DATOS DEL CONTRATO			
Contrato de Prestación de Servicios No. 2022-178 de fecha 31 de enero de 2022			
Contratista: UT CHIQUINQUIRÁ EXPRESS 2022 con Nit. 901.560.005-7 R/L DAIRO EMILIO SANDOVAL identificado con C.C No. 19.395.241 de Bogotá D.C			
Objeto: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES, CON LOS TÉRMINOS Y ALCANCE ESTABLECIDOS EN EL PROYECTO: SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO, DURANTE EL PRIMER SEMESTRE DEL AÑO 2022 DEPARTAMENTO DE BOYACÁ, DE ACUERDO AL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. 2890 DEL 04 DE NOVIEMBRE DE 2021, CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE CHIQUINQUIRÁ.			
Valor Contrato: TRES MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y SEIS MILLONES CUARENTA Y OCHO MIL NOVENTA PESOS M/CTE ($3.696.048.090,00) M/CTE. (Aporte Departamento: $3.068.751.683 - Aporte Municipio: $ 627.296.407)			
Plazo Inicial: Siete (7) meses	Fecha de Iniciación: 01/02/2022	Fecha prevista de Terminación: 31/08/2022	Porcentaje de Ejecución: 69,15%
Valor Adición: $227.130.583	Valor Total del Contrato: TRES MIL NOVECIENTOS VEINTITRÉS MILLONES CIENTO SETENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS SETENTA Y TRES PESOS M/CTE ($3.923.178.673) M/CTE		
Plazo Prorroga 1: N/A	Fecha de Iniciación de Prorroga: N/A	Fecha de Terminación Prorroga: N/A	Porcentaje de Ejecución: 0%

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

Informe No. 2	Del 01/03/2022 al 31/03/2022	**Total:** $ 597.567.272 **Municipio** $ 101.586.436,24 / **Departamento** $ 495.980.835,76	**Total:** $ 2.581.888.617 **Municipio** $ 437.889.297 / **Departamento** $ 2.143.999.320
Informe No. 3	Del 01/04/2022 al 30/04/2022	**Total:** $ 450.381.032 **Municipio** $ 76.564.775,44 / **Departamento** $ 373.816.256,56	**Total:** $ 2.131.507.585 **Municipio** $ 361.324.521 / **Departamento** $ 1.770.183.064
Informe No. 4	Del 01/05/2022 al 31/05/2022	**Total:** $ 541.870.028 **Municipio** $ 92.117.904,76 / **Departamento** $ 449.752.123,24	**Total:** $ 1.589.637.557 **Municipio** $ 269.206.616 / **Departamento** $ 1.320.430.941
Informe No. 5	Del 01/06/2022 al 30/06/2022	**Total:** $ 449.239.215 **Municipio** $ 76.370.666,55 / **Departamento** $ 372.868.548,45	**Total:** $ 1.140.398.342 **Municipio** $ 192.835.949,84 / **Departamento** $ 947.562.392,16

Dependencia: SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL, FAMILIA Y EDUCACIÓN

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

EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES FRENTE A LAS OBLIGACIONES DURANTE EL PERÍODO REPORTADO		
Obligación Contractuales Específicas	**Actividades Realizadas**	**Evidencia Verificable**

1. Cumplir oportunamente con los lineamientos técnicos-administrativos, condiciones de operación y estándares mínimos del Programa fijados por el Ministerio de Educación Nacional.	La ejecución del Contrato 2022-178 – Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Chiquinquirá se realiza de conformidad con los lineamientos técnico-administrativos.	Se evidencia en cada una de las obligaciones contractuales.
2. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las autoridades en la materia.	Durante el periodo evaluado se garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos servidos a los estudiantes beneficiarios, durante los procesos de planeación, suministro y consumo, en desarrollo del programa, dando cumplimiento a las Minutas Patrón entregadas por la Subdirección Técnica del Programa de Alimentación Escolar y Supervisión Municipal.	• Ciclo Almuerzo RPS • Ciclo complemento AM-PM • Guías de Preparación RPS • Guías de Preparación Complemento AM-PM • Intercambios RPS • Intercambios Complemento AM-PM • Intercambios Industrializado Total folios físicos: Veinticinco, los cuales pueden ser verificados en el Informe No. 1 del periodo 01 al 28 de febrero de 2022 y en el CD adjunto al presente informe.
3. Planear, organizar y ejecutar el suministro diario de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.	Durante el periodo evaluado se planeó, organizó y ejecutó el suministro diario y se garantizó que el personal en las diferentes etapas del proceso tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.	Certificación de Cumplimiento Planeación, Organización y Ejecución del suministro diario de complementos en un (1) folio

4. Dar cumplimiento al plan de capacitaciones y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa.	Se diseñó y ejecutó el plan de capacitación y actualización permanente para personal manipulador de alimentos que incluyo temas como: • Enfermedades trasmitidas por alimentos: Dar a conocer las enfermedades que se pueden transmitir por alimentos y como evitarlas.	• Manual de Capacitaciones. Soportes físicos pueden ser verificados en el informe No. 01 correspondiente al periodo 01 al 28 de febrero de 2022 • Hoja de Vida Ethel Piedad Silva • Registro fotográfico • Planilla asistencia Total folios físicos: Treinta y siete (37).
5. Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos-Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa	La ejecución del Contrato 2022-178 – Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Chiquinquirá se realiza de conformidad con los lineamientos técnico-administrativos.	Se evidencia en cada una de las obligaciones contractuales.

6. Entregar dentro de los cinco (5) días hábiles del mes siguiente al mes ejecutado, al municipio el consolidado de raciones efectivamente entregadas, de acuerdo con los formatos y procedimientos establecidos por el MEN y el Departamento. Los informes deben contener una constancia sobre el registro de beneficiarios en el SIMAT, los cupos contratados y realmente atendidos. El municipio solo tendrá en cuenta para el giro del recurso, los beneficiarios que efectivamente se encuentren marcados con la estrategia de permanencia escolar en el SIMAT, para lo cual el operador deberá realizar el seguimiento detallado con la información reportada por las Instituciones educativas.	Se realiza entrega a la fecha las planillas y certificaciones expedidas por los Rectores de las I.E que contienen información consolidada de las raciones efectivamente entregadas correspondiente a Complemento alimentario Preparado en sitio tipo Almuerzo, complemento AM-PM. Esta información fue verificada de acuerdo a los cupos contratos, cupos registrados en SIMAT y certificaciones emitidas por los Rectores. Se ajuntan consolidados	• Planillas de cada una de las instituciones educativas con sus respectivas certificaciones • Consolidado entregado por la supervisión municipal al operador por semana. Total folios físicos: trescientos cuarenta y siete (347)
7. Llevar el registro de las raciones entregadas, las cuales debe ser certificadas por los rectores de las instituciones educativas.	El registro diario se entrega se realiza en planillas referidas en el punto anterior, las cuales son certificadas por los rectores de las I.E.	

