INFORME DE SUPERVISIÓN N. 012

PERIODO: 1 AL 31 DE MARZO DE 2023

CONTRATO DE SUMINISTRO N. 001 DE 2022

INFORMACION GENERAL DEL CONTRATO

Contratista:	Lácteos Appenzell SAS
Contrato No.	001 de 2022
NIT:	832009861-4
Representante Legal	Freddy Leonardo Panche Cardenas
Objeto del contrato:	**DESARROLLAR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, A TRAVÉS DEL CUAL SE SUMINISTRA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS TITULARES DE DERECHO QUE CONTRIBUYA AL ACCESO CON PERMANENCIA EN LA JORNADA ACADÉMICA, DE LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES, REGISTRADOS EN LA MATRICULA OFICIAL (ÁREA URBANA Y RURAL), FOMENTANDO HÁBITOS ALIMENTARIOS SALUDABLES, ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVO, LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- PAE EMITIDAS POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL-MEN**
Fecha de suscripción:	17 de febrero de 2022.
Fecha inicio:	21 de febrero de 2022.
Fecha de terminación inicial:	24 de octubre de 2022.
Valor Contrato inicial:	$7.744.350.000.00 (SIETE MIL SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS ($7.744.350.000.00) INCLUIDO IVA
Plazo de ejecución inicial:	150 días calendario escolar contados a partir de la suscripción del acta de inicio.

REQUISITO DE LEGALIZACIÓN	FECHA	NUMERO	VALOR
REGISTRO PRESUPUESTAL	18/02/2022	2022000969	$7.744.350.000
REGISTRO PRESUPUESTAL ADICIÓN 1	25/10/2022	2022003032	$3.252.627.000.oo
REGISTRO PRESUPUESTAL ADICIÓN 2	23/12/2022	2022003584	$21.390.699.oo
REGISTRO PRESUPUESTAL 1 RESERVA PRESUPUESTAL	06/01/2023	2023000026	$2.883.126.657.00
REGISTRO PRESUPUESTAL 2 RESERVA PRESUPUESTAL	06/01/2023	2023000007	$40.502.878.00
POLIZA	18/02/2022 18/02/2022 25/02/2022 25/02/2022	15-44-101259435 15-40-101076937 15-44-101259435 (ANEXO 1) 15-40-101076937 (ANEXO 1)	$1.936.087.500.00 $387.217.500.00 $1.936.087.500.oo $ 387.217.500.oo
POLIZA ADICION 1 **PRORROGA 1**	28/10/2022	15-44-101259435 (ANEXOS 2 y 3) 15-40-101076937 (ANEXOS 2 y 3)	$2.749.244.250.oo $549.848.850.oo

POLIZA ADICION 2	28/12/2022	15-44-101259435 (ANEXO 4) 15-40-101076937 (ANEXO 4)	$2.754.591.924.75 $550.918.384.95
PÓLIZA PRÓRROGA 2	17/03/2023	15-44-101259435 (ANEXO 5) 15-40-101076937 (ANEXO 5)	$2.754.591.924.75 $550.918.384.95
ESTAMPILLA	21/02/2022	19155	$77.443.000.00
ESTAMPILLA ADICIÓN 1	02/11/2022	34953	$32.526.000.oo
ESTAMPILLA ADICIÓN 2	23/12/2022	37765	$214.000.oo
Otro si modificatorios	Otrosí Modificatorio 001 del 24 de octubre de 2022 Otrosí Modificatorio unilateral 002 del 10 de noviembre de 2022 Otrosí Modificatorio 003 del 29 de noviembre de 2022 Otrosí Modificatorio 004 del 23 de diciembre de 2022 Otrosí Modificatorio 005 del 21 de marzo de 2023 Aclaración unilateral al Otrosí Modificatorio 005 del 12 de abril de 2023		
ADICIÓN 1	Adición N. 001 por la suma de $3.252.627.000		
ADICIÓN 2	Adición N. 002 por la suma de $ 21.390.699		
PRORROGA 1	Prórroga N. 001 por un término de 63 días del calendario escolar		
PRORROGA 2	Prórroga N. 002 por un término de 6 días del calendario escolar		
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$ 11.018.367.699		
FECHA DE TERMINACIÓN + PRORROGA	31 de Marzo de 2023		
Costo Ración	$3.037.00		
Suspensiones	Ninguna		
Supervisor	LINA MARCELA RODRIGUEZ		

DATOS DE EJECUCIÓN DEL PROGRAMA A PARTIR DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2023.

Cupos ejecutados a partir del 1 AL 31 DE MARZO DE 2023	Ver Tabla 1
Modalidad de atención	Ración Preparada en sitio (RPS)
Raciones efectivamente entregadas (ración preparada en sitio) durante el periodo del 1 AL 31 DE MARZO DE 2023	351.294 RPS / 22 DIAS**
Días ejecutados en el mes de 1 AL 31 DE MARZO DE 2023	22 días** correspondiente a los días de atención del periodo en mención
Modalidad atendida a partir del 1 AL 31 DE MARZO DE 2023	Ver Tabla 2
Modificaciones	Si
Otro Si	Si
Adiciones	Si

***Las Instituciones educativas que dan su prestación de servicio por 22 días fueron Institución Educativa Mayor de Mosquera sede principal, sede la amistad la amistad y el Lucero. Las demás Instituciones educativas dieron días de atención de 20 y 21 días a la cobertura atendida y modalidad de atención (ración preparada en sitio).*

CONSOLIDADO DE ENTREGA DE RPS POR INSTITUCION EDUCATIVA

A partir del **1 AL 31 DE MARZO DE 2023** en el Municipio de Mosquera se realizó entrega de la modalidad de atención Ración preparada en sitio (RPS) tipo almuerzo al 30% en las 18 instituciones educativas de la siguiente forma:

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

MODALIDAD DE PRESTACION DEL SERVICIO	N. DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS	OBSERVACIONES
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO	**18**	Entrega de ración preparada en sitio en las Instituciones educativas, en modalidad de atención PAE REGULAR y PAE Jornada Única del complemento alimentario tipo almuerzo al 30%.

**De acuerdo a lo establecido a nivel contractual y a las indicaciones emitidas por la UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - ALIMENTOS PARA APRENDER (UApA), Resolución 29452 de 2017 y Resolución 335 de 2021 se da cumplimiento a lo establecido en la misma.*

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

N.	INSTITUCIÓN EDUCATIVA, SEDE Y/O PUNTO DE ENTREGA PARA EL OPERADOR	COBERTURA PROYECTADA SIMAT	CANTIDAD DE ENTREGA EN MODALDIAD RPS*	DIAS DE ATENCIÓN EN RPS	COBERTURA TOTAL RPS
1	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA ARMONÍA	1520	1520	19	28880
			1290	1	1290
2	SEDE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	627	627	12	7524
			523	1	523
			598	1	598
			560	1	560
			559	1	559
			597	1	597
			589	1	589
			562	1	562
			590	1	590
3	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ROBERTO VELANDIA	1148	1148	20	22960
			279	1	279
			80	1	80
4	SEDE NUEVO MILENIO	2239	2239	20	44780
			656	1	656
5	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	1568	1568	20	31360
			739	1	739
6	SEDE FRATERNIDAD	432	432	21	9072
7	SEDE DIAMANTE	187	187	21	3927
8	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JUAN LUIS LONDOÑO	1121	1121	21	23541
9	SEDE LA UNIDAD	420	420	16	6720
			383	1	383
			203	1	203
			383	1	383
			386	1	386
			391	1	391

10	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MERCED	1650	1650	21	34650
11	SEDE POLICARPA SALAVARRIETA	1171	1171	20	23420
12	SEDE JARDÍN INFANTIL	278	278	20	5560
13	SEDE LOS PUENTES	148	148	20	2960
14	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAYOR DE MOSQUERA	1125	1125	22	24750
15	SEDE LUCERO	201	201	22	4422
16	SEDE LA AMISTAD	935	935	22	20570
17	INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMPARTIR	1086	1086	21	22806
18	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA PAZ	1144	1144	21	24024
	TOTAL	17000			351.294

**Ración preparada en sitio.*

Se realiza entrega de Raciones para Preparar en sitio suministrado para **22 días** correspondiente a este periodo a los estudiantes de las ocho instituciones educativas principales y sus diez sedes del municipio de Mosquera y que se encuentran matriculados en el SIMAT, con una cobertura total de atención de diecisiete mil ***(17.000)*** BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA a un costo de **($3.037.00.)** cada una así:

