviembre no hubo novedades al respecto.

- Verificar los registros sanitarios o permisos correspondientes para el consumo del producto (análisis de muestras entre otros) y demás normas dadas por la secretaria de Educación, como el control de las planillas de registro de temperaturas en cada entrega, las cuales deben ser mínimo tres.

CUMPLE. Se revisaron nuevamente todas las fichas técnicas y se validó la información en la página del Invima. Se tiene base de datos actualizada con los productos de RI y para los productos de RPS de interés en salud pública. De forma frecuente se hace revisión de sitios web de interés en alimentos para chequear noticias o alertas sobre los mismos. Los registros de control de temperatura se hacen dentro de las visitas de campo.

- Verificar las características organolépticas de los panificados en cuanto a: peso Inal de acuerdo con el peso neto estipulado en la minuta patrón establecido para los 5 grupos escolares, forma, sabor, textura, cocción, uniformidad en el tamaño, color de acuerdo con el tipo panificado.

CUMPLE. Se realizó a través de las visitas de campo día a día, visitas semanales de bodega y de la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. En las visitas de campo se aplica el formato de evaluación de gramaje. No se evidenciaron novedades al respecto. Durante el mes de noviembre no hubo novedades al respecto.

- Verificar la variedad de la fruta (incluir manzana, mandarina, pera, granadilla, mango, banano, ciruela, durazno y naranja), según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de alimentación escolar – PAE, para la ración industrializada mixta.

CUMPLE. Se realizó a través de las visitas de campo día a día, visitas semanas a bodega y de la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. En las visitas de campo se aplica el formato de evaluación de gramaje. No se evidenciaron novedades al respecto. Durante el mes de noviembre no hubo novedades al respecto.

- Verificar los registros sanitarios, fichas técnicas de cada uno de los productos (Postres).

CUMPLE. Se revisaron nuevamente todas las fichas técnicas y se validó la información en la página del Invima. Se tiene base de datos actualizada con los productos de RI que incluye los dulces (postres). No se han evidenciado novedades al respecto.

www.barrancabermeja.gov.co

- Verificar que en la variedad de los postres Se incluyen dulces como; arequipe, panelita de leche, bocadillo, dulce de apio, chocolatina, cocada, dulce combinado, maizenitas, masmelo, dulce de arroz, cortadito de leche y dulce de piña.

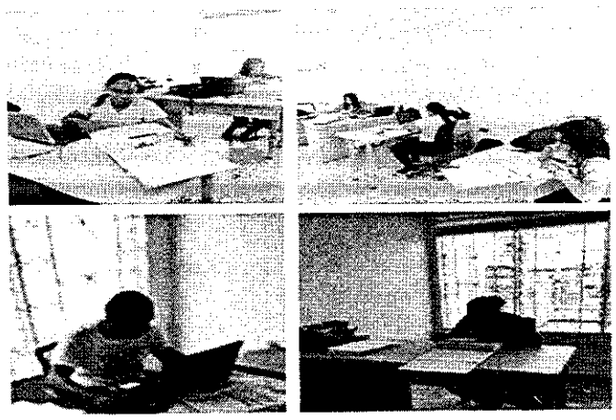
CUMPLE. Se realizaron a través de las visitas de campo día a día, visitas semanales a bodega y de la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. No hay novedad al respecto.

5.3. APOYO A LA SECRETARIA DE EDUCACION:

Apoyo a la entidad territorial en revisión de planillas del mes de septiembre y octubre.
Se relaciona a continuación las sedes educativas revisadas:

- I.E Ciudadela Educativa – (Sede principal, Jorge Eliecer Gaitán, Fe y Alegría, el Campestre, la Independencia, Nueva Granada).
- I.E Normal Superior – Sede principal
- I.E José Prudencio Padilla CASD (Sede principal, Central integrada)
- I.E Real de Mares – Sede principal.
- I.E Blanca Duran de Padilla (Sede principal, Oficial el Centro).
- IE Camilo Torres Restrepo (Sede principal, Eduardo Santos, Policarpa Salavarrieta, Manuela Beltrán, Antonio Nariño, Jose Prudencio Padilla, Mi Granjita, María Cano, Alejandro Galvis Galvis)
- I.E 26 de marzo – (Sede principal, La esperanza, Los alcázares).
- I.E Técnico Industrial – (Sede principal, Santa Cecilia, Antonia Santos, Chico, Santa Ana, General Córdoba, Mary Villamizar, Provivienda)
- I.E Instituto Técnico en Comunicaciones – (Sede principal, Buenos aires, Fermín maya).
- I.E Fortuna – (Sede principal, escuela rural, La Gloria, Álvaro Bonilla, Nueva Bélgica, Antonio Jose, Zarzal la y).
- I.E Técnico de Comercio (sede principal, La libertad, Belén. Lara parada).
- I.E Galán (Sede principal).
- Centro Educativo Campo Galán (Sede Principal, Nueva Venecia, Bocas Coloradas, La concesión, La Candelaria, Berlín, Ciénega).
- I. E San Rafael de Chucuri (Sede Principal)
- I.E San Marcos (Sede Principal, Astilleros, Campo Galán, Pénjamo).
- I.E Pueblo Regao – (Sede principal, campo 14, campo 16, campo 23, quemadero, señor de los milagros).
- Centro Educativo Rural Meseta de San Rafael – (Sede principal, campo 25, cretáceo, puerta oponcito – la legía, Tenerife, la maría, aguas negras, cuatro bocas, caño guarumo, el poblado, la arenosa, la Siberia – renacer, la unión, los palmitos – rancho J5, peroles, Rafael Hernández, san José de yacaranda, san Luis, las margaritas).
- I.E El Castillo (Sede principal, el palmar, las nieves, mis primeras letras, el cincuentenario).
- I.E Juan francisco sarasti jaramillo (Sede Principal).
- I.E Diego Hernández de gallego (Sede Principal, La paz, La floresta, San silvestre).
- I.E Jhon F Kennedy (Sede principal –Primero de Mayo – Preescolar Santander).

Figura 28. Evidencia de fotografía de revisión de planillas



5.4. OTRAS ACTIVIDADES REALIZADAS:

- Revisión y aprobación de intercambio de alimentos. No se usaron todos los intercambios reglamentarios tanto para RI y RPS, sin embargo, se observan constante arrastres de derivaciones o minutas de alimentos, esto debido a la propia dinámica de los colegios del Distrito de Barrancabermeja.
- Revisión y aprobación de rotación y arrastre de menús por acumulación de materias primas derivado de cancelación de servicios a última hora y no actividad académica en algunas Instituciones Educativas.
- Validación de productos de interés en Salud Pública para RPS y validación de productos RI en aras de determinar alertas.
- Revisión de soportes de capacitación por parte del operador contratado a los diferentes actores del programa en tas temáticas que incentiven los hábitos alimentarios saludables, reduzcan el desperdicio de alimentos, entre otros del Programa Alimentación escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Ración Industrializada Lista en el Distrito de Barrancabermeja.

6. IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL

El Distrito de Barrancabermeja ha ejecutado, por concepto de contrato N° 5853-22 de INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER, los siguientes recursos:

CDP N° 22-09113 DEL 06 DE OOCTUBRE DE 2022			
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de financiación**	**Valor**
2.3-22-2201-0700-2201028-2020680810115-83939	Otros Servicios De Consultoría Científica Y Técnica N.C.P.	Ministerio De Educación Nacional	$195.010.012
REGISTRO PRESUPUESTAL N. 22-10427 DEL 28 DE OCTUBRE DE 2022			
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de financiación**	**Valor**
2.3-22-2201-0700-2201028-2020680810115-83939	Otros Servicios De Consultoría Científica Y Técnica N.C.P.	Ministerio De Educación Nacional	**$138.278.311,16**

6.2 Balance acumulados					
Valor Contrato Inicial	**Valor Contrato Final**	**Valor Adicional**	**Valor Final Total Contratado**	**Valor ejecutado**	**Valor por Ejecutar**
$195.010.007,89	$138.278.311,16	N/A	$138.278.311,16	$101.394.950	$ 36.883.361,16

El balance mensual corresponde a 30 días de ejecución, comprendido entre el 03 de noviembre al 02 de diciembre, el acumulado periódico es de 30 días según el calendario, es decir que se ha ejecutado el 73,32% del contrato conforme a la cláusula 4. Forma de pago. (44 DIAS/30)

7. COMPONENTE ADMINISTRATIVO

RECURSO HUMANO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

El día 03 de noviembre de 2022, se envía oficio PA-B-187 dirigido a la Doctora **MARIBEL BENITZ PEREZ** – Secretaria De Educación y supervisor del contrato de interventoría N. 5853 - 2022 de asunto Solicitud validación y aprobación de personal profesional.

Así las cosas, hacemos Relación de los profesionales vinculados para la ejecución del contrato de interventoría N. 5853 – 2022 así:

CARGO	NOMBRE VINCULADO
DIRECTOR DE INTERVENTORIA	**RODRIGO MOLANO CUELLAR** C.C. 83.090.034 De Campoalegre – Huila INGENIERO INDUSTRIAL
COORDINADOR TECNICO DE INTERVENTORIA	**MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO** C.C. 36.290.246 De Pitalito – Huila INGENIERA DE ALIMENTOS
INSPECTOR DE CAMPO N.1	**LUISA ALEJANDRA PALLARES DIAZ** C.C. 1.096.201.912 De Barrancabermeja S. INGENIERO AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.2	**MARIA ALEJANDRA ORTIZ MUÑOZ** **C.C. 1.065.240.158 De San Alberto – C.** INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.3	**JENNIFFER CASTRILLO PEÑA** C.C. 1.096.224.089 De Barrancabermeja INGENIERA INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.4	**ANDERSON ALIRIO BALLESTEROS RIVERA** C.C. 1.096.210.217 De Barrancabermeja- S INGENIERO AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.5	**KARINA VILLEGAS** C.C. 63.536.125 De Bucaramanga – S. INGENIERA INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.6	**JOHANA ROCIO MEJIA HERNANDEZ** C.C. 1.098.676.138 De Bucaramanga INGENIERA AGROINDUSTRIAL
PROFESIONAL DE APOYO EN NUTRICION	**CLAUDIA ISABEL LIZCANO RUBIO** **C.C. 63.514.530** **NUTRICIONISTA Y DIETISTA**
PROFESIONAL DE APOYO PROFESIONAL SST	**CHRISTIAN ALBERTO ALVAREZ CHUCRALA** C.C. 16.376.354 De Palmira – Valle PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL
INTERVENTOR FINANCIERO	**JULIO ANDRES TERAN RIVERA** C.C. 92.544.428 De Sincelejo CONTADOR
PROFESIONAL DE APOYO ABOGADO	**HAROLD GIOVANNI GONZALEZ CIFUENTES** C.C. 79.415.473 De Bogotá D.C. ABOGADO
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.1	**XIOMARA MANCILLA SUAREZ** C.C. 1.003.203.819 De San Alberto – C. Bachiller TECNICO PROFESIONAL EN PRODUCCION AGROPECUARIA
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.2	**DANIEL FELIPE RUIZ SARMIENTO** C.C. 1.192.808.080 De Palmira – Valle Bachiller TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN SISTEMAS

Relación de Pagos Seguridad Social

Los pagos de seguridad social y aportes parafiscales para cada uno de los profesionales se han surtido mediante pagos en mi planilla – compensar, por intermedio de la empresa alimentos saludables del valle (As del Valle).
Los pagos del personal al sistema de salud, pensión y riesgos profesionales y parafiscales - personal contratado, periodo noviembre (pensión) periodo noviembre (salud) de 2022 se realizó mediante planilla: 63633210.

Certificacion Revisor Fiscal

Se aporta certificación de pagos de seguridad social y aportes parafiscales articulo 50 ley 789 de 2002 emitida por el revisor fiscal REINER ENRIQUE CAUSADO DIAZ identificado con la cedula de ciudadanía No. 1.102.842.509 y con tarjeta professional T.P. No. 232601-T por concepto de aportes a salud, riesgos profesionales, pensiones, Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF a periodo noviembre de 2022.

La información consignada en el presente informe de supervisión N° 1 del contrato de prestación de servicios N° 5853-22, se realiza através de la información soportada por la supervisión realizada por parte del equipo PAE.

Por lo anterior, la suscrita Secretaría de Educacion del Distrito de Barrancabermeja, certifica que el contrato en mención se está desarrollando satisfactoriamente de acuerdo al objeto contractual del mismo, durante el período comprendido, entre el 3 de noviembre al 2 de diciembre de 2022.

Atentamente,

MARIBEL BENITEZ PEREA
Secretaria de Educación Distrital de Barrancabermeja.

	NOMBRE DEL FUNCIONARIO	FIRMA	FECHA
Aprobó	ANGEL JOHANNY RAMIREZ NIÑO Profesional universitario Grado 2. Líder Macroproceso de Cobertura Educativa		Dic 2022
	JAVIER MAURICIO MELO, Ing. Agroindustrial CPS-SED		Diciembre 2022
	DIANA MARGARITA SABALZA, Ing. Alimentos CPS-SED		Dic 2022
	OLGA LUCIA SUAREZ, Psicóloga CPS-SED		DIC-2022
	JOHANA MOLINA SANTOS, Nutricionista CPS-SED		Dic 2022
	JUAN PABLO NIETO-Contador, CPS SED		DIC-22
Revisó y Proyectó Aspectos Jurídicos	JORGE ANDRES VILLAMIZAR-Abogado, CPS SED		Dic 22
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma.			

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	901177852-7	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE SAS	CR 23A 62-19	2836382	gerencia@asdelvalle.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	B – menos de 200 c		VALLE DEL CAUCA	PALMIRA		SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					17	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2022-11	2022-11	Y	07/12/2022	63633210	$5.159.700	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS002	Salud Total EPS	800130907-4	241.700	0		0		0	0	0	0	241.700	2
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	453.000	0		0		0	0	0	0	453.000	4
EPS012	Comfenalco Valle EPS	890303093-5	150.000	0		0		0	0	0	0	150.000	1
EPS017	Famisanar EPS	830003564-7	246.400	0		0		0	0	0	0	246.400	2
EPS018	Serv. Occ. Salud - EPS	805001157-2	116.700	0		0		0	0	0	0	116.700	1
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	634.900	0		0		0	0	0	0	634.900	5
EPS041	NUEVA E.P.S. S.A. MOV	900156264-2	125.000	0		0		0	0	0	0	125.000	1
ESSC62	ASMET SALUD EPS SAS	900935126-7	116.700	0		0		0	0	0	0	116.700	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230201	Proteccion (ING + Proteccion)	800229739-0	310.800	0	0	0	0	0	0		310.800	2
230301	Porvenir	800224808-8	562.600	0	0	0	0	0	0		562.600	4
231001	Colfondos	800227940-6	155.400	0	0	0	0	0	0		155.400	1
25-14	Colpensiones	900336004-7	1.639.500	0	0	0	0	0	0		1.639.500	10

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-4	Vida Colpatria S.A.	860002183-9	407.000				407.000	0	0	407.000			4.070	407.000	17

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados

Este documento está clasificado como PÚBLICO por parte de Compensar Operador de información

compensar : miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	901177852-7	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE SAS		CR 23A 62-19	2838382	gerencia@asdelvalle.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	B – menos de 200 c			VALLE DEL CAUCA	PALMIRA		SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					17	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2022-11	2022-11	Y	07/12/2022	63633210	$5.159.700	

TOTALES PARAFISCALES				
Valor Aporte	Dias Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA			
Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	8	2.084.400	2.084.400
Pensión	4	2.668.300	2.668.300
Riesgos Laborales	1	407.000	407.000
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	13	5.159.700	5.159.700

Este documento está clasificado como PÚBLICO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO
NI	901177852-7	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE SAS		CR 23A 62-19	2838382	gerencia@asdelvalle.com
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
ÚNICA	B – menos de 200 c			VALLE DEL CAUCA	PALMIRA	SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					17	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2022-11	2022-11	Y	07/12/2022	63633210	$5.159.700	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE									INFORMACIÓN NOVEDADES																	PENSIÓN						SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES					
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Dotsente	Semipen	Extranjero	Colom. exterior	Reconocido	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCION	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	1003203819	MANCILLA SUAREZ XIOMARA	59	0			N	X																25-14	933.334	149.400	0	0	0	0	ESSC62	933.334	116.700	14-4	933.334	3	22.800		0	0	0	0	0	0	0	0
2	CC	1085246158	ORTIZ MUÑOZ MARIA ALEJANDRA	59	0			N	X																230201	970.660	155.400	0	0	0	0	EPS037	970.660	121.400	14-4	970.660	3	23.700		0	0	0	0	0	0	0	0
3	CC	1087416625	GUERRERO MONCAYO JAMES DARIO	59	0			N																	25-14	1.000.000	160.000	0	0	0	0	EPS041	1.000.000	125.000	14-4	1.000.000	3	24.400		0	0	0	0	0	0	0	0
4	CC	1096201912	PALLARES DIAZ LUISA ALEJANDRA	59	0			N	X																230301	970.660	155.400	0	0	0	0	EPS037	970.660	121.400	14-4	970.660	3	23.700		0	0	0	0	0	0	0	0
5	CC	1096210217	BALLESTEROS RIVERA ANDERSON AURIO	59	0			N	X																230201	970.660	155.400	0	0	0	0	EPS037	970.660	121.400	14-4	970.660	3	23.700		0	0	0	0	0	0	0	0
6	CC	1096224089	CASTRILLO PEÑA JENNIFFER	59	0			N	X																230201	970.660	155.400	0	0	0	0	EPS005	970.660	121.400	14-4	970.660	3	23.700		0	0	0	0	0	0	0	0
7	CC	1098675138	MEJIA HERNANDEZ JOHANNA ROCIO	59	0			N	X																231001	970.660	155.400	0	0	0	0	EPS017	970.660	121.400	14-4	970.660	3	23.700		0	0	0	0	0	0	0	0
8	CC	1113627995	MENA PEREZ YURI MERCEDES	59	0			N																	25-14	1.200.000	192.000	0	0	0	0	EPS012	1.200.000	160.000	14-4	1.200.000	3	29.300		0	0	0	0	0	0	0	0
9	CC	1192808080	RUIZ SARMIENTO DANIEL FELIPE	59	0			N	X																230301	933.334	149.400	0	0	0	0	EPS037	933.334	116.700	14-4	933.334	3	22.800		0	0	0	0	0	0	0	0
10	CC	16376354	ALVAREZ CHUCRALA CHRISTIAN ALBERTO	59	0			N	X																25-14	933.334	149.400	0	0	0	0	EPS018	933.334	116.700	14-4	933.334	3	22.800		0	0	0	0	0	0	0	0
11	CC	36290246	DIAZ SALGADO MAYRA FARLLEY	59	0			N	X																25-14	1.232.000	197.200	0	0	0	0	EPS037	1.232.000	154.000	14-4	1.232.000	3	30.100		0	0	0	0	0	0	0	0
12	CC	37088826	SANCHEZ MORENO DIANA CAROLINA	59	0			N	X																230301	640.000	102.400	0	0	0	0	EPS005	640.000	80.000	14-4	640.000	3	15.600		0	0	0	0	0	0	0	0
13	CC	63514930	LIZCANO RUBIO CLAUDIA ISABEL	59	0			N	X																25-14	933.334	149.400	0	0	0	0	EPS002	933.334	116.700	14-4	933.334	3	22.800		0	0	0	0	0	0	0	0
14	CC	63536125	VILLEGAS KARINA	59	0			N	X																25-14	970.660	155.400	0	0	0	0	EPS005	970.660	121.400	14-4	970.660	3	23.700		0	0	0	0	0	0	0	0
15	CC	79415473	GONZALEZ CIFUENTES HAROLD GIOVANNI	59	0			N	X																25-14	1.000.000	160.000	0	0	0	0	EPS017	1.000.000	125.000	14-4	1.000.000	3	24.400		0	0	0	0	0	0	0	0
16	CC	83090034	MOLANO CUELLAR RODRIGO	59	0			N	X																25-14	1.041.600	166.700	0	0	0	0	EPS005	1.041.600	130.200	14-4	1.041.600	3	25.400		0	0	0	0	0	0	0	0
17	CC	92544428	TERAN RIVERA JULIO ANDRES	59	0			N	X																25-14	1.000.000	160.000	0	0	0	0	EPS002	1.000.000	125.000	14-4	1.000.000	3	24.400		0	0	0	0	0	0	0	0

Este documento está firmado digitalmente por NOVAINFO por parte de Compensar. Verifique su autenticidad

AXA COLPATRIA

AXA COLPATRIA SEGUROS DE VIDA S.A.
ADMINISTRADORA DE RIESGOS LABORALES
Nit. 860.002.183 – 9

CERTIFICA

Que la empresa Alimentos Saludables Del Valle Sas identificada con documento NIT número 901,177,852 y número de afiliación 275740, tiene cobertura desde 10 de julio de 2019 con la ADMINISTRADORA DE RIESGOS LABORALES DE AXA COLPATRIA para el cubrimiento de las contingencias de accidente de trabajo y enfermedad laboral.

Con la siguiente información:

Tasas de Riesgo:

CLASE DE RIESGO	COTIZACION
RIESGO III	2.436 %

Cordialmente,

FREDY CEBALLOS MONTANA
LIDER DE OPERACIONES NO MONETARIOS
AXA COLPATRIA SEGUROS DE VIDA S.A.

La presente se expide a través de la página de internet www.axacolpatria.co, el Tuesday December 13 2022 a las 1:25:57 PM

Cualquier información adicional que requieran sobre el particular, pueden solicitarla a través de nuestra línea nacional 018000-512620 ó en Bogotá 4235757.

CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO POR PARTE DEL CONTRATISTA DE LAS OBLIGACIONES FRENTE AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL, PARAFISCALES (CAJAS DE COMPENSACIÓN FAMILIAR)

LEY 828 DE JULIO 10 DE 2003

Ley 789 de 2002, artículo 50

Yo, **REINER ENRIQUE CAUSADO DIAZ**, identificado con la cedula de ciudadanía No. 1.102.842.509, y con tarjeta profesional No. 232601-T de la Junta Central de Contadores de Colombia, en mi condición de Revisor Fiscal de la empresa **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.** identificada con el **NIT 901.177.852-7**, debidamente inscrito en la Cámara de Comercio de **Palmira – Valle del Cauca**, luego de examinar de acuerdo con las normas de auditoría generalmente aceptadas en Colombia, los estados financieros de la compañía, certifico el pago de los aportes de seguridad social (pensión, salud y riesgos laborales) y de los aportes parafiscales (Instituto Colombiano de Bienestar familiar ICBF, Servicio Nacional de Aprendizaje SENA y Caja de Compensación Familiar) pagados por la compañía durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de presentación de la propuesta para el presente proceso de selección. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

En constancia, se firma en Palmira, a los siete (07) días del mes de diciembre de 2022.

Cordialmente,

REINER ENRIQUE CAUSADO DIAZ
CC. 1.102.842.509
REVISOR FISCAL
TP 232601-T

Elaborado por: Reiner Enrique Causado Díaz – Revisor Fiscal
Revisado por: Christian Ruiz - Gerente
Copia: Archivo interno

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **1.102.842.509**

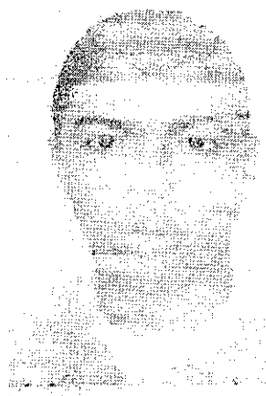
CAUSADO DIAZ

APELLIDOS

REINER ENRIQUE

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **18-OCT-1991**

SINCELEJO
(SUCRE)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.70	**O+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

20-OCT-2009 SINCELEJO

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

P-2600100-00195259-M-1102842509-20091109 0017847629A 1 33771579

JUNTA CENTRAL
DE CONTADORES

232601-T



REINER ENRIQUE
CAUSADO DIAZ
C.C. 1102842509
RES. INSCRIPCION 813 DEL 29/09/2017
CORPORACION UNIVERSITARIA REGIONAL DEL CARIBE

OSCAR EDUARDO FUENTES PEÑA
DIRECTOR GENERAL

237923 **252657**

JUNTA CENTRAL
DE CONTADORES

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como Contador Público de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990. Es personal e intransferible.

Agradeceremos a quien encuentre esta tarjeta comunicarse al PBX. (571) 3444450 o devolverla a la UAE - Junta Central de Contadores a la Calle 96 No. 9 A – 21 Bogotá D.C.

Firma

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

0FD7B3261627C1FA

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **REINER ENRIQUE CAUSADO DIAZ** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 1102842509 de SINCELEJO (SUCRE) Y Tarjeta Profesional No 232601-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS * * *

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL, INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy miércoles 07 de diciembre de 2022, a las 11:35:38, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1102842509
Código de Verificación	110284250922120711353 8

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB

PROCURADURIA
GENERAL DE LA NACIÓN

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 211034515

WEB
11:33:42

Bogotá DC, 07 de diciembre del 2022

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) REINER ENRIQUE CAUSADO DIAZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1102842509:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes deberá contener las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. (Artículo 238 Ley 1952 de 2019)

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la ley o demás disposiciones vigentes.** Se integran al registro de antecedentes solamente los reportes que hagan las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información que presente el aspirante en la página web: http://www.procuraduria.gov.co/portal/antecedentes.html

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 11:34:37 AM horas del 07/12/2022, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **1102842509**

Apellidos y Nombres: **CAUSADO DIAZ REINER ENRIQUE**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Presidencia de la República
Ministerio de Defensa Nacional
Portal Único de Contratación
GOV.CO

Todos los derechos reservados.

CODIGO DE VERIFICACIÓN b8bhzJbeTN

CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN Y CLASIFICACIÓN EN EL REGISTRO DE PROPONENTES

INFORMA :

LA CAMARA DE COMERCIO DE PALMIRA ,CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 6.1 DE LA LEY 1150 DE 2007, REGLAMENTADA POR EL DECRETO 1510 DE 2013, INCORPORADO EN EL DECRETO 1082 DE 2015, CON BASE EN LA INFORMACION SUMINISTRADA POR EL INSCRITO Y POR LAS ENTIDADES ESTATALES.

********** **LA SIGUIENTE INFORMACIÓN SE ENCUENTRA EN FIRME** **********

CERTIFICA:
IDENTIFICACIÓN

NOMBRE:ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.
SIGLA:AS DEL VALLE S.A.S.
NIT:901177852-7
MATRICULA MERCANTIL:121700
FECHA DE MATRÍCULA EN EL REGISTRO MERCANTIL:07/05/2018
NÚMERO DEL PROPONENTE:10584
FECHA DE LA ÚLTIMA INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE PROPONENTES:09/05/2019
FECHA DE LA ÚLTIMA RENOVACIÓN EN EL REGISTRO DE PROPONENTES:19/04/2021
ORGANIZACIÓN:SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA
TAMAÑO DE EMPRESA:PEQUEÑA EMPRESA

CERTIFICA:
INSCRIPCIÓN Y RENOVACIÓN

ESTA INFORMACION FUE OBJETO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL POR PARTE DE LA CAMARA DE COMERCIO DE PALMIRA.

CERTIFICA:
CONSTITUCIÓN Y REPRESENTACIÓN LEGAL

INFORMACIÓN DE CONSTITUCIÓN

FECHA DE CONSTITUCIÓN:07/05/2018
CLASE DE DOCUMENTO:DOCUMENTO PRIVADO
FECHA DEL DOCUMENTO:25/04/2018
FECHA DE VENCIMIENTO:INDEFINIDA

REPRESENTACIÓN LEGAL

REPRESENTANTE No.1 :
NOMBRE:RUIZ CALVACHE CHRISTIAN ANDRES
IDENTIFICACIÓN:Cédula de ciudadanía - 1113627700
CARGO:GERENTE

FACULTADES:

FACULTADES DEL GERENTE: el gerente está facultado para ejecutar, a nombre de la sociedad, todos

********** CONTINUA **********

los actos y contratos relacionados directamente con el objeto social sin límite de cuantía. Serán funciones específicas del cargo, las siguientes: A) constituir, para propósitos concretos, los apoderados especiales que considere necesarios para representar judicial o extrajudicialmente a la sociedad. B) cuidar de la recaudación e inversión de los fondos sociales. C) organizar adecuadamente los sistemas requeridos para la contabilización, pagos y demás operaciones de la sociedad. D) velar por el cumplimiento oportuno de todas las obligaciones de la sociedad en materia impositiva. E) certificar conjuntamente con el contador de la compañía los estados financieros en el caso de ser dicha certificación exigida por las normas legales. F) designar las personas que van a prestar servicios a la sociedad y para el efecto celebrar los contratos que de acuerdo a las circunstancias sean convenientes; además, fijará las remuneraciones que les correspondan, dentro de los límites establecidos en el presupuesto anual de ingresos y egresos. G) celebrar los actos y contratos comprendidos en el objeto social de la compañía y necesarios para que esta desarrolle plenamente los fines, para los cuales ha sido constituida. H) cumplir las demás funciones que le correspondan según lo previsto en las normas legales, en los estatutos y que sean compatibles con el cargo. **PARÁGRAFO**.- El gerente queda facultado para celebrar actos y contratos, en desarrollo del objeto de la sociedad, con entidades pÚblicas, privadas y mixtas.

ESTA INFORMACION FUE OBJETO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL POR PARTE DE LA CAMARA DE COMERCIO DE PALMIRA.

CERTIFICA:
DOMICILIO

DIRECCIÓN DEL DOMICILIO PRINCIPAL:CR 29 N° 31-41 OF 401
MUNICIPIO:76520 - PALMIRA
DEPARTAMENTO:VALLE
TELEFONO 1:2838382
TELEFONO 2:3176770374
CORREO ELECTRÓNICO:gerencia@asdelvalle.com

DIRECCIÓN PARA NOTIFICACIONES:CR 29 N° 31-41 OF 401
MUNICIPIO:76520 - PALMIRA
DEPARTAMENTO:VALLE
TELEFONO 1 :2838382
TELEFONO 2:3176770374
CORREO ELECTRÓNICO:tommy.k1@hotmail.com

ESTA INFORMACION NO ESTA SUJETA A VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, DE ACUERDO CON LO DISPUESTO EN EL DECRETO 1510 DE 2013, INCORPORADO EN EL DECRETO 1082 DE 2015.

CERTIFICA:
CLASIFICACIONES DE BIENES, OBRAS Y SERVICIOS

QUE EN RELACION A LOS BIENES, OBRAS Y SERVICIOS QUE OFRECERA A LAS ENTIDADES ESTATALES, IDENTIFICADOS CON EL CLASIFICADOR DE BIENES, OBRAS Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL(CLASE), EL PROPONENTE REPORTÓ:

SG FM CL PR - DESCRIPCIÓN
11 17 17 00 : ACEROS RÁPIDOS
22 10 16 00 : EQUIPO DE PAVIMENTACIÓN

********** CONTINUA **********

22 10 17 00 : COMPONENTES DE EQUIPO PESADO
30 10 24 00 : VARILLAS
30 10 32 00 : ENREJADO
30 12 17 00 : MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN DE CAMINOS Y CARRILERAS
39 12 10 00 : EQUIPAMIENTO PARA DISTRIBUCIÓN Y CONVERSIÓN DE ALIMENTACIÓN
48 10 21 00 : SUMINISTROS Y EQUIPO DE MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO
50 19 15 00 : SOPAS Y ESTOFADOS
50 19 23 00 : POSTRES Y DECORACIONES DE POSTRES
50 19 24 00 : MERMELADAS Y GELATINAS Y PASTAS DE UNTAR DE NUEZ Y DULCE Y CONSERVAS DE...
50 19 25 00 : S?NDWICHES Y PANECILLOS CON RELLENO
50 19 26 00 : ACOMPAÑAMIENTOS PREPARADOS
50 19 27 00 : PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS
50 19 28 00 : EMPANADAS Y QUICHES Y PASTELES
50 19 29 00 : PASTA O TALLARINES NATURAL
50 19 30 00 : BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
50 19 31 00 : MATERIALES Y MEZCLAS INSTANT?NEAS
50 19 32 00 : ENSALADAS PREPARADAS
52 14 15 00 : ELECTRODOMÉSTICOS PARA COCINA
52 15 15 00 : UTENSILIOS DE COCINA DESECHABLES DOMÉSTICOS
52 15 16 00 : UTENSILIOS DE COCINA DOMÉSTICOS
52 15 17 00 : CUBERTERÍA Y CUCHILLERÍA DE USO DOMÉSTICO
52 15 18 00 : BATERÍA DE COCINA DOMÉSTICA
52 15 19 00 : UTENSILIOS PARA HORNEAR DOMÉSTICOS
52 15 20 00 : PLATOS, UTENSILIOS PARA SERVIR Y RECIPIENTES PARA ALMACENAR
52 15 21 00 : CRISTALERÍA DE USO DOMÉSTICO
52 15 22 00 : LAVADO DE PLATOS Y ACCESORIOS DE ALMACENAMIENTO DE PLATOS
52 15 23 00 : SUMINISTROS DE COCINA DOMÉSTICA
52 17 10 00 : TRATAMIENTOS DE PARED DE BAÑO
55 12 17 00 : SEÑALIZACIÓN
60 10 56 00 : MATERIALES EDUCATIVOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y EDUCAC...
70 11 17 00 : PARQUES, JARDINES Y HUERTOS
72 10 15 00 : SERVICIOS DE APOYO PARA LA CONSTRUCCIÓN
72 10 21 00 : CONTROL DE PLAGAS
72 10 33 00 : SERVICIOS DE MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
72 14 10 00 : SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN DE AUTOPISTAS Y CARRETERAS
72 14 11 00 : SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN Y REVESTIMIENTO Y PAVIMENTACIÓN DE INFRAEST...
72 14 14 00 : SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN Y REPARACIÓN DE FACILIDADES DE DETENCIÓN
72 14 15 00 : SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE TIERRAS
72 14 16 00 : SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN DE SISTEMAS DE TRÁNSITO MASIVO
72 15 13 00 : SERVICIOS DE PINTURA E INSTALACIÓN DE PAPEL DE COLGADURA
73 13 15 00 : PROCESAMIENTO DE BEBIDAS
73 13 16 00 : PROCESAMIENTO DE CARNES Y AVES Y PECES Y MARISCOS
73 13 17 00 : PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VEGETALES
73 13 18 00 : PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS Y HUEVOS
73 13 19 00 : PROCESAMIENTO DE GRANOS Y AZÚCAR Y ACEITES Y GRASAS
73 15 15 00 : SERVICIOS DE ENSAMBLE
73 15 16 00 : SERVICIOS DE EMPAQUE
76 10 15 00 : DESINFECCIÓN
76 11 15 00 : SERVICIOS DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EDIFICIOS GENERALES Y DE OFICINAS
76 11 16 00 : SERVICIOS DE LIMPIEZA DE COMPONENTES DE EDIFICIOS
76 12 15 00 : RECOLECCIÓN Y DISPOSICIÓN DE BASURAS
76 12 16 00 : DISPOSICIÓN DE DESECHOS NO PELIGROSOS

********** CONTINUA **********

76 12 17 00 : TRATAMIENTO DE DESECHOS LÍQUIDOS
76 12 23 00 : SERVICIOS DE RECICLABLES
78 12 15 00 : EMPAQUE
78 12 16 00 : SERVICIOS DE MANEJO DE MATERIALES
78 13 16 00 : ALMACENAMIENTO DE BIENES GENERALES
78 13 17 00 : ALMACENAMIENTO A GRANEL
78 13 18 00 : BODEGAJE Y ALMACENAMIENTO ESPECIALIZADO
78 14 16 00 : INSPECCIÓN
80 10 15 00 : SERVICIOS DE CONSULTORÍA DE NEGOCIOS Y ADMINISTRACIÓN CORPORATIVA
80 10 16 00 : GERENCIA DE PROYECTOS
80 10 17 00 : GERENCIA INDUSTRIAL
80 11 15 00 : DESARROLLO DE RECURSOS HUMANOS
80 11 16 00 : SERVICIOS DE PERSONAL TEMPORAL
80 11 17 00 : RECLUTAMIENTO DE PERSONAL
80 14 17 00 : DISTRIBUCIÓN
81 10 15 00 : INGENIERÍA CIVIL Y ARQUITECTURA
81 10 22 00 : INGENIERÍA DE TRANSPORTE
81 14 16 00 : MANEJO DE CADENA DE SUMINISTROS
84 11 15 00 : SERVICIOS CONTABLES
84 11 16 00 : SERVICIOS DE AUDITORÍA
84 11 17 00 : FINANZAS CORPORATIVAS
84 11 18 00 : ASUNTOS Y PREPARACIÓN DE IMPUESTOS
85 11 16 00 : PREVENCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES NO CONTAGIOSAS
85 15 15 00 : TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
85 15 16 00 : ASUNTOS NUTRICIONALES
85 15 17 00 : PLANEACIÓN Y AYUDA DE POL?ÍTICA DE ALIMENTOS
86 10 16 00 : SERVICIOS DE CAPACITACIÓN VOCACIONAL CIENTÍFICA
86 10 17 00 : SERVICIOS DE CAPACITACIÓN VOCACIONAL NO - CIENTÍFICA
86 10 18 00 : ENTRENAMIENTO EN SERVICIO Y DESARROLLO DE MANO DE OBRA
90 10 15 00 : ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER
90 10 16 00 : SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
90 10 17 00 : SERVICIOS DE CAFETERÍA
90 10 18 00 : SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO
90 11 15 00 : HOTELES Y MOTELES Y PENSIONES
90 15 21 00 : SERVICIOS DE CONSERJERÍA
92 12 17 00 : SERVICIOS DE SISTEMAS DE SEGURIDAD
93 13 16 00 : PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
93 14 15 00 : DESARROLLO Y SERVICIOS SOCIALES
93 15 15 00 : ADMINISTRACIÓN PÚBLICA
93 15 16 00 : FINANZAS PÚBLICAS
93 16 17 00 : ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA
93 16 18 00 : TEMAS TRIBUTARIOS
95 11 15 00 : VÍAS DE TRÁFICO LIMITADO
95 11 16 00 : VÍAS DE TRÁFICO ABIERTO
95 12 16 00 : EDIFICIOS Y ESTRUCTURAS DE TRANSPORTE

ESTA INFORMACION FUE OBJETO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL POR PARTE DE LA CAMARA DE COMERCIO DE PALMIRA.

CERTIFICA:
INFORMACION FINANCIERA

********** CONTINUA **********

QUE EN RELACIÓN A SU INFORMACIÓN FINANCIERA EL PROPONENTE REPORTÓ:

FECHA CORTE DE LA INFORMACIÓN FINANCIERA : 31/12/2018

ACTIVO CORRIENTE	:	$2.568.925.000,00
ACTIVO TOTAL	:	$3.158.567.000,00
PASIVO CORRIENTE	:	$2.987.000,00
PASIVO TOTAL	:	$533.690.000,00
PATRIMONIO	:	$2.624.877.000,00
UTILIDAD/PERDIDA OPERACIONAL	:	$785.672.000,00
GASTOS DE INTERESES	:	$25.687.000,00

FECHA CORTE DE LA INFORMACIÓN FINANCIERA : 31/12/2019

ACTIVO CORRIENTE	:	$1.666.223.000,00
ACTIVO TOTAL	:	$3.196.900.000,00
PASIVO CORRIENTE	:	$1.789.000,00
PASIVO TOTAL	:	$525.439.000,00
PATRIMONIO	:	$2.671.461.000,00
UTILIDAD/PERDIDA OPERACIONAL	:	$528.219.000,00
GASTOS DE INTERESES	:	$9.687.000,00

FECHA CORTE DE LA INFORMACIÓN FINANCIERA : 31/12/2020

ACTIVO CORRIENTE	:	$1.411.808.000,00
ACTIVO TOTAL	:	$3.196.901.000,00
PASIVO CORRIENTE	:	$1.946.000,00
PASIVO TOTAL	:	$61.704.000,00
PATRIMONIO	:	$3.135.197.000,00
UTILIDAD/PERDIDA OPERACIONAL	:	$600.688.000,00
GASTOS DE INTERESES	:	$6.890.000,00

CERTIFICA:
CAPACIDAD FINANCIERA

QUE EN RELACIÓN A LOS INDICADORES DE LA CAPACIDAD FINANCIERA EL PROPONENTE REPORTÓ CON CORTE A. 31/12/2018

INDICE DE LIQUIDEZ	:	860,03
INDICE DE ENDEUDAMIENTO	:	0,16
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES	:	30,58

ESTA INFORMACION FUE OBJETO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL POR PARTE DE LA CAMARA DE COMERCIO DE PALMIRA.

QUE EN RELACIÓN A LOS INDICADORES DE LA CAPACIDAD FINANCIERA EL PROPONENTE REPORTÓ CON CORTE A 31/12/2019

INDICE DE LIQUIDEZ	:	931,37
INDICE DE ENDEUDAMIENTO	:	0,16
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES	:	54,52

ESTA INFORMACION FUE OBJETO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL POR PARTE DE LA CAMARA DE COMERCIO DE

********** CONTINUA **********

PALMIRA.

QUE EN RELACIÓN A LOS INDICADORES DE LA CAPACIDAD FINANCIERA EL PROPONENTE REPORTÓ CON CORTE A 31/12/2020

INDICE DE LIQUIDEZ	:	725,49
INDICE DE ENDEUDAMIENTO	:	0,01
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES	:	87,18

ESTA INFORMACION FUE OBJETO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL POR PARTE DE LA CAMARA DE COMERCIO DE PALMIRA.

CERTIFICA:
CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

QUE EN RELACIÓN A LOS INDICADORES DE LA CAPACIDAD ORGANIZACIONAL EL PROPONENTE REPORTÓ CON CORTE. A 31/12/2018

RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	:	0,29
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	:	0,24

ESTA INFORMACION FUE OBJETO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL POR PARTE DE LA CAMARA DE COMERCIO DE PALMIRA.

QUE EN RELACIÓN A LOS INDICADORES DE LA CAPACIDAD ORGANIZACIONAL EL PROPONENTE REPORTÓ CON CORTE A 31/12/2019

RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	:	0,19
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	:	0,16

ESTA INFORMACION FUE OBJETO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL POR PARTE DE LA CAMARA DE COMERCIO DE PALMIRA.

QUE EN RELACIÓN A LOS INDICADORES DE LA CAPACIDAD ORGANIZACIONAL EL PROPONENTE REPORTÓ CON CORTE A 31/12/2020

RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	:	0,19
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	:	0,18

ESTA INFORMACION FUE OBJETO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL POR PARTE DE LA CAMARA DE COMERCIO DE PALMIRA.

CERTIFICA:
EXPERIENCIA

QUE EN RELACIÓN A LOS CONTRATOS EJECUTADOS EL PROPONENTE REPORTÓ:

EXPERIENCIA No.1 :
NÚMERO CONSECUTIVO DEL CONTRATO:001
CONTRATO CELEBRADO POR :1 - EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA :ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.
NOMBRE DEL CONTRATANTE :DISTRITO DE BARRANCABERMEJA
VALOR CONTRATADO EN SMMLV :274,53

********** CONTINUA **********

SG FM CL PR - DESCRIPCIÓN
80 10 16 00 : GERENCIA DE PROYECTOS
85 15 15 00 : TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
93 13 16 00 : PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
80 11 15 00 : DESARROLLO DE RECURSOS HUMANOS
84 11 15 00 : SERVICIOS CONTABLES
84 11 16 00 : SERVICIOS DE AUDITORÍA
84 11 17 00 : FINANZAS CORPORATIVAS
84 11 18 00 : ASUNTOS Y PREPARACIÓN DE IMPUESTOS
93 15 16 00 : FINANZAS PÚBLICAS
93 16 17 00 : ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA
85 15 16 00 : ASUNTOS NUTRICIONALES
85 15 17 00 : PLANEACIÓN Y AYUDA DE POL?ÍTICA DE ALIMENTOS
80 10 15 00 : SERVICIOS DE CONSULTORÍA DE NEGOCIOS Y ADMINISTRACIÓN CORPORATIVA
93 15 15 00 : ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

EXPERIENCIA No.2 :
NÚMERO CONSECUTIVO DEL CONTRATO:002
CONTRATO CELEBRADO POR :1 - EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA :ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.
NOMBRE DEL CONTRATANTE :ALCALDIA DE PASTO
VALOR CONTRATADO EN SMMLV :844,50

SG FM CL PR - DESCRIPCIÓN
80 10 16 00 : GERENCIA DE PROYECTOS
85 15 15 00 : TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
93 13 16 00 : PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
80 11 15 00 : DESARROLLO DE RECURSOS HUMANOS
84 11 15 00 : SERVICIOS CONTABLES
84 11 16 00 : SERVICIOS DE AUDITORÍA
84 11 17 00 : FINANZAS CORPORATIVAS
84 11 18 00 : ASUNTOS Y PREPARACIÓN DE IMPUESTOS
93 15 16 00 : FINANZAS PÚBLICAS
93 16 17 00 : ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA
85 15 16 00 : ASUNTOS NUTRICIONALES
85 15 17 00 : PLANEACIÓN Y AYUDA DE POL?ÍTICA DE ALIMENTOS
80 10 15 00 : SERVICIOS DE CONSULTORÍA DE NEGOCIOS Y ADMINISTRACIÓN CORPORATIVA
93 15 15 00 : ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

EXPERIENCIA No.3 :
NÚMERO CONSECUTIVO DEL CONTRATO:003
CONTRATO CELEBRADO POR :1 - EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA :ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.
NOMBRE DEL CONTRATANTE :GOBERNACION DEL CAUCA
VALOR CONTRATADO EN SMMLV :328,23

SG FM CL PR - DESCRIPCIÓN
80 10 16 00 : GERENCIA DE PROYECTOS
85 15 15 00 : TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
93 13 16 00 : PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
80 11 15 00 : DESARROLLO DE RECURSOS HUMANOS
84 11 15 00 : SERVICIOS CONTABLES

********** CONTINUA **********

84 11 16 00 : SERVICIOS DE AUDITORÍA
84 11 17 00 : FINANZAS CORPORATIVAS
84 11 18 00 : ASUNTOS Y PREPARACIÓN DE IMPUESTOS
93 15 16 00 : FINANZAS PÚBLICAS
93 16 17 00 : ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA
85 15 16 00 : ASUNTOS NUTRICIONALES
85 15 17 00 : PLANEACIÓN Y AYUDA DE POL?ÍTICA DE ALIMENTOS
80 10 15 00 : SERVICIOS DE CONSULTORÍA DE NEGOCIOS Y ADMINISTRACIÓN CORPORATIVA
93 15 15 00 : ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

EXPERIENCIA No.4 :
NÚMERO CONSECUTIVO DEL CONTRATO:004
CONTRATO CELEBRADO POR :3 - CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL
NOMBRE DEL CONTRATISTA :UNION TEMPORAL CONSULTORES POR BOLIVAR 2020
NOMBRE DEL CONTRATANTE :GOBERNACION DE BOLIVAR
VALOR CONTRATADO EN SMMLV :1420,08
PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN EN EL VALOR EJECUTADO EN CASO DE CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES: 40%

SG FM CL PR - DESCRIPCIÓN
80 10 16 00 : GERENCIA DE PROYECTOS
85 15 15 00 : TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
93 13 16 00 : PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
80 11 15 00 : DESARROLLO DE RECURSOS HUMANOS
84 11 15 00 : SERVICIOS CONTABLES
84 11 16 00 : SERVICIOS DE AUDITORÍA
84 11 17 00 : FINANZAS CORPORATIVAS
84 11 18 00 : ASUNTOS Y PREPARACIÓN DE IMPUESTOS
93 15 16 00 : FINANZAS PÚBLICAS
93 16 17 00 : ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA
85 15 16 00 : ASUNTOS NUTRICIONALES
85 15 17 00 : PLANEACIÓN Y AYUDA DE POL?ÍTICA DE ALIMENTOS
80 10 15 00 : SERVICIOS DE CONSULTORÍA DE NEGOCIOS Y ADMINISTRACIÓN CORPORATIVA
93 15 15 00 : ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

ESTA INFORMACION FUE OBJETO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL POR PARTE DE LA CAMARA DE COMERCIO DE PALMIRA.

***** LA SIGUIENTE INFORMACIÓN SE ENCUENTRA EN PROCESO DE ADQUIRIR FIRMEZA *****

CERTIFICA:

QUE EL DÍA 18 DE NOVIEMBRE DE 2021 EL PROPONENTE SE ACTUALIZÓ EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES BAJO EL NÚMERO 10953 DEL LIBRO PRIMERO DE LOS PROPONENTES, QUE ESTA INSCRIPCIÓN SE PUBLICÓ EN EL REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL EL DÍA 18 DE NOVIEMBRE DE 2021. QUE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN, REPORTADA EN LA ACTUALIZACIÓN SE ENCUENTRA EN PROCESO DE ADQUIRIR FIRMEZA.

CERTIFICA:
EXPERIENCIA

QUE EN RELACIÓN A LOS CONTRATOS EJECUTADOS EL PROPONENTE REPORTÓ:

EXPERIENCIA No.1 :

********** CONTINUA **********

NÚMERO CONSECUTIVO DEL CONTRATO:005
CONTRATO CELEBRADO POR :1 - EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA :ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.
NOMBRE DEL CONTRATANTE :DISTRITO DE BARRANCABERMEJA
VALOR CONTRATADO EN SMMLV :668,31
PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN EN EL VALOR EJECUTADO EN CASO DE CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES: 100%

SG FM CL PR - DESCRIPCIÓN
80 10 16 00 : GERENCIA DE PROYECTOS
85 15 15 00 : TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
93 13 16 00 : PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
80 11 15 00 : DESARROLLO DE RECURSOS HUMANOS
84 11 15 00 : SERVICIOS CONTABLES
84 11 16 00 : SERVICIOS DE AUDITORÍA
84 11 17 00 : FINANZAS CORPORATIVAS
84 11 18 00 : ASUNTOS Y PREPARACIÓN DE IMPUESTOS
93 15 16 00 : FINANZAS PÚBLICAS
93 16 17 00 : ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA
85 15 16 00 : ASUNTOS NUTRICIONALES
85 15 17 00 : PLANEACIÓN Y AYUDA DE POL?ÍTICA DE ALIMENTOS
80 10 15 00 : SERVICIOS DE CONSULTORÍA DE NEGOCIOS Y ADMINISTRACIÓN CORPORATIVA
93 15 15 00 : ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

ESTA INFORMACION FUE OBJETO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL POR PARTE DE LA CAMARA DE COMERCIO DE PALMIRA.

LA INFORMACIÓN RELACIONADA CON LA INSCRIPCIÓN AQUI CERTIFICADA, QUEDARÁ EN FIRME DIEZ (10) DÍAS HÁBILES DESPUÉS DE LA FECHA DE PUBLICACIÓN, SIEMPRE QUE NO SEA OBJETO DE RECURSO (ARTÍCULO 6.3 DE LA LEY 1150 DE 2007).

CERTIFICA:
HISTORIA DE INSCRIPCIONES

QUE EL DÍA 09 DE MAYO DE 2019 EL PROPONENTE SE INSCRIBIÓ EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES BAJO EL NÚMERO 10418 DEL LIBRO PRIMERO DE LOS PROPONENTES, QUE ESTA INSCRIPCIÓN SE PUBLICÓ EN EL REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL EL DÍA 09 DE MAYO DE 2019.

QUE EL DÍA 07 DE JULIO DE 2020 EL PROPONENTE SE RENOVÓ EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES BAJO EL NÚMERO 10546 DEL LIBRO PRIMERO DE LOS PROPONENTES, QUE ESTA INSCRIPCIÓN SE PUBLICÓ EN EL REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL EL DÍA 07 DE JULIO DE 2020.

QUE EL DÍA 22 DE JULIO DE 2020 EL PROPONENTE SE ACTUALIZÓ EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES BAJO EL NÚMERO 10642 DEL LIBRO PRIMERO DE LOS PROPONENTES, QUE ESTA INSCRIPCIÓN SE PUBLICÓ EN EL REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL EL DÍA 22 DE JULIO DE 2020.

QUE EL DÍA 31 DE AGOSTO DE 2020 EL PROPONENTE SE ACTUALIZÓ EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES BAJO EL NÚMERO 10690 DEL LIBRO PRIMERO DE LOS PROPONENTES, QUE ESTA INSCRIPCIÓN SE PUBLICÓ EN EL REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL EL DÍA 31 DE AGOSTO DE 2020.

QUE EL DÍA 07 DE ENERO DE 2021 EL PROPONENTE SE ACTUALIZÓ EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES BAJO EL NÚMERO 10721 DEL LIBRO PRIMERO DE LOS PROPONENTES, QUE ESTA INSCRIPCIÓN SE PUBLICÓ EN EL REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL EL DÍA 07 DE ENERO DE 2021.

********** CONTINUA **********

QUE EL DÍA 19 DE ABRIL DE 2021 EL PROPONENTE SE RENOVÓ EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES BAJO EL NÚMERO 10819 DEL LIBRO PRIMERO DE LOS PROPONENTES, QUE ESTA INSCRIPCIÓN SE PUBLICÓ EN EL REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL EL DÍA 19 DE ABRIL DE 2021.

QUE EL DÍA 07 DE MAYO DE 2021 EL PROPONENTE SE ACTUALIZÓ EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES BAJO EL NÚMERO 10876 DEL LIBRO PRIMERO DE LOS PROPONENTES, QUE ESTA INSCRIPCIÓN SE PUBLICÓ EN EL REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL EL DÍA 07 DE MAYO DE 2021.

QUE EL DÍA 22 DE JULIO DE 2021 EL PROPONENTE SE ACTUALIZÓ EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES BAJO EL NÚMERO 10924 DEL LIBRO PRIMERO DE LOS PROPONENTES, QUE ESTA INSCRIPCIÓN SE PUBLICÓ EN EL REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL EL DÍA 22 DE JULIO DE 2021.

QUE EL DÍA 18 DE NOVIEMBRE DE 2021 EL PROPONENTE SE ACTUALIZÓ EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES BAJO EL NÚMERO 10953 DEL LIBRO PRIMERO DE LOS PROPONENTES, QUE ESTA INSCRIPCIÓN SE PUBLICÓ EN EL REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL EL DÍA 18 DE NOVIEMBRE DE 2021.

CERTIFICA:

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL CÓDIGO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO Y DE LO CONTENCIOSO Y DE LA LEY 962 DE 2005, LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS DE REGISTRO AQUÍ CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME DIEZ (10) DÍAS HÁBILES DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCIÓN, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSOS. EL DÍA SÁBADO NO SE DEBE CONTAR COMO DÍA HÁBIL.

VALOR DEL CERTIFICADO : $53,000

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la **CAMARA DE COMERCIO DE PALMIRA** contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación abierta autorizada y vigilada por la Superintendencia de Industria y Comercio, de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

No obstante, si usted va a imprimir este certificado, lo puede hacer desde su computador, con la certeza de que el mismo fue expedido a través del canal virtual de la cámara de comercio y que la persona o entidad a la que usted le va a entregar el certificado impreso, puede verificar por una sola vez el contenido del mismo, ingresando al enlace **https://siipalmira.confecamaras.co/cv.php** seleccionando la cámara de comercio e indicando el código de verificación **b8bhzJbeTN**

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transaccion.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.



***** FINAL DEL CERTIFICADO *****

************* CONTINUA *************

ACTA DE INICIO

CONTRATO:	5853-22
CONTRATANTE:	DISTRITO DE BARRANCABERMEJA
NIT:	890.201.900-6
CONTRATISTA:	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.
NIT:	901.177.852-7
REPRESENTANTE LEGAL:	CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
IDENTIFICACIÓN:	1.113.627.700 de Palmira
TELÉFONO:	317 6770374
DIRECCIÓN:	CALLE 56 No. 57-14 BARRIO GALAN, BARRANCABERMEJA
OBJETO:	INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER
VALOR:	CIENTO NOVENTA Y CINCO MILLONES DIEZ MIL SIETE PESOS CON 89/100 ($195.010.007,89 COP)
DURACIÓN:	SESENTA DIAS (60) DÍAS HÁBILES DEL CALENDARIO ESCOLAR DE LA VIGENCIA 2022, SIN EXCEDER EL 31 DE DICIEMBRE DE 2022.
SOPORTE PRESUPUESTAL:	CDP N° **22-09103 del 06 de octubre de 2022**
FECHA DE INICIO:	03 DE NOVIEMBRE DE 2022

En Barrancabermeja, a los 03 dias del mes de Noviembre de 2022, en las instalaciones del Distrito de Barrancabermeja, se reunieron, **MARIBEL BENITEZ PEREA – SECRETARIO DE EDUCACIÓN,** supervisor del contrato y **CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE**, mayor de edad, identificado con C.C. N° 1.113.627.700 de Palmira, Representante Legal de **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.**, identificada con NIT 901.177.852-7 Contratista, y considerando que se encuentran revisados todos los requisitos para dar inicio a la ejecucion del presente contrato, se suscribe la presente acta de inicio.

CONSIDERANDO:

1. Que el dia 27 de octubre de 2022, **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.**, suscribió con el Distrito de Barrancabermeja el contrato N°. 5853-22, cuyas condiciones se especifican en el encabezado de la presente acta.

2. Que el dia 03 de noviembre 2022, el Distrito de Barrancabermeja, mediante certificado No. 00056-2022, aprobó las garantías de i) cumplimiento del contrato, ii) pago de salarios, iii) calidad del servicio, y responsabilidad extracontractual, presentadas por la **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.**.

3. Que conforme al Art. 41 de la Ley 80 de 1993, modificado por el Art. 23 de la Ley 1150 de 2007 la Alcaldía Distrital verificó la existencia del correspondiente Certificado de Disponibilidad y Registro Presupuestal, así:

CONCEPTO	NUMERO	FECHA	CODIGO	VALOR
C.D.P.	22-09103	06 de octubre de 2022	2.3-22-2201-0700-2201028-2020680810115-83939	$195.010.012
R.P.	22-10427	28 de Octubre de 2022	2.3-22-2201-0700-2201028-2020680810115-83939	$195.010.007,89

ACUERDAN:

Fijar como fecha de inicio para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato No. 5853-22, cuyo objeto es: "**INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER**", el día 03 de noviembre de 2022.

Para constancia se firma por quienes intervienen.

MARIBEL BENITEZ PEREA
SECRETARIA DE EDUCACIÓN DISTRITAL
ALCALDIA DISTRITAL DE BARRANCABERMEJA
SUPERVISOR

CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
C.C. 91.294.543 de Bucaramanga
R.L.: ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.
NIT. 901.177.852-7

	NOMBRE DEL FUNCIONARIO	FIRMA	FECHA
Proyectó	Jorge Villamizar-Abogado Externo SED		
Aprobó	Angel Johany Ramirez Niño		

Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma.



AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

REGISTRO PRESUPUESTAL

Alimentos Saludables del Valle S.A.S.
Sede Barrancabermeja: Calle 56 # 27 – 24 Galan - Teléfono: +57
Sede Palmira: Carrera 29 No. 31-41 oficina 401 - Teléfono: +57 317 6770374 - +57 2 2838382
Sede Popayán: Carrera 17 No. 19N-76 Campamento – Teléfono: +57 2 8362403
NIT: 901.177.852-7
WWW.ASDELVALLE.COM

10127

Alcaldía Municipio de Barrancabermeja

Vigencia Fiscal 2022

ALCALDIA MUNICIPAL DE BARRANCABERMEJA

NIT. 00890201900

REGISTRO PRESUPUESTAL DE COMPROMISOS

Registro No. 22-10427

Fecha de Compromiso Octubre 28 de 2022

Beneficiario : ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S. Nit : 00901177852 - 7

No. C.D.P : CD : 22-09103 Fecha de Expedicion del C.D.P : 06-10-2022

Tipo de Compromiso : CONTRATO DE INTERVENTORÍA

Documento : 20225853 Fecha : 27-10-2022 Vence : 31-12-2022

OBJETO : CD 22-09103, SEGÚN: PROI - DOC: 2020680810115 INTERVENTORIA TECNICA ADMINISTRATIVA FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA SANTANDER 552-9017-9695-22

Identificación Presupuestal	Concepto	Fuente Financiación	valor
2.3-22-2201-0700-2201028 -2020680810115-83939	Otros servicios de consultoría científica y técnica n.c.p.	MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	195,010,007.89
		Total Compromisos	195,010,007.89

ARRIETA TORRES JOHN ALBERT

Elaborado

Revisado

SECRETARIA DE HACIENDA

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

CERTIFICACION DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

205

Alcaldía Municipio
de Barrancabermeja

ALCALDIA MUNICIPAL DE BARRANCABERMEJA

9695

NIT. 00890201900

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

En cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 111/96 Art 85 Acuerdo 101/97

Certificado No. 22-09103

Fecha de vencimiento 31-12-2022

Vigencia Fiscal 2022

Fecha de Expedición Octubre 06 de 2022

OBJETO : SEGÚN: PROI - DOC: 2020680810115 INTERVENTORIA TECNICA ADMINISTRATIVA FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA SANTANDER 552-9017-9695-22

Solicitante : SECRETARIA DE EDUCACION

Identificación Presupuestal	Concepto	Fuente Financiación	valor
2.3-22-2201-0700-2201028 -2020680810115-83939	Otros servicios de consultoría científica y técnica n.c.p.	MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	195,010,012.00
		Total Certificado	195,010,012.00

ARRIETA TORRES JOHN ALBERT

Elaborado

Revisado

SECRETARIA DE HACIENDA

	ALCALDIA DISTRITAL DE BARRANCABERMEJA			
	CERTIFICACION EXISTENCIA EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES DE BIENES SERVICIOS Y OBRAS VIGENCIA 2022 El Administrador del plan anual de adquisiciones está facultado mediante el **Decreto No 518 de 2019**			
	Código: SGE-RFI-FO-021	Fecha:02/08/2019	Versión: 001	Página: 1

No CEPAA	9017

FECHA DE EMISION 04/10/2022
DD/ MM/AA

DEPENDENCIA SOLICITANTE	SECRETARIA EDUCACION

CERTIFICA QUE

LOS SIGUIENTES ELEMENTOS HACEN PARTE INTEGRAL DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

Códigos UNSPSC	Descripción	Duracion estimada del contrato	Cod. presupuestal	Cod. Fuente	Valor
85151605	INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA SANTANDER	60 DIAS CALENDARIO	2.3-22-2201-0700-2201028-2020680810115-83939	R058	195010012

ROGER SANABRIA MEJIA
ADMINISTRADOR DEL PAA

Proyecto:

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

BANCO DE PROYECTOS

Alimentos Saludables del Valle S.A.S.
Sede Barrancabermeja: Calle 56 # 27 – 24 Galan - Teléfono: +57
Sede Palmira: Carrera 29 No. 31-41 oficina 401 - Teléfono: +57 317 6770374 - +57 2 2838382
Sede Popayán: Carrera 17 No. 19N-76 Campamento – Teléfono: +57 2 8362403
NIT: 901.177.852-7
WWW.ASDELVALLE.COM

Secretaría de Planeación

Lo tiene todo. Barrancabermeja
GOBIERNO DISTRITAL

SECRETARIA DE PLANEACIÓN DISTRITAL DE BARRANCABERMEJA

CERTIFICA:

PLAN DE DESARROLLO CENTENARIO BARRANCABERMEJA 2020 -2023 DISTRITO MUY ESPECIAL	
Nombre del Proyecto	PRESTACION DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER
Número BPPID	20200680810110
Linea Estratégica Distrital	LINEA 1. Barrancabermeja generadora de bienestar y protectora de la vida
Sector de inversión territorial	Educación
Programa Distrital	PROGRAMA 1. Cobertura Educativa
Indicador de producto plan de desarrollo	IP 004: Numero de estrategias de acceso y permanencia realizadas.
Número BPIN	2020680810115
Programa Nacional	CÓDIGO 2201: Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media
Producto Nacional	CÓDIGO 2201028: Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar.
Indicador Nacional	CÓDIGO 220102800: Raciones Contratadas.
Valor Total del Proyecto	$ 86.603.395.343,00
Valor Total de la Vigencia	$ 4.858.289.874,00

DISTRIBUCIÓN DE LOS RECURSOS

Vigencia Actual		Vigencia Futura (Ordinaria) 20##		Vigencia Futura (Excepcional) 20##	
Obra:		Obra:		Obra:	
Interventoría:		Interventoría:		Interventoría:	
Otros:	$ 4.858.289.874,00	Otros:		Otros:	
Total:	$ 4.858.289.874,00	Total:		Total:	

FUENTES DE FINANCIACIÓN VIGENCIA ACTUAL

Rubro presupuestal	Descripción	Código Fuente	Fuente de financiación	Valor

Solicitud realizada por:	Nombre: MARIBEL BENITEZ PEREA
	Cargo: SECRETARIA DE EDUCACIÓN DISTRITAL

Nota: TERCERA ACTUALIZACION 2022

Se expide en Barrancabermeja a los cuatro (04) días del mes de octubre de dos mil veintidós (2022) y tiene validez hasta el treinta y uno (31) de diciembre de dos mil veintidós (2022).

JAIME ENRIQUE PEÑA ROBLES
Secretario de Planeación Distrital

	NOMBRE FUNCIONARIO	FIRMA	FECHA
Proyectó y elaboró	Maria Bernabela Muñoz Cruz		04/10/2022
Revisó	Edgar Jose Lizcano Torres		04/10/2022

Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma.

C.C. Archivo Secretaría de planeación distrital

Identificación del contrato

ID del contrato en SECOP	CO1.PCCNTR.4164013
Versión del contrato	1
Estado de contrato	Firmado
Fecha de generación del estado	50 minutos de tiempo transcurrido *(29/12/2022 4:41:19 PM UTC-05 Bogotá, Lima, Quito)*
Número del contrato	CONTRATO 5853-22
Objeto del contrato	INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER
Tipo de Contrato	Interventoria
¿Asociado a otro contrato?	☐Si ☑No
Duración del contrato	60 Dias
Fecha de inicio de contrato	
Fecha de terminación del contrato	26/12/2022 6:00 PM
Tiempo adiciones en dias	0 dias
Liquidación	☐Si ☑No *
Obligaciones Ambientales	☐Si ☑No *
Obligaciones pos consumo	☐Si ☑No *
Reversión	☐Si ☑No *

Información de la Entidad Estatal contratante

ALCALDIA DISTRITAL BARRANCABERMEJA

6 Barrancabermeja (68)

Información del Proveedor contratista

AS DEL VALLE S.A.S.
Servicios de asesoría de gestión
CALOMBIA, Palmira
Número de documento 901177852

Cuenta bancaria del proveedor

Proveedor	Nombre del banco	Tipo de cuenta	Número de cuenta
ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE SAS	BANCO CAJA SOCIAL	Ahorros	24112397115

Aprobación del contrato

Aprobador – Proveedor
Aprobado por: [illegible] Fecha de aprobación: 27/12/2022 2:04:06 PM (UTC-05 Bogotá, Lima, Quito)

Aprobador – Entidad Estatal
Aprobado por: [illegible] Fecha de aprobación: 27/12/2022 3:51:43 PM (UTC-05 Bogotá, Lima, Quito)

Contrato Firmado:
Contrato en ejecución:

Documentos Tipo

Documentos Tipo	No	Documentos tipo adoptados por la ANCP-CCE en virtud de la Ley 2022 del 2020

Sentencia T-302 de 2017

Contrato asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017	☐Si ☑No	Sentencia que declara el estado de Cosas Inconstitucionales en relación con los derechos de los niños del pueblo Wayúu.