8. Cumplir con mínimo el 30 % de compras locales, en atención a lo establecido en la Ley 2046 de 2020, para lo cual deberá articularse con el municipio y/o departamento para tal fin y deberá diligenciar el formato destinado. El contrato se liquidará una vez se proceda a la verificación de dicha obligación.	Se diligencia formato bimensual de compras locales con sus soportes respectivos. Se presentan las siguientes Facturas correspondientes al mes de mayo de 2022: **FACTURA** / **VALOR** TUN.1029 / $ 14.595.040 FEV9 / $ 6.060.400 FEV10 / $ 8.959.800 FEV11 / $ 3.834.000 FEV976 / $ 87.130.000 FEV990 / $ 6.440.00 FEV 1018 / $ 2.760.00 E102 / $ 19.495.470 E102 / $ 25.260.870 E104 / $ 12.122.575 FE1526 / $ 22.286.010 FE1530 / $ 24.026.925	• Formatos Excel compras locales del mes de mayo • Facturas de Compras **Total folios físicos**: catorce (14) Folios

9. El operador deberá dar cumplimiento a los protocolos de bioseguridad y la aplicación de los mismos y promoverá estrategias para el cuidado y el buen uso de los elementos de protección personal.	Durante el periodo evaluado se dio cumplimiento a los protocolos de bioseguridad y la aplicación de los mismos. Se entregó en las unidades aplicativas los elementos que hacen parte del protocolo de bioseguridad. • Normal Superior Sor Josefa del Castillo y Guevara Sedes: Principal, San Francisco de Asís, Sucre Occidental, Varela. • Sagrado Corazón de Jesús Sedes: Molino Alto; Balsa Abajo; Antonia Santos; Principal; Versalles, Molino Bajo, Tenería, La Mesa. • Técnico Industrial Sedes: Principal, Hato de Susa, San pedro, Córdoba Bajo, Córdoba alto, Santa Cecilia, Mariscal sucre, Alianza para el progreso. • Los Comuneros Sedes: Principal, Balsa Arriba; Carapacho Bajo; Sasa; Principal; Santa Teresa; Carapacho Alto; Sasa Alto; Sasa Alto; Arboledas Bajo; Moyavita La Capilla. • Pio Alberto Ferro Peña Sede Principal Primaria y Sede principal Bachiller, Casa Blanca • Liceo Nacional José Joaquín Casas Sedes Básico Mayor, principal, Villa del Rosario, General Santander, Boyacá alto, Rómulo Rozo..	Evidencia planilla entrega de elementos a las Unidades aplicativas. Total folios físicos: Treinta y Ocho (38)

10. El contratista solicitara al Municipio y al equipo PAE del departamento por escrito los Intercambios que se llegasen a requerir, con la debida justificación de los mismos, mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso).	Se solicitó a la supervisión municipal los siguientes intercambios: - Intercambio para los días 01, 08 y 22 de junio de 2022.	• Intercambios para el día 01, 08 y 22 de junio de 2022. Total folios físicos: diez (10)
11. Los alimentos que no se contemplen dentro de los componentes de la ración y no tengan autorización del equipo PAE del departamento y/ o municipio, No serán reconocidos para el pago y serán responsabilidad exclusiva del operador.	No se contemplaron alimentos que no estén dentro de la ración y no tengan autorización del equipo PAE del departamento y/ o municipio.	N/A

12. El contratista deberá mensualmente allegar las planillas de pagos de seguridad social en salud y parafiscales (cuando aplique) de sus empleados de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente en la materia. Allegando la planilla de pago de los manipuladores de alimentos o del personal de entrega de la ración, y los soportes de pago de personal manipuladores de alimentos o del personal de entrega de la ración, estos deben ajustarse a los recursos destinado dentro del valor de la Minuta.	Se realiza pago de seguridad social correspondiente al personal manipulador de alimentos. Se adjunta Nomina y novedades mes de junio; planilla de pago de aportes al sistema de Seguridad social y soportes de liquidación de cuatro (4) ecónomas, así: SANDRA PATRICIA GOMEZ BALLEN quien renuncio de manera voluntaria. GLADYS ESPITIA AREVALO quien renuncio de manera voluntaria. JULIET JOHANNA CASAS DIAZ quien renuncio de manera voluntaria. NELLY SOFIA QUIROGA ESPEJO quien renuncio de manera voluntaria. Se adjunta certificado de aportes de la Coordinadora Operativa ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA.	Anexo Relación de personal y Planilla de Seguridad Social y comprobantes de pago nómina, liquidación y prima. Total folios físicos: Veintitrés(23)

13. El operador deberá entregar los productos en la cantidad y calidad establecida en las Minutas patrón y ciclos de menú, de ser necesario realizará la reposición o será sujeto de descuento al momento del pago.	Se entregaron los productos en la cantidad y calidad establecida en las Minutas patrón y ciclos de menú. Se adjuntan las remisiones de aseo y víveres	Remisiones por semana durante el periodo evaluado, doscientos nueve (209) Folios en CD.

14. El contratista deberá allegar mensualmente los documentos que demuestren estar a Paz y salvo con proveedores y servicios subcontratados para la ejecución del programa, los cuales serán objeto de verificación por el municipio	Se realizan los pagos correspondientes con proveedores y servicios subcontratados Se anexa: • Certificación de cumplimiento expedida por el Represente Legal de la UT. • Paz y Salvo del señor Marco Fidel Suarez Rincón por el servicio de abastecimiento de mercado de plaza (Frutas y Verduras) • Paz y salvo suscrito por el señor Edgar Alonso Cruz por el suministro de gas propano. • Paz y salvo suscrito por el señor Mariano Rodríguez por el servicio de transporte de alimentos hacia la I.E Normal superior Sor Josefa del Castillo y Guevara Sede Varela durante el mes de junio de 2022. • Paz y salvo suscrito por el señor José Albino Peña Rincón por la prestación de servicio de transporte de alimentos zona urbana durante el mes de junio de 2022 • Paz y salvo suscrito por el señor Franky Andrey Porras por el servicio de transporte de alimentos hacia las unidades aplicativas ubicadas en el sector rural durante el mes de junio de 2022. De igual manera se adjuntan comprobantes de pago por servicios.	• Certificación Suscrita Por El R.L. • Paz Y Salvo Suministro Servicio De Abastecimiento De Mercado De Plaza (Frutas Y Verduras) • Paz Y Salvo Por Servicio De Transporte Zona Urbana • Paz Y Salvo Suministro Gas Propano • Paz Y Salvo Por Servicio De Transporte Zona Rural Vereda Varela • Paz Y Salvo Por Servicio De Transporte Zona Rural. Total Folios Físicos: Seis (6)