TABLA N. 4 CANTIDAD DE ENTREGA POR COMPLEMENTO ALIMENTARIO

N.	MODALIDAD DE ATENCIÓN	CANTIDAD ENTREGADA DE RACIONES EFECTIVAMENTE ENTREGADAS	DIAS **	VALOR UNITARIO	VALOR TOTALPOR MODALIDAD DE ATENCIÓN
1	RACIÓN PREPARADA EN SITIO	351 294	22	$ 3 037	$ 1.066.879.878

***Las Instituciones educativas que dan su prestación de servicio por 22 días fueron Institución Educativa Mayor de Mosquera sede principal, sede la amistad la amistad y el Lucero. Las demás Instituciones educativas dieron días de atención de 20 y 21 días a la cobertura atendida y modalidad de atención (ración preparada en sitio).*

COMPONENTE FINANCIERO

TABLA N. 5 EJECUCIÓN FINANCIERA

N.	PERIODO DE PAGO	VALOR NETO PAGADO	VALOR NO EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	VALOR DEL CONTRATO + ADICIÓN 1 + ADICIÓN 2
1.	21/02/2022 – 28/02/2022	$ 312.944.628,00	0	$ 7.431.405.372,00	$ 7.744.350.000,00
2.	01/03/2022 – 31/03/2022	$ 1.114.481.816,00	$ 51.422.484,00	$ 6.316.923.556,00	
3.	01/04/2022 – 30/04/2022	$ 753.254.962,00	$ 99.777.598,00	$ 5.563.668.594,00	
4.	01/05/2022 – 31/05/2022	$ 958.592.606,00	$ 150.234.316,00	$ 4.605.075.988,00	
5.	01/06/2022 – 30/06/2022	$ 825.939.483,00	$ 63.421.671,00	$ 3.779.136.505,00	
6.	1/07/2022 – 31/07/2022	$ 703.317.571,00	$ 27.014.115,00	$ 3.075.818.934,00	
7.	01/08/2022 – 31/08/2022	$ 1.008.411.554,0	$ 82.557.808,00	$ 2.067.407.380,00	
8.	1/09/2022 – 30/09/2022	$ 1.021.452.432,00	$ 112.648.404,00	$ 1.045.954.948,00	
			ADICIÓN 1	$ 4.298.581.948,00	$ 3.252.627.000
9.	1/10/2022 – 31/10/2022	$ 739.175.430,00	$ 30.931.845	$ 3.559.406.518,00	
			ADICIÓN 2	$ 3.580.797.217,00	$ 21.390.699,00
10.	01/11/2022 – 30/11/2022	$ 622.536.408,00	$ 294.048.414,00	$ 2.958.260.809,00	

11.	30/01/2023 – 28/02/2023	$1.061.802.014	$74.035.986	$1.896.458.795	
12.	01/03/2023 – 31/03/2023	$1.066.879.878	$68.958.122	$829.578.917	
				TOTAL CONTRATO	$ 11.018.367.699.oo

A continuación, se presenta la ejecución de recursos durante el periodo comprendido entre el **1 AL 31 DE MARZO DE 2023**

TABLA N. 6 A CONSOLIDADO DE EJECUCIÓN DE PAGOS

N.	NOMBRE DEL RUBRO	FUENTE	NOMBRE	RECURSOS	VALOR PAGADO N.1	SALDO	VALOR PAGADO N. 2	SALDO	VALOR PAGADO N. 3	SALDO
1	LIBRE ASIGNACIÓN	1101	PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO; TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO	$ 4.753.647.010	0	$ 4.753.647.010		$ 4.753.647.010	$ 342.177.962,00	$ 4,411.469.048
2	SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACION	21101-11 /12	PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO; TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO	$ 173.156.371	0	$ 173.156.371		$ 173.156.371	$ -	$ 173.156.371
3	MEN PROGRAMA DE ALIMENATCION ESCOALR	24101	PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO; TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO	$ 2.817.546.619	$ 312.944.628	$ 2.504.601.991	$ 1.114.481.816,00	$ 1.390.120.175, 00	$ 411.077.000,00	$ 979.043.175
			TOTALES	$ 7.744.350.000	$ 312.944.628		$ 1.114.481.816,00		$ 753.254.962	

NOTA 1: Los recursos del contrato No. 001 de 2022 se encuentran amparados bajo el registro presupuestal No. 2022000969 del 18 de febrero de 2022, expedido por la Secretaria de Hacienda.

TABLA N. 6 B CONSOLIDADO DE EJECUCIÓN DE PAGOS

N.	NOMBRE DEL RUBRO	FUENTE	NOMBRE	VALOR PAGADO N. 4	SALDO	VALOR PAGADO N. 5	SALDO	VALOR PAGADO N. 6	SALDO
1	LIBRE ASIGNACIÓN	1101	PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO; TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO	$ 958.592.606,00	$ 3.452.876.442,00	$ 336.857.668,00	$ 3.116.018.774,00	$ 703.317.571,00	$ 2.412.701.203,00
2	SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACION	21101-11 /12	PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO; TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO	0	$ 173.156.371,00		$ 173.156.371,00		$ 173.156.371,00
3	MEN PROGRAMA DE ALIMENATCION ESCOALR	24101	PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO; TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO	$ 0	$ 979.043.175,00	$ 489.081.815,00	$ 489.961.360,00		$ 489.961.360,00
			TOTALES	$ 958.592.606		$ 825.939.483		$ 703.317.571	

NOTA 1: Los recursos del contrato No. 001 de 2022 se encuentran amparados bajo el registro presupuestal No. 2022000969 del 18 de febrero de 2022, expedido por la Secretaria de Hacienda.

TABLA N. 6 C CONSOLIDADO DE EJECUCIÓN DE PAGOS

N.	NOMBRE DEL RUBRO	FUENTE	NOMBRE	VALOR PAGADO N. 7	SALDO	VALOR PAGADO N. 8	SALDO
1	LIBRE ASIGNACIÓN	1101	PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO; TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO	$ 765.077.176	$ 1.647.624.027,00	$ 636.300.353,00	$1.011.323.674,00

2	SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACION	21101-11 /12	PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO; TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO		$ 173.156.371,00	$ 138.525.097,00	$34.631.274,00
3	MEN PROGRAMA DE ALIMENATCION ESCOALR	24101	PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO; TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO	$ 243.334.378,00	$ 246.626.982,00	$246.626.982,00	0
			TOTALES	**$ 1.008.411.554,00**		**$ 1.021.452.432,00**	

NOTA 1: Los recursos del contrato No. 001 de 2022 se encuentran amparados bajo el registro presupuestal No. 2022000969 del 18 de febrero de 2022, expedido por la Secretaria de Hacienda.

TABLA N. 6 D CONSOLIDADO DE EJECUCIÓN DE PAGOS

N.	NOMBRE DEL RUBRO	FUENTE	NOMBRE	RECURSOS POR ADICIÓN	SALDO INICIAL + ADICIÓN	VALOR PAGADO N. 9	SALDO
1	LIBRE ASIGNACIÓN	1101	PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO; TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO	$ 2.883.126.657,00	$ 3.894.450.331,00	$ 369.675.087,00	$ 3.524.775.244,00
2	SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACION	21101-11 /12	PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO; TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO		$ 34.631.274,00		$ 34.631.274,00
3	MEN PROGRAMA DE ALIMENATCION ESCOALR	24101	PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO; TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO	$ 369.500.343,00	$ 369.500.343,00	$ 369.500.343,00	$ -
			TOTALES	**$ 3.252.627.000,00**		**$739.175.430,00**	

NOTA 1: Los recursos del contrato No. 001 de 2022 se encuentran amparados bajo el registro presupuestal No. 2022000969 del 18 de febrero de 2022, expedido por la Secretaria de Hacienda.