Condiciones ejecución y entrega

Condiciones de entrega:

El contrato puede ser prorrogado ☐Si ☐No

Configuración financiera - Configuraciones generales

¿Se requieren emisiones de códigos de autorización? ☐Si ☑No

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías?	☑Si ☐No	
Garantías por lotes, grupos o etapas	☐Si ☑No	
Seriedad de la oferta	☑Si ☐No	
	☑% del presupuesto oficial estimado del Proceso de Contratación o de la oferta	10,00

Cumplimiento	☑Si ☐No				
	☑ Cumplimiento del contrato				
	☑% del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	1 día para terminar	
	☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	28/06/2023 11:59:00 PM	
	☑ Pago de salarios				
	☑% del valor del contrato	10,00	Fecha de vigencia (desde)	1 día para terminar	
	☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	28/12/2025 11:59:00 PM	
	☑ Calidad del servicio				
	☑% del valor del contrato	10,00	Fecha de vigencia (desde)	1 día para terminar	
	☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	28/06/2023 11:59:00 PM	
Responsabilidad civil extra contractual	☐Si ☑No				
Fecha limite para entrega de garantías:	1 hora de tiempo transcurrido		Fecha de entrega de garantías: -		

Garantías del proveedor:

Id de la garantía	Justificación	Tipo de garantía	Valor	Emisor	Fecha fin	Estado	
CO1.WRT.10177831	Seriedad de la oferta	-	19.501.001,20 COP	-	20/02/2023	Aprobado	Detalle

Configuración financiera - Pago de anticipos

Definir Plan de Pagos? ☐Si ☑No

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago

Plazo de pago de la factura

Comentarios

Número del Contrato	CO1.PCCNTR.4164013
Proveedor	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE SAS
Creado por	
Agregado en	-
Comentario	

Anexos del contrato

Descripción	Nombre
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados	

Dirección de notificaciones

Dirección de notificaciones	CRA 8 # 6-19
Ubicación	CO-SAN-68081 - Barrancabermeja
Pais	COLOMBIA
Departamento	Santander
Municipio	Barrancabermeja
Dirección	CRA 8 # 6-19
Código postal	

	Grados (°)	Minutos (')	Segundos (")
Latitud:			
Longitud:			

Municipio de ejecución del contrato

ID	Dirección	Ubicación
1	CARRERA 8 No. 6-19	COLOMBIA > Santander > Barrancabermeja

1 CO1.PCCNTR.4164013

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

						Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
						195.010.012,00	195.010.007,89
Ref. Artículo	**Código UNSPSC**	**Descripción**	**Cantidad**	**Unidad**	**Precio unitario estimado**	**Precio unitario**	**Precio total estimado**	**Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal**
1	85151605	INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER.	1,00	UN	195.010.012,00	195.010.007,89	195.010.012,00	195.010.007,89

Documentos del contrato

	Descripción	Nombre del documento	Detalle
☐	ANEXO DE CONDICIONES.pdf	ANEXO DE CONDICIONES.pdf	(Detalle)

Asignaciones para el seguimiento

Ordenador del Gasto	MARIBEL BENITEZ PER	Tipo de documento	Cédula de Ciudadania	Número de documento	37935599	Guardar y notificar
Supervisor	MARIBEL BENITEZ PER	Tipo de documento	Cédula de Ciudadania	Número de documento	37935599	Guardar y notificar

Histórico de asignaciones

Posición	Nombre	Fecha de seguimiento	Cambiado por
Supervisor	MARIBEL BENITEZ PEREA	27/10/2022 5:34:43 PM	MARIBEL BENITEZ PEREA
Ordenador del Gasto	MARIBEL BENITEZ PEREA	27/10/2022 5:34:43 PM	MARIBEL BENITEZ PEREA

Información presupuestal

Proyecto del Plan Marco para la Implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de Paz ☐ Si ☑ No — Gasto Posconflicto como aquel relacionado con el Plan Marco de Implementación (CONPES 3932) derivado de intervenciones en cumplimiento del Acuerdo.

Destinación del gasto Inversión

		Valor
Fuente de los recursos:	**Presupuesto General de la Nación - PGN**	0
	Sistema General de Participaciones - SGP. No Incluye AESGPRI	195.010.007,89
	Sistema General de Regalias - SGR	0
	Recursos Própios (Alcaldías y Gobernaciones)	0
	Recursos de Crédito	0
	Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades Autónomas, Asignación Especial SGP para Resguardos Indígenas - AESGPRI)	0
	Total	195.010.007,89

Validación Código BPIN

	Código BPIN	Año	Estado
☐	2020680810115	2022	Valido

Entidad Estatal registrada en el SIIF ☐ Si ☑ No

CDP/Vigencias Futuras (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP o una AVF Extraordinaria si es el caso)

	Código	Tipo	Estado	Saldo	Saldo a comprometer	Código unidad/subunidad ejecutora	
☐	22-09103	CDP	No validado		195.010.007,89 COP	00-00-00	Editar

Saldo de CDP 0 COP
Saldo de vigencias futuras 0 COP
Saldo total a comprometer 0 COP
Última consulta a SIIF
Fecha de consulta SIIF -

Compromiso presupuestal de gastos

Código compromiso	Tipo	Fecha compromiso	Estado compromiso	Valor compromiso AVF/CDP	Monto por consumir	Monto presupuestal a liberar	Código Posición de Gasto	Consulta Ejecución

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados

Saldo de compromisos CDP 0 COP
Saldo de compromisos AVF 0 COP
Saldo total comprometido
Última consulta a SIIF
Fecha de consulta SIIF -

lo tiene todo.
Barrancabermeja
GOBIERNO DISTRITAL

RESOLUCIÓN No. 1453

POR LA CUAL SE ADJUDICA UN CONTRATO

La Secretaria de Educación del Distrito de Barrancabermeja actuando en ejercicio de las facultades legales y reglamentarias otorgadas a través de los Decretos No.125 del 30 de junio de 2015, 146 del 28 de julio de 2015 y 0238 de Julio 19 de 2021 y los principios contenidos en la Constitución Nacional, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015 y,

CONSIDERANDO:

1. Que el Distrito de Barrancabermeja adelantó el proceso de CONCURSO DE MERITOS No. CM–010-2022, cuyo objeto es: "INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER", conforme a las disposiciones contenidas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes.

2. Que atendiendo al objeto, la cuantia, y la naturaleza de los servicios a contratar, se definió la modalidad de selección del proceso contractual como un Concurso de Méritos, lo anterior de conformidad con lo estipulado en el artículo 2° numeral 3° de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el numeral 2 del artículo 32 de la ley 80 de 1993, el artículo 2.2.1.2.1.3.1. del Decreto 1082 de 2015 y demás normas que regulen la materia, para efectos de CONCURSO DE MERITOS.

3. Que para el efecto se elaboró los estudios previos y el pliego de condiciones, en los cuales se sustenta la necesidad de contratar el siguiente objeto INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER y las condiciones en las cuales los interesados pueden presentar sus ofertas, lo anterior siguiendo los parámetros establecidos en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública y sus decretos reglamentarios.

4. Que de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.4.1 del Decreto 1082 de 2015 el Distrito de Barrancabermeja elaboró el plan anual de adquisiciones el cual contiene los bienes, obras y servicios, con la codificación UNSPSC, en donde se encuentra incluido el siguiente objeto contractual: INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER. Lo anterior de conformidad con la Certificación No. 9017 expedida el 04 de Octubre de 2022, por el Administrador del Plan Anual de Adquisiciones –PAA- del municipio de Barrancabermeja.

5. Que la entidad cuenta con Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 22-09103 del 06 de octubre de 2022, rubro No. 2.3-22-2201-0700-2201028-2020680810115, por concepto OTROS SERVICIOS DE CONSULTORIA CIENTIFICA Y TECNICA N.C.P., fuente de financiación MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL por valor de $195.010.012

6. Que se realizaron observaciones por parte de los posibles oferentes al proyecto pliego de condiciones y se dio contestación a las mismas por parte de la entidad, documentos todos publicados en el SECOP II en el termino establecido para ello.

7. Que mediante Resolución No. 1406 del 13 de octubre de 2022, se ordenó la apertura del proceso de contratación, identificado con el número CM-010-2022.

8. Que el 13 de octubre de 2022, se publicó en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP II, el acto administrativo de apertura, el pliego definitivo de condiciones, de conformidad con lo señalado en el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del decreto 1082 de 2015.

9. Que dentro del cronograma de actividades establecido del proceso de selección, se determinó como fecha y hora de cierre y presentación de las propuestas hasta el 20 de octubre de 2022 hasta las 9:00:00 a.m, habiendo presentado oferta en el término debido los proponentes:

No.	NOMBRE DEL PROPONENTE
1	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S

10. Que siguiendo el cronograma de actividades, el informe de evaluación fue publicado el día 21 de octubre de 2022.

11. Que se realizó traslado del mismo por un término de tres (03) días hábiles de conformidad con lo señalado en el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.1.3.2 del Decreto 1082 de 2015, en el cual fueron allegadas observaciones al informe de evaluación.

12. Que de acuerdo al informe de evaluación, se tiene como resultado de la evaluación lo siguiente:

CUADRO RESUMEN DE REQUISITOS HABILITANTES			
PROPUESTA No.	1	PROPONENTE	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S
REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN JURÍDICO			HABILITADO
REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN TÉCNICO			HABILITADO
CAPACIDAD FINANCIERA			HABILITADO
CAPACIDAD ORGANIZACIONAL			HABILITADO
ESTADO DEL PROPONENTE			**HABILITADO**

CUADRO RESUMEN DE EVALUACIÓN DE PROPUESTA HABILITADAS		
ÍTEM	**PUNTAJE**	**ORDEN DE ELEGIBILIDAD**
PROPONENTE: ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S		
EXPERIENCIA ESPECIFICA DEL PROPONENTE	190	1
EXPERIENCIA DEL EQUIPO PROFESIONAL	696	
EMPRENDIEMIENTO Y EMPRESA DE MUJERES	2	
CALIDAD DE MIPYME	2	
APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	100	
PUNTAJE ADICIONAL PARA PROPONENTES CON TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD	10	
TOTAL PUNTAJE	**1000**	

13. Que el Comité Evaluador concluye que la propuesta ubicada en el primer orden de elegibilidad se ajusta a los requerimientos técnicos de la entidad, conforme al pliego de condiciones, y por consiguiente emite la siguiente recomendación:

De acuerdo al cuadro resumen de requisitos habilitantes del Informe, y a la evaluación de la propuesta, el Comité Evaluador recomienda al ordenador del gasto adjudicar el contrato originado del presente Concurso de Méritos No. CM-010-2022, cuyo objeto consiste en contratar la INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER*", al proponente ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S., identificada con NIT 901.177.852-7, representada legalmente por CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 1.113.627.700 de Palmira, correspondiente al proponente ubicado en el primer orden de*

elegibilidad, por la suma de CIENTO NOVENTA Y CINCO MILLONES DIEZ MIL SIETE PESOS CON 89/100 ($195.010.007,89 COP) para su ejecucion en 60 dias, los cuales se contaran a partir de la fecha del Acta de Inicio.

14. Que acogiendo la recomendación del Evaluador, la Secretaria deEducación del Distrito de Barrancabermeja Dra. , como ordenador del gasto, determina que adjudica el contrato del presente proceso de Concurso de Méritos No. CM-010-2022 al proponente *ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S., identificada con NIT 901.177.852-7, representada legalmente por CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 1.113.627.700 de Palmira.*

En mérito de lo expuesto la Secretaria de Educación del Distrito de Barrancabermeja:

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Adjudicar el contrato del proceso Concurso de Méritos No. CM-010-2022, cuyo objeto es: "INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER", al proponente ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S., identificada con NIT 901.177.852-7, representada legalmente por CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 1.113.627.700 de Palmira, correspondiente al proponente ubicado en el primer orden de elegibilidad, por la suma de CIENTO NOVENTA Y CINCO MILLONES DIEZ MIL SIETE PESOS CON 89/100 ($195.010.007,89 COP) *para su ejecucion en 60 dias, los cuales se contaran a partir de la fecha del Acta de Inicio.*

ARTICULO SEGUNDO: Notificar personalmente el contenido de la presente resolución al señor CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 1.113.627.700 de Palmira, representante legal de ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S., en los términos del artículo 30 de la Ley 80 de 1993, artículo 9 de la Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015.

ARTÍCULO TERCERO: Contra la presente resolución no procede recurso alguno en los términos del parágrafo primero del artículo 77 de la Ley 80 de 1993.

ARTÍCULO CUARTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

NOTIFÍQUESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Barrancabermeja, a los Veintisiete (27) días del mes de octubre de dos mil veintidos (2022)

MARIBEL BENITEZ PEREA
Secretaria de Educación
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Proyecto Aspectos jurídicos
Abg. Jorge Viltamizar
CPS Sec. Educación

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

ANEXO DE CONDICIONES

ANEXO DE CONDICIONES AL PROCESO CONTRACTUAL CM-010-2022 CUYO OBJETO ES: INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER.

Las partes que mediante la plataforma del Secop II se obligan con el presente contrato, además de las condiciones expresas en los formatos y documentos cargados en la plataforma, especialmente el estudio previo, pliego de condiciones, anexos técnicos. para determinar la conveniencia y oportunidad en el contrato, nos adherimos a las respectivas clausulas:

CLÁUSULA PRIMERA. - OBJETO: INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER.

CLAUSULA SEGUNDA. - ALCANCES DEL OBJETO: El Distrito de Barrancabermeja estima conveniente solicitar unas condiciones técnicas mínimas entre las que se encuentra el equipo mínimo requerido para la ejecución del contrato, necesario para cumplir a cabalidad con las especificaciones técnicas de las actividades a ejecutar, lo anterior busca garantizar que el contratista en la ejecución del contrato, incluya estos aspectos técnicos los cuales deben ser atendidos de acuerdo a las indicaciones dadas por el supervisor e interventor del contrato así:

1.Interventoría técnica, administrativa, financiera y legal se ejecutará sobre el contrato que tiene por objeto: "**PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER**" -Contrato 4569-2022. La información del proceso se encuentra disponible en el aviso e convocatoria, estudio previo, pliego de condiciones y demás anexos. En todo caso, si existe alguna contradicción entre estos y el pliego de condiciones, se preferirá el pliego. Las actividades y alcances a ejecutar por la Interventoría técnica, administrativa, financiera y legal, están descritas en el **ANEXO 1 ALCANCES DEL OBJETO CONTRACTUAL** publicado junto con los estudios previos y pliegos de condiciones en la plataforma del SECOP II, se detalla las actividades a desarrollar por parte de la interventoría, el cual hace parte integral del presente Contrato de Consultoría.

2. FUNCIONES U OBLIGACIONES DE LA INTERVENTORÍA: El Interventor debe realizar la correspondiente vigilancia, logística y verificación de los procedimientos que deba realizar el ejecutor respecto a la elaboración de informes, presentaciones, actas de recibo parcial y final del contrato vigilado, controlar, exigir, colaborar, absolver, prevenir y verificar la ejecución y el cumplimiento de las actividades contratadas, teniendo como referencia los principios rectores de la ley de contratación estatal, los decretos reglamentarios, las cláusulas de los contratos, el pliego de condiciones, el Manual de Contratación del Distrito de Barrancabermeja y demás documentos que originaron la relación contractual para la ejecución del contrato vigilado.

Las actividades a realizar por el interventor para el desarrollo del alcance técnico y financiero – contable, son las establecidas en el Decreto 125 del 30 de junio de 2015 por la cual se expide el Manual de funciones y / o actividades que deben cumplir los interventores y / o supervisores del Distrito de Barrancabermeja, el cual forma parte integral del este documento y puede ser consultado en el vínculo www.barrancabermeja.gov.co. Adicionalmente, dentro del alcance administrativo deberá cumplir las funciones u obligaciones administrativas y jurídicas que se señalan a continuación:

a) Solicitar al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría. b) Establecer mecanismos ágiles y eficientes para el desarrollo de la interventoría a su cargo. c) Revisar y estudiar los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores

encomendadas, solicitando al Distrito de Barrancabermeja las aclaraciones del caso. d) Verificar que existan las licencias, autorizaciones y / o permisos necesarios para la ejecución del contrato, así mismo revisar los requisitos exigidos por las entidades competentes a través de dichos permisos con el fin de garantizar su implementación antes del inicio del contrato. No se debe dar orden de inicio sin los permisos pertinentes. e) Programar y coordinar con el contratista y con el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas. f) Elaborar, revisar, suscribir y radicar las actas y demás documentos necesarios para la ejecución del contrato. g) Mantener actualizada la documentación de los contratos y el archivo de los mismos. h) Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal a su cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en la ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales. i)Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por el Distrito de Barrancabermeja, en los cuales se presente el estado de ejecución, avance y terminación del contrato. J) Realizar cualquier otra actividad administrativa requerida para la correcta administración del contrato. K)Firma de las actas de inicio, recibo parcial y seguimiento a los contratos, modificación de cantidades y precios no previstos, recibo final y proyecto de liquidación que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato. l) Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito. m) Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y financiero al Distrito de Barrancabermeja para la resolución final de las mismas, adjuntando los respectivos soportes. n) Si es necesario suspender el contrato de ejecución, o si se establece posteriormente ampliar el plazo pactado para la suspensión, la interventoría deberá emitir un concepto técnico previo sobre la suspensión. o) revisar las solicitudes de adición en valor y / o prórrogas, modificaciones, suspensiones, etc., del plazo de ejecución del contrato, requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto al Distrito de Barrancabermeja. Además, elaborar, revisar y remitir oportunamente para su aprobación dichas solicitudes al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) para su aprobación final; las cuales deben estar suficientemente justificadas, indicando el monto por adicionar y /o el tiempo por prorrogar el contrato. p) Verificar y adelantar las acciones pertinentes para que las adiciones y prórrogas se realicen oportunamente antes del vencimiento dei contrato. q) Velar por el oportuno trámite de las solicitudes y peticiones que hagan los particulares, la comunidad educativa o las autoridades en relación con el desarrollo del contrato. r) Revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato y realizar al contratista los requerimientos del caso, cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo. En caso de que el contratista no realice las ampliaciones a que haya lugar, el interventor deberá informar al distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) de este evento, con el fin de que se tomen las medidas a que haya lugar. S) En caso de cualquier tipo de incumplimiento del contrato, el Interventor deberá enviar al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) copia de los requerimientos realizados al contratista, de los cuales siempre se deberá allegar copia a la compañía aseguradora, igualmente debe presentar el informe donde conste dicho incumplimiento. U) Elaborar el proyecto de liquidación del contrato y remitir al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) para su revisión y aprobación final junto con la totalidad de los soportes. V) Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos a los que haya lugar según la naturaleza del contrato. w) Cada vez que se produzca un documento soporte del contrato, debe entregar al distrito de Barrancabermeja (oficina jurídica) o quien esté a cargo del expediente para que las archive, folie y ordene cronológicamente, con el propósito de facilitar la labor de supervisión y fiscalización de los entes de control. X) Las demás actuaciones que de conformidad con la normatividad vigente y con su naturaleza correspondan a la función de Interventoría.

2.1.INFORMES MENSUALES: El interventor incluirá en los informes mensuales las acciones de tipo técnico, logístico, operativo, administrativo, jurídico y financiero que se implementen durante la ejecución, además de los informes de avances técnicos, acompañados por

cuadros, fotografías, análisis y comentarios sobre el estado de ejecución del contrato, en todos sus aspectos.

Estos informes incluirán una evaluación permanente del desarrollo del contrato con respecto al cronograma establecido.

Los informes deben evidenciar que la información se gestiona de manera permanente y actualizada durante la ejecución del contrato, por medio del sistema de información tecnológico implementado por el contratista del suministro vigilado, para el registro, control y procesamiento de la información capturada en desarrollo del contrato de suministro de los complementos alimentarios, y entregar al Distrito de Barrancabermeja cuando lo requiera y lo estime conveniente y oportuno, los resultados obtenidos de la ejecución diaria o periódica del suministro, con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales avaladas por la interventoría, contratada para tal fin.

Los informes serán presentados dentro de los cinco (05) primeros días del respectivo mes, el cual será requisito entre otros, para el pago del acta del interventor.

2.2 REUNIONES DE EVALUACIÓN DE EJECUCIONES: Semanalmente, o cada vez que se estime necesario, deberán celebrarse reuniones conjuntas con la participación de las siguientes personas: Profesionales coordinadores, directores y especialistas de la interventoría, el contratista y supervisión de la entidad contratante, con el fin de analizar los diferentes aspectos técnicos, administrativos, financieros, sociales, alimentarios y nutricionales, contables y legales, relacionados con el proyecto.

2.3 REUNIONES DE EVALUACIÓN DE INTERVENTORÍA: Con la periodicidad, en el sitio y hora previamente establecidos y dados a conocer por la entidad contratante, se harán las reuniones de evaluación de interventoría donde acordarán y detallarán aspectos relativos a la ejecución del contrato. A estas reuniones deberá asistir representante del Interventor y de la entidad incluido el personal de apoyo para la supervisión de la entidad. De cada reunión se levantará un acta y será firmada por los que intervinieron en ella.

2.4 ELABORACIÓN DEL INFORME FINAL DE INTERVENTORÍA: Además de lo solicitado previamente, el interventor exigirá al contratista la entrega de un informe final de ejecución. El informe deberá contener las recomendaciones especiales que el interventor crea convenientes para el mejoramiento continuo que ha de hacerse en los programas de alimentación escolar como estrategia que coadyuve a la política pública de acceso y permanencia en el sistema educativo oficial.

2.5 INFORMACIÓN TÉCNICA FINAL: Tiene por objeto la presentación de los documentos que permitan obtener la información suficiente sobre las características del objeto ejecutado, con el fin de que las dependencias correspondientes de la entidad contratante puedan proceder a planear futuros mejoramientos. En general, deberá presentarse la siguiente información:

2.5.1 Cuadro de relación de obligaciones cumplidas. Se refiere a todas las obligaciones realizadas durante la ejecución del proyecto, incluidas las adicionales y extras si las hubiere. Dicha relación deberá presentarse de acuerdo con las actividades definidas en la propuesta, el contrato y las acordadas durante la ejecución, y contendrá la información mínima necesaria para identificar cada tipo de obligación y sus características principales.

1) **Informes técnicos:**

Informe descriptivo de obligaciones.
Informe cuantitativo de obligaciones.

2) **Características generales del proyecto:**

Identificación del alcance del suministro de los complementos alimentarios.
Año de ejecución y recomendaciones para el mejoramiento continuo del programa.

Presentar una DOFA de la ejecución del programa con el cruce de las variables en donde se recomienden las estrategias correspondientes.

- **Características técnicas:**
- Etapas de ejecución.
- Cronograma de obligaciones ejecutadas.
- Modificaciones introducidas al proyecto original; explicación y justificación.
- Dificultades eventuales encontradas durante la ejecución.
- Interventoría de la ejecución (interventor y fecha).

- **Financiación y costos finales del proyecto:**
- Financiación y costos de ejecución del contrato vigilado.
- Investigaciones complementarias. Análisis de las conclusiones y recomendaciones.

CLÁUSULA TERCERA. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA: En desarrollo de la contratación a realizar, se debe tener en cuenta lo establecido para el efecto en el artículo 5 de la ley 80 de 1993 y cumplir con las siguientes obligaciones: **1.** Acreditar estar al día en el sistema de seguridad social y parafiscales cuando corresponda, y cumplir con lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, la ley 828 de 2003, ley 797 de 2003, Decreto 510 de 2003 y artículo 23 de la ley 1150 de 2007. **2.** Desarrollar el objeto del Contrato, en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en el presente Contrato, incluyendo sus especificaciones Técnicas y sus Pliegos de Condiciones. **3.** Colaborar con el DISTRITO en cualquier requerimiento que ella haga. **4.** Garantizar la calidad de los bienes y servicios prestados, de acuerdo con las especificaciones Técnicas, el Pliego de Condiciones y la Oferta presentada. **5.** Dar a conocer al DISTRITO cualquier reclamación que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre el objeto del Contrato o sobre sus obligaciones. **6.** Comunicarle al DISTRITO cualquier circunstancia política, jurídica, social, económica, técnica, ambiental o de cualquier tipo, que pueda afectar la ejecución del Contrato. **7.** Elaborar, suscribir y presentar al DISTRITO las respectivas Actas parciales las cuales deben estar aprobadas por los supervisores del Contrato, según corresponda. **8.** Suministrar tanto en calidad, cantidad, como en tiempo, todos los equipos, herramientas, materiales y demás elementos necesarios para la ejecución del contrato. **9.** Realizar por su cuenta y riesgo, todos los ensayos exigidos por ley y los que sean requeridos por la entidad y los supervisores y demás pruebas que se soliciten para verificar la calidad de los materiales y demás elementos necesarios para la ejecución del contrato. **10.** Realizar los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con DISTRITO. **11.** Presentar para aprobación de los supervisores, actas parciales y final de la ejecución del contrato. **12.** Responder por toda clase de demandas, reclamos o procesos que instaure el personal o los subcontratistas. **13.** Responder por los gastos e impuestos que legalmente haya lugar para la legalización y ejecución del contrato, de conformidad con la normatividad que rige la materia. **14.** Otorgar las pólizas dentro de los términos establecidos por la ENTIDAD. **15.** Allegar los documentos requeridos para la legalización e iniciación del contrato, dentro del término establecido por la entidad. **16.** Presentar la documentación requerida para acreditar el personal exigido en el pliego de condiciones, para la revisión y aprobación de la interventoría y de la supervisión de la ENTIDAD como requisito de ejecución del contrato. **17.** Atender en forma permanente la dirección de la ejecución del contrato, o mantener al frente del mismo un supervisor, el cual debe ser aceptado por el DISTRITO. **18.** Ejecutar el contrato dando cumplimiento a las actividades, revisadas y aprobadas por los supervisores del DISTRITO. **19.** Responder por todo daño que se cause a bienes, al personal que se utilice y a terceros en la ejecución del contrato, siempre que los mismos sean imputables al contratista. **20.** Garantizar las normas de seguridad industrial para la ejecución del contrato en los siguientes aspectos: 1) Elementos de seguridad industrial para todo el personal que intervenga en la ejecución del contrato, 2) Manipulación de equipos, herramientas, combustibles y todos los elementos que se utilicen para cumplir el objeto y 3) Todo el contenido de seguridad industrial debe acogerse a las normas vigentes. **21.** Realizar la señalización de los lugares y maniobras peligrosas, avisos y carteles expresivos de las normas adoptadas. **22.** Responder por la buena calidad de los materiales y elementos utilizados en el objeto del contrato. **23.**

Aceptar el control y acatar las órdenes e instrucciones de los supervisores del contrato. **24.** El Contratista proveerá las condiciones de seguridad necesarias, para que los Supervisores, el DISTRITO y los entes de control puedan inspeccionar las actividades ejecutadas en cualquier momento durante la ejecución del contrato, sin costo adicional para El Contratante. **25.** Instalar la valla informativa del contrato, según modelo del DISTRITO, el cual suministrará el Supervisor. **26.** Cumplir con las normas y especificaciones técnicas. **27.** Ejecutar el objeto contractual observando el plan de calidad, con el fin de desarrollar acciones planificadas para la ejecución en debida forma del proyecto. El plan de calidad para el fin del contrato es el documento que refleja la aplicación de criterios de calidad al proyecto específico. **28.** Hacer un archivo del proyecto, el cual debe estar a disposición del DISTRITO y de los entes de control. a) Presentar informes mensuales, los cuales deberán ser aprobados por los supervisores. b) Acreditación, de acuerdo con lo establecido en el inciso segundo del artículo 41 de Ley 80 de 1993, adicionado mediante el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios al Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF y las cajas de compensación familiar, cuando corresponda. **29.** Presentar informe final, el cual deberá ser aprobado por los supervisores y contener como mínimo: a) Resumen de actividades y desarrollo de la ejecución del contrato. **30.** Las demás inherentes al contrato para su ejecución en debida forma, así como las contenidas en el Pliego de Condiciones y que no hayan sido incluidas en los numerales anteriores..

CLAUSULA CUARTA. - DECLARACIONES DEL CONTRATISTA: El Contratista hace las siguientes declaraciones: **1.** Conoce y acepta los Documentos del Proceso. **2.** Tuvo la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones a los Documentos del Proceso y recibió del DISTRITO respuesta oportuna a cada una de las solicitudes. **3.** Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente Contrato. **4.** Conoce las consecuencias de incumplir el compromiso anticorrupción contenido en el respectivo Anexo del Pliego de Condiciones. **5.** El Contratista está a paz y salvo con sus obligaciones laborales frente al sistema de seguridad social integral y demás aportes relacionados con las obligaciones laborales. **6.** El valor del Contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionados con el cumplimiento del objeto del presente Contrato. **7.** El Contratista durante la ejecución del presente Contrato realizará todas las actividades necesarias para la ejecución final de la prestación del servicio. **8.** El Contratista al momento de la celebración del presente Contrato no se encuentra en ninguna causal de inhabilidad, incompatibilidad o conflicto de interés.

CLAUSULA QUINTA. - OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE: Además de las obligaciones y derechos contemplados en los artículos 4° y 5° de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes y los convenidos en el presente contrato, El CONTRATANTE se obliga especialmente a: **1)** Pagarle el valor del contrato en la forma y bajo las condiciones previstas. **2)** Formular las sugerencias por escrito sobre los asuntos que estime convenientes en el desarrollo del contrato, sin perjuicio de la autonomía propia del contratista. **3)** Solicitar al contratista informes sobre el desarrollo del contrato. 5) Atender oportunamente las dudas e inquietudes del contratista en relación con el objeto del presente contrato

CLÁUSULA SEXTA. - RESPONSABILIDAD: El contratista será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones en ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud del presente contrato, cuando con ellos se cause perjuicio a la administración o a terceros, en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993. **a)** El Contratista es responsable por el cumplimiento del objeto y alcances establecidos en las cláusulas primera, segunda y tercera del presente Contrato. El Contratista será responsable por los daños que ocasionen en la ejecución del objeto del presente Contrato. **b)** Ninguna de las partes será responsable frente a la otra o frente a terceros por daños especiales, imprevisibles o daños indirectos, derivados de fuerza mayor o caso fortuito de acuerdo con la Ley.

CLAUSULA SEPTIMA. - VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: El plazo estipulado por la entidad para la ejecución del contrato es de SESENTA (60) DÍAS CALENDARIO, Resolución Distrital 1004 del 30 de septiembre de 2021 y modificada por la Resolución 1325

del 14 de diciembre de 2021; contados a partir de la suscripción del acta de inicio, sin exceder del 31 de diciembre de 2022.

CLAUSULA OCTAVA. -VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO: El valor del contrato asciende a la suma de **CIENTO NOVENTA Y CINCO MILLONES DIEZ MIL SIETE PESOS CON OCHENTA Y NUEVE CENTAVOS ($195.010.007,89 COP)**.valor que incluye todos los costos directos e indirectos que debe asumir el contratista para el cumplimiento del objeto contractual, tales como impuestos, tasas, retenciones y demás que no correspondan expresamente a la entidad contratante. El valor del presente contrato se encuentra soportado en el siguiente presupuesto, de acuerdo a la oferta presentada por el contratista:

INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER								
ITEM	**DESCRIPCION**	**UNIDAD**	**CANT.**	**DEDIC**	**DIAS**	**FM**	**TARIFA**	**TOTAL**
1.	**PERSONAL**							
1.1	PERSONAL DIRECTIVO Y RESIDENTE							
1.1.1	Director de Interventoría	Mes	1	0,50	60	2,1067	$ 186.000,00	$ 11.755.508,46
1.1.2	Coordinador técnico de interventoria	Mes	1	1,00	60	2,1067	$ 110.000,00	$ 13.904.364,84
1.1.3	Interventor Financiero	Mes	1	0,50	60	2,1067	$ 98.707,00	$ 6.238.446,09
SUBTOTAL PERSONAL								**$ 31.898.319,39**
1.2	**PERSONAL TECNICO**							
1.2.1	Profesional de apoyo - Nutricionista	Mes	1	0,50	60	2,1067	$ 99.057,00	$ 6.260.566,67
1.2.2	Profesional de apoyo - Abogado	Mes	1	0,50	60	2,1067	$ 99.057,00	$ 6.260.566,67
1.2.3	Inspector de campo - ingeniero de alimentos, agroindustrial, ambiental o industrial	Mes	6	1,00	60	2,1067	$ 86.666,00	$ 65.729.219,09
1.2.4	Profesional de apoyo - profesional SST	Mes	1	0,50	60	2,1067	$ 99.057,00	$ 6.260.566,67
SUBTOTAL								**$ 84.510.919,12**
1.3	**PERSONAL ADMINISTRATIVO**							
1.3.1	auxiliar administrativo	Mes	2	1,00	60	2,1067	$ 46.929,00	$ 11.863.962,50
SUBTOTAL								$ 11.863.962,50
(1) SUB TOTAL PERSONAL								**$ 128.273.201,01**
ITEM	**DESCRIPCION**	**MODELO**	**UNIDAD**	**CANT.**	**DIAS**		**TARIFA**	**TOTAL**
2.	**GASTOS OPERACIONALES**							
2.1.1	Alquiler de vehículos Campero, Pick-Up, Camioneta, Camión o similar.(>2000)$/Mes	**2019-2021**	Unidad	1,00	27		$ 229.000,00	$ 6.183.000,00
2,1,2	Arriendo de oficina		Unidad	1,00	60		$ 54.000,00	$ 3.240.000,00
2.1.2	Pago de servicios públicos		Unidad	1,00	60		$ 25.575,00	$ 1.534.500,00
2,1,3	Alquiler de equipos y muebles de oficina.		Unidad	1,00	60		$ 21.313,00	$ 1.278.780,00
(2)SUBTOTAL GASTOS OPERACIONALES								**$ 12.236.280,00**
3	**ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS**							
3,2	**ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA R.I**							
3,1,1	Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Yogurt)	Unidad		8			$ 88.501,80	$ 708.014,40

3,1,2	análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Leche Entera).	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,1,3	análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Leche Saborizada).	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,1,4	análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Avena entera).	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,1,5	Análisis microbiológico panificados	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,1,6	Análisis microbiológico dulces y frutos secos	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,1,7	Análisis microbiológico superficies	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,1,8	Análisis microbiológico ambientes	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,3	**ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RPS**						
3,1,1	Análisis microbiológico del agua	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,1,2	Análisis microbiológico del pollo	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,1,3	Análisis microbiológico cárnicos	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,2,4	Análisis microbiológico filete pescado	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,2,5	Análisis microbiológico huevo y leguminosa	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,2,6	Análisis microbiológicos para ensaladas	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,2,7	Análisis microbiológico para jugos	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,2,8	Análisis microbiológico-panificados	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,2,9	Análisis microbiológico del ambientes (restaurante escolar)	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,2,10	Análisis microbiológico superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad	16			$ 88.501,80	$ 1.416.028,80
3,2,11	Análisis microbiológico-ambientes (bodegas y furgones)	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,2,12	Análisis microbiológico superficies (bodegas y furgones)	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,3	**ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA CENTRO DE PRODUCCIÓN - CCT**						
3,3,1	Análisis microbiológico del agua	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40

3,3,2	Análisis microbiológico del pollo	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,3,3	Análisis microbiológico cárnicos	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,3,4	Análisis microbiológico filete pescado	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,3,5	Análisis microbiológico huevo y leguminosa	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,3,6	Análisis microbiológico-ensaladas	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,3,7	Análisis microbiológico-jugos	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,3,8	Análisis microbiológico del ambientes (planta de producción)	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,3,9	Análisis microbiológico superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad	16			$ 88.501,80	$ 1.416.028,80
3,3,10	Análisis microbiológico superficies (bodega y furgones)	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
3,3,11	Análisis microbiológico-ambientes (bodega y furgones)	Unidad	8			$ 88.501,80	$ 708.014,40
(3)SUBTOTAL ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS							$ 23.364.475,20
(4)=(1)+(2)+(3) SUBTOTAL							$ 163.873.956,21
IVA				19,00%			$ 31.136.051,68
PRESUPUESTO OFICIAL							$ 195.010.007,89

El distrito de Barrancabermeja cancelara al contratista mediante:

a) ACTAS PARCIALES de acuerdo con el avance de ejecución de la prestación del servicio registrado en las actas parciales del contrato principal, informes aprobados por la Interventoría y acreditación de paz y salvo por concepto seguridad social, riegos laborales y parafiscales (artículo 50 de ley 789 de 2002, artículo 23 de la ley 1150 de 2007).

b) ÚLTIMO PAGO que se realizará una vez se cumplan los siguientes requisitos:

1) Aprobación de la póliza de calidad del servicio.

2) Liquidación del contrato principal y Acta de Terminación del Contrato de Interventoría.

El Distrito NO entregará anticipo al contratista.

NOTA 1: VALOR: En el valor del contrato de Interventoría se encuentran incluidos tanto los costos directos como los indirectos que ocasione la ejecución del contrato.

PARAGRAFO PRIMERO: AVAL DEL SUPERVISOR. Para ordenar cualquier pago se deberá allegar por el contratista la constancia de cumplimiento a satisfacción del objeto contractual expedido por el supervisor de la Secretaria de Educación y/o designado para el efecto al igual que el pago del sistema de seguridad social integral y parafiscales.

PARAGRAFO SEGUNDO: DOCUMENTOS SOPORTES: El contratista deberá presentar la factura o la cuenta de cobro, según sea el caso, constancia de pago de aportes a la seguridad social, parafiscales, riesgos profesionales y demás documentos requeridos para el pago de la cuenta de cobro. Igualmente, el contratista deberá presentar Informe técnico, financiero y de ejecución conforme a los alcances del objeto del contrato, el cual contendrá soportes individuales de cada prestación del servicio, fotos, con el lleno del requisito establecidos.

CLÁUSULA NOVENA. - IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL: El valor del presente Contrato se cancelará con cargo Certificado de disponibilidad presupuestal No. 22-09103 del 04 de octubre de 2022, rubro No. 2.3-22-2201-0700-2201028-202068081011S, por concepto OTROS SERVICIOS DE CONSULTORIA CIENTIFICA Y TECNICA N.C.P., fuente de financiación MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL por valor de $195.010.012.

CLÁUSULA DECIMA- CONTROL Y VIGILANCIA. El control y vigilancia del presente contrato será ejercida por interventor designado por la Secretaría de Educación. El interventor deberá cumplir con lo establecido en el manual de contratación que para el efecto tiene como Funciones y/o Actividades que deben cumplir los interventores y /o supervisores del Municipio de Barrancabermeja. El interventor debe ejercer un control integral o técnico, administrativo, financiero, contable o jurídico, según las funciones propias asignadas por la entidad, y podrá en cualquier momento, exigir al contratista la información que considere necesaria, así como la adopción de medidas para mantener, durante el desarrollo y ejecución del mismo. El Contratista debe acatar las órdenes que le imparta por escrito el interventor. No obstante, si el Contratista no está de acuerdo con las mismas, debe manifestarlo por escrito al interventor, con copia al jefe de la oficina gestora, antes de proceder a ejecutar las órdenes. Si el Contratista rehúsa o descuida cumplir cualquier orden escrita del supervisor, éste le notificará por escrito sobre el incumplimiento de dicha orden, señalando específicamente las omisiones o infracciones y exigiendo su cumplimiento. Si esta notificación no surte ningún efecto dentro de un plazo de 5 días hábiles, el interventor comunicará dicha situación al Distrito de Barrancabermeja – oficina gestora - para que este tome las medidas que considere necesarias. El interventor debe documentar las causas o motivos del incumplimiento que llegue a presentarse y que impide el normal desarrollo de las actividades programadas.

CLÁUSULA DECIMA PRIMERA. - GARANTÍAS Y MECANISMOS DE COBERTURA DEL RIESGO: El Contratista debe presentar dentro de los DOS días hábiles siguientes a la firma del presente contrato las garantías a favor de EL DISTRITO, las siguientes garantías: **A) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.** Para el presente esta garantía debe ser del diez por ciento (10%) del valor del contrato y tener una vigencia mínima hasta la liquidación del contrato, es decir seis (06) meses más, una vez vencido el plazo de ejecución. **B) CALIDAD DE SERVICIO.** Para el presente contrato, el valor de esta garantía deberá ser igual al Diez por ciento (10%) del valor del contrato, vigente hasta el término de liquidación del contrato, es decir seis (06) meses más, una vez vencido el plazo de ejecución. **C) PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES.** Para el presente contrato esta garantía debe ser del diez (10%) del valor del contrato y estar vigente por el plazo del contrato y tres (3) años más. **D) RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL.** La vigencia de esta garantía deberá ser igual al período de ejecución del contrato. El valor asegurado para el contrato de seguro que ampara la responsabilidad civil extracontractual, de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.17 del decreto 1082 de 2015, en el presente proceso, deberá corresponder a 200 SMLMV, de acuerdo con el presupuesto del mismo, y deberá estar vigente por el periodo de ejecución del contrato.

CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA. - INDEMNIDAD: EL CONTRATISTA se obliga a indemnizar al DISTRITO con ocasión de la violación o el incumplimiento de las obligaciones previstas en el presente Contrato. EL CONTRATISTA se obliga a mantener indemne al DISTRITO de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que tengan como causa sus actuaciones hasta por el monto del daño o perjuicio causado y hasta por el valor del presente Contrato. EL CONTRATISTA mantendrá indemne al DISTRITO por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las

obligaciones laborales que el Contratista asume frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas del presente Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA. – CESIONES: El CONTRATISTA no puede ceder parcial ni totalmente sus obligaciones o derechos derivados del presente Contrato sin la autorización previa y por escrito del DISTRITO. Si el Contratista es objeto de fusión, escisión o cambio de control, el DISTRITO está facultado a conocer las condiciones de esa operación. En consecuencia, el Contratista se obliga a informar oportunamente al DISTRITO de la misma y solicitar su consentimiento. Si la operación pone en riesgo el cumplimiento del Contrato, el DISTRITO exigirá al Contratista, sus socios o accionistas una garantía adicional a la prevista en la cláusula 16 del presente Contrato. Si el Contratista, sus socios o accionistas no entregan esta garantía adicional, la Entidad Estatal contratante puede válidamente oponerse ante la autoridad correspondiente a la operación de fusión o escisión empresarial o cambio de control.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA. - SUBCONTRATOS: El contratista no podrá subcontratar el presente contrato. En todos los casos el CONTRATISTA es el único responsable por la celebración del presente contrato.

CLÁUSULA DECIMA QUINTA. – CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR. Las partes quedan exoneradas de responsabilidad por el incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones o por la demora en la satisfacción de cualquiera de las prestaciones a su cargo derivadas del presente Contrato, cuando el incumplimiento sea resultado o consecuencia de la ocurrencia de un evento de fuerza mayor y caso fortuito debidamente invocadas y constatadas de acuerdo con la ley y la jurisprudencia colombiana

CLÁUSULA DECIMA SEXTA. - TERMINACIÓN. La fecha de terminación del plazo de ejecución de la prestación del servicio es la fecha en la cual se suscriba el Acta de Recibo Final. Para que se pueda suscribir el Acta de Recibo Final, el Contratista debe cumplir a cabalidad con los compromisos y obligaciones contenidos en el presente Contrato y sus anexos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA - INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN, TERMINACIÓN UNILATERAL Y CADUCIDAD: En los términos del artículo 14 y siguientes de la Ley 80 de 1993, EL DISTRITO podrá ejercer las facultades excepcionales que surgen en virtud de las referidas cláusulas. EL DISTRITO de Barrancabermeja, podrá declarar la caducidad del presente contrato cuando se presenten hechos constitutivos de incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista que afecten en forma grave y directa la ejecución del contrato y se evidencie que puede generar su paralización (Artículo 18 Ley 80 de 1993). Igualmente de conformidad con el inciso 2 del numeral 5 del artículo 5 de la citada Ley 80 de 1993, dará lugar a la declaratoria de caducidad del contrato el incumplimiento de la obligación de informar inmediatamente a la Alcaldía de Barrancabermeja, sobre la ocurrencia de peticiones o amenazas de quienes actúan por fuera de la Ley, con el objetivo de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho y por las causales a que se refiere la Ley 1106/06 "Por medio de la cual se prorroga la vigencia de la Ley 418/97 prorrogada y modificada por la Ley 548/99 y la Ley 782/02 y se modifican algunas de sus disposiciones". **PARÁGRAFO PRIMERO.** En caso de producirse la declaratoria de caducidad, no habrá lugar a la indemnización para el contratista quien se hará acreedor a las sanciones e inhabilidades establecidas en la Ley 80 de 1.993 modificada por la ley 1150 de 2007. La declaratoria de caducidad será constitutiva del siniestro de incumplimiento. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** La resolución de caducidad se notificará personalmente al contratista o a su representante o apoderado conforme el Decreto 01 de 1.984. **PARÁGRAFO TERCERO:** Contra la resolución de caducidad por la vía gubernativa, procede el recurso de reposición en los términos consagrados en el Decreto 01 de 1.984. **PARÁGRAFO CUARTO:** Para declarar la caducidad deberá seguir el procedimiento mínimo que garantice el debido proceso acorde al Artículo 17 de la Ley 1150/07.

CLÁUSULA DECIMA OCTAVA. - CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA Y MULTAS: En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones del presente Contrato, el CONTRATISTA debe pagar a EL DISTRITO, a título de indemnización,

una suma equivalente al 10% del valor total del contrato. El valor pactado de la presente cláusula penal es el de la estimación anticipada de perjuicios, no obstante, la presente cláusula no impide el cobro de todos los perjuicios adicionales que se causen sobre el citado valor. Este valor puede ser compensado con los montos que el DISTRITO adeude al Contratista con ocasión de la ejecución del presente Contrato, de conformidad con las reglas del Código Civil. **PARÁGRAFO ÚNICO.** El procedimiento para la imposición de multas o cláusula penal pecuniaria, se adelantará con plena aplicación del derecho al debido proceso (art. 29 de la Constitución Política) y en concordancia con lo dispuesto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, para lo cual una vez constatado por el supervisor, que el CONTRATISTA ha incurrido o está incurriendo en una o varias de las causales de incumplimiento, pondrá en forma inmediata en conocimiento de aquel el hecho y lo requerirá por escrito, para que dentro del término que se le señale, proceda a dar las explicaciones que corresponda y adelante las actividades que le permitan conjurar la situación que le puso en condiciones de apremio, so pena de proceder a aplicar las sanciones a que hubiere lugar y hacer efectiva la garantía única.

CLÁUSULA DECIMA NOVENA. - TITULARIDAD DE ACTIVOS FIJOS: Los bienes muebles que se adquieran a través de la ejecución del presente contrato serán propiedad del DISTRITO.

CLÁUSULA VIGÉSIMA. - INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA. El Contratista es una entidad independiente del DISTRITO, y en consecuencia, el Contratista no es su representante, agente o mandatario. EL CONTRATISTA no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre del DISTRITO, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo.

CLAUSULA VIGÉSIMA PRIMERA. - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES. El contratista manifiesta bajo la gravedad del juramento, el cual se entiende prestado con la suscripción del presente contrato, que no se halla incurso en ninguna causal de inhabilidad, incompatibilidad e impedimento, previstas en la ley y específicamente en los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, así como en el artículo 122 de la Constitución Política, modificado por el Acto Legislativo Número 01 de julio 14 de 2009, y concordantes.

CLAUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA- MECANISMOS DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES: Las controversias o diferencias que surjan entre el CONTRATISTA y el DISTRITO con ocasión de la firma, ejecución, interpretación, prórroga o terminación del Contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado con el presente Contrato, serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra parte la existencia de una diferencia y la explique someramente. Las controversias que no puedan ser resueltas de forma directa entre las partes, se resolverán empleando la siguiente opción: **1.) CONCILIACIÓN:** Cuando la controversia no pueda arreglarse de manera directa debe someterse a un procedimiento conciliatorio que se surtirá ante la Procuraduría Delegada ante el Tribunal Contencioso Administrativo, previa solicitud de conciliación elevada individual o conjuntamente por las Partes. Si en el término de ocho (8) días hábiles a partir del inicio del trámite de la conciliación, el cual se entenderá a partir de la fecha de la primera citación a las Partes que haga la Procuraduría Delegada, las Partes no llegan a un acuerdo para resolver sus diferencias, deben acudir a la jurisdicción contencioso administrativa. El acuerdo al que se llegue en la etapa de arreglo directo o en la conciliación si hay lugar a ella es de obligatorio cumplimiento para las partes y presta mérito ejecutivo. En consecuencia, cualquiera de las Partes puede exigir su cumplimiento en un proceso ejecutivo.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA – NOTIFICACIONES: Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deben hacer en desarrollo del presente contrato deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas solo si son realizadas por medio del SECOP II.

CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA – CONFIDENCIALIDAD: -El contratista se obliga con el Distrito, en todo tiempo, incluso después de vencida la vigencia del contrato y de manera

indefinida a mantener en reserva y estricta privacidad la información que conozca en virtud del desarrollo del objeto, la cual se denominará INFORMACIÓN CONFIDENCIAL. En desarrollo de tal obligación, el contratista se obliga a garantizar la confidencialidad de la documentación, datos, claves de acceso, información institucional y personal, elementos de trabajo. Igualmente se obliga a prever la utilización de mecanismos para brindar seguridad a la información, a los medios magnéticos utilizados y a los procedimientos para la administración de la información para que esta no pueda ser reproducida, distribuida o publicada por ningún medio sin la autorización de la Alcaldía Distrital de Barrancabermeja.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA. – LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL: Las actividades previstas en el presente Contrato se desarrollarán para el Distrito de Barrancabermeja y/o el lugar necesario para la ejecución de las actividades, el domicilio contractual, acordado por las partes, es el Distrito de Barrancabermeja (Santander).

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA. - DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO: Hacen parte del presente contrato todos los documentos de la etapa precontractual, contractual y post-contractual, publicados en el SECOP II.

CLAUSULA VIGÉSIMA SEPTIMA. - LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: Posterior a la suscripción del Acta de Recibo Final, las partes deben liquidar el Contrato, conforme a las normas que regulan la materia (Ley 80 de 1993 y 1150 de 2007). En caso que el Contratista se oponga o no exista un Acta de Recibo Final, el DISTRITO puede liquidar unilateralmente el presente Contrato.

CLAUSULA VIGÉSIMA OCTAVA. - PERFECCIONAMIENTO Y REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO: El presente contrato se considera perfeccionado con la suscripción en el SECOP II y para su ejecución se requiere de la expedición del respectivo registro presupuestal y suscripción del acta de inicio.

MARIBEL BENITEZ PEREA
Secretario de Educación
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Proyecto Aspectos Jurídicos
Jorge Villamizar
Abg. CPS SDE

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 14731793871

(415)7707212489984(8020) 000001473179387 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 1 7 7 8 5 2	7	Impuestos y Aduanas de Palmira 1 5	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.

36. Nombre comercial	37. Sigla
	AS DEL VALLE S.A.S.

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Valle del Cauca 7 6	Palmira 5 2 0

41. Dirección principal
CR 29 31 41 OF 401

42. Correo electrónico gerencia@asdelvalle.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
7 6 3 5 3 1	2 2 8 3 8 3 8 2	3 1 7 6 7 7 0 3 7 4

CLASIFICACIÓN

Actividad económica				Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
5 6 2 9	2 0 1 8 0 4 2 7	5 6 1 1	2 0 1 8 0 4 2 7	7 0 2 0	8 5 6 0		

Responsabilidades, Calidades y Atributos

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	5	7	1	4	4	2	4	8	5	2															

53- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
14- Informante de exogena
42- Obligado a llevar contabilidad
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico

Obligados aduaneros																				Exportadores					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
54. Código																						57. Modo			
																						58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2021 - 01 - 20 / 17 : 35: 16

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso.
Parágrafo del artículo 1.6.1.2.20 del Decreto 1625 de 2016
Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:

984. Nombre RUIZ CALVACHE CHRISTIAN ANDRES
985. Cargo Representante legal Certificado

Fecha generación documento PDF: 20-01-2021 05:35:51PM

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14731793871

(415)7707212489984(8020) 000001473179387 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 1 1 7 7 8 5 2	7	Impuestos y Aduanas de Palmira	1 5	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas	1 2	64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	1

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 4	0 1
72. Número		0 2
73. Fecha	2 0 1 8 0 4 2 5	2 0 1 9 0 5 1 6
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	0 3
76. Fecha de registro	2 0 1 8 0 5 0 7	2 0 1 9 0 5 2 0
77. No. Matrícula mercantil	1 2 1 7 0 0	1 2 1 7 0 0
78. Departamento	7 6	7 6
79. Ciudad/Municipio	2 4	2 4
Vigencia		
80. Desde	2 0 1 8 0 4 2 5	
81. Hasta	2 0 9 9 1 2 3 1	

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control: Superintendencia de Sociedades — 5

Estado y Beneficio

Ítem	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 1	2 0 1 5 0 1 0 1		
2				
3				
4				
5				

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14731793871

(415)7707212489984(8020) 000001473179387 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 1 7 7 8 5 2	7	Impuestos y Aduanas de Palmira 1 5	

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 1 9 0 4 0 1

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadani 1 3	1 1 1 3 6 2 7 7 0 0		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
RUIZ	CALVACHE	CHRISTIAN	ANDRES

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14731793871

(415)7707212489984(8020) 000001473179387 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 1 1 7 7 8 5 2	7	Impuestos y Aduanas de Palmira	1 5	

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadania 1 3	1 1 1 4 8 1 4 4 0 6		1 8 7 9 1 0 T

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres
POPAYAN		CLAUDIA	JIMENA

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

Re

135. Fecha de nombramiento
2 0 1 9 0 4 0 1

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento

CÁMARA DE COMERCIO DE PALMIRA

CÁMARA DE COMERCIO DE PALMIRA

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 19/11/2021 - 08:03:07
Recibo No. S000470052, Valor 6200

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN bKqUpBpUVW

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://siipalmira.confecamaras.co/cv.php y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón Social : ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.
Sigla : AS DEL VALLE S.A.S.
Nit : 901177852-7
Domicilio: Palmira

MATRÍCULA

Matrícula No: 121700
Fecha de matrícula: 07 de mayo de 2018
Ultimo año renovado: 2021
Fecha de renovación: 29 de marzo de 2021
Grupo NIIF : GRUPO II

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal : Cr 29 n° 31-41 Of 401 - Central
Municipio : Palmira
Correo electrónico : gerencia@asdelvalle.com
Teléfono comercial 1 : 2838382
Teléfono comercial 2 : 3176770374
Teléfono comercial 3 : No reportó.

Dirección para notificación judicial : Cr 29 n° 31-41 Of 401 - Central
Municipio : Palmira
Correo electrónico de notificación : tommy.k1@hotmail.com
Teléfono para notificación 1 : 2838382
Teléfono notificación 2 : 3176770374
Teléfono notificación 3 : No reportó.

La persona jurídica **SI** autorizó para recibir notificaciones personales a través del correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y del 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CONSTITUCIÓN

Por documento privado del 25 de abril de 2018 , inscrito en esta Cámara de Comercio el 07 de mayo de 2018, con el No. 11167 del Libro IX, se constituyó la persona jurídica de naturaleza comercial denominada TAKUMI DESIGN S.A.S.

REFORMAS ESPECIALES

Por Acta No. 01 del 01 de abril de 2019 de la Asamblea Extraordinaria De Accionistas , inscrito en esta Cámara de Comercio el 05 de abril de 2019, con el No. 15052 del Libro IX, se decretó la persona jurídica cambio su nombre de TAKUMI DESIGN S A S por ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S A S

TÉRMINO DE DURACIÓN

La persona jurídica no se encuentra disuelta y su duración es indefinida.

OBJETO SOCIAL

LA SOCIEDAD TENDRÁ COMO OBJETO PRINCIPAL: contribuir al mejoramieno del país y de la sociedad, mediante al estudio e intervencion y ejecución de los grandes problemas contemporaneos, que tienen que ver con: La educación, alimentacion y el desarrollo psicosocial de la primera infancia, la niñez y la adolescencia, la mujer gestante y lactante, el adulto mayor; en los programas de alimentación escolar, de alimentación del adulto mayor, programas nutricionales y de recuperación nutricional, programas de alimentación hospitalaria, de centros de reclusión, casinos, empresas, centros educativos universitarios, de población en estado de vulnerabilidad, desplazados, indigenas, afrocolombianos, grupos lgtbi, victimas del conflicto armado, desplazados, gestión y desarrollo de infraestructura de todo tipo incluído la infraestructura vial y transporte; así como prestar el servicio de limpieza, aseo, mantenimiento de infraestructura y servicio de cafetería y similares; la protección de la naturaleza, su biodiversidad y la atmósfera, la búsqueda de la paz en el desarrollo y puesta en marcha de actividades y estrategias entre los diferentes actores del conflicto armado y de la población Colombiana. Igualmente contribuirá al desarrollo del país, mediante la construcción e interventoría de obras de ingeniería civil y militar, así como la construcción, renovación, remodelación y mantenimiento de edificios residenciales y no residenciales. Para el cumplimiento del objeto social la sociedad tendrá los siguientes objetivos específicos: 1. La operación, ejecución, suministro, comercialización de los productos, bienes y servicios que integran los programas sociales tales como alimentación escolar, alimentación del adulto mayor, programas nutricionales y de recuperación nutricional, programas de alimentación hospitalaria, de centros de reclusión, casinos, empresas, centros educativos, de población en estado de vulnerabilidad, desplazados, indigenas, afrocolombianos, grupos lgtebi, víctimas del confticto armado y desplazados. 2. Prestación de los servicios de ejecución, consultoría, administración e interventoria de programas y proyectos educativos, de alimentación, culturales, ambientales, de salud, nutrición y recuperación nutricional, vivienda construcción y mejoramiento, recreación, deporte y bienestar social, a grupos vulnerables tales como adulto mayor, niñez, adolescencia, personas en situación de desplazamiento, discapacitados, grupos lgtbi, afrocolombianos, población rom, madres cabeza de familia, mujeres rurales y población víctima del conflicto armado. 3. La producción, comercialización, importación y exportación de productos del sector agricola, pecuario, agroindustrial e industrial. 4. Participar como socia de todo tipo de empresas, o del desarrollo empresarial en cualquier de sus tipos y fases que sean afines de los objetos comerciales que existan actualmente como principio fundamental para la creación de empresas. 5. Ofrecer atención a la familia, la mujer, la juventud, el trabajador y las organizaciones mediante la promoción de la salud y prevención de la enfermedad, así como el tratamiento y rehabilitación de la persona. 6. Promocionar, realizar y coordinar investigaciones en el área de la salud, las finanzas y la administración. 7. Fomentar la conservación del medio ambiente mediante la recolección, barrido, transporte, disposición final, clasificación y reciclaje de desechos orgánicos, sólidos y especiales; la reforestación, la recuperación y conservación de ollas y cuencas hidrográficas, demás actividades relacionadas con el medio ambiente. 8. Consultoría e interventoría a programas sociales como al programa de alimentaciones escolares y/o similares, adulto mayor, infancia y adolescencia, penitenciaria, desarrollo rural y agrícola, y demás, que tengan que ver con programas sociales. 9. Actividades de importación y exportación y para el desarrollo o incremento del objeto y en general preservar y propender por

elbienestar de la comunidad, estudiar y hacer más eficiente y efectivo el desarrollo participativo e integral de la comunidad. 10. Desarrollar sola o en compañía con otras entidades públicas, privadas nacionales y/o extranjeras con o sin ánimo de lucro las diferentes actividades mencionadas en este objeto. 11. Comprar, vender arrendar, dar o recibir en uso, usufructo o mutuo, bienes muebles o inmuebles necesarios para la actividad propia de esta. 12. Gestionar, percibir, administrar y destinar recursos financieros en convenio con entidades del sector público y privado a nivel nacional e internacional. 13. Tramitar, gestionar, administrar suministros de tóda indole, acorde a los diferentes sectores mencionados en este objeto social. 14. Abrir, manejar y clausurar cuentas corrientes en los bancos comerciales. Nacionales e internacionales sean casas principales o agencias. 15. Girar, endosar, aceptar, tener, protestar, avalar, pagar y negociar toda clase de títulos valores, así como tenerlos, pagarlos, cobrarlos, negociarlos y protestarlos. 16. Contratar o subcontratar con las diferentes entidades oficiales, semioficiales o privadas del orden municipal, departamental, nacional e internacional, todos y cada uno de los servicios señalados en los literales de éste artículo. 17.Suministro de insumos y personal para el servicio de limpieza, aseo, mantenimiento de infraestructura y servicio de cafetería a entidades públicas, privadas o mixtas. 18. Realizar, pertenecer o conformar promesas de sociedad futura, consorcios y/o uniones temporales para la ejecución de proyectos y/o contratos relacionados con el objeto de la empresa. 19. Construcción, remodelación, renovación, y mantenimiento de obras civiles y militares de todo tipo, así como lapreparación del terreno y demoliciones, entre las cuales se encuentra obras de infraestructura vial ytransporte, obras de edificios residenciales, obras en edificios no residenciales de uso comercial y/o institucional de entidades públicas y/o privadas, obras con destino a las fuerzas armadas, edificios especializados de todo tipo. Asi mismo. Participar en los estudios, diseños, interventorias y/o. Consultorías, relacionados y/o similares a los enunciados en este numeral. 20. Todas las actividades permitidas legalmente para las sociedades por acciones simplificadas especificadas en las normas y leyes. Para tal efecto podrá llevar a cabo todas aquellas actividades de naturaleza civil, comercial lícia y los trámites judiciales o administrativos que sean necesarias para la prestación efectiva de dichos servicios. Pudiendo en este último caso, celebrar acuerdos, convenios o alianzas con entidades públicas, privadas y con particulares que presten servicios similares, conexos o complementarios de los que la sociedad presta.

CAPITAL

* CAPITAL AUTORIZADO *

Valor	$ 50.000.000,00
No. Acciones	25.000,00
Valor Nominal Acciones	$ 2.000,00

* CAPITAL SUSCRITO *

Valor	$ 50.000.000,00
No. Acciones	25.000,00
Valor Nominal Acciones	$ 2.000,00

* CAPITAL PAGADO *

Valor	$ 50.000.000,00
No. Acciones	25.000,00
Valor Nominal Acciones	$ 2.000,00

REPRESENTACIÓN LEGAL

REPRESENTACIÓN LEGAL: la totalidad de las funciones de representación legal de la sociedad y de administración de la misma estarán a cargo del gerente.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

FACULTADES DEL GERENTE: el gerente está facultado para ejecutar, a nombre de la sociedad, todos los actos y contratos relacionados directamente con el objeto social sin límite de cuantía. Serán funciones específicas del cargo, las siguientes: A) constituir, para propósitos concretos, los apoderados especiales que considere necesarios para representar judicial o extrajudicialmente a la sociedad. B) cuidar de la recaudación e inversión de los fondos sociales. C) organizar adecuadamente los sistemas requeridos para la contabilización, pagos y demás operaciones de la sociedad. D) velar por el cumplimiento oportuno de todas las obligaciones de la sociedad en materia impositiva. E) certificar conjuntamente con el contador de la compañía los estados financieros en el caso de ser dicha certificación exigida por las normas legales. F) designar las personas que van a prestar servicios a la sociedad y para el efecto celebrar los contratos que de acuerdo a las circunstancias sean convenientes; además, fijará las remuneraciones que les correspondan, dentro de los límites establecidos en el presupuesto anual de ingresos y egresos. G) celebrar los actos y contratos comprendidos en el objeto social de la compañía y necesarios para que esta desarrolle plenamente los fines, para los cuales ha sido constituida. H) cumplir las demás funciones que le correspondan según lo previsto en las normas legales, en los estatutos y que sean compatibles con el cargo. PARÁGRAFO.- El gerente queda facultado para celebrar actos y contratos, en desarrollo del objeto de la sociedad, con entidades públicas, privadas y mixtas.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por Acta No. 01 del 01 de abril de 2019 de la Asamblea Extraordinaria De Accionistas, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 05 de abril de 2019 con el No. 15053 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
GERENTE	CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE	C.C. No. 1.113.627.700

REVISORES FISCALES

Por Acta No. 02 del 22 de julio de 2021 de la Asamblea De Accionistas, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 26 de julio de 2021 con el No. 19958 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION	T. PROF
REVISOR FISCAL	REINER ENRIQUE CAUSADO DIAZ	C.C. No. 1.102.842.509	232601-T

REFORMAS DE ESTATUTOS

Los estatutos de la sociedad han sido reformados así:

DOCUMENTO	INSCRIPCIÓN

*) Acta No. 01 del 01 de abril de 2019 de la Asamblea 15052 del 05 de abril de 2019 del libro IX Extraordinaria De Accionistas
*) Acta No. 01 del 01 de abril de 2019 de la Asamblea 15052 del 05 de abril de 2019 del libro IX Extraordinaria De Accionistas
*) Acta No. 01 del 01 de abril de 2019 de la Asamblea 15052 del 05 de abril de 2019 del libro IX Extraordinaria De Accionistas
*) Acta No. 02 del 16 de mayo de 2019 de la Asamblea 15627 del 20 de mayo de 2019 del libro IX Extraordinaria

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los Actos Administrativos de registro quedan en firme, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la CÁMARA DE COMERCIO DE PALMIRA, los sábados **NO** son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los Actos Administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: I5629
Actividad secundaria Código CIIU: I5611
Otras actividades Código CIIU: M7020 P8560

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, AGENCIAS Y SUCURSALES, QUE LA PERSONA JURÍDICA TIENE MATRICULADOS EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es PEQUEÑA EMPRESA.

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : $2,074,328,000
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : I5629.

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la sociedad, a la fecha y hora de su expedición.

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CÁMARA DE COMERCIO DE PALMIRA contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una

CÁMARA DE COMERCIO DE PALMIRA

CÁMARA DE COMERCIO DE PALMIRA

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 19/11/2021 - 08:03:08
Recibo No. S000470052, Valor 6200

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN bKqUpBpUVW

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://siipalmira.confecamaras.co/cv.php y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

entidad de certificación abierta autorizada y vigilada por la Superintendencia de Industria y Comercio, de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.