15. El contratista mensualmente soportara el recurso invertido y gastos específicos, establecidos dentro del valor de la minuta del cual demostrara y adjuntara los debidos soportes.	Se soporta el recurso invertido y gastos específicos. Se adjuntan planillas nomina, paz y salvo proveedores, pago recibos gas.	Anexo soportes recurso invertido en CD con cada uno de los documentos. Ver comprobantes de pago nómina en la actividad No. 12
16. En conjunto con los rectores de las I.E y el municipio ante el comité de seguimiento operativo del PAE, se determinará el procedimiento a realizar de las raciones sobrantes en caso de ausencia de titulares, el cual deberá ser documentado y soportado.	En los comités de seguimiento operativo municipal efectuados durante el periodo evaluado no fue establecido el procedimiento a realzar con las raciones sobrantes por ausencia de titulares.	N/A

17. Informar de inmediato por escrito al municipio, al supervisor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa.	Se presentó Plan de mantenimiento preventivo y correctivo en las unidades de servicio del programa de alimentación escolar del municipio de Chiquinquirá • El operador presenta reporte de mantenimiento de equipos en las siguientes unidades aplicativas durante el mes de junio de 2022: Pio Alberto Ferro Peña Sede Principal. • Pio Alberto Ferro Peña Sede Primaria. • Técnico Industrial Sede Mariscal Sucre • Sagrado corazón de Jesús Sede Versalles y la Mesa. • Técnico los Comuneros.	• Plan de mantenimiento preventivo. Los soportes originales pueden ser verificados en el informe No. 1 correspondiente al periodo del 01 al 28 de febrero de 2022. En la presente cuenta se adjuntan en CD. Se adjuntan documentos correspondientes al mantenimiento realizado en el mes de Junio de 2022 a las unidades aplicativas relacionadas en (4) folios.
18. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa	El personal manipulador cumple con la normatividad sanitaria vigente. Se adjunta Hojas de Vida que incluyen las certificaciones respectivas.	Anexo: Un (1) CD que contiene las hojas de vida de las manipuladoras de alimentos con sus respectivas certificaciones.

19. Presentar el plan mantenimiento preventivo y correctivo, con el fin de garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se realicen oportunamente los procedimientos de acuerdo al plan establecido.	Se presentó Plan de mantenimiento preventivo y correctivo en las unidades de servicio del programa de alimentación escolar del municipio de Chiquinquirá El operador presenta reporte de mantenimiento de equipos en las siguientes unidades aplicativas durante el mes de junio de 2022: • Pio Alberto Ferro Peña Sede Principal. • Pio Alberto Ferro Peña Sede Primaria. • Técnico Industrial Sede Mariscal Sucre • Sagrado corazón de Jesús Sede Versalles y la Mesa. Técnico los Comuneros.	• Plan de mantenimiento preventivo. Los soportes originales pueden ser verificados en el informe No. 1 correspondiente al periodo del 01 al 28 de febrero de 2022. En la presente cuenta se adjuntan en CD. Se adjuntan documentos correspondientes al mantenimiento realizado en el mes de Junio de 2022 a las unidades aplicativas relacionadas en (4) folios.

20. Utilizar las bodegas, para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.	El operador tiene dispuesta bodega ubicada en la Calle 19 No. 13-25 en la ciudad de Chiquinquirá para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotada de equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. La bodega fue objeto de visita por parte del equipo de la secretaria de Salud del Departamento de Boyacá y cuenta con Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas	• Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas • Evidencia fotográfica Programa de mantenimiento correctivo y preventivo bodega Total folios físicos: Diecisiete (17). Los soportes originales pueden ser verificados en el informe No. 1 correspondiente al periodo del 01 al 28 de febrero de 2022. En la presente cuenta se adjuntan en CD.
21. En los procesos de manipulación de alimentos, reemplazar al personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes, incluye la normativa expedida para COVID 19.	Durante el periodo evaluado no se presentó personal en riesgo de contaminación.	N/A

22. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente, según necesidad de cada institución.	Se realiza entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento	Se adjunta copia de los vehículos utilizados durante el proceso de abastecimiento en cada una de las unidades aplicativas; • USB-321 • SKL-921 • BIT-438 • EQQ-306 Total folios: Cuarenta y tres (43). Los soportes originales pueden ser verificados en el informe No. 1 correspondiente al periodo del 01 al 28 de febrero de 2022. En la presente cuenta se adjuntan en CD.
23. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grupo de edad y por tipo de complemento.	Se garantizó la servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón. De igual manera se puede verificar la información de entrega en cada una de las planillas cuyo soporte se encuentra en la obligación No. 6.	• Evidencia fotografía del gramaje Total folios físicos: cuatro (4)

24. Presentar un Plan de Rutas y realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, este último en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de edad y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos, esta debe ser por cada I.E y por sede con proyección mensual.	Se presentó y ejecutó el Plan de Rutas realizando los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza en cada una de las unidades aplicativas de las seis (6) Instituciones educativas Urbanas y rurales por semana.	Plan de rutas por semana de acuerdo a los titulares focalizados Total folios físicos: Doce (12)
25. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del "Anexo número 1 -Aspectos Alimentarios y Nutricionales".	Se entregaron los productos en la cantidad y calidad establecida en las Minutas patrón y ciclos de menú. Se adjuntan las remisiones de aseo y víveres	Remisiones por semana durante el periodo evaluado, doscientos doce (212) Folios en CD

26. Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.	Se realiza entrega de los análisis microbiológicos de los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento alimentario, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. Se adjunta: • Informe Microbiológico Leche Empresa Andina • Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo a plantas de desposte bajo Decreto 1975 de 2019 y Resolución 2019049081 de 2019. • Ficha Técnica Carnes Frescas – Producto de Carnes Los Sauces • Microbiológico Carnes Los Sauces • Microbiológico Pollo	• Informe Microbiológico Leche Empresa Andina • Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo a plantas de desposte bajo Decreto 1975 de 2019 y Resolución 2019049081 de 2019. • Ficha Técnica Carnes Frescas – Producto de Carnes Los Sauces • Microbiológico Carne • Microbiológico Pollo Total folios físicos: Once (11) los cuales pueden ser verificados en el informe de actividades No. 01 correspondiente al periodo 01 al 28 de febrero de 2022. Se adjuntan en la presente cuenta en CD.
27. Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución número 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta defina.		

28. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente, mediante la verificación de fichas técnicas de productos procesados o industrializados.	Se garantizó que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente, mediante la verificación de fichas técnicas de productos procesados o industrializados. Se adjuntan las fichas técnicas reportadas en la primera cuenta periodo 01 al 28 de febrero de 2022.	• Fichas técnicas Total folios físicos: Veinticuatro (24), los cuales pueden ser verificados en el informe de actividades No. 01 correspondiente al periodo 01 al 28 de febrero de 2022. Se adjuntan en la presente cuenta en CD.
29. Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	Se entrega durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Se adjunta evidencia fotográfica de algunos alimentos	Evidencia fotográfica en tres (3) folios.
30. Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.	Se entregaron los productos en la cantidad y calidad establecida en las Minutas patrón y ciclos de menú. Se adjuntan las remisiones de aseo y víveres	Remisiones por semana durante el periodo evaluado, doscientos doce (212) Folios en CD

31. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con el "Anexo número 2 - Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo".	Durante el periodo evaluado se dio cumplimiento a los protocolos de bioseguridad y la aplicación de los mismos. Se entregó en las unidades aplicativas los elementos que hacen parte del protocolo de bioseguridad. • Normal Superior Sor Josefa del Castillo y Guevara Sedes: Principal, San Francisco de Asís, Sucre Occidental, Varela. • Sagrado Corazón de Jesús Sedes: Molino Alto; Balsa Abajo; Antonia Santos; Principal; Versalles, Molino Bajo, Tenería, La Mesa. • Técnico Industrial Sedes: Principal, Hato de Susa, San pedro, Córdoba Bajo, Córdoba alto, Santa Cecilia, Mariscal sucre, Alianza para el progreso. • Los Comuneros Sedes: Principal, Balsa Arriba; Carapacho Bajo; Sasa; Principal; Santa Teresa; Carapacho Alto; Sasa Alto; Sasa Alto; Arboledas Bajo; Moyavita La Capilla. • Pio Alberto Ferro Peña Sede Principal Primaria y Sede principal Bachiller, Casa Blanca • Liceo Nacional José Joaquín Casas Sedes Básico Mayor, principal, Villa del Rosario, General Santander, Boyacá alto, Rómulo Rozo.	Evidencia planilla entrega de elementos a las Unidades aplicativas. Total folios físicos: Treinta y Ocho (38)

32. Implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón Avaladas por el departamento de Boyacá y que hacen parte de este documento.	Durante el periodo evaluado se garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos servidos a los estudiantes beneficiarios, durante los procesos de planeación, suministro y consumo, en desarrollo del programa, dando cumplimiento a las Minutas Patrón entregadas por la Subdirección Técnica del Programa de Alimentación Escolar y Supervisión Municipal.	• Ciclo Almuerzo RPS • Ciclo complemento AM-PM • Guías de Preparación RPS • Guías de Preparación Complemento AM-PM • Intercambios RPS • Intercambios Complemento AM-PM • Intercambios Industrializado Verificar soportes físicos en informe de actividades No. 1 correspondiente al periodo 01 al 28 de febrero de 2022. Ver soportes en la obligación 32 en CD.
33. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, en los formatos diseñados por el MEN; asimismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.	Se realiza entrega a la fecha las planillas y certificaciones expedidas por los Rectores de las I.E que contienen información consolidada de las raciones efectivamente entregadas correspondiente a Complemento alimentario Preparado en sitio tipo Almuerzo, complemento AM-PM. Esta información fue verificada de acuerdo a los cupos contratos, cupos registrados en SIMAT y certificaciones emitidas por los Rectores. Se ajuntan consolidados	• Planillas de cada una de las instituciones educativas con sus respectivas certificaciones • Consolidado entregado por la supervisión municipal al operador por semana. Ver soportes Obligación No. 6 y 7

34. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30%, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria.	Se diligencia formato bimensual de compras locales con sus soportes respectivos. Se presentan las siguientes Facturas correspondientes al mes de junio de 2022: **FACTURA** – **VALOR** TUN.1029 – $ 14.595.040 FEV9 – $ 6.060.400 FEV10 – $ 8.959.800 FEV11 – $ 3.834.000 FEV976 – $ 87.130.000 FEV990 – $ 6.440.00 FEV 1018 – $ 2.760.00 E102 – $ 19.495.470 E102 – $ 25.260.870 E104 – $ 12.122.575 FE1526 – $ 22.286.010 FE1530 – $ 24.026.925	• Formatos Excel compras locales del mes de mayo • Facturas de Compras **Total folios físicos**: catorce (14) Folios

35. Informar periódicamente a la Entidad Territorial, al MEN, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.	Se mantiene comunicación directa entre el operador del programa de alimentación escolar y la supervisión Municipal. Se realiza entrega de informe resumen de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar durante el periodo evaluado 01 al 30 de junio de 2022.	Informe Resumen Total folios físicos: Tres (3)
36. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.	Se presentó Plan de mantenimiento preventivo y correctivo en las unidades de servicio del programa de alimentación escolar del municipio de Chiquinquirá El operador presenta reporte de mantenimiento de equipos en las siguientes unidades aplicativas durante el mes de junio de 2022: • Pio Alberto Ferro Peña Sede Principal. • Pio Alberto Ferro Peña Sede Primaria. • Técnico Industrial Sede Mariscal Sucre • Sagrado corazón de Jesús Sede Versalles y la Mesa. • Técnico los Comuneros.	• Plan de mantenimiento preventivo. Los soportes originales pueden ser verificados en el informe No. 1 correspondiente al periodo del 01 al 28 de febrero de 2022. En la presente cuenta se adjuntan en CD. Se adjunta documentos correspondientes al Mantenimiento realizado en el mes de junio de 2022 a las Unidades aplicativas relacionadas, en cuatro (04) folios

37. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.	Se utiliza señalización en las áreas que conforman el comedor escolar. Se adjunta Registro Fotográfico	• Evidencias Fotográficas Total folios físicos: Dos (2), los cuales pueden ser verificados en el informe de actividades No. 01 correspondiente al periodo 01 al 28 de febrero de 2022. Se adjuntan en la presente cuenta en CD.
38. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.	El personal manipulador, administrativo y de bodega de la UT atienden las visitas efectuadas en cada uno de los procesos.	N/A
39. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.	No fue convocada mesa de trabajo y/o o comité por parte de la supervisión Municipal del contrato 2022-178.	No Aplica
40. Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.	N/A	N/A
41. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o del MEN.	El operador da cumplimiento a las minutas, ciclos y demás lineamientos de la subdirección Técnica del PAE y Ministerio de Educación Nacional	N/A
42. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE.	En el periodo evaluado no se presentó actividades para el cumplimiento de la obligación.	
43. El operador debe dar cumplimiento a las Fases del Programa que se relacionan a continuación, de acuerdo a loa establecido en la Resolución No. 29452 de 2017, expedida por el Ministerio de Educación Nacional.		
1. Fase de Alistamiento de la Operación por parte del Operador	**1.1 Necesidad de Recurso Humano**: el operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes	El operador del programa adjunta hoja de vida de la Ingeniera de alimentos Soporte de Hoja de vida puede ser consultada en la

	etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. a. **Coordinador Operativo:** Designar un coordinador operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato; realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa. **Perfil**: Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Administración de empresas o profesiones afines, Ingeniería Industrial; con experiencia profesional certificada de mínimo un año a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos. Para los operadores indígenas el coordinador operativo deberá tener una formación técnica y manejar herramientas informáticas que le permitan desempeñar las funciones.	ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA identificada con cédula de ciudadanía No. 52.029.699 quien labora en la empresa ut Chiquinquirá como coordinador operativo	Obligación No. 4. Los soportes físicos pueden ser verificados en el informe de actividades No. 1 correspondiente al periodo 01 al 28 de febrero de 2022.
	1.2 Manipulador (es) de Alimentos: El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, y debe acreditar el siguiente perfil mínimo: • Ser mayor de 18 años. • Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la	La supervisión realizó verificación a las unidades aplicativas de las I.E oficiales en la cual se constató que el personal manipulador cumple con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas durante la ejecución del Programa de	• Se Anexa hojas de vida con los requisitos de esta obligación. Las hojas de Vida pueden ser consultadas en la obligación No. 18

aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.

- Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
- Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.

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

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

En caso que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, con el soporte técnico y

Alimentación Escolar

	la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo a lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación, deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa. En las instituciones educativas en las cuales se atiendan entre 1 y 49 titulares de derecho del Programa con la modalidad industrializada; las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los titulares de derecho, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar, a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos. En las instituciones educativas en las que se atiendan 50 o más titulares de derecho del Programa con la modalidad industrializada, la entidad contratante determinará el personal manipulador de alimentos para este tipo de ración, de tal manera que el operador garantice el(los) manipulador(es) de alimentos necesario(s) para realizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios, quien(es) coordinará(n) con el Rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos (..).		
2. Fase de Alistamiento: son las actividades y tareas que debe cumplir el operador una vez se perfeccione el contrato y hasta el inicio de la operación; el plazo para	a. Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento.	Se realizó la adecuación con base a los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento.	• Programa de Control de Plagas bodega • Registro Control de plagas en bodega para la operación del Programa Alimentación Escolar PAE de Chiquinquirá

su cumplimiento lo establecerá la entidad contratante. En esta etapa el operador debe realizar las siguientes actividades que se desarrollan en el «Anexo No. 2 Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e implementos de Aseo».			Total folios físicos: seis (6). Los soportes pueden ser verificados en la obligación No. 43.
	b. Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato, o concepto higiénico favorable con requerimientos	El operador tiene dispuesta bodega ubicada en la Calle 19 No. 13-25 en la ciudad de Chiquinquirá para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotada de equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. La bodega fue objeto de visita por parte del equipo de la secretaria de Salud del Departamento de Boyacá y cuenta con Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas	• Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas • Evidencia fotográfica • Programa de mantenimiento correctivo y preventivo bodega Ver soportes Actividad No. 20. Los soportes físicos pueden ser verificados en el informe de actividades No. 1 correspondiente al periodo 01 al 28 de febrero de 2022.
	c. Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.	El operador presenta lista de quipos y utensilios dispuestos en la bodega del Municipio de Chiquinquirá	Relación De Equipos y utensilios Bodega Total folios físicos: Uno (1). Los soportes pueden ser verificados en la obligación No. 43.
	d. Presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de	El operador presente programa de	Programa de Mantenimiento Preventivo y Correctivo

alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan.	Mantenimiento Preventivo y Correctivo Bodega	Bodega. Soporte en Actividad No. 48. Los soportes físicos pueden ser verificados en el informe de actividades No. 1 correspondiente al periodo 01 al 28 de febrero de 2022.
e. Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar, o lugar de almacenamiento temporal en el caso que aplique para la ración industrializada, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Prosperidad Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: e.1 Programa de Limpieza y Desinfección e.2 Programa de Desechos Sólidos e.3 Programa de Control de Plagas e.4 Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua	El operador presenta los siguientes planes: • Programa de limpieza y Desinfección Bodega • Fichas técnicas productos de Aseo • Programa de Abastecimiento de agua • Programa control de Plagas • Programa de Residuos sólidos	• Programa de limpieza y Desinfección Bodega • Fichas técnicas productos de Aseo • Programa de Abastecimiento de agua • Programa control de Plagas • Programa de Residuos sólidos Los soportes físicos pueden ser verificados en el informe de actividades No. 1 correspondiente al periodo 01 al 28 de febrero de 2022. Los soportes pueden ser verificados en la obligación No. 43 CD.

	f. Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.	Se diseñó y ejecutó el plan de capacitación y actualización permanente para personal manipulador de alimentos que incluyo temas como: • Buenas prácticas de manufactura • Conceptualización y tipos de contaminación de alimentos Se adjunta hoja de vida de la profesional que lideró la capacitación.	• Manual de Capacitaciones. Soportes físicos pueden ser verificados en el informe No. 01 correspondiente al periodo 01 al 28 de febrero de 2022 • Hoja de Vida Ethel Piedad Silva • Registro fotográfico • Planilla asistencia Ver soportes en la obligación No. 4
	g. Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar.	Se presentó y ejecutó el Plan de Rutas realizando los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza en cada una de las unidades aplicativas de las seis (6) Instituciones educativas Urbanas y rurales por semana	Plan de rutas por semana de acuerdo a los titulares focalizados Ver soporte Obligación 24
3. Fase de operación del Programa: en esta fase se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los titulares de derecho, debiendo el operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, estos lineamientos y	**3.1. Manejo higiénico sanitario**: el transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, además de las contemplados en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos y demás normas para el transporte de alimentos específicos. Para garantizar una adecuada operación del Programa y la	Durante el periodo evaluado se dio cumplimiento a los protocolos de bioseguridad y la aplicación de los mismos. Se entregó en las unidades aplicativas los elementos que hacen parte del protocolo de bioseguridad. • Normal Superior Sor Josefa del Castillo y	Evidencia planilla entrega de elementos a las Unidades aplicativas. Ver soportes obligación No. 9