TABLA N. 6 E CONSOLIDADO DE EJECUCIÓN DE PAGOS

N.	NOMBRE DEL RUBRO	FUENTE	NOMBRE	RECURSOS POR ADICIÓN N. 2	VALOR PAGADO N. 10	RESERVA PRESUPUESTAL 2023000026	RESERVA PRESUPUESTAL 2023000007	VALOR PAGADO N. 11	VALOR PAGADO N. 12
1	LIBRE ASIGNACIÓN	1101	PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO; TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO		$ 601.145.709,00	$2.726.978.877	$40.502.878	$1.061.802.014	$910.732.098
2	SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACION	21101-11 22101	PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO; TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO	$ 21.390.699,00	$ 21.390.699,00				
3	MEN PROGRAMA DE ALIMENATCION ESCOALR	24101	PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO; TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO			$156.147.780			$156.147.780
			TOTALES	**$ 21.390.699,00**	**$ 622.536.408,00**			**$1.061.802.014**	**$1.066.879.878**

NOTA 1: Los recursos del contrato No. 001 de 2022 se encuentran amparados bajo el registro presupuestal No. 2022000969 del 18 de febrero de 2022, expedido por la Secretaria de Hacienda.

NOTA 2: Los recursos del contrato No. 001 de 2022 para la ejecución y prestación del servicio hasta el 31 de marzo de 2023; se encuentran amparados bajo el registro presupuestal No. 2023000026 del 06/01/2023 y registro presupuestal número 2023000007 del 06/01/2023, expedido por la Secretaria de Hacienda.

COMPRAS LOCALES

La secretaria de Desarrollo Social por medio del programa PAE está comprometida con la reactivación económica en el municipio de Mosquera, por lo tanto, se hace un seguimiento y fortalecimiento en las compras locales con los agricultores y proveedores presentes en el municipio y apoyando el fondo de desarrollo de proyectos de Cundinamarca (FONDECUN) mediante la agencia de comercialización e innovación para el Desarrollo.

Para este periodo el operador **Lácteos Appenzell SAS** realizo las compras a proveedores presentes en el Municipio y zonas aledañas al mismo. Junto con el operador se establecieron mesas de trabajo en donde se enfatizó dar una mayor selección a los pequeños proveedores y agricultores presentes en el municipio de Mosquera y a nivel departamental, siempre y cuando cumplan con los estándares de calidad e inocuidad alimentaria. Es así que durante el periodo del **01 al 31 de Marzo de 2023** las compras locales presentadas por el operador **Lácteos Appenzell SAS** equivale el **36,5284%** el porcentaje con el cual cumplieron con esta obligación. Las compras se realizaron a proveedores a

nivel municipal, departamental y distrital con productos que cumplían los estándares de calidad e idóneos para el correcto funcionamiento del programa (PAE).

ASPECTOS EVALUADOS EN LA SUPERVISION DE OPERACIÓN

MODALIDAD DE ATENCIÓN RPS

1. **VERIFICACION Y MONITOREO CONTINUO**

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

Se verifico el cumplimiento a la ejecución del periodo del **01 al 31 de marzo de 2023**, de la operación de **LÁCTEOS APPENZELL SAS** la cual prestó el servicio en la siguientes Instituciones Educativas donde suministro el complemento ración preparada en sitio (Ver tabla N. 2)

Dando cumplimiento a las condiciones pactadas en el contrato 001 de 2022 y teniendo en cuenta que las cantidades determinadas en el pliego de condiciones, respecto de las cantidades remitidas por la Secretaria de Educación, versus las cantidades efectivamente entregadas no son iguales, me permito informar:

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

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

  Por lo cual la base de beneficiarios que remite la Secretaria de Educación (ANEXO 6º) corresponde a las cantidades proyectadas por matricula de atención en cada periodo, y como lo menciona el párrafo anterior se encontrara sujeto a cambios de forma permanente.

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

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

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

REMISIONES DE ENTREGA DE MATERIA PRIMA EN MODALIDAD DE ATENCIÓN

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

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

2. ASPECTOS EVALUADOS EN LA SUPERVISION DEL PERIODO POR PARTE DEL EQUIPO TECNICO DE LA ETC

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

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

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

Se verifica que se realice monitoreo y control de aceptación o rechazo de materia prima en cada unidad de servicio.

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

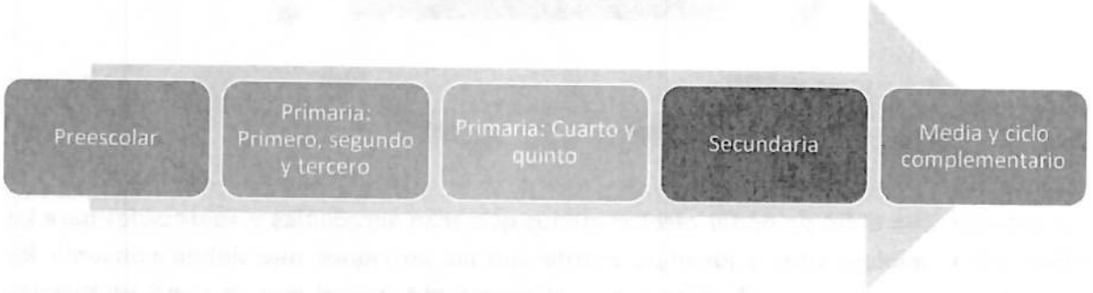
2.4 **CUMPLIMIENTO ENTREGA DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO** (Resolución 29452 de 2017 y Resolución 335 de 2021).

COMPONENTE TECNICO, ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL (MODALDIAD DE ATENCIÓN)

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

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

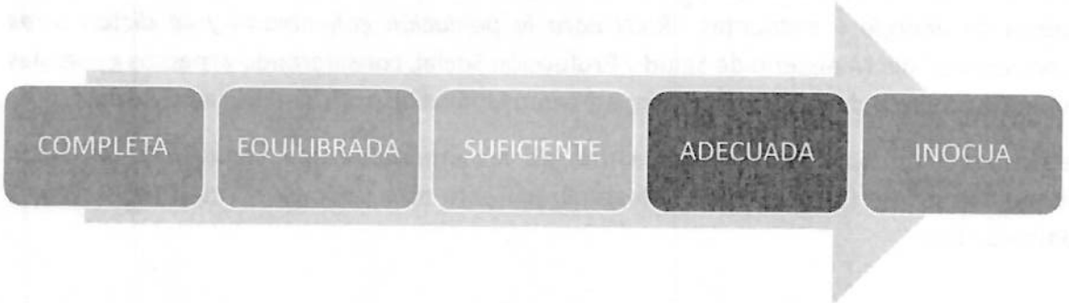
GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD DE ATENCIÓN



CICLO DE MENÚS

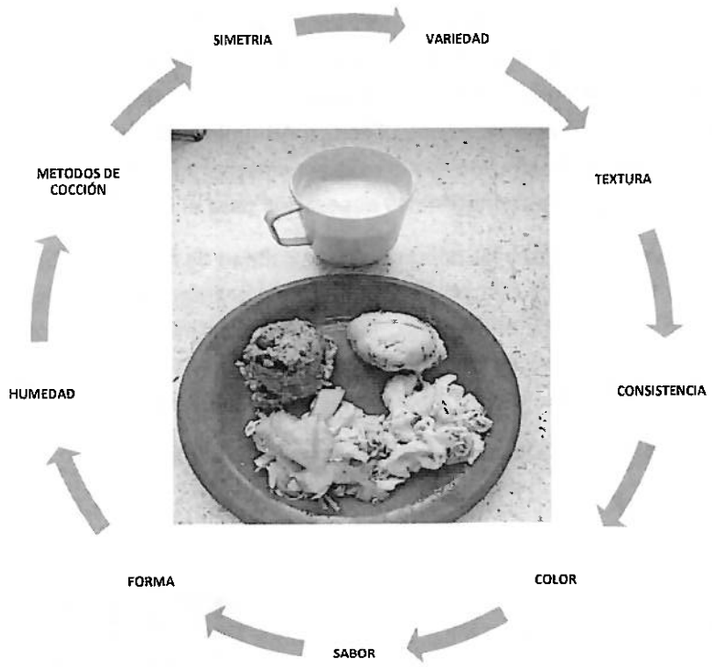
Los ciclos de menús están diseñados y aprobados por el profesional en nutrición y dietética, con tarjeta profesional vigente de la Entidad Territorial, el cual hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecido para un número determinado de días, los que se repiten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