***** FINAL DEL CERTIFICADO *****

PROCURADURIA
GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 211032520

WEB
11:18:04

Bogotá DC, 07 de diciembre del 2022

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S. identificado(a) con NIT número 9011778527:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes deberá contener las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. (Artículo 238 Ley 1952 de 2019)

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la ley o demás disposiciones vigentes.** Se integran al registro de antecedentes solamente los reportes que hagan las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información que presente el aspirante en la página web: http://www.procuraduria.gov.co/portal/antecedentes.html

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPUBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy miércoles 07 de diciembre de 2022, a las 11:20:28, el número de identificación de la Persona Jurídica, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

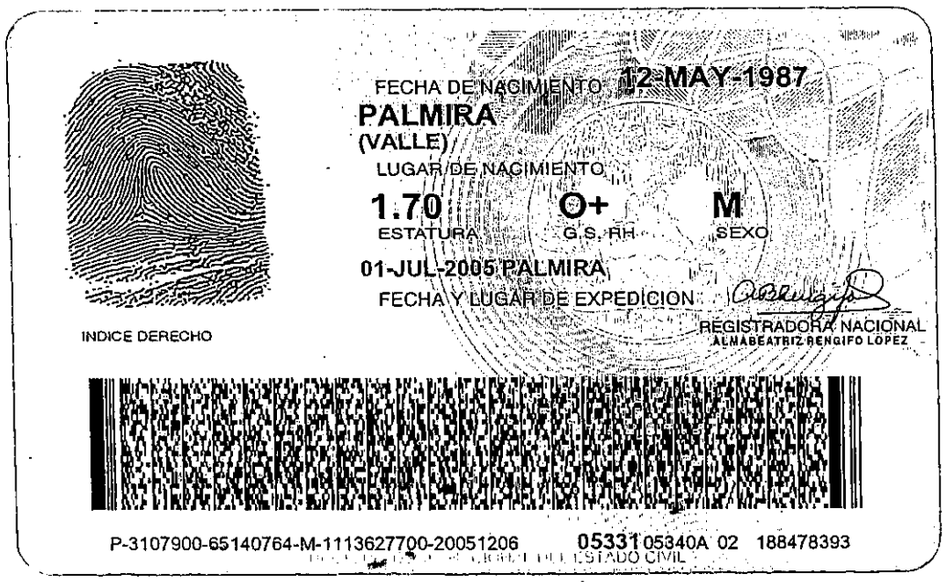
Tipo Documento	Nit
No. Identificación	9011778527
Código de Verificación	901177852722120711202 8

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB



FECHA DE NACIMIENTO 12-MAY-1987

PALMIRA
(VALLE)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.70
ESTATURA

O+
G.S. RH

M
SEXO

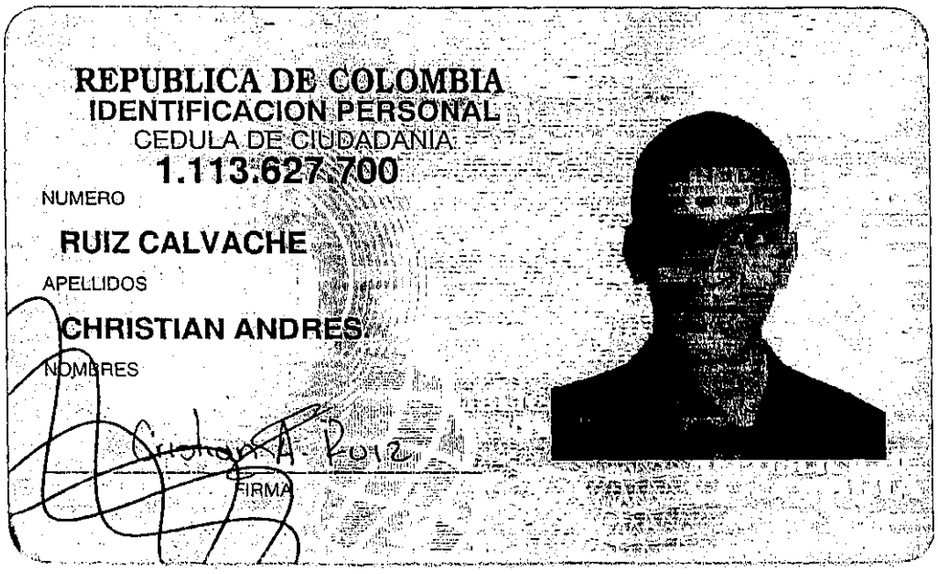
01-JUL-2005 PALMIRA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

INDICE DERECHO

P-3107900-65140764-M-1113627700-20051206 05331 05340A 02 188478393

ESTADO CIVIL



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
1.113.627.700
NUMERO

RUIZ CALVACHE
APELLIDOS

CHRISTIAN ANDRES
NOMBRES

FIRMA

PROCURADURIA
GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 211033294

WEB
11:23:41

Bogotá DC, 07 de diciembre del 2022

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1113627700:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes deberá contener las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. (Artículo 238 Ley 1952 de 2019)

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la ley o demás disposiciones vigentes.** Se integran al registro de antecedentes solamente los reportes que hagan las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información que presente el aspirante en la página web: http://www.procuraduria.gov.co/portal/antecedentes.html

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy miércoles 07 de diciembre de 2022, a las 11:27:37, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1113627700
Código de Verificación	111362770022120711273 6

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 11:28:46 AM horas del 07/12/2022, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía N° **1113627700**
Apellidos y Nombres: **RUIZ CALVACHE CHRISTIAN ANDRES**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

DIJIN

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Presidencia de la República
Ministerio de Defensa Nacional
Portal Único de Contratación
GOV.CO

Todos los derechos reservados

1. DATOS GENERALES

1.1 Información General Interventoría									
Modalidad de Contratación:			**Tipo de informe:**			**Consecutivo Informe:**			
Convenio	**X**	**Contratación Directa**	**Parcial**	**X**	**Final**	**Informe No.**	**1**	**de**	**2**
Número de contrato/Convenio	5853 – 22								
Fecha De Suscripción Contrato/Convenio	27/10/2022								
Contratista	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S								
Nit	901177852-7								
Representante Legal:	CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE								
Identificación:	1.113.627.700 de Palmira								
Teléfono:	3176770374								
Dirección:	Carrera 29 #31-41 Oficina 401, Palmira – Valle del Cauca.								
Objeto del Contrato/Convenio	Interventoría Técnica, Administrativa, Financiera Y Legal Prestación Del Servicio De Alimentación Escolar A Estudiantes Del Sector Educativo Oficial Del Distrito De Barrancabermeja, Santander.								
Valor Inicial del Contrato/Convenio	Ciento Noventa Y Cinco Millones Diez Mil Siete Pesos Con Ochenta Y Nueve Centavos ($195.010.007,89 COP).								
Valor Final del Contrato/Convenio	Ciento Treinta Y Ocho Millones Quinientos Noventa Y Tres Mil Setecientos Sesenta Y Cinco Pesos Con Dieciséis Centavos ($138.593.765,16 COP).								
Régimen Tributario:	Régimen Común								
Entidad Contratante	DISTRITO DE BARRANCABERMEJA								
Fecha de entrega del informe	13 de Diciembre de 2022								
Duración Inicial Contrato/Convenio	**Fecha De Aprobación**		**Fecha De Inicio**			**Fecha De Terminación**			**Estado Actual**
SESENTA (60) DÍAS HABILES DEL CALENDARIO ESCOLAR DE LA VIGENCIA 2022, SIN EXEDER EL 31 DE DICIEMBRE DE 2022.	27/10/2022		03/11/2022			26/12/2022 sin exceder el 31/12/2022			Vigente
Duración Final Contrato/Convenio	**Fecha De Aprobación**		**Fecha De Inicio**			**Fecha De Terminación**			**Estado Actual**
CUARENTA Y CUATRO (44) DIAS CALENDARIO	27/10/2022		03/11/2022			16/12/2022			Vigente

1.2 Información General Operador	
Número de contrato/ Convenio	4569 - 22
Operador PAE	UNIÓN TEMPORAL MCD BCA 100.
Nit	901.633.149-3
Representante Legal:	SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Identificación:	91.294.543 De Bucaramanga - Santander
Teléfono:	6960407

Dirección:	Carrera 13 N. 51 – 74 Oficina 504 Edificio Torre Mardal Bucaramanga - Santander			
Objeto del Contrato	Prestación del servicio de alimentación escolar a estudiantes de los establecimientos educativos del sector educativo oficial del distrito de Barrancabermeja, Santander.			
Valor del Contrato	Cuatro mil trescientos cuarenta y seis millones cuatrocientos setenta y nueve mil ochocientos sesenta y dos pesos MCTE ($4.346.479.862).			
Duración Proyecto	**Fecha De Aprobación**	**Fecha De Inicio**	**Fecha De Terminación**	**Estado Actual**
Treinta y ocho (38) días hábiles del calendario escolar de la vigencia 2022.	14/09/2022	19/11/2022	21/11/2022	Vigente

2. **ASPECTOS ADMINISTRATIVOS** *(Describir las modificaciones y/o suspensiones de las cuales haya sido objeto el contrato de Interventoría)*

2.1 **Modificatorios, adicionales, aclaratorios y otrosí del contrato /convenio**			
No	**No, y Fecha Solicitud Entidad**	**Nombre**	**Clausulas y/o Parágrafos modificadas**
N.1		Otro si Modificatorio No. 1 Al Contrato De Consultoría No. 5853-22	**CLÁUSULA PRIMERA: - MODIFICAR la CLÁUSULA SÉPTIMA** del Anexo de Condiciones del Contrato No. 5853-22, la cual quedará de la siguiente manera: "CLAUSULA SEPTIMA. - VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: El plazo estipulado por la entidad para la ejecución del contrato es de CINCUENTA Y UN (51) DÍAS CALENDARIO; contados a partir de la suscripción del acta de inicio, sin exceder del 31 de diciembre de 2022". **CLAUSULA SEGUNDA: MODIFICAR la CLÁUSULA OCTAVA** del Anexo de Condiciones del Contrato No. 5853-22, la cual quedará de la siguiente manera: "CLAUSULA OCTAVA. -VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO: El valor del contrato asciende a la suma de CIENTO CINCUENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL NOVECIENTOS TREINTA Y TRES PESOS MCTE ($156.719.993 COP), valor que incluye todos los costos directos e indirectos que debe asumir el contratista para el cumplimiento del objeto contractual, tales como impuestos, tasas, retenciones y demás que no correspondan expresamente a la entidad contratante. El valor del presente contrato se encuentra soportado en el siguiente presupuesto, de acuerdo a la oferta presentada por el contratista: El distrito de Barrancabermeja cancelara al contratista

			mediante: a) ACTAS PARCIALES de acuerdo con el avance de ejecución de la prestación del servicio registrado en las actas parciales del contrato principal, informes aprobados por la Interventoría y acreditación de paz y salvo por concepto seguridad social, riegos laborales y parafiscales (artículo 50 de ley 789 de 2002, artículo 23 de la ley 1150 de 2007). b) ÚLTIMO PAGO que se realizará una vez se cumplan los siguientes requisitos: 1) Aprobación de la póliza de calidad del servicio. 2) Liquidación del contrato principal y Acta de Terminación del Contrato de Interventoría. El Distrito NO entregará anticipo al contratista. NOTA 1: VALOR: En el valor del contrato de Interventoría se encuentran incluidos tanto los costos directos como los indirectos que ocasione la ejecución del contrato. PARAGRAFO PRIMERO: AVAL DEL SUPERVISOR. Para ordenar cualquier pago se deberá allegar por el contratista la constancia de cumplimiento a satisfacción del objeto contractual expedido por el supervisor de la Secretaria de Educación y/o designado para el efecto al igual que el pago del sistema de seguridad social integral y parafiscales. PARAGRAFO SEGUNDO: DOCUMENTOS SOPORTES: El contratista deberá presentar la factura o la cuenta de cobro, según sea el caso, constancia de pago de aportes a la seguridad social, parafiscales, riesgos profesionales y demás documentos requeridos para el pago de la cuenta de cobro. Igualmente, el contratista deberá presentar Informe técnico, financiero y de ejecución conforme a los alcances del objeto del contrato, el cual contendrá soportes individuales de cada prestación del servicio, fotos, con el lleno del requisito establecidos". **CLAUSULA TERCERA:** Las demás cláusulas del Contrato de CONSULTORÍA No. 5853-22 permanecerán vigentes, y no sufren modificación o aclaración alguna. **CLAUSULA CUARTA:** Perfeccionamiento y Requisitos para la Ejecución: La presente adición se perfecciona con la suscripción por las partes.

2.2 Suspensión de Contratos

No Acta	Fecha de Suspensión	Fecha de Reinicio	Tiempo de Suspensión	# del contrato y Nombre	Justificación
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

3. BALANCE FINANCIERO

A Continuación, Se Relaciona el balance financiero Del Contrato De Interventoría:

3.1 Balance mensual									
Anticipo	SI	N/A	NO X	N/A	VALOR:	N/A			
Relación pagos	No Egreso		Valor Factura		Valor Pagado		Saldo		

3.2 Balance acumulados					
Valor Contrato Inicial	Valor Contrato Final	Valor Adicional	Valor Final Total Contratado	Valor ejecutado	Valor por Ejecutar
$195.010.007,89	$138.593.765,16	N/A	$138.593.765,16	$101.295.778,93	$37.297.986,23

Anexo No 1 Factura electrónica de venta No. AV01-130
Anexo No 2 Matriz de Presupuesto Mes Noviembre – diciembre De 2022.

El balance mensual corresponde a 30 días de ejecución, comprendido entre el 03 de noviembre al 02 de diciembre, el acumulado periódico es de 30 días según el calendario, es decir que se ha ejecutado el 58,82% del contrato conforme a la cláusula 4. Forma de pago. (51 DIAS/30).

4. AVANCE FÍSICO DEL CONTRATO

4.1 **Número de días lectivos durante el mes**	
Total, días calendario:	**30 DÍAS CALENDARIO** ejecutados durante el periodo del 03 de noviembre al 02 de diciembre de 2022.

CALENDARIO

NOVIEMBRE 2022						
L	M	M	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

DICIEMBRE 2022						
L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Convenciones:

	Días Calendario

4.2 Acciones especiales	
Acción 1:	Contratación de los profesionales para la ejecución del Contrato.
Acción 2:	Visita a Bodega y administrativa.

Acción 3.	Acompañamiento a las Instituciones Educativas con el fin de verificar el descargue de los productos para ración preparada en sitio y condiciones de almacenamiento de las mismas
Acción 4.	Capacitaciones a los profesionales en temas cómo Lineamientos técnicos, Contrato, formatos y conocimiento general de BPM.
Acción 5.	Entrega de Dotación a Inspectores de Campo.

**Diligenciar según el número de acciones especiales realizadas durante el periodo del informe presentado*

5. ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO Y MONITOREO

5.1 Consolidado de Verificación

5.1.1 Número De Visitas Realizadas

Modalidad	No Visitas
Modalidad Almuerzo preparado en sitio	3
Modalidad Complemento alimentario preparado en sitio	10
Modalidad Industrializada	16
Bodegas Operador	1
Modalidad entrega de Ración para preparar en casa	0
Otro ¿Cuál?	0
TOTAL	**30**

Resumen del consolidado de visitas

Tipo de visita	Acumulado de visitas realizadas al corte	Acumulado de visitas con porcentajes inferiores al 60%	Acumulado de visitas con porcentajes entre 61% y 79%	Acumulado de visitas con porcentaje superior al 80%
Modalidad Almuerzo preparado en sitio	3	0	0	3
Modalidad Complemento alimentario preparado en sitio	10	0	0	10
Modalidad Industrializada	16	0	0	16
Administrativa - Bodegas Almacenamiento	1	0	0	1
Modalidad entrega de Ración para preparar en casa	0	0	0	0
Otro ¿Cuál? Proveedores	0	0	0	0

El Contratista en su propuesta económica ofrece alternativas para la prestación del Servicio de Alimentación Escolar en el Distrito de Barrancabermeja, una vez analizada la situación y en atención a las disposiciones establecidas en la Resolución No 0335 de 2021, (Lineamientos técnicos administrativos del PAE-MEN), con las diferentes modalidades de atención allí planteadas, esto es, Ración preparada en sitio complemento AM/PM, complemento AM/PM tipo industrializado y la ración preparada en sitio tipo Almuerzo, Comida Caliente Transportada (Almuerzo).

Por lo anterior, la Entidad Territorial con su equipo de trabajo define la prestación del servicio con las modalidades antes mencionadas y suscribe contrato No 4569-22 como se detalla a continuación:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD	BENEFICIARIOS	TIEMPO (DIAS)
1	SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA – SANTANDER	GLOBAL	1	22.202	96

Que el día 14 de septiembre de 2022, **UNIÓN TEMPORAL MCD BCA 100**, suscribió con el Distrito de Barrancabermeja el contrato N°. 4569-22, cuyas condiciones se están en las especificaciones técnicas

ITEM	MODALIDAD	VALOR UNITARIO
1,1	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA- RACIÓN PREPARADA EN SITIO	$ 4.522
1,2	COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO	$ 6.442
1,3	COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO)	$ 7.437
1,4	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA -TARDE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	$ 4.522

La prestación del servicio de alimentación escolar contempla 3 modalidades de atención las cuales se describen a continuación:

-Ración Industrializada se entrega conforme a lo establecido por la resolución N°. 0335 de 2021, en su anexo técnico de Alimentación saludable y sostenible en el PAE artículo 4.1.3., la Ración Industrializada contiene alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados (Leche y productos lácteos, Derivado del Cereal y Dulce) para consumo días calendario escolar y está compuesta de la siguiente manera

MINUTA PATRÓN RACIÓN INDUSTRIALIZADA:

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús				
			Nivel preescolar	Nivel primaria grados: 1ro, 2do y 3ro	Nivel primaria grados: 4to y 5to	Nivel secundaria	media y ciclo complementario
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	Bebida 180 cm3 15 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm3 20 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm3 25 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm3 35 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm3 45 g (queso en caso de suministrarlo)
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 g - 95 g	32 g - 120 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana (fruta)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Postre	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	12 g - 40 g	12 g - 40 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g
Resolución 0335 de 2021							

Para el caso de los menús ejecutados para el complemento ración industrializada se adjuntan los elaborados en las semanas de atención comprendidos entre el 19 al 30 de septiembre de 2022:

REPORTE DE CICLOS DE MENUS

ENTIDAD TERRITORIAL	ALCALDIA DE BARRANCABERMEJA
MUNICIPIO	BARRANCABERMEJA
OPERADOR	UT MAS BCA 180
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCION	RACION INDUSTRIALIZADA
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM - T

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	180 a 200 g.c.	AVENA CON LECHE UHT	BEBIDA A BASE DE YOGURT UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA CON LECHE UHT
DERIVADO DE CEREAL	15 a 120 g	TORTA CINAMON-MANZANA	GALLETA CASERA	BROWNIE	PAN QUESO	GALLETA VAINILLA
FRUTA	100 a 120 g	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA		
AZÚCARES Y DULCES	14 a 20 g				BOCADILLO DE GUAYABA	GRANOLA

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	180 a 200 g.c.	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA CON LECHE UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA CON LECHE UHT	LECHE SABORIZADA UHT
DERIVADO DE CEREAL	15 a 120 g	MUFFIN FRESA	PAN CHOCOLATE	MANTECADA	GALLETA COCO	PAN DE MAIZ
FRUTA	100 a 120 g	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA		
AZÚCARES Y DULCES	14 a 20 g				PANELITA DE LECHE	BOCADILLO COMERCIAL

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	180 a 200 g.c.	LECHE ENTERA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	BEBIDA A BASE DE YOGURT UHT	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA CON LECHE UHT
DERIVADO DE CEREAL	15 a 120 g	MANTECADA	LENGUA	PONQUE COMBINADO	PAN MANTEQUILLA	GALLETA CASERA
FRUTA	100 a 120 g	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA		
AZÚCARES Y DULCES	14 a 20 g				BOCADILLO COCO-GUAYABA	GRANOLA

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	180 a 200 g.c.	AVENA CON LECHE UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA CON LECHE UHT	LECHE SABORIZADA UHT
DERIVADO DE CEREAL	15 a 120 g	BROWNIE	PAN QUESO	TORTA ZANAHORIA	GALLETA CON GRASEAS	PAN LECHE
FRUTA	100 a 120 g	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA		
AZÚCARES Y DULCES	14 a 20 g				PANELITA DE COCO-COCADA	BOCADILLO DE NOPA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS		ADRIANA GALEANO	
FIRMA		MATRICULA PROFESIONAL	MND 03961

-Ración preparada en sitio: se entrega conforme a lo establecido en la resolución N°.0335 de 2021, en su anexo técnico de Alimentación saludable y sostenible en el PAE artículo 4.1.1; la Ración preparada en sitio de acuerdo con las modalidades de atención puede ser complemento tipo almuerzo o complemento tipo AM/PM estas se adjudican de acuerdo al tipo de jornada matriculada en el SIMAT y estas raciones son para su consumo en los días del calendario escolar y está compuesta de la siguiente manera:

Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio.

			Rango de pesos según alimento del ciclo de menús (porción servida)				
Componente	**Grupo de alimentos**	**Frecuencia**	**Nivel preescolar**	**Nivel primaria grados: 1ro, 2do y 3ro**	**Nivel primaria grados: 4to y 5to**	**Nivel secundaria**	**media y ciclo complementario**
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos. Otros alimentos para la preparación delas bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.	Todos los días	**200 cm^3 (mitad agua – mitad leche)**	**200 cm^3 (mitad agua – mitad leche)**	**200 cm^3 (mitad agua – mitad leche)**	**220 cm^3 (mitad agua – mitad leche)**	**220 cm^3 (mitad agua – mitad leche)**
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	**15 g – 50 g**	**20 g – 60 g**	**35 g – 90 g**	**40 g – 105 g**	**45 g – 135 g**
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	**14 g – 45 g**	**14 g – 45 g**	**21 g – 105 g**	**28 g – 105 g**	**28 g – 155 g**
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	**Mínimo 80 g**	**Mínimo 110 g**	**Mínimo 110 g**	**Mínimo 130 g**	**Mínimo 135 g**
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días					

Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días					
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Resolución 0335 de 2021

Para el caso de los menús ejecutados, se adjunta los menús 03 al 25 de noviembre de 2022 de la modalidad complemento alimentario AM/PM:

REPORTE DE CICLOS DE MENUS

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BARRANCABERMEJA
MUNICIPIO:	BARRANCABERMEJA
OPERADOR:	UT MCD BCA 193
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCION	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento (AM/J)

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA CON LECHE	200 a 220 ml	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	15 a 135 g			HUEVOS PERICOS	POLLO CON VERDURAS	CARNE DE RES EN BISTEC
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 a 155 g	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	FRITAS DULCES DE TRIGO	PAN	ARROZ AL PEREJIL	AREPA ASADA
FRUTA	80 a 135 g	MANGO	BANANO			

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA (LACTEOS)	200 a 220 ml	AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	15 a 135 g			POLLO EN SALSA DE TOMATE	HUEVOS AL TOMATE	TIRITAS DE CERDO SOFRITAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 a 155 g	AREPA ASADA	ROSQUETAS DE HARINA DE MAIZ	PASTAS	PAN	PAPA CHORREADA
FRUTA	80 a 135 g	PAPAYA	PIÑA			

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA (LACTEOS)	200 a 220 ml	AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE MORA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	15 a 135 g			HUEVO REVUELTO	POLLO DESMECHADO	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 a 155 g	FRITA DE TRIGO CON ZANAHORIA	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	TAJADAS DE MADURO	PAN	ARROZ BLANCO
FRUTA	80 a 135 g	BANANO	PIÑA			

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA (LACTEOS)	200 a 220 ml	COLADA DE MAICENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	15 a 135 g			CARNE DE CERDO FRITA	POLLO GUISADO	HUEVOS PERICOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 a 155 g	ROSQUETAS DE HARINA DE MAIZ	AREPA ASADA	MADURO COCIDO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	ARROZ BLANCO
FRUTA	80 a 135 g	NARANJA	BANANO			

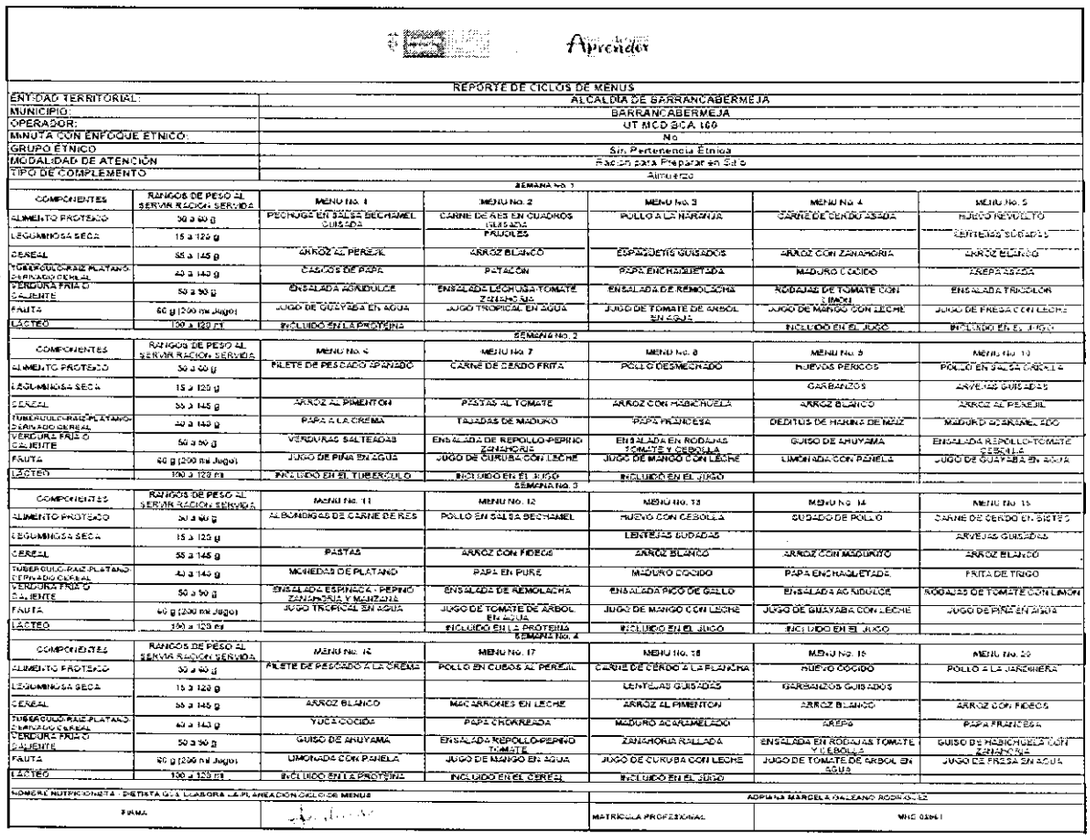
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS		ADRIANA MARCELA GALEANO RODRIGUEZ	
FIRMA		MATRICULA PROFESIONAL	MND 63063

Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús (porción servida) Nivel preescolar	Nivel primaria grados: 1ro, 2do y 3ro	Nivel primaria grados: 4to y 5to	Nivel secundaria	media y ciclo complementario
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana (carne) 1 vez por semana (huevo) 2 veces por semana (leguminosas)	30 g 50 g 15 g	35 g 50 g 24 g	40 g 50 g 50 g	50 g 75 g	50 g -60 g 120 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	55 g – 60 g	70 g – 85 g	90 g – 105 g	125 g – 135 g	140 g – 145 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g – 62 g	50 g – 70 g	50 g – 95 g	65 g – 110 g	80 g – 140 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Fruta y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 50 g	Mínimo 60 g	Mínimo 65 g	Mínimo 70 g	Mínimo 90 g

Bebida	Grupo II. Fruta y verduras	Todos los días **(fruta)**	**200 cm^3**	**200 cm^3**	**200 cm^3**	**200 cm^3**	**200 cm^3**
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 10 g (si utiliza queso)	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 12 g (si utiliza queso)	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 35 g (si utiliza queso)	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 45 g (si utiliza queso)
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días					
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días					
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	**150 cm^3 - 180 cm^3**	**180 cm^3 - 200 cm^3**	**180 cm^3 - 200 cm^3**	**200 cm^3 - 220 cm^3**	**200 cm^3 - 220 cm^3**

Resolución No 0335 del 2021.



REPORTE DE CICLOS DE MENUS

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BARRANCABERMEJA
MUNICIPIO:	BARRANCABERMEJA
OPERADOR:	UT MCD BCA 160
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENU No. 1	MENU No. 2	MENU No. 3	MENU No. 4	MENU No. 5
ALIMENTO PROTEICO	30 a 60 g	PECHUGA EN SALSA BECHAMEL GUISADA	CARNE DE RES EN CUADROS GUISADA	POLLO A LA NARANJA	CARNE DE CERDO ASADA	HUEVO COCIDO
LEGUMINOSA SECA	15 a 120 g		FRIJOLES			LENTEJAS GUISADAS
CEREAL	55 a 145 g	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS GUISADOS	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO-CEREAL	40 a 140 g	CASCOS DE PAPA	PETALON	PAPA ENCRUCIJADA	MADURO COCIDO	AREPA ASADA
VERDURA FRIA O CALIENTE	50 a 90 g	ENSALADA ARAUCUZ	ENSALADA LECHUGA TOMATE ZANAHORIA	ENSALADA DE REMOLACHA	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA TRICOLOR
FRUTA	60 g (200 ml Jugo)	JUGO DE GUAYABA EN AGUA	JUGO TROPICAL EN AGUA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN AGUA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE PIÑA EN LECHE
LACTEO	100 a 120 ml	INCLUIDO EN LA PROTEINA			INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENU No. 6	MENU No. 7	MENU No. 8	MENU No. 9	MENU No. 10
ALIMENTO PROTEICO	30 a 60 g	FILETE DE PESCADO APANADO	CARNE DE CERDO FRITA	POLLO DESMECHADO	HUEVOS PERICOS	POLLO EN SALSA CAMPESINA
LEGUMINOSA SECA	15 a 120 g				GARBANZOS	ARVEJAS GUISADAS
CEREAL	55 a 145 g	ARROZ AL PIMENTON	PASTAS AL TOMATE	ARROZ CON HABICHUELA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO-CEREAL	40 a 140 g	PAPA A LA CREMA	TAJADAS DE MADURO	PAPA FRANCESA	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	MADURO CARAMELIZADO
VERDURA FRIA O CALIENTE	50 a 90 g	VERDURAS SALTEADAS	ENSALADA DE REPOLLO-PEPINO ZANAHORIA	ENSALADA EN RODAJAS TOMATE Y CEBOLLA	GUISO DE AHUYAMA	ENSALADA REPOLLO-TOMATE CEBOLLA
FRUTA	60 g (200 ml Jugo)	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	LIMONADA CON PANELA	JUGO DE GUAYABA EN AGUA
LACTEO	100 a 120 ml	INCLUIDO EN EL TUBERCULO	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO		

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENU No. 11	MENU No. 12	MENU No. 13	MENU No. 14	MENU No. 15
ALIMENTO PROTEICO	30 a 60 g	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES	POLLO EN SALSA BECHAMEL	HUEVO CON CEBOLLA	GUISADO DE POLLO	CARNE DE CERDO EN BISTEC
LEGUMINOSA SECA	15 a 120 g			LENTEJAS GUISADAS		ARVEJAS GUISADAS
CEREAL	55 a 145 g	PASTAS	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO	ARROZ BLANCO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO-CEREAL	40 a 140 g	MONEDAS DE PLATANO	PAPA EN PURE	MADURO COCIDO	PAPA ENCRUCIJETADA	FRITA DE TRIGO
VERDURA FRIA O CALIENTE	50 a 90 g	ENSALADA ESPINACA - PEPINO ZANAHORIA Y MANTOVA	ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA AGRIDULCE	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON
FRUTA	60 g (200 ml Jugo)	JUGO TROPICAL EN AGUA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN AGUA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA
LACTEO	100 a 120 ml		INCLUIDO EN LA PROTEINA	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENU No. 16	MENU No. 17	MENU No. 18	MENU No. 19	MENU No. 20
ALIMENTO PROTEICO	30 a 60 g	FILETE DE PESCADO A LA CREMA	POLLO EN CUBOS AL PEREJIL	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	HUEVO COCIDO	POLLO A LA JARDINERA
LEGUMINOSA SECA	15 a 120 g			LENTEJAS GUISADAS	GARBANZOS GUISADOS	
CEREAL	55 a 145 g	ARROZ BLANCO	MACARRONES EN LECHE	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO-CEREAL	40 a 140 g	YUCA COCIDA	PAPA CRIOLLA	MADURO ACARAMELADO	AREPA	PAPA FRANCESA
VERDURA FRIA O CALIENTE	50 a 90 g	GUISO DE AHUYAMA	ENSALADA REPOLLO-PEPINO TOMATE	ZANAHORIA RALLADA	ENSALADA EN RODAJAS TOMATE Y CEBOLLA	GUISO DE HABICHUELA CON ZANAHORIA
FRUTA	60 g (200 ml Jugo)	LIMONADA CON PANELA	JUGO DE MANGO EN AGUA	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN AGUA	JUGO DE FRESA EN AGUA
LACTEO	100 a 120 ml	INCLUIDO EN LA PROTEINA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL JUGO		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION CICLO DE MENUS		ADRIANA MARCELA GALEANO RODRIGUEZ	
FIRMA		MATRICULA PROFESIONAL	VIGENTE

Dentro de la ejecución del contrato 4569-22, el día 19 de septiembre de 2022 se inició la prestación del Servicio en el Distrito de Barrancabermeja, para la atención de los estudiantes focalizados en la estrategia PAE en las 107 sedes educativas del Distrito.

Focalización para la entrega del Programa se hace con respeto a lo registrado en el Sistema Integrado de Matrícula, SIMAT con actualizaciones según lo requerido por la Entidad Territorial y/o mensual.

La Entidad Territorial suscribió contrato de Interventoría para ejercer la verificación y cumplimento a la prestación del Servicio de alimentación Escolar en el Distrito de

Barrancabermeja con objeto INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA. FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA- SANTANDER.

El periodo reportado corresponde a lo determinado en la cláusula Octava forma de pago del contrato de interventoría, en el desarrollo de actividades durante el periodo comprendido entre el 03 noviembre al 02 de diciembre de 2022 para un total de 30 días calendario.

Entre las actividades desarrolladas bajo el contrato para los días del mes de Noviembre - Diciembre es la visita técnica a la Bodega y actividades propias para dar inicio la verificación de la prestación del programa de alimentación escolar.

Las siguientes son las actividades:

En el presente informe técnico se realiza una descripción de las actividades realizadas entre el 03 noviembre al 02 de diciembre de 2022:

1. VISITAS A SEDES EDUCATIVAS ENTREGAS (PERIODO DEL 03 AL 25 NOVIEMBRE DE 2022)

Durante las visitas realizas por el equipo de profesionales de la interventoría a las sedes educativas, se evaluaron los ítems descritos en el formato de visita PDAE-F-017, se tomaron evidencias fotográficas y fueron adjuntadas de acuerdo al instructivo interno de evidencia fotográfica, al finalizar cada semana de entregas se redactó un informe escrito de las visitas realizadas adjuntando los planes de mejora de acuerdo a los hallazgos encontrados durante las visitas a las sedes educativas.

A continuación, se relacionan las sedes educativas visitadas por parte de la interventoría durante el presente periodo, la información suministrada de las sedes educativas es según modalidad y cobertura evaluada:

Cuadro 1: Cronograma visita técnicas realizadas en el periodo comprendido entre el periodo 03 de noviembre al 25 de noviembre del 2022.

CONSOLIDADO VISITA MES NOVIEMBRE

ZONA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	CUPOS ASIGANADOS	MODALIDAD/ RACIÓN	FECHA DE VISITA
URBANA	CAMILO TORRES RESTREPO	EDUARDO SANTOS	332	RIJM-RIJT	08 de noviembre de 2022
URBANA	JOHN F KENNEDY	PRINCIPAL	236	RPS/ALMUERZO	08 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUTO TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	PROVIVIENDA	237	RPSJM-RPSJT	08 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUTO TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	SANTA ANA	231	RIJM-RIJT	08 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO	MANUELA BELTRAN	321	RIJM-RIJT	09 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO	MI GRANJITA	325	RIJM-RIJM	09 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR DE COMERCIO	LARA PARADA	115	RPSJM-JT	09 de noviembre de 2022

RURAL	PUEBLO REGAO	QUEMADERO	93	RIJM	10 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCION EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO	MARIA CANO	165	RIJM	10 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DIEGO HERNADEZ DE GALLEGO	PRINCIPAL	386	RPSJM-RPSJT	10 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA	NUEVA GRANADA	387	RIJM-RIJT	10 de noviembre de 2022
RURAL	LOS LAURERLES	CAMPO 38	39	RIJM	10 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE PRUDENCIO PADILLA	CENTRAL INTEGRADA	379	RIJM-JT	11 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA VEINTI SEIS DE MARZO	PRINCIPAL	177	RPSJM - RPSJT	11 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CRISTO REY	PRINCIPAL	288	RPS-ALMUERZO	11 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR DE INDUSTRIAL	PRINCIPAL	553	RIJM-JT	11 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL CASTILLO	CINCUNTENARIO	160	RPS JM-JT	11 de noviembre de 2022
RURAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA FORTUNA	LA GLORIA	20	RIJM	15 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUTO TECNICO EN COMUNICACIONES	BUENOS AIRES	92	RIJM-JT	15 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA VEINTI SEIS DE MARZO	LA ESPERANZA	190	RIJM	15 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO SUPERIOR COMERCIO	BELEN	194	RIJM-JT	15 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA	PRINCIPAL	428	RPS-ALMUERZO	16 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	FE Y ALEGRIA	429	RIJM	16 de noviembre de 2022
URBANA	CENTRO EDUCATIVO JHON F KENNEDY	PRIMERO DE MAYO	398	RIJM-RIJT	16 de noviembre de 2022
RURAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS LAURELES	CAMPO 45	39	RIJM	16 de noviembre de 2022
RURAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS LAURELES	LA FLOREST	129	RIJM	16 de noviembre de 2022
RURAL	INSTITUCION EDUCATIVA PUEBLO REGAO	CAMPO 16	170	RPSJM	21 de noviembre de 2022
RURAL	INSTITUCION EDUCATIVA PUEBLO REGAO	CAMPO 23	241	RPSJM-RPSJT	21 de noviembre de 2022
RURAL	INSTITUCION EDUCATIVA PUEBLO REGAO	PRINCIPAL	176	RPSJM	21 de noviembre de 2022

Cuadro 2: Total de visitas realizadas en modalidad alimentos ración industrializada (RI) y ración preparada en sitio (RPS ALMUERZO – RPSJM/ JT).

TOTAL, SEDES EDUCATIVAS VISITADAS MES DE NOVIEMBRE	
URBANAS	20
RURALES	9
TOTAL	**29**

Cuadro 3: Total de visitas según la modalidad alimentos ración industrializada (RI) y ración preparada en sitio (RPS-ALMUERZO/ RPSJM-JT) y zona (Urbana – Rural).

VISITAS POR MODALIDAD		
URBANAS	RPS-ALMUERZO	3
	RPSJM - RPSJT	5
	RIJM - RIJT	12
RURALES	RPS-ALMUERZO	0
	RPSJM - RPSJT	5
	RIJM - RIJT	4
TOTAL		29

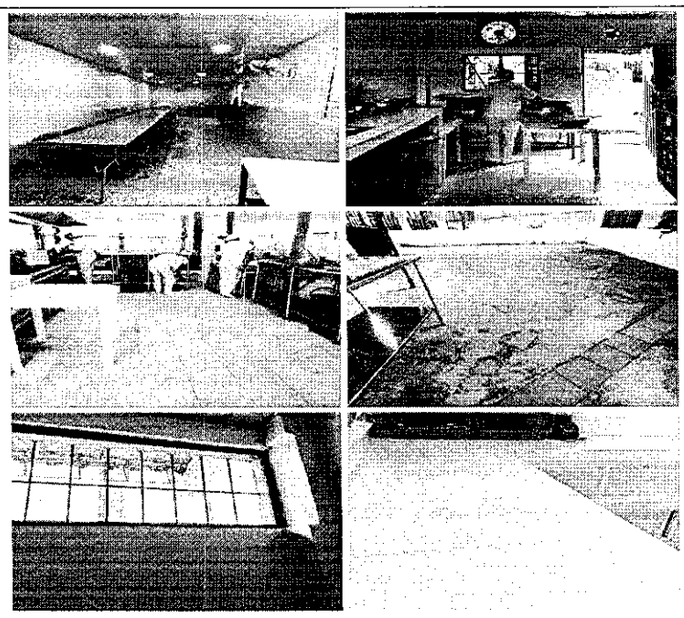
2. DESCRIPCION GENERALIZADA VISITAS A SEDES EDUCATIVAS.

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

La entrega de los alimentos diarios correspondientes al ciclo menú aprobados por la entidad territorial competente ETC para las modalidades complemento alimentario jornada mañana preparado en sitio, complemento alimentario jornada tarde preparado en sitio, almuerzo preparado en sitio en las instituciones educativas se realizó en el comedor estudiantil, en el caso de la entrega de complemento alimentario ración industrializada en sedes que no cuentan con comedor escolar se recomienda la adecuación de un lugar aulas, o espacio abierto cubierto con techo esto como una medida provisional para realizar el almacenamiento de los alimentos, allí se pudo verificar las condiciones físicas y sanitarias de las instalaciones (área de almacenamiento de los productos, área de distribución, área de almacenamiento de insumos de aseo, instalaciones sanitarias y áreas de espera) se pudo evidenciar de forma general que están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección de igual manera cumplen con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. El área que se dispuso como área de distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas cumple con las condiciones higiénicas sanitarias, los techos evitan la acumulación de suciedad, condensación formación de hongos y mohos, los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Durante la jornada se evidenciaron letreros alusivos a la aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), ubicados estratégicamente en las instalaciones del comedor escolar.

Se dispone de un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, ubicado adecuadamente y protegido. Se evidenció la dotación de elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) e instalaciones sanitarias en buen estado.

Figura 1. Evidencias fotográficas de instalaciones físicas y sanitarias



A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las visitas de campo:

- Durante la visita técnica se evidenció presencia plaga de comején en el techo del área de almacenamiento. (I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal).
- Durante la visita técnica se observa en el área de almacenamiento manchas en el techo causadas por humedad. (I.E John F Kennedy – Primero de mayo).
- Durante la visita técnica se evidencio humedad en las paredes ubicadas en la parte superior del comedor escolar. (I.E Diego Hernández de Gallego – Principal).
- Durante la visita técnica se evidencia que las ventanas tanto de la cocina/área de proceso, como del comedor escolar no cuentan con malla anti-insecto como lo indica la normatividad vigente. (I.E John F Kennedy – Principal, Primero de Mayo, I.E Pueblo Regao – Quemadero, I.E Veintiséis de Marzo – Principal,

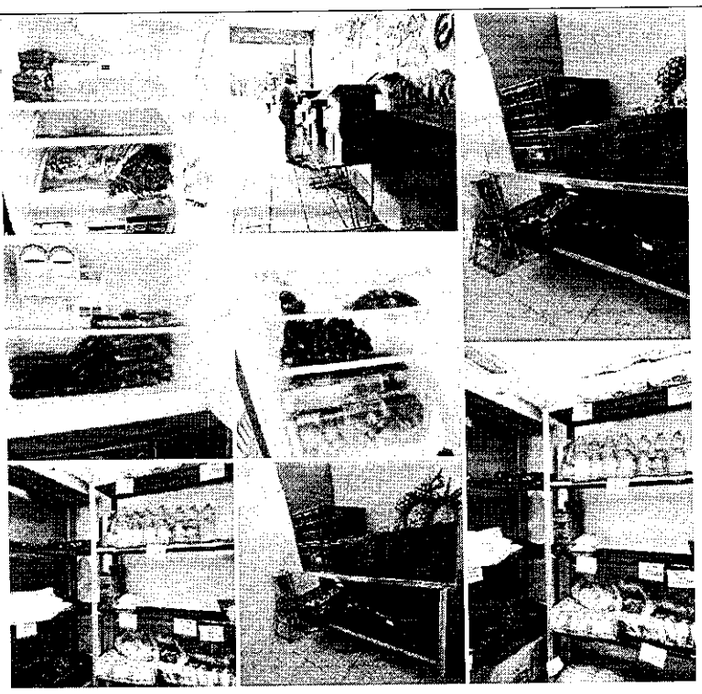
Figura 2. Evidencia fotográfica de no conformidades de instalaciones físicas y sanitarias.



II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

El almacenamiento de los productos terminados se realiza ordenadamente sobre estibas en sus empaques secundarios y canastillas, limpias y en buen estado lo cual permita la inspección, limpieza si es necesario.
Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan ningún tipo de contaminación y son aptos para el consumo, del mismo modo se observa que los productos se encontraban empacados y rotulados, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.
Las materias primas son almacenadas con su respectiva rotulación permitiendo una adecuada rotación (PEPS) de materias primas según la programación de ciclo de menú de manera semanal, evitando deterioro o vencimiento de las mismas.

Figura 3. Evidencias fotográficas de almacenamiento de alimentos sedes educativas.



A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las visitas de campo:

- Durante la visita técnica se evidenció que el kárdex se maneja de forma semanal y digital, cabe resaltar que el kárdex se debe manejar de forma diariamente. (I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Provivienda, I.E Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos, I.E John F Kennedy – Principal, Primero de Mayo, I.E Diego Hernández de Gallego – Principal, I.E Normal Cristo Rey – Principal, I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal, Fe y Alegría, I.E Pueblo Regao – Principal, Campo 16).
- Durante la visita técnica se evidencia que la sede carece de control y registro de temperatura de los alimentos refrigerados a la temperatura entre 2°C a 4°C (I.E Camilo Torres Restrepo – Manuela Beltrán, I.E Veintiséis de Marzo – Principal, La Esperanza, I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Fe y Alegría).
- Durante la visita técnica no se evidencia registro de temperatura de los alimentos congelados a la temperatura de 18°C y no se llevan registros se realiza a la temperatura entre 2°C a 4°C (I.E Veintiséis de Marzo – Principal).

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN.

Las frutas son lavadas y desinfectadas con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecida en el plan de saneamiento del operador, en este programa se establece que las frutas son seleccionadas, lavadas con abundante agua y desinfectadas con ácido per acético al 15% volumen de concentración y el método de aplicación es por aspersión.

Figura 4. Evidencia fotográfica del proceso de desinfección en frutas.



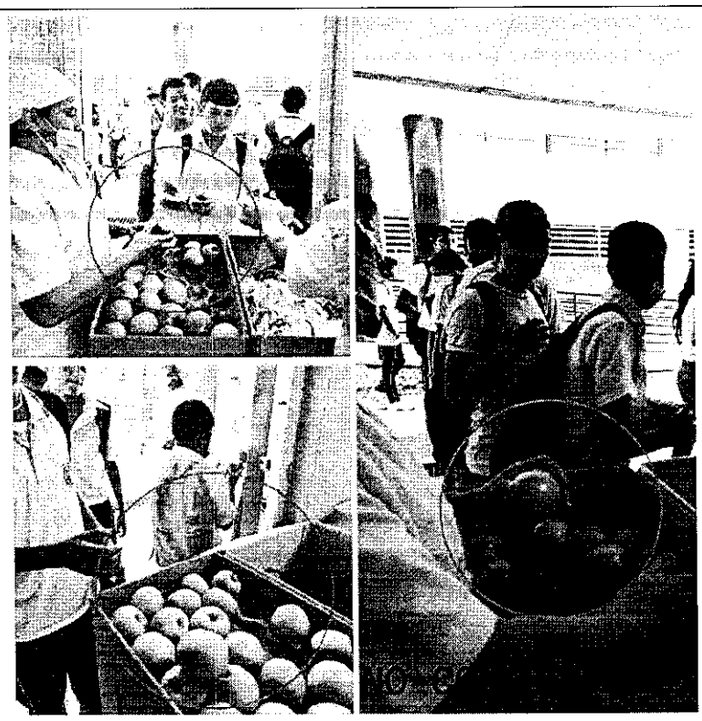
A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las visitas de campo:

- Durante la visita técnica no se evidencia lavado y desinfección de fruta (Manzana). (I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Principal).

- Durante la visita técnica se evidenció que no se lleva registro y control de temperatura durante la preparación de los alimentos. (I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Provivienda, I.E John F Kennedy - Principal, I.E Veintiséis de Marzo – Principal, I.E Pueblo Regao – Principal).

- Durante la visita técnica se evidenció que no se lleva registro y control de temperatura durante la preparación de los alimentos a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C. (I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Provivienda, I.E John F Kennedy – Principal, I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – Lara Parada, I.E Veintiséis de Marzo – Principal, I.E Pueblo Regao – Principal).

Figura 5. Evidencia fotográfica de las no conformidades de las condiciones de preparación.



IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC complemento alimentario jornada mañana preparado en sitio – complemento alimentario jornada tarde preparado en sitios – complemento alimentario preparado en sitio – complemento alimentario jornada mañana ración industrializada – complemento alimentario jornada tarde ración industrializada.

Figura 6. Evidencias fotográficas Cumplimiento de menús – gramajes.



A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las vistas de campo:

- Durante la visita técnica no se observa publicado el menú aprobado por la ETC: (I.E Pueblo Regao – Principal).

- Durante la visita técnica se observa intercambio de menú no autorizado (se entrega el menú No. 13 por el menú No. 10). (I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – Lara parada).

- Durante la visita técnica se evidencia que el menú programado era el No. 15 y se hace entrega de menú No. 14, dicho intercambio se efectuó sin soporte de la previa autorización por parte de la ETC. (I.E Camilo Torres Restrepo – María Cano, I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Nueva Granada, I.E Los Laureles – Campo 38, I.E CASD José Prudencio Padilla –
- Central Integrada).

Durante las visitas técnicas realizadas por el equipo de interventoría se evidenciaron los siguientes menús:

SEMANA 1

- **08 de noviembre**

RI MENÚ No 12: Avena UHT, Mantecada y Manzana.
RPS MENÚ No 12: Avena con leche, deditos de harina de maíz y piña.
RPS – ALMUERZO MENÚ No 8: Pollo desmechado, Arroz con habichuela, Papa a la francesa y Ensalada rodajas de tomate y cebolla.
RI MENÚ No 8: Avena UHT sabor a Vainilla, Mantecada y Manzana.

- **09 de noviembre**

RPS MENÚ No 13: Juego de Guayaba con leche, Huevos Revueltos y Tajadas maduras.
RI MENÚ No 13: Yogurt sabor a melocotón, Ponqué combinado y Bocadillo combinado.

- **10 de noviembre**

RI MENÚ No 15: Avena UHT canela, Lengua y Granola.
RPS MENÚ No 13: Huevo revuelto, Tajadas de Maduro y Juego de Guayaba con Leche.

- **11 de noviembre**

RPS MENÚ No 15: Jugo de mora con Leche, Pollo en salsa de tomate y Tajadas maduras.
RPS MENÚ No 15: Juego de mora con leche, Albóndigas de carne de res y Arroz blanco.
RI MENÚ Sin Especificar: Pan Blanco. Leche entera sabor a Fresa y Manzana Verde.
RPS – ALMUERZO MENÚ No 15: Carne de cerdo bistec, Arvejas guisadas, Arroz blanco, Frita de trigo, Rodajas de tomate y Juego de piña en agua.
RI MENÚ No 14: Leche entera UHT con sabor a fresa, Galleta casera y Bocadillo de Guayaba.

SEMANA 2

- **15 de noviembre**

RI MENÚ No 17: Leche entera UHT, Pan de Mantequilla y Durazno.

- **16 de noviembre**

RPS MENÚ No 18: Jugo de Fresa con leche, Carne de Cerdo y Tajada de plátano.
RPS – ALMUERZO MENÚ No 18: Carne de cerdo a la plancha, Lentejas Guisadas, Arroz al pimentón, Maduro acaramelado, Zanahoria rallada y Jugo de curuba con leche.
RI MENÚ No 18: Leche sabor a Vainilla, Torta de zanahoria y Mandarina.
RI MENÚ No 17: Leche entera UHT larga vida, Pan de queso y Durazno.

SEMANA 3

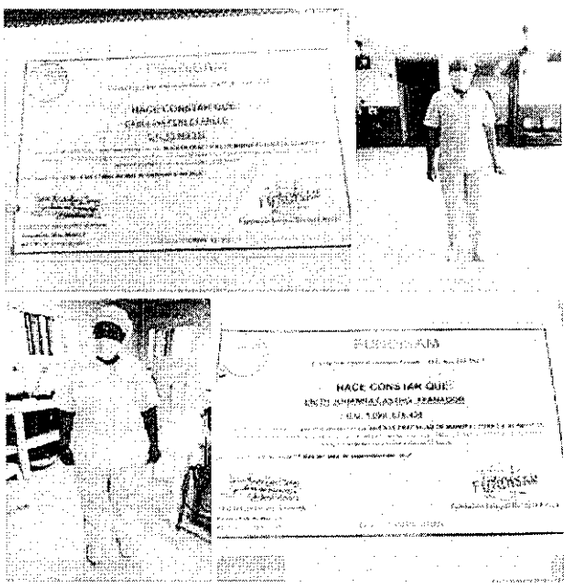
- **21 de noviembre**

RPS MENÚ No 1: Avena Con Leche, Deditos de Harina de Maíz y mango.

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Durante la inspección del cumplimiento de requisitos sanitarios aplicados para el personal manipulador de alimentos, establecido en la resolución 2674 de 2013 Cap. III, se verifica la dotación completa y en buen estado de los manipuladores de alimentos, que sea de color blanco, limpia y de acorde a las especificaciones de la normatividad legal vigente, tanto para la modalidad de preparado en sitio como de ración industrializada, así mismo se observó que la presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).

Figura 7. Evidencia fotográfica de los manipuladores de alimentos.



A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las vistas de campo:

- Se evidencia que la manipuladora Heidy Jiménez con C.C. 1096214830 presentaba uñas con esmalte (transparente), adicional a eso no cuenta con calzado adecuado a la actividad desarrollada (portaba tenis de material permeable) acorde a lo estipulado en la Res. 2674/2013 Art. 14, Inciso 2 y en la Res. 29452/2017 ítem 4.3.3.1. (Institución educativa Camilo Torres sede Eduardo Santos).

Figura 8. Evidencia fotográfica del personal manipulador portando la dotación incompleta.



Adicionalmente, se verificó las certificaciones médicas en la hoja de vida del personal manipulador encargado de la entrega de las raciones alimentarias con concepto apto para manipular alimentos, no mayor a un año, su acreditación en formación de educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos no mayor a un año y, registro de asistencia a capacitación efectuada por el operador.

- Durante la revisión documental en visita técnica a la Institución educativa Camilo Torres sede Eduardo Santos, Manuela Beltrán y la Institución educativa Pueblo Regado sede Quemadero, se evidencio el formato correspondiente al plan de capacitación desactualizado, sin registro de asistencia a capacitaciones en el mes de octubre.

Por último, se evidencia que la cantidad de manipuladores de alimentos encontrados en las sedes educativas obedece lo establecido en la resolución vigente No 0335 del 2021, cabe mencionar que los complementos alimentarios son entregados en dos tipos de jornada: mañana y tarde en el horario establecido.

- Durante la visita a la Institución Educativa Jhon F. Kennedy sede Principal, se evidencio el incumplimiento de manipuladoras de alimentos no cumplen con la cantidad de manipuladoras de alimentos de acuerdo con la establecido por la resolución N° 0335 del 23 de diciembre del 2021 se observó laborando 2 manipuladoras cuando deberían estar laborando 4.

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: Durante las visitas técnicas a las sedes educativas se evidencia los programas de limpieza y desinfección para cada una de ellas, con procedimientos escritos y registro de las actividades.

Igualmente, se evidencia la utilización de productos de limpieza y desinfección, los cuales, cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación) y son almacenados en sitios ventilados, identificados, protegidos, y se encuentran debidamente rotulados y organizados.

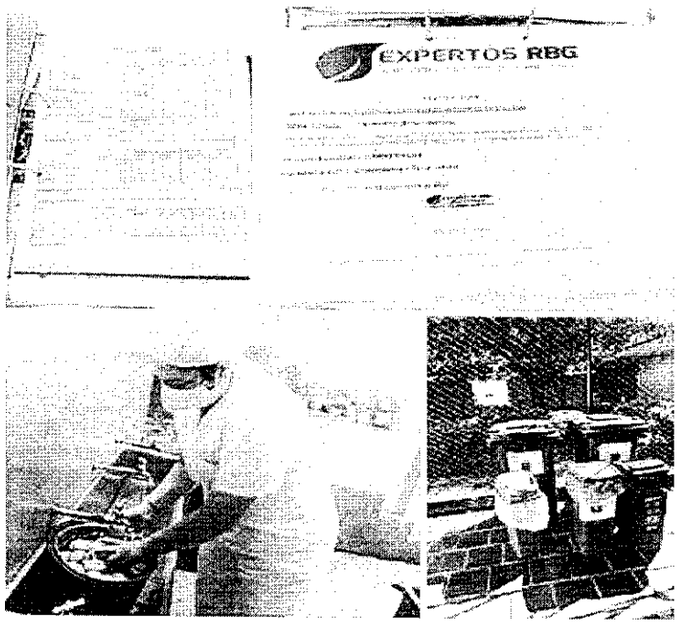
Se evidencia que las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.

ABASTECIMIENTO DE AGUA: Durante las visitas técnicas a las sedes educativas en área urbana y rural se evidencia que, en su mayoría, el abastecimiento de agua se recibe de la red de acueducto municipal, y que el uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garantizan su inocuidad.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS: Se evidencia dentro del plan de saneamiento el debido programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, y se aplica separación en el sitio, que las sedes educativas cuentan con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje, en consecuencia se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES): Durante la inspección de sedes educativas adscritas al PAE se evidencia la presencia del programa de manejo integrado de plagas, con procedimientos escritos y registros de las actividades preventivas o correctivas ejecutadas, con aplicación de métodos de control acorde a las especificaciones determinadas para el operador, dichos controles están a cargo de PALMERA JUNIOR, se evidencian soportes físicos de las visitas, fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos utilizados.

Figura 9. Evidencia fotográfica de implementacion del plan de saneamiento.



A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las vistas de campo:

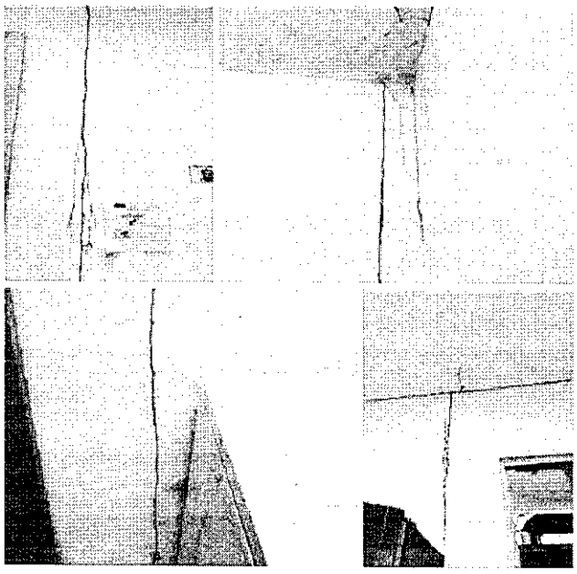
- Durante la visita técnica a la Institución educativa Pueblo Regao sede Quemadero no se evidencio ejecución de la verificación de pH y Cloro del agua para consumo humano según exigencias de la normatividad vigente.

- Durante la visita técnica a la I.E. Técnico Industrial sede Principal, no se evidencio el lavado y desinfección de frutas (Manzana).

- Durante la visita técnica a la Institución educativa Técnico Industrial sede Principal no se evidenció tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua para limpieza y desinfección.

- Durante la visita técnica a la Institución Educativa Ciudadela Educativa sede Principal, se evidenció que existe presencia de plaga de comején.

Figura 10. Evidencia fotográfica de no conformidades del plan de saneamiento.



VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Para la entrega de las raciones industrializadas y materias primas para preparado en sitio, se efectúa la inspección de los vehículos contratados para el transporte de los alimentos, donde se evidencian los documentos (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito - SOAT, tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplica) de los vehículos, FURGÓN marca Chevrolet, de placas GQV - 201, modelo 2022, FURGÓN marca Chevrolet, de placas SRS365, modelo 2017, FURGÓN marca Chevrolet, de placas WOL 479, modelo 2022, FURGÓN marca Chevrolet, de placas JVM577, CHANA FURGÓN, de placas TTT 089, FURGÓN de placas GQV 227, todos estos vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior de forma clara y visible la leyenda **"transporte de Alimentos"** y son utilizados exclusivamente para ello.

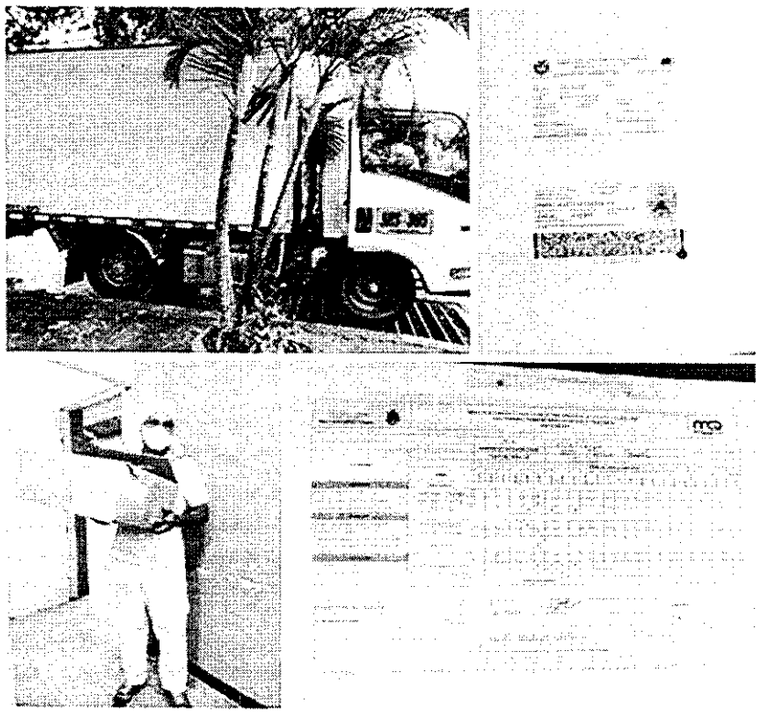
De igual manera, se evidencia que los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias de los vehículos en un porcentaje del 100%.

Se hizo verificación de la documentación pertinente al personal transportador quienes cuentan con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.

Se evidencia que los vehículos transportadores no almacenan los alimentos directamente sobre el piso, haciendo uso de canastillas plásticas para esta actividad, las cuales, se encuentran debidamente lavadas, desinfectadas y son ubicadas sobre estibas con el fin de aislar cualquier contacto del alimento con el piso.

- Durante la visita a la Institución Educativa de Telecomunicaciones sede Buenos Aires se observó que el vehículo transportador con placas SRS -365 no cuentan con la carpeta actualizada, el personal transportador no cuenta con certificación de manipulación de alimentos y dotación completa portando (tenis deportivos) incumpliendo la normatividad vigente.

Figura 11. Evidencia fotográfica de la no conformidad de las condiciones de transporte.



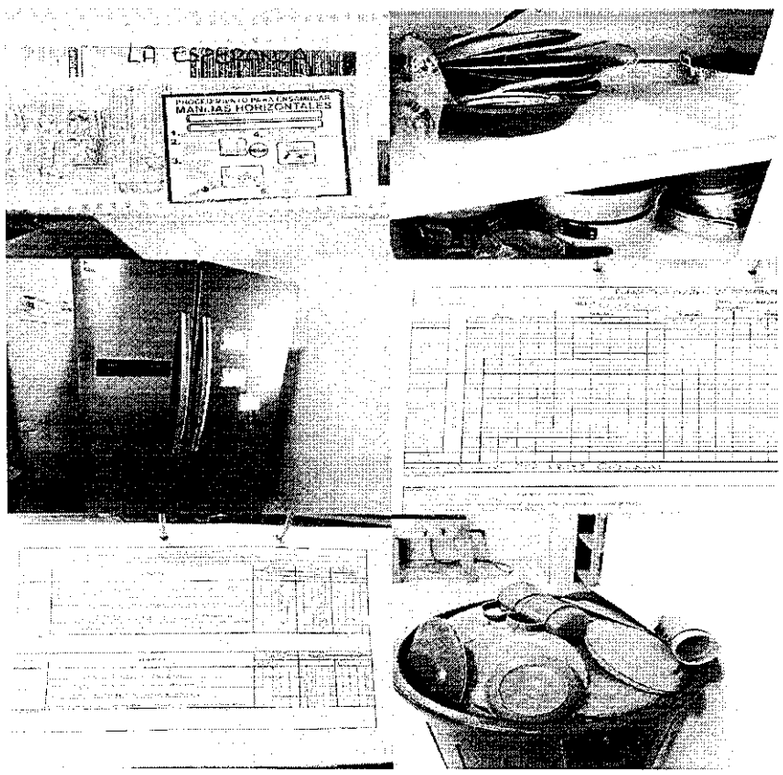
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

Durante la inspección ejecutada a las sedes educativas, se evidencian que los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección, asimismo, el menaje donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son suficientes para atender a la totalidad de beneficiarios, de material lavable y fácil desinfección, dando cumplimiento a la Res. 2674/2017 Art. 9, inciso 1.

Adicionalmente, los equipos usados para almacenamiento en frío (neveras y congeladores) disponen de sus respectivos manuales, registros de mantenimiento preventivo y correctivo, así como de hoja de vida de los equipos, de igual forma, acorde a lo establecido en la Res. 2674/2017 Art. 10, inciso 3, cuentan con un control de temperatura (termómetro) y registro de temperaturas para comprobar sus adecuadas

condiciones de funcionamiento para mantener las temperaturas de refrigeración o congelación requeridas.

Figura 12. Evidencia fotográfica de equipos y utensilios.



Por otra parte, se presentan las siguientes no conformidades reportadas en las visitas de campo a las Instituciones educativas:

- Durante la visita técnica, no se evidencia el cumplimiento de los requisitos establecidos en la norma referente a los equipos (neveras y congeladores) usados para el almacenamiento en frío de alimentos, esto es, manuales, hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables y registros del servicio de mantenimiento preventivo y correctivo, en las siguientes Instituciones educativas:

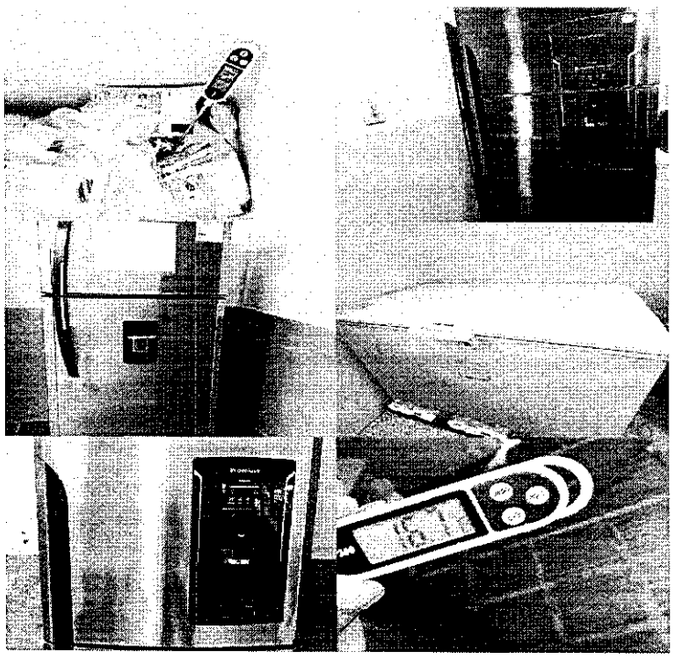
- I.E. John F. Kennedy – Sede Principal, Primero de Mayo.
- I.E. Veintiséis De Marzo – Sedes: Principal.
- I.E. Mpal. Camilo Torres Restrepo – Sedes: Manuela Beltrán, Eduardo Santos.
- I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Sede Fe y Alegría.
- I.E. Los Laureles – Sedes: Campo 45.
- I.E. Pueblo Regao – Sede Principal.

- A lo largo de las visitas técnicas de inspección se evidencia que, en las siguientes sedes educativas, las neveras y congeladores carecen de control y registro de temperatura (Res. 2674/2013 Art. 10 inciso 3):

- I.E. John F. Kennedy – Sede Principal, Primero de Mayo.

- I.E. Veintiséis De Marzo – Sedes: La Esperanza.
- I.E. Mpal. Camilo Torres Restrepo – Sedes: Manuela Beltrán, Eduardo Santos.
- I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Sede Fe y Alegría.
- I.E. Los Laureles – Sedes: Campo 45.

Figura 13. Evidencia fotográfica de no conformidades de equipos y utensilios.



IX. SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

En el marco del cumplimiento de especificaciones técnicas se evidencia se evidencia durante la inspección a las instituciones educativas que se atienden las recomendaciones generales para la contención de COVID – 19, promoviendo el auto cuidado, con uso adecuado de tapabocas, lavado frecuente y correcto de manos y publicando señalización de dichas medidas en lugares visibles (protocolo de lavado de manos, uso de elementos de protección personal y distanciamiento físico mínimo de un metro), también, se cuenta con solución desinfectante (alcohol glicerina al 60% máximo 95%) tanto para colaboradores, como para los beneficiarios del programa.
En el mismo orden, se observa que el personal manipulador porta correctamente los elementos de protección personal para prevenir el contagio de COVID-19 (uso de protección naso bucal), cuentan con insumos como jabón líquido neutro y toalla de papel de un solo uso, en cantidad suficientes para un correcto lavado de manos, se evidencia extintor de incendios con fechas de recarga vigentes y botiquín de primeros auxilios para la atender emergencias que se puedan presentar durante la jornada de entregas.

Figura 14. Evidencia fotográfica del Sistema de Gestión de Seguridad en el Trabajo.

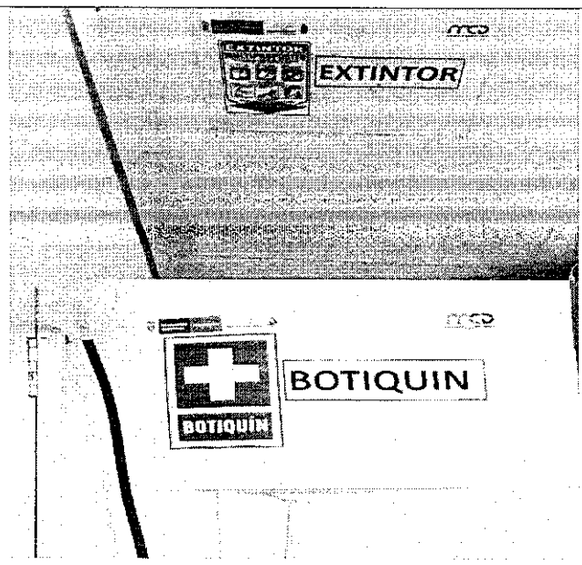


A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las visitas de campo a las Instituciones educativas:

- No se evidencia el cumplimiento de medidas de bioseguridad como la existencia de extintor de incendios y botiquín de primeros en las siguientes instituciones educativas:

- I.E. Mpal. Camilo Torres Restrepo – Sedes: Eduardo Santos, Mi granjita.
- I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Sede Nueva Granada.
- I.E. Los Laureles – Sedes: Campo 38, La Forest.
- I.E. Técnico Superior Industrial – Sedes: Santa Ana, Principal,
- I.E. CASD José Prudencio Padilla – Sede Central Integrada.
- I.E. Técnico Superior De Comercio – Sedes: Belén.
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Sedes: La Gloria.