en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen a continuación:	inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades: - Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características establecidas en la legislación sanitaria vigente, en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación del PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario. - Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.	Guevara Sede Francisco de Asis. • Sagrado Corazón de Jesús Sede Molino Alto; Balsa Abajo; Antonia Santos; Principal; Versalles • Técnico Industrial Sede Principal. • Los Comuneros Sede Balsa Arriba; Carapacho Bajo; Sas; Principal; Santa Teresa; Carapacho Alto; Sasa Alto; Sasa Alto; Arboledas Bajo; Moyavita La Capilla. • Pio Alberto Ferro Peña Sede Principal Primaria y Sede principal Bachiller. • Liceo Nacional José Joaquín Casas Sede Básico Mayor.	
	3.2. Plan de Saneamiento Básico: debe tener aplicabilidad para la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta (s) de producción o ensamble y para los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de	El operador presenta los siguientes planes: • Programa de limpieza y Desinfección Bodega • Fichas técnicas productos de Aseo • Programa de Abastecimiento de agua • Programa control de Plagas	• Programa de limpieza y Desinfección Bodega • Fichas técnicas productos de Aseo • Programa de Abastecimiento de agua • Programa control de Plagas. • Programa de Residuos sólidos Ver soportes actividad 48 CD.

su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades. El Plan de Saneamiento Básico se debe desarrollar para los programas que lo integran, de acuerdo a las condiciones establecidas en las actividades de alistamiento.	• Programa de Residuos sólidos	Ver soportes físicos en el informe No. 1 correspondiente al periodo 01 al 28 de febrero de 2022.
3.3. Transporte: El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan y normas de transporte para alimentos específicos.	Se realiza entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento	Se adjunta copia de los vehículos utilizados durante el proceso de abastecimiento en cada una de las unidades aplicativas; • USB-321 • SKL-921 • BIT-438 • EQQ-306 Ver soportes Obligación 22 Total folios físicos: Cuarenta y tres (43). Los soportes físicos pueden ser verificados en el informe de actividades No. 1 correspondiente al periodo 01 al 28 de febrero de 2022
3.4. Equipo, menaje y dotación: los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente. Los equipos, menaje y dotación requeridos estarán dadas de acuerdo con la modalidad de la ración y deben ser suministrados por la Entidad Territorial.	Se presentó Plan de mantenimiento preventivo y correctivo en las unidades de servicio del programa de alimentación escolar del municipio de Chiquinquirá El operador presenta reporte de mantenimiento de equipos en las siguientes unidades aplicativas durante el mes de junio de 2022: • Pio Alberto Ferro Peña	• Plan de mantenimiento preventivo. Los soportes originales pueden ser verificados en el informe No. 1 correspondiente al periodo del 01 al 28 de febrero de 2022. En la presente cuenta se adjuntan en CD. Se adjunta documentos correspondientes al Mantenimiento realizado en el mes de junio de 2022 a

	Sede Principal. • Pio Alberto Ferro Peña Sede Primaria. • Técnico Industrial Sede Mariscal Sucre • Sagrado corazón de Jesús Sede Versalles y la Mesa. • Técnico los Comuneros.	las Unidades aplicativas relacionadas, en cuatro (04) folios
3.5. Implementos de aseo: es responsabilidad del operador garantizar para la modalidad de ración preparada en sitio en el comedor escolar o para el lugar de almacenamiento temporal en caso que aplique en la ración industrializada, que se cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con lo relacionado en la siguiente tabla: - Insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar - Ración preparada en el sitio **Nota**: Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados o cada vez que se requiera o	Durante el periodo evaluado se dio cumplimiento a los protocolos de bioseguridad y la aplicación de los mismos. Se entregó en las unidades aplicativas los elementos que hacen parte del protocolo de bioseguridad. • Normal Superior Sor Josefa del Castillo y Guevara Sede Francisco de Asis. • Sagrado Corazón de Jesús Sede Molino Alto; Balsa Abajo; Antonia Santos; Principal; Versalles • Técnico Industrial Sede Principal. • Los Comuneros Sede Balsa Arriba; Carapacho Bajo; Sas; Principal; Santa Teresa; Carapacho Alto; Sasa Alto; Sasa	Evidencia planilla entrega de elementos a las Unidades aplicativas. Ver soportes obligación No. 9

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

se requiera el ajuste de las cantidades y frecuencias establecidas en la tabla anterior, la Entidad Territorial podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico. -Insumos e implementos de aseo mínimos por lugar de almacenamiento temporal – ración industrializada. **Nota**: Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados o cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste; así mismo, en caso que se requiera el ajuste de las cantidades y frecuencias establecidas en la tabla anterior, la Entidad Territorial podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico.	Moyavita La Capilla. • Pio Alberto Ferro Peña Sede Principal Primaria y Sede principal Bachiller. • Liceo Nacional José Joaquín Casas Sede Básico Mayor.	

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

3.6. Características de calidad de los alimentos: los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio, como industrializadas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberá cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS) y las demás normas vigentes para el efecto.	Se realiza cumplimiento para garantizar las condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación.	N/A

Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria. Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 emitida por el Ministerio de Salud y protección Social, o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los titulares de derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.		
3.7. Empaque y embalaje: Con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario en modalidad industrializada, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos: - Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes. - Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho. - Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social	Se garantiza la inocuidad del complemento alimentario en modalidad industrializada	Fichas técnicas remitirse Ver soportes obligación No. 28.

	especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.		
	3.8. Entrega de complementos alimentarios a los titulares de derecho: la entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo. Para la modalidad industrializada, el operador debe cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos de acuerdo con las condiciones exigidas en los presentes lineamientos y en la normatividad vigente, el personal transportador debe estar debidamente identificado, y realizará la entrega de los productos al docente, directivo o persona responsable designada por el Comité de Alimentación Escolar de establecimiento educativo, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción acorde al formato diseñado por el MEN.	Se realiza la entrega de los alimentos en forma higiénica y en el menor tiempo posible, garantizando el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo.	Evidencias que se pueden verificar de la obligación 6, 7 y 33
44. Cumplir las obligaciones establecidas en la Resolución 29452 de 2017, el Decreto 1075 de 2015 y Resoluciones 006, 007 y 008 de 2020 emitidas por la UAPA.		Se realiza ejecución del Programa de Alimentación Escolar dando cumplimiento a la normatividad señalada	Se soporta con las evidencias de las obligaciones 1 a la 43
45 Contribuir al cumplimiento de todas las obligaciones inherentes al Operador que fueron consignadas en el Convenio Interadministrativo No. 2890 de 2021, celebrado entre la Gobernación de Boyacá y el Municipio de Chiquinquirá.		Se realiza ejecución del Programa de Alimentación Escolar dando cumplimiento a lo pactado en el convenio No. 2890 de 2021 celebrado entre la Gobernación de Boyacá y el Municipio de	• Se soporta con las evidencias de las obligaciones 1 a la 43. • Se adjunta copia del Convenio Interadministrativo No. 2890 de 2021 junto con la adición correspondiente.