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



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

Modalidad de atención Ración Preparada en sitio



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

REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGIA Y NUTRIENTES

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

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

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

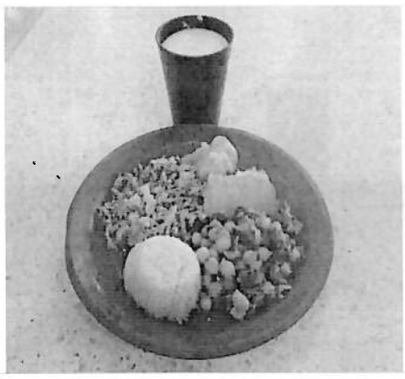
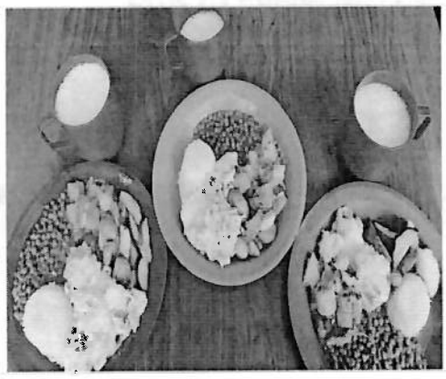
TABLA N. 4 COMPONENTES DE LA RPS SUMINISTRADA PARA ESTE PERIODO

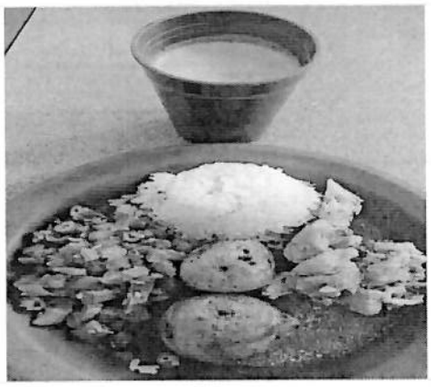
RACIÓN PREPARADA EN SITIO

La educación es de todos Mineducación

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

ENTREGA DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO





PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (ÁREAS, EQUIPOS, UTENSILIOS, FRUVER, HUEVOS, ENTRE OTROS).

PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

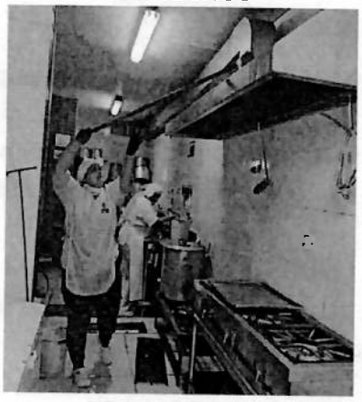



PROCESO DE LIMPIEZA DE EQUIPOS – UTENSILIOS Y MENAJE





PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TECHOS



PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS



PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SILLAS Y MESAS



PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES Y VENTANAS





ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA





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

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

Así mismo durante este periodo se realizó capacitación en *"Diligenciamiento y registro de formatos del plan de saneamiento básico (PSB)"*.

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

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

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

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

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

3. COMPONENTE TÉCNICO

3.1 RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS EN APS

TABLA N. 5 CONSOLIDADO DE TRAZABILIDAD DE TOMA DE MUESTRA EN MODALIDAD DE ATENCIÓN APS

PRODUCTO	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
LECHE EN POLVO	ROSALINDA	80422	8/04/2023
HUEVOS	SANTA REYES	790103	27/04/2023
HUEVOS	SANTA REYES	6501010	13/04/2023
POLLO	GOD FISH	9002	10/05/2023
POLLO	GOD FISH	80999	30/03/2023
CARNE	GOD FISH	80993	30/03/2023

4. SUPERVISIÓN

El equipo supervisor PAE de la Entidad Territorial de la Secretaría de Desarrollo Social continuamente realiza seguimiento y control en cada uno de sus componentes técnico, nutricional, financiero, jurídico y gestión social el cual aplica y emplea como mecanismo de supervisión el formato de verificación referido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar del Ministerio de Educación Nacional, haciendo algunas modificaciones y ajustes de acuerdo al criterio técnico y de acuerdo a lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente. Durante el periodo en mención el equipo de supervisión PAE de la Entidad Territorial del contrato realizo dieciséis (16) visitas a las Instituciones educativas y sedes donde opera el programa de alimentación escolar (PAE)

		MARZO				
N.	INSTITUCIÓN EDUCATIVA, SEDE Y/O PUNTO DE ENTREGA PARA EL OPERADOR	FECHA	NUMERO DE VISITAS	FECHA	NUMERO DE VISITAS	TOTAL DE VISITAS
1	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA ARMONÍA	N/A	N/A	N/A	N/A	0
2	SEDE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	Está en proceso de mantenimiento de instalaciones físicas.				
3	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ROBERTO VELANDIA	24/03/2023	1	N/A	N/A	1
4	SEDE NUEVO MILENIO	N/A	N/A	N/A	N/A	0
5	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	Está en proceso de mantenimiento de instalaciones físicas				
6	DIAMANTE	22/03/2023	1	N/A	N/A	1
7	FRATERNIDAD	09/03/2023	1	N/A	N/A	1
8	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JUAN LUIS LONDOÑO	21/03/2023	1	N/A	N/A	1
9	SEDE LA UNIDAD	31/03/2023	1	N/A	N/A	1
10	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MERCED	30/03/2023	1	N/A	N/A	1
11	SEDE POLICARPA SALAVARRIETA	07/03/2023	1	N/A	N/A	1
12	SEDE PUENTES	08/03/2023	1	N/A	N/A	1
13	SEDE JARDÍN INFANTIL	03/03/2023	1	N/A	N/A	1
14	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAYOR DE MOSQUERA	14/03/2023	1	N/A	N/A	1

15	SEDE LUCERO	14/03/2023	1	N/A	N/A	1
16	SEDE LA AMISTAD	16/03/2023	1	N/A	N/A	1
17	INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMPARTIR	30/03/2023	1	N/A	N/A	1
18	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA PAZ	15/03/2023	1	N/A	N/A	1
					TOTAL	14

EJECUCIÓN Y CUMPLIMIENTO CONTRACTUAL

El equipo de apoyo a la supervisión PAE de la Secretaría de Desarrollo Social realiza verificación y seguimiento a lo establecido a nivel contractual, con el fin de que continuamente se realice monitoreo a cada una de las etapas de ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), el cual recolecta y soporta información de manera eficiente, siendo este como insumo para desarrollar los procesos desarrollados en los diferentes componentes del PAE (Alimentario y nutricional, técnico, gestión social, financiero y jurídico), con el propósito de formular y realizar seguimiento continuo a los planes de acción de los diferentes componentes del PAE, en aras de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del mismo.

Es así que, por parte del equipo supervisor PAE de la Entidad Territorial se procede a realizar un análisis de ejecución y cumplimiento de las obligaciones generales y específicas del **Contrato de Suministro 001 de 2022** por parte del Contratista **LÁCTEOS APPENZELL SAS,** las cuales son verificadas por cada uno de los componentes del equipo de apoyo a la supervisión:

SEGUIMIENTO AL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES DEL OPERADOR

OBLIGACIONES GENERALES

<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN</th><th>ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERIODO</th></tr>
<tr><td>1- Suministrar una ración preparada en sitio al 30% diario tipo ALMUERZO, a los titulares de derecho, en las 18 instituciones educativas del municipio (área urbana y rural) durante la jornada escolar, contemplando jornada única, jornada mañana y jornada tarde.

A continuación, se discrimina en la siguiente forma:

AÑO 2022

(Proyección sujeta a cambios de acuerdo con la matricula oficial previa aprobación por el Secretario de Educación y el Secretario de Desarrollo Social).
<table>
<tr><th>COMPLEMENTO ALIMENTARIO</th><th>No. DE CUPOS</th><th>No. DE DIAS DE ATENCIÓN</th><th>TOTAL RACIONES</th><th>COSTO RACION</th></tr>
<tr><td>Almuerzo al 30%</td><td>17.000</td><td>150 dias</td><td>2.550.000</td><td>$3.043.53</td></tr>
</table>
</td><td>LÁCTEOS APPENZELL SAS da estricto cumplimiento a las minutas y ciclos de menú, los cuales fueron presentados en la propuesta, y para el periodo actual se remitieron a la ETC para su aprobación. Así mismo los intercambios presentados en este periodo fueron emitidos a la Entidad Territorial para posterior aprobación del mismo en los tiempos establecidos del reporte o novedades que se presentaron en la ejecución.</td></tr>
<tr><td>2. Suministrar en aquellos casos en que se requiera la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, la ración comida caliente al 30% diario tipo ALMUERZO la cual deberá ser trasladada a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa, de acuerdo con las indicaciones dadas por el supervisor del contrato.</td><td>Durante este periodo no se presentó esta novedad.</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>3. Suministrar en la declaratoria de Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológica, derivado de la Pandemia del COVID-19, a los titulares de derechos de las dieciocho (18) Instituciones Educativas del Municipio de Mosquera, en el área urbana y rural, la Ración para Preparar en Casa (RPC) dando cumplimiento a la minuta establecida por resolución 0006 de marzo de 2020, durante el receso y en el aprendizaje en casa, las minutas podrán ser alternadas de acuerdo con las necesidades y disponibilidad de los productos en el mercado y/o a solicitud del supervisor del contrato, garantizando los aportes nutricionales de la ración, cumpliendo con la siguiente minuta:

<table>
<tr><th>GRUPO DE ALIMENTOS</th><th>ALIMENTO</th><th>FRECUENCIA SEMANAL</th><th>TOTAL, MENSUAL POR NIÑO</th></tr>
<tr><td>LÁCTEOS</td><td>LECHE EN POLVO</td><td>Todos los días</td><td>1 lb</td></tr>
<tr><td rowspan="2">ALIMENTO PROTEICO</td><td>LEGUMINOSA</td><td>3 veces por semana</td><td>1 lb</td></tr>
<tr><td>HUEVO</td><td>1 vez por semana</td><td>4 unidades</td></tr>
<tr><td></td><td>ATUN/SARDINAS</td><td>1 vez por semana</td><td>4 latas</td></tr>
<tr><td rowspan="6">CEREALES</td><td>ARROZ
PASTA
FECULA DE MAIZ
AVENA EN HOJUELAS MOLIDA O INSTANTÁNEA
ALMIDON DE YUCA
HARINA DE TRIGO O DE MAIZ</td><td colspan="2">Todos los días
1 kg.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">AZÚCAR</td><td>PANELA</td><td rowspan="2">Todos los días</td><td rowspan="2">1/2 lb</td></tr>
<tr><td>CHOCOLATE</td></tr>
<tr><td rowspan="2">GRASAS</td><td>ACEITE</td><td rowspan="2">Todos los días</td><td rowspan="2">250 cm3</td></tr>
<tr><td>MARGARINA</td></tr>
<tr><td colspan="4">CEREALES: Puede combinar los distintos cereales o elegir uno solo dependiendo de la disponibilidad de alimentos para garantizar la entrega de 1 kg al mes.</td></tr>
<tr><td colspan="4">AZÚCARES: puede combinar los distintos alimentos del grupo de azúcares o elegir uno solo dependiendo de la disponibilidad de alimentos para garantizar la entrega de 1/2 lb al mes.</td></tr>
<tr><td colspan="4">ACEITES: puede combinar los distintos alimentos del grupo de grasas o elegir uno solo dependiendo de la disponibilidad de alimentos para garantizar la entrega de 250 gramos o cm3 al mes.</td></tr>
</table>
</td>
<td>Durante el periodo de ejecución no se realiza entrega en modalidad RPC.</td>
</tr>
<tr>
<td>4) Suministrar en casos donde la infraestructura de las instituciones educativas NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantice la calidad e inocuidad de los alimentos o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, la ración industrializada, el cual debe ser un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados, que debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

Cada alimento en esta modalidad se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón definida por el MEN y las demás condiciones y características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente.

Una vez se inicie el aporte nutricional debe provenir de alimentos fuentes y no de suplementación. El aporte nutricional requerido en micronutrientes debe referenciar especialmente Hierro y Calcio (valor medio) el Análisis Químico deberá entregarse en físico y en medio magnético (CD) en formato PDF y Excel. El número de cifras decimales de cada uno de los nutrientes deberá corresponder al consignado en la misma tabla. Se deberán anexar formatos técnicos de presentación de menús y análisis químico.

En los casos que no se pueda suministrar el complemento alimentario preparado en sitio por eventualidad o fuerza mayor, se procederá a someter autorización de la entidad territorial certificada, la entrega de complemento industrializado en aras a garantizar la entrega del complemento alimentario en atención a una medida excepcional para favorecer la prestación del servicio.</td>
<td>Durante este periodo no se programó y suministro entrega de refrigerio industrializado en ninguna Unidad de Servicio.</td>
</tr>
</table>

5) 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 – Uapa Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender y las autoridades en la materia.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo la cantidad, calidad e inocuidad en la entrega de materias primas que se utilizaron en el suministro y entrega del complemento alimentario en las diferentes Instituciones Educativas donde se ejecuta el Programa de alimentación escolar (PAE).
6) Suministrar a la Entidad los costos directos e indirectos unitarios por ración ya sea para preparar en sitio y/o para preparar en casa.	LÁCTEOS APPENZELL SAS suministro a la Entidad información de los costos directos e indirectos del costo de la ración suministrada en este periodo de atención (Modalidad de atención ración preparada en sitio tipo almuerzo).
7) Planear, organizar, transportar y entregar 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.	Se garantizó la planeación, organización, transporte y entrega de suministro diario de los complementos alimentarios entregados (modalidad de atención ración preparada en sitio) a los beneficiarios PAE en este periodo. Así mismo, LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo el personal para ejecutar el PAE en las diferentes etapas del proceso en nuestro territorio.
8) El contratista deberá garantizar la entrega de la Ración para preparar en Casa, de acuerdo con las directrices del supervisor del contrato, asumiendo todos aquellos costos que se generen para su entrega a nivel operacional tales como personal y transporte.	No aplicó durante este periodo
9). 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.	LÁCTEOS APPENZELL SAS implemento el plan de capacitación del personal manipulador de alimentos, éste se desarrolla teniendo en cuenta los temas aquí descritos.
10). Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabas que afecten el objeto del contrato.	Se da cumplimiento a la obligación contractual, realizando las actividades establecidas en el contrato en las fechas determinadas por la Entidad Territorial y siguiendo los lineamientos técnicos y administrativos de la normatividad vigente y del equipo de supervisión del contrato.
11) Conocer a cabalidad los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa de Alimentación Escolar, para realizar una adecuada operación de este.	LÁCTEOS APPENZELL SAS tiene conocimiento de los lineamientos Técnicos administrativos del Programa de Alimentación Escolar para realizar una adecuada operación de este periodo y de acuerdo a lo establecido a nivel contractual.
12) Presentar previo al inicio de ejecución del contrato, los documentos necesarios para su legalización.	LÁCTEOS APPENZELL SAS presento al inicio y modificaciones de la ejecución del contrato los documentos solicitados para su legalización (pólizas de cumplimiento y responsabilidad civil, pago de estampilla, entre otros.
13) No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales o cualquier otro distinto a los fines establecidos para el cumplimiento del objetivo de este.	Se da cumplimiento a la obligación contractual.
14) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de esta. Cuando se presenten estas peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y a las autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos darán lugar a la terminación unilateral del contrato.	Se da cumplimiento a la obligación contractual.
15) Contar con el personal suficiente idóneo y competente para desarrollar adecuadamente las diferentes etapas del	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizo la contratación del personal manipulador determinado por los anexos