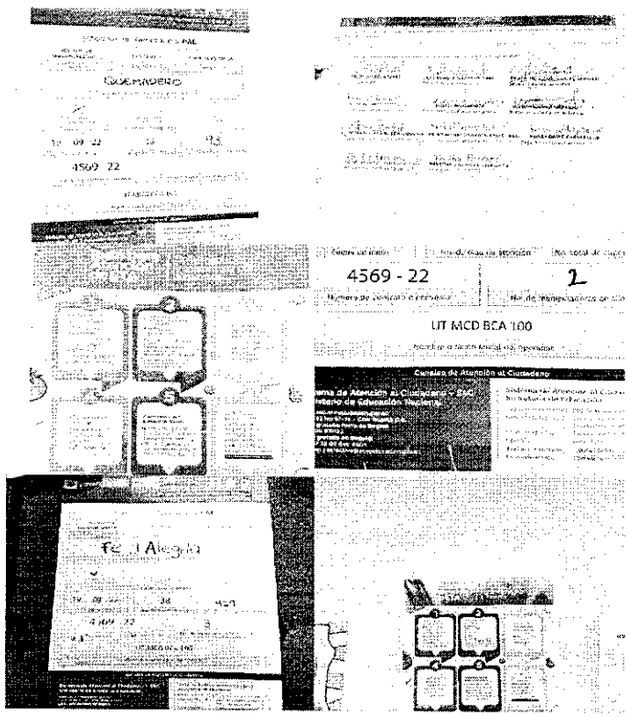
Figura 15. Evidencia fotográfica de no conformidades del Sistema de Gestión de Seguridad en el Trabajo.



X. GESTIÓN SOCIAL

Durante el recorrido de inspección se evidencia que las fichas técnicas de información del PAE se encuentran publicadas en áreas visibles del comedor escolar o de distribución de raciones, las cuales cuentan con la siguiente información: fecha, numero de contrato, número total de cupos adjudicados, nombre de la institución, sede, especificación del complemento y jornadas de entrega; de igual manera, el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR. Adicionalmente, se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.

Figura 16. Evidencia fotográfica de fichas técnicas de información del PAE.

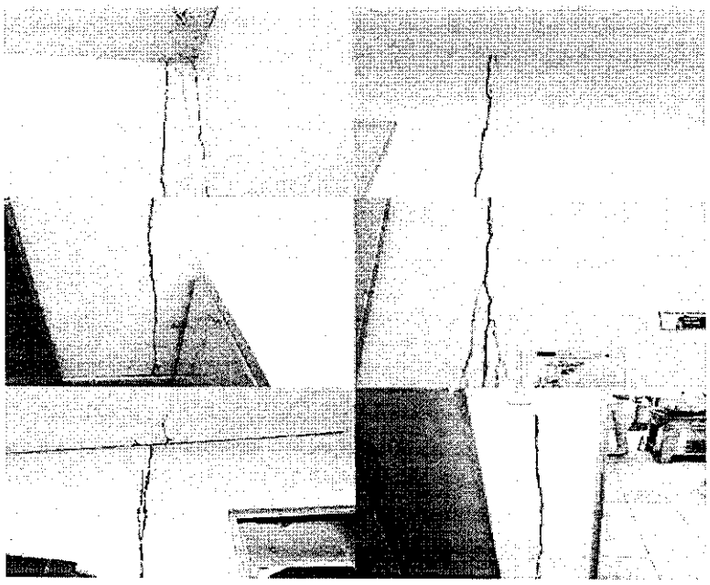


CASOS DE ATENCIÓN PRIORITARIA

En el transcurso de las visitas técnicas de interventoría en las sedes educativas durante el periodo comprendido entre el 03 de noviembre al 02 de diciembre del año en curso, con modalidad de Ración Preparada en Sitio (RPS) se evidencia el siguiente caso de atención prioritaria:

- **I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Sede Principal:** El día 16 de noviembre de 2022, durante la visita de campo a la institución educativa, la cual cuenta con 428 adjudicados/beneficiarios de ración preparada en sitio tipo almuerzo, el equipo técnico de interventoría evidencia inadecuadas condiciones de almacenamiento por la existencia de plaga (comején) en el área de almacenamiento de alimentos, lo que, a su vez, representa alto riesgo de contaminación.

Figura 17. Evidencia CAP - I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Sede Principal.



3. VISITA DE VERIFICACIÓN EJECUCIÓN SEDE ADMINISTRATIVA y BODEGA – 18 DE NOVIEMBRE DE 2022

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIA

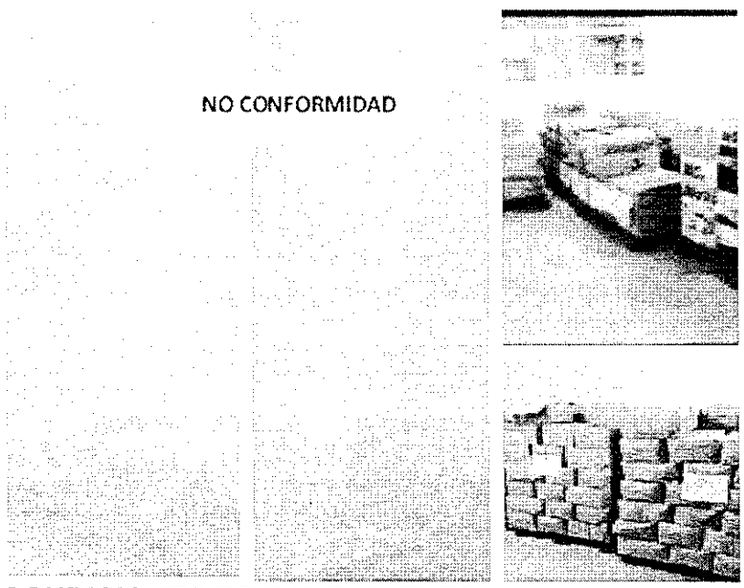
Durante la visita técnica y administrativa a la bodega del operador UT MCD BCA 100 ubicada Las Camelias Sector Industrial se evidencia su ubicación lejos de focos de insalubridad o contaminación y, sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento.

Seguidamente, se observa que la edificación y el funcionamiento de la Bodega no ponen en riesgo la salud y bienestar de la comunidad; está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de productos) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones susceptibles de ser contaminadas, todas claramente señalizadas, evitando la

contaminación cruzada y construidas de manera que se facilitan las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.

NO CONFORMIDAD: Durante la visita técnica se observa que el hallazgo de la visita anterior (humedad en área de almacenamiento de RI) fue subsanado. Sin embargo se observa humedad en parte inferior de pared en área de almacenamiento de materias primas correspondientes a RPS. Lo que incumple el ítem 2.1 de la Resolución 2674 ítem 2.1.

Figura 18. Evidencias fotográficas instalaciones físicas y sanitarias.



II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

Se comprueba que existe programa con ejecución y registro de procedimientos, análisis (fisicoquímicos y microbiológicos) sobre el manejo y calidad del agua, conforme a lo previsto en la norma (Res. 2674/2013, Art. 26, numeral 4)
Para la operación se utiliza agua potable, a la que se le realiza control diario del cloro residual y se llevan registros.
Las instalaciones disponen de tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, con realización de limpieza y desinfección periódica y registrada.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

Se dispone de un sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales, donde el manejo de los residuos líquidos dentro de la Bodega no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, los cuales, se ejecutan conforme a lo previsto en el plan de saneamiento y se llevan los registros.

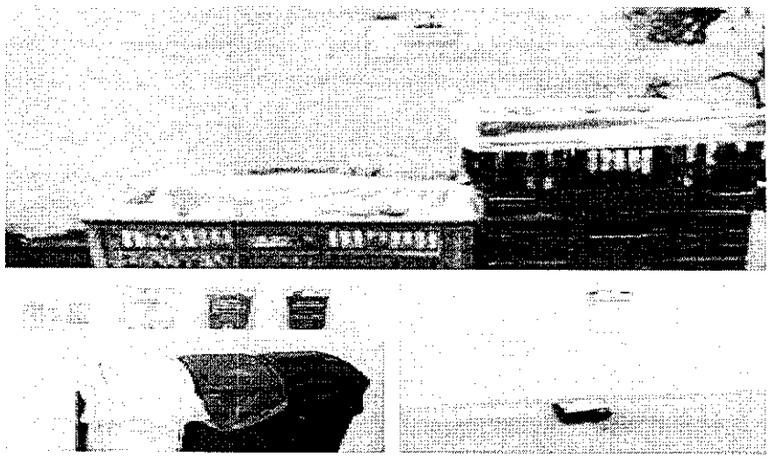
Se evidencia que los recipientes para recolección interna de los residuos sólidos o basuras son suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente.

Las basuras son removidas con la frecuencia necesaria para evitar la generación de olores, molestias sanitarias y/o proliferación de plagas.

Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, separados, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personales no autorizados) y en perfecto estado de mantenimiento. (Resolución 2184 de 2019).

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)
Se evidencia programa de manejo integrado de plagas con ejecución de acuerdo al cronograma de procedimientos específicos para el establecimiento, el cual, es aplicado con enfoque preventivo y, con mecanismos de control rotulados, almacenados en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y debidamente identificados.

Figura 19. Registro fotográfico condiciones de saneamiento.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta y/o Bodega, equipos, superficies, manipuladores.

En lo corrido de la visita técnica se evidencia que los productos utilizados para los procesos de limpieza y desinfección se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido, bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados.

De la misma forma, se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, modo de empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección.

II. INSTALACIONES SANITARIAS
Durante la inspección se evidencia que la bodega cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento y se encuentran limpios

Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de almacenamiento, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito.

Durante la visita técnica se evidencia que son apropiados los avisos alusivos para el lavado de manos, sin embargo, se deja observación al coordinador operativo de reemplazar los avisos por otros que tengan el logotipo actual del operador.

NO CONFORMIDAD: Durante la visita técnica se evidencia que no se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, el cual, presenta incumplimiento de la resolución 2674 Cap. 1 numeral 6.3.

Figura 20. Evidencia fotográfica instalaciones sanitarias



III. PERSONAL MANIPULADOR

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

Durante la visita técnica se verifica que el personal manipulador cuenta con uniforme adecuado de color claro y limpio, calzado cerrado y de material resistente e impermeable obedeciendo los lineamientos de la Res. 2674/2013 Art. 14. (María Islena Acosta Anaya CC.63471752 - 1096229172 - Johan Mauricio Parada Guerra CC. 1096232068).

Se evidencia que los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que es necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso.

Se observa que se aplican buenas prácticas de higiene y presentación personal, esto es, que el personal que manipula alimentos utiliza cofia, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo), no usan maquillaje, ni accesorios y portan uñas cortas.

NO CONFORMIDAD: Durante la revisión documental se evidencia que algunos de los manipuladores de alimentos, auxiliares de bodega y personal del área administrativa no cuentan con certificación de exámenes médicos.

Figura 21. Evidencia fotográfica personal manipulador.

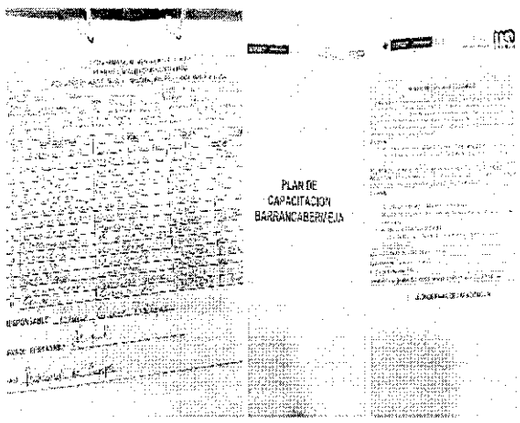


EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

Conforme a los parámetros de la Res. 2674/2013, Art. 12 y 13, existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, ejecutándose conforme a lo previsto y evidenciando los registros respectivos.

Durante la visita técnica se evidencia que los avisos alusivos al cumplimiento de las prácticas higiénicas son apropiados, y cuenta con el logotipo MCD BCA 100 que presta el servicio actual de la empresa.

Figura 22. Evidencia de registro fotográfico educación y capacitación.



IV. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Se evidencia la existencia de procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos) y que las materias primas e insumos están debidamente rotulados con su respectiva información (Fecha de Ingreso, Fecha de vencimiento y lote).

Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos.

Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas.

ENVASES Y EMBALAJES
Se evidencia almacenamiento de envases en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos.

Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas

OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE
Durante la visita técnica se evidencia que los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO
Durante la verificación técnica se evidencia un almacenamiento de productos, ordenado, en estantes y estibas, con adecuada separación de las paredes y del piso, y en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros.

NO CONFORMIDAD: *Durante la visita técnica se evidencia que no se lleva control de entradas y salidas de los productos que están en bodega para las modalidades de R.I y RPS.*

Figura 23. Evidencia fotográfica requisitos higiénicos de fabricación.



V. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Durante la visita técnica, el personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplique), evidenciándose documentación de los vehículos GQV201 - SRS 365 - WOL 479 - JVM 577 - TTT 089 - GQV 227.

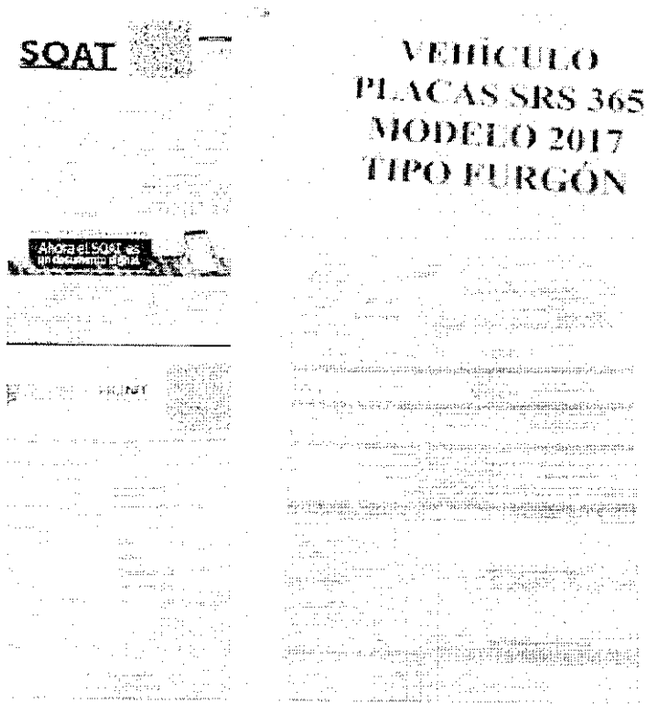
Así mismo, los vehículos presentan concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.

El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".

Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias del mismo.

NO CONFORMIDAD: Se evidencio los conceptos sanitarios favorables de los vehículos WOL 479, TTT 089 se encuentran vencidos (Esta información está relacionado en el archivo de Excel Relación Noviembre UT MCD BCA 100).

Figura 24. Evidencia fotográfica condiciones de transporte.



V. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

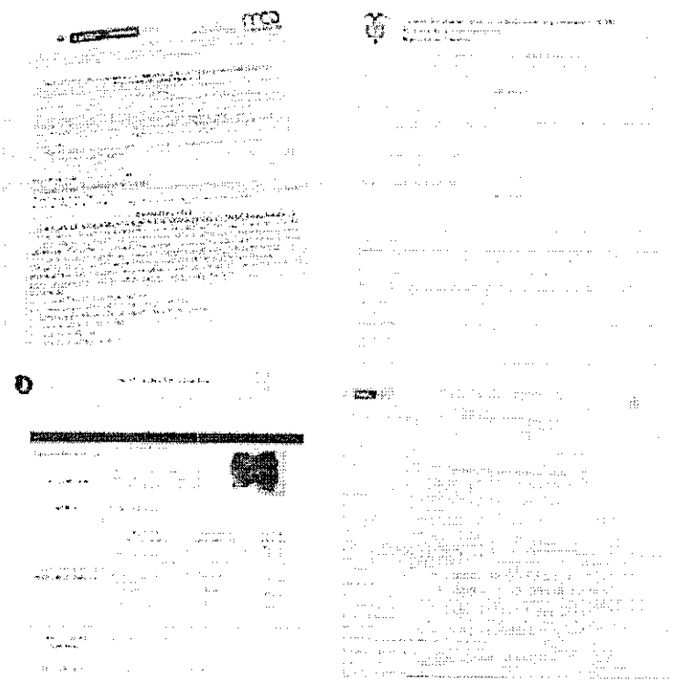
SISTEMA DE CONTROL

Se evidenciaron las fichas técnicas de los alimentos que componen la ración industrializada y los criterios que tiene el operador para la aceptación, liberación y rechazo de los mismos, así mismo se evidenciaron los planes de muestreo.
Durante la visita técnica, se verifica la existencia de planes de muestreo, donde bodega cuenta con los servicios de un laboratorio certificado para su función: INOQUALAB

Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requeridos para el proceso.

NO CONFORMIDAD: Durante la visita técnica se evidencia que no se cumple con el cronograma de calibración de los equipos que estaba programada para el mes de abril del 2022.

Figura 25. evidencia fotográfica aseguramiento y control de la calidad.



VI. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

La Bodega cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección con Concepto Favorable – INVIMA, así como de registros, permisos o notificación sanitaria de los productos alimenticios, hojas de vida profesionales y cambios realizados durante el contrato, igualmente, cuenta con manuales y registros referentes a la Seguridad y Salud en el Trabajo, y, soportes de adquisición y entrega en instituciones educativas de implementos de aseo.

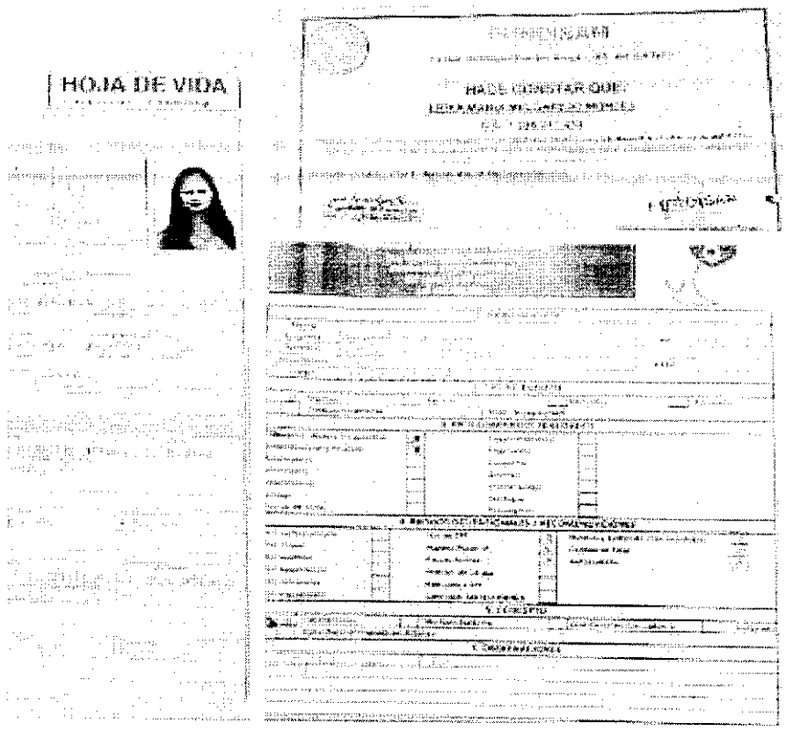
Cuenta con los registros, permisos o notificación sanitaria de los productos alimenticios.

Carpeta por municipio, Institución Educativa y manipulador que contenga: 1. Hojas de vida de personal manipulador de alimentos (Con certificado médico, certificado de manipulación y exámenes de laboratorio) 2. Copia de actas de entrega de dotación de uniformes por municipio y establecimiento educativo 3.copia de contratos de personal manipulador por municipio y establecimiento educativo.

NO CONFORMIDAD: Durante la revisión documental se evidencia que algunos de los manipuladores de alimentos, auxiliares de bodega y personal del área no cuentan con certificación de exámenes médicos y con actas de entrega de dotación. Se anexa archivo Excel (Personal UT MCD BCA 100 18 de noviembre 2022) con las novedades encontradas.

NO CONFORMIDAD: Durante la visita técnica se evidencia que algunos manipuladores y auxiliares de bodega no cuentan con acta de entrega de dotación. Se deja como anexo de novedades encontradas archivo Excel (Personal UT MCD BCA 100 - 18 de noviembre 2022) con las novedades encontradas).

Figura 26. evidencia fotográfica verificación documental.

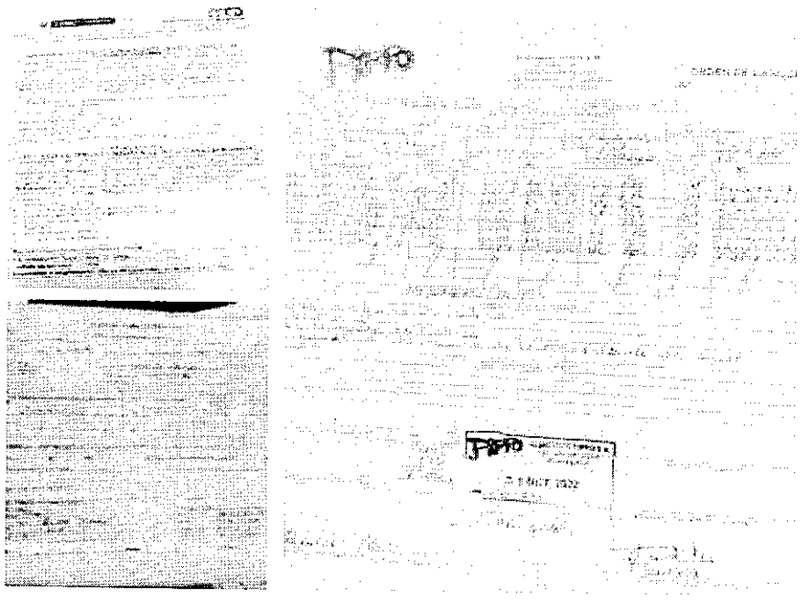


VII. COMPRA DE ALIMENTOS

En la inspección se evidencia que los alimentos almacenados corresponden con el ciclo de menús y que la adquisición de alimentos perecederos se hace máximo para cinco (5) días.

Se evidencia que remisiones y facturas corresponden a los proveedores presentados en la propuesta.

Figura 27. Evidencia fotográfica compra de alimentos



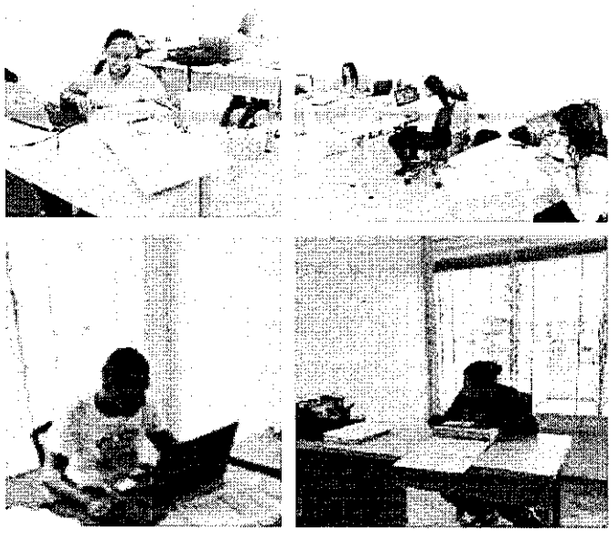
4. APOYO A LA SECRETARIA DE EDUCACION:

Apoyo a la entidad territorial en revisión de planillas del mes de septiembre y octubre.

Se relaciona a continuación las sedes educativas revisadas:

- I.E Ciudadela Educativa – (Sede principal, Jorge Eliecer Gaitán, Fe y Alegría, el Campestre, la Independencia, Nueva Granada).
- I.E Normal Superior – Sede principal
- I.E José Prudencio Padilla CASD (Sede principal, Central integrada)
- I.E Real de Mares – Sede principal.
- I.E Blanca Duran de Padilla (Sede principal, Oficial el Centro).
- IE Camilo Torres Restrepo (Sede principal, Eduardo Santos, Policarpa Salavarrieta, Manuela Beltrán, Antonio Nariño, Jose Prudencio Padilla, Mi Granjita, María Cano, Alejandro Galvis Galvis)
- I.E 26 de marzo – (Sede principal, La esperanza, Los alcázares).
- I.E Técnico Industrial – (Sede principal, Santa Cecilia, Antonia Santos, Chico, Santa Ana, General Córdoba, Mary Villamizar, Provivienda)
- I.E Instituto Técnico en Comunicaciones – (Sede principal, Buenos aires, Fermín maya).
- I.E Fortuna – (Sede principal, escuela rural, La Gloria, Álvaro Bonilla, Nueva Bélgica, Antonio Jose, Zarzal la y).
- I.E Técnico de Comercio (sede principal, La libertad, Belén. Lara parada).
- I.E Galán (Sede principal).
- Centro Educativo Campo Galán (Sede Principal, Nueva Venecia, Bocas Coloradas, La concesión, La Candelaria, Berlín, Ciénega).
- I. E San Rafael de Chucuri (Sede Principal)
- I.E San Marcos (Sede Principal, Astilleros, Campo Galán, Pénjamo).
- I.E Pueblo Regao – (Sede principal, campo 14, campo 16, campo 23, quemadero, señor de los milagros).
- Centro Educativo Rural Meseta de San Rafael – (Sede principal, campo 25, cretáceo, puerta oponcito – la legía, Tenerife, la maría, aguas negras, cuatro bocas, caño guarumo, el poblado, la arenosa, la Siberia – renacer, la unión, los palmitos – rancho J5, peroles, Rafael Hernández, san José de yacaranda, san Luis, las margaritas).
- I.E El Castillo (Sede principal, el palmar, las nieves, mis primeras letras, el cincuentenario).
- I.E Juan francisco sarasti jaramillo (Sede Principal).
- I.E Diego Hernández de gallego (Sede Principal, La paz, La floresta, San silvestre).
- I.E Jhon F Kennedy (Sede principal –Primero de Mayo – Preescolar Santander).

Figura 28. Evidencia de fotografía de revisión de planillas



4. MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

Durante los días 17 y 21 de noviembre, se realizaron muestras microbiológicas por el laboratorio LABALIME S.A.S (laboratorio de aguas, alimentos y bebidas), las cuales son realizadas por el funcionario asignado por la entidad, el cual contó con todos los protocolos de bioseguridad para garantizar el resultado obtenido, estas muestras de Análisis Microbiológico de Ración Industrializada (RI) y Ración de preparación en Sitio (RPS) se tomaron en las sedes Urbanas: I.E Técnico de Comercio Sede Santa Isabel, I.E John F. Kennedy Sede Principal, I.E Diego Hernández de Gallego Sede La Paz, I.E Pueblo Regao Sede Campo 14, I.E Técnico de Comercio Sede Lara Parada, I.E Diego Hernández Sede Principal, I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio Sede Principal, I.E Pueblo Regao Sede Campo 16, I.E Pueblo Regao Sede Campo 23, I.E Pueblo Regao Sede Quemadero, Centro de Producción y Bodega Principal del Operador UT MCD BCA 100 a continuación, se detallan el total de muestras tomadas durante el mes de noviembre:

Cuadro 7. Estudio de análisis y pruebas soportes de análisis microbiológicos.

ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA R.I		
Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Yogurt)	Unidad	1
Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Leche Entera).	Unidad	3
Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Leche Saborizada).	Unidad	2
Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Avena entera).	Unidad	3
Análisis microbiológico panificados	Unidad	6
Análisis microbiológico dulces y frutos rojos	Unidad	8
Análisis microbiológico superficies	Unidad	8
Análisis microbiológico ambientes	Unidad	8
ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RPS (AM/PM Y ALMUERZO)		
Análisis microbiológico del agua	Unidad	8
Análisis microbiológico del pollo	Unidad	2
Análisis microbiológico cárnicos	Unidad	2
Análisis microbiológico filete pescado	Unidad	0
Análisis microbiológico huevos y leguminosas	Unidad	3

análisis microbiológicos para ensaladas	Unidad	2
análisis microbiológico para jugos	Unidad	7
análisis microbiológico panificados	Unidad	6
análisis microbiológico del ambiente (restaurante escolar)	Unidad	8
análisis microbiológico superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos	Unidad	16
análisis microbiológico ambiente (Bodega y Furgones)	Unidad	4
análisis microbiológico superficies (Bodega y Furgones)	Unidad	8
ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA CENTRO DE PRODUCCION - CCT		
Análisis microbiológico del agua	Unidad	3
Análisis microbiológico del pollo	Unidad	3
Análisis microbiológico cárnicos	Unidad	1
Análisis microbiológico filete pescado	Unidad	0
Análisis microbiológico huevos y leguminosas	Unidad	2
análisis microbiológicos para ensaladas	Unidad	1
análisis microbiológico para jugos	Unidad	2
análisis microbiológico ambientes (planta de producción)	Unidad	3
análisis microbiológico superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos	Unidad	16
análisis microbiológico superficies (Bodega y Furgones)	Unidad	2
análisis microbiológico ambiente (Bodega y Furgones)	Unidad	8
TOTAL		146

Respecto a los resultados en las sedes educativas, centro de producción y bodega en los siguientes cuadros se detalla cuales muestras cumplieron y cuales no cumplen con las especificaciones técnicas establecidas para cada uno de los análisis realizados:

Cuadro 8. Análisis microbiológicos - 17 de noviembre del 2022

ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS		I.E TÉCNICO DE COMERCIO - SANTA ISABEL	I.E TÉCNICO DE COMERCIO - LARA PARADA	BODEGA	I.E DIEGO HERNANDEZ - PRINCIPAL	CENTRO DE PRODUCCIÓN	CUMPLE/ NO CUMPLE
ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA R.I		**URBANO**					
Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Leche Entera).	Unidad	0	0	2	0	0	**CUMPLE**
Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Leche Saborizada).	Unidad	0	0	2	0	0	**CUMPLE**
Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Avena Entera).	Unidad	1	0	1	0	0	**CUMPLE**
Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Yogurt).	Unidad	0	0	1	0	0	**CUMPLE**
Análisis microbiológico según norma dulces y frutos secos	Unidad	4	0	2	0	0	**CUMPLE**
Análisis microbiológico panificados	Unidad	3	0	1	0	0	**CUMPLE**
Análisis microbiológico superficies (Canastillas, mesa y manipuladores)	Unidad	2	0	2	0	0	**CUMPLE**
Análisis microbiológico ambientes	Unidad	1	0	1	0	0	**La muestra de ambiente de Bodega (No Cumple)**
ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RPS							
Análisis microbiológico del agua	Unidad	0	2	0	1	2	**CUMPLE**
Análisis microbiológico del pollo	Unidad	0	0	1	0	1	**CUMPLE**
Análisis microbiológico cárnicos	Unidad	0	1	0	0	0	**CUMPLE**
Análisis microbiológico del ambientes	Unidad	0	1	0	1	2	**CUMPLE**
Análisis microbiológico del superficies	Unidad	0	2	0	2	3	**Frotis de mano I.E Técnico de Comercio Sede Lara Parada (No cumple)**
Análisis microbiológico huevo y leguminosa	Unidad	0	0	0	3	1	**CUMPLE**
Análisis microbiológico para jugos	Unidad	0	1	0	1	1	**CUMPLE**
TOTAL		**11**	**7**	**13**	**8**	**10**	

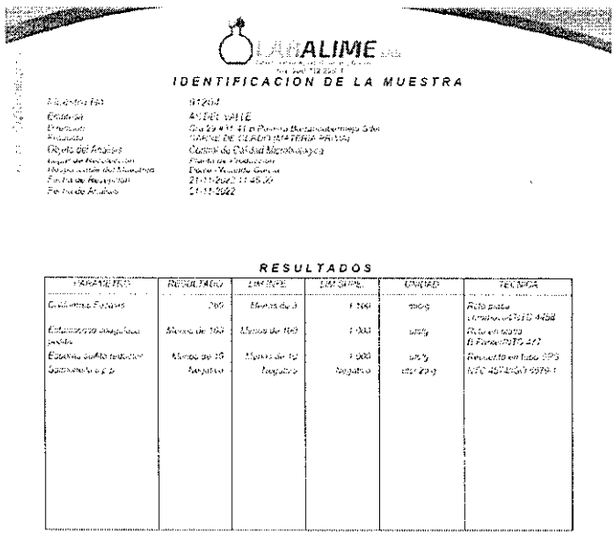
Cuadro 9. Análisis microbiológicos - 21 de noviembre del 2022

ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE		I.E JHON F KENNEDY - PRINCIPAL	I.E DIEGO HERNANDEZ - LA PAZ	I.E CIUDADELA EDUCATIVA - PRINCIPAL	BODEGA OPERADOR	CENTRO DE PRODUCCIÓN	I.E PUEBLO REGAO - CAMPO 14	I.E PUEBLO REGAO - CAMPO 23	I.E PUEBLO REGAO - CAMPO 16	I.E PUEBLO REGAO - QUEMADERO	I.E PUEBLO REGAO - PRINCIPAL	CUMPLE / NO CUMPLE
ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA		URBANO					RURAL					
Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Leche Entera).	Unidad	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	CUMPLE
Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Avena Entera).	Unidad	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	CUMPLE
Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Yogurt).	Unidad	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	CUMPLE
Análisis microbiológico según norma dulces y frutos secos	Unidad	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	CUMPLE
Análisis microbiológico panificados	Unidad	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	CUMPLE
Análisis microbiológico superficies (Canastillas, mesa y manipuladores)	Unidad	3	3	0	2	0	2	0	0	0	0	CUMPLE
Analisis microbiológico ambientes	Unidad	2	1	0	1	0	1	0	0	0	0	La muestra de ambiente de nevera de refrigeración en la IE Pueblo Regao Sede Campo 14 (No Cumple)
ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RPS												
Análisis microbiológico del agua	Unidad	0	0	1	0	1	0	1	1	1	1	La muestra de agua en la IE Pueblo Regao Sede Campo 16 (No Cumple)
Análisis microbiológico del pollo	Unidad	0	0	2	0	1	0	0	0	0	0	La muestra de pollo en salsa, en el Centro de Producción (No Cumple)
Análisis microbiológico cárnicos	Unidad	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	CUMPLE
Análisis microbiológico del ambientes	Unidad	0	0	2	0	3	0	2	2	2	2	La muestra de ambiente cocina en la IE Pueblo Regao Sede Principal (No Cumple)
Análisis microbiológico del superficies	Unidad	0	0	7	0	8	0	4	4	4	4	Frotis de mano I.E Pueblo Regao sede Campo 23 (No cumple)
Análisis microbiológico para ensaladas	Unidad	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	CUMPLE
Análisis microbiológico huevo y leguminosa	Unidad	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	CUMPLE
Análisis microbiológico tuberculo	Unidad	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	CUMPLE
Análisis microbiológico cereal	Unidad	0	0	1	0	1	0	1	1	1	1	CUMPLE
Análisis microbiológico para jugos	Unidad	0	0	1	0	1	0	1	1	1	1	CUMPLE
TOTAL		6	4	16	6	18	6	9	9	9	9	

Muestras de alimentos: en las sedes educativas se realizaron muestras de alimentos (leche entera, leche saborizada, avena saborizada, panificados, ensaladas, pollo, cárnicos, jugos), verificando que los empaques de los productos no se encontraran averiados y se verificó el lote y fecha de vencimiento, registro de INVIMA, además que el rotulado cumpliera con la normativa (resolución 5109 de 2012).

Carne de cerdo cruda la muestra tomada N° 91204 en el Centro de Producción, cumple con las especificaciones técnicas establecidas. Norma: DECRETO 616/06.

Figura 29. Resultado de muestra de alimentos (carne de cerdo cruda) Centro de Producción.



LABALIME

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No:	91204
Empresa:	AS DEL VALLE
Dirección:	Cra 29 #31-41 B Palmira Barrancabermeja Sder
Producto:	CARNE DE CERDO MATERIA PRIMA
Objeto del Análisis:	Control de Calidad Microbiológico
Lugar de Recolección:	Planta de Producción
Responsable del Muestreo:	Diana Vizcaino Garcia
Fecha de Recepción:	21-11-2022 11:45:00
Fecha de Análisis:	21-11-2022

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LMP SUPE	LMP INFE	UNIDAD	TECNICA
Coliformes Totales	280	Menos de 3	1.000	ufc/g	Placa petrifilm AOAC 2011.14/ISO 4832
Enterobacterias magallanes	Menos de 100	Menos de 100	1.000	ufc/g	Placa en vidrio ISO 21528-2/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positiva	Menos de 10	Menos de 10	1.000	ufc/g	Petrifilm AOAC 2003.07
Salmonella ssp	Negativo	Negativo	Negativo	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

Pollo muestras tomadas No 91223, en las instituciones educativas, centro de producción y bodega de almacenamiento, cumplen con las especificaciones técnicas establecidas. Norma: DECRETO 616/06.

Figura 30. Resultado de muestra de alimentos (Pollo en salsa bechamel) I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio sede Principal.



LABALIME

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

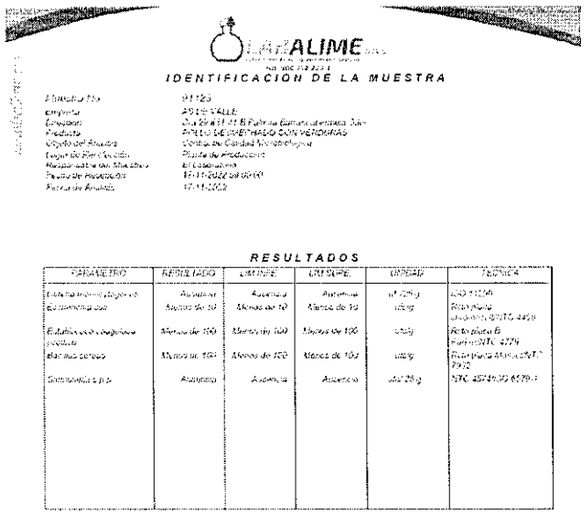
Muestra No:	91223
Empresa:	AS DEL VALLE
Dirección:	Cra 29 #31-41 B Palmira Barrancabermeja Sder
Producto:	POLLO EN SALSA BECHAMEL
Objeto del Análisis:	Control de Calidad Microbiológico
Lugar de Recolección:	C.E. Magdalena Medio
Responsable del Muestreo:	El Laboratorio
Fecha de Recepción:	21-11-2022 13:00:00
Fecha de Análisis:	21-11-2022

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LMP SUPE	LMP INFE	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Placa petrifilm AOAC 2011/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positiva	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Placa petrifilm B Forest/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Placa petrifilm Mossel/NTC 7932
Salmonella ssp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

Pollo desmechado con verduras la muestra tomada N° 91123 en centro de producción, cumplen con las especificaciones técnicas establecidas. Norma: DECRETO 616/06.

Figura 31. Resultado de muestra de alimentos (Pollo desmechado con verduras) Centro de Producción.



LABALIME

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

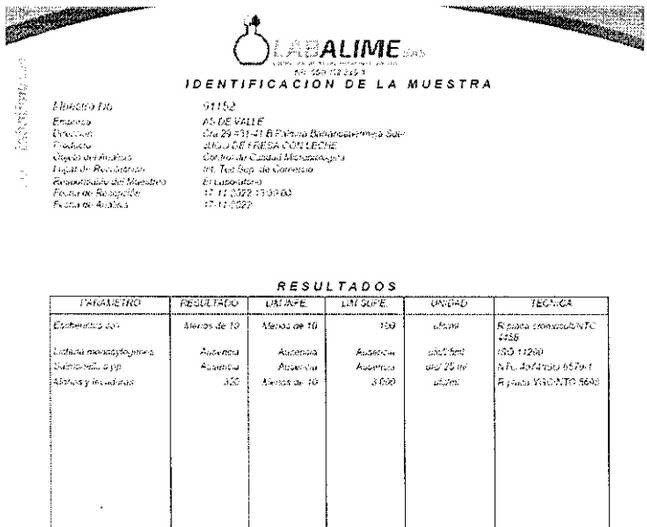
Muestra No.	91152
Empresa	AS DE VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B Palma Bucaramanga Sur
Producto	JUGO DE FRESA CON LECHE
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiológico
Lugar de Recolección	Int. Tec Sup. de Comercio
Responsable del Muestreo	El usuario(a)
Fecha de Recepción	17-11-2022 09:00:00
Fecha de Análisis	17-11-2022

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LMT/UFC	LMT SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales (Agar x-g)	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Petrifilm Recuento Rápido NTC 4458
Estafilococo coagulasa positiva	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Petrifilm Recuento Rápido NTC 4779
Mohos y levaduras	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Petrifilm AOAC 997.02 2002
Salmonella spp.	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574 ISO 6579-1

Jugo de fresa con leche muestra tomada N° 91152 en la sede educativa cumple con las especificaciones técnicas establecidas. Norma: DECRETO 616/06

Figura 32. Resultado de muestra de alimentos (Jugo de fresa con leche) I.E Técnico de Comercio sede Lara Parada.



LABALIME

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

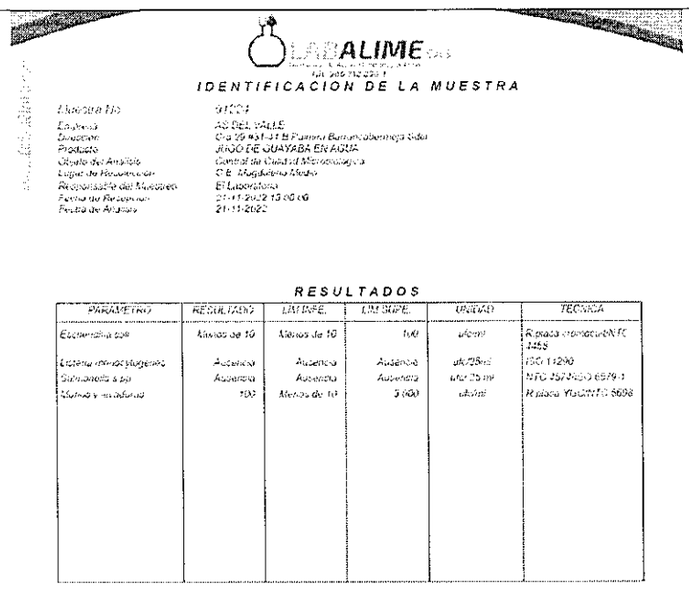
Muestra No.	91152
Empresa	AS DE VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B Palma Bucaramanga Sur
Producto	JUGO DE FRESA CON LECHE
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiológico
Lugar de Recolección	Int. Tec Sup. de Comercio
Responsable del Muestreo	El usuario(a)
Fecha de Recepción	17-11-2022 09:00:00
Fecha de Análisis	17-11-2022

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LMT/UFC	LMT SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	Menos de 10	Menos de 10	100	ufc/ml	Petrifilm recuento NTC 4458
Estafilococo coagulasa positiva	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25ml	ISO 11290
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 ml	NTC 4574 ISO 6579-1
Mohos y levaduras	320	Menos de 10	3.000	ufc/ml	Petrifilm YEAST NTC 5648

Jugo de guayaba en agua muestra tomada N° 91224 en la sede educativa, cumplen con las especificaciones técnicas establecidas. Norma: DECRETO 616/06.

Figura 33. Resultado de muestra de alimentos (Jugo de guayaba en agua) I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio sede Principal.



LABALIME S.A.S

Nit. 900.712.231-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No:	91204
Empresa:	AS DEL VALLE
Dirección:	Cra 29 #31-31 B Palmira Barrancabermeja Sder
Producto:	JUGO DE GUAYABA EN AGUA
Objeto del Análisis:	Control de Calidad Microbiológica
Lugar de Recolección:	C.E. Magdalena Medio
Responsable del Muestreo:	El Laboratorio
Fecha de Recepción:	21-11-2022 13:00:06
Fecha de Análisis:	21-11-2022

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	100	ufc/ml	Ripaca interaccion NTC 3458
Listeria monocitogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25ml	ISO 11290
Salmonella s.p.	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 ml	NTC 4574/ISO 6579-1
Mohos y levaduras	100	Menos de 10	5.000	ufc/ml	Ripaca YeastNTC 5698

Ensalada de zanahoria, tomate y cebolla, muestra tomada N° 91205 de centro de producción, cumplen con las especificaciones técnicas establecidas. Norma: DECRETO 616/06.

Figura 34. Resultado de muestra de alimentos (Ensalada de zanahoria, tomate y cebolla) centro de producción.



LABALIME S.A.S

Nit. 900.712.231-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

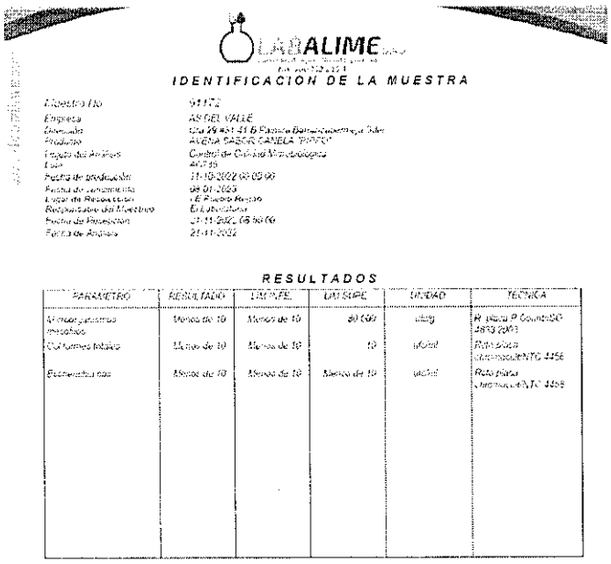
Muestra No:	91205
Empresa:	AS DEL VALLE
Dirección:	Cra 29 #31-31 B Palmira Barrancabermeja Sder
Producto:	ENSALADA MIXTA (ZANAHORIA-TOMATE-CEBOLLA)
Objeto del Análisis:	Control de Calidad Microbiológica
Lugar de Recolección:	Planta de Producción
Responsable del Muestreo:	El Laboratorio
Fecha de Recepción:	21-11-2022 11:45:08
Fecha de Análisis:	21-11-2022

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	100	ufc/g	Ripa placa chromocult NTC 3458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1
Listeria monocitogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	ISO 11290

Avena Entera marca "PIPPO" con lote AC785 con fecha de vencimiento 08-01-23, registro INVIMA RSA-0009096-2014, muestra tomada N° 91172 en la I.E Pueblo Regao sede Campo 14 cumple con las especificaciones técnicas establecidas. Norma: DECRETO 616/06.

Figura 35. Resultado de muestra de alimentos (Avena Entera PIPPO) Pueblo Regao sede Campo 14.



LABALIME

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	91172
Empresa	AS DEL VALLE
Ubicación	Cra 29 #31-31 B Pasoancho Cali Valle
Producto	AVENA SABOR CANELA "PIPPO"
Tipo de Empaque	Cartón de Cartulina Microcorrugado
Lote	AC1-05
Fecha de producción	11-10-2022 03:05:00
Fecha de vencimiento	06-01-2023
Lugar de Recolección	I.E Pueblo Regao
Responsable del Muestreo	Ent.Ejecutora
Fecha de Recepción	21-11-2022 05:50:00
Fecha de Análisis	21-11-2022

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LMP N.FE.	LMP SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Aerobios mesofilos viables	Menos de 10	Menos de 10	30 000	ufc/g	R. Interna P Coumo(SO 4833 2003
Coliformes totales	Menos de 10	Menos de 10	10	ufc/ml	Ruta placa Extendida INTC 4456
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/ml	Ruta placa Extendida INTC 4456

Leche líquida entera UAT de la marca "PIPPO" con peso de 200 mililitros, con lote LE 778B82 00:13 con fecha de vencimiento 05-01-23, registro INVIMA RSA-005221-2018, muestra tomada N° 91246 en la sede educativas y bodega de almacenamiento Camilo Torres- Principal, cumplen con las especificaciones técnicas establecidas. Norma: DECRETO 616/06.

Figura 36. Resultado de muestra de alimentos ("Leche Entera PIPPO") bodega de almacenamiento.



LABALIME

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

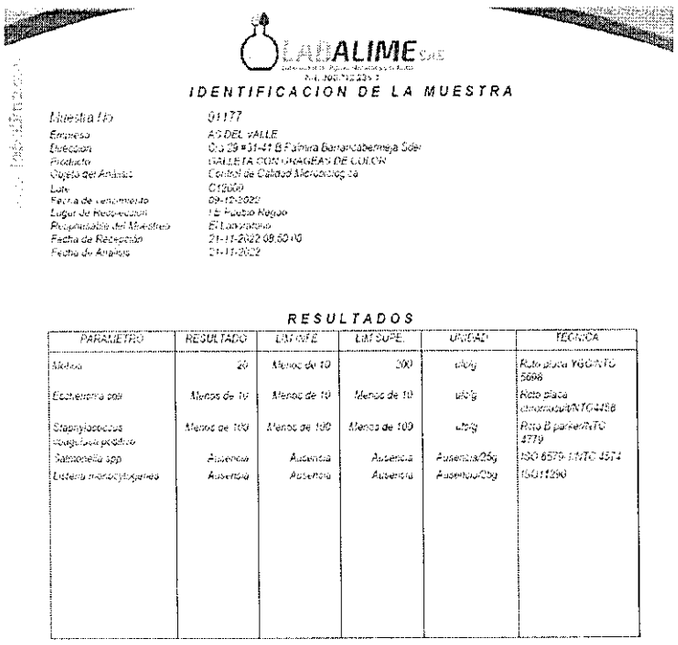
Muestra No	91210
Empresa	AS DEL VALLE
Ubicación	Cra 29 #31-31 B Pasoancho Barrancabermeja Sder
Producto	LECHE ENTERA "PIPPO"
Tipo de Empaque	Cartón de Cartulina Microcorrugado
Lote	LE778B82 00:13
Fecha de producción	05-10-2022 00:00:00
Fecha de vencimiento	05-01-2023
Lugar de Recolección	Bodega
Responsable del Muestreo	Ent.Ejecutora
Fecha de Recepción	21-11-2022 11:20:00
Fecha de Análisis	21-11-2022

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LMP N.FE.	LMP SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Mesofilos viables	Menos de 10	Menos de 10	30 000	ufc/g	R. Interna P Coumo(SO 4833 2003
Coliformes totales	Menos de 10	Menos de 10	10	ufc/ml	Ruta placa Extendida INTC 4456
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/ml	Ruta placa Extendida INTC 4456

Galletas con grajeas de colores con lote C12009 con fecha de vencimiento 09-12-22 muestra tomada N° 91177, cumplen con las especificaciones técnicas establecidas. Norma: DECRETO 616/06.

Figura 37. Resultado de muestra de alimentos (Galleta con grajeas) I.E Pueblo Regao sede Campo 14.



LABALIME S.A.S

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

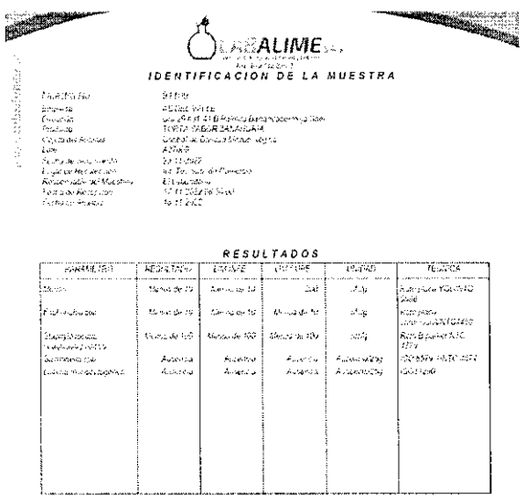
Muestra No	91177
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	GALLETA CON GRAGEAS DE COLOR
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiológico
Lote	C12000
Fecha de vencimiento	09-12-2022
Lugar de Recolección	1E Puesto Negro
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	21-11-2022 08:50:10
Fecha de Análisis	21-11-2022

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE	LIM SUPE	UNIDAD	TECNICA
Mohos	20	Menos de 10	300	ufc/g	Ruta placa YGC/INTC 5696
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Ruta placa Petrifilm/INTC4488
Staphylococcus coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Ruta B.parkeri/INTC 4779
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia/25g	ISO 6579-1/INTC 4574
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia/25g	ISO11290

Torta sabor zanahoria con lote A27009 con fecha de vencimiento 29-11-22 muestra tomada N° 91109, cumplen con las especificaciones técnicas establecidas. Norma: DECRETO 616/06.

Figura 38. Resultado de muestra de alimentos (Torta sabor zanahoria) I.E Técnico de Comercio sede Santa Isabel.



LABALIME S.A.S

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

RESULTADOS

Muestras de ambientes: Es fundamental la calidad en las fases de preparación, toma y resultados de cualquier tipo de muestra que nos permita establecer el tipo de tratamiento requerido en las sedes educativo.

El método utilizado para la toma de muestras de ambientes en áreas de almacenamiento en sedes educativas, área de ensamble y los vehículos de transporte de alimentos es el de sedimentación en placa Petri, las placas contenían el medio de cultivo estéril, permanecen abiertas durante determinado 15 minutos, permitiendo la sedimentación de los microorganismos.

Figura 39. Resultado de muestras de ambiente zona de entrega alimentos.

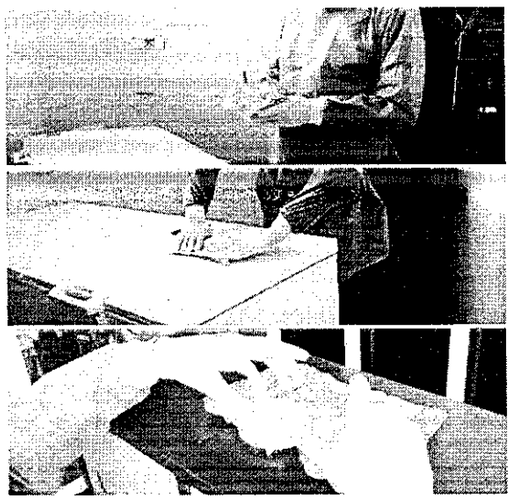
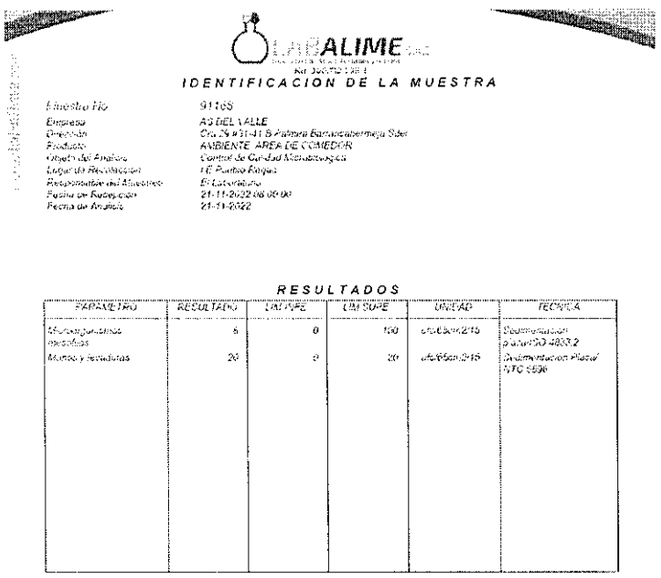


Figura 40. Resultado de muestras de ambiente zona de entrega alimentos (I.E Pueblo Regao sede principal)



LABALIME

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

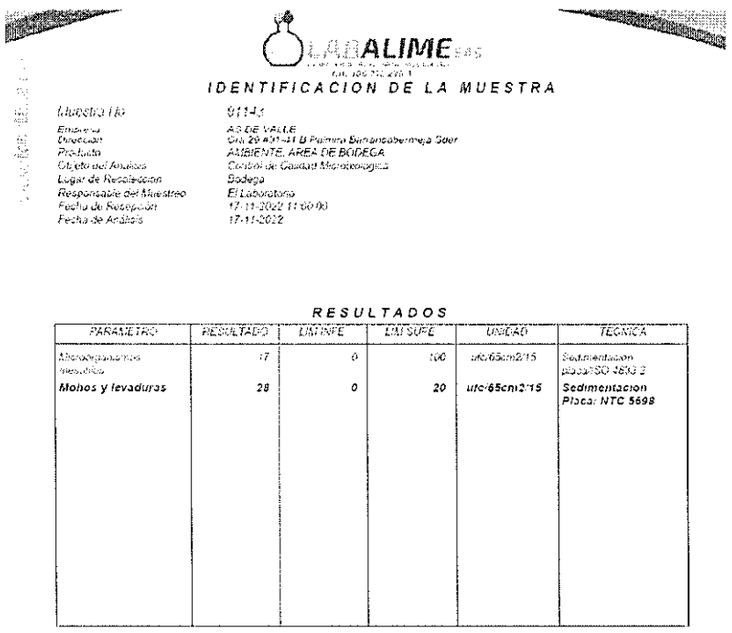
Ensayo No.	91165
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 24 #31-41 B Palmira Barriadabermeja Sibe
Producto	AMBIENTE AREA DE COMEDOR
Objeto del Ensayo	Control de Calidad Microbiologico
Lugar de Recolección	I.E Pueblo Regao
Responsable del Muestreo	El Interesado
Fecha de Radicación	21-11-2022 08:00:00
Fecha de Análisis	21-11-2022

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LM INF	LM SUP	UNIDAD	TECNICA
Mohos y levaduras	5	0	100	ufc/Scm2/15	Determinacion Mohos ISO 4833:2
Mohos y levaduras	20	0	20	ufc/Scm2/15	Determinacion Hisopo NTC 5596

Respecto a las muestras tomadas en ambientes de sedes educativas y bodega es necesario señalar que varias de las muestras tomadas no cumplen con las especificaciones técnicas establecidas (Zona de almacenamiento sede Bodega de almacenamiento, Pueblo Regao sede Campo 23, Pueblo Regao sede Quemadero, entre otras).

Figura 41. Resultado de muestras de ambiente zona de almacenamiento de alimentos (bodega de almacenamiento).



LABALIME S.A.S

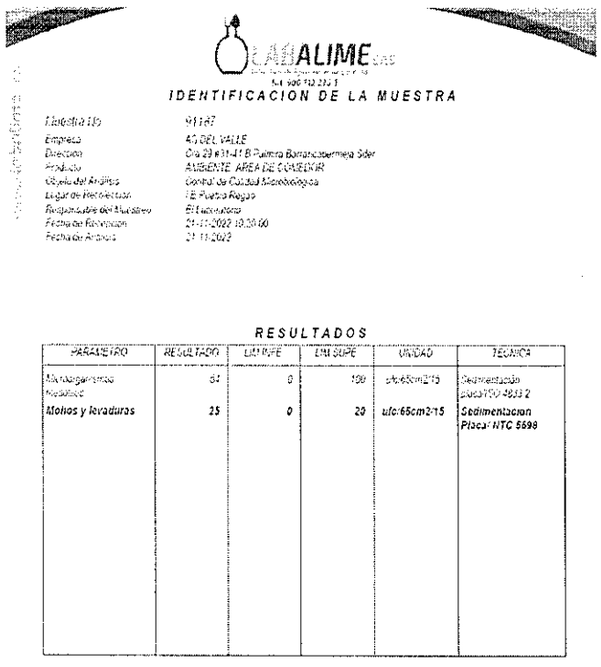
IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	91147
Empresa	AS DE VALLE
Direccion	Cra 29 #31-41 B Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AMBIENTE, AREA DE BODEGA
Objeto del Analisis	Control de Calidad Microbiologico
Lugar de Recoleccion	Bodega
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepcion	17-11-2022 11:00:00
Fecha de Analisis	17-11-2022

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE	LIM SUPE	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	17	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentacion placa:NTC 5698 2
Mohos y levaduras	**28**	**0**	**20**	**ufc/65cm2/15**	**Sedimentacion Placa: NTC 5698**

Figura 42. Resultado de muestras de ambiente zona de entrega alimentos (Pueblo Regao sede Campo 23).



LABALIME S.A.S

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	91147
Empresa	AS DEL VALLE
Direccion	Cra 29 #31-41 B Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AMBIENTE, AREA DE COMEDOR
Objeto del Analisis	Control de Calidad Microbiologico
Lugar de Recoleccion	I.E Pueblo Regao
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepcion	21-11-2022 10:30:00
Fecha de Analisis	21-11-2022

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE	LIM SUPE	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	84	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentacion placa:NTC 5698 2
Mohos y levaduras	**25**	**0**	**20**	**ufc/65cm2/15**	**Sedimentacion Placa: NTC 5698**

Superficies inertes: Se seleccionaron aquellas superficies que están en contacto con los alimentos como mesones de preparación, mesa de ensamble en bodega y área de almacenamiento de las sedes educativas (I.E Técnico de Comercio sede Santa Isabel, Centro de Producción, Bodega de Almacenamiento, entre otras IE). Norma: Limites sugeridos por laboratorio después de Limpieza y Desinfección.

Figura 43. Toma de muestra superficie.



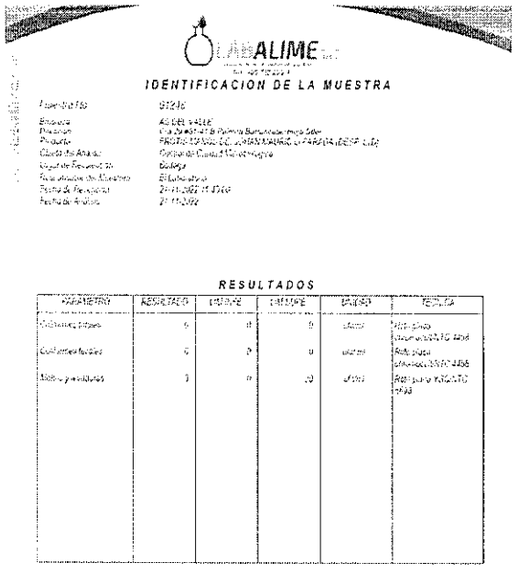
Frotis de manos en manipuladores de alimentos: las muestras fueron tomadas después que el manipulador realizara el debido lavado de manos con jabón líquido en un tiempo mayor a 20 segundos y posteriormente desinfectara sus manos, el encargado de realizar la toma de muestras procedió a marcar un tubo tapa rosca con el nombre del operario, fecha hora y lugar , luego humedeció un hisopo estéril en el tubo que contenía agua pectonada y procedió a pasarlo por la superficie de las manos de los operarios, cubriendo la totalidad de la palma de la mano, el espacio entre dedos y por debajo y alrededor de las uñas.

Figura 44. Frotis de manos a manipuladores de alimentos



Al terminar el frotis introduce el hisopo en el tubo marcado con los datos del operador, cortó el hisopo por la parte superior y cerro el tubo depositándolo en una nevera portátil en la que se transportaron las muestras, estas muestras fueron tomadas a los manipuladores de en bodega y sedes educativas (I.E Técnico de Comercio sede Santa Isabel, I.E Técnico de Comercio sede Lara Parada, I.E Pueblo Regao, I.E Diego Hernández Gallego, Centro de Producción, Bodega). En los resultados enviados a la entidad el diagnostico indica que las muestras cumplen con las especificaciones técnicas establecidas. Norma: Limites Sugeridos por laboratorio después de L y Desinfección.

Figura 45. Resultado de muestras de Frotis de Manos de Johan Parada área de almacenamiento (Bodega).



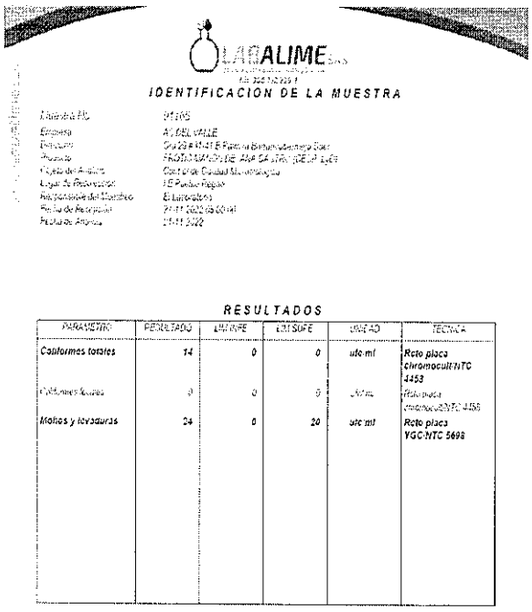
LABALIME

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LMTMPE	LMTSUPE	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	0	0	0	UFC/ml	Placa Petrifilm AOAC 2003.01
Coliformes fecales	0	0	0	UFC/ml	Placa Petrifilm AOAC 2003.01
Mohos y levaduras	3	0	20	UFC/ml	Recuento en placa ISO 21527-1:2008

Figura 46. Frotis de manos de la manipuladora de alimentos Ana Castro (DESP. DE L y D), que no cumple con las especificaciones técnicas establecidas (Pueblo Regao sede Principal).



LABALIME

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LMTMPE	LMTSUPE	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	14	0	0	ufc/ml	Placa Petrifilm AOAC 2003.01
Coliformes fecales	0	0	0	UFC/ml	Placa Petrifilm AOAC 2003.01
Mohos y levaduras	24	0	20	ufc/ml	Placa YGC NTC 5698

Toma de muestra de agua: Las muestras fueron tomadas después de realizar una limpieza y desinfección, luego se encendió una mechera sin tocar el orificio por donde saldría el agua, en una bolsa se introduce el agua, se sella y se rotula y es transportada hacia la nevera portátil para llevar a ser analizada en el laboratorio ver figura 58.

Figura 47. Toma de muestra de agua.

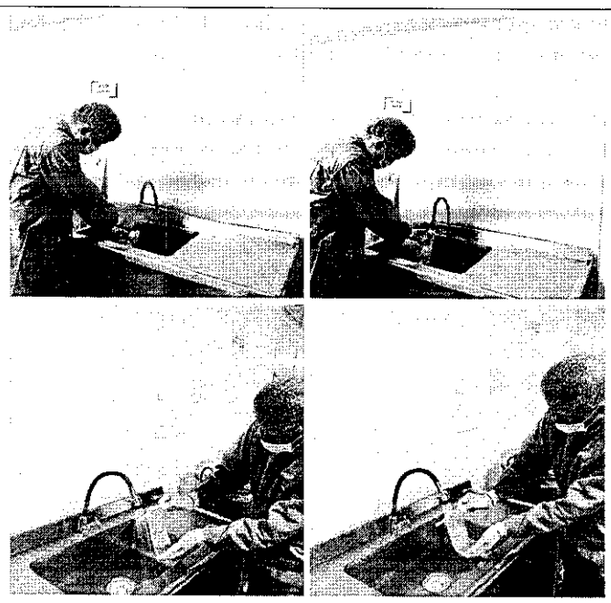
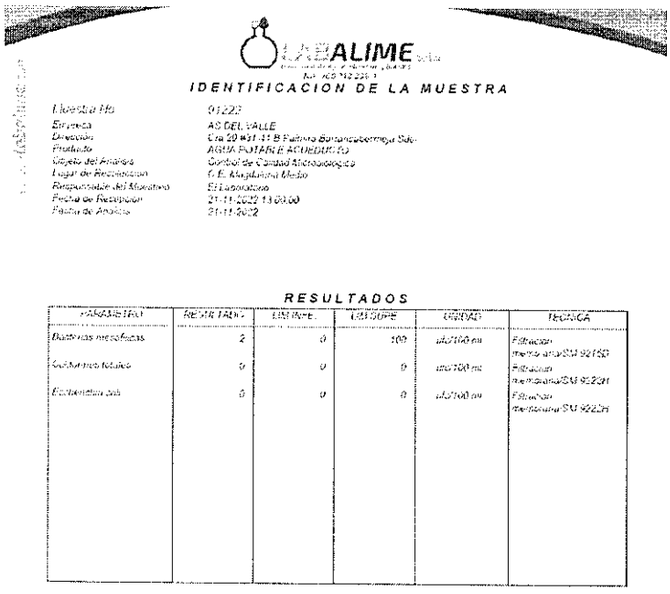


Figura 48. Resultado de muestras del agua potable acueducto (I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio sede Principal):



LABALIME

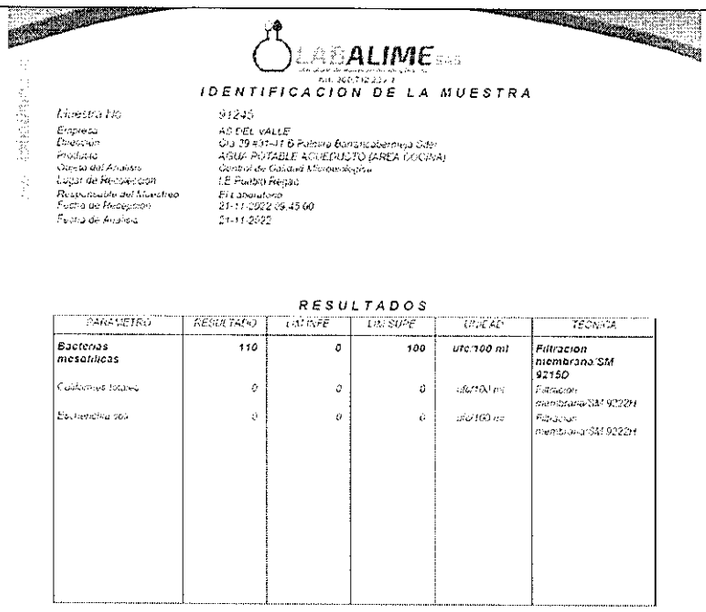
IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	91223
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-11 B Palmira Barrancabermeja San
Producto	AGUA POTABLE ACUEDUCTO
Origen del Análisis	Control de Calidad Microbiológico
Lugar de Recolección	I. E. Magdalena Medio
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	21-11-2022 13:00:00
Fecha de Análisis	21-11-2022

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INF.	LIM SUP.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	2	0	100	UFC/100 ml	Filtración membrana/SM 9215D
Coliformes fecales	0	0	0	UFC/100 ml	Filtración membrana/SM 9222H
Escherichia coli	0	0	0	UFC/100 ml	Filtración membrana/SM 9222H

Figura 49. Resultado de muestra del agua que no cumple con las especificaciones técnicas establecidas (I.E Pueblo Regao sede Campo 16).