	Chiquinquirá.	Se puede observar en CD.
46. Cumplir con las minutas patrón y ciclos de menú consignados en el presente documento las cuales fueron suministradas por la Gobernación de Boyacá en virtud del convenio.	Durante el periodo evaluado se garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos servidos a los estudiantes beneficiarios, durante los procesos de planeación, suministro y consumo, en desarrollo del programa, dando cumplimiento a las Minutas Patrón entregadas por la Subdirección Técnica del Programa de Alimentación Escolar y Supervisión Municipal.	• Ciclo Almuerzo RPS • Ciclo complemento AM-PM • Guías de Preparación RPS • Guías de Preparación Complemento AM-PM • Intercambios RPS • Intercambios Complemento AM-PM • Intercambios Industrializado
47. Hacer mención al Municipio de Chiquinquirá, Departamento de Boyacá, Ministerio de Educación Nacional y UAPA e incorporar sus logotipos de acuerdo con las directrices que emitan sus oficinas de comunicaciones sobre el Programa de Alimentación Escolar	El operador da cumplimiento. Se incorporaron logos en la señalización y documentos	Registro fotográfico
48. Dar estricta aplicación a la Resolución No. 29452 del 29 de diciembre de 2017		
ANEXO No. 1 - ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES. Específicamente en los siguientes aspectos	- **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.** Los alimentos que integran los complementos alimentarios de las modalidades preparada en sitio e industrializada, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos en el ciclo de menús, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones deben acompañar a los	El operador da cumplimiento a la obligación contractual.	• Se soporta con las evidencias de las obligaciones 1 a la 43.

	alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con las condiciones exigidas por la normatividad vigente. Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Los alimentos importados deben cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. Los requisitos aquí presentados son orientativos, se debe cumplir con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.		
- **FASE DE ALISTAMIENTO, EQUIPOS, DOTACIÓN E IMPLEMENTOS DE ASEO**		El operador da cumplimiento. Se adjunta Fase de alistamiento y certificaciones expedidas por el Departamento de Boyacá y Municipio de Chiquinquirá.	• Fase de Alistamiento en CD • Certificación Expedida por el Departamento de Boyacá • Certificación Expedida por el Municipio de Chiquinquirá Ver soportes en la obligación 48 en CD.
- **COMPRAS LOCALES:** La compra local de alimentos es la acción de adquirir uno o varios alimentos ofrecidos por una organización y/o asociación de pequeños productores del área de influencia previamente establecida por la Entidad Territorial Certificada (ETC), formalizado a través de un contrato de compra-venta entre la organización y/o asociación de pequeños productores y el operador, a cambio de un precio establecido bajo condiciones de Mercado. El operador debe realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30%, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria.		Se diligencia formato bimensual de compras locales con sus soportes respectivos. Se presentan las siguientes Facturas correspondientes al mes de mayo de 2022: **FACTURA** – **VALOR** TUN.1029 – $ 14.595.040 FEV9 – $ 6.060.400	• Formatos Excel compras locales del mes de mayo • Facturas de Compras **Total folios físicos**: catorce (14) Folios

		FEV10 $ 8.959.800 FEV11 $ 3.834.000 FEV976 $ 87.130.000 FEV990 $ 6.440.00 FEV-1018 $ 2.760.00 E102 $ 19.495.470 E102 $ 25.260.870 E104 $ 12.122.575 FE1526 $ 22.286.010 FE1530 $ 24.026.925	
GESTIÓN SOCIAL Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA La gestión social es un conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en los proyectos sociales. Ésta permite que los sujetos cultiven un sentido de pertenencia, de participación	a. Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor o interventor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en la Resolución 29452 de 2017.	El operador da cumplimiento a la obligación contractual. Durante el periodo evaluado y de ejecución se mantuvo comunicación directa con la supervisión Municipal	Se soporta con las evidencias de las obligaciones 1 a la 43.
	b. Garantizar que el personal manipulador dé cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que	Durante el periodo evaluado se planeó, organizó y ejecutó el suministro diario y se garantizó que el personal en las diferentes etapas del proceso tenga la	Ver soportes Obligación No. 3

ciudadana y de control social para el mejoramiento del Programa de Alimentación Escolar. Adicionalmente dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 3.6 de la Resolución previamente citada que determina. Operadores: Los operadores del PAE cumplirán las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, articulo 2.3.10.4.6, y además las siguientes:	incurra este personal durante la operación del Programa.	idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.	
	c. Presentar y ejecutar el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos y utensilios de las unidades aplicativas el cual deberá asumirse con costo al valor establecido por este concepto en el convenio Interadministrativo No. 2890 de 2021 para el complemento tipo almuerzo preparado en sitio o complemento ración industrializada	Se presentó Plan de mantenimiento preventivo y correctivo en las unidades de servicio del programa de alimentación escolar del municipio de Chiquinquirá El operador presenta reporte de mantenimiento de equipos en las siguientes unidades aplicativas durante el mes de junio de 2022: • Pio Alberto Ferro Peña Sede Principal. • Pio Alberto Ferro Peña Sede Primaria. • Técnico Industrial Sede Mariscal Sucre • Sagrado corazón de Jesús Sede Versalles y la Mesa. • Técnico los Comuneros.	• Plan de mantenimiento preventivo. Los soportes originales pueden ser verificados en el informe No. 1 correspondiente al periodo del 01 al 28 de febrero de 2022. En la presente cuenta se adjuntan en CD. Se adjunta documentos correspondientes al Mantenimiento realizado en el mes de junio de 2022 a las Unidades aplicativas relacionadas, en cuatro (04) folios.
	d. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble *y/o producción* para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas	El operador tiene dispuesta bodega ubicada en la Calle 19 No. 13-25 en la ciudad de Chiquinquirá para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotada de	Ver soportes Obligación No. 20

en la normatividad vigente	necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. La bodega fue objeto de visita por parte del equipo de la secretaria de Salud del Departamento de Boyacá y cuenta con Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas	
e. Reemplazar el personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes en los procesos de manipulación de alimentos.	Durante el periodo evaluado no se presentó personal en riesgo de contaminación.	No aplica
f. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.	Se realiza entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento	Ver soportes Obligación No. 22
g. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón y ciclo de menú por grupo etario y por tipo de complemento.	Se garantizó la servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón. De igual manera se puede	Ver soportes Obligación No. 23

	verificar la información de entrega en cada una de las planillas cuyo soporte se encuentra en la obligación No. 6.	
h. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, este último en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos etarios y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos	Se presentó y ejecutó el Plan de Rutas realizando los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza en cada una de las unidades aplicativas de las seis (6) Instituciones educativas Urbanas y rurales por semana	Plan de rutas por semana de acuerdo a los titulares focalizados Ver soporte Obligación 24
i. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas .Aspectos Alimentarios y Nutricionales..	Se realizan controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos.	N/A
j. Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riego en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.	Se realiza entrega de los análisis microbiológicos de los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento alimentario, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. Se adjunta:	Ver soportes Obligación No. 26 y 27 Ver soportes físicos en el informe No. 1 correspondiente al periodo 01 al 28 de febrero de 2022.
k. Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta		