Programa el cual debe pertenecer en un 100% como habitante o residente en el Municipio de Mosquera y debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones, contenidas en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE y en la normatividad sanitaria vigente.	técnicos de la resolución 29452 de 2017 el cual es suficiente, idóneo y competente, residente del municipio de Mosquera. Así mismo, este es capacitado continuamente dando cumplimiento a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente y a nivel contractual.
16) Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del Programa.	Continuamente se da cumplimiento a la obligación contractual para garantía del buen desarrollo y ejecución del Programa en nuestro Municipio.
17) Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de estilos de vida saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación Municipal y/o Ministerio de Educación Nacional.	LÁCTEOS APPENZELL SAS continuamente y bajo las indicaciones del equipo supervisor PAE de la ETC, realiza acompañamiento y capacitación a los estudiantes de servicio social o las personas que hacen parte de la entrega del complemento alimentario enfocado en Buenas Prácticas de manufactura y quienes intervienen y apoyan en la prestación del servicio.
18) Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del PAE, un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.	LÁCTEOS APPENZELL SAS dio cumplimiento en la garantía del desarrollo de actividades que propendan la conservación del medio ambiente, mediante empresa encargada y certificada para la recolección de los residuos orgánicos, líquidos y aprovechables con el fin de dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente continuamente. Adjunto soportes emitidos por empresa certificada para la disposición final del mismo.
19) Utilizar la imagen institucional del MEN en la papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento y piezas publicitarias utilizadas durante la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Ministerio.	LÁCTEOS APPENZELL SAS utiliza para el programa de alimentación escolar PAE en el municipio de Mosquera, los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional y la ETC. Por lo anterior, para el presente periodo se utilizaron las planillas autorizadas por la ETC, donde se relaciona la información de los beneficiarios PAE. Así mismo, el formato establecido como certificación de rectoría en cada una de las Instituciones Educativas Oficiales.
20) Dar respuesta oportuna y verificable dentro de los tiempos establecidos, a los requerimientos o solicitudes realizados por la supervisión y/o interventoría en el marco del Programa	LÁCTEOS APPENZELL SAS da cumplimiento a la obligación contractual, dando respuesta oportuna, entregando la información clara y veraz necesaria para la ejecución del Programa.
21) Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.	De acuerdo a las visitas de seguimiento realizado por el Equipo Supervisor PAE de la ETC, LÁCTEOS APPENZELL SAS realiza retroalimentación de las recomendaciones y observaciones realizadas por la Entidad territorial, generando planes de acción para la mejora continua del mismo.
22) Desarrollar la operación del PAE de acuerdo con el plazo, especificaciones y condiciones técnicas establecidas en el Lineamiento Técnico Administrativo del Programa.	Se da cumplimiento a las minutas aprobadas por la ETC, garantizando el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada una de las materias primas empleadas dando cumplimiento a los lineamientos técnicos administrativos del Programa.
23) Mantener comunicación permanente con el MEN, la Entidad Territorial y la supervisión del Programa.	Se da cumplimiento a la obligación contractual.
24) Presentar al Supervisor del contrato dentro de los ocho (8) primeros días contados a partir del vencimiento de cada mes informes financieros, contables y de gestión sobre el avance de ejecución del convenio con sus respectivos soportes. El informe de gestión incluye aspectos	LÁCTEOS APPENZELL SAS realiza la entrega periódica correspondiente a este periodo, el cual informa el avance financiero, administrativo y ejecución durante el periodo mencionado.

administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal.	
25) Informar a la menor brevedad posible las anomalías, inconvenientes y novedades presentadas en la operación del programa, de igual manera presentar los informes y acciones de mejora establecidas para cada una de ellas.	LÁCTEOS APPENZELL SAS junto con la Entidad Territorial continuamente reporta las novedades que se presentan durante la ejecución como las cancelaciones no oportunas, fallas de infraestructura, servicios públicos y demás generando planes de mejora y de acción ante las inconformidades notificadas por el equipo supervisor PAE de la ETC.
26) Hacer entrega al supervisor y/o interventor del contrato los informes requeridos para la liquidación de este.	Durante este periodo, por parte del operador hace entrega al supervisor del contrato los informes requeridos para la liquidación del contrato.
27) Informar las deficiencias identificadas en cuanto a infraestructura y equipos.	LÁCTEOS APPENZELL SAS notifico a la Entidad territorial las deficiencias identificadas en infraestructura y equipos. Por parte de la ETC se continúa en la gestión y trámite para realizar los arreglos e intervenciones del mismo, ya sea intervención por parte de las Instituciones educativas y gestión de recursos para los mantenimientos locativos de cada unidad de servicio.
28) Garantizar que el personal manipulador de alimentos conozca funcionamiento del PAE y aplique la normatividad sanitaria.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantiza la contratación del personal manipulador con la experiencia e idoneidad para el programa de alimentación escolar, y de acuerdo con la normatividad sanitaria se realiza capacitación continua en temas de manipulación de alimentos, así como temas relacionados directamente con la operación.
29) Garantizar el funcionamiento de equipos.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo el funcionamiento de los equipos por cada unidad de servicio. Así mismo se realizó mantenimiento de algunos equipos de acuerdo al cronograma de mantenimiento y novedades presentadas en la operación.
30) Utilizar bodegas, plantas de ensamble para el manejo exclusivo de alimentos que cumplan con la normatividad sanitaria.	La bodega ofertada donde se lleva a cabo el proceso de alistamiento, embalaje y cargue de los productos que conforman la modalidad de atención empleada en nuestro territorio, cumple con los requisitos mínimos estipulados en el pliego de condiciones y de acuerdo a la operación del mismo. Esta bodega cuenta con el concepto favorable vigente expedido por la autoridad sanitaria competente, y tiene la capacidad suficiente para el desarrollo de todos los procesos requeridos de manera que se pueda garantizar la prestación del servicio.
31) Garantizar cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos suministrados de acuerdo a las directrices del Lineamiento técnico Administrativo del PAE emitidos por el Ministerio de Educación Nacional – Uapa Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender y la normatividad sanitaria vigente.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantiza la entrega de alimentos y materia prima requeridos en cuanto a calidad, cantidad e inocuidad, dando cumplimento a lo establecidos en el lineamiento técnico administrativo del PAE.
32) Realizar los recorridos de entrega de implementos de aseo, insumos de limpieza y desinfección y gas. No se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos	LÁCTEOS APPENZELL SAS anexa la relación de los vehículos transportadores de alimentos y entrega de implementos de aseo, insumos de limpieza y desinfección con sus respectivos anexos de Documentación Legal de Movilidad y el respectivo concepto Sanitario expedido por la autoridad competente, controles y registros que para el periodo en mención se encuentran en regla cumpliendo con toda la normatividad y los requerimientos de contrato.

33) Cumplir con rotulado y registro sanitario de los alimentos; teniendo en cuenta la normatividad sanitaria aplicable a los diferentes alimentos suministrados en el Programa.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo el cumplimiento de entrega de alimentos suministrados en rotulado y registro sanitario.
34) Realizar análisis microbiológicos de componentes de ración industrializada por parte del proveedor y hacerlos llegar al supervisor por parte del operador y/o proponente, alimentos de alto riesgo en salud pública.	En este periodo no se suministró modalidad de atención refrigerios industrializados.
35) Garantizar la porción servida, alimentos de la ración para preparar en casa y/o ración industrializada de cada componente.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo la porción servida de cada uno de los componentes que conforman la ración preparada en sitio.
36) Cumplir con la entrega de insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo la entrega de insumos para desarrollar y garantizar los procesos de limpieza y desinfección que están definidos en la unidad de servicio.
37) Elaborar e implementar ciclos de menús de acuerdo con la Minuta Patrón o aprobadas a las Entidad Territorial Certificada convocadas.	LÁCTEOS APPENZELL SAS presento ante la Entidad Territorial los ciclos de menús de acuerdo a lo establecido en la Minuta Patrón, Anexo 2 Resolución 29452 de 2017 y de acuerdo a las obligaciones establecidas en el contrato de suministro 001 de 2022.
38) Realizar seguimiento y registro de complementos alimentarios y de estudiantes atendidos por IE.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizo registro diario de la entrega de los complementos alimentarios suministrados y atendidos en cada una de las Instituciones educativas donde opera el Programa de alimentación escolar (PAE). Estas fueron certificadas y avaladas por cada uno de los rectores de las Instituciones educativas
39) Realizar, registrar y reportar compras locales, mínimo del 30%.	LÁCTEOS APPENZELL SAS durante este periodo registro y reporto el 36.5284 % de compras locales.
40) Brindar atención diferencial a beneficiarios pertenecientes a grupos étnicos.	Durante este periodo no se ha reportado beneficiarios con atención diferencial.
41) Informar avance operativo, administrativo, financiero.	LÁCTEOS APPENZELL SAS informa continuamente a la entidad territorial los avances operativos, administrativos y financieros de la operación del PAE en nuestro territorio.
42) Realizar mantenimiento de equipos. Se debe garantizar y cumplir conforme a lo estipulado en la Resolución 29452 de 2017, artículo 2, numeral 3, 3.6, literal c. de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de mantenimiento correctivo de equipos, es de aclarar que los mantenimientos correctivos serán realizados a todos aquellos equipos que producto de la prestación del servicio presenten deterioro en su funcionamiento o pretendan garantizar el adecuado funcionamiento del mismo.	LÁCTEOS APPENZELL SAS dentro de su Plan de alistamiento contempla el mantenimiento preventivo y/o correctivo de equipos, con miras a garantizar la buena ejecución del Programa, mediante la implementación del cronograma de mantenimiento en unidades de servicio. Durante este periodo se realizó mantenimiento correctivo de las Instituciones Educativas de la IE Roberto velandia y la Paz.
43) Para el mantenimiento correctivo de equipos, se debe dar cumplimiento a lo estipulado en el literal u del numeral 3.6 de la resolución No 29452 de 2017, "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 de 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."	LÁCTEOS APPENZELL SAS dentro de su Plan de alistamiento contempla el mantenimiento preventivo y/o correctivo de equipos, con miras a garantizar la buena ejecución del Programa, mediante la implementación del cronograma de mantenimiento en unidades de servicio. Durante este periodo se realizó mantenimiento correctivo de las Instituciones Educativas de la IE Roberto velandia y la Paz.
44) Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.	LÁCTEOS APPENZELL SAS da cumplimiento a esta obligación ya que hizo entrega de avisos y señalización elaborados en material lavable y resistente ubicados en