LABALIME S.A.S

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	91245
Empresa	AS DEL VALLE
Direccion	Cra 39 #31-11 B Pueblo Bonito Barrancabermeja Sder
Producto	AGUA POTABLE ACUEDUCTO (AREA COCINA)
Clase de Analisis	Control de Calidad Microbiológico
Lugar de Recepcion	I.E Pueblo Regao
Responsable del Muestreo	En Interventoria
Fecha de Recepcion	21-11-2022 09:45:00
Fecha de Analisis	21-11-2022

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LM INFE	LM SUPE	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	110	0	100	ufc/100 ml	Filtracion membrana SM 9215D
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana SM 9222H
Escherichia coli	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana SM 9222H

Respecto a las muestras tomadas en el agua potable de acueducto de la sede educativas y bodega es importante destacar que una de las muestras tomada no cumple con las especificaciones técnicas establecidas (I.E Pueblo Regao sede Campo 16).

5. APORTES AREA DE NUTRICION - NOVIEMBRE - DICIEMBRE DE 2022.

- Realizar inspección, vigilancia y control de la calidad nutricional, físico - organoléptica y de Cantidad de las raciones ofrecidas en los centros de producción, almacenamiento, distribución y de servicio del Programa Alimentación Escolar bajo la modalidad do ración preparada en el sitio y ración Industrializada lista en el Distrito de Barrancabermeja.

CUMPLE. Se realizó a través de las visitas de campo día a día y de la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. No se evidenciaron novedades al respecto.

- Verificar que, en la variedad de las bebidas Lácteas, se incluyen las siguientes, Leche entera, Leche saborizadas (fresa, chocolate y vainilla), avena sabor a canela, kumis y yogurt (fresa, melocotón y mora).

CUMPLE. Se realizó a través de las visitas de campo día a día, en la visita semanal a bodega y durante la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. No se evidenciaron novedades al respecto, excepto el aporte lácteo denominado bebida a base de yogurt UHT, el cual, al consultar su ficha técnica, se evidencia que uno de sus componentes principales es leche descremada (productos modificados químicamente). Este producto no corresponde a la alimentación normal trazada mediante la Resolución No 335 de 2021, *por tanto, deben agotarse las existencias del mismo y cambiarse por otro producto (un producto tipo yogurt a base de leche entera), previa consulta con la Interventoría.*

En este sentido, quiere esta interventoría aclarar que la bebida a base de Yogurt si es aceptada para los ciclos de RI, pero el producto comercial que ofrezca el operador debe ser a base de leche entera y no descremada, por tanto, corresponde aquí cambiar

la marca comercial que ofrece el operador y no en sí, la preparación yogurt como tal. Durante el ejercicio de la Interventoría, contrato *No. 5853-22, no se entregó* la bebida a base de Yogurt.

- ❖ Verificar el cumplimiento de la respectiva norma técnica en la elaboración de la bebida láctea (calidad general del producto; cantidad, calidad e inocuidad en el proceso, durante el transporte y concordantes - ISO 22000 - HACCP y lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de alimentación Escobar - PAE, para la Ración industrializada Lista.

CUMPLE. Se realizó a través de las visitas de campo día a día, de las visitas semanales a bodega y de la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. Además, se evaluó cumplimiento de etiqueta y rotulado de los productos de RI. No se evidenciaron novedades al respecto.

- ❖ Verificar las fichas técnicas de cada una de las bebidas lácteas que hacen parte de la distribución.

CUMPLE. Se revisaron nuevamente todas las fichas técnicas y se validó la información en la página del Invima. Se tiene base de datos actualizada con los productos de RI y para los productos de RPS de interés en salud pública. De forma frecuente se hace revisión de sitios web de interés en alimentos para chequear noticias o alertas sobre los mismos. Durante el mes de noviembre no hubo novedades al respecto.

- ❖ Verificar los registros sanitarios o permisos correspondientes para el consumo del producto (análisis de muestras entre otros) y demás normas dadas por la secretaria de Educación, como el control de las planillas de registro de temperaturas en cada entrega, las cuales deben ser mínimo tres.

CUMPLE. Se revisaron nuevamente todas las fichas técnicas y se validó la información en la página del Invima. Se tiene base de datos actualizada con los productos de RI y para los productos de RPS de interés en salud pública. De forma frecuente se hace revisión de sitios web de interés en alimentos para chequear noticias o alertas sobre los mismos. Los registros de control de temperatura se hacen dentro de las visitas de campo.

- ❖ Verificar las características organolépticas de los panificados en cuanto a: peso final de acuerdo con el peso neto estipulado en la minuta patrón establecido para los 5 grupos escolares, forma, sabor, textura, cocción, uniformidad en el tamaño, color de acuerdo con el tipo panificado.

CUMPLE. Se realizó a través de las visitas de campo día a día, visitas semanales de bodega y de la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. En las visitas de campo se aplica el formato de evaluación de gramaje. No se evidenciaron novedades al respecto. Durante el mes de noviembre no hubo novedades al respecto.

- ❖ Verificar la variedad de la fruta (incluir manzana, mandarina, pera, granadilla, mango, banano, ciruela, durazno y naranja), según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de alimentación escolar – PAE, para la ración industrializada mixta.

CUMPLE. Se realizó a través de las visitas de campo día a día, visitas semanas a bodega y de la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. En las visitas de campo se aplica el formato de evaluación de gramaje. No se evidenciaron novedades al respecto. Durante el mes de noviembre no hubo novedades al respecto.

- Verificar los registros sanitarios, fichas técnicas de cada uno de los productos (Postres).

CUMPLE. Se revisaron nuevamente todas las fichas técnicas y se validó la información en la página del Invima. Se tiene base de datos actualizada con los productos de RI que incluye los dulces (postres). No se han evidenciado novedades al respecto.

- Verificar que en la variedad de los postres Se incluyen dulces como; arequipe, panelita de leche, bocadillo, dulce de apio, chocolatina, cocada, dulce combinado, maizenitas, masmelo, dulce de arroz, cortadito de leche y dulce de piña.

CUMPLE. Se realizaron a través de las visitas de campo día a día, visitas semanales a bodega y de la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. No hay novedad al respecto.

OTRAS ACTIVIDADES REALIZADAS:

- Revisión y aprobación de intercambio de alimentos. No se usaron todos los intercambios reglamentarios tanto para RI y RPS, sin embargo, se observan constante arrastres de derivaciones o minutas de alimentos, esto debido a la propia dinámica de los colegios del Distrito de Barrancabermeja.
- Revisión y aprobación de rotación y arrastre de menús por acumulación de materias primas derivado de cancelación de servicios a última hora y no actividad académica en algunas Instituciones Educativas.
- Validación de productos de interés en Salud Pública para RPS y validación de productos RI en aras de determinar alertas.
- Revisión de soportes de capacitación por parte del operador contratado a los diferentes actores del programa en tas temáticas que incentiven los hábitos alimentarios saludables, reduzcan el desperdicio de alimentos, entre otros del Programa Alimentación escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Ración Industrializada Lista en el Distrito de Barrancabermeja.

SEGÚN ANEXO DE CONDICIONES AL PROCESO CONTRACTUAL CM-010-2022		
FUNCIONES U OBLIGACIONES DE LA INTERVENTORIA		
FUNCIONES	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
a. Solicitar al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.	Los soportes documentales requeridos e información necesaria fueron solicitados en su momento a la entidad; teniendo en cuenta que los mismos se encuentran publicados en la plataforma SECOP II.	Ejecutado
b. Establecer mecanismos ágiles y eficientes paro el desarrollo de la interventoría a su cargo.	Esta interventoría se está ejecutando conforme al manual de contratación.	En Ejecución
c. Revisar y estudiar los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando al Distrito de Barrancabermeja las aclaraciones del caso.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor	Ejecutado

	manera el contrato de interventoría.	
d. Verificar que existan las licencias, autorizaciones y / o permisos necesarios para la ejecución del contrato. así mismo revisar los requisitos exigidos por las entidades competentes a través de dichos permisos con el fin de garantizar su implementación antes del inicio del contrato. No se debe dar orden de inicio sin los permisos pertinentes.	Una vez firmado el contrato de interventoría; el contrato principal ya venía operando conforme a las verificaciones, autorizaciones y/o permisos necesarios que permitieron el inicio de la ejecución del contrato principal por parte de la entidad quien supervisaba en su momento la operación PAE. Conforme a la legalización del contrato y conforme a la aprobación de garantías se emite por parte de la entidad acta de inicio con fecha 03/11/2022 con el fin de iniciar la ejecución del contrato de interventoría.	Ejecutado
e. Programar y coordinar con el contratista y con el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato. así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto. acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunos.	Cada vez que se ha necesario realizar reuniones se harán durante la ejecución del contrato.	En Ejecución
f. Elaborar, revisar, suscribir y radicar las actas y demás documentos necesarios para la ejecución del contrato.	Mes a mes serán presentadas al supervisor del contrato actas parciales y acta final del contrato de operación con el fin de avalar los correspondientes pagos de cada cuenta.	En Ejecución
g. Mantener actualizada la documentación de los contratos y el archivo de los mismos.	Los Auxiliares Administrativos tiene bajo cargo el manejo y constante actualización del archivo del contrato para cuando el Distrito y/o los entes de control lo solicite.	En Ejecución
h. Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal o su cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará certificación de cumplimiento por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar), emitidas por el revisor fiscal de la empresa. Se verificará mensualmente en cada una de las cuentas de cobro presentadas por el operador – contratista el cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	En Ejecución

i. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por el Distrito de Barrancabermeja en los cuales se presente el estado de ejecución. avance y terminación del contrato.	Mensualmente se hace la presentación del informe con todo el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato.	En Ejecución
j. Realizar cualquier otra actividad administrativa requerida para la correcta administración del contrato.	Se hace cada vez que se requiera.	En Ejecución
k. Firma de las actas de inicio, recibo parcial y seguimiento a los contratos, modificación de cantidades y precios no previstos, recibo final y proyecto de liquidación que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato.	Se Firma acta de inicio con fecha 03 de Noviembre de 2022. Esta interventoría ha estado presta a la firma de otro si modificatorio y demás actas modificatorias que se han venido produciendo con ocasión de la ejecución del contrato.	En Ejecución
l. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	Mes a mes se requiere al operador conforme a las obligaciones descritas en el contrato principal con el fin de dar cabal cumplimiento de las mismas.	En Ejecución
m. Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y financiero al Distrito de Barrancabermeja para la resolución final de las mismos. adjuntando los respectivos soportes.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
n. Si es necesario suspender el contrato de ejecución. o si se establece posteriormente ampliar el plazo pactado para la suspensión. la interventoría deberá emitir un concepto técnico previo sobre lo suspensión.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
o. revisor las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones. suspensiones. etc. del plazo de ejecución del contrato, requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto al Distrito de Barrancabermeja. Además, elaborar, revisar y remitir oportunamente para su aprobación dichas solicitudes al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) para su aprobación final: las cuales deben estar suficientemente justificadas. indicando el monto por adicionar y /o el tiempo por prorrogar el contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
p. Verificar y adelantar las acciones pertinentes para que las adiciones y prórrogas se realicen oportunamente antes del vencimiento del contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
q. Velar por el oportuno trámite de los solicitudes y peticiones que hagan los particulares, la comunidad educativa o las autoridades en relación con el desarrollo del contrato.	Se responderá por toda clase se solicitudes y peticiones que se presente durante la ejecución del Contrato.	En Ejecución
r. Revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato y realizar al contratista los requerimientos del casó. cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo. En caso de que el contratista no realice las ampliaciones o que haya lugar, el interventor deberá	Las pólizas fueron emitidas en los términos establecidos por la entidad.	Ejecutado

informar al distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) de este evento, con el fin de que se tomen las medidos a que hayo lugar.		
s. En caso de cualquier tipo de incumplimiento del contrato, el Interventor deberá enviar al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) copia de los requerimientos realizados al contratista, de los cuales siempre se deberá allegar copia o la compañía aseguradora, igualmente debe presentar el informe donde conste dicho incumplimiento.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
u. Elaborar el proyecto de liquidación del contrato y remitir al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) para su revisión y aprobación final junto con la totalidad de los soportes.	Se hará una vez finalice el contrato	En Ejecución
v. Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos o los que haya lugar según la naturaleza del contrato.	Una vez el operador presente los informes y cuentas de cobro mensual; esta interventoria procederá a solicitar certificaciones y/o paz y salvos según la naturaleza del contrato, con el fin de emitir aval para pago mensual conforme a la documentación radicada.	En Ejecución
w. Cada vez que se produzca un documento aporte del contrato, debe entregar al distrito de Barrancabermeja (oficina jurídica) o quien esté a cargo del expediente para que las archive. folie y ordene cronológicamente, con el propósito de facilitar la labor de supervisión y fiscalización de los entes de control.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
x. Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoria.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoria se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoria.	En Ejecución
2.1. INFORMES MENSUALES: El interventor incluirá en los informes mensuales las acciones de tipo técnico, logístico. operativo, administrativo, jurídico y financiero que se implementen durante lo ejecución, además de los informes de avances técnicos, acompañados por cuadros, fotografías, análisis y comentarios sobre el estado de ejecución del contrato, en todos sus aspectos. Los informes serán presentados dentro de los cinco (05) primeros días del respectivo mes. Los informes deben evidenciar que la información se gestiona de manera permanente y actualizada durante la ejecución del contrato, por medio del sistema de información tecnológico implementado por el contratista del suministro vigilado, para el registro,	En el informe mensual son incluidas todos los componentes técnico, logístico, operativo, administrativo, jurídico y financiero desarrollado durante el periodo mensual debidamente con sus soportes documentales. Mensualmente se hace la presentación del informe con todo el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato. El presente informe corresponde al periodo de ejecución del 03 de noviembre al 02 de diciembre de 2022, para un total de 30 días calendarios de ejecución contractual.	En Ejecución

control y procesamiento de la información capturada en desarrollo del contrato de suministro de los complementos alimentarios, y entregar al Distrito de Barrancabermeja cuando lo requiera y lo estime conveniente y oportuno, los resultados obtenidos de la ejecución diaria o periódica del suministro, con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales avaladas por la interventoría, contratada para tal fin. Los informes serán presentados dentro de los cinco (05) primeros días del respectivo mes, el cual será requisito entre otros, para el pago del acta del interventor.		
2.2 REUNIONES DE EVALUACIÓN DE EJECUCIONES: Semanalmente, o cada vez que se estime necesario, deberán celebrarse reuniones conjuntas con lo participación de las siguientes personas: Profesionales coordinadores, directores y especialistas de la interventoria. el contratista y supervisión de la entidad contratante, con el fin de analizar los diferentes aspectos técnicos, administrativos, financieros. sociales, alimentarios y nutricionales, contables y legales, relacionados con el proyecto.	Se asiste a las reuniones necesarias para evaluar la ejecución en la prestación del Servicio de Alimentación Escolar en el Distrito.	En Ejecución
2.3 REUNIONES DE EVALUACIÓN DE INTERVENTORIA: Con la periodicidad, en el sitio y hora previamente establecidos y dados a conocer por lo entidad contratante, se harán las reuniones de evaluación de interventoria donde acordarán y detallarán aspectos relativos o la ejecución del contrato. A estas reuniones deberá asistir representante del Interventor y de la entidad incluido el personal de apoyo para la supervisión de la entidad. De cado reunión se levantará un acta y será firmada por los que intervinieron en ella.	Cada vez que sea necesario se asistirá a las reuniones para la verificación de la ejecución del Contrato de la Interventoria tomándolo como un mejoramiento continuo.	En Ejecución
2.4. ELABORACIÓN DEL INFORME FINAL DE INTERVENTORIA: demás de lo solicitado previamente, el interventor exigirá al contratista lo entrego de un informe final de ejecución. El informe deberá contener las recomendaciones especiales que el interventor crea convenientes para el mejoramiento continuo que ha de hacerse en los programas de alimentación escolar como estrategia que coadyu.ve a lo política pública de acceso y permanencia en el sistema educativo oficial.	El informe se elaborará una vez se finalice el contrato.	En Ejecución
2.5. INFORMACIÓN TÉCNICA FINAL: Tiene por objeto la presentación de los documentos que permitan obtener la información suficiente sobre los característicos del objeto ejecutado, con el fin de que las dependencias correspondientes de la entidad contratante puedan proceder o planear futuros mejoramientos. En general,	Mensualmente se hace la descripción de las obligaciones del contrato con su respectivo avance en donde finalmente se hace un consolidado del cumplimiento de las obligaciones. Mensualmente se entrega a la entidad:	En Ejecución

deberá presentarse la siguiente información: 2.5.1 Cuadro de relación de obligaciones cumplidas: Se refiere a todas las obligaciones realizadas durante la ejecución del proyecto, incluidas las adicionales y extras si las hubiere. Dicha relación deberá presentarse de acuerdo con las actividades definidas en la propuesta, el contrato y las acordadas durante la ejecución, y contendrá la información mínima necesaria para identificar cada tipo de obligación y sus características principales. INFORMES TECNICOS: Informe descriptivo de obligaciones. Informe cuantitativo de las obligaciones. CARACTERISTICAS GENERALES DEL PROYECTO: identificación del alcance del suministro de los complementos alimentarios. Año de ejecución y recomendaciones para el mejoramiento continuo del programa. Presentar una DOFA de la ejecución del programa con el cruce de las variables en donde se recomienden las estrategias correspondientes. **Características técnicas:** -Etapas de ejecución. -Cronograma de obligaciones ejecutadas. -Modificaciones introducidas al proyecto original; explicación y justificación. -Dificultades eventuales encontradas durante la ejecución. -Interventoría de la ejecución (interventor y fecha). Financiación y costos finales del proyecto: -Financiación y costos de ejecución del contrato vigilado. -Investigaciones complementarias. Análisis de las conclusiones y recomendaciones.	-PDAE-F-001 FORMATO DE EVALUACION Y SEGUIMIENTO: Informe descriptivo de obligaciones. Informe cuantitativo de las obligaciones.	

ANEXO 1. ALCANCES DEL OBJETO CONTRACTUAL		
1. ALCANCE ADMINISTRATIVO DE LA INTERVENTORIA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1.1. Cumplir con las obligaciones emanadas del objeto del presente contrato, actuando con un alto grado de profesionalismo, responsabilidad y eficacia en la ejecución de las tareas objeto del contrato y conexas al mismo.	Mensualmente el Equipo de Trabajo desarrolla actividades dando cumplimiento a la Normatividad y Contrato dejando documentos soportes los cuales son anexos en el informe mensual entregado a la Entidad.	En Ejecución
1.2. Ofrecer asesoría y acompañamiento a las administración Municipal de Barrancabermeja en aspectos técnicos, administrativos y financieros con relación al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en las modalidades de ración preparada en sitio, ración industrializada lista, que permita garantizar las condiciones higiénicas y de cumplimiento de los estándares de calidad e idoneidad en la preparación, almacenamiento, distribución y suministro de tas raciones a niños, niñas y adolescentes del área urbana y rural de	Permanentemente el Equipo de trabajo está presto para colaborar con lo requerido por el Distrito.	En Ejecución

sector educativo oficial del Distrito de Barrancabermeja.		
1.3. Tener conocimiento del contenido y alcance de los estudios previos que originaron las obligaciones contractuales entre la entidad y el contratista vigilado, pliego de condiciones, lineamientos y especificaciones técnicas y sus anexos, adendas y de todos los documentos que hacen parte integral de los mismos, así como del contrato y de la normatividad interna de la entidad contratante.	Los documentos relacionados al proceso contractual fueron estudiados en su totalidad al inicio del presente contrato de interventoría.	Ejecutado
1.4. Estudiar los documentos e información suministrada por la Secretaría de Educación de Barrancabermeja que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando a esta las aclaraciones del caso.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	En Ejecución
1.5. Propender porque no se generen conflictos entre las partes (entidad y contratista vigilado) y adoptar medidas tendientes a solucionar eventuales controversias.	Esta interventoría con el ánimo de darle una correcta ejecución al programa de alimentación escolar, siempre se caracteriza por no se generar ningún tipo de conflictos entre las partes (entidad y contratista vigilado) y además nos ceñimos a optar por las medidas tendientes a solucionar eventuales controversias.	En Ejecución
1.6. Observar oportunamente las condiciones de los servicios prestados por el contratista. En especial el cumplimiento del programa con la calidad esperada con el fin de recibir a satisfacción las obligaciones pactadas con la entidad.	El Equipo Profesional de la interventoría está disponible permanentemente para la verificación del cumplimiento del Contrato y ejecución de la operación.	En Ejecución
1.7. Velar por que se tomen todas las medidas de seguridad necesarias para garantizar la calidad de las ejecuciones durante el plazo señalado y en las condiciones pactadas en el contrato de suministros.	Durante la ejecución del contrato son garantizados los servicios ofertados en la propuesta de conformidad al proceso de contratación. Mensualmente el Equipo de Trabajo desarrolla actividades dando cumplimiento a la Normatividad y Contrato dejando documentos soportes los cuales son anexos en el informe mensual entregado a la Entidad.	En Ejecución
1.8. Informar oportunamente a la Secretaría de Educación sobre los incumplimientos del contratista con el fin que la entidad tome los correctivos necesarios o en su efecto las medidas sancionatorias del caso y realice las reclamaciones a que haya Lugar.	Para el presente contrato no se ha configurado incumplimiento por parte del operador.	En Ejecución
1.9. Velar porque la ejecución del contrato no se interrumpa de forma injustificada, por acción u omisión en cumplimiento de las obligaciones que como interventor debe observar.	En el momento que se presente alguna circunstancia sobre el objeto del Contrato será informado al Distrito.	En Ejecución
1.10. Establecer mecanismos ágiles y eficientes para el cumplimiento de sus obligaciones en la función o actividad de interventor a su cargo.	Cada uno de los profesionales contratados tiene funciones o actividades a cargo de acuerdo al perfil relacionado con el propósito de delegar funciones propias e inherentes al contrato de interventoría.	En Ejecución

1.11. Cumplir y hacer cumplir durante el desarrollo del contrato lo establecido en las reglas de participación, referente a los requisitos exigidos del recurso humano y el tiempo de dedicación de los mismos al contrato (artículo 26 de la CP), así como el equipo exigido para la ejecución del mismo, Además, de ser necesario, puede exigir el cambio de personal o equipo, siempre y cuando esté de acuerdo con lo establecido por los pliegos de condiciones.	El día 03 de noviembre de 2022 mediante oficio PA-B-187 se envia oficio dirigido a la doctora **MARIBEL BENITEZ PEREA** - secretaria de Educación - Supervisor contrato N. 5853-2022 de asunto: Solicitud validación y aprobación de personal profesional. El operador actualmente no remite a esta interventoría cambio de personal o equipo.	En Ejecución
1.12. Agendar, programar y coordinar con el contratista vigilado y con la Secretaría de Educación (supervisor del contrato de interventoría y de operación) las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como también se tratan y analizan temas y problemas rrelacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas.	Cada vez que se ha necesario realizar reuniones se harán durante la ejecución del contrato.	En Ejecución
1.13. Mantener actualizada la documentación del contrato y el archivo del mismo.	los Auxiliares Administrativos tienen bajo cargo el manejo y constante actualización del archivo del contrato para cuando el Distrito y/o los entes de control lo solicite.	En Ejecución
1.14. Vigilar que el contratista en la ejecución del contrato se ciña a los plazos, términos, condiciones técnicas y demás condiciones pactadas.	Durante la ejecución del contrato son garantizados los servicios ofertados en la propuesta de conformidad al proceso de contratación. A diario se está haciendo un constante monitoreo de las entregas en las instituciones educativas conforme a cada una de las condiciones pactadas.	En Ejecución
1.15. Estudiar y emitir los conceptos técnicos del caso ante tas sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista vigilado o cuando el Distrito de Barrancabermeja lo requiera. Para tal fin, deberá comunicar en forma inmediata al supervisor que la entidad nombre, sobre las inquietudes planteadas por el contratista vigilado.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
1.16. Verificar el contenido de la elaboración de actas que presente el contratista controlado. certificar la información que contenga y suscribirlas con la respectiva aceptación de cumplimiento de obligaciones o motivando la no aceptación de cumplimiento de obligaciones (decreto-ley 2150 de 1995 articulo 19 y numeral 34 del artículo 48 de la ley 734 de 2002), documento en el cual conste la obligación, de recibo o cumplimiento a satisfacción Suscrita como requisitos suficientes para el pago de la obligación contraída con el contratista vigilado.	Una vez verificada la documentación presentada por el operador, concerniente a cuentas de cobro; se cotejará el contenido de las actas y certificaciones presentadas con el fin de avalar el cumplimiento y por ende el pago objeto de cobro mensual.	En Ejecución
1.17. Elaborar tas actas de reunión y diligenciar la suscripción de las mismas por quienes actuaron de manera oportuna al terminar cada reunión.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
1.18. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por la entidad en los cuales se presente el estado de ejecución, avance y terminación del contrato.	Mensualmente se presentará el informe de actividades con su respectiva cuenta de cobro del mes cursado donde se observará el estado de su ejecución, avance y terminación del contrato.	En Ejecución

1.19. Suscribir las actas de inicio, recibo parcial, seguimiento al contrato, suscribir el acta de liquidación, al igual certificar las obligaciones no cumplidas por el contratista vigilado motivando o justificando su ejecución o inejecución.	Una vez finalizada la operación se verificará la documentación final presentada a fin de proyectar el acta de liquidación conforme al aval de la interventoría justificando así la ejecución o inejecución.	En Ejecución
1.20. Coordinar con el supervisor de la entidad, la elaboración del borrador de liquidación del contrato y remitir a la secretaria de Educación de Barrancabermeja para su consideración, incluyendo los soportes documentales.	Se hará una vez Se termine la ejecución del contrato.	En Ejecución
1.21. Recibir las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones, suspensiones, etc., del plazo de ejecución del contrato, requeridas, hecha por el contratista ejecutor vigilado y pronunciarse técnicamente sobre Ta oportunidad y necesidad de ejecutarse o realizarse. Una vez actuado deberá remitir oportuna e inmediatamente para su estudio y aprobación a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su aprobación final o rechazo; las cuales deben estar suficientemente justificadas, el valor del monto por adicionar y /o el tiempo por prorrogar el contrato, no compromete al interventor, estas son de competencia de la Secretaría de Educación de Barrancabermeja.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.22. Verificar al inicio del contrato que el contratista cumple con la dotación de equipos y suministros necesarios para la ejecución de la ración preparada en sitio y tas raciones industrializadas se debe presentar un alta de aprobación por parta de la interventoría donde se apruebe este Ítem en cada uno de los restaurantes escolares e instituciones educativas correspondientes.	El contrato de interventoría da inicio posterior al arranque de la operación; por lo tanto, dicha verificación se dio por parte de la entidad al inicio del contrato. El acta de inicio del contrato de interventoría se dio el 03 de noviembre de 2022.	En Ejecución
1.23. Verificar al inicio del contrato y durante su ejecución que el contratista cumple con la disponibilidad de los vehículos para el transporte y distribución de los alimentos a las sedes educativas garantizando la cadena de frio en los alimentos que así lo requieran, verificando toda la documentación establecida en el pliego de condiciones e incluida en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE - MEN - Resolución No 0335 del 2021	Se verifica cada vez mes que se realiza visita a Bodega y en visita cada vez que se evidencie el transporte de alimentos.	En Ejecución
1.24. Actuar por cuenta de la entidad en los aspectos relacionados con la ejecución del contrato, lo que no lo habilita para introducir modificaciones a las cláusulas del mismo ni para contraer compromisos u obligaciones no pactadas a cargo de la entidad. En desarrollo de sus labores o actividades deberá tomar las medidas y decisiones que ordene la Ley y que propendan por el fin público buscado con la contratación de que se trate, actuando de conformidad con la normatividad aplicable sobre la materia, con sujeción a lo pactado en el contrato entre la entidad y el contratista ejecutor vigilado, observando tos principios de transparencia, legalidad, economía, y responsabilidad, entre otros.	Esta interventoría se está ejecutando conforme al manual de contratación.	En Ejecución

1.25. Solicitar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja, la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
1.26. Realizar los recibidos a satisfacción con la calidad requerida respecto del suministro contratado, sin eximir al contratista de sus responsabilidades derivadas de Ta ejecución contractual y las publicaciones contenidas en el contrato a supervisar.	Una vez verificada la documentación presentada por el operador, concerniente a cuentas de cobro mensual; se cotejará el contenido de las actas y certificaciones presentadas con el fin de avalar el cumplimiento y por ende el pago objeto de cobro mensual.	En Ejecución
1.27. Garantizar la eficiente y oportuna ejecución de las obligaciones establecidas en el contrato de suministros.	Mes a mes se requiere al operador conforme a las obligaciones descritas en el contrato principal con el fin de dar cabal cumplimiento de las mismas.	En Ejecución
1.28. Garantizar una comunicación efectiva y rápida entre el contratista ejecutor vigilado y la entidad contratante, como representante de esta en el control de la ejecución del contrato y las necesidades que se presenten, de cara a la óptima prestación del suministro.	Existe comunicación permanentemente con el contratista y la Entidad Territorial.	En Ejecución
1.29. Verificar que el Contratista cumpla las normas y especificaciones técnicas establecidas por el Distrito de Barrancabermeja para el desarrollo del contrato. En caso de identificación de cambios en las especificaciones, deberá informar a la secretaria de Educación de Barrancabermeja para su evaluación y aprobación.	Para el cumplimiento de las obligaciones se tiene en cuenta la aplicabilidad de la Resolución 335 del 2021 – Lineamientos técnicos administrativos PAE y las obligaciones del Contrato.	En Ejecución
1.30. Controlar e inspeccionar permanentemente la calidad de la ejecución, equipos, materiales, bienes, insumos y productos. Para lo *anterior,* el Interventor exigirá al Contratista *efectuar* los ensayos de laboratorio o pruebas necesarias para el control de calidad de los mismos.	Mensualmente en la presentación del informe y cuenta de cobro, el operador debe presentar las pruebas de laboratorio practicadas con sus respectivos resultados.	En Ejecución
1.31. Cumplir y hacer cumplir durante el desarrollo del contrato lo establecido en las reglas de participación, referente a los requisitos exigidos de los perfiles profesionales del recurso humano y el tiempo de dedicación de los mismos al contrato, así como el" equipo exigido para la ejecución de los trabajos. Además de ser necesario puede exigir el cambio de personal o equipo siempre y cuando esté de acuerdo con lo establecido en el pliego de condiciones.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará relación del personal contratado a fin de verificar si ha existido cambios de personal profesional y por ende evaluar el cumplimiento del perfil de acuerdo al pliego de condiciones.	En Ejecución
1.32. Programar y coordinar con el contratista y con la Secretaría de Educación de Barrancabermeja las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas, periodicidad de estas cada 15 días.	Se programan las reuniones cada 15 días a partir de noviembre de 2022	En Ejecución

1.33. Elaborar, revisar, suscribir y radicar las actas y demás documentos necesarios para la ejecución del contrato.	Mes a mes serán presentadas al supervisor del contrato actas parciales y acta final del contrato de operación con el fin de avalar los correspondientes pagos de cada cuenta.	En Ejecución
1.34. Mantener actualizada la documentación de los contratos y el archivo de los mismos.	los Auxiliares Administrativos tienen bajo cargo el manejo y constante actualización del archivo del contrato para cuando el Distrito y/o los entes de control lo solicite.	En Ejecución
1.35. Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal a su cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensiones y riesgos laborales) de acuerdo con lo dispuesto en la Ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales de manera oportuna.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará certificación de cumplimiento por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar), emitidas por el revisor fiscal de la empresa. Se verificará mensualmente en cada una de las cuentas de cobro presentadas por el operador – contratista el cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	En Ejecución
1.36. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por el Distrito de Barrancabermeja en los cuales se presente el estado de ejecución, avance y terminación del contrato.	Mensualmente se hace la presentación del informe con todo el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato	En Ejecución
1.37. Realizar cualquier otra actividad administrativa requerida para la correcta administración del contrato.	Se hace cada vez que se requiera.	En Ejecución
1.38. Verificar y exigir que se otorguen las garantías exigidas y velar por que estas permanezcan vigentes de acuerdo con las condiciones estipuladas en el contrato.	Actualmente las garantías tanto del contrato de operación como el contrato de interventoría se encuentran vigentes de acuerdo a las condiciones estipuladas en los contratos.	En Ejecución
1.39. Suscribir las actas de inicio, recibo parcial de obligación cumplida seguimiento a los contratos, recibo final y acta de liquidación que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato.	Una vez finalizada la operación se verificará la documentación final presentada a fin de proyectar el acta de liquidación conforme al aval de la interventoría justificando así la ejecución o inejecución.	En Ejecución
1.40. Si es necesario suspender el contrato de ejecución, o si se establece posteriormente ampliar el plazo pactado para la suspensión, la interventoría deberá emitir un concepto técnico previo sobre la suspensión.	Se hace cada vez que se requiera.	En Ejecución
1.41. Revisar las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones, suspensiones, etc., del plazo de ejecución del contrato, requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto al Distrito de Barrancabermeja. Además, elaborar, revisar y remitir oportunamente para su aprobación dichas solicitudes a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su aprobación final; tas cuales deben estar suficientemente justificadas, indicando el monto por adicionar y /o et tiempo por prorrogar el contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.42. Verificar y adelantar las acciones pertinentes para que las adiciones y prórrogas se realicen oportunamente antes del vencimiento del contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución

1.43. Velar por el oportuno trámite de las solicitudes y peticiones que hagan los particulares o las autoridades en relación con el desarrollo del contrato.	Se responderá por toda clase se solicitudes y peticiones que se presente durante la ejecución del Contrato	En Ejecución
1.44. Revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato y realizar al contratista los requerimientos del caso, cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo. En caso de que el contratista no realice las ampliaciones a que haya lugar, el Interventor deberá informar la secretaria de Educación de Barrancabermeja de este evento, con el fin de que se tomen las medidas a que haya lugar.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.45. En caso de cualquier tipo de incumplimiento del contrato, el Interventor deberá enviar a la secretaria de Educación de Barrancabermeja copia de los requerimientos realizados al contratista, igualmente debe presentar el informe donde conste dicho incumplimiento.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.46. Elaborar el proyecto de liquidación del contrato y remitir a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su revisión y aprobación final junto con la totalidad de los soportes.	Se hará una vez Se termine la ejecución del contrato.	En Ejecución
1.47. Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos a los que haya lugar según la naturaleza del contrato.	Una vez verificada la cuenta de cobro y el informe mensual se exigirá certificados y paz y salvos de la naturaleza contractual.	En Ejecución
1.48. Cada vez que se produzca un documento soporte del contrato, debe entregar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja o quien esté a cargo del expediente para que las archive, folie y ordene cronológicamente, con el propósito de facilitar la labor de supervisión y fiscalización de los entes de control.	Todos los documentos que se producen fruto de la naturaleza del contrato son remitidos a la secretaria de educación de Barrancabermeja – grupo PAE.	En Ejecución
1.49. Las demás actuaciones que de conformidad con la normatividad vigente y con su naturaleza correspondan a la función de Interventoría.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución
1.50. Actuar como representante del Distrito de Barrancabermeja ante el contratista seleccionado para la vigilancia y control del contrato.	Se está actuando en representación del distrito de Barrancabermeja ante el operador respecto a control y vigilancia del contrato PAE.	En Ejecución
1.51. Supervisar que el personal vinculado por el contratista para la ejecución del contrato cumpla con lo establecido en el pliego de condiciones y en caso de no cumplir solicitar los cambios requeridos.	Para cada uno de los informes mensuales se exigirá relación del personal contratado a fin de verificar si ha existido cambios de personal profesional y por ende evaluar el cumplimiento del perfil de acuerdo al pliego de condiciones.	En Ejecución
1.52. Verificar el cumplimiento mensual por parte del contratista de cada una de las actividades contempladas dentro de la contratación, hacer el análisis respectivo y hacer entrega de un informe a la supervisión de la interventoría del Distrito de Barrancabermeja.	Una vez verificada la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En Ejecución

1.53. Informar al contratante cuando el contratista incumpla las funciones contratadas, sustentando y justificando las faltas, a fin de aplicarle la sanción contractual correspondiente.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.54. Ejercer control y supervisión al contrato en los aspectos de plazos de ejecución, pólizas de garantía, requerimientos, recomendaciones, multas o sanciones a que haya lugar durante la ejecución del contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.55. Requerir por escrito al contratista por todos los hechos que constituyan incumplimiento del contrato, cuya información servirá de sustento para la posible aplicación de multas.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.56. Verificar que el contratista vigilado cumpla con los requerimientos establecidos por la autoridad ambiental competente, así como Las normas de salud ocupacional y seguridad industrial y lo establecido por las entidades competentes a través de los requerimientos indicados en las licencias o permisos expedidos; en caso de presentarse incumplimiento solicitar por escrito el correspondiente plan de mejora, con el fin de subsanar los hallazgos detectados, con copia a la Secretaria de Educación y a la aseguradora del contrato de operación, y realizar el respectivo seguimiento al mismo.	Se cumple con la normatividad legal vigente en seguridad y salud en el trabajo conforme a la ley 1512 de 2012, decreto 1072 de 2015, resolución 312 de 2019. Se cuenta con un Profesional en Seguridad en el Trabajo el cual desarrolla capacitaciones y actividades necesarias para cumplir con todo lo requerido con el personal y demás.	En Ejecución
1.57. Vigilar que el contratista evite, prevenga conductas, hechos o actividades considerados infracciones que atenten contra el medio ambiente o que sean violatorias de la normatividad vigente, en especial el código de recursos naturales renovables decreto-ley 2811 de 1974. la ley 99 de 1993, la ley 165 de 1964, y en las demás disposiciones que las sustituyan o modifiquen el fin de evitar hacerlo acreedor de las acciones preventivas y sancionatorias establecidas por la ley 1333 de 2009.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.58. Ante el incumplimiento del contratista de alguna de las anteriores informar Inmediatamente y por escrito al supervisor de la entidad de la secretaria la Educación Distrital de Barrancabermeja.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.59. Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos técnicos del contrato.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución
1.60. Verificar la aplicación de las encuestas de seguimiento a una muestra representativa de los titulares de derecho del Programa de Alimentación Escobar, con el fin de verificar el grado de satisfacción de dicha población. Se debe presentar el cálculo estadístico de esta muestrarepresentativo poblacional a encuestar.	Esta obligación No Aplica pues el Operador en sus obligaciones no tiene la aplicabilidad de las encuestas.	N/A

1.61. Resolver las consultas e inquietudes que formule el contratista del programa sobre los aspectos técnicos del suministro objeto del contrato. De igual forma servir de mediador entre el Contratista y el Distrito, en aspectos que requieran alguna modificación durante el tiempo de ejecución de contrato y que estén en pro del mejoramiento de los resultados obtenidos.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
1.62. solicitar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
1.63. Revisar las hojas de vida de las manipuladoras de alimentos de acuerdo a lo estipulado en el pliego de condiciones y en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE - MEN, según Resolución No 0335 del 2021	Se aclara que el inicio del contrato de interventoría se dio posterior al inicio de la ejecución del contrato del operador; por ende, la revisión de las hojas de vida se hará mediante visita administrativa y de bodega.	En Ejecución
1.64. Establecer mecanismos agiles y eficientes para el desarrollo de la interventoría a su cargo.	Cada uno de los profesionales contratados tiene funciones o actividades a cargo de acuerdo al perfil relacionado con el propósito de delegar funciones propias e inherentes al contrato de interventoría.	En Ejecución

1. ALCANCE TECNICO DE LA INTERVENTORIA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
2.1 Realizar interventoría y asistencia en aspectos técnicos a la entidad encargada de ofrecer la Ración Preparada en el sitio y los diferentes tipos de complemento que ofrece según esta modalidad, Ración Industrializada Lista, de manera que garanticen las condiciones higiénico sanitarias y de cumplimiento de los estándares de calidad e idoneidad en la preparación, almacenamiento y distribución de alimentos a los titulares de derecho en las instituciones educativas oficiales beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022, en las visitas a las sedes educativas.	Ejecutado
2.2. Brindar asistencia técnica al personal manipulador de alimentos que participa en el desarrollo del Programa Alimentación Escolar bajo la Ración Preparada en el silo, Ración industrializada Lista en Barrancabermeja, en el cumplimiento de las normas de buenas prácticas de manufactura en la preparación, almacenamiento y distribución tanto de las raciones como en el manejo y disposición de residuos sólidos.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022, en las visitas a las sedes educativas.	Ejecutado
2.3. Realizar los procesos de revisión, validación y seguimiento a los listados de las diferentes entregas elaboradas por el operador, donde se verifique el estado da matrícula de cada beneficiario relacionado.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022, en las visitas a las sedes educativas.	Ejecutado
2.4. Realizar inspección, vigilancia y control de la calidad nutricional, físico - organoléptica y de Cantidad de las raciones ofrecidas en los centros de producción, almacenamiento, distribución y de servicio del Programa Alimentación Escolar bajo la modalidad do ración	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022, en las visitas a las sedes educativas.	Ejecutado

preparada en el sitio y ración Industrializada lista en el Distrito de Barrancabermeja.		
2.5 Realizar seguimiento a la valoración nutricional de una muestra representativa de los escolares beneficiarios del programa Alimentación Escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Ración industrializada Lista en el distrito de Barrancabermeja.	No aplica para este contrato de servicios.	N.A
2.6 Realizar seguimiento al proceso de capacitación por parte del aperador contratado a los diferentes actores del programa en tas temáticas que incentiven los hábitos alimentarios saludables, reduzcan el desperdicio de alimentos, entre otros del Programa Alimentación escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Ración industrializada Lista en el Distrito de Barrancabermeja.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022. Validación en informe final.	Ejecutado
2.7. Realizar seguimiento al proceso de capacitación presentado por el operador contratado a los manipuladores de alimentos del Programa Alimentación Escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Ración industrializada Lista en el Distrito de Barrancabermeja.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022, en las visitas a las sedes educativas.	Ejecutado
2.8. Ejercer el control y seguimiento de las obligaciones técnicas, administrativas y financieras del contratista participante en el contrato celebrado con el Distrito de Barrancabermeja.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En Ejecución
2.9. Verificar que las raciones industrializadas listas cuenten con las condiciones de higiene, cantidad, calidad y oportunidad de acuerdo a la minuta patrón establecida en el pliego de condiciones y en el plan de alistamiento.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022, en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	Ejecutado
2.10. Verificar el cumplimiento del contratista de cada una de las especificaciones técnicas establecidas.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En Ejecución
2.11. Verificar que el contratista cumpla con la implementación de un PLAN DE SANEAMIENTO BASICO de acuerdo a lo establecido en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE MEN, según Resolución No 0335 del 2021, acerca del mane o y disposición de los residuossólidos ORGANICOS E /NORGAN/COS [Rasuras, empaques, máscaras de frutas, etc.) con el fin de evitar la contaminación ambiental, y controlar la inadecuada manipulación de éstosen cada uno de los restaurantes escolares, instituciones educativas, bodega dealmacenamiento y vehículos de transporte.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022, en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	Ejecutado
2.12. Verificar que el contratista cumpla con los lineamientos establecidos por el MEN por lo cual asume como regla general los LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE Resolución No 0335 del 2021	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En Ejecución

2.13. Verificar que el contratista del programa de alimentación escolar cumpla con las condiciones exigidas el Decreto No 539 de 2014 para el inicio y desarrollo del programa, teniendo en cuenta el visto bueno de la secretaria de Educación de Barrancabermeja.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En Ejecución
2.14. Socializar ante la comunidad beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar la ruta de atención ante la entrega de un alimento que presente alteraciones en sus características organolépticas y su correspondiente cambio. (alimento no conforme).	Cada vez que se presente.	Pendiente
2.15. Sociaiizar en conjunto con el operador la ruta de atención ante Enfermedades Transmitidas por Alimentos - ETAS a la comunidad beneficiaria y actores vinculados al programa de alimentación escolar. 2.16. Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y remitirlo oportuna e inmediatamente al supervisor de la secretaria de Educación de Barrancabermeja.	Cada vez que se presente.	Pendiente
2.17. Controlar que el contratista cuente con la infraestructura física y el recurso humano suficiente y calificado para adelantar la implementación de los requerimientos exigidos en el pliego de condiciones.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022, en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	Ejecutado
2.18. Verificar las cantidades de obligaciones establecidas en el contrato, a partir de la información suministrada y presentar un informe a la secretaria de Educación de Barrancabermeja sobre los aspectos que repercutan en el normal desarrollo del contrato.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En ejecución
2.19. Verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para el desarrollo del contrato de ejecución del Programa Alimentación Escolar, conforme a lo establecido en la 1egislación, normativa, el pliego de condiciones y la propuesta seleccionada.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En ejecución
2.20. Programar y coordinar con el contratista y con la secretaria de Educación de Barrancabermeja las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas, periodicidad de estas cada 15 días.	La interventoría está presta a cada convocatoria para asistir a los Comités Técnicos	En ejecución
2.21. Revisar y estudiar los documentos e información suministrados por la secretaria de Educación de Barrancabermeja que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando al Distrito de Barrancabermeja las aclaraciones del caso.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En ejecución

2.22. Apoyar al equipo supervisor y/o al operador en la respuesta oportuna a todos los requerimientos que se generen por parte de los entes de control, durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar.	La interventoría está presta a cada convocatoria para apoyar la Entidad Territorial.	En ejecución

1. ALCANCE TÉCNICO ESPECIFICO DE LA INTERVENTORÍA		
A. RESPECTO DE BEBIDA LÁCLEA TECHES SABORIZADAS, AVENA, LECHE ENTERA, YOGURT Y KUMIS.		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1.Verificar semanalmente los embarques que llegan al punto de distribución con las bebidas Lácteas 14.561 unidades diarias o dado el caso se requiera suministrar a la totalidad de la población la modalidad de ración industrializada las 22.202 raciones diarias de bebida láctea.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	Ejecutado
2. Verificar que, en la variedad de las bebidas Lácteas, se incluyen las siguientes, Leche entera, Leche saborizadas (fresa, chocolate y vainilla), avena sabor a canela, kumis y yogurt (fresa, melocotón y mora).	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	Ejecutado
3.Verificar al momento del desembarque las condiciones de almacenamiento según manual de almacenamiento y manipulación establecido por la entidad contratista en el plan de alistamiento.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022, en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal)..	Ejecutado
4. verificar las características del empaque de las bebidas Lácteas de acuerdo con exigenciasestipuladas en el contrato.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	Ejecutado
5. Verificar el desarrollo de un programa de manejo de residuos sólidos ORGANICOS E INORGANICOS (empaques, basuras. etc.), con el fin de evitar la contaminación ambiental y controlar la inadecuada manipulación de estos en cada una de las instituciones educativas, en dicho programa se brindaran capacitaciones del tema a los estudiantes beneficiados y docentes en general, también deberán instalarse contenedores respectivamente marcados en donde se clasifiquen y se le den los respectivos tratamientos posteriores a los residuos generados por la entrega de la ración industrializada lista escolar para bajar la carga contaminante de los mismos.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las visitas a las sedes educativas, en Bodega	Ejecutado
6. Verificar al cumplimiento de la minuta establecida en el anexo técnico.	Durante la ejecución del contrato 5853-22 e evidenció el cumplimiento de los gramajes establecidos en el anexo técnico Alimentación Saludable y sostenible en el PAE de la resolución 0335 del 2021. Los cuales fueron verificados mediante las visitas a sedes educativas por parte de los inspectores de campo de As del Valle.	Ejecutado

7. Verificar el cumplimiento de la respectiva norma técnica en la elaboración de la bebida láctea (calidad general de producto; cantidad, calidad e inocuidad en el proceso, durante el transporte y concordantes - ISO 22000 - HACCP y lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de alimentación Escobar - PAE, para la Ración industrializada Lista.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	Ejecutado
8. Verificar las fichas técnicas de cada una de las bebidas lácteas que hacen parte de la distribución.	Se realiza antes de iniciar el contrato y durante toda la ejecución del mismo.	Ejecutado
9. Verificar los registros sanitarios o permisos correspondientes para el consumo del producto(análisis de muestras entre otros) y demás normas dadas por la secretaria de Educación, como el control de las planillas de registro de temperaturas en cada entrega, las cuales deben ser mínimo tres.	Se realiza antes de iniciar el contrato y durante toda la ejecución del mismo.	Ejecutado
B. **RESPECTO DE PRODUCTOS PANIFICADOS, FRUTA ENTERA Y POSTRES**		
1. Verificar semanalmente la elaboración de 14.561 unidades diarias o dado el caso que se requiera suministrar a la totalidad de la población la modalidad de ración industrializada las 22.202 unidades diarias de panificado.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	Ejecutado
2. Verificar el cumplimiento de la minuta patrón establecido en el anexo técnico.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	Ejecutado
3. Verificar el cumplimiento del programa de estandarización da recetas (Fichas Técnicas): cantidades de insumos a utilizar, métodos de preparación, valor nutricional.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	Ejecutado
4. Verificar las características organolépticas de los panificados en cuanto a: peso Inal de acuerdo con el peso neto estipulado en la minuta patrón establecido para los 3 grupos atareos, forma, sabor, textura, cocción, uniformidad en el tamaño, color de acuerdo con el tipo panificado.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	Ejecutado
5. Verificar la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura "BPM" en el proceso de elaboración del panificado con base en el instrumento diagnóstico.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	Ejecutado
6. Revisar y aprobar los respectivos informes mensuales y generales con los literales estipulados en el contrato.	Se hará cada vez que el operador presente la cuenta de Cobro.	Pendiente
7. Verificar la aplicación de la Ley N• 9 de 1979 y sus decretos reglamentarios.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En ejecución
8. Verificar el cumplimiento en relación con el nombramiento de recurso humano e idóneo para su vigilancia y supervisión.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En ejecución

9. Verificar el área de almacenamiento de la materia prima e insumos, según Decreto N• 539 de 2014.	Se verifica en cada visita a Bodega.	En ejecución
10. Verificar el control de la utilización de las materias primas.	Se verifica en cada visita a Bodega y en las visitas de campo a las diferentes IE con RPS.	Ejecutado
11. Verificar que las frutas son enteras y sanas, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación cumpliendo con según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para la Ración Industrializada Lista.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecución
12. Verificar que el peso de la fruta corresponde al requerido, según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para la Ración Industrializada Lista; esta es, para garantizar el peso neto de 100 gramos, se debe tener en cuenta de acuerdo con la fruta establecida el peso bruto, y éste debe contemplar la parte comestible de la fruta a suministrar en el momento de los procesos de compra.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
13. Verificar la variedad de la fruta (incluir manzana, mandarina, pera, granadilla, mango, banano, ciruela, durazno y naranja), según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de alimentación escolar – PAE, para la ración industrializada mixta.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
14. Verificar los registros sanitarios, fichas técnicas de cada uno de los productos (Postres).	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	Ejecutado
15. verificar que en la variedad de los postres Se incluyen dulces como; arequipe, panelita de leche, bocadillo, dulce de apio, chocolatina, cocada, dulce combinado, maizenitas, masmelo, dulce de arroz, cortadito de leche y dulce de piña.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
16. Verificar el empaque y peso de los postres a suministrar (sea el establecido en la minuta patrón de acuerdo a los grupos etarios).	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
C. ASPECTOS DE SUMINISTRO Y DISTRIBUCION		
1. Verificar el suministro y distribución de las 14.561 o dado el caso se requiera suministrar a la totalidad de la población la modalidad de ración industrializada las 22.202 raciones (Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis), productos panificados. fruta entera y postres), a entera satisfacción, a la población escolar objeto del contrato durante los días pactados.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	Ejecutado

2. Verificar el suministro y distribución de las 22.202 raciones (dependiendo de la modalidad a entregar RPS, RI o dado caso excepcional RPC Bebida Láctea (teches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis, leche en polvo, leche liquida), productos panificados, fruta entera y postres; leguminosas: frijol, lenteja; *cereales, arroz,* Marina de maíz, pastas; grasas: aceite; dulces: chocolate, Huevos y atún), a entera satisfacción, a la población escolar objeto del contrato durante los días pactados.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
3. Verificar las condiciones de recepción, almacenamiento y distribución de panificado, bebida láctea, fruta, postre y de los alimentos que constituyen la Ración Industrializada.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
4. Verificar que el panificado, bebida Láctea, fruta, postre, atún, huevos, leguminosas, cereales, dulces y grasas sea entregado por el contratista de acuerdo con las especificaciones técnicas.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
5. Vigilar y controlar la distribución de la ración escolar diariamente con base en et listado de las *escuelas* entregado por la secretaria de Educación y las actualizaciones entregadas por los Establecimientos Educativos.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas.	Ejecutado
6. Verificar el cumplimiento de los horarios de distribución de la ración con base en Tos lineamientos técnicos.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
7. Verificar que las escuelas tengan un proceso de distribución óptimo de la ración con el personal adecuado.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
8. Verificar que las distribuidoras de las escuelas cumplan con la reglamentación exigida por da secretaria de Educación según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar — PAE, para la Ración industrializada Lista.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
9. Verificar que la entrega de la ración escolar se haga mediante vigilancia y control del personal idóneo.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
10. Verificar que tos vehiculos utilizados en la distribución de la ración escolar cumplan con la normatividad vigente.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
11. Verificar que la ración escolar sea transportada en las canastas respectivas para facilitar su manipulación.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
12. Verificar que las condiciones de almacenamiento de los productos terminados (Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis), productos panificados, fruta entera y postres), cumplan con los procesos de calidad.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
13. Verificar el control de la temperatura de refrigeración de la bebida Láctea. (Temperatura máxima de 4° grados centigrados)	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
14. Verificar la temperatura de la bebida láctea del proceso al salir del punto de distribución a la mitad del recorrido aproximadamente y al momento de llegar a las escuelas.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado

15. Verificar que se entregue una relación de los saldos de la ración industrializada lista al supervisor.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
16. Verificar la cantidad y condiciones de entrega de los saldos de las raciones, distribuidos en los establecimientos educativos y sus respectivas actas en la que conste la distribución y fin de este.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado

1. ALCANCE FINANCIERO DE LA INTERVENTORÍA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
4.1. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	Entre las obligaciones laborales se destaca la contratación del personal profesional y el pago de sus aportes al sistema de seguridad social, el cual se viene garantizando desde el inicio del contrato de interventoría. Así mismo al momento de revisar la cuenta de cobro del operador se verificará la modalidad de contratación, pagos de seguridad social y demás documentos que generan relación al contrato de operación.	En Ejecución
4.2. Estudiar las surgencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y financiero al Distrito de Barrancabermeja para la resolución final de las mismas, adjuntando los respectivos soportes.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
4.3. En los casos establecidos en el artículo 61 de la Ley No 1474 de 2011 (estatuto anticorrupción), el interventor verificara la apertura y manejo del anticipo en una fiducia y/o patrimonio autónomo que garantice el óptimo manejo de los recursos entregados a manera de anticipo. El interventor debe verificar y aprobar mensualmente los informes de buen manejo de los recursos y remitirlos a la Secretarla de Educación de Barrancabermeja. El interventor verificara que el contratista abrió la cuenta separada de sus otras cuentas no conjunta para el manejo de los recursas de anticipo entregado para la ejecución de la obligación a su nombre, indicando el objeto y número del contrato, de conformidad con el artículo 8.1.18 del Decreto No 734 de 2012.	Para el contrato de Operación no se dio anticipo.	N/A
4.4. Realizar comité técnico mensual con el supervisor del contrato en donde se entregue informedetallado de las actividades y situaciones presentadas en la ejecución del contrato.	La interventoría está presta a cada convocatoria para asistir a los Comités Técnicos.	En Ejecución
4.5. Verificar que se mantenga el equilibrio financiero del contrato.	Durante la ejecución del contrato son garantizados los servicios ofertados en la propuesta de conformidad al proceso de contratación. Así mismo se mantiene un equilibrio financiero.	En Ejecución
4.6. Efectuar el balance económico. de ejecución del contrato para efectos de los pagos parciales y liquidación de este.	Mensualmente en el informe presentado por la interventoría 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR donde se avala el pago parcial – mensual del operador se discrimina el balance económico.	En Ejecución

4.7 Revisar las solicitudes de adición en dinero y en tiempo requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
4.8 Efectuar las actividades del caso conducentes al buen desarrollo financiero del contrato o convenio.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
4.9 Verificar que los aportes de facturación entregados por el contratista correspondan al producto pactado y entregado, teniendo en cuenta los descuentos a realizar por devoluciones y/o entregas incompletas o no autorizadas de las raciones.	Se realiza una vez el Operador presente la cuenta de cobro del mes de noviembre de 2022	En Ejecución
4.10. Solicitar a Tesorería Distrital los comprobantes de egresos de los pagos realizados al contratista para proceder a elaborar el acta de liquidación.	Se hará al finalizar el contrato de operación para proceder a emitir el acta de liquidación.	En Ejecución
4.11. Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal a su cargo se encuentre con contrato laboral y afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) de acuerdo con lo dispuesto en la ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará certificación de cumplimiento por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar), emitidas por el revisor fiscal de la empresa. Se verificará mensualmente en cada una de las cuentas de cobro presentadas por el operador – contratista el cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	En Ejecución
4.12. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	Entre las obligaciones laborales se destaca la contratación del personal profesional y el pago de sus aportes al sistema de seguridad social, el cual se viene garantizando desde el inicio del contrato de interventoría. Así mismo al momento de revisar la cuenta de cobro del operador se verificará la modalidad de contratación, pagos de seguridad social y demás documentos que generan relación al contrato de operación.	En Ejecución
4.13. Servir de apoyo a la supervisión para revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato o convenio y realizar al contratista los requerimientos del caso, cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
4.14 Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos a los que haya lugar según la naturaleza del contrato.	Una vez verificada la cuenta de cobro y el informe mensual se exigirá certificados y paz y salvos de la naturaleza contractual.	En Ejecución
4.15. Preparar un informe detallado de los incumplimientos, los requerimientos efectuados y las respuestas, de tal manera que se garantice el debido proceso y el derecho de defensa del contratista, en caso de aplicación de sanciones.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
4.16. Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos financieros del contrato.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución

4.17. Velar por el cumplimiento del cronograma y flujo de inversión del contrato, efectuando controles periódicos de las actividades programadas, así mismo recomendar los ajustes a los que haya lugar.	Se exige constantemente el cumplimiento del cronograma y el flujo de inversión del contrato.	En Ejecución
4.18. En caso de incumplimiento, el Interventor deberá informar oportunamente a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja y sugerir si es el caso la aplicación de los procedimientos sancionatorios establecidos en el contrato.	Para el presente contrato no se ha configurado incumplimiento por parte del operador	En Ejecución
4.19. Presentar los documentos suscritos por el interventor durante la ejecución del contrato que sirvan de base para la liquidación del contrato que deba preparar el supervisor de la entidad con el fin de ser suscritas por las partes capaces y competentes (Representante legal de la entidad y representante legal del contratista o representantes legales de los integrantes de las modalidades de asociación).	Una vez finalizada la ejecución del contrato de operación; de manera conjunta entre la interventoría y la entidad se trabajará en la liquidación de del contrato principal.	En Ejecución

2. ALCANCE LEGAL DE LA INTERVENTORÍA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
5.1. Verificar que la contratación de personal realizada por el operador del PAE se sujete al cumplimiento de las normas laborales vigentes, en especial que todo el personal a cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) y SSST de acuerdo con lo dispuesto en la Ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales de manera oportuna.	Para la próxima visita administrativa y de bodega se realizará la revisión minuciosa del cumplimiento a las afiliaciones al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) y SSST de acuerdo con lo dispuesto en la Ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	En Ejecución
5,2. Realizar comité técnico con el supervisor del contrato cuando se requiera en donde se entregue informe detallado de tas actividades y situaciones presentadas en la ejecución delcontrato.	La interventoría está presta a cada convocatoria para asistir a los Comités Técnicos.	En Ejecución
5.3. Conceptuar jurídicamente sobres los incumplimientos del *contratista,* emitiendo recomendaciones sobre la procedencia o no del proceso administrativo sancionatorio.	Para el presente contrato no se ha configurado incumplimiento por parte del operador	En Ejecución
5.4. Realizar las recomendaciones jurídicas de la procedencia de las suspensiones, adiciones, reducciones, variaciones de lo contratado.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
5.2 Velar por el cumplimiento de todas las obligaciones de la interventoría incluidas en el contrato establecido con la Alcaldía Distrital de Barrancabermeja y en especial en las que se encuentran asignadas en el Manual de Contratación e Interventoría de la ETC.	El cumplimiento de las obligaciones se exige a diario durante la ejecución del contrato de operación.	En Ejecución
5.6. Las demás actividades que requieran apoyo legal para desarrollar con eficiencia y eficacia el control y vigilancia al contrato de operación del PAE, para dar cumplimiento de los Lineamientos Técnicos Administrativos del Programa de Alimentación Escolar — PAE,	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución

5.1.2 Análisis de Verificación de entregas

Criterios evaluados

02

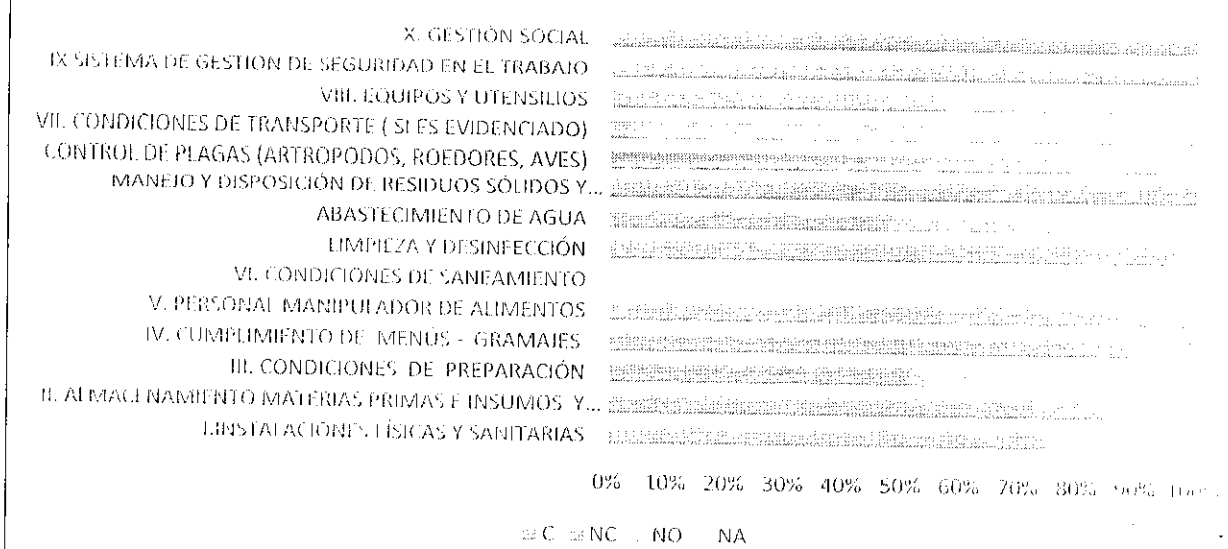
RACION PREPARACION SITIO	
RESULTADO SEDES	CANTIDAD
Menor a 60%	0
Entre 61% y 79%	0
Mayor a 80%	13
TOTAL	13

Aspectos evaluados en las visitas de acompañamiento, seguimiento y evaluación realizadas en periodo del 03 de noviembre al de diciembre, en las modalidades de ración Industrializada y ración preparada en sito:

ASPECTO A EVALUAR	C	NC	NO	NA
I.INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	73%	2%	5%	20%
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO	74%	10%	6%	9%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN	45%	6%	2%	46%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	82%	7%	0%	11%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	87%	3%	10%	0%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	96%	1%	3%	0%
ABASTECIMIENTO DE AGUA	46%	2%	25%	28%
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	100%	0%	0%	0%
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)	98%	2%	0%	0%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)	3%	1%	97%	0%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS	46%	10%	13%	31%
IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO	62%	38%	0%	0%
X. GESTIÓN SOCIAL	100%	0%	0%	0%

RACION INDUSTRIALIZADA	
RESULTADO SEDES	CANTIDAD
Menor a 60%	0
Entre 61% y 79%	0
Mayor a 80%	16
TOTAL	16

Gráfico



Análisis

Los criterios de evaluación son los siguientes:

C: Cumple Con Calificación 1.
NC: No Cumple Con Calificación 0.
NO: Se Califica Cuando El Ítem Evaluado No Es Observado.
NA: Se Califica Cuando El Ítem Evaluado No Aplica.

En cada una de las visitas seguimiento y evaluación, se diligencia un formato de verificación realizado por la Interventoría y aprobado por la secretaria de Educación donde es evaluado diez (10) aspectos; cada aspecto contiene ítems que en total suman sesenta y siete (67).

En los diez (10) aspectos:

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS: Este primer aspecto lo conforman dieciséis (16) ítems, tiene un 73% de cumplimiento, un 2% de incumplimiento pues algunas sedes educativas no cuentan con buena infraestructura, un 5% NO y un 38% de NA para ración Industrializada.

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO: se evalúan seis (6) ítems y tiene un cumplimiento del 74%; de No conformidades el 10% pues no cuenta con el Kardex en las sedes, no llevan el control de temperatura, un 5% NO y un 17% NA ya que existe Ítems que no se califica en Ración Industrializada.

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN: Cuenta con seis (6) Ítems evaluados; pero solo uno se califica para la RI y tiene un 6% de incumplimiento por ende no se evidencia el lavado y desinfección de fruta en las sedes, un 2% NO tiene un 46% de NA para Ración Industrializada y un 45% de cumplimiento.

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES: este aspecto cuenta con cuatro (4) Ítem con un cumplimiento 82%, un 7% de no conformidades pues no sé cumple con

los pesos de gramajes de los alimentos y un 11% es calificado como NA para Ración Industrializada.

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: tiene siete (7) ítems con un cumplimiento 87% y un 3% de incumplimiento ya que los manipuladores de alimentos no portan, ni cuenta con capacitaciones.

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO:

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: cuenta con cuatro (4) ítems evaluados con 96% de cumplimiento y un 1% de no conformidades por tanto se evidencia que no cuenta con registros de limpieza y desinfección ni con las fichas técnicas de los productos, un y un 9% NO para ración Industrializada.

ABASTECIMIENTO DE AGUA: cuenta con cuatro (4) ítems evaluados con un 2% de incumplimiento pues no se garantiza el lavado de tanques; un 46% de cumplimiento, un 28% como NO y un 28% para Ración Industrializado.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS: se evalúa tres (3) ítems con un 100% de cumplimiento.

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES): se evalúa dos (2) con 98% de cumplimiento y 2% de incumplimiento pues se evidencia algunas sedes con presencia de plagas y no se llevan los registros.

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO): Es el aspecto que menos se califica porque muy poco se evidencia en las visitas por eso su porcentaje de NO y NA es del 97%, en las sedes donde se evidencia este aspecto hay un 3% de cumplimiento y un 1% de no cumplimiento por ende no se cumple con documentación establecida del vehículo y/o dotación completa y limpia. Cuenta con seis (6) ítems.