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

	rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	
n. Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.	Se realiza entrega teniendo en cuenta cantidad de focalizados. Se adjuntan remisiones	Ver soportes Obligación No. 30
o. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos diseñados por el MEN; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.	Se realiza entrega a la fecha del Acta de supervisión las planillas y certificaciones expedidas por los Rectores de las I.E que contienen información consolidada de las raciones efectivamente entregadas correspondiente a Complemento alimentario Preparado en sitio tipo Almuerzo, complemento AM-PM y Ración Industrializada. Esta información fue verificada de acuerdo a los cupos	Verificar en obligación contractual del 6, 7 Y 33

	contratos, cupos registrados en SIMAT y certificaciones emitidas por los Rectores.	
p. Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos	El operador da cumplimiento a la obligación contractual	No aplica
q. Informar periódicamente a la Entidad Territorial, al MEN, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.	Se mantiene comunicación directa entre el operador del programa de alimentación escolar y la supervisión Municipal. Se realiza entrega de informe resumen de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar durante el periodo evaluado	Verificar en obligación contractual No. 35
r. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.	Se presentó Plan de mantenimiento preventivo y correctivo en las unidades de servicio del programa de alimentación escolar del municipio de Chiquinquirá El operador presenta reporte de mantenimiento de equipos en las siguientes unidades aplicativas durante el mes de junio de 2022: • Pio Alberto Ferro Peña Sede Principal. • Pio Alberto Ferro Peña Sede Primaria. • Técnico Industrial Sede Mariscal Sucre • Sagrado corazón de	Verificar en obligación contractual No. 17

	Jesús Sede Versalles y la Mesa. • Técnico los Comuneros.	
s. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar	Se utiliza señalización en las áreas que conforman el comedor escolar. Se adjunta Registro Fotográfico	Verificar en obligación contractual del 37
t. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.	El personal manipulador, administrativo y de bodega de la UT atienden las visitas efectuadas en cada uno de los procesos.	N/A
u. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.	Durante el periodo evaluado no se convocaron comité de Seguimiento operativo ni mesas de trabajo	N/A
v. Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.	N/A	N/A
w. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaria de Educación de la Entidad Territorial y/o del MEN	El operador da cumplimiento a las minutas, ciclos y demás lineamientos de la subdirección Técnica del PAE y Ministerio de Educación Nacional	N/A
x. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE	• No se presentaron solicitudes de acuerdo a la obligación contractual.	N/A

49. Presentar las cuentas de cobro con los debidos requisitos y soportes exigidos por el Departamento de Boyacá y el Municipio de Chiquinquirá para la eficiente prestación del servicio en los plazos pactados.	El operador da cumplimiento con la presentación de la factura, planillas, certificación de rectores e informe de actividades	N/A
50. Prestar el servicio de alimentación escolar para cubrir la totalidad de cupos aprobados para las Instituciones Educativas Oficiales de Chiquinquirá.	El operador da cumplimiento al suministro de complemento alimentario de acuerdo a la focalización de las I.E y consolidado de la supervisión municipal	Ver soportes obligación 6, 7 y 33
51. Garantizar el total de días de ejecución del programa para la prestación del servicio estando con todas las cuentas a paz y salvo (personal manipulador de alimentos, pólizas, servicio de gas, proveedores, operador e interventor entre otros).	El operador da cumplimiento a la obligación contractual.	N/A
52. Asumir durante el plazo de ejecución del contrato, los valores desagregados para cada tipo de complemento (Tipo almuerzo preparado en sitio, Ración Industrializado y RPC) los cuales son el resultado del análisis de mercado efectuado por la Gobernación de Boyacá según Convenio No. 2268 de 2021 sin objeto a modificación alguna.	La información se encuentra consignada en la obligación No. 15	Ver soporte Actividad No. 15
53. Entregar la fase de alistamiento ajustada de acuerdo a la modalidad de ración	El operador da cumplimiento. Se adjunta Fase de alistamiento y certificaciones expedidas por el Departamento de Boyacá y Municipio de Chiquinquirá.	• Fase de Alistamiento • Certificación Expedida por el Departamento de Boyacá • Certificación Expedida por el Municipio de Chiquinquirá Ver soportes físicos en el informe de Actividades No. 1 correspondiente al periodo 01 al 28 de febrero de 2022.

54. Las demás contenidas en la propuesta y Convenio No. 2268 de 2021 celebrado entre el Departamento de Boyacá y el Municipio de Municipio.	Se realiza ejecución del Programa de Alimentación Escolar dando cumplimiento a lo pactado en el convenio No. 2890 de 2021 celebrado entre la Gobernación de Boyacá y el Municipio de Chiquinquirá. Se notificó a la supervisión Municipal el contrato de cesión de derechos económicos de la UT Chiquinquirá Express 2022 a Valorum del Caribe S.A para lo cual el Municipio de Chiquinquirá acepta la cesión en su totalidad.	Ver soportes obligación No. 45 Contrato de cesión, notificación y aceptación Municipio de Chiquinquirá, diez (10) folios.

RELACIÓN DEL PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL

ITEM	PERÍODO PAGO (mm/aaaa)	FECHA DE PAGO (dd/mm/aaaa)	VALOR APORTADO	ENTIDAD RECAUDADORA
SALUD	07/2022	05/12/2022	$ 759.600	COOSALUD MOVILIDAD, EPS SURA, FAMISANAR, NUEVA EPS, NUEVA EPS MOVILIDAD, SANITAS.
PENSIÓN	06/2022		$ 10.945.100	COLFONDOS, COLPENSIONES, PORVENIR, PROTECCIÓN
ARL	07/2022		$ 2.202.600	COLMENA

PLANILLA 9443530967

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

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

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