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Aquí se evalúan cinco (5) ítems con un 31% y 13% de NA y NO, un 10% de incumplimiento por ende no cuenta con controles de temperatura de los equipos de refrigeración utilizados en las sedes y no cuenta con el programa de mantenimiento preventivos y correctivos de equipos y un cumplimiento del 46%

IX. SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO: Se verifica mediante un anexo que contiene 11 ítems obteniendo 38% de no conformidades pues no se evidencia la utilización de botiquines, los extintores tienen fechas de recarga vencida y no se está cumpliendo con la Bioseguridad y un cumplimiento del 62%.

X. GESTIÓN SOCIAL: Aquí se evalúan tres (3) ítems y se obtuvo un 100% de cumplimiento.

Se generan los planes de mejoramiento los cuales son enviados al operador con el objetivo de hacer los ajustes necesarios para continuar con la buena prestación del servicio, cumplir con el objeto del contrato y satisfacción de nuestros Estudiantes Beneficiarios.

Es muy importante que el Operador mantenga el cumplimiento de la Resolución No 335 del 2021 y el contrato.

Como resultado final los tres primeros aspectos con mayor cumplimento son: **GESTIÓN SOCIAL, MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS Y LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.**

5.1.3 Análisis de verificación de Bodegas

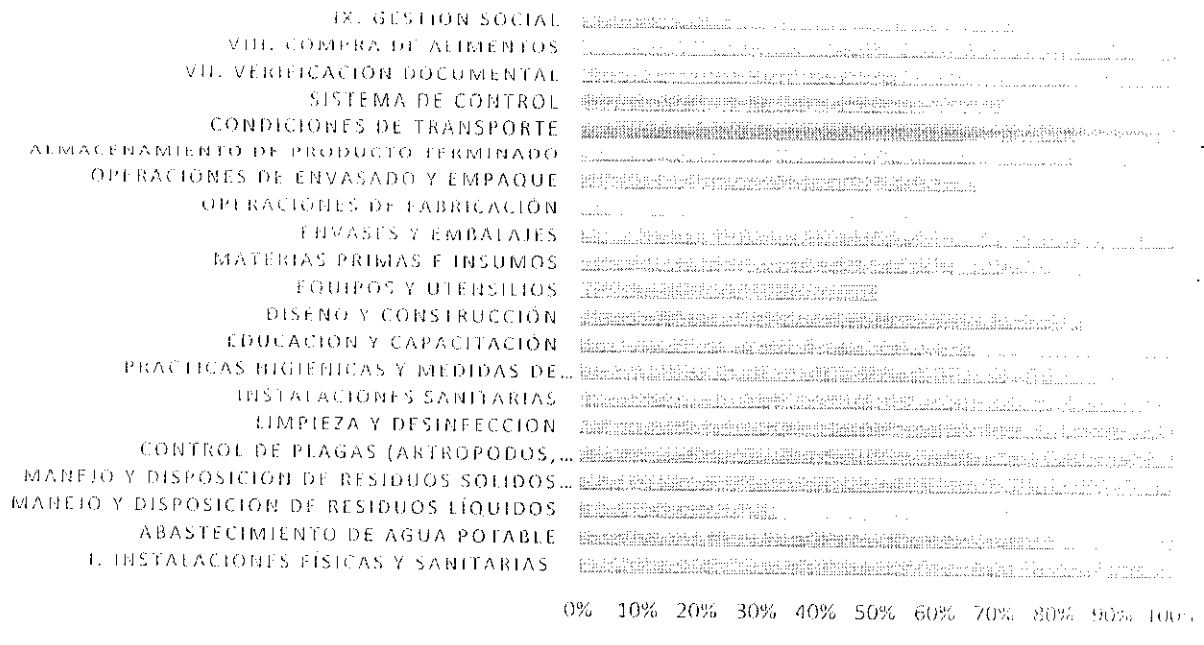
Criterios evaluados

Aspectos evaluados en las visitas de verificación a bodega de almacenamiento y administrativa realizadas en el periodo noviembre de 2022:

ASPECTO	C	NC	NO
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	100%	0%	0%
ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE	80%	0%	20%
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS	33%	0%	0%
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)	100%	0%	0%
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)	100%	0%	0%
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	100%	0%	0%
INSTALACIONES SANITARIAS	80%	20%	0%
PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	80%	10%	0%
EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN	67%	0%	33%
DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN	77%	8%	0%
EQUIPOS Y UTENSILIOS	50%	0%	0%
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	80%	0%	0%
ENVASES Y EMBALAJES	100%	0%	0%
OPERACIONES DE FABRICACIÓN	0%	0%	14%
OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE	67%	0%	0%
ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO	67%	17%	17%
CONDICIONES DE TRANSPORTE	67%	17%	17%
SISTEMA DE CONTROL	57%	14%	0%
VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL	56%	44%	0%
VIII. COMPRA DE ALIMENTOS	100%	0%	0%
IX. GESTIÓN SOCIAL	25%	0%	50%

Gráfico

BODEGA DE ALMACENAMIENTO



Análisis

Para el 18 de noviembre de 2022, se hizo visita de seguimiento a la Bodega administrativa, ubicada en la carrera 33 # 59 - 08, bodega interna # 3 del distrito de Barrancabermeja.

La forma de evaluar es C: cumple con calificación 1; NC: no cumple con calificación 0, NO: se califica cuando el ítem evaluado no es observado y NA: se califica cuando el ítem evaluado no aplica.

En la visita se diligencia un formato de visita de bodega, el cual contempla criterios tanto técnicos como administrativos, donde son evaluados nueve (9) aspectos y cada aspecto contiene ítems que en total suman ciento veinte dos (122) ítem.

I. **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS:** Este primer aspecto lo conforman siete (7) ítems evaluados con un resultado del 100% de cumplimiento.

II. **CONDICIONES DE SANEAMIENTO:** Son veintisiete (27) ítems evaluados con un 82% de cumplimiento, un 3% de no conformidades por ende se evidencia huellas de la presencia o daños de plagas, vertieres de mujeres no se cuenta con lockers ni casilleros y lavamanos de accionamiento no manual, un 3% No Observado y un 11% de no aplica para la visita.

III. **PERSONAL MANIPULADOR :** Cuenta con trece (13) Ítems evaluados con un 73% de cumplimiento, un 5% de incumplimiento, por ende algunos de los manipuladores de alimentos no cuentan con certificación de exámenes médicos, certificación medica de aptitud para manipular alimentos; el auxiliar de bodega no cuenta con calzado cerrado de material resistente e impermeable, el personal encargado del mtto de las instalaciones eléctricas no cuenta con bata para el

desplazamiento dentro de la bodega, un 17% de NO y un 5% NA para la visita.

IV. **CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN:** Se evalúan veintiún (21) ítems con un cumplimiento del 63%, un 4% de no conformidades por ende se evidencia humedad y desprendimiento de pintura en la pared del área de almacenamiento de R.I, presencia de telarañas en los techos (Área social), no cuenta con un sistema de ventilación, un 17% NO y un 8% NA para la visita.

V. **REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN:** Tiene treinta (30) ítems con un cumplimento del 63%, un 6% de incumplimiento por tanto las materias primas (Verduras) no fue etiquetadas con la información correspondiente, no se lleva control de entradas y salidas de los productos que están en bodega para las modalidades de R.I y RPS, el apilamiento de cajas de los productos presenta aplastamiento de las mismas, un 8% NO y un 23% de NA para la visita.

VI. **ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD:** Son siete (7) ítems evaluados con un 57% de cumplimiento, un 14% por ende en la bodega no se está cumplimiento con el programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición con y un 29% de NA para la visita.

VII. **VERIFICACIÓN DOCUMENTAL:** Tiene nueve (9) Ítems evaluados con un 56% de cumplimiento y un 44% de no conformidades pues algunos manipuladores de alimentos no cuentan con certificado médico, certificado de manipulación de alimentos, contrato y entrega de dotación. Se deja relacionado como anexo cuáles son los manipuladores que no cuentan con estos soportes, la documentación no está identificada con el nombre de la UT y no cuenta con plan de contingencia.

VIII. **COMPRA DE ALIMENTOS:** Se verifican cuatro (4) ítems y es calificado con un 100% de cumplimiento.

IX. **GESTIÓN SOCIAL:** Se verifican cuatro (4) ítems y es calificado con un 25% de cumplimiento; 50% NO y un 25% NA para la visita

Para esta visita se evidencia el cumplimiento con un porcentaje mayor de los aspectos evaluados: Instalaciones Físicas y Sanitarias, Compra de alimentos y Condiciones de Saneamiento.

5.2 Planes de mejora

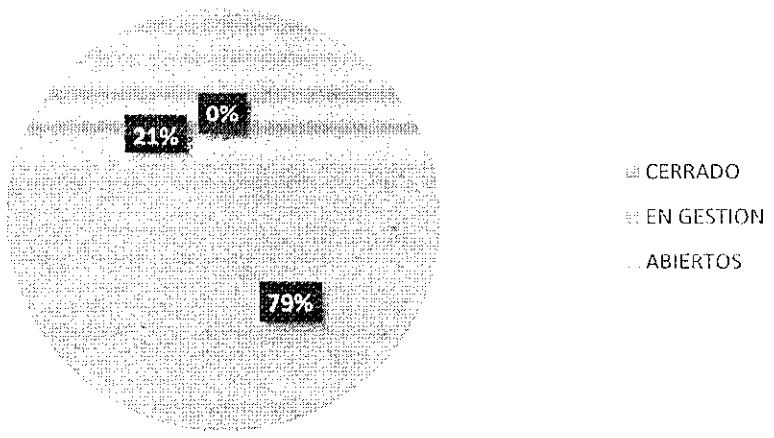
5.2.1 Numero de Nuevas no Conformidades

ESTADO DE NO CONFORMIDADES VISITAS A SEDES

ABIERTO	EN GESTION	CERRADO	TOTAL
0	19	62	81

Gráfico

SEDES EDUCATIVAS



Planes de mejora	Cantidad No conformidades	Abierto	En Gestión	Cerrado
Noviembre	81	0%	21%	79%

Análisis

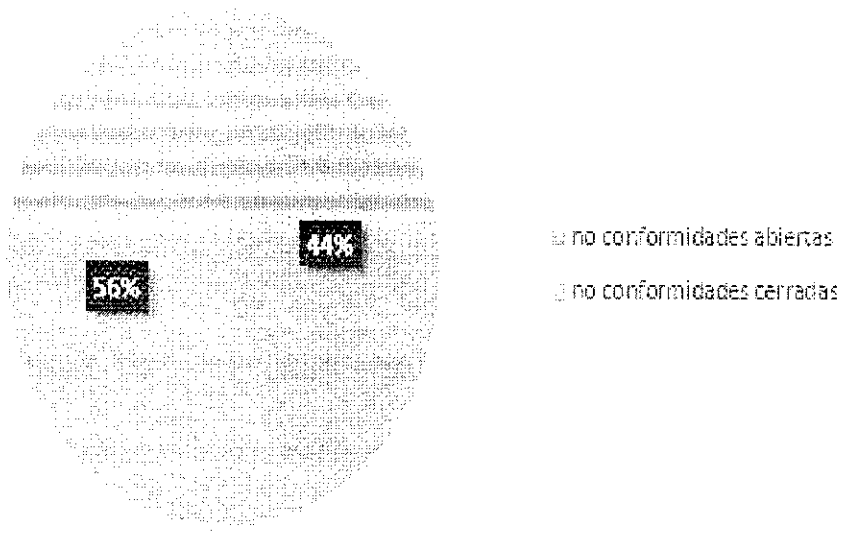
Se envió los planes de mejora al operador, una vez se recibe las respuestas se da un cierre del 79% quedando un 21% en Gestión.

ESTADO DE NO CONFORMIDADES VISITAS A SEDES

ABIERTO	EN GESTION	CERRADO	TOTAL
2	0	8	10

Gráfico

BODEGA DE ALMACENAMIENTO



Planes de mejora	Cantidad No conformidades	Abierto	Cierre parcial	Cerrado
Noviembre	10	44%	0%	56%

Análisis

Se envió los planes de mejora al operador, una vez se recibe las respuestas se da un cierre del 56% quedando un 44% en Abiertos

5.2.2 Seguimiento a Planes de mejora

Visitas a Sedes Educativas:

Planes de mejora	Cantidad No conformidades	Abierto	Cierre parcial	Cerrado
NA				

Visitas a Bodega:

Planes de mejora	Cantidad No conformidades	Abierto	Cierre parcial	Cerrado
NA				

Análisis

N/A

5.3 SPQRS Y CASOS DE ATENCION PRIORITARIA

SEDE EDUCATIVA	CATEGORIZACIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	DESCRIPCIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	ACCIONES IMPLEMENTADAS POR EL OPERADOR	ESTADO	OBSERVACIONES
I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio	CATEGORÍA: Inadecuadas condiciones de almacenamiento. SUBCATEGORÍA: Lugar de almacenamiento que representa riesgo de contaminación.	En la visita técnica a la I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio, se evidencia presencia de plaga (Comejen) en las paredes del área de almacenamiento, como se evidencia en los anexos fotográficos.	Nos permitimos informar que se realizó gestión ante el ente encargado solicitando adecuación y/o mejoramiento de las diferentes áreas (ANEXO 1).	En gestión	Anexo 1, soporte de gestión

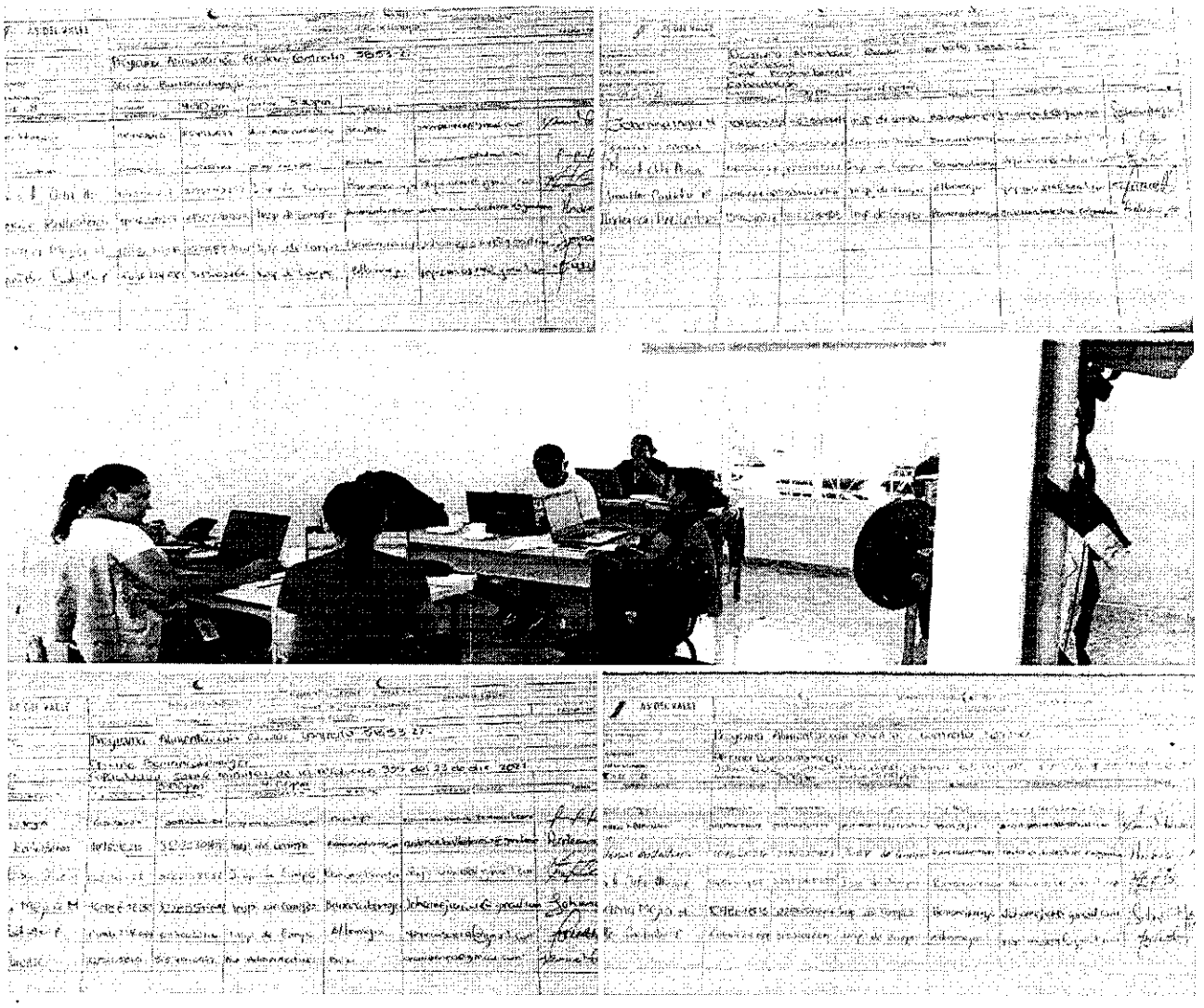
6. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

6.1 Revisión cuenta de cobro Operador

6.2 Reuniones

Número total de reuniones: Cuatro (4) Internas

Evidencias fotograficas de reuniones internas



6.3 Conceptos jurídicos

N/A

7. RELACIÓN PERSONAL MÍNIMO

7.1 Personal activo de Interventoría

El día 03 de noviembre de 2022, se envía oficio PA-B-187 dirigido a la Doctora **MARIBEL BENITZ PEREZ** – Secretaria De Educación y supervisor del contrato de interventoría N. 5853 - 2022 de asunto Solicitud validación y aprobación de personal profesional.

Así las cosas, hacemos Relación de los profesionales vinculados para la ejecución del contrato de interventoría N. 5853 – 2022 así:

CARGO	NOMBRE VINCULADO
DIRECTOR DE INTERVENTORIA	**RODRIGO MOLANO CUELLAR** C.C. 83.090.034 De Campoalegre – Huila INGENIERO INDUSTRIAL
COORDINADOR TECNICO DE INTERVENTORIA	**MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO** C.C. 36.290.246 De Pitalito – Huila INGENIERA DE ALIMENTOS
INSPECTOR DE CAMPO N.1	**LUISA ALEJANDRA PALLARES DIAZ** C.C. 1.096.201.912 De Barrancabermeja S. INGENIERO AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.2	**MARIA ALEJANDRA ORTIZ MUÑOZ** **C.C. 1.065.240.158 De San Alberto – C.** INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.3	**JENNIFFER CASTRILLO PEÑA** C.C. 1.096.224.089 De Barrancabermeja INGENIERA INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.4	**ANDERSON ALIRIO BALLESTEROS RIVERA** C.C. 1.096.210.217 De Barrancabermeja- S INGENIERO AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.5	**KARINA VILLEGAS** C.C. 63.536.125 De Bucaramanga – S. INGENIERA INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.6	**JOHANA ROCIO MEJIA HERNANDEZ** C.C. 1.098.676.138 De Bucaramanga INGENIERA AGROINDUSTRIAL
PROFESIONAL DE APOYO EN NUTRICION	**CLAUDIA ISABEL LIZCANO RUBIO** **C.C. 63.514.530** **NUTRICIONISTA Y DIETISTA**
PROFESIONAL DE APOYO PROFESIONAL SST	**CHRISTIAN ALBERTO ALVAREZ CHUCRALA** C.C. 16.376.354 De Palmira – Valle PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL
INTERVENTOR FINANCIERO	**JULIO ANDRES TERAN RIVERA** C.C. 92.544.428 De Sincelejo CONTADOR
PROFESIONAL DE APOYO ABOGADO	**HAROLD GIOVANNI GONZALEZ CIFUENTES** C.C. 79.415.473 De Bogotá D.C. ABOGADO
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.1	**XIOMARA MANCILLA SUAREZ** C.C. 1.003.203.819 De San Alberto – C. Bachiller TECNICO PROFESIONAL EN PRODUCCION AGROPECUARIA
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.2	**DANIEL FELIPE RUIZ SARMIENTO** C.C. 1.192.808.080 De Palmira – Valle Bachiller TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN SISTEMAS

7.2 Relación pagos de Seguridad social

Los Pagos De Seguridad Social Y Aportes Parafiscales Para Cada Uno De Los Profesionales Se Han Surtido Mediante Pagos En Mi Planilla – Compensar, Por Intermedio De La Empresa ALIMENTOS Saludables Del Valle (AS DEL VALLE).

Los Pagos Del Personal Al Sistema De SALUD, PENSIÓN Y RIESGOS PROFESIONALES Y PARAFISCALES - Personal Contratado, Periodo Noviembre De 2022 (Salud - Pensión) Se Realizó Mediante Planilla: 63633210.

7.3 Certificación de Revisor Fiscal

Se Aporta Certificación De Pagos De Seguridad Social Y Aportes Parafiscales Articulo 50 Ley 789 De 2002 Emitida Por el Revisor Fiscal REINER ENRIQUE CAUSADI DIAZ identificado con la cedula de ciudadanía No. 1.102.842.509 y matricula profesional No. 232601-T Por Concepto De Aportes A Salud, Riesgos Profesionales, Pensiones, Cajas De Compensación Familiar, SENA E ICBF A Periodo NOVIEMBRE De 2022.

7. FIRMAS

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE	**RODRIGO MOLANO CUELLAR**	**MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO**

8. LISTADOS DE ANEXOS

8.1 Anexos	
Anexo 1:	Factura No AV01- 130. - Autorización Numeración de Facturación.
Anexo 2:	Matriz de Presupuesto Mes Junio.
Anexo 3:	Actas de entrega de Dotación Inspectores de Campo.
Anexo 4:	Acta de visita a la Bodega - Sede administrativa del Operador .
Anexo 5:	Actas de Capacitación Personal de Interventoría.
Anexo 6:	Oficios y/o comunicaciones.
Anexo 7:	Planillas de Pago a Seguridad Social
Anexo 8:	Certificación de Aportes a la Seguridad Social y Aportes Parafiscales
Anexo 9:	Certificación Bancaria
Anexo 10:	Constancia ARL

INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER

							PRESUPUESTO OFICIAL	
ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT.	DEDIC	DIAS	FM	TARIFA	TOTAL
1.	PERSONAL							
1.1	PERSONAL DIRECTIVO Y RESIDENTE							
1.1.1	Director de Interventoria	Mes	1	0,50	30	1,95	$ 201.116	$ 5.882.643,000
1.1.2	Coordinador tecnico de interventoria	Mes	1	1,00	30	1,95	$ 124.279	$ 7.270.322,000
1.1.3	Interventor Financiero	Mes	1	0,50	30	1,95	$ 98.707	$ 2.887.180,000
						SUBTOTAL		**$ 16.040.145,000**
1.2	PERSONAL TECNICO							
1.2.1	Profesional de apoyo - Nutricionista	Mes	1	0,50	30	1,97	$ 99.057	$ 2.927.134,000
1.2.2	Profesional de apoyo - Abogado	Mes	1	0,50	30	1,97	$ 99.057	$ 2.927.134,000
1.2.3	Inspector de campo - ingenierio de alimentos, agroindustrial, ambiental o industrial	Mes	6	1,00	30	1,97	$ 92.000	$ 32.623.200,000
1.2.3	Profesional de apoyo - profesional SST	Mes	1	0,50	30	1,97	$ 99.057	$ 2.927.134,000
						SUBTOTAL		**$ 41.404.602,000**
1.3	PERSONAL ADMINISTRATIVO							
1.3.1	auxiliar administrativo	Mes	2	1,00	30	2,11	$ 46.929	$ 5.941.211,000
						SUBTOTAL		$ 5.941.211,000
						(1) SUB TOTAL PERSONAL		**$ 63.385.958,000**
ITEM	DESCRIPCION	MODELO	UNIDAD	CANT.	DIAS		TARIFA	TOTAL
2.	GASTOS OPERACIONALES							
2,1	Alquiler de vehiculos Campero, Pick-Up, Camioneta, Camión o similar.(>2000)$/Mes	2019-2021	Unidad	1	22		$ 229.587	$ 5.050.914,000
2,2	Arriendo de oficina		Unidad	1	30		$ 54.134	$ 1.624.020,000
2,3	Pago de servicios publicos		Unidad	1	30		$ 25.575	$ 767.250,000
2,4	Alquiler de equipos y muebles de oficina.		Unidad	1	30		$ 21.313	$ 639.390,000
						(2)SUBTOTAL GASTOS OPERACIONALES		**$ 8.081.574,000**
3	ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS							
3,1	ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA R.I							-
3,1,1	Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Yogurt)		Unidad	1			94.098	94.098,00
3,1,2	Analisis microbiologico según norma INVIMA para alimentos (Leche Entera).		Unidad	3			94.098	282.294,00
3,1,3	Analisis microbiologico según norma INVIMA para alimentos (Leche Saborizada).		Unidad	2			94.098	188.196,00
3,1,4	Analisis microbiologico según norma INVIMA para alimentos (Avena entera).		Unidad	3			94.098	282.294,00
3,1,5	Análisis microbiológico panificados		Unidad	6			94.098	$ 564.588,00
3,1,6	Análisis microbiológico dulces y frutos secos		Unidad	8			94.098	$ 752.784,00
3,1,7	Análisis microbiológico superficies		Unidad	8			94.098	$ 752.784,00
3,1,8	Análisis microbiológico ambientes		Unidad	8			94.098	$ 752.784,00
3,2	ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RPS (AM/PM Y ALMUERZO)							
3,2,1	Análisis microbiologico del agua		Unidad	8			94.098	$ 752.784,00
3,2,2	Análisis microbiologico del pollo		Unidad	2			94.098	$ 188.196,00
3,2,3	Análisis microbiologico carnicos		Unidad	2			94.098	$ 188.196,00
3,2,4	Análisis microbiologico filete pescado		Unidad	0			94.098	$ -
3,2,5	Análisis microbiológico huevo y leguminosa		Unidad	3			94.098	$ 282.294,00
3,2,6	Análisis microbiologicos para ensaladas		Unidad	2			94.098	$ 188.196,00
3,2,7	Análisis microbiologico para jugos		Unidad	7			94.098	$ 658.686,00
3,2,8	Análisis microbiológico-panificados		Unidad	6			94.098	$ 564.588,00
3,2,9	Análisis microbiologico del ambientes (restaurante escolar)		Unidad	8			94.098	$ 752.784,00
3,2,10	Análisis microbiológico superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)		Unidad	16			94.098	$ 1.505.568,00
3,2,11	Análisis microbiológico-ambientes (bodegas y furgones)		Unidad	4			94.098	$ 376.392,00
3,2,12	Análisis microbiológico superficies (bodegas y furgones)		Unidad	8			94.098	$ 752.784,00
3,3	ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA CENTRO DE PRODUCCIÓN - CCT							
3,3,1	Análisis microbiologico del agua		Unidad	3			94.098	$ 282.294,00
3,3,2	Análisis microbiologico del pollo		Unidad	3			94.098	$ 282.294,00
3,3,3	Análisis microbiologico carnicos		Unidad	1			94.098	$ 94.098,00
3,3,4	Análisis microbiologico filete pescado		Unidad	0			94.098	$ -
3,3,5	Análisis microbiológico huevo y leguminosa		Unidad	2			94.098	$ 188.196,00
3,3,6	Análisis microbiológico-ensaladas		Unidad	1			94.098	$ 94.098,00
3,3,7	Análisis microbiológico-jugos		Unidad	2			94.098	$ 188.196,00
3,3,8	Análisis microbiologico del ambientes (planta de producción)		Unidad	3			94.098	$ 282.294,00
3,3,9	Análisis microbiológico superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)		Unidad	16			94.098	$ 1.505.568,00
3,3,10	Análisis microbiológico superficies (bodega y furgones)		Unidad	2			94.098	$ 188.196,00
3,3,11	Análisis microbiológico-ambientes (bodega y furgones)		Unidad	8			94.098	$ 752.784,00
	(3)SUBTOTAL ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS							$ 13.738.308,00
	(4)=(1)+(2) +(3)SUBTOTAL							**$ 85.205.840,00**
	IVA 19,00%							**$ 16.189.110,00**
	PRESUPUESTO OFICIAL							**$ 101.394.950,00**

AS DEL VALLE	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS			
	FORMATO VISITA VERIFICACIÓN EJECUCIÓN SEDE ADMINISTRATIVA Y BODEGA				
	Código: PDAE-F-043	Versión: 01	Fecha de emisión: 10/09/2020		página 1 de 3

FORMATO VISITA VERIFICACION EJECUCION SEDE ADMINISTRATIVA Y BODEGA

Operador y/o Planta: UT MCD BCA 100	ETC		BARRANCABERMEJA	Ciudad/ Municipio	BARRANCABERMEJA
Dirección: Carrera 36 nº 59 - 06 B. Las Camelias Sector Industrial	Fecha Visita:	18-nov-22			
4569-22	Hora inicio:	8:30am		Hora de terminación:	1:00pm
No de raciones contratadas	Complemento AM/PM PAE Regular (X)	Complemento AM/PM JU (X)	Almuerzos PAE Regular (X)	Almuerzos JU (X)	
No de visita	1ra Visita (X)	2da Visita	3ra Visita	4ta Visita	5ta Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita ING. JOHAN ALEXANDER LÓPEZ	Nombre y cargo de quien realiza la visita INSPECTORES DE CAMPO				

Objeto de la visita:
Verificar el cumplimiento de los estandares normativos para la bodega de almacenamiento y administrativos determinados por la UAPA, registro y control para el programa de alimentación escolar en las instituciones educativas oficiales del Distrito Especial de Barrancabermeja.

PUNTAJE ESPERADO	95	PUNTAJE OBTENIDO	85	PORCENTAJE %	89%
CONCEPTO FINAL		ADECUADO			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	Está ubicada en un lugar alejado de focos deinsalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	La edificación y el funcionamiento de la planta y/o Bodega no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad.	1	
3	La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes.	1	
4	La edificación está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de productos) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas.	1	
5	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	
6	Las áreas están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio.	1	
7	Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social)	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
8	Existe programa, procedimientos, análisis (fisicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	1	
9	El agua utilizada en la planta y/o Bodega es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros.	1	
10	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	1	
11	El agua no potable usada para actividades indirectas (vapor, refrigeración indirectas u otras) se transporta por tuberías independientes e identificadas por colores.	NO	
12	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta periódicamente y se llevan registros	1	

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
13	Se dispone de sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales	1	
14	El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta y/o Bodega no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos	NA	
15	Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza	NA	

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	1	
17	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente	1	
18	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas	1	
19	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, separados, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento. (Resolución 2184 de 2019)	1	
20	De generarse residuos peligrosos, la planta y/o Bodega cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición	1	

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	1	
22	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas	1	
23	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas,coladeras, trampas, cebos, etc.).	1	

24	Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y se encuentran debidamente identificados.	1	

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta y/o Bodega, equipos, superficies, manipuladores.	1	
26	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros	1	
27	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección.	1	
28	Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados	1	
29	Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios	1	

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	La planta y/o Bodega cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca contapa, etc.) y se encuentran limpios	1	
31	Existen vestieres en número suficiente, separados por género,ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito	1	
32	La planta y/o Bodega cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito.	0	Durante la visita técnica se evidencia que no se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual,el cuál presenta incumplimiento de la resolución 2674 cap 1 número 6.3
33	De ser requerido la planta y/o Bodega cuenta con filtro sanitario (lava botas,pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada del área de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida.	1	
34	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y prácticas higiénicas	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	24	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE %	96%

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.	0	Durante la visita técnica se evidencia que algunos manipuladores de alimentos no cuentan con certificado médico, certificado de manipulación de alimentos, contrato y entrega de dotación. Se deja relacionado como anexo cuáles son los manipuladores que no cuentan con dichos certificados.
36	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero,chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1	Se realiza registro fotografico de los manipuladores de alimentos María Islena Acosta Amaya CC 63471752 y Johan Mauricio Parada Guerra 1096232068
37	Los manipuladores y operarios no salen de la fábrica con el uniforme	1	
38	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
39	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquilloje	1	
40	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
41	Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previene su contaminación	NA	
42	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
43	Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas	1	
44	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
45	Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	1	Duarante la verificación del plan de capacitación se evidencio que este cuenta con metodología, duración, cronograma, responsables, temas, formatos de control y seguimiento, materiales y ayudas a utilizar.
46	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
47	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas.	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	91%

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
48	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas ,perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje	1	
49	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas	1	
50	Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado	0	Durante la visita técnica se evidencia húmedad y desprendimiento de pintura en la pared del área de almacenamiento de R.I.
51	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad	1	

52	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio	1	
53	No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas	1	
54	De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran construidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar labores de limpieza desinfección y desinfestación.	NA	
55	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas	1	
56	Las ventanas que comunican al exterior están provistas de mallaanti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura	NA	
57	Las áreas se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial)	1	
58	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias	1	
59	La ventilación de la sala de proceso es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios	1	
60	Los sistemas de ventilación filtran el aire y están proyectados y construidos de tal manera que no fluya el aire de zonas contaminadas a zonas limpias.	1	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
61	Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas,bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos	1	
62	Todas las superficies de contacto con el alimentos cumple con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012	NA	
63	Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso	NA	
64	Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas debidamente identificados, de material impermeable, resistente a la corrosión y fácil limpieza.	NA	
65	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos, no presenta fugas, son de material resistente, inerte, no porosos, impermeables, facilmente desmontables para su limpieza y desinfección y están localizados en sitios donde no significan riesgo de cotaminación del producto.	NA	
66	Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.	1	
67	Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros,etc.)	1	Durante la visita técnica se evidencia el uso del equipo Ph Cloro Kit De Pruebas De Calidad Del Agua Caja De Prueba A
68	Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están construidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones y equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura	1	

TOTAL CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACION					
PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	93%

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
69	Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos).	1	Durante la visita técnica se evidenció que se llevan registros escritos de los productos que fueron rechazados y se dejaron en el área de producto no conforme.
70	Las materias primas e insumos están rotulados de conformidad con la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana.	1	
71	Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos.	NA	
72	Las materias primas son conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación.	1	
73	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas.	1	Durante la visita técnica se evidecia que las materias primas e insumos están debidamente rotulados con su respectiva información (Fecha de Ingreso, Fecha de vencimiento y lote).
74	Los envases y embalajes estan fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.	1	
75	Los materiales de envase y empaque son inspeccionados antes de su uso, estan limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin.	1	
76	Los envases son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos.	1	
77	El proceso de fabricación de alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento.	NA	
78	Se realiza y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto	NA	
79	Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continúa de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de mircroorganismos o la contaminación de producto. Son suficientes y están validadas para las condiciones del proceso.	NA	
80	Los procedimientos mecánicos de manufactura (Lavar, pelar, cortar, clasificar, batir, secar,entre otros) se realizan de manera que se protege el alimento de la contaminación.	NO	
81	El hielo utilizado en la planta (cuando se requiera), se elabora a partir de agua potable	NA	

82	La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de alimentos para consumo humano. Se cuenta con mecanismos para proteger el alimentos de la contaminación por metales u otro materiales extraños.	NA	
83	Cuenta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso y se toman las medidas para evitar la contaminación cruzadas	NA	
84	El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área es exluciva para este fin.	NA	
85	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (aplicar el anexo 1)	1	
86	La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso cuenta con registros y se conservan en tiempo necesario.	1	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
87	Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos.	0	Durante la visita ténica se evidencia que no se lleva control de entradas y salidas de los productos que están en bodega para las modalidades de R.I y RPS
88	El almacenamiento del producto se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros	1	
89	El almacenamiento del producto se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito	1	
90	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso.	1	
91	Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada,correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final.	NO	
92	Las frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.	1	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
93	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehiculo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplique)	1	Se evidencian los documentos de los vehiculos GQV 201, SRS 365, WOL 479, JVM 577, TTT 089.
94	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "*Transporte de Alimentos*"	1	
95	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias del mismo.	0	Se evidencio los conceptos sanitarios favorables de los vehiculos WOL 479, TTT 089 se encuentran vencidos (Esta información está relacionado en el archivo de Excel Relación Noviembre UT MCD BCA 100)
96	Los vehículos transportadores que posean sistema de refrigeración o congelación, cuentan con un adecuado funcionamiento que garantiza el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas y cuenta con indicadores y sistemas de registro.	NO	
97	Los vehículos que transportan conjuntamente alimentos y/o materia prima de diferente naturaleza y conservación se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.	1	
98	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	1	

TOTAL REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	19	PUNTAJE OBTENIDO	17	PORCENTAJE %	89%

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
99	Existen manueales, catálogos, guias o instrumentos escritas sobre equipos y procedimientos requridos para elaborar los productos.	N.A	
100	Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación,etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos.	1	
101	Se cuenta con planes de muestreo	1	Durante la visita técnica se evidencia plan de muestreo
102	Los procesos de produccion y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requeridos para el proceso.	N.A	
103	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	1	
104	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros	0	Durante la visita técnica se evidencia que no se cumple con el cronograma de calibración de los equipos que estaba programada para el mes de Abril del 2022.
105	La planta y/o Bodega tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio	1	Durante la visita técnica se evidencia el instructivo del servicio de tomas de muestra INOQUALAB

TOTAL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
106	La Bodega cuenta con el concepto sanitario o acta de inspeccion con Concepto Favorable - INVIMA	1	Se evidencia acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo, el cuál obtuvo resultado favorable del 100% emitida el día 19-08-2022
107	Cuenta con los registros, permisos o notificacion sanitaria de los productos alimenticios	1	
108	Carpeta por municipio, Institución Educativa y manipulador que contenga: 1. Hojas de vida de personal manipulador de alimentos (Con certificado médico, certificado de manipulación y exámenes de laboratorio) 2. copia de actas de entrega de dotación de uniformes por municipio y establecimiento educativo 3.copia de contratos de personal manipulador por municipio y establecimiento educativo	0	Durante la visita técnica se evidencia que algunos manipuladores de alimentos no cuentan con certificado médico, certificado de manipulación de alimentos, contrato y entrega de dotación. Se deja relacionado como anexo cuáles son los manipuladores que no cuentan con estos soportes).
109	Hojas de vida profesionales ofertados en el proceso de contratación y/o los cambios realizados durante el Contrato.	1	
110	Existen manuales y registros referentes a la Salud y seguridad en el Trabajo	1	

111	Cuenta con registros de entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos	0	Durante la visita técnica se evidencia que algunos de los manipuladores de alimentos no cuentan con con acta de entrega de dotación (Se anexa listado con los manipuladores que no cuentan con dicha acta).		
112	Cuenta con el Plan de contingencias frente a fallas en transporte, ausencia de personal manipulador y desviaciones en calidad y cantidad de materia prima para la ración industrializada, desastres, inundaciones, incendios y casos fortuitos	0	Durante la visita ténica se evidencia que no se cuenta con un plan de contingencia frente a las fallas en transportes y ausencia de personal manipulador.		
113	Cuenta con los soportes de adquisicion y entrega en IE de implementos de aseo	1			
114	Cuenta con Programa de evaluación y seguimiento a proveedores y se llevan registros	0	Durante la visita técnica se evidencia que no se lleva evaluación y seguimiento de proveedores.		
TOTAL VERIFICACION DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	56%
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
115	Los alimentos almacenados corresponden con el ciclo de menús.	1			
116	La compra de alimentos perecederos se hace máximo para cinco (5) días.	1			
117	Se evidencia que remisiones y facturas corresponden a los proveedores presentados en la propuesta	1			
118	Se realiza compra local a través de proveedores regionales o cooperativas (mínimo 20%)	1			
TOTAL COMPRA DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
119	Existe un mecanismo para atender las SPQR de la comunidad. Indique cuál	1			
120	Ha participado de los Comités de Alimentación Escolar a los cuales fue convocado (soportes)	NO			
121	Ha participado en la (s) Mesa (s) Pública (s) a la (s) cual (es) fue convocado (soportes)	NO	Durante la ejecución del contrao no se han realizado mesas pùblicas de las cuales se convoque al UT MCD BCA		
122	Si existen grupos étnicos, cuenta con ciclos de menús diferenciales concertados con las autoridades de los grupos étnicos acorde a con los lineamientos Técnicos - Administrativos del Programa	NA			
TOTAL GESTION SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%

Durante la visita técnica se evidencia que no se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual,el cuál presenta incumplimiento de la resolución 2674 cap 1 número 6.3
Durante la visita técnica se evidencia que algunos manipuladores de alimentos no cuentan con certificado médico, certificado de manipulación de alimentos, contrato y entrega de dotación. Se deja relacionado como anexo cuáles son los manipuladores que no cuentan con dichos certificados.
Durante la visita técnica se evidencia húmedad y desprendimiento de pintura en la pared del área de almacenamiento de R.I.
Durante la visita ténica se evidencia que no se lleva control de entradas y salidas de los productos que están en bodega para las modalidades de R.I y RPS
Se evidencio los conceptos sanitarios favorables de los vehiculos WOL 479, TTT 089 se encuentran vencidos (Esta información está relacionado en el archivo de Excel Relación Noviembre UT MCD BCA 100)
Durante la visita ténica se evidencia que no se cuenta con un plan de contingencia frente a las fallas en transportes y ausencia de personal manipulador.
Durante la visita técnica se evidencia que no se lleva evaluación y seguimiento de proveedores.

Atendido por: ING. JOHAN ALEXANDER LÓPEZ	Firma:	Cargo: Prof. Compr
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: ING. JENNIFFER CASTRILLO PEÑA	Firma:	Cargo: Insp. de Campo
Realizada por: ING. ANDERSON ALIRIO BALLESTEROS RIVERA	Firma: Anderson B.	Cargo: Insp. de campo
Realizada por: ING. JOHANA ROCIO MEJÍA	Firma:	Cargo: Insp. de Campo
Realizada por: ING. KARINA VILLEGAS	Firma:	Cargo: Inspectora Campo
Realizada por: ING. MARIA ALEJANDRA ORTÍZ	Firma:	Cargo: Insp. de Campo

Barrancabermeja 08 de septiembre de 2022.

Ingeniero
ANDERSON BALLESTEROS
Inspector De Campo
Ciudad

Ref. Entrega de dotación.

La empresa **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE – AS DEL VALLE** mediante la presente hace entrega formal y presencial de los elementos de dotación para desarrollar labores de supervisión sujetas al contrato de interventoría N. 5853-22 así:

- 1 sharpie
- 1 lapicero
- 1 borrador
- 1 sacapunta
- 1 sacagrapas
- 1 caja de grapas
- 1 media caja de tapabocas (25 unidades)
- 1 termómetro
- 1 gramera

Los anteriores deben ser restituidos en las mismas condiciones que fueron entregadas al finalizar las ejecuciones laborales a excepción de aquellos que fungen con su uso, por lo que se recomienda dar el debido cuidado garantizando una mayor vida útil de los mismos.

No siendo otro en particular, siendo hoy 08 de septiembre de 2022 se deja constancia de la presente.

Atentamente.

CRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE RIVERA
C.C. 1.113.627.700 de Palmira – Valle
REPRESENTANTE LEGAL
AS DEL VALLE

Anderson Ballesteros

ANDERSON ALIRIO BALLESTEROS
C.C. 1.096.210.217

INSPECTOR DE CAMPO

Elaborado por: Mayra Farlley Diaz Salgado – Interventor
Revisado por: Rodrigo Molano Cuellar – Director de Interventoría
Copia: Archivo interno

Barrancabermeja 08 de septiembre de 2022.

Ingeniero
KARINA VILLEGAS
Inspector De Campo
Ciudad

Ref. Entrega de dotación.

La empresa **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE – AS DEL VALLE** mediante la presente hace entrega formal y presencial de los elementos de dotación para desarrollar labores de supervisión sujetas al contrato de interventoría N. 5853-22 así:

- 1 sharpie
- 1 lapicero
- 1 borrador
- 1 sacapunta
- 1 sacagrapas
- 1 caja de grapas
- 1 media caja de tapabocas (25 unidades)
- 1 termómetro
- 1 gramera

Los anteriores deben ser restituidos en las mismas condiciones que fueron entregadas al finalizar las ejecuciones laborales a excepción de aquellos que fungen con su uso, por lo que se recomienda dar el debido cuidado garantizando una mayor vida útil de los mismos.

No siendo otro en particular, siendo hoy 08 de septiembre de 2022 se deja constancia de la presente.

Atentamente.

CRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE

C.C. 1.113.627.700 de Palmira – Valle
REPRESENTANTE LEGAL
AS DEL VALLE

KARINA VILLEGAS
C.C. 63.536.125 de Bucaramanga

INSPECTOR DE CAMPO

Elaborado por: Mayra Farlley Diaz Salgado – Interventor
Revisado por: Rodrigo Molano Cuellar – Director de Interventoría
Copia: Archivo interno

Barrancabermeja 08 de septiembre de 2022.

Ingeniero
JENNIFER CASTRILLO PEÑA
Inspector De Campo
Ciudad

Ref. Entrega de dotación.

La empresa **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE – AS DEL VALLE** mediante la presente hace entrega formal y presencial de los elementos de dotación para desarrollar labores de supervisión sujetas al contrato de interventoría N. 5853-22 así:

- 1 sharpie
- 1 lapicero
- 1 borrador
- 1 sacapunta
- 1 sacagrapas
- 1 caja de grapas
- 1 media caja de tapabocas (25 unidades)
- 1 termómetro
- 1 gramera

Los anteriores deben ser restituidos en las mismas condiciones que fueron entregadas al finalizar las ejecuciones laborales a excepción de aquellos que fungen con su uso, por lo que se recomienda dar el debido cuidado garantizando una mayor vida útil de los mismos.

No siendo otro en particular, siendo hoy 08 de septiembre de 2022 se deja constancia de la presente.

Atentamente.

CRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE

C.C. 1.113.627.700 de Palmira – Valle
REPRESENTANTE LEGAL
AS DEL VALLE

JENNIFER CASTRILLO PEÑA
C.C. 1.096.224.089

INSPECTOR DE CAMPO

Elaborado por: Mayra Farlley Diaz Salgado – Interventor
Revisado por: Rodrigo Molano Cuellar – Director de Interventoría
Copia: Archivo interno

Barrancabermeja 08 de septiembre de 2022.

Ingeniero
MARIA ALEJANDRA ORTIZ MUÑOZ
Inspector De Campo
Ciudad

Ref. Entrega de dotación.

La empresa **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE – AS DEL VALLE** mediante la presente hace entrega formal y presencial de los elementos de dotación para desarrollar labores de supervisión sujetas al contrato de interventoría N. 5853-22 así:

- 1 sharpie
- 1 lapicero
- 1 borrador
- 1 sacapunta
- 1 sacagrapas
- 1 caja de grapas
- 1 media caja de tapabocas (25 unidades)
- 1 termómetro
- 1 gramera

Los anteriores deben ser restituidos en las mismas condiciones que fueron entregadas al finalizar las ejecuciones laborales a excepción de aquellos que fungen con su uso, por lo que se recomienda dar el debido cuidado garantizando una mayor vida útil de los mismos.

No siendo otro en particular, siendo hoy 08 de septiembre de 2022 se deja constancia de la presente.

Atentamente.

CRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE

C.C. 1.113.627.700 de Palmira – Valle
REPRESENTANTE LEGAL
AS DEL VALLE

MARIA ALEJANDRA ORTIZ MUÑOZ
C.C. 1.065.240.158

INSPECTOR DE CAMPO

Elaborado por: Mayra Farlley Diaz Salgado – Interventor
Revisado por: Rodrigo Molano Cuellar – Director de Interventoría
Copia: Archivo interno

Barrancabermeja 08 de septiembre de 2022.

Ingeniero
JOHANNA ROCIO MEJIA HERNANDEZ
Inspector De Campo
Ciudad

Ref. Entrega de dotación.

La empresa **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE – AS DEL VALLE** mediante la presente hace entrega formal y presencial de los elementos de dotación para desarrollar labores de supervisión sujetas al contrato de interventoría N. 5853-22 así:

- 1 sharpie
- 1 lapicero
- 1 borrador
- 1 sacapunta
- 1 sacagrapas
- 1 caja de grapas
- 1 media caja de tapabocas (25 unidades)
- 1 termómetro
- 1 gramera

Los anteriores deben ser restituidos en las mismas condiciones que fueron entregadas al finalizar las ejecuciones laborales a excepción de aquellos que fungen con su uso, por lo que se recomienda dar el debido cuidado garantizando una mayor vida útil de los mismos.

No siendo otro en particular, siendo hoy 08 de septiembre de 2022 se deja constancia de la presente.

Atentamente.

CRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
C.C. 1.113.627.700 de Palmira – Valle
REPRESENTANTE LEGAL
AS DEL VALLE

JOHANNA ROCIO MEJIA HERNANDEZ
C.C. 1.098.676.138 de Bucaramanga
INSPECTOR DE CAMPO

Elaborado por: Mayra Farlley Diaz Salgado – Interventor
Revisado por: Rodrigo Molano Cuellar – Director de Interventoría
Copia: Archivo interno

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
-RACION INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

OPERADOR: UT MCD BCA 100 | CONTRATO: 4569-22

PLANTA:

FECHA: 10 - NOVIembre - 2022 | BODEGA / OFICINA: Calle 56 # 27 - 24 Barrio Galan

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACION INDUSTRIALIZADA	Avena con leche UHT sabor vainilla - 200ml - lote 748	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena con leche UHT sabor vainilla - 200ml - lote 784	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera - 200ml - lote 776	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	mantecada - 35g - lote 265	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	mantecada - 50g - lote 265	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	mantecada - 65g - lote 265	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	mantecada - 85g - lote 265	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	mantecada - 120g - lote 265	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta casera la huerta - 12g - lote 011122	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta casera la huerta - 25g - lote 011122	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta casera la huerta - 40g - lote 011122	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta casera la huerta - 65g - lote 011122	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta casera la huerta - 80g - lote 011122	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	manzana verde	1	1	1	1	1	1	1	1	NA
	Bebida a base de yogurt UHT - melocoton - 200ml - lote MN90	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Ponque combinado - 35g - lote 269	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Ponque combinado - 50g - lote 269	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON 2 CRITERIOS QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA QUE EL TIEMPO DE COMIDA NO CUMPLE LA CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA.

OBSERVACIONES:
Durante la verificación de los productos se evidencia su buen estado, fecha de vencimiento vigente, empaque y rotulado según la normativa vigente.

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS
Johanna Mejia Hernandez

FIRMA Y CC
Johanna Mejia - 1098696138

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
-RACION INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

OPERADOR: Ut MCO BCA 100 | CONTRATO: 4569 - 22

PLANTA: | BODEGA / OFICINA: Calle 56 # 29-24 Barrio Galan

FECHA: 10 - Noviembre - 2022

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACION INDUSTRIALIZADA	Pongue combinado -65g- lote 269	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pongue combinado -85g-lote 269	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pongue combinado - 100g-lote 269	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo combinado -14g- lote 0309	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo combinado - 25g-lote 0309	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo combinado -30g-lote 0309	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche Saborizada UHT sabor fresa -200ml-lote 769	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan mantequilla -40g-lote 269	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan mantequilla -60g-lote 269	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan mantequilla -70g-lote 269	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan mantequilla -95g-lote 269	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan mantequilla -100g-lote 269	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta casera bahuerta -12 g-lote 011122	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta casera bahuerta -25g-lote 011122	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta casera bahuerta -40g-lote 011122	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta casera bhuerta -65g-lote 011122	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta casera bahuerta -80g-lote 011122	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON 2 CRITERIOS QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA QUE EL TIEMPO DE COMIDA NO CUMPLE LA CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA.

OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS
Johanna Mejia Hernandez

FIRMA Y CC
Johanna Mejia - 1098596138

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
-RACION INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

OPERADOR: UT MD BCA 100
CONTRATO: 4569-22
PLANTA:
BODEGA / OFICINA: Calle 56 # 29-24 Barrio Galan
FECHA: 10- Noviembre- 2022

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0; NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACION INDUSTRIALIZADA	Bocadillo coco guayaba -14g-bte 0910	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo coco guayaba -25g-lote 0910	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo coco guayaba -30g- bte 0910	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena con leche UHT sabor canela -200ml-bte785	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	lengua -40g-bte 62	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	lengua -50g-bte 62	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	lengua -65g- bte 62	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	lengua -85g- bte 62	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	lengua -100g-bte 62	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Granola -20g-bte 305	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Granola -25g-bte 305	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Granola -30g-bte 305	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON 2 CRITERIOS QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA QUE EL TIEMPO DE COMIDA NO CUMPLE LA CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA

OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS
Johanna Mejia Hernandez

FIRMA Y CC
Johanna Mejia 1098676138

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
-RACION INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

OPERADOR: UT PLD BCA 100.
CONTRATO: 4569-22
PLANTA:
FECHA: 15 de Noviembre 2022
BODEGA / OFICINA: Calle 56 # 27-24 B. Colón.

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACION INDUSTRIALIZADA	Galleta Casera 100g Lote: 305.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Casera 70g Lote: 305	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Casera 40g Lote: 305.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Lenguas 50g Lote: 62	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Lenguas 70g Lote: 62.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Lenguas 65g Lote: 62.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Lenguas 120g Lote: 62.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Con Queso 95g Lote: 07/11/2022	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Con Queso 100g Lote: 07/11/2022	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Con Queso 60g Lote: 07/11/2022	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Con Queso 70g Lote: 07/11/2022	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Con Queso 40g Lote: 07/11/2022.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta Con Sabor Zanahoria 50g Lote: A27009.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta Con Sabor Zanahoria 35g Lote: A27009	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta Con Sabor Zanahoria 65g Lote: A27009	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta Con Sabor Zanahoria 120g Lote: A27009	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche Entera Sabor Vainilla 200ml Lote: LV772.	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON 2 CRITERIOS QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA QUE EL TIEMPO DE COMIDA NO CUMPLE LA CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA.

OBSERVACIONES:

Se Verificaron los Productos se evidencian en buen estado, Fecha de vencimiento Vigente.

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS
Jennifer Castillo Pena.

FIRMA Y CC
1'046.224.089.

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
-RACION INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

OPERADOR: UT MCD BCA 100
CONTRATO: 4569-22
PLANTA:
FECHA: 18 /Noviembre/2022
BODEGA / OFICINA: Calle 56 No 27-24 B. Galan

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACION INDUSTRIALIZADA	Avena con leche UHT sabor canela - Pippo - 200 ml - Lote: 785	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galletas con grageas - Buena siembra - 30g - lote: C12009	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Dulce de leche - La sabrosura - 15g - Lote: 0910	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Dulce de leche - la sabrosura - 20g - Lote: 0910	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche saborizada UHT a vainilla - Pippo - Lote: 772 - 200g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galletas grageas - Buena siembra - 30g - Lote: C12009	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Panelita de leche con coco - La sabrosura - 20g - lote: 0609	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Panelita de leche con coco - La sabrosura - 25g - Lote: 0609	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON 2 CRITERIOS QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA QUE EL TIEMPO DE COMIDA NO CUMPLE LA CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA.

OBSERVACIONES: Se realiza verificación de productos de R.I. donde se evidencian empaques y rótulos acordes a la normatividad vigente y óptimas características organolépticas.

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS
María Alejandra Ortiz Moreno.

FIRMA Y CC 1065240158

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

lo tiene todo.
Barrancabermeja

INFORME EJECUTIVO DE INTERVENTORÍA N° 1 AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – DISTRITO DE BARRANCABERMEJA

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 5853-22. OBJETO: Interventoría Técnica, Administrativa, Financiera Y Legal Prestación Del Servicio De Alimentación Escolar A Estudiantes Del Sector Educativo Oficial Del Distrito De Barrancabermeja, Santander.

1. INFORMACIÓN GENERAL INTERVENTORIA

INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO DE INTERVENTORÍA	
TIPOLOGIA CONTRACTUAL	CONSULTORIA
CONTRATANTE	DISTRITO DE BARRANCABERMEJA
NIT	890.201.900-6
CONTRATO NO.	5853-22
OBJETO	INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER.
CONTRATISTA	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.
NIT	901.177.852-7
REPRESENTANTE LEGAL	CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
CEDULA	1.113.627.700 DE PALMIRA - VALLE
TELEFONO	3176770374
DIRECCCION	CARRERA 29 No 31-41 OFICINA 401, PALMIRA-VALLE DEL CAUCA
CUENTA BANCARIA CORRIENTE No	21003936167 BANCO CAJA SOCIAL
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	CIENTO NOVENTA Y CINCO MILLONES DIEZ MIL SIETE PESOS CON OCHENTA Y NUEVE CENTAVOS ($195.010.007,89 COP).
VALOR FINAL DEL CONTRATO	CIENTO CINCUENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL NOVECIENTOS TREINTA Y TRES PESOS MCTE ($156.719.993).
REGIMEN TRIBUTARIO	RÉGIMEN COMÚN
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	27/10/2022
DURACIÓN INICIAL DEL CONTRATO	SESENTA (60) DÍAS HABILES DEL CALENDARIO ESCOLAR DE LA VIGENCIA 2022, SIN EXEDER EL 31 DE DICIEMBRE DE 2022.
DURACIÓN FINAL DEL CONTRATO	CINCUENTA Y UN (51) DIAS CALENDARIO CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO, SIN EXCEDER DEL 31 DE DICIEMBRE DE 2022
REGISTRO PRESUPUESTAL	RP N. 22-10427 DEL 28 DE OCTUBRE DE 2022

	CODIGO: 2.3-22-2201-0700-2201028-2020680810115-83939. VALOR: $195.010.007,89
SOPORTE PRESUPUESTAL	CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL N. 2209103 DEL 6 DE OCTUBRE DE 2022. CODIGO: 2.3-22-2201-0700-2201028-2020680810115-83939. VALOR: $195.010.012
FORMA DE PAGO	A) ACTAS PARCIALES DE ACUERDO CON EL AVANCE DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO REGISTRADO EN ACTAS PARCIALES DEL CONTRATO DE INTERVENTORÍA, INFORMES APROBADOS POR LA SUPERVISIÓN Y ACREDITACIÓN DE PAZ Y SALVO POR CONCEPTO SEGURIDAD SOCIAL, RIEGOS LABORALES Y PARAFISCALES EN EL CASO QUE APLIQUE (ARTÍCULO 50 DE LEY 789 DE 2002, ARTÍCULO 23 DE LA LEY 1150 DE 2007). B) ÚLTIMO PAGO SE REALIZARÁ UNA VEZ SE CUMPLA CON EL REQUISITO DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO PRINCIPAL Y ACTA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO DE INTERVENTORÍA.
SUPERVISOR	MARIBEL BENITEZ PEREA
FECHA DE INICIO:	03 DE NOVIEMBRE DE 2022
FECHA DE TERMINACION INICIAL:	26 DE DICIEMBRE DE 2022 SIN EXCEDER EL 31/12/2022
FECHA DE TERMINACION:	23 DE DICIEMBRE DE 2022.

2. ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO DEL 03 DE NOVIEMBRE AL 02 DE DICIEMBRE DE 2022:

2.1. VISITAS A SEDES EDUCATIVAS ENTREGAS (PERIODO DEL 03 AL 25 NOVIEMBRE DE 2022)

Durante las visitas realizas por el equipo de profesionales de la interventoría a las sedes educativas, se evaluaron los ítems descritos en el formato de visita PDAE-F-017, se tomaron evidencias fotográficas y fueron adjuntadas de acuerdo al instructivo interno de evidencia fotográfica, al finalizar cada semana de entregas se redactó un informe escrito de las visitas realizadas adjuntando los planes de mejora de acuerdo a los hallazgos encontrados durante las visitas a las sedes educativas.

A continuación, se relacionan las sedes educativas visitadas por parte de la interventoría durante el presente periodo, la información suministrada de las sedes educativas es según modalidad y cobertura evaluada:

Cuadro 1: Cronograma visita técnicas realizadas en el periodo comprendido entre el periodo 03 de noviembre al 25 de noviembre del 2022.

CONSOLIDADO VISITA MES NOVIEMBRE					
ZONA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	**SEDE**	**CUPOS ASIGANADOS**	**MODALIDAD/ RACIÓN**	**FECHA DE VISITA**
URBANA	CAMILO TORRES RESTREPO	EDUARDO SANTOS	332	RIJM-RIJT	08 de noviembre de 2022
URBANA	JOHN F KENNEDY	PRINCIPAL	236	RPS/ALMUERZO	08 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUTO TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	PROVIVIENDA	237	RPSJM-RPSJT	08 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUTO TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	SANTA ANA	231	RIJM-RIJT	08 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO	MANUELA BELTRAN	321	RIJM-RIJT	09 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO	MI GRANJITA	325	RIJM-RIJM	09 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR DE COMERCIO	LARA PARADA	115	RPSJM-JT	09 de noviembre de 2022
RURAL	PUEBLO REGAO	QUEMADERO	93	RIJM	10 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCION EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO	MARIA CANO	165	RIJM	10 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DIEGO HERNADEZ DE GALLEGO	PRINCIPAL	386	RPSJM-RPSJT	10 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA	NUEVA GRANADA	387	RIJM-RIJT	10 de noviembre de 2022
RURAL	LOS LAURERLES	CAMPO 38	39	RIJM	10 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE PRUDENCIO PADILLA	CENTRAL INTEGRADA	379	RIJM-JT	11 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA VEINTI SEIS DE MARZO	PRINCIPAL	177	RPSJM - RPSJT	11 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CRISTO REY	PRINCIPAL	288	RPS-ALMUERZO	11 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR DE INDUSTRIAL	PRINCIPAL	553	RIJM-JT	11 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL CASTILLO	CINCUNTENARIO	160	RPS JM-JT	11 de noviembre de 2022
RURAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA FORTUNA	LA GLORIA	20	RIJM	15 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUTO TECNICO EN COMUNICACIONES	BUENOS AIRES	92	RIJM-JT	15 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA VEINTI SEIS DE MARZO	LA ESPERANZA	190	RIJM	15 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO SUPERIOR COMERCIO	BELEN	194	RIJM-JT	15 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA	PRINCIPAL	428	RPS-ALMUERZO	16 de noviembre de 2022
URBANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	FE Y ALEGRIA	429	RIJM	16 de noviembre de 2022
URBANA	CENTRO EDUCATIVO JHON F KENNEDY	PRIMERO DE MAYO	398	RIJM-RIJT	16 de noviembre de 2022
RURAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS LAURELES	CAMPO 45	39	RIJM	16 de noviembre de 2022
RURAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS LAURELES	LA FLOREST	129	RIJM	16 de noviembre de 2022

RURAL	INSTITUCION EDUCATIVA PUEBLO REGAO	CAMPO 16	170	RPSJM	21 de noviembre de 2022
RURAL	INSTITUCION EDUCATIVA PUEBLO REGAO	CAMPO 23	241	RPSJM-RPSJT	21 de noviembre de 2022
RURAL	INSTITUCION EDUCATIVA PUEBLO REGAO	PRINCIPAL	176	RPSJM	21 de noviembre de 2022

Cuadro 2: Total de visitas realizadas en modalidad alimentos ración industrializada (RI) y ración preparada en sitio (RPS ALMUERZO – RPSJM/ JT).

TOTAL, SEDES EDUCATIVAS VISITADAS MES DE NOVIEMBRE	
URBANAS	20
RURALES	9
TOTAL	**29**

Cuadro 3: Total de visitas según la modalidad alimentos ración industrializada (RI) y ración preparada en sitio (RPS-ALMUERZO/ RPSJM-JT) y zona (Urbana – Rural).

VISITAS POR MODALIDAD		
URBANAS	RPS-ALMUERZO	3
	RPSJM - RPSJT	5
	RIJM - RIJT	12
RURALES	RPS-ALMUERZO	0
	RPSJM - RPSJT	5
	RIJM - RIJT	4
TOTAL		**29**

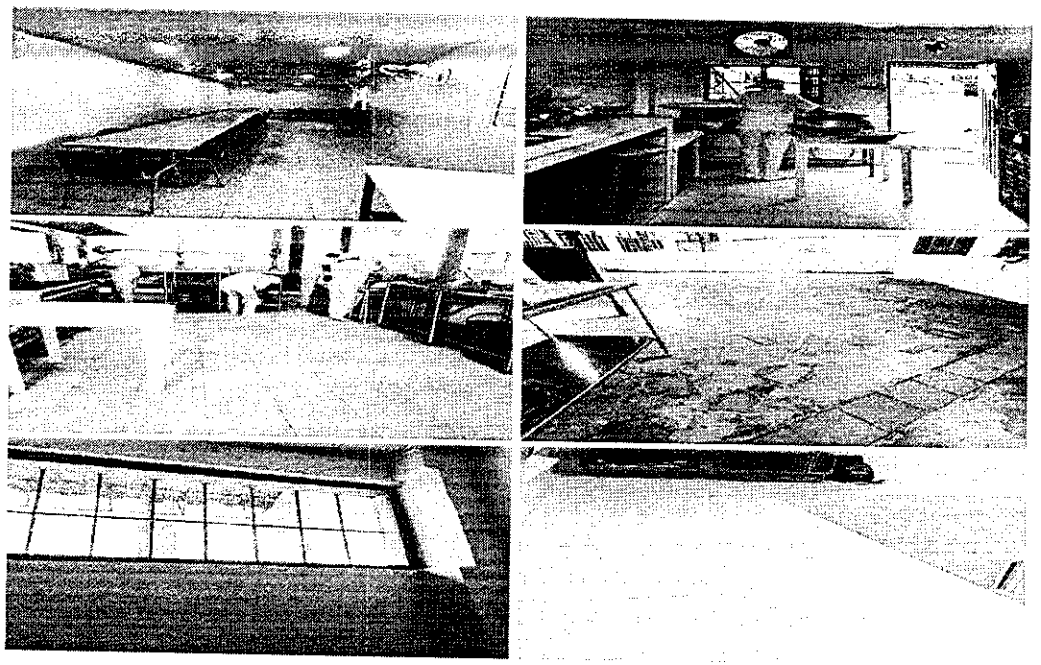
2.2. DESCRIPCION GENERALIZADA VISITAS A SEDES EDUCATIVAS.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

La entrega de los alimentos diarios correspondientes al ciclo menú aprobados por la entidad territorial competente ETC para las modalidades complemento alimentario jornada mañana preparado en sitio, complemento alimentario jornada tarde preparado en sitio, almuerzo preparado en sitio en las instituciones educativas se realizó en el comedor estudiantil, en el caso de la entrega de complemento alimentario ración industrializada en sedes que no cuentan con comedor escolar se recomienda la adecuación de un lugar aulas, o espacio abierto cubierto con techo esto como una medida provisional para realizar el almacenamiento de los alimentos, allí se pudo verificar las condiciones físicas y sanitarias de las instalaciones (área de almacenamiento de los productos, área de distribución, área de almacenamiento de insumos de aseo, instalaciones sanitarias y áreas de espera) se pudo evidenciar de forma general que están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección de igual manera cumplen con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. El área que se dispuso como área de distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas cumple con las condiciones higiénicas sanitarias, los techos evitan la acumulación de suciedad, condensación formación de hongos y mohos, los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Durante la jornada se evidenciaron letreros alusivos a la aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), ubicados estratégicamente en las instalaciones del comedor escolar.

Se dispone de un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, ubicado adecuadamente y protegido. Se evidenció la dotación de elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) e instalaciones sanitarias en buen estado.

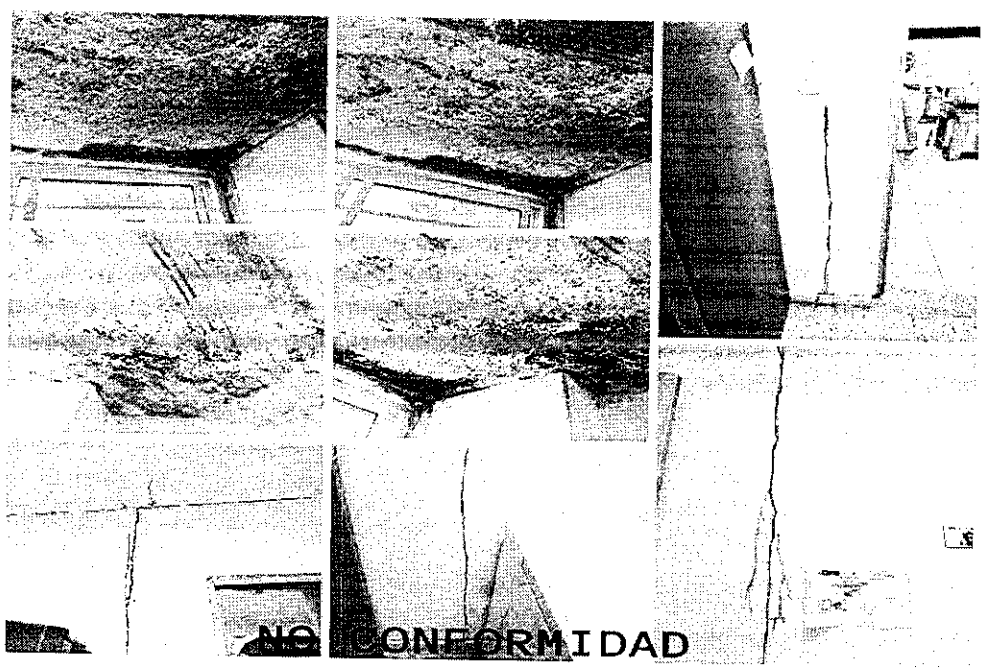
Figura 1. Evidencias fotográficas de instalaciones físicas y sanitarias



A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las visitas de campo:

- Durante la visita técnica se evidenció presencia plaga de comején en el techo del área de almacenamiento. (I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal).
- Durante la visita técnica se observa en el área de almacenamiento manchas en el techo causadas por humedad. (I.E John F Kennedy – Primero de mayo).
- Durante la visita técnica se evidencio humedad en las paredes ubicadas en la parte superior del comedor escolar. (I.E Diego Hernández de Gallego – Principal).
- Durante la visita técnica se evidencia que las ventanas tanto de la cocina/área de proceso, como del comedor escolar no cuentan con malla anti-insecto como lo indica la normatividad vigente. (I.E John F Kennedy – Principal, Primero de Mayo, I.E Pueblo Regao – Quemadero, I.E Veintiséis de Marzo – Principal,

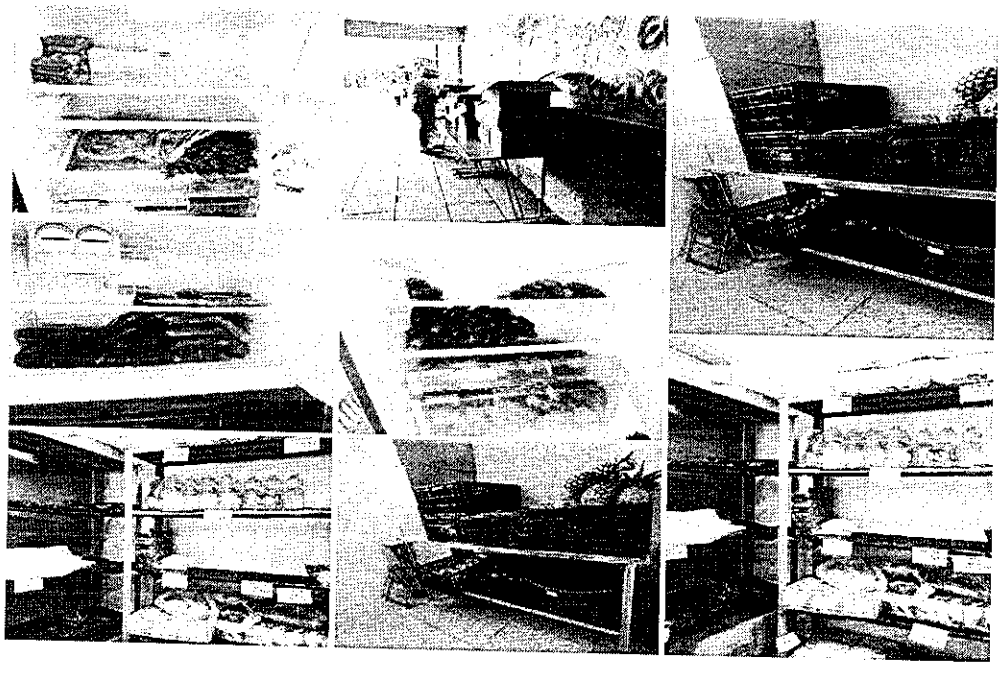
Figura 2. Evidencia fotográfica de no conformidades de instalaciones físicas y sanitarias.



2.3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

El almacenamiento de los productos terminados se realiza ordenadamente sobre estibas en sus empaques secundarios y canastillas, limpias y en buen estado lo cual permita la inspección, limpieza si es necesario.
Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan ningún tipo de contaminación y son aptos para el consumo, del mismo modo se observa que los productos se encontraban empacados y rotulados, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.
Las materias primas son almacenadas con su respectiva rotulación permitiendo una adecuada rotación (PEPS) de materias primas según la programación de ciclo de menú de manera semanal, evitando deterioro o vencimiento de las mismas.

Figura 3. Evidencias fotográficas de almacenamiento de alimentos sedes educativas.



A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las visitas de campo:

- Durante la visita técnica se evidenció que el kárdex se maneja de forma semanal y digital, cabe resaltar que el kárdex se debe manejar de forma diariamente. (I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Provivienda, I.E Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos, I.E John F Kennedy – Principal, Primero de Mayo, I.E Diego Hernández de Gallego – Principal, I.E Normal Cristo Rey – Principal, I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal, Fe y Alegría, I.E Pueblo Regao – Principal, Campo 16).
- Durante la visita técnica se evidencia que la sede carece de control y registro de temperatura de los alimentos refrigerados a la temperatura entre 2°C a 4°C (I.E Camilo Torres Restrepo – Manuela Beltrán, I.E Veintiséis de Marzo – Principal, La Esperanza, I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Fe y Alegría).
- Durante la visita técnica no se evidencia registro de temperatura de los alimentos congelados a la temperatura de 18°C y no se llevan registros se realiza a la temperatura entre 2°C a 4°C (I.E Veintiséis de Marzo – Principal).

2.4. CONDICIONES DE PREPARACIÓN.

Las frutas son lavadas y desinfectadas con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecida en el plan de saneamiento del operador, en este programa se establece que las frutas son seleccionadas, lavadas con abundante agua y desinfectadas con ácido per acético al 15% volumen de concentración y el método de aplicación es por aspersión.

Figura 4. Evidencia fotográfica del proceso de desinfección en frutas.



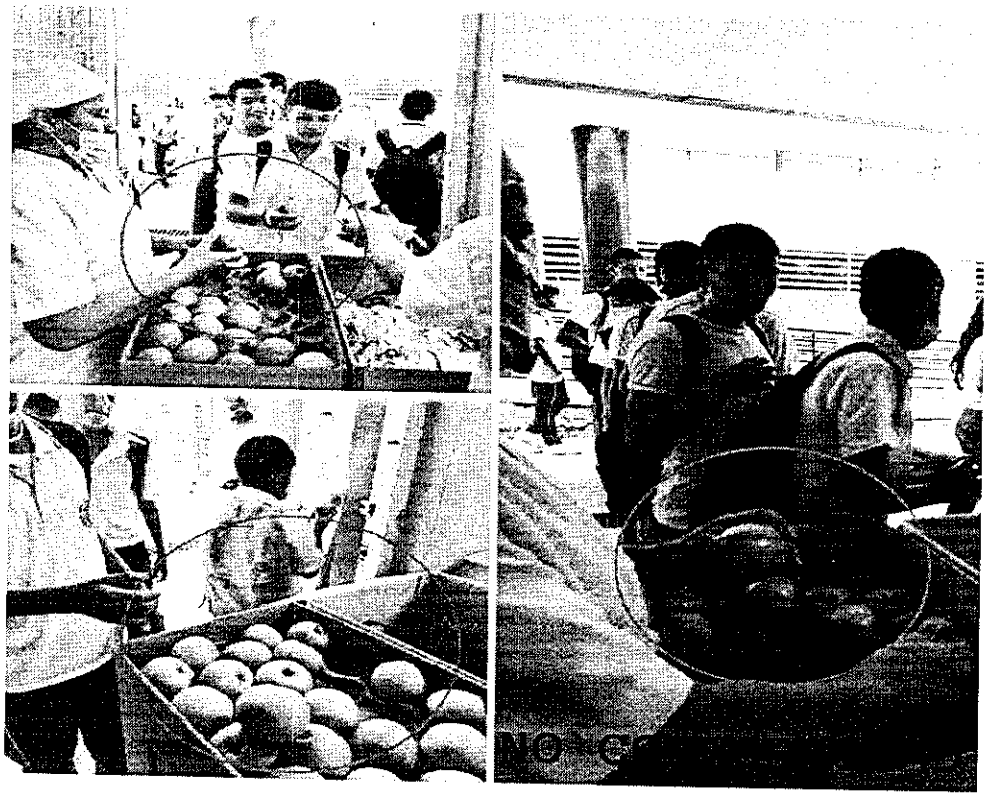
A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las visitas de campo:

- Durante la visita técnica no se evidencia lavado y desinfección de fruta (Manzana). (I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Principal).

- Durante la visita técnica se evidenció que no se lleva registro y control de temperatura durante la preparación de los alimentos. (I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Provivienda, I.E John F Kennedy - Principal, I.E Veintiséis de Marzo – Principal, I.E Pueblo Regao – Principal).

- Durante la visita técnica se evidenció que no se lleva registro y control de temperatura durante la preparación de los alimentos a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C. (I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Provivienda, I.E John F Kennedy – Principal, I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – Lara Parada, I.E Veintiséis de Marzo – Principal, I.E Pueblo Regao – Principal).

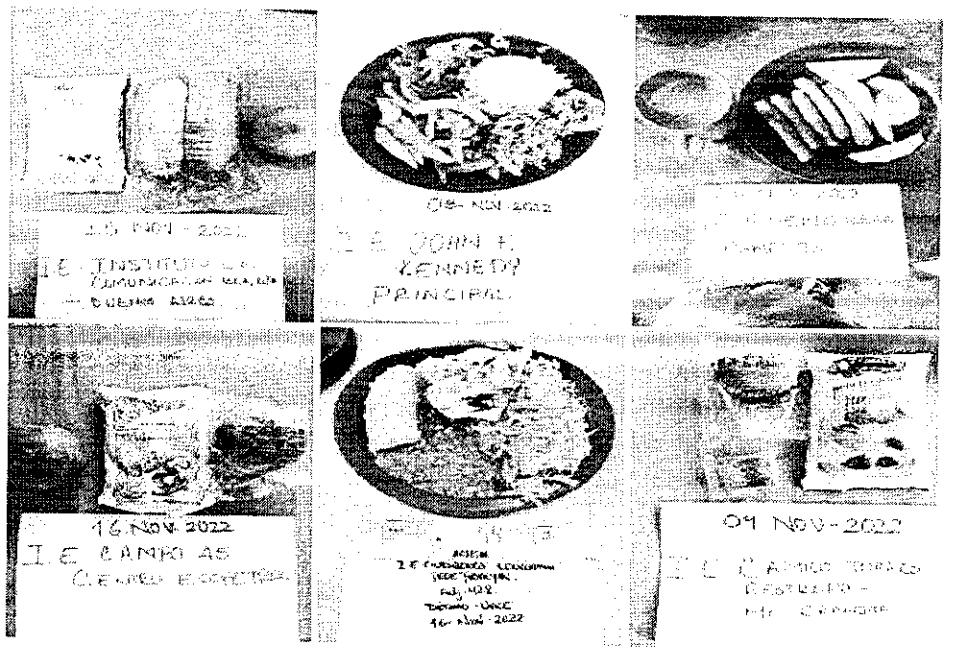
Figura 5. Evidencia fotográfica de las no conformidades de las condiciones de preparación.



2.5. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC complemento alimentario jornada mañana preparado en sitio – complemento alimentario jornada tarde preparado en sitios – complemento alimentario preparado en sitio – complemento alimentario jornada mañana ración industrializada – complemento alimentario jornada tarde ración industrializada.

Figura 6. Evidencias fotográficas Cumplimiento de menús – gramajes.



A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las vistas de campo:

- Durante la visita técnica no se observa publicado el menú aprobado por la ETC. (I.E Pueblo Regao – Principal).
- Durante la visita técnica se observa intercambio de menú no autorizado (se entrega el menú No. 13 por el menú No. 10). (I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – Lara parada).
- Durante la visita técnica se evidencia que el menú programado era el No. 15 y se hace entrega de menú No. 14, dicho intercambio se efectuó sin soporte de la previa autorización por parte de la ETC. (I.E Camilo Torres Restrepo – María Cano, I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Nueva Granada, I.E Los Laureles – Campo 38, I.E CASD José Prudencio Padilla –
- Central Integrada).

Durante las visitas técnicas realizadas por el equipo de interventoría se evidenciaron los siguientes menús:

SEMANA 1

- **08 de noviembre**

RI MENÚ No 12: Avena UHT, Mantecada y Manzana.
RPS MENÚ No 12: Avena con leche, deditos de harina de maíz y piña.
RPS – ALMUERZO MENÚ No 8: Pollo desmechado, Arroz con habichuela, Papa a la francesa y Ensalada rodajas de tomate y cebolla.
RI MENÚ No 8: Avena UHT sabor a Vainilla, Mantecada y Manzana.

- **09 de noviembre**

RPS MENÚ No 13: Juego de Guayaba con leche, Huevos Revueltos y Tajadas maduras.
RI MENÚ No 13: Yogurt sabor a melocotón, Ponqué combinado y Bocadillo combinado.

- **10 de noviembre**

RI MENÚ No 15: Avena UHT canela, Lengua y Granola.

RPS MENÚ No 13: Huevo revuelto, Tajadas de Maduro y Juego de Guayaba con Leche.

- **11 de noviembre**

RPS MENÚ No 15: Jugo de mora con Leche, Pollo en salsa de tomate y Tajadas maduras.
RPS MENÚ No 15: Juego de mora con leche, Albóndigas de carne de res y Arroz blanco.
RI MENÚ Sin Especificar: Pan Blanco. Leche entera sabor a Fresa y Manzana Verde.
RPS – ALMUERZO MENÚ No 15: Carne de cerdo bistec, Arvejas guisadas, Arroz blanco, Frita de trigo, Rodajas de tomate y Juego de piña en agua.
RI MENÚ No 14: Leche entera UHT con sabor a fresa, Galleta casera y Bocadillo de Guayaba.

SEMANA 2

- **15 de noviembre**

RI MENÚ No 17: Leche entera UHT, Pan de Mantequilla y Durazno.

- **16 de noviembre**

RPS MENÚ No 18: Jugo de Fresa con leche, Carne de Cerdo y Tajada de plátano.

RPS – ALMUERZO MENÚ No 18: Carne de cerdo a la plancha, Lentejas Guisadas, Arroz al pimentón, Maduro acaramelado, Zanahoria rallada y Jugo de curuba con leche.

RI MENÚ No 18: Leche sabor a Vainilla, Torta de zanahoria y Mandarina.

RI MENÚ No 17: Leche entera UHT larga vida, Pan de queso y Durazno.

SEMANA 3

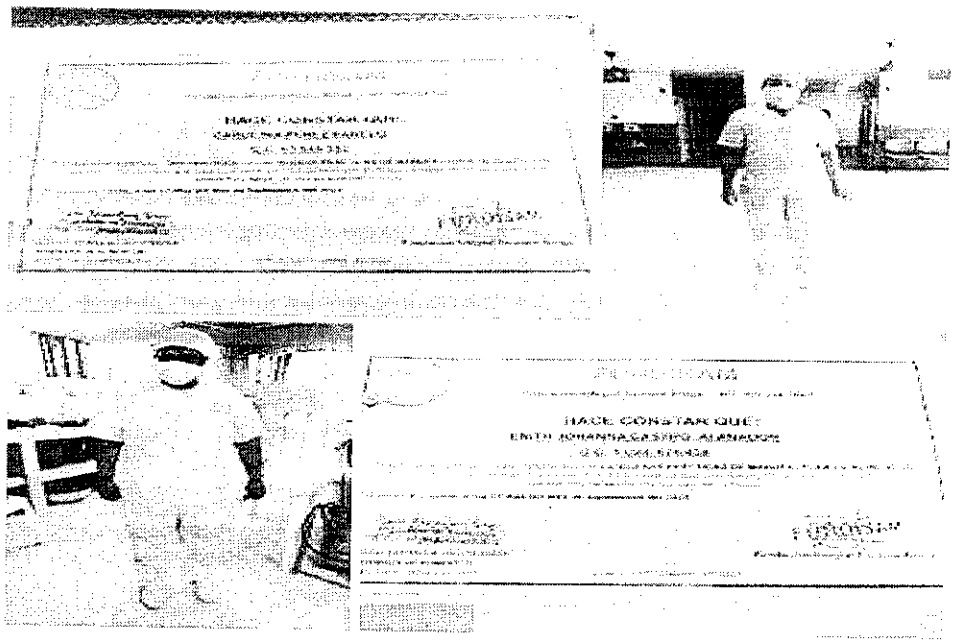
- **21 de noviembre**

RPS MENÚ No 1: Avena Con Leche, Deditos de Harina de Maíz y mango.

2.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Durante la inspección del cumplimiento de requisitos sanitarios aplicados para el personal manipulador de alimentos, establecido en la resolución 2674 de 2013 Cap. III, se verifica la dotación completa y en buen estado de los manipuladores de alimentos, que sea de color blanco, limpia y de acorde a las especificaciones de la normatividad legal vigente, tanto para la modalidad de preparado en sitio como de ración industrializada, así mismo se observó que la presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).

Figura 7. Evidencia fotográfica de los manipuladores de alimentos.



A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las vistas de campo:

- Se evidencia que la manipuladora Heidy Jiménez con C.C. 1096214830 presentaba uñas con esmalte (transparente), adicional a eso no cuenta con calzado adecuado a la actividad desarrollada (portaba tenis de material permeable) acorde a lo estipulado en la Res. 2674/2013 Art. 14, Inciso 2 y en la Res. 29452/2017 ítem 4.3.3.1. (Institución educativa Camilo Torres sede Eduardo Santos).

Figura 8. Evidencia fotográfica del personal manipulador portando la dotación incompleta.



Adicionalmente, se verificó las certificaciones médicas en la hoja de vida del personal manipulador encargado de la entrega de las raciones alimentarias con concepto apto para manipular alimentos, no mayor a un año, su acreditación en formación de educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos no mayor a un año y, registro de asistencia a capacitación efectuada por el operador.

- Durante la revisión documental en visita técnica a la Institución educativa Camilo Torres sede Eduardo Santos, Manuela Beltrán y la Institución educativa Pueblo Regado sede Quemadero, se evidencio el formato correspondiente al plan de capacitación desactualizado, sin registro de asistencia a capacitaciones en el mes de octubre.

Por último, se evidencia que la cantidad de manipuladores de alimentos encontrados en las sedes educativas obedece lo establecido en la resolución vigente No 29452 de 2017, cabe mencionar que los complementos alimentarios son entregados en dos tipos de jornada: mañana y tarde en el horario establecido.

- Durante la visita a la Institución Educativa Jhon F. Kennedy sede Principal, se evidencio el incumplimiento de manipuladoras de alimentos no cumplen con la cantidad de manipuladoras de alimentos de acuerdo con la establecido por la resolución N° 29452 del 2 de octubre de 2017 se observó laborando 2 manipuladoras cuando deberían estar laborando 4.

2.7. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: Durante las visitas técnicas a las sedes educativas se evidencia los programas de limpieza y desinfección para cada una de ellas, con procedimientos escritos y registro de las actividades.

Igualmente, se evidencia la utilización de productos de limpieza y desinfección, los cuales, cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación) y son almacenados en sitios ventilados, identificados, protegidos, y se encuentran debidamente rotulados y organizados.

Se evidencia que las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.

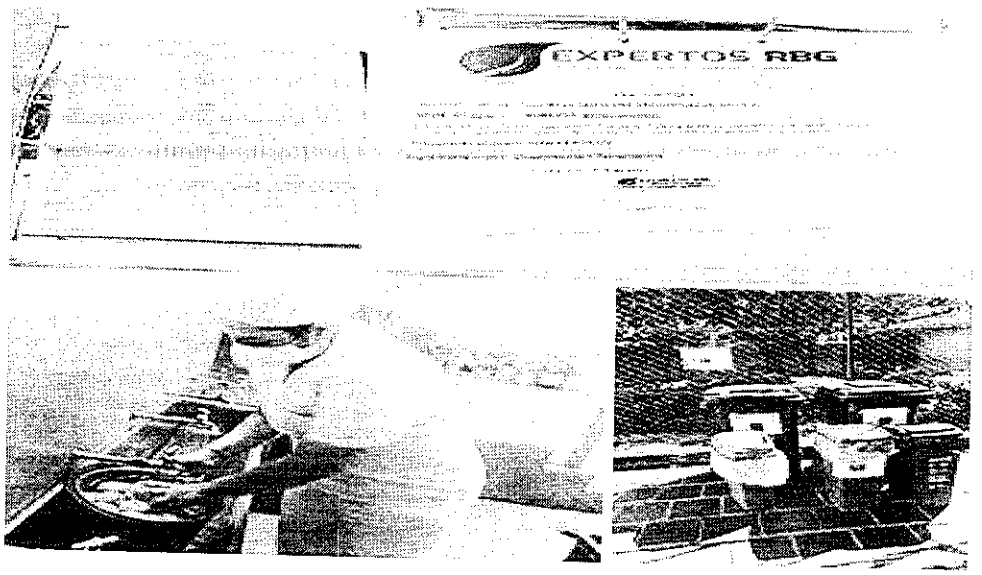
ABASTECIMIENTO DE AGUA: Durante las visitas técnicas a las sedes educativas en área urbana y rural se evidencia que, en su mayoría, el abastecimiento de agua se recibe de la red de acueducto municipal, y que el uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garantizan su inocuidad.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS: Se evidencia dentro del plan de saneamiento el debido programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, y se aplica separación en el sitio, que las sedes educativas cuentan con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje, en consecuencia se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES): Durante la inspección de sedes educativas adscritas al PAE se evidencia la presencia del programa de manejo integrado de plagas, con procedimientos escritos y registros de las actividades preventivas o correctivas ejecutadas, con aplicación de métodos de control acorde a las especificaciones determinadas para el operador, dichos

controles están a cargo de PALMERA JUNIOR, se evidencian soportes físicos de las visitas, fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos utilizados.

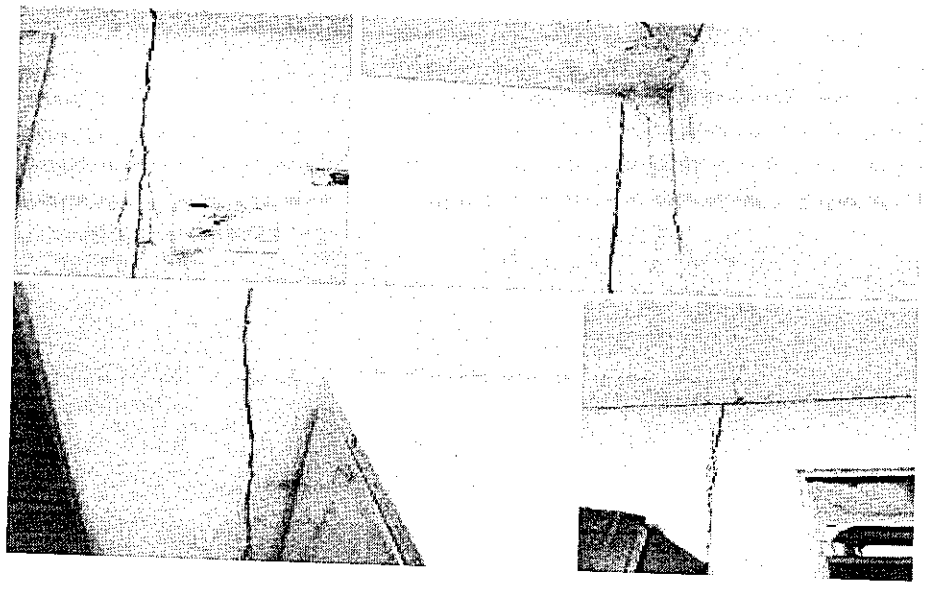
Figura 9. Evidencia fotográfica de implementacion del plan de saneamiento.



A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las vistas de campo:

- Durante la visita técnica a la Institución educativa Pueblo Regao sede Quemadero no se evidencio ejecución de la verificación de pH y Cloro del agua para consumo humano según exigencias de la normatividad vigente.
- Durante la visita técnica a la I.E. Técnico Industrial sede Principal, no se evidencio el lavado y desinfección de frutas (Manzana).
- Durante la visita técnica a la Institución educativa Técnico Industrial sede Principal no se evidenció tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua para limpieza y desinfección.
- Durante la visita técnica a la Institución Educativa Ciudadela Educativa sede Principal, se evidenció que existe presencia de plaga de comején.

Figura 10. Evidencia fotográfica de no conformidades del plan de saneamiento.



2.8. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Para la entrega de las raciones industrializadas y materias primas para preparado en sitio, se efectúa la inspección de los vehículos contratados para el transporte de los alimentos, donde se evidencian los documentos (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito - SOAT, tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplica) de los vehículos, FURGÓN marca Chevrolet, de placas GQV - 201, modelo 2022, FURGÓN marca Chevrolet, de placas SRS365, modelo 2017, FURGÓN marca Chevrolet, de placas WOL 479, modelo 2022, FURGÓN marca Chevrolet, de placas JVM577, CHANA FURGÓN, de placas TTT 089, FURGÓN de placas GQV 227, todos estos vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior de forma clara y visible la leyenda **"transporte de Alimentos"** y son utilizados exclusivamente para ello.

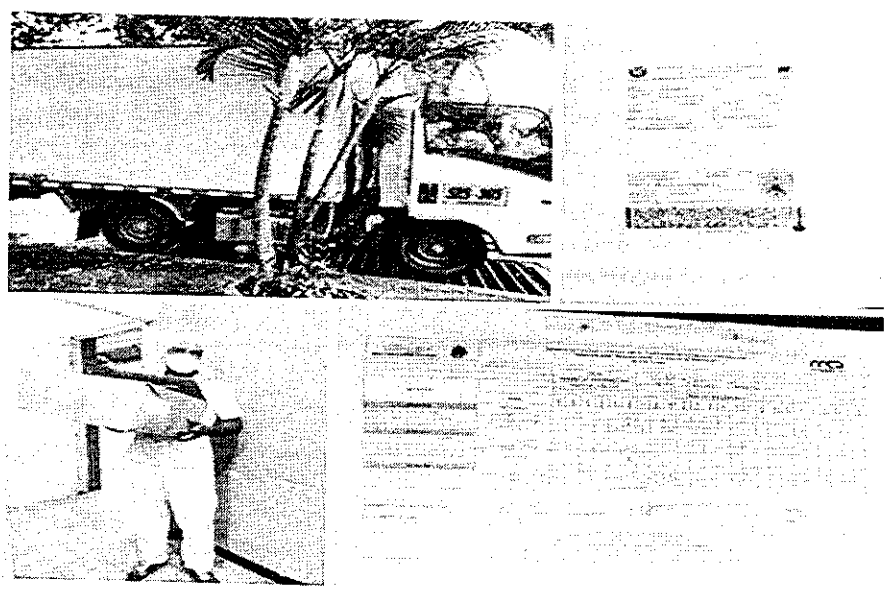
De igual manera, se evidencia que los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias de los vehículos en un porcentaje del 100%.

Se hizo verificación de la documentación pertinente al personal transportador quienes cuentan con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.

Se evidencia que los vehículos transportadores no almacenan los alimentos directamente sobre el piso, haciendo uso de canastillas plásticas para esta actividad, las cuales, se encuentran debidamente lavadas, desinfectadas y son ubicadas sobre estibas con el fin de aislar cualquier contacto del alimento con el piso.

- Durante la visita a la Institución Educativa de Telecomunicaciones sede Buenos Aires se observó que el vehículo transportador con placas SRS -365 no cuentan con la carpeta actualizada, el personal transportador no cuenta con certificación de manipulación de alimentos y dotación completa portando (tenis deportivos) incumpliendo la normatividad vigente.

Figura 11. Evidencia fotográfica de la no conformidad de las condiciones de transporte.

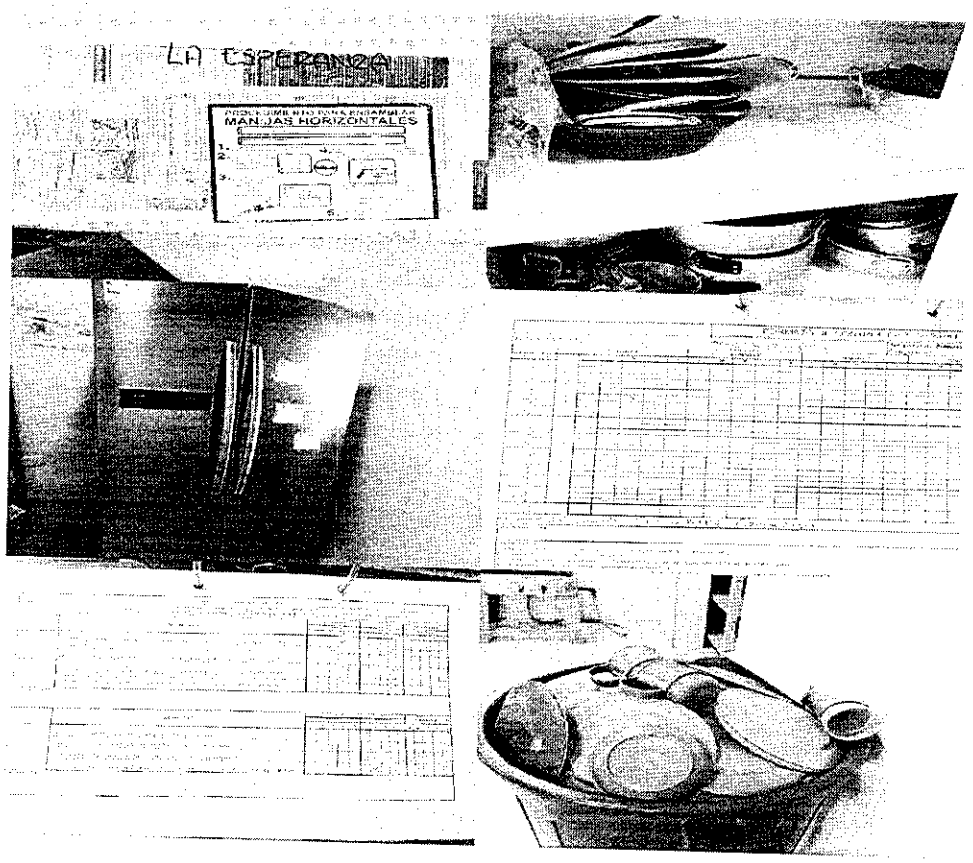


2.9. EQUIPOS Y UTENSILIOS

Durante la inspección ejecutada a las sedes educativas, se evidencian que los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección, asimismo, el menaje donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son suficientes para atender a la totalidad de beneficiarios, de material lavable y fácil desinfección, dando cumplimiento a la Res. 2674/2017 Art. 9, inciso 1.

Adicionalmente, los equipos usados para almacenamiento en frío (neveras y congeladores) disponen de sus respectivos manuales, registros de mantenimiento preventivo y correctivo, así como de hoja de vida de los equipos, de igual forma, acorde a lo establecido en la Res. 2674/2017 Art. 10, inciso 3, cuentan con un control de temperatura (termómetro) y registro de temperaturas para comprobar sus adecuadas condiciones de funcionamiento para mantener las temperaturas de refrigeración o congelación requeridas.

Figura 12. Evidencia fotográfica de equipos y utensilios.



Por otra parte, se presentan las siguientes no conformidades reportadas en las visitas de campo a las Instituciones educativas:

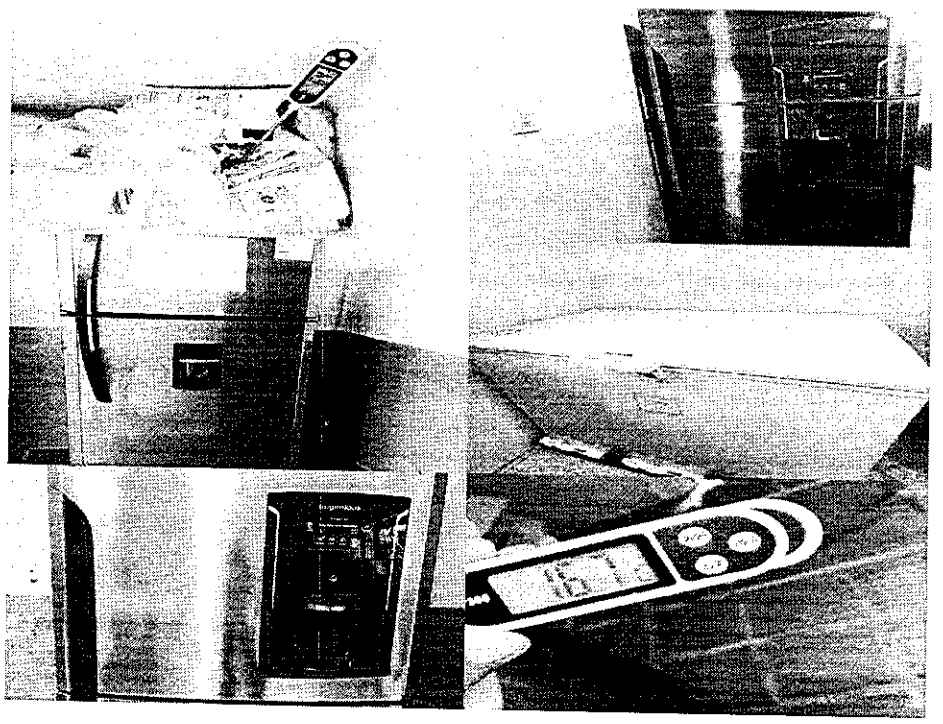
- Durante la visita técnica, no se evidencia el cumplimiento de los requisitos establecidos en la norma referente a los equipos (neveras y congeladores) usados para el almacenamiento en frío de alimentos, esto es, manuales, hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables y registros del servicio de mantenimiento preventivo y correctivo, en las siguientes Instituciones educativas:

- I.E. John F. Kennedy – Sede Principal, Primero de Mayo.
- I.E. Veintiséis De Marzo – Sedes: Principal.
- I.E. Mpal. Camilo Torres Restrepo – Sedes: Manuela Beltrán, Eduardo Santos.
- I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Sede Fe y Alegría.
- I.E. Los Laureles – Sedes: Campo 45.
- I.E. Pueblo Regao – Sede Principal.

  - A lo largo de las visitas técnicas de inspección se evidencia que, en las siguientes sedes educativas, las neveras y congeladores carecen de control y registro de temperatura (Res. 2674/2013 Art. 10 inciso 3):

- I.E. John F. Kennedy – Sede Principal, Primero de Mayo.
- I.E. Veintiséis De Marzo – Sedes: La Esperanza.
- I.E. Mpal. Camilo Torres Restrepo – Sedes: Manuela Beltrán, Eduardo Santos.
- I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Sede Fe y Alegría.
- I.E. Los Laureles – Sedes: Campo 45.

Figura 13. Evidencia fotográfica de no conformidades de equipos y utensilios.

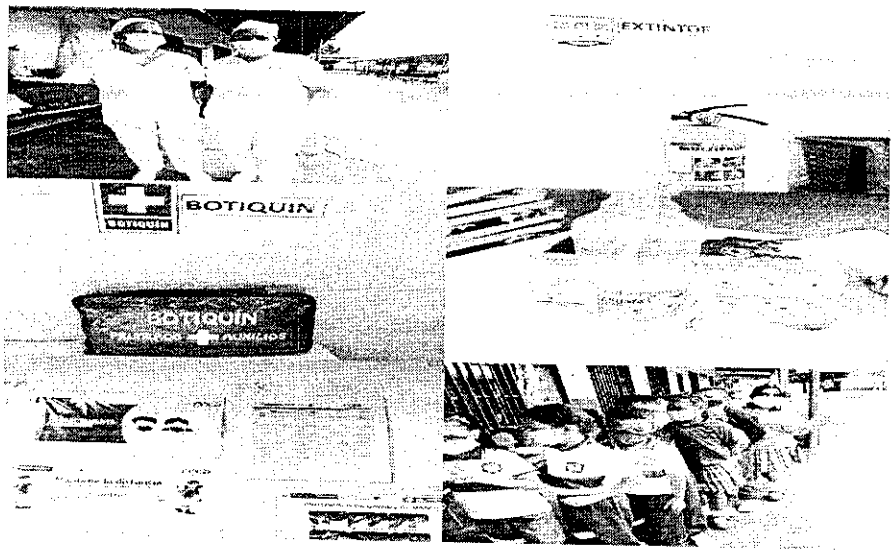


2.10. SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

En el marco del cumplimiento de especificaciones técnicas se evidencia se evidencia durante la inspección a las instituciones educativas que se atienden las recomendaciones generales para la contención de COVID – 19, promoviendo el auto cuidado, con uso adecuado de tapabocas, lavado frecuente y correcto de manos y publicando señalización de dichas medidas en lugares visibles (protocolo de lavado de manos, uso de elementos de protección personal y distanciamiento físico mínimo de un metro), también, se cuenta con solución desinfectante (alcohol glicerina al 60% máximo 95%) tanto para colaboradores, como para los beneficiarios del programa.
En el mismo orden, se observa que el personal manipulador porta correctamente los elementos de protección personal para prevenir el contagio de COVID-19 (uso de protección naso bucal), cuentan con insumos como jabón líquido neutro y toalla

de papel de un solo uso, en cantidad suficientes para un correcto lavado de manos, se evidencia extintor de incendios con fechas de recarga vigentes y botiquín de primeros auxilios para la atender emergencias que se puedan presentar durante la jornada de entregas.

Figura 14. Evidencia fotográfica del Sistema de Gestión de Seguridad en el Trabajo.

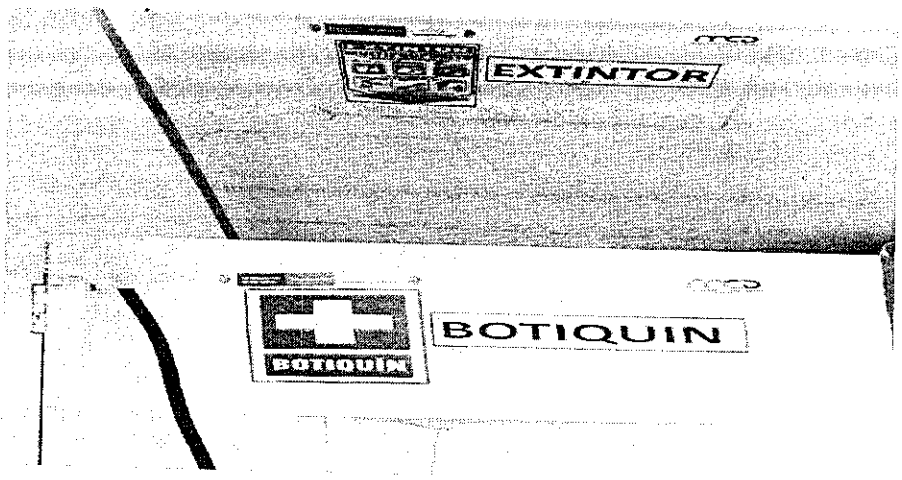


A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las visitas de campo a las Instituciones educativas:

- No se evidencia el cumplimiento de medidas de bioseguridad como la existencia de extintor de incendios y botiquín de primeros en las siguientes instituciones educativas:

- I.E. Mpal. Camilo Torres Restrepo – Sedes: Eduardo Santos, Mi granjita.
- I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Sede Nueva Granada.
- I.E. Los Laureles – Sedes: Campo 38, La Forest.
- I.E. Técnico Superior Industrial – Sedes: Santa Ana, Principal,
- I.E. CASD José Prudencio Padilla – Sede Central Integrada.
- I.E. Técnico Superior De Comercio – Sedes: Belén.
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Sedes: La Gloria.

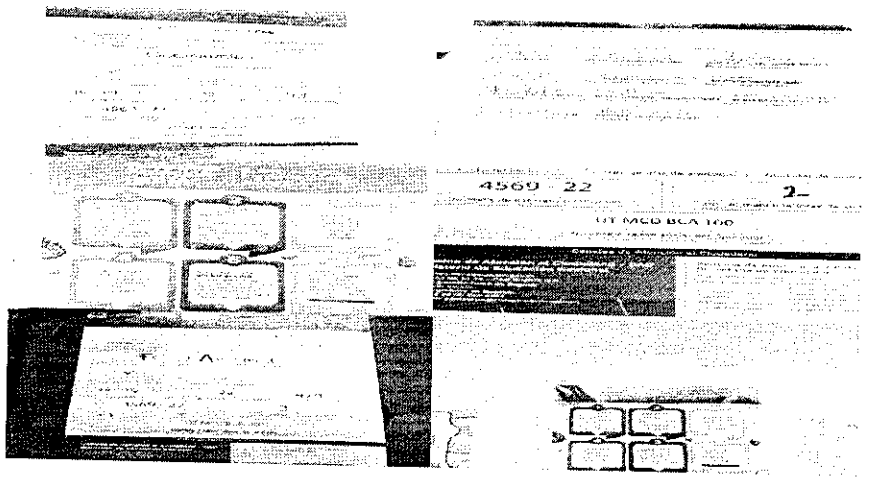
Figura 15. Evidencia fotográfica de no conformidades del Sistema de Gestión de Seguridad en el Trabajo.



2.11. GESTIÓN SOCIAL

Durante el recorrido de inspección se evidencia que las fichas técnicas de información del PAE se encuentran publicadas en áreas visibles del comedor escolar o de distribución de raciones, las cuales cuentan con la siguiente información: fecha, numero de contrato, número total de cupos adjudicados, nombre de la institución, sede, especificación del complemento y jornadas de entrega; de igual manera, el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR. Adicionalmente, se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.

Figura 16. Evidencia fotográfica de fichas técnicas de información del PAE.

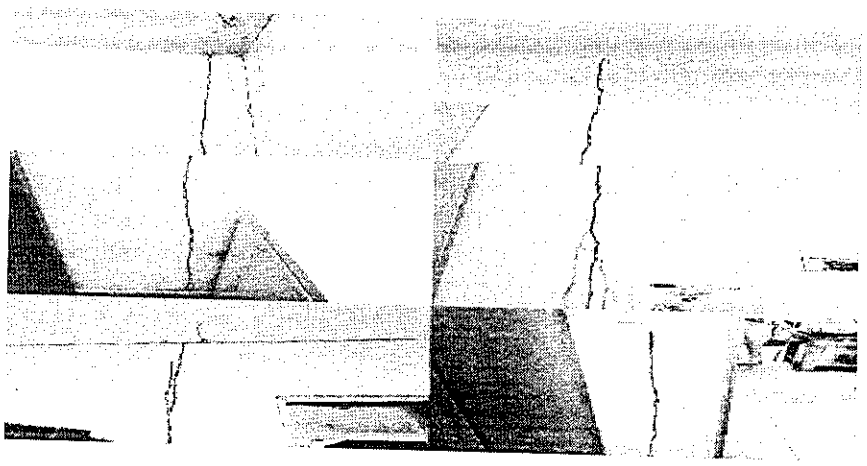


2.13. CASOS DE ATENCIÓN PRIORITARIA

En el transcurso de las visitas técnicas de interventoría en las sedes educativas durante el periodo comprendido entre el 03 de noviembre al 02 de diciembre del año en curso, con modalidad de Ración Preparada en Sitio (RPS) se evidencia el siguiente caso de atención prioritaria:

- **I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Sede Principal:** El día 16 de noviembre de 2022, durante la visita de campo a la institución educativa, la cual cuenta con 428 adjudicados/beneficiarios de ración preparada en sitio tipo almuerzo, el equipo técnico de interventoría evidencia inadecuadas condiciones de almacenamiento por la existencia de plaga (comején) en el área de almacenamiento de alimentos, lo que, a su vez, representa alto riesgo de contaminación.

Figura 17. Evidencia CAP - I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Sede Principal.



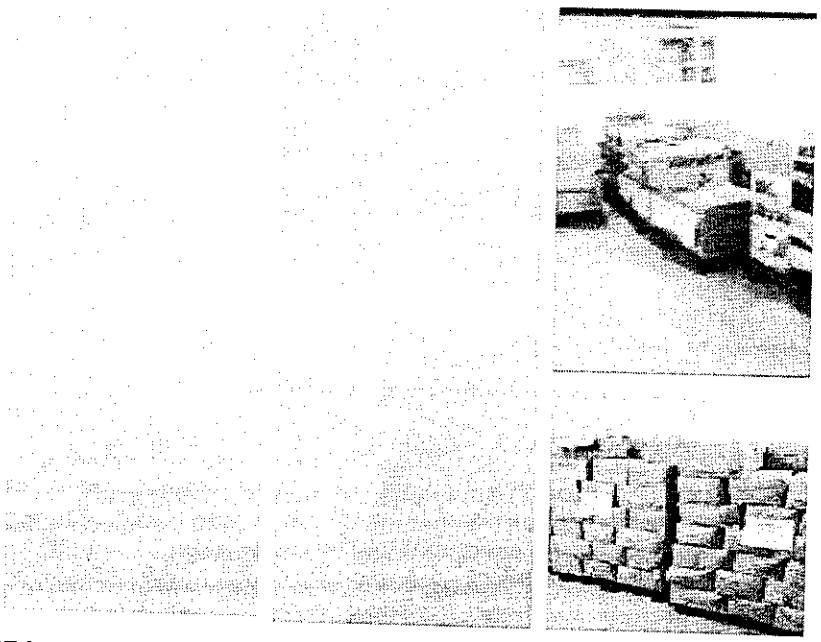
2.14. VISITA DE VERIFICACIÓN EJECUCIÓN SEDE ADMINISTRATIVA y BODEGA – 18 DE NOVIEMBRE DE 2022

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIA
Durante la visita técnica y administrativa a la bodega del operador UT MCD BCA 100 ubicada Las Camelias Sector Industrial se evidencia su ubicación lejos de focos de insalubridad o contaminación y, sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento.

Seguidamente, se observa que la edificación y el funcionamiento de la Bodega no ponen en riesgo la salud y bienestar de la comunidad; está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de productos) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones susceptibles de ser contaminadas, todas claramente señalizadas, evitando la contaminación cruzada y construidas de manera que se facilitan las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.

NO CONFORMIDAD: Durante la visita técnica se observa que el hallazgo de la visita anterior (humedad en área de almacenamiento de RI) fue subsanado. Sin embargo se observa humedad en parte inferior de pared en área de almacenamiento de materias primas correspondientes a RPS. Lo que incumple el ítem 2.1 de la Resolución 2674 ítem 2.1.

Figura 18. Evidencias fotográficas instalaciones físicas y sanitarias.



2.15. CONDICIONES DE SANEAMIENTO
ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

Se comprueba que existe programa con ejecución y registro de procedimientos, análisis (fisicoquímicos y microbiológicos) sobre el manejo y calidad del agua, conforme a lo previsto en la norma (Res. 2674/2013, Art. 26, numeral 4)
Para la operación se utiliza agua potable, a la que se le realiza control diario del cloro residual y se llevan registros.

Las instalaciones disponen de tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, con realización de limpieza y desinfección periódica y registrada.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

Se dispone de un sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales, donde el manejo de los residuos líquidos dentro de la Bodega no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, los cuales, se ejecutan conforme a lo previsto en el plan de saneamiento y se llevan los registros.

Se evidencia que los recipientes para recolección interna de los residuos sólidos o basuras son suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente.

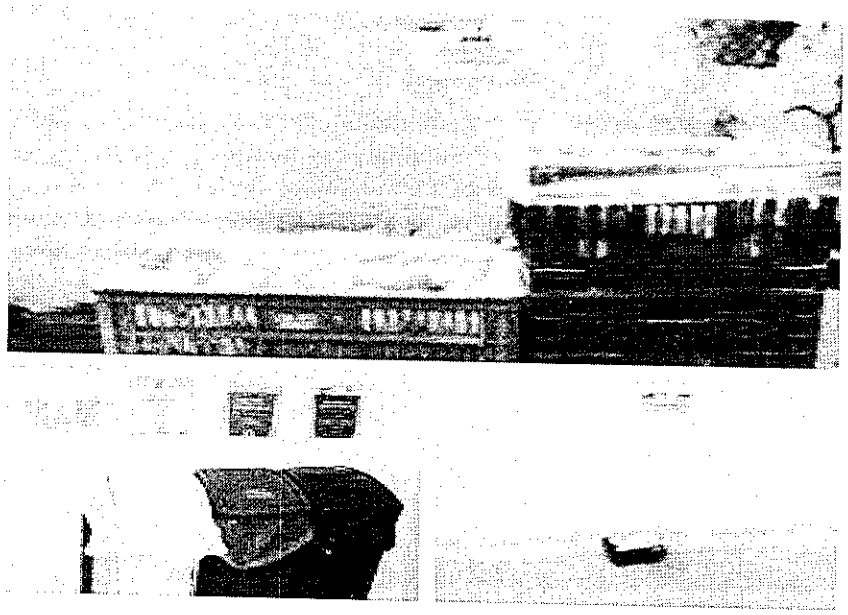
Las basuras son removidas con la frecuencia necesaria para evitar la generación de olores, molestias sanitarias y/o proliferación de plagas.

Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, separados, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personales no autorizados) y en perfecto estado de mantenimiento. (Resolución 2184 de 2019).

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

Se evidencia programa de manejo integrado de plagas con ejecución de acuerdo al cronograma de procedimientos específicos para el establecimiento, el cual, es aplicado con enfoque preventivo y, con mecanismos de control rotulados, almacenados en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y debidamente identificados.

Figura 19. Registro fotográfico condiciones de saneamiento.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta y/o Bodega, equipos, superficies, manipuladores.

En lo corrido de la visita técnica se evidencia que los productos utilizados para los procesos de limpieza y desinfección se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido, bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados.

De la misma forma, se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, modo de empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección.

2.16. INSTALACIONES SANITARIAS

Durante la inspección se evidencia que la bodega cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento y se encuentran limpios

Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de almacenamiento, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito.

Durante la visita técnica se evidencia que son apropiados los avisos alusivos para el lavado de manos, sin embargo, se deja observación al coordinador operativo de reemplazar los avisos por otros que tengan el logotipo actual del operador.

NO CONFORMIDAD: Durante la visita técnica se evidencia que no se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, el cual, presenta incumplimiento de la resolución 2674 Cap. 1 numeral 6.3.

Figura 20. Evidencia fotográfica instalaciones sanitarias



2.17. PERSONAL MANIPULADOR

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN
Durante la visita técnica se verifica que el personal manipulador cuenta con uniforme adecuado de color claro y limpio, calzado cerrado y de material resistente e

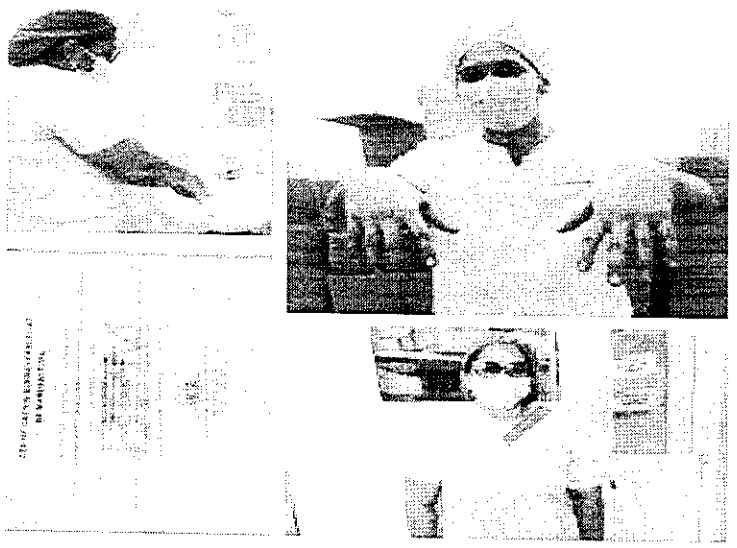
impermeable obedeciendo los lineamientos de la Res. 2674/2013 Art. 14. (María Islena Acosta Anaya CC.63471752 - 1096229172 - Johan Mauricio Parada Guerra CC. 1096232068).

Se evidencia que los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que es necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso.

Se observa que se aplican buenas prácticas de higiene y presentación personal, esto es, que el personal que manipula alimentos utiliza cofia, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo), no usan maquillaje, ni accesorios y portan uñas cortas.

NO CONFORMIDAD: Durante la revisión documental se evidencia que algunos de los manipuladores de alimentos, auxiliares de bodega y personal del área administrativa no cuentan con certificación de exámenes médicos.

Figura 21. Evidencia fotográfica personal manipulador.

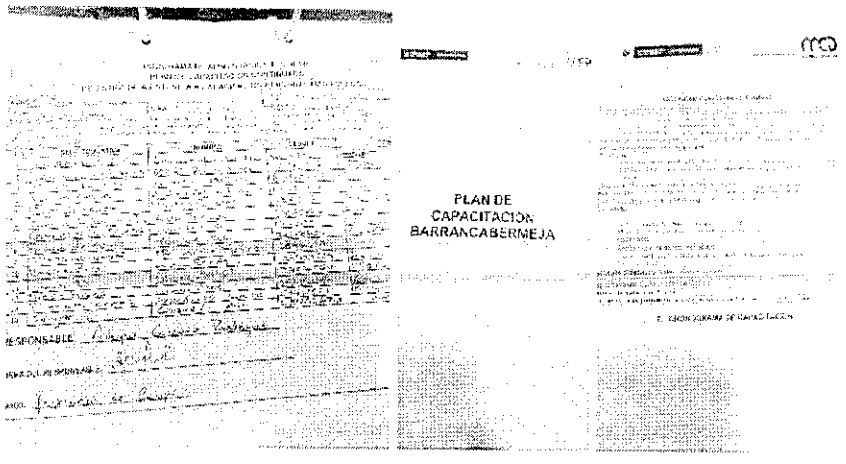


2.18. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

Conforme a los parámetros de la Res. 2674/2013, Art. 12 y 13, existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, ejecutándose conforme a lo previsto y evidenciando los registros respectivos.

Durante la visita técnica se evidencia que los avisos alusivos al cumplimiento de las prácticas higiénicas son apropiados, y cuenta con el logotipo MCD BCA 100 que presta el servicio actual de la empresa.

Figura 22. Evidencia de registro fotográfico educación y capacitación.



2.19. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Se evidencia la existencia de procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos) y que las materias primas e insumos están debidamente rotulados con su respectiva información (Fecha de Ingreso, Fecha de vencimiento y lote).

Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos.

Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas.

ENVASES Y EMBALAJES

Se evidencia almacenamiento de envases en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos.

Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas

OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE

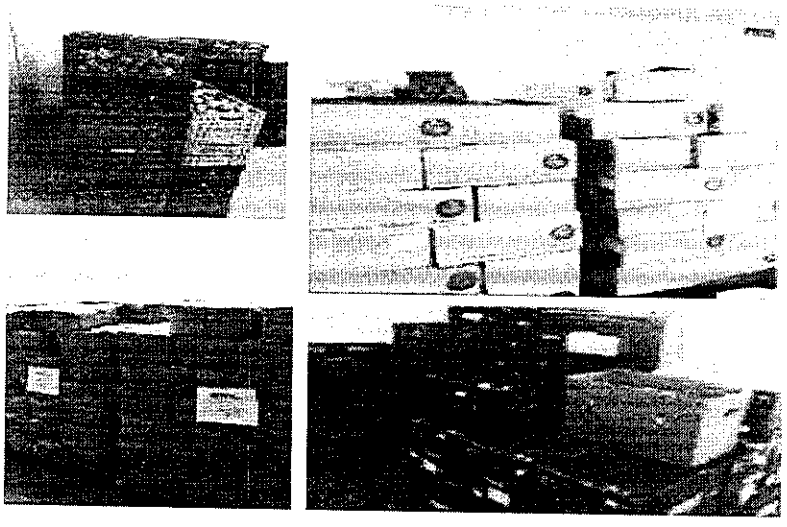
Durante la visita técnica se evidencia que los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

Durante la verificación técnica se evidencia un almacenamiento de productos, ordenado, en estantes y estibas, con adecuada separación de las paredes y del piso, y en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros.

NO CONFORMIDAD: *Durante la visita técnica se evidencia que no se lleva control de entradas y salidas de los productos que están en bodega para las modalidades de R.I y RPS.*

Figura 23. Evidencia fotográfica requisitos higiénicos de fabricación.



2.20. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Durante la visita técnica, el personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplique), evidenciándose documentación de los vehículos GQV201 - SRS 365 - WOL 479 - JVM 577 - TTT 089 - GQV 227.

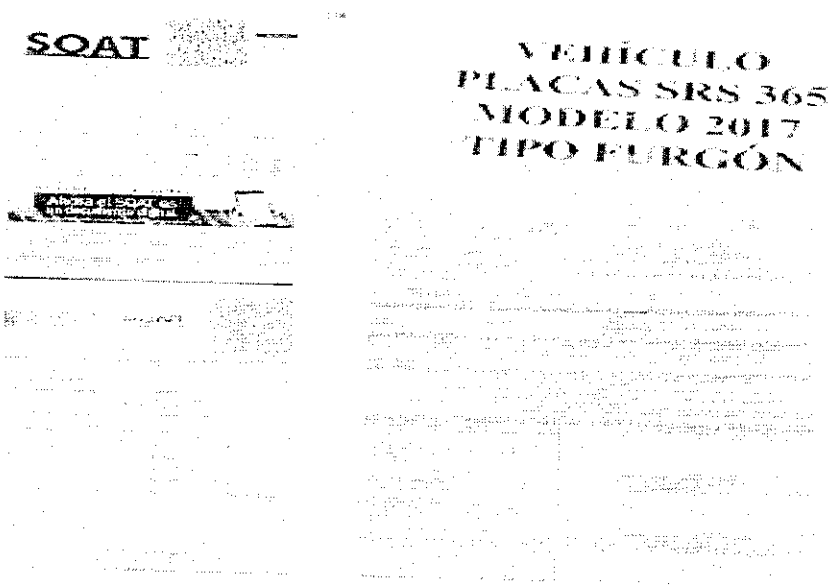
Así mismo, los vehículos presentan concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.

El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".

Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias del mismo.

NO CONFORMIDAD: Se evidencio los conceptos sanitarios favorables de los vehículos WOL 479, TTT 089 se encuentran vencidos (Esta información está relacionado en el archivo de Excel Relación Noviembre UT MCD BCA 100).

Figura 24. Evidencia fotográfica condiciones de transporte.



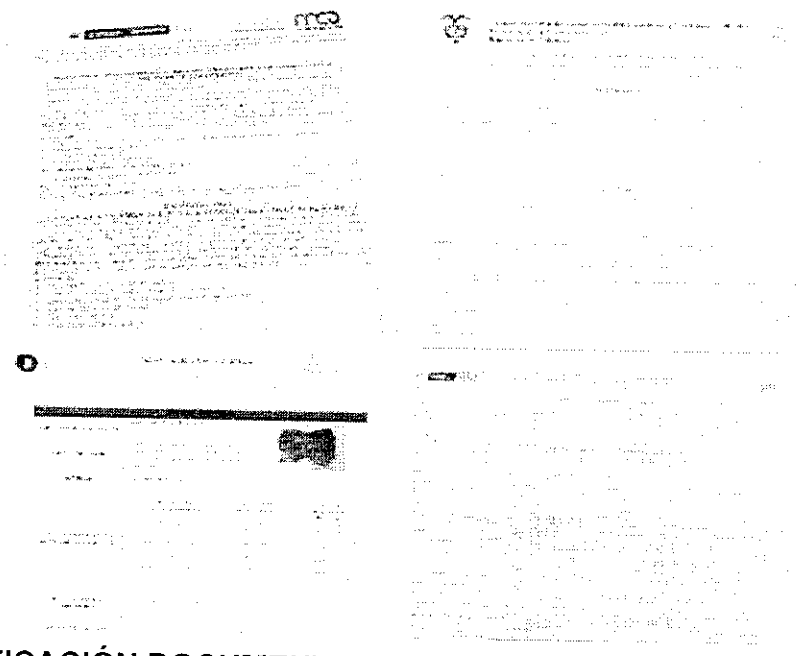
2.21. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

SISTEMA DE CONTROL
Se evidenciaron las fichas técnicas de los alimentos que componen la ración industrializada y los criterios que tiene el operador para la aceptación, liberación y rechazo de los mismos, así mismo se evidenciaron los planes de muestreo.
Durante la visita técnica, se verifica la existencia de planes de muestreo, donde bodega cuenta con los servicios de un laboratorio certificado para su función: INOQUALAB

Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requeridos para el proceso.

NO CONFORMIDAD: Durante la visita técnica se evidencia que no se cumple con el cronograma de calibración de los equipos que estaba programada para el mes de abril del 2022.

Figura 25. evidencia fotográfica aseguramiento y control de la calidad.



2.22. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL
La Bodega cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección con Concepto Favorable – INVIMA, así como de registros, permisos o notificación sanitaria de los productos alimenticios, hojas de vida profesionales y cambios realizados durante el contrato, igualmente, cuenta con manuales y registros referentes a la Seguridad y Salud en el Trabajo, y, soportes de adquisición y entrega en instituciones educativas de implementos de aseo.

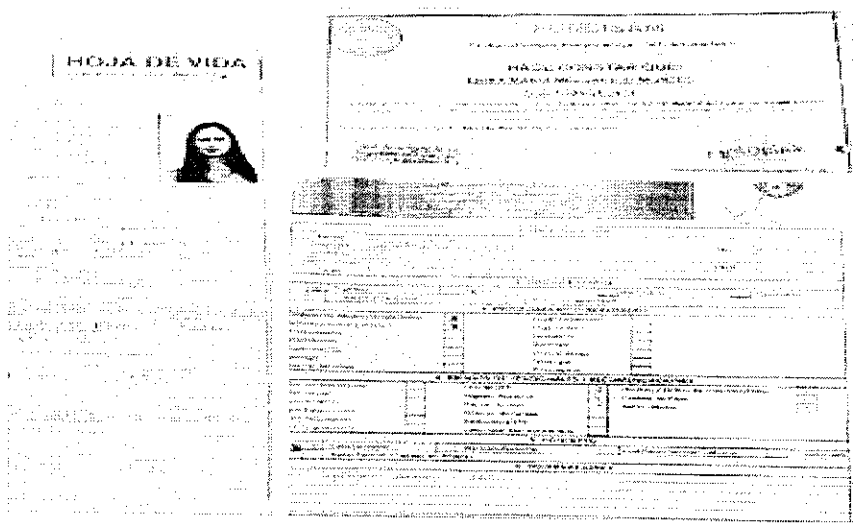
Cuenta con los registros, permisos o notificación sanitaria de los productos alimenticios.

Carpeta por municipio, Institución Educativa y manipulador que contenga: 1. Hojas de vida de personal manipulador de alimentos (Con certificado médico, certificado de manipulación y exámenes de laboratorio) 2. Copia de actas de entrega de dotación de uniformes por municipio y establecimiento educativo 3.copia de contratos de personal manipulador por municipio y establecimiento educativo.

NO CONFORMIDAD: Durante la revisión documental se evidencia que algunos de los manipuladores de alimentos, auxiliares de bodega y personal del área no cuentan con certificación de exámenes médicos y con actas de entrega de dotación. Se anexa archivo Excel (Personal UT MCD BCA 100 18 de noviembre 2022) con las novedades encontradas.

NO CONFORMIDAD: Durante la visita técnica se evidencia que algunos manipuladores y auxiliares de bodega no cuentan con acta de entrega de dotación. Se deja como anexo de novedades encontradas archivo Excel (Personal UT MCD BCA 100 - 18 de noviembre 2022) con las novedades encontradas).

Figura 26. evidencia fotográfica verificación documental

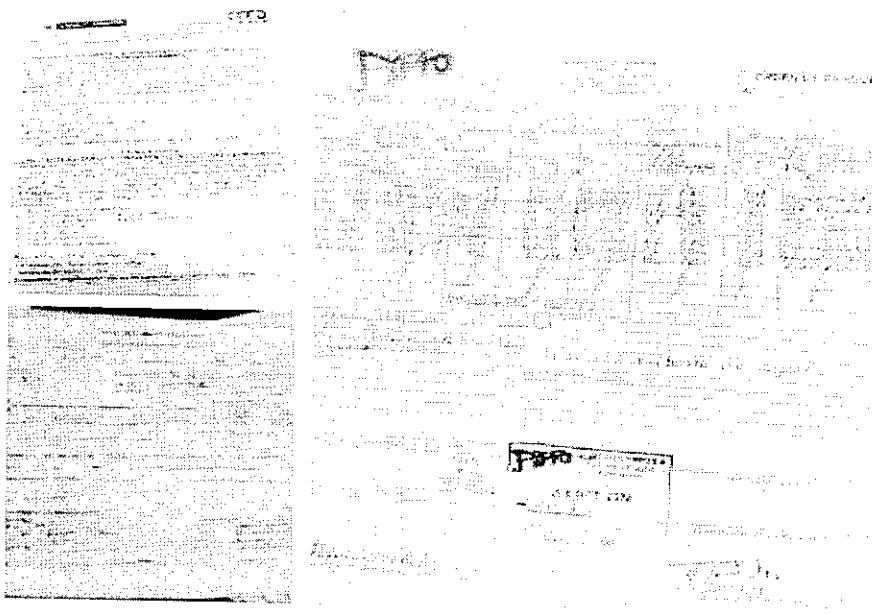


2.23. COMPRA DE ALIMENTOS

En la inspección se evidencia que los alimentos almacenados corresponden con el ciclo de menús y que la adquisición de alimentos perecederos se hace máximo para cinco (5) días.

Se evidencia que remisiones y facturas corresponden a los proveedores presentados en la propuesta.

Figura 27. Evidencia fotográfica compra de alimentos



3. OTRAS ACTIVIDADES

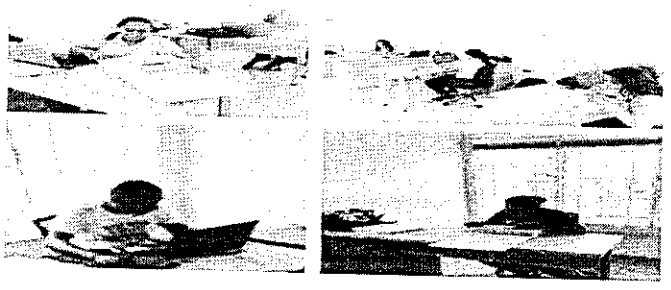
3.1. APOYO A LA SECRETARIA DE EDUCACION:

Apoyo a la entidad territorial en revisión de planillas del mes de septiembre y octubre.

Se relaciona a continuación las sedes educativas revisadas:

- I.E Ciudadela Educativa – (Sede principal, Jorge Eliecer Gaitán, Fe y Alegría, el Campestre, la Independencia, Nueva Granada).
- I.E Normal Superior – Sede principal
- I.E José Prudencio Padilla CASD (Sede principal, Central integrada)
- I.E Real de Mares – Sede principal.
- I.E Blanca Duran de Padilla (Sede principal, Oficial el Centro).
- IE Camilo Torres Restrepo (Sede principal, Eduardo Santos, Policarpa Salavarrieta, Manuela Beltrán, Antonio Nariño, Jose Prudencio Padilla, Mi Granjita, María Cano, Alejandro Galvis Galvis)
- I.E 26 de marzo – (Sede principal, La esperanza, Los alcázares).
- I.E Técnico Industrial – (Sede principal, Santa Cecilia, Antonia Santos, Chico, Santa Ana, General Córdoba, Mary Villamizar, Provivienda)
- I.E Instituto Técnico en Comunicaciones – (Sede principal, Buenos aires, Fermín maya).
- I.E Fortuna – (Sede principal, escuela rural, La Gloria, Álvaro Bonilla, Nueva Bélgica, Antonio Jose, Zarzal la y).
- I.E Técnico de Comercio (sede principal, La libertad, Belén. Lara parada).
- I.E Galán (Sede principal).
- Centro Educativo Campo Galán (Sede Principal, Nueva Venecia, Bocas Coloradas, La concesión, La Candelaria, Berlín, Ciénega).
- I. E San Rafael de Chucuri (Sede Principal)
- I.E San Marcos (Sede Principal, Astilleros, Campo Galán, Pénjamo).
- I.E Pueblo Regao – (Sede principal, campo 14, campo 16, campo 23, quemadero, señor de los milagros).
- Centro Educativo Rural Meseta de San Rafael – (Sede principal, campo 25, cretáceo, puerta oponcito – la legía, Tenerife, la maría, aguas negras, cuatro bocas, caño guarumo, el poblado, la arenosa, la Siberia – renacer, la unión, los palmitos – rancho J5, peroles, Rafael Hernández, san José de yacaranda, san Luis, las margaritas).
- I.E El Castillo (Sede principal, el palmar, las nieves, mis primeras letras, el cincuentenario).
- I.E Juan francisco sarasti jaramillo (Sede Principal).
- I.E Diego Hernández de gallego (Sede Principal, La paz, La floresta, San silvestre).
- I.E Jhon F Kennedy (Sede principal –Primero de Mayo – Preescolar Santander).

Figura 28. Evidencia de fotografía de revisión de planillas



3.2. OTRAS ACTIVIDADES REALIZADAS:

- Revisión y aprobación de intercambio de alimentos. No se usaron todos los intercambios reglamentarios tanto para RI y RPS, sin embargo, se observan constante arrastres de derivaciones o minutas de alimentos, esto debido a la propia dinámica de los colegios del Distrito de Barrancabermeja.
- Revisión y aprobación de rotación y arrastre de menús por acumulación de materias primas derivado de cancelación de servicios a última hora y no actividad académica en algunas Instituciones Educativas.
- Validación de productos de interés en Salud Pública para RPS y validación de productos RI en aras de determinar alertas.
- Revisión de soportes de capacitación por parte del operador contratado a los diferentes actores del programa en tas temáticas que incentiven los hábitos alimentarios saludables, reduzcan el desperdicio de alimentos, entre otros del Programa Alimentación escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Ración Industrializada Lista en el Distrito de Barrancabermeja.

4. IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL

El Distrito de Barrancabermeja ha ejecutado, por concepto de contrato N° 5853-22 de INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER, los siguientes recursos:

CDP N° 22-09113 DEL 06 DE OOCTUBRE DE 2022			
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de financiación**	**Valor**
2.3-22-2201-0700-2201028-2020680810115-83939	Otros Servicios De Consultoría Científica Y Técnica N.C.P.	Ministerio De Educación Nacional	$195.010.012
REGISTRO PRESUPUESTAL N. 22-10427 DEL 28 DE OCTUBRE DE 2022			
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de financiación**	**Valor**
2.3-22-2201-0700-2201028-2020680810115-83939	Otros Servicios De Consultoría Científica Y Técnica N.C.P.	Ministerio De Educación Nacional	$195.010.007,89

4.1 Balance mensual

Anticipo	**SI**	**N/A**	**NO X**	**N/A**	**VALOR:**	**N/A**
Relación pagos	**N° Egreso**		**Valor Factura**		**Valor Pagado**	**Saldo**

4.2 Balance acumulados

Valor Contrato Inicial	Valor Contrato Final	Valor Adicional	Valor Final Total Contratado	Valor ejecutado	Valor por Ejecutar
$195.010.007,89	$156.719.993	N/A	$156.719.993	$101.394.950	$55.325.043

El balance mensual corresponde a 30 días de ejecución, comprendido entre el 03 de noviembre al 02 de diciembre, el acumulado periódico es de 30 días según el calendario, es decir que se ha ejecutado el 58,82% del contrato conforme a la cláusula 4. Forma de pago. (51 DIAS/30).

5. ANALISIS MICROBIOLÓGICOS:

Durante los días 17 y 21 de noviembre, se realizaron muestras microbiológicas por el laboratorio LABALIME S.A.S (laboratorio de aguas, alimentos y bebidas), las cuales son realizadas por el funcionario asignado por la entidad, el cual contó con todos los protocolos de bioseguridad para garantizar el resultado obtenido, estas muestras de Análisis Microbiológico de Ración Industrializada (RI) y Ración de preparación en Sitio (RPS) se tomaron en las sedes Urbanas: I.E Técnico de Comercio Sede Santa Isabel, I.E John F. Kennedy Sede Principal, I.E Diego Hernández de Gallego Sede La Paz, I.E Pueblo Regao Sede Campo 14, I.E Técnico de Comercio Sede Lara Parada, I.E Diego Hernández Sede Principal, I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio Sede Principal, I.E Pueblo Regao Sede Campo 16, I.E Pueblo Regao Sede Campo 23, I.E Pueblo Regao Sede Quemadero, Centro de Producción y Bodega Principal del Operador UT MCD BCA 100 a continuación, se detallan el total de muestras tomadas durante el mes de noviembre:

Cuadro 7. Estudio de análisis y pruebas soportes de análisis microbiológicos.

ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA R.I		
Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Yogurt)	Unidad	1
Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Leche Entera).	Unidad	3
Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Leche Saborizada).	Unidad	2
Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Avena entera).	Unidad	3
Análisis microbiológico panificados	Unidad	6
Análisis microbiológico dulces y frutos rojos	Unidad	8
Análisis microbiológico superficies	Unidad	8
Análisis microbiológico ambientes	Unidad	8
ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RPS (AM/PM Y ALMUERZO)		
Análisis microbiológico del agua	Unidad	8
Análisis microbiológico del pollo	Unidad	2
Análisis microbiológico cárnicos	Unidad	2
Análisis microbiológico filete pescado	Unidad	0
Análisis microbiológico huevos y leguminosas	Unidad	3
análisis microbiológicos para ensaladas	Unidad	2
análisis microbiológico para jugos	Unidad	7
análisis microbiológico panificados	Unidad	6
análisis microbiológico del ambiente (restaurante escolar)	Unidad	8
análisis microbiológico superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos	Unidad	16
análisis microbiológico ambiente (Bodega y Furgones)	Unidad	4
análisis microbiológico superficies (Bodega y Furgones)	Unidad	8
ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA CENTRO DE PRODUCCION - CCT		
Análisis microbiológico del agua	Unidad	3
Análisis microbiológico del pollo	Unidad	3
Análisis microbiológico cárnicos	Unidad	1
Análisis microbiológico filete pescado	Unidad	0
Análisis microbiológico huevos y leguminosas	Unidad	2

análisis microbiológicos para ensaladas	Unidad	1
análisis microbiológico para jugos	Unidad	2
análisis microbiológico ambientes (planta de producción)	Unidad	3
análisis microbiológico superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos	Unidad	16
análisis microbiológico superficies (Bodega y Furgones)	Unidad	2
análisis microbiológico ambiente (Bodega y Furgones)	Unidad	8
TOTAL		146

6. COMPONENTE TÉCNICO – CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES Y/O FUNCIONES

SEGÚN ANEXO DE CONDICIONES AL PROCESO CONTRACTUAL CM-010-2022		
FUNCIONES U OBLIGACIONES DE LA INTERVENTORIA		
FUNCIONES	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
a. Solicitar al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.	Los soportes documentales requeridos e información necesaria fueron solicitados en su momento a la entidad; teniendo en cuenta que los mismos se encuentran publicados en la plataforma SECOP II.	Ejecutado
b. Establecer mecanismos ágiles y eficientes paro el desarrollo de la interventoría a su cargo.	Esta interventoría se está ejecutando conforme al manual de contratación.	En Ejecución
c. Revisar y estudiar los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando al Distrito de Barrancabermeja las aclaraciones del caso.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
d. Verificar que existan las licencias, autorizaciones y / o permisos necesarios para la ejecución del contrato. así mismo revisar los requisitos exigidos por las entidades competentes a través de dichos permisos con el fin de garantizar su implementación antes del inicio del contrato. No se debe dar orden de inicio sin los permisos pertinentes.	Una vez firmado el contrato de interventoría; el contrato principal ya venía operando conforme a las verificaciones, autorizaciones y/o permisos necesarios que permitieron el inicio de la ejecución del contrato principal por parte de la entidad quien supervisaba en su momento la operación PAE. Conforme a la legalización del contrato y conforme a la aprobación de garantías se emite por parte de la entidad acta de inicio con fecha 03/11/2022 con el fin de iniciar la ejecución del contrato de interventoría.	Ejecutado
e. Programar y coordinar con el contratista y con el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En	Cada vez que se ha necesario realizar reuniones se harán durante la ejecución del contrato.	En Ejecución

estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato. así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto. acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunos.		
f. Elaborar, revisar, suscribir y radicar las actas y demás documentos necesarios para la ejecución del contrato.	Mes a mes serán presentadas al supervisor del contrato actas parciales y acta final del contrato de operación con el fin de avalar los correspondientes pagos de cada cuenta.	En Ejecución
g. Mantener actualizada la documentación de los contratos y el archivo de los mismos.	Los Auxiliares Administrativos tiene bajo cargo el manejo y constante actualización del archivo del contrato para cuando el Distrito y/o los entes de control lo solicite.	En Ejecución
h. Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal o su cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará certificación de cumplimiento por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar), emitidas por el revisor fiscal de la empresa. Se verificará mensualmente en cada una de las cuentas de cobro presentadas por el operador – contratista el cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	En Ejecución
i. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por el Distrito de Barrancabermeja en los cuales se presente el estado de ejecución. avance y terminación del contrato.	Mensualmente se hace la presentación del informe con todo el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato.	En Ejecución
j. Realizar cualquier otra actividad administrativa requerida para la correcta administración del contrato.	Se hace cada vez que se requiera.	En Ejecución
k. Firma de las actas de inicio, recibo parcial y seguimiento a los contratos, modificación de cantidades y precios no previstos, recibo final y proyecto de liquidación que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato.	Se Firma acta de inicio con fecha 03 de Noviembre de 2022. Esta interventoría ha estado presta a la firma de otro si modificatorio y demás actas modificatorias que se han venido produciendo con ocasión de la ejecución del contrato.	En Ejecución
l. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	Mes a mes se requiere al operador conforme a las obligaciones descritas en el contrato principal con el fin de dar cabal cumplimiento de las mismas.	En Ejecución
m. Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución

contratista y emitir un concepto técnico y financiero al Distrito de Barrancabermeja para la resolución final de las mismos. adjuntando los respectivos soportes.		
n. Si es necesario suspender el contrato de ejecución. o si se establece posteriormente ampliar el plazo pactado para la suspensión. la interventoría deberá emitir un concepto técnico previo sobre lo suspensión.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
o. revisor las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones. suspensiones. etc. del plazo de ejecución del contrato, requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto al Distrito de Barrancabermeja. Además, elaborar, revisar y remitir oportunamente para su aprobación dichas solicitudes al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) para su aprobación final: las cuales deben estar suficientemente justificadas. indicando el monto por adicionar y /o el tiempo por prorrogar el contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
p. Verificar y adelantar las acciones pertinentes para que las adiciones y prórrogas se realicen oportunamente antes del vencimiento del contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
q. Velar por el oportuno trámite de los solicitudes y peticiones que hagan los particulares, la comunidad educativa o las autoridades en relación con el desarrollo del contrato.	Se responderá por toda clase se solicitudes y peticiones que se presente durante la ejecución del Contrato.	En Ejecución
r. Revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato y realizar al contratista los requerimientos del casó. cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo. En caso de que el contratista no realice las ampliaciones o que haya lugar, el interventor deberá informar al distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) de este evento, con el fin de que se tomen las medidos a que hayo lugar.	Las pólizas fueron emitidas en los términos establecidos por la entidad.	Ejecutado
s. En caso de cualquier tipo de incumplimiento del contrato, el Interventor deberá enviar al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) copia de los requerimientos realizados al contratista, de los cuales siempre se deberá allegar copia o la compañía aseguradora, igualmente debe presentar el informe donde conste dicho incumplimiento.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
u. Elaborar el proyecto de liquidación del contrato y remitir al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) para su revisión y aprobación final junto con la totalidad de los soportes.	Se hará una vez finalice el contrato	En Ejecución
v. Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos o los que haya lugar según la naturaleza del contrato.	Una vez el operador presente los informes y cuentas de cobro mensual; esta interventoría procederá a solicitar certificaciones y/o paz y salvos según la naturaleza del contrato,	En Ejecución

	con el fin de emitir aval para pago mensual conforme a la documentación radicada.	
w. Cada vez que se produzca un documento aporte del contrato, debe entregar al distrito de Barrancabermeja (oficina jurídica) o quien esté a cargo del expediente para que las archive. folie y ordene cronológicamente, con el propósito de facilitar la labor de supervisión y fiscalización de los entes de control.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
x. Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución
2.1. INFORMES MENSUALES: El interventor incluirá en los informes mensuales las acciones de tipo técnico, logístico. operativo, administrativo, jurídico y financiero que se implementen durante lo ejecución, además de los informes de avances técnicos, acompañados por cuadros, fotografías, análisis y comentarios sobre el estado de ejecución del contrato, en todos sus aspectos. Los informes serán presentados dentro de los cinco (05) primeros días del respectivo mes. Los informes deben evidenciar que la información se gestiona de manera permanente y actualizada durante la ejecución del contrato, por medio del sistema de información tecnológico implementado por el contratista del suministro vigilado, para el registro, control y procesamiento de la información capturada en desarrollo del contrato de suministro de los complementos alimentarios, y entregar al Distrito de Barrancabermeja cuando lo requiera y lo estime conveniente y oportuno, los resultados obtenidos de la ejecución diaria o periódica del suministro, con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales avaladas por la interventoría, contratada para tal fin. Los informes serán presentados dentro de los cinco (05) primeros días del respectivo mes, el cual será requisito entre otros, para el pago del acta del interventor.	En el informe mensual son incluidas todos los componentes técnico, logístico, operativo, administrativo, jurídico y financiero desarrollado durante el periodo mensual debidamente con sus soportes documentales. Mensualmente se hace la presentación del informe con todo el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato. El presente informe corresponde al periodo de ejecución del 03 de noviembre al 02 de diciembre de 2022, para un total de 30 días calendarios de ejecución contractual.	En Ejecución
2.2 REUNIONES DE EVALUACIÓN DE EJECUCIONES: Semanalmente, o cada vez que se estime necesario, deberán celebrarse reuniones conjuntas con lo participación de las siguientes personas: Profesionales coordinadores, directores y especialistas de la interventoría. el contratista y supervisión de la entidad contratante, con el fin de analizar los diferentes aspectos técnicos, administrativos, financieros. sociales,	Se asiste a las reuniones necesarias para evaluar la ejecución en la prestación del Servicio de Alimentación Escolar en el Distrito.	En Ejecución

alimentarios y nutricionales, contables y legales, relacionados con el proyecto.		
2.3 REUNIONES DE EVALUACIÓN DE INTERVENTORIA: Con la periodicidad, en el sitio y hora previamente establecidos y dados a conocer por lo entidad contratante, se harán las reuniones de evaluación de interventoría donde acordarán y detallarán aspectos relativos o la ejecución del contrato. A estas reuniones deberá asistir representante del Interventor y de la entidad incluido el personal de apoyo para la supervisión de la entidad. De cado reunión se levantará un acta y será firmada por los que intervinieron en ella.	Cada vez que sea necesario se asistirá a las reuniones para la verificación de la ejecución del Contrato de la Interventoría tomándolo como un mejoramiento continuo.	En Ejecución
2.4. ELABORACIÓN DEL INFORME FINAL DE INTERVENTORIA: demás de lo solicitado previamente, el interventor exigirá al contratista lo entrego de un informe final de ejecución. El informe deberá contener las recomendaciones especiales que el interventor crea convenientes para el mejoramiento continuo que ha de hacerse en los programas de alimentación escolar como estrategia que coadyu.ve a lo política pública de acceso y permanencia en el sistema educativo oficial.	El informe se elaborará una vez se finalice el contrato.	En Ejecución
2.5. INFORMACIÓN TÉCNICA FINAL: Tiene por objeto la presentación de los documentos que permitan obtener la información suficiente sobre los característicos del objeto ejecutado, con el fin de que las dependencias correspondientes de la entidad contratante puedan proceder o planear futuros mejoramientos. En general, deberá presentarse la siguiente información: 2.5.1 Cuadro de relación de obligaciones cumplidas: Se refiere a todas las obligaciones realizadas durante la ejecución del proyecto, incluidas las adicionales y extras si las hubiere. Dicha relación deberá presentarse de acuerdo con las actividades definidas en la propuesta, el contrato y las acordadas durante la ejecución, y contendrá la información mínima necesaria para identificar cada tipo de obligación y sus características principales. INFORMES TECNICOS: Informe descriptivo de obligaciones. Informe cuantitativo de las obligaciones. CARACTERISTICAS GENERALES DEL PROYECTO: identificación del alcance del suministro de los complementos alimentarios. Año de ejecución y recomendaciones para el mejoramiento continuo del programa. Presentar una DOFA de la ejecución del programa con el cruce de las variables en donde	Mensualmente se hace la descripción de las obligaciones del contrato con su respectivo avance en donde finalmente se hace un consolidado del cumplimiento de las obligaciones. Mensualmente se entrega a la entidad: -PDAE-F-001 FORMATO DE EVALUACION Y SEGUIMIENTO: Informe descriptivo de obligaciones. Informe cuantitativo de las obligaciones.	En Ejecución

se recomienden las estrategias correspondientes. **Características técnicas:** -Etapas de ejecución. -Cronograma de obligaciones ejecutadas. -Modificaciones introducidas al proyecto original; explicación y justificación. -Dificultades eventuales encontradas durante la ejecución. -Interventoría de la ejecución (interventor y fecha). Financiación y costos finales del proyecto: -Financiación y costos de ejecución del contrato vigilado. - Investigaciones complementarias. Análisis de las conclusiones y recomendaciones.		

ANEXO 1. ALCANCES DEL OBJETO CONTRACTUAL		
1. ALCANCE ADMINISTRATIVO DE LA INTERVENTORIA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1.1. Cumplir con las obligaciones emanadas del objeto del presente contrato, actuando con un alto grado de profesionalismo, responsabilidad y eficacia en la ejecución de las tareas objeto del contrato y conexas al mismo.	Mensualmente el Equipo de Trabajo desarrolla actividades dando cumplimiento a la Normatividad y Contrato dejando documentos soportes los cuales son anexos en el informe mensual entregado a la Entidad.	En Ejecución
1.2. Ofrecer asesoría y acompañamiento a las administración Municipal de Barrancabermeja en aspectos técnicos, administrativos y financieros con relación al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en las modalidades de ración preparada en sitio, ración industrializada lista, que permita garantizar las condiciones higiénicas y de cumplimiento de los estándares de calidad e idoneidad en la preparación, almacenamiento, distribución y suministro de tas raciones a niños, niñas y adolescentes del área urbana y rural de sector educativo oficial del Distrito de Barrancabermeja.	Permanentemente el Equipo de trabajo está presto para colaborar con lo requerido por el Distrito.	En Ejecución
1.3. Tener conocimiento del contenido y alcance de los estudios previos que originaron las obligaciones contractuales entre la entidad y el contratista vigilado, pliego de condiciones, lineamientos y especificaciones técnicas y sus anexos, adendas y de todos los documentos que hacen parte integral de los mismos, así como del contrato y de la normatividad interna de la entidad contratante.	Los documentos relacionados al proceso contractual fueron estudiados en su totalidad al inicio del presente contrato de interventoría.	Ejecutado
1.4. Estudiar los documentos e información suministrada por la Secretaría de Educación de Barrancabermeja que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando a esta las aclaraciones del caso.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	En Ejecución
1.5. Propender porque no se generen conflictos entre las partes (entidad y contratista vigilado) y adoptar medidas tendientes a solucionar eventuales controversias.	Esta interventoría con el ánimo de darle una correcta ejecución al programa de alimentación escolar, siempre se caracteriza por no se generar ningún tipo de conflictos entre las partes (entidad y contratista vigilado) y además nos ceñimos a optar por las medidas tendientes a solucionar eventuales controversias.	En Ejecución

1.6. Observar oportunamente las condiciones de los servicios prestados por el contratista. En especial el cumplimiento del programa con la calidad esperada con el fin de recibir a satisfacción las obligaciones pactadas con la entidad.	El Equipo Profesional de la interventoría está disponible permanentemente para la verificación del cumplimiento del Contrato y ejecución de la operación.	En Ejecución
1.7. Velar por que se tomen todas las medidas de seguridad necesarias para garantizar la calidad de las ejecuciones durante el plazo señalado y en las condiciones pactadas en el contrato de suministros.	Durante la ejecución del contrato son garantizados los servicios ofertados en la propuesta de conformidad al proceso de contratación. Mensualmente el Equipo de Trabajo desarrolla actividades dando cumplimiento a la Normatividad y Contrato dejando documentos soportes los cuales son anexos en el informe mensual entregado a la Entidad.	En Ejecución
1.8. Informar oportunamente a la Secretaría de Educación sobre los incumplimientos del contratista con el fin que la entidad tome los correctivos necesarios o en su efecto las medidas sancionatorias del caso y realice las reclamaciones a que haya Lugar.	Para el presente contrato no se ha configurado incumplimiento por parte del operador.	En Ejecución
1.9. Velar porque la ejecución del contrato no se interrumpa de forma injustificada, por acción u omisión en cumplimiento de las obligaciones que como interventor debe observar.	En el momento que se presente alguna circunstancia sobre el objeto del Contrato será informado al Distrito.	En Ejecución
1.10. Establecer mecanismos ágiles y eficientes para el cumplimiento de sus obligaciones en la función o actividad de interventor a su cargo.	Cada uno de los profesionales contratados tiene funciones o actividades a cargo de acuerdo al perfil relacionado con el propósito de delegar funciones propias e inherentes al contrato de interventoría.	En Ejecución
1.11. Cumplir y hacer cumplir durante el desarrollo del contrato lo establecido en las reglas de participación, referente a los requisitos exigidos del recurso humano y el tiempo de dedicación de los mismos al contrato (artículo 26 de la CP), así como el equipo exigido para la ejecución del mismo, Además, de ser necesario, puede exigir el cambio de personal o equipo, siempre y cuando esté de acuerdo con lo establecido por los pliegos de condiciones.	El día 03 de noviembre de 2022 mediante oficio PA-B-187 se envía oficio dirigido a la doctora **MARIBEL BENITEZ PEREA** - secretaria de Educación - Supervisor contrato N. 5853-2022 de asunto: Solicitud validación y aprobación de personal profesional. El operador actualmente no remite a esta interventoría cambio de personal o equipo.	En Ejecución
1.12. Agendar, programar y coordinar con el contratista vigilado y con la Secretaría de Educación (supervisor del contrato de interventoría y de operación) las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como también se tratan y analizan temas y problemas rrelacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas.	Cada vez que se ha necesario realizar reuniones se harán durante la ejecución del contrato.	En Ejecución
1.13. Mantener actualizada la documentación del contrato y el archivo del mismo.	los Auxiliares Administrativos tienen bajo cargo el manejo y constante actualización del archivo del contrato para cuando el Distrito y/o los entes de control lo solicite.	En Ejecución
1.14. Vigilar que el contratista en la ejecución del contrato se ciña a los plazos, términos, condiciones técnicas y demás condiciones pactadas.	Durante la ejecución del contrato son garantizados los servicios ofertados en la propuesta de conformidad al proceso de contratación. A diario se está haciendo un constante monitoreo de las entregas en las instituciones educativas conforme a cada una de las condiciones pactadas.	En Ejecución
1.15. Estudiar y emitir los conceptos técnicos del caso ante tas sugerencias,	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución

consultas y reclamaciones presentadas por el contratista vigilado o cuando el Distrito de Barrancabermeja lo requiera. Para tal fin, deberá comunicar en forma inmediata al supervisor que la entidad nombre, sobre las inquietudes planteadas por el contratista vigilado.		
1.16. Verificar el contenido de la elaboración de actas que presente el contratista controlado. certificar la información que contenga y suscribirlas con la respectiva aceptación de cumplimiento de obligaciones o motivando la no aceptación de cumplimiento de obligaciones (decreto-ley 2150 de 1995 articulo 19 y numeral 34 del articulo 48 de la ley 734 de 2002), documento en el cual conste la obligación, de recibo o cumplimiento a satisfacción Suscrita como requisitos suficientes para el pago de la obligación contraída con el contratista vigilado.	Una vez verificada la documentación presentada por el operador, concerniente a cuentas de cobro; se cotejará el contenido de las actas y certificaciones presentadas con el fin de avalar el cumplimiento y por ende el pago objeto de cobro mensual.	En Ejecución
1.17. Elaborar tas actas de reunión y diligenciar la suscripción de las mismas por quienes actuaron de manera oportuna al terminar cada reunión.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
1.18. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por la entidad en los cuales se presente el estado de ejecución, avance y terminación del contrato.	Mensualmente se presentará el informe de actividades con su respectiva cuenta de cobro del mes cursado donde se observará el estado de su ejecución, avance y terminación del contrato.	En Ejecución
1.19. Suscribir las actas de inicio, recibo parcial, seguimiento al contrato, suscribir el acta de liquidación, al igual certificar las obligaciones no cumplidas por el contratista vigilado motivando o justificando su ejecución o inejecución.	Una vez finalizada la operación se verificará la documentación final presentada a fin de proyectar el acta de liquidación conforme al aval de la interventoría justificando así la ejecución o inejecución.	En Ejecución
1.20. Coordinar con el supervisor de la entidad, la elaboración del borrador de liquidación del contrato y remitir a la secretaria de Educación de Barrancabermeja para su consideración, incluyendo los soportes documentales.	Se hará una vez Se termine la ejecución del contrato.	En Ejecución
1.21. Recibir las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones, suspensiones, etc., del plazo de ejecución del contrato, requeridas, hecha por el contratista ejecutor vigilado y pronunciarse técnicamente sobre Ta oportunidad y necesidad de ejecutarse o realizarse. Una vez actuado deberá remitir oportuna e inmediatamente para su estudio y aprobación a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su aprobación final o rechazo; las cuales deben estar suficientemente justificadas, el valor del monto por adicionar y /o el tiempo por prorrogar el contrato, no compromete al interventor, estas son de competencia de la Secretaria de Educación de Barrancabermeja.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.22. Verificar al inicio del contrato que el contratista cumple con la dotación de equipos y suministros necesarios para la ejecución de la ración preparada en sitio y tas raciones industrializadas se debe presentar un alta de aprobación por parta de la interventoria donde se apruebe este Ítem en cada uno de los	El contrato de interventoría da inicio posterior al arranque de la operación; por lo tanto, dicha verificación se dio por parte de la entidad al inicio del contrato. El acta de inicio del contrato de interventoría se dio el 03 de noviembre de 2022.	En Ejecución

restaurantes escolares e instituciones educativas correspondientes.		
1.23. Verificar al inicio del contrato y durante su ejecución que el contratista cumple con la disponibilidad de los vehiculos para el transporte y distribución de los alimentos a las sedes educativas garantizando la cadena de frío en los alimentos que así lo requieran, verificando toda la documentación establecida en el pliego de condiciones e incluida en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE - MEN - Resolución No 335 del 23 de diciembre de 2021.	Se verifica cada vez mes que se realiza visita a Bodega y en visita cada vez que se evidencie el transporte de alimentos.	En Ejecución
1.24. Actuar por cuenta de la entidad en los aspectos relacionados con la ejecución del contrato, lo que no lo habilita para introducir modificaciones a las cláusulas del mismo ni para contraer compromisos u obligaciones no pactadas a cargo de la entidad. En desarrollo de sus labores o actividades deberá tomar las medidas y decisiones que ordene la Ley y que propendan por el fin público buscado con la contratación de que se trate, actuando de conformidad con la normatividad aplicable sobre la materia, con sujeción a lo pactado en el contrato entre la entidad y el contratista ejecutor vigilado, observando tos principios de transparencia, legalidad, economía, y responsabilidad, entre otros.	Esta interventoria se está ejecutando conforme al manual de contratación.	En Ejecución
1.25. Solicitar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja, la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
1.26. Realizar los recibidos a satisfacción con la calidad requerida respecto del suministro contratado, sin eximir al contratista de sus responsabilidades derivadas de Ta ejecución contractual y las publicaciones contenidas en el contrato a supervisar.	Una vez verificada la documentación presentada por el operador, concerniente a cuentas de cobro mensual; se cotejará el contenido de las actas y certificaciones presentadas con el fin de avalar el cumplimiento y por ende el pago objeto de cobro mensual.	En Ejecución
1.27. Garantizar la eficiente y oportuna ejecución de las obligaciones establecidas en el contrato de suministros.	Mes a mes se requiere al operador conforme a las obligaciones descritas en el contrato principal con el fin de dar cabal cumplimiento de las mismas.	En Ejecución
1.28. Garantizar una comunicación efectiva y rápida entre el contratista ejecutor vigilado y la entidad contratante, como representante de esta en el control de la ejecución del contrato y las necesidades que se presenten, de cara a la óptima prestación del suministro.	Existe comunicación permanentemente con el contratista y la Entidad Territorial.	En Ejecución
1.29. Verificar que el Contratista cumpla las normas y especificaciones técnicas establecidas por el Distrito de Barrancabermeja para el desarrollo del contrato. En caso de identificación de cambios en las especificaciones, deberá informar a la secretaria de Educación de Barrancabermeja para su evaluación y aprobación.	Para el cumplimiento de las obligaciones se tiene en cuenta la aplicabilidad de la Resolución 335 del 2021 – Lineamientos técnicos administrativos PAE y las obligaciones del Contrato.	En Ejecución

1.30. Controlar e inspeccionar permanentemente la calidad de la ejecución, equipos, materiales, bienes, insumos y productos. Para lo *anterior,* el Interventor exigirá al Contratista *efectuar* los ensayos de laboratorio o pruebas necesarias para el control de calidad de los mismos.	Mensualmente en la presentación del informe y cuenta de cobro, el operador debe presentar las pruebas de laboratorio practicadas con sus respectivos resultados.	En Ejecución
1.31. Cumplir y hacer cumplir durante el desarrollo del contrato lo establecido en las reglas de participación, referente a los requisitos exigidos de los perfiles profesionales del recurso humano y el tiempo de dedicación de los mismos al contrato, así como el" equipo exigido para la ejecución de los trabajos. Además de ser necesario puede exigir el cambio de personal o equipo siempre y cuando esté de acuerdo con lo establecido en el pliego de condiciones.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará relación del personal contratado a fin de verificar si ha existido cambios de personal profesional y por ende evaluar el cumplimiento del perfil de acuerdo al pliego de condiciones.	En Ejecución
1.32. Programar y coordinar con el contratista y con la Secretaría de Educación de Barrancabermeja las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas, periodicidad de estas cada 15 días.	Se programan las reuniones cada 15 días a partir de noviembre de 2022	En Ejecución
1.33. Elaborar, revisar, suscribir y radicar las actas y demás documentos necesarios para la ejecución del contrato.	Mes a mes serán presentadas al supervisor del contrato actas parciales y acta final del contrato de operación con el fin de avalar los correspondientes pagos de cada cuenta.	En Ejecución
1.34. Mantener actualizada la documentación de los contratos y el archivo de los mismos.	los Auxiliares Administrativos tienen bajo cargo el manejo y constante actualización del archivo del contrato para cuando el Distrito y/o los entes de control lo solicite.	En Ejecución
1.35. Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal a su cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensiones y riesgos laborales) de acuerdo con lo dispuesto en la Ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales de manera oportuna.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará certificación de cumplimiento por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar), emitidas por el revisor fiscal de la empresa. Se verificará mensualmente en cada una de las cuentas de cobro presentadas por el operador – contratista el cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	En Ejecución
1.36. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por el Distrito de Barrancabermeja en los cuales se presente el estado de ejecución, avance y terminación del contrato.	Mensualmente se hace la presentación del informe con todo el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato	En Ejecución
1.37. Realizar cualquier otra actividad administrativa requerida para la correcta administración del contrato.	Se hace cada vez que se requiera.	En Ejecución
1.38. Verificar y exigir que se otorguen las garantías exigidas y velar por que estas permanezcan vigentes de acuerdo con las condiciones estipuladas en el contrato.	Actualmente las garantías tanto del contrato de operación como el contrato de interventoría se encuentran vigentes de acuerdo a las condiciones estipuladas en los contratos.	En Ejecución

1.39. Suscribir las actas de inicio, recibo parcial de obligación cumplida seguimiento a los contratos, recibo final y acta de liquidación que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato.	Una vez finalizada la operación se verificará la documentación final presentada a fin de proyectar el acta de liquidación conforme al aval de la interventoría justificando así la ejecución o inejecución.	En Ejecución
1.40. Si es necesario suspender el contrato de ejecución, o si se establece posteriormente ampliar el plazo pactado para la suspensión, la interventoria deberá emitir un concepto técnico previo sobre la suspensión.	Se hace cada vez que se requiera.	En Ejecución
1.41. Revisar las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones, suspensiones, etc., del plazo de ejecución del contrato, requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto al Distrito de Barrancabermeja. Además, elaborar, revisar y remitir oportunamente para su aprobación dichas solicitudes a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su aprobación final; tas cuales deben estar suficientemente justificadas, indicando el monto por adicionar y /o et tiempo por prorrogar el contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.42. Verificar y adelantar las acciones pertinentes para que las adiciones y prórrogas se realicen oportunamente antes del vencimiento del contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.43. Velar por el oportuno trámite de las solicitudes y peticiones que hagan los particulares o las autoridades en relación con el desarrollo del contrato.	Se responderá por toda clase se solicitudes y peticiones que se presente durante la ejecución del Contrato	En Ejecución
1.44. Revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato y realizar al contratista los requerimientos del caso, cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo. En caso de que el contratista no realice las ampliaciones a que haya lugar, el Interventor deberá informar la secretaria de Educación de Barrancabermeja de este evento, con el fin de que se tomen las medidas a que haya lugar.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.45. En caso de cualquier tipo de incumplimiento del contrato, el Interventor deberá enviar a la secretaria de Educación de Barrancabermeja copia de los requerimientos realizados al contratista, igualmente debe presentar el informe donde conste dicho incumplimiento.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.46. Elaborar el proyecto de liquidación del contrato y remitir a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su revisión y aprobación final junto con la totalidad de los soportes.	Se hará una vez Se termine la ejecución del contrato.	En Ejecución
1.47. Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos a los que haya lugar según la naturaleza del contrato.	Una vez verificada la cuenta de cobro y el informe mensual se exigirá certificados y paz y salvos de la naturaleza contractual.	En Ejecución
1.48. Cada vez que se produzca un documento soporte del contrato, debe entregar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja o quien esté a cargo del expediente para que las archive, folie y ordene cronológicamente, con el propósito de facilitar la labor de	Todos los documentos que se producen fruto de la naturaleza del contrato son remitidos a la secretaria de educación de Barrancabermeja – grupo PAE.	En Ejecución

supervisión y fiscalización de los entes de control.		
1.49. Las demás actuaciones que de conformidad con la normatividad vigente y con su naturaleza correspondan a la función de Interventoría.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoria se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoria.	En Ejecución
1.50. Actuar como representante del Distrito de Barrancabermeja ante el contratista seleccionado para la vigilancia y control del contrato.	Se está actuando en representación del distrito de Barrancabermeja ante el operador respecto a control y vigilancia del contrato PAE.	En Ejecución
1.51. Supervisar que el personal vinculado por el contratista para la ejecución del contrato cumpla con lo establecido en el pliego de condiciones y en caso de no cumplir solicitar los cambios requeridos.	Para cada uno de los informes mensuales se exigirá relación del personal contratado a fin de verificar si ha existido cambios de personal profesional y por ende evaluar el cumplimiento del perfil de acuerdo al pliego de condiciones.	En Ejecución
1.52. Verificar el cumplimiento mensual por parte del contratista de cada una de las actividades contempladas dentro de la contratación, hacer el análisis respectivo y hacer entrega de un informe a la supervisión de la interventoría del Distrito de Barrancabermeja.	Una vez verificada la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En Ejecución
1.53. Informar al contratante cuando el contratista incumpla las funciones contratadas, sustentando y justificando las faltas, a fin de aplicarle la sanción contractual correspondiente.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.54. Ejercer control y supervisión al contrato en los aspectos de plazos de ejecución, pólizas de garantía, requerimientos, recomendaciones, multas o sanciones a que haya lugar durante la ejecución del contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.55. Requerir por escrito al contratista por todos los hechos que constituyan incumplimiento del contrato, cuya información servirá de sustento para la posible aplicación de multas.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.56. Verificar que el contratista vigilado cumpla con los requerimientos establecidos por la autoridad ambiental competente, así como Las normas de salud ocupacional y seguridad industrial y lo establecido por las entidades competentes a través de los requerimientos indicados en las licencias o permisos expedidos; en caso de presentarse incumplimiento solicitar por escrito el correspondiente plan de mejora, con el fin de subsanar los hallazgos detectados, con copia a la Secretaria de Educación y a la aseguradora del contrato de operación, y realizar el respectivo seguimiento al mismo.	Se cumple con la normatividad legal vigente en seguridad y salud en el trabajo conforme a la ley 1512 de 2012, decreto 1072 de 2015, resolución 312 de 2019. Se cuenta con un Profesional en Seguridad en el Trabajo el cual desarrolla capacitaciones y actividades necesarias para cumplir con todo lo requerido con el personal y demás.	En Ejecución
1.57. Vigilar que el contratista evite, prevenga conductas, hechos o actividades considerados infracciones que atenten contra el medio ambiente o que sean violatorias de la normatividad vigente, en especial el código de recursos naturales renovables decreto-ley 2811 de 1974. la ley	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución

99 de 1993, la ley 165 de 1964, y en las demás disposiciones que las sustituyan o modifiquen el fin de evitar hacerlo acreedor de las acciones preventivas y sancionatorias establecidas por la ley 1333 de 2009.		
1.58. Ante el incumplimiento del contratista de alguna de las anteriores informar Inmediatamente y por escrito al supervisor de la entidad de la secretaria la Educación Distrital de Barrancabermeja.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
1.59. Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos técnicos del contrato.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución
1.60. Verificar la aplicación de las encuestas de seguimiento a una muestra representativa de los titulares de derecho del Programa de Alimentaci6n Escobar, conel fin de verificar elgrado de satisfacción de dicha población. Se debe presentar el cálculo estadístico de esta muestrarepresentativo poblacional a encuestar.	Esta obligación No Aplica pues el Operador en sus obligaciones no tiene la aplicabilidad de las encuestas.	N/A
1.61. Resolver las consultas e inquietudes que formule el contratista del programa sobre los aspectos técnicos del suministro objeto del contrato. De igual forma servir de mediador entre el Contratista y el Distrito, en aspectos que requieran alguna modificación durante el tiempo de ejecución de contrato y que estén en pro del mejoramiento de los resultados obtenidos.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
1.62. solicitar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamentela interventoría.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
1.63. Revisar las hojas de vida de las manipuladoras de alimentos de acuerdo a l o e s tipulado en el pliego de condiciones y en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE - MEN, según Resolución No 335 del 23 de diciembre de 2021.	Se aclara que el inicio del contrato de interventoría se dio posterior al inicio de la ejecución del contrato del operador; por ende, la revisión de las hojas de vida se hará mediante visita administrativa y de bodega.	En Ejecución
1.64. Establecer mecanismos agiles y eficientes para el desarrollo de la interventoría a su cargo.	Cada uno de los profesionales contratados tiene funciones o actividades a cargo de acuerdo al perfil relacionado con el propósito de delegar funciones propias e inherentes al contrato de interventoría.	En Ejecución

1. ALCANCE TECNICO DE LA INTERVENTORIA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
2.1 Realizar interventoria y asistencia en aspectos técnicos a la entidad encargada de ofrecer la Ración Preparada en el sitio y los diferentes tipos de complemento que ofrece según esta modalidad, Ración Industrializada Lista, de manera que garanticen las condiciones higiénico sanitarias y de cumplimiento de los estándares de calidad e idoneidad en la preparación, almacenamiento y distribución de alimentos a los titulares de derecho en las instituciones educativas oficiales	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022, en las visitas a las sedes educativas.	Ejecutado

beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar.		
2.2. Brindar asistencia técnica al personal manipulador de alimentos que participa en el desarrollo del Programa Alimentación Escolar bajo la Ración Preparada en el silo, Ración industrializada Lista en Barrancabermeja, en el cumplimiento de las normas de buenas prácticas de manufactura en la preparación, almacenamiento y distribución tanto de las raciones como en el manejo y disposición de residuos sólidos.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022, en las visitas a las sedes educativas.	Ejecutado
2.3. Realizar los procesos de revisión, validación y seguimiento a los listados de las diferentes entregas elaboradas por el operador, donde se verifique el estado da matrícula de cada beneficiario relacionado.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022, en las visitas a las sedes educativas.	Ejecutado
2.4. Realizar inspección, vigilancia y control de la calidad nutricional, físico - organoléptica y de Cantidad de las raciones ofrecidas en los centros de producción, almacenamiento, distribución y de servicio del Programa Alimentación Escolar bajo la modalidad do ración preparada en el sitio y ración Industrializada lista en el Distrito de Barrancabermeja.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022, en las visitas a las sedes educativas.	Ejecutado
2.5 Realizar seguimiento a la valoración nutricional de una muestra representativa de los escolares beneficiarios del programa Alimentación Escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Ración industrializada Lista en el distrito de Barrancabermeja.	No aplica para este contrato de servicios.	N.A
2.6 Realizar seguimiento al proceso de capacitación por parte del aperador contratado a los diferentes actores del programa en tas temáticas que incentiven los hábitos alimentarios saludables, reduzcan el desperdicio de alimentos, entre otros del Programa Alimentación escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Ración industrializada Lista en el Distrito de Barrancabermeja.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022. Validación en informe final.	Ejecutado
2.7. Realizar seguimiento al proceso de capacitación presentado por el operador contratado a los manipuladores de alimentos del Programa Alimentación Escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Ración industrializada Lista en el Distrito de Barrancabermeja.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022, en las visitas a las sedes educativas.	Ejecutado
2.8. Ejercer el control y seguimiento de las obligaciones técnicas, administrativas y financieras del contratista participante en el contrato celebrado con el Distrito de Barrancabermeja.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En Ejecución
2.9. Verificar que las raciones industrializadas listas cuenten con las condiciones de higiene, cantidad, calidad y oportunidad de acuerdo a la minuta patrón establecida en el pliego de condiciones y en el plan de alistamiento.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022, en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	Ejecutado
2.10. Verificar el cumplimiento del contratista de cada una de las especificaciones técnicas establecidas.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En Ejecución

2.11. Verificar que el contratista cumpla con la implementación de un PLAN DE SANEAMIENTO BASICO de acuerdo a lo establecido en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE MEN, según Resolución No 335 del 23 de diciembre de 2021, acerca del mane o y disposición de los residuos sólidos ORGANICOS E /NORGAN/COS [Rasuras, empaques, máscaras de frutas, etc.) con el fin de evitar la contaminación ambiental, y controlar la inadecuada manipulación de éstosen cada uno de los restaurantes escolares, instituciones educativas, bodega de almacenamiento y vehículos de transporte.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022, en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	Ejecutado
2.12. Verificar que el contratista cumpla con los lineamientos establecidos por el MEN por lo cual asume como regla general los LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE Resolución No 335 del 23 de diciembre de 2021.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En Ejecución
2.13. Verificar que el contratista del programa de alimentación escolar cumpla con las condiciones exigidas el Decreto No 539 de 2014 para el inicio y desarrollo del programa, teniendo en cuenta el visto bueno de la secretaria de Educación de Barrancabermeja.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En Ejecución
2.14. Socializar ante la comunidad beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar la ruta de atención ante la entrega de un alimento que presente alteraciones en sus características organolépticas y su correspondiente cambio. (alimento no conforme).	Cada vez que se presente.	Pendiente
2.15. Socializar en conjunto con el operador la ruta de atención ante Enfermedades Transmitidas por Alimentos - ETAS a la comunidad beneficiaria y actores vinculados al programa de alimentación escolar. 2.16. Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y remitirlo oportuna e inmediatamente al supervisor de la secretaria de Educación de Barrancabermeja.	Cada vez que se presente.	Pendiente
2.17. Controlar que el contratista cuente con la infraestructura física y el recurso humano suficiente y calificado para adelantar la implementación de los requerimientos exigidos en el pliego de condiciones.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022, en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	Ejecutado
2.18. Verificar las cantidades de obligaciones establecidas en el contrato, a partir de la información suministrada y presentar un informe a la secretaria de Educación de Barrancabermeja sobre los aspectos que repercutan en el normal desarrollo del contrato.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En ejecución
2.19. Verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para el desarrollo del contrato de ejecución del Programa Alimentación Escolar, conforme a lo establecido enla 1egislación, normativa, el pliego de condiciones y la propuesta seleccionada.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En ejecución

2.20. Programar y coordinar con el contratista y con la secretaria de Educación de Barrancabermeja las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas, periodicidad de estas cada 15 días.	La interventoria está presta a cada convocatoria para asistir a los Comités Técnicos	En ejecución
2.21. Revisar y estudiar los documentos e información suministrados por la secretaria de Educación de Barrancabermeja que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando al Distrito de Barrancabermeja las aclaraciones del caso.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En ejecución
2.22. Apoyar al equipo supervisor y/o al operador en la respuesta oportuna a todos los requerimientos que se generen por parte de los entes de control, durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar.	La interventoria está presta a cada convocatoria para apoyar la Entidad Territorial.	En ejecución

7. ALCANCE TÉCNICO ESPECIFICO DE LA INTERVENTORÍA		
A. RESPECTO DE BEBIDA LÁCLEA TECHES SABORIZADAS, AVENA, LECHE ENTERA, YOGURT Y KUMIS.		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1.Verificar semanalmente los embarques que llegan al punto de distribución con las bebidas Lácteas 14.561 unidades diarias o dado el caso se requiera suministrar a la totalidad de la población la modalidad de ración industrializada las 22.202 raciones diarias de bebida láctea.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	Ejecutado
2. Verificar que, en la variedad de las bebidas Lácteas, se incluyen las siguientes, Leche entera, Leche saborizadas (fresa, chocolate y vainilla), avena sabor a canela, kumis y yogurt (fresa, melocotón y mora).	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	Ejecutado
3.Verificar al momento del desembarque las condiciones de almacenamiento según manual de almacenamiento y manipulación establecido por la entidad contratista en el plan de alistamiento.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022, en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal)..	Ejecutado
4. verificar las características del empaque de las bebidas Lácteas de acuerdo con exigenciasestipuladas en el contrato.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	Ejecutado
5. Verificar el desarrollo de un programa de manejo de residuos sólidos ORGANICOS E INORGANICOS (empaques, basuras. etc.), con el fin de evitar la contaminación ambiental y controlar la inadecuada manipulación de estos en cada una de las instituciones educativas, en dicho programa se brindaran capacitaciones del tema a los estudiantes beneficiados y docentes en general, también deberán instalarse contenedores respectivamente marcados en donde se clasifiquen y se le den los respectivos tratamientos posteriores a los residuos generados por la entrega de	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las visitas a las sedes educativas, en Bodega	Ejecutado

la ración industrializada lista escolar para bajar la carga contaminante de los mismos. 6. Verificar al cumplimiento de la minuta establecida en el anexo técnico.		
7. Verificar el cumplimiento de la respectiva norma técnica en la elaboración de la bebida láctea (calidad general de producto; cantidad, calidad e inocuidad en el proceso, durante el transporte y concordantes - ISO 22000 - HACCP y lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de alimentación Escobar - PAE, para la Ración industrializada Lista.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	Ejecutado
8. Verificar las fichas técnicas de cada una de las bebidas lácteas que hacen parte de la distribución.	Se realiza antes de iniciar el contrato y durante toda la ejecución del mismo.	Ejecutado
9. Verificar los registros sanitarios o permisos correspondientes para el consumo del producto(análisis de muestras entre otros) y demás normas dadas por la secretaria de Educación, como el control de las planillas de registro de temperaturas en cada entrega, las cuales deben ser mínimo tres.	Se realiza antes de iniciar el contrato y durante toda la ejecución del mismo.	Ejecutado
B. RESPECTO DE PRODUCTOS PANIFICADOS, FRUTA ENTERA Y POSTRES		
1. Verificar semanalmente la elaboración de 14.561 unidades diarias o dado el caso que se requiera suministrar a la totalidad de la población la modalidad de ración industrializada las 22.202 unidades diarias de panificado.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	Ejecutado
2. Verificar el cumplimiento de la minuta patrón establecido en el anexo técnico.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	Ejecutado
3. Verificar el cumplimiento del programa de estandarización da recetas (Fichas Técnicas): cantidades de insumos a utilizar, métodos de preparación, valor nutricional.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	Ejecutado
4. Verificar las características organolépticas de los panificados en cuanto a: peso final de acuerdo con el peso neto estipulado en la minuta patrón establecido para los 3 grupos atareos, forma, sabor, textura, cocción, uniformidad en el tamaño, color de acuerdo con el tipo panificado.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	Ejecutado
5. Verificar la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura "BPM" en el proceso de elaboración del panificado con base en el instrumento diagnóstico.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	Ejecutado
6. Revisar y aprobar los respectivos informes mensuales y generales con los literales estipulados en el contrato.	Se hará cada vez que el operador presente la cuenta de Cobro.	Pendiente
7. Verificar la aplicación de la Ley N• 9 de 1979 y sus decretos reglamentarios.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En ejecución

8. Verificar el cumplimiento en relación con el nombramiento de recurso humano e idóneo para su vigilancia y supervisión.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En ejecución
9. Verificar el área de almacenamiento de la materia prima e insumos, según Decreto N• 539 de 2014.	Se verifica en cada visita a Bodega.	En ejecución
10. Verificar el control de la utilización de las materias primas.	Se verifica en cada visita a Bodega y en las visitas de campo a las diferentes IE con RPS.	Ejecutado
11. Verificar que las frutas son enteras y sanas, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación cumpliendo con según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para la Ración Industrializada Lista.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecución
12. Verificar que el peso de la fruta corresponde al requerido, según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para la Ración Industrializada Lista; esta es, para garantizar el peso neto de 100 gramos, se debe tener en cuenta de acuerdo con la fruta establecida el peso bruto, y éste debe contemplar la parte comestible de la fruta a suministrar en el momento de los procesos de compra.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
13. Verificar la variedad de la fruta (incluir manzana, mandarina, pera, granadilla, mango, banano, ciruela, durazno y naranja), según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de alimentación escolar – PAE, para la ración industrializada mixta.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
14. Verificar los registros sanitarios, fichas técnicas de cada uno de los productos (Postres).	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	Ejecutado
15. verificar que en la variedad de los postres Se incluyen dulces como; arequipe, panelita de leche, bocadillo, dulce de apio, chocolatina, cocada, dulce combinado, maizenitas, masmelo, dulce de arroz, cortadito de leche y dulce de piña.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
16. Verificar el empaque y peso de los postres a suministrar (sea el establecido en la minuta patrón de acuerdo a los grupos etarios).	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
C. ASPECTOS DE SUMINISTRO Y DISTRIBUCION		
1. Verificar el suministro y distribución de las 14.561 o dado el caso se requiera suministrar a la totalidad de la población la modalidad de ración industrializada las 22.202 raciones (Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis), productos panificados. fruta entera y postres), a entera satisfacción, a la población escolar objeto del contrato durante los días pactados.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	Ejecutado

2. Verificar el suministro y distribución de las 22.202 raciones (dependiendo de la modalidad a entregar RPS, RI o dado caso excepcional RPC Bebida Láctea (teches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis, leche en polvo, leche líquida), productos panificados, fruta entera y postres; leguminosas: frijol, lenteja; *cereales, arroz,* Marina de maíz, pastas; grasas: aceite; dulces: chocolate, Huevos y atún), a entera satisfacción, a la población escolar objeto del contrato durante los días pactados.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
3. Verificar las condiciones de recepción, almacenamiento y distribución de panificado, bebida láctea, fruta, postre y de los alimentos que constituyen la Ración Industrializada.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
4. Verificar que el panificado, bebida Láctea, fruta, postre, atún, huevos, leguminosas, cereales, dulces y grasas sea entregado por el contratista de acuerdo con las especificaciones técnicas.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
5. Vigilar y controlar la distribución de la ración escolar diariamente con base en et listado de las *escuelas* entregado por la secretaria de Educación y las actualizaciones entregadas por los Establecimientos Educativos.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas.	Ejecutado
6. Verificar el cumplimiento de los horarios de distribución de la ración con base en Tos lineamientos técnicos.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
7. Verificar que las escuelas tengan un proceso de distribución óptimo de la ración con el personal adecuado.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
8. Verificar que las distribuidoras de las escuelas cumplan con la reglamentación exigida por da secretaria de Educación según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar — PAE, para la Ración industrializada Lista.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
9. Verificar que la entrega de la ración escolar se haga mediante vigilancia y control del personal idóneo.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
10. Verificar que tos vehículos utilizados en la distribución de la ración escolar cumplan con la normatividad vigente.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
11. Verificar que la ración escolar sea transportada en las canastas respectivas para facilitar su manipulación.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
12. Verificar que las condiciones de almacenamiento de los productos terminados (Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis), productos panificados, fruta entera y postres), cumplan con los procesos de calidad.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
13. Verificar el control de la temperatura de refrigeración de la bebida Láctea. (Temperatura máxima de 4° grados centígrados)	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
14. Verificar la temperatura de la bebida láctea del proceso al salir del punto de distribución a la mitad del recorrido aproximadamente y al momento de llegar a las escuelas.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado

15. Verificar que se entregue una relación de los saldos de la ración industrializada lista al supervisor.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado
16. Verificar la cantidad y condiciones de entrega de los saldos de las raciones, distribuidos en los establecimientos educativos y sus respectivas actas en la que conste la distribución y fin de este.	Se realiza a partir del 03 de noviembre de 2022 en las sedes educativas y en Bodega	Ejecutado

1. ALCANCE FINANCIERO DE LA INTERVENTORÍA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
4.1. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	Entre las obligaciones laborales se destaca la contratación del personal profesional y el pago de sus aportes al sistema de seguridad social, el cual se viene garantizando desde el inicio del contrato de interventoría. Así mismo al momento de revisar la cuenta de cobro del operador se verificará la modalidad de contratación, pagos de seguridad social y demás documentos que generan relación al contrato de operación.	En Ejecución
4.2. Estudiar las surgencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y financiero al Distrito de Barrancabermeja para la resolución final de las mismas, adjuntando los respectivos soportes.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
4.3. En los casos establecidos en el artículo 61 de la Ley No 1474 de 2011 (estatuto anticorrupción), el interventor verificara la apertura y manejo del anticipo en una fiducia y/o patrimonio autónomo que garantice el óptimo manejo de los recursos entregados a manera de anticipo. El interventor debe verificar y aprobar mensualmente los informes de buen manejo de los recursos y remitirlos a la Secretarla de Educación de Barrancabermeja. El interventor verificara que el contratista abrió la cuenta separada de sus otras cuentas no conjunta para el manejo de los recursas de anticipo entregado para la ejecución de la obligación a su nombre, indicando el objeto y número del contrato, de conformidad con el artículo 8.1.18 del Decreto No 734 de 2012.	Para el contrato de Operación no se dio anticipo.	N/A
4.4. Realizar comité técnico mensual con el supervisor del contrato en donde se entregue informedetallado de las actividades y situaciones presentadas en la ejecución del contrato.	La interventoría está presta a cada convocatoria para asistir a los Comités Técnicos.	En Ejecución
4.5. Verificar que se mantenga el equilibrio financiero del contrato.	Durante la ejecución del contrato son garantizados los servicios ofertados en la propuesta de conformidad al proceso de contratación. Así mismo se mantiene un equilibrio financiero.	En Ejecución
4.6. Efectuar el balance económico. de ejecución del contrato para efectos de los pagos parciales y liquidación de este.	Mensualmente en el informe presentado por la interventoría 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR donde se avala el pago parcial – mensual del operador se discrimina el balance económico.	En Ejecución
4.7 Revisar las solicitudes de adición en dinero y en tiempo requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución

4.8 Efectuar las actividades del caso conducentes al buen desarrollo financiero del contrato o convenio.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
4.9 Verificar que los aportes de facturación entregados por el contratista correspondan al producto pactado y entregado, teniendo en cuenta los descuentos a realizar por devoluciones y/o entregas incompletas o no autorizadas de las raciones.	Se realiza una vez el Operador presente la cuenta de cobro del mes de noviembre de 2022	En Ejecución
4.10. Solicitar a Tesorería Distrital los comprobantes de egresos de los pagos realizados al contratista para proceder a elaborar el acta de liquidación.	Se hará al finalizar el contrato de operación para proceder a emitir el acta de liquidación.	En Ejecución
4.11. Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal a su cargo se encuentre con contrato laboral y afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) de acuerdo con lo dispuesto en la ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará certificación de cumplimiento por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar), emitidas por el revisor fiscal de la empresa. Se verificará mensualmente en cada una de las cuentas de cobro presentadas por el operador – contratista el cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	En Ejecución
4.12. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	Entre las obligaciones laborales se destaca la contratación del personal profesional y el pago de sus aportes al sistema de seguridad social, el cual se viene garantizando desde el inicio del contrato de interventoría. Así mismo al momento de revisar la cuenta de cobro del operador se verificará la modalidad de contratación, pagos de seguridad social y demás documentos que generan relación al contrato de operación.	En Ejecución
4.13. Servir de apoyo a la supervisión para revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato o convenio y realizar al contratista los requerimientos del caso, cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
4.14 Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos a los que haya lugar según la naturaleza del contrato.	Una vez verificada la cuenta de cobro y el informe mensual se exigirá certificados y paz y salvos de la naturaleza contractual.	En Ejecución
4.15. Preparar un informe detallado de los incumplimientos, los requerimientos efectuados y las respuestas, de tal manera que se garantice el debido proceso y el derecho de defensa del contratista, en caso de aplicación de sanciones.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
4.16. Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos financieros del contrato.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoria.	En Ejecución
4.17. Velar por el cumplimiento del cronograma y flujo de inversión del contrato, efectuando controles periódicos de las actividades programadas, así mismo recomendar los ajustes a los que haya lugar.	Se exige constantemente el cumplimiento del cronograma y el flujo de inversión del contrato.	En Ejecución

4.18. En caso de incumplimiento, el Interventor deberá informar oportunamente a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja y sugerir si es el caso la aplicación de los procedimientos sancionatorios establecidos en el contrato.	Para el presente contrato no se ha configurado incumplimiento por parte del operador	En Ejecución
4.19. Presentar los documentos suscritos por el interventor durante la ejecución del contrato que sirvan de base para la liquidación del contrato que deba preparar el supervisor de la entidad con el fin de ser suscritas por las partes capaces y competentes (Representante legal de la entidad y representante legal del contratista o representantes legales de los integrantes de las modalidades de asociación).	Una vez finalizada la ejecución del contrato de operación; de manera conjunta entre la interventoria y la entidad se trabajará en la liquidación de del contrato principal.	En Ejecución

8. ALCANCE LEGAL DE LA INTERVENTORÍA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
5.1. Verificar que la contratación de personal realizada por el operador del PAE se sujete al cumplimiento de las normas laborales vigentes, en especial que todo el personal a cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) y SSST de acuerdo con lo dispuesto en la Ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales de manera oportuna.	Para la próxima visita administrativa y de bodega se realizará la revisión minuciosa del cumplimiento a las afiliaciones al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) y SSST de acuerdo con lo dispuesto en la Ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	En Ejecución
5,2. Realizar comité técnico con el supervisor del contrato cuando se requiera en donde se entregue informe detallado de tas actividades y situaciones presentadas en la ejecución delcontrato.	La interventoría está presta a cada convocatoria para asistir a los Comités Técnicos.	En Ejecución
5.3. Conceptuar jurídicamente sobres los incumplimientos del *contratista,* emitiendo recomendaciones sobre la procedencia o no del proceso administrativo sancionatorio.	Para el presente contrato no se ha configurado incumplimiento por parte del operador	En Ejecución
5.4. Realizar las recomendaciones jurídicas de la procedencia de las suspensiones, adiciones, reducciones, variaciones de lo contratado.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
5.2 Velar por el cumplimiento de todas las obligaciones de la interventoría incluidas en el contrato establecido con la Alcaldía Distrital de Barrancabermeja y en especial en las que se encuentran asignadas en el Manual de Contratación e Interventoría de la ETC.	El cumplimiento de las obligaciones se exige a diario durante la ejecución del contrato de operación.	En Ejecución
5.6. Las demás actividades que requieran apoyo legal para desarrollar con eficiencia y eficacia el control y vigilancia al contrato de operación del PAE, para dar cumplimiento de los Lineamientos Técnicos Administrativos del Programa de Alimentación Escolar — PAE,	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución

7. APORTES AREA DE NUTRICION - NOVIEMBRE - DICIEMBRE DE 2022.

- Realizar inspección, vigilancia y control de la calidad nutricional, físico - organoléptica y de Cantidad de las raciones ofrecidas en los centros de

producción, almacenamiento, distribución y de servicio del Programa Alimentación Escolar bajo la modalidad do ración preparada en el sitio y ración Industrializada lista en el Distrito de Barrancabermeja.

CUMPLE. Se realizó a través de las visitas de campo día a día y de la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. No se evidenciaron novedades al respecto.

- Verificar que, en la variedad de las bebidas Lácteas, se incluyen las siguientes, Leche entera, Leche saborizadas (fresa, chocolate y vainilla), avena sabor a canela, kumis y yogurt (fresa, melocotón y mora).

CUMPLE. Se realizó a través de las visitas de campo día a día, en la visita semanal a bodega y durante la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. No se evidenciaron novedades al respecto, excepto el aporte lácteo denominado bebida a base de yogurt UHT, el cual, al consultar su ficha técnica, se evidencia que uno de sus componentes principales es leche descremada (productos modificados químicamente). Este producto no corresponde a la alimentación normal trazada mediante la Resolución No 335 de 2021, *por tanto, deben agotarse las existencias del mismo y cambiarse por otro producto (un producto tipo yogurt a base de leche entera), previa consulta con la Interventoría.*

En este sentido, quiere esta interventoría aclarar que la bebida a base de Yogurt si es aceptada para los ciclos de RI, pero el producto comercial que ofrezca el operador debe ser a base de leche entera y no descremada, por tanto, corresponde aquí cambiar la marca comercial que ofrece el operador y no en sí, la preparación yogurt como tal. Durante el ejercicio de la Interventoría, contrato *No. 5853-22, no se entregó* la bebida a base de Yogurt.

- Verificar el cumplimiento de la respectiva norma técnica en la elaboración de la bebida láctea (calidad general del producto; cantidad, calidad e inocuidad en el proceso, durante el transporte y concordantes - ISO 22000 - HACCP y lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de alimentación Escobar - PAE, para la Ración industrializada Lista.

CUMPLE. Se realizó a través de las visitas de campo día a día, de las visitas semanales a bodega y de la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. Además, se evaluó cumplimiento de etiqueta y rotulado de los productos de RI. No se evidenciaron novedades al respecto.

- Verificar las fichas técnicas de cada una de las bebidas lácteas que hacen parte de la distribución.

CUMPLE. Se revisaron nuevamente todas las fichas técnicas y se validó la información en la página del Invima. Se tiene base de datos actualizada con los productos de RI y para los productos de RPS de interés en salud pública. De forma frecuente se hace revisión de sitios web de interés en alimentos para chequear noticias o alertas sobre los mismos. Durante el mes de noviembre no hubo novedades al respecto.

- Verificar los registros sanitarios o permisos correspondientes para el consumo del producto (análisis de muestras entre otros) y demás normas dadas por la secretaria de Educación, como el control de las planillas de registro de temperaturas en cada entrega, las cuales deben ser mínimo tres.

CUMPLE. Se revisaron nuevamente todas las fichas técnicas y se validó la información en la página del Invima. Se tiene base de datos actualizada con los productos de RI y para los productos de RPS de interés en salud pública. De forma frecuente se hace revisión de sitios web de interés en alimentos para chequear noticias o alertas sobre los mismos. Los registros de control de temperatura se hacen dentro de las visitas de campo.

- Verificar las características organolépticas de los panificados en cuanto a: peso final de acuerdo con el peso neto estipulado en la minuta patrón establecido para los 5 grupos escolares, forma, sabor, textura, cocción, uniformidad en el tamaño, color de acuerdo con el tipo panificado.

CUMPLE. Se realizó a través de las visitas de campo día a día, visitas semanales de bodega y de la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. En las visitas de campo se aplica el formato de evaluación de gramaje. No se evidenciaron novedades al respecto. Durante el mes de noviembre no hubo novedades al respecto.

- Verificar la variedad de la fruta (incluir manzana, mandarina, pera, granadilla, mango, banano, ciruela, durazno y naranja), según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de alimentación escolar – PAE, para la ración industrializada mixta.

CUMPLE. Se realizó a través de las visitas de campo día a día, visitas semanas a bodega y de la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. En las visitas de campo se aplica el formato de evaluación de gramaje. No se evidenciaron novedades al respecto. Durante el mes de noviembre no hubo novedades al respecto.

- Verificar los registros sanitarios, fichas técnicas de cada uno de los productos (Postres).

CUMPLE. Se revisaron nuevamente todas las fichas técnicas y se validó la información en la página del Invima. Se tiene base de datos actualizada con los productos de RI que incluye los dulces (postres). No se han evidenciado novedades al respecto.

- Verificar que en la variedad de los postres Se incluyen dulces como; arequipe, panelita de leche, bocadillo, dulce de apio, chocolatina, cocada, dulce combinado, maizenitas, masmelo, dulce de arroz, cortadito de leche y dulce de piña.

CUMPLE. Se realizaron a través de las visitas de campo día a día, visitas semanales a bodega y de la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. No hay novedad al respecto.

8. COMPONENTE ADMINISTRATIVO

RECURSO HUMANO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

El día 03 de noviembre de 2022, se envía oficio PA-B-187 dirigido a la Doctora **MARIBEL BENITZ PEREZ** – Secretaria De Educación y supervisor del contrato de interventoría N. 5853 - 2022 de asunto Solicitud validación y aprobación de personal profesional.

Así las cosas, hacemos Relación de los profesionales vinculados para la ejecución del contrato de interventoría N. 5853 – 2022 así:

CARGO	NOMBRE VINCULADO
DIRECTOR DE INTERVENTORIA	**RODRIGO MOLANO CUELLAR** C.C. 83.090.034 De Campoalegre – Huila INGENIERO INDUSTRIAL
COORDINADOR TECNICO DE INTERVENTORIA	**MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO** C.C. 36.290.246 De Pitalito – Huila INGENIERA DE ALIMENTOS
INSPECTOR DE CAMPO N.1	**LUISA ALEJANDRA PALLARES DIAZ** C.C. 1.096.201.912 De Barrancabermeja S. INGENIERO AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.2	**MARIA ALEJANDRA ORTIZ MUÑOZ** **C.C. 1.065.240.158 De San Alberto – C.** INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.3	**JENNIFFER CASTRILLO PEÑA** C.C. 1.096.224.089 De Barrancabermeja INGENIERA INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.4	**ANDERSON ALIRIO BALLESTEROS RIVERA** C.C. 1.096.210.217 De Barrancabermeja- S INGENIERO AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.5	**KARINA VILLEGAS** C.C. 63.536.125 De Bucaramanga – S. INGENIERA INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.6	**JOHANA ROCIO MEJIA HERNANDEZ** C.C. 1.098.676.138 De Bucaramanga INGENIERA AGROINDUSTRIAL
PROFESIONAL DE APOYO EN NUTRICION	**CLAUDIA ISABEL LIZCANO RUBIO** **C.C. 63.514.530** **NUTRICIONISTA Y DIETISTA**
PROFESIONAL DE APOYO PROFESIONAL SST	**CHRISTIAN ALBERTO ALVAREZ CHUCRALA** C.C. 16.376.354 De Palmira – Valle PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL
INTERVENTOR FINANCIERO	**JULIO ANDRES TERAN RIVERA** C.C. 92.544.428 De Sincelejo CONTADOR
PROFESIONAL DE APOYO ABOGADO	**HAROLD GIOVANNI GONZALEZ CIFUENTES** C.C. 79.415.473 De Bogotá D.C. ABOGADO
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.1	**XIOMARA MANCILLA SUAREZ** C.C. 1.003.203.819 De San Alberto – C. Bachiller TECNICO PROFESIONAL EN PRODUCCION AGROPECUARIA
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.2	**DANIEL FELIPE RUIZ SARMIENTO** C.C. 1.192.808.080 De Palmira – Valle Bachiller TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN SISTEMAS

Los Pagos De Seguridad Social Y Aportes Parafiscales Para Cada Uno De Los Profesionales Se Han Surtido Mediante Pagos En Mi Planilla – Compensar, Por Intermedio De La Empresa ALIMENTOS Saludables Del Valle (AS DEL VALLE).

Los Pagos Del Personal Al Sistema De SALUD, PENSIÓN Y RIESGOS PROFESIONALES Y PARAFISCALES - Personal Contratado, Periodo Noviembre De 2022 (Salud - Pensión) Se Realizó Mediante Planilla: 63633210.

Dado en el Distrito de Barrancabermeja, a los Doce (12) días del mes de Diciembre de 2022.

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

lo tiene
todo
Barrancabermeja
GOBIERNO ENTRANTE

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Representante Legal

RODRIGO MOLANO CUELLAR
Director De Interventoría

MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO
Coordinador técnico de interventoría