	cada una de las unidades de servicio donde se presta el servicio de alimentación escolar (PAE).
45) Dar cumplimiento a la normatividad legal vigente Resolución 2674 de 2013 en lo referente al Saneamiento: Programar y ejecutar el Control de plagas con una empresa especializada y avalada por la autoridad sanitaria competente, según la programación establecida en el Plan de Saneamiento Básico. De igual forma, en el caso del tanque de reserva de agua se debe limpiar y desinfectar cada seis (6) meses, según lo establecido en el Plan de Saneamiento Básico.	Durante la ejecución del CS 001 DE 2022 se realizó control de plagas con empresa especializada y avalada por la autoridad sanitaria competente y proceso de limpieza y desinfección de tanques de reserva de agua referentes al comedor escolar.
46) Garantizar la adecuada disposición de residuos sólidos, especialmente los residuos orgánicos generados en la operación del programa. Contando con una empresa especializada para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos, la cual deberá estar autorizada para ésta actividad, allegando todos los documentos de soporte y generar la correspondiente certificación de la cantidad de residuos recolectados y uso final.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantiza la recolección de residuos sólidos con empresa autorizada por la entidad departamental de salud para su recolección y disposición final de estos residuos. Se adjunta soporte de recolección de este periodo.
47) Garantizar la disposición final del aceite de cocina usado (aceite vegetal usado), para esto deberán contar con una empresa especializada y autorizada para la recolección y disposición final del aceite usado, en sus usos aprobados por los entes de control. Adjuntar la información correspondiente a la empresa y los certificados de recolección y disposición final	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo la recolección de residuos sólidos con empresa autorizada por la entidad departamental de salud para su recolección y disposición final de estos residuos. Se adjunta soporte de recolección de este periodo.
48) Para el almacenamiento de la Ración para Preparar en Casa RPC, el contratista deberá contar con los elementos requeridos, tales como estibas, canastillas, mesas, para dar cumplimiento a lo establecido en la norma para esta actividad.	No aplicó durante este periodo
49) El contratista deberá realizar la entrega de la ración para preparar en casa a los beneficiarios en empaque, que contenga los logos institucionales de la Alcaldía de Mosquera.	No aplicó durante este periodo.
50) Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos en condiciones de calidad e inocuidad en los establecimientos educativos para lo cual se requiere contar con termómetros digitales suficientes.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo el empleo y aplicación de controles en cuanto a toma de temperatura de equipos y alimentos, grameras, cucharas porcionadoras, entre otros; con el fin tener la trazabilidad de la operación en el suministro del complemento alimentario en cada unidad de servicio.
51) Implementar el protocolo de toma de muestras y contra muestras, teniendo como referente el Anexo De Técnico de Calidad e Inocuidad emitido por la UApA (se adjunta)	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo la toma de contra muestra de cada uno de los menús suministrados en este periodo.
52) Garantizar al personal manipulador de alimentos y al personal auxiliar de bodega, el pago a seguridad social, prestaciones económicas y remuneración, conforme a la vinculación laboral.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo el pago de seguridad social y prestaciones económicas conforme a la vinculación laboral (personal manipulador de las unidades de servicio, personal ofertado, transporte y bodega).
53) Obtener y presentar para su aprobación las garantías en las condiciones, plazos y con el objeto y montos establecidos en el contrato, así como mantener vigentes sus amparos y prorrogarlos en los términos señalados.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realiza la entrega de la póliza de cumplimiento para la ejecución y prestación del Contrato de suministro 001 de 2022 y sus modificaciones.
54) Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional – UApA en los Lineamientos Técnicos – Administrativos, estándares y condiciones mínimas de operación del programa.	Se da cumplimiento continuamente.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERIODO
1) Informar de inmediato por escrito a la Entidad contratante, 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 de acuerdo con lo establecido en la Resolución Nº 29452 de 2017 o Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan.	LÁCTEOS APPENZELL SAS informo de manera escrita y por los medios establecidos, las deficiencias Identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del programa.
2) 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 kárdex, 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.	LÁCTEOS APPENZELL SAS para este periodo realizo capacitación en temas relacionados en el diligenciamiento de formatos del Plan de saneamiento Básico. Así mismo, se les contextualizado nuevamente al personal manipulador sobre el adecuado empleo de Buenas prácticas de manufactura, recepción de materia prima, almacenamiento, alistamiento, distribución, de alimentos preparados en sitio, guías de preparación, ciclos, gramaje que deben aplicarlos continuamente.
3) Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se le realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido.	LÁCTEOS APPENZELL SAS dentro de su Plan de alistamiento contempla el mantenimiento preventivo y/o correctivo de equipos, con miras a garantizar la buena ejecución del Programa, mediante la implementación del cronograma de mantenimiento en unidades de servicio. Durante este periodo se realizó mantenimiento correctivo de las Instituciones Educativas Roberto velandía sede principal e IR La paz.
4) 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, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.	La bodega donde se lleva a cabo el proceso de Alistamiento y cargue de los alimentos que conforman la modalidad de atención ración preparada en sitio y ración industrializada; e insumos y productos de limpieza y desinfección de áreas, es la misma que se presentó en la oferta. Esta bodega cuenta con el concepto favorable vigente expedido por la autoridad sanitaria competente, y tiene la capacidad suficiente para el desarrollo de todos los procesos requeridos de manera que se pueda garantizar la prestación del servicio. Así mismo, esta cuenta con los equipos, instrumentos y condiciones mínimas establecidas en el lineamiento técnico administrativo de la Resolución 29452 de 2017 y 2674 de 2013.
5) En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.	De conformidad a las normas sanitarias vigentes, el personal manipulador de alimentos se encuentra debidamente certificado, en caso de presentar enfermedad que pueda afectar su desempeño como manipulador de alimentos, este personal se retira para someterse a tratamiento, y se reemplaza con personal que se encuentre con un adecuado estado de salud. Para el presente periodo no se presentó ningún caso de enfermedad del personal manipulador. El operador garantizo la vinculación y ejecución de las actividades a 92 manipuladoras de alimentos.

6) Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizó la entrega de víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos de transporte de alimentos que poseen la documentación reglamentaria vigente y que cumplen con los requisitos de la Resolución N° 2505 de 2004 y la Resolución N° 2674 de 2013, acorde con lo presentado en la propuesta. Así mismo, se dio cumplimiento al plan de rutas presentado al inicio del periodo y de acuerdo al número de vehículos ofertados dando cumplimiento a lo establecido a nivel contractual.
7) Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, 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 de edad y modalidad de lunes a viernes en horario diurno, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizo la entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, establecidas en los ciclos de menús y en el plan de saneamiento básico. Referente al servicio de gas natural este hizo la cancelación del servicio de consumo de este periodo por parte del operador.
8) Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del "Anexo número 1 -Aspectos Alimentarios y Nutricionales" de la Resolución Nº 29452 de 2017 o Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realiza los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos, en las cantidades requeridas que permitieron cumplir con el gramaje neto a suministrar, conforme a las características y condiciones de madurez y con las condiciones de inocuidad y calidad exigidas. Así mismo, se garantizó la entrega de alimentos a cada una de las Instituciones educativas de acuerdo con los requerimientos establecidos en el contrato, y las condiciones de inocuidad y calidad determinadas en las fichas técnicas, se realizó actas de remisión mediante formatos de entrega en la modalidad establecida
9) Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo con 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. Se debe realizar muestreo microbiológico a: - Un frotis de manos a un manipulador de alimentos. - Un frotis de superficie. - Un análisis ambiental. - Un análisis microbiológico de un menú completo. Estos análisis se deben ser realizados en las siguientes tres (03) oportunidades durante la ejecución del contrato en cuatro (4) colegios que determine el supervisor del contrato: a) Al mes de ejecución del contrato b) Al cuarto mes de ejecución del contrato c) Un mes antes de finalizar el contrato	Durante este periodo no se ejecutó esta obligación contractual.
10) Entregar mensualmente a la supervisión del Programa, los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los componentes que hacen parte del complemento industrializado y ración para preparar en casa, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de	Durante este periodo no se suministró ración Industrializada

elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.	
11) Garantizar que los alimentos que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios conforme a lo establecido en la normatividad vigente.	Los alimentos suministrados en este periodo que conforman la modalidad de atención ración preparado en sitio cumplen con las características, registros sanitarios conforme a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
12) Entregar durante la ejecución del contrato alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y Resolución 810 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	Los alimentos suministrados por LÁCTEOS APPENZELL SAS en este periodo cumple con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y Resolución 810 de 2021.
13) Realizar remisión de entrega de víveres 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 estos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, 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.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizo y entrego remisiones de víveres en cada una de las Instituciones educativas en los formatos establecidos por el MEN, de acuerdo a modalidad de atención y número de beneficiarios del PAE por cada unidad de servicio.
14) 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" de la Resolución Nº 29452 DE 2017 o Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizo y entrego remisiones de insumos de limpieza y desinfección e implementos de aseo en cada una de las Instituciones educativas.
15) Elaborar e implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las Minutas Patrón del "Anexo número 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales" y el Anexo 001 de la Resolución 0006 del 25 de marzo de 2020 y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en la Resolución Nº 29452 de 2017 o Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan., previa autorización del supervisor del contrato.	LÁCTEOS APPENZELL SAS da estricto cumplimiento a las minutas y ciclos de menú, los cuales fueron presentados en la propuesta, y para el periodo actual se remitieron a la ETC para su aprobación. Así mismo los intercambios presentados en este periodo fueron emitidos a la Entidad Territorial para posterior aprobación del mismo en los tiempos establecidos del reporte o novedades que se presentaron en la ejecución (grado de madurez, escasez de producto, calidad, etc).
16) 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 establecidos por el MEN; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizo seguimiento y registro diario de las raciones diariamente entregadas en cada unidad de servicio. Estas planillas están de acuerdo a lo emitido por la Secretaria de Educación referente al anexo 6ª del SIMAT. Así mismo, para este periodo se utilizaron las planillas autorizadas por la ETC, donde se relaciona la información de los beneficiarios del PAE. El formato establecido como certificación de rectoría en cada una de las Instituciones Educativas Oficiales certifican el número de raciones efectivamente entregadas en este periodo que son verificadas y validadas por cada uno de los rectores de las mismas.
17) Realizar mínimo un 30% de compras locales del total de las compras del Programa y el restante de compras al departamento de Cundinamarca, reportar mensualmente la cantidad de compras locales y departamentales realizadas y los soportes respectivos.	LÁCTEOS APPENZELL SAS durante este periodo registro y reporto el 36.5284% de compras locales.

18) Brindar atención diferencial a los niños, niñas y adolescentes pertenecientes a grupos étnicos.	Durante este periodo no se ha reportado beneficiarios PAE con atención diferencial.
19) Informar periódicamente a la Entidad Territorial, al MEN, a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realiza la entrega periódica correspondiente a este periodo, el cual informa el avance financiero, administrativo y ejecución durante el periodo mencionado.
20) 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.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realiza la entrega periódica correspondiente a este periodo, el cual informa el avance financiero, administrativo y ejecución durante el periodo mencionado.
21) Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, supervisión del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.	LÁCTEOS APPENZELL SAS está en disposición de atender las visitas realizadas por el Ministerio de Educación, de Salud, la supervisión o Interventoría y demás entes de control que requieran realizar verificación del Programa de Alimentación Escolar en cada una de las unidades de servicio y en la bodega ofertada del mismo.
22) 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.	LÁCTEOS APPENZELL SAS participa continuamente en las reuniones y Comités programados de alimentación escolar y seguimiento al PAE de nuestro territorio.
23) Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del Programa.	Continuamente se realiza apoyo a los procesos que se desarrollen entorno a la participación ciudadana y control social del PAE en nuestro Territorio. Durante este periodo LÁCTEOS APPENZELL SAS apoyo y asistió al comité de seguimiento y control; I Mesa Publica del Programa de alimentación escolar y demás convocadas para la vigilancia y control por parte de la Entidad Territorial.
24) Realizar 2 capacitaciones anuales en modalidad presencial o virtual para los titulares de derecho que se benefician del PAE a las 18 Instituciones Educativas, sobre alimentación saludable con el fin de incentivar el óptimo consumo de alimentos por medio de estrategias y actividades con diferentes temáticas relacionadas a la alimentación saludable y hábitos, en coordinación con la Secretaria de Educación de la entidad Territorial y/o de la UApA. Estas capacitaciones se deben ejecutar una al inicio de la operación y los otros dos meses antes de finalizar el contrato.	LÁCTEOS APPENZELL SAS dio cumplimiento a esta obligación en el segundo semestre del año 2022.
25) Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaria de Desarrollo Social de la Entidad Territorial y/o del MEN.	Continuamente se realiza apoyo y acompañamiento a las acciones y estrategias a programas para el fomento de hábitos de alimentación saludable conforme a solicitudes emitidas por la Entidad Territorial.
26) El contratista debe garantizar las condiciones de saneamiento básico en cada unidad de servicio, así mismo, debe presentar e implementar el plan de saneamiento básico, junto con los programas que lo integran como son: Programa de limpieza y desinfección, Programa de control de plagas, Programa de Manejo de residuos y programa de abastecimiento o suministro de agua potable. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente, este debe incluir como mínimo procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables para el cumplimiento de este. Se debe garantizar lo descrito en la Resolución 2674 de 2013 y Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan.	LÁCTEOS APPENZELL SAS desarrolla y garantiza el cumplimiento a lo establecido en el Plan de Saneamiento Básico de bodega y comedores escolares, mediante la verificaciones de control de procesos de limpieza y desinfección, control de plagas, clasificación de residuos y suministro de agua potable. Así mismo, se garantiza la trazabilidad y registro de todos los procedimientos empleados para la garantía de la calidad e inocuidad realizados en este periodo en cada unidad de servicio.

27) El contratista debe documentar el proceso de abastecimiento de agua que incluye: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento, controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de estos. Prácticas de ahorro y cuidado del agua en los servicios de alimentos. De igual forma, se debe documentar y registrar el programa de control de plagas, con el fin de prevenir contaminaciones y garantizar la inocuidad. Se debe garantizar lo descrito en el Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan.	LÁCTEOS APPENZELL SAS da cumplimento a la obligación contractual, a través del registro de la calidad del agua y verificación diaria que se realiza en cada unidad de servicio. Se realizo toma y registro de ph y cloro en cada una de las unidades de servicio.
28) Respecto de la acción aplicar en caso de contingencia, como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas, el contratista debe establecerlas de manera documental, como control preventivo.	Se da cumplimiento a la obligación contractual previa presentación de planes de contingencia en la etapa de alistamiento. Durante este periodo no se presentó ningún tipo de caso de contingencia.
29) El operador debe garantizar la calidad del agua, realizando acciones de monitoreo que como lo son hervido de agua, control de PH y cloro residual, a efecto de asegurar la potabilidad del agua. De esta forma se estaría haciendo un control en cuanto a la calidad del agua que nos permitiría tomar las acciones correctivas inmediatas.	LÁCTEOS APPENZELL SAS da cumplimento a la obligación contractual, a través del registro de la calidad del agua y verificación diaria que se realiza en cada unidad de servicio por parte de las manipuladoras de alimentos.
30) El operador debe realizar procesos como el lavado de tanques aéreos, desinsectación, desratización y desinfección, de acuerdo con el cronograma y/o necesidades que requiera cada comedor escolar, con el fin de garantizar un suministro de alimentos con niveles de inocuidad adecuados, en cumplimiento de la Resolución 29452 de 2017 o Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan. Y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen o sustituyan. En la etapa de alistamiento la entidad informará al operador el número de comedores y tanques a los cuales se les realizará el respectivo lavado	Durante la ejecución del CS 001 DE 2022 se realizó control de plagas con empresa especializada y avalada por la autoridad sanitaria competente y proceso de limpieza y desinfección de tanques de reserva de agua referentes al comedor escolar.

Dado a los (09) días del mes de Mayo del año dos mil veintitrés (2023).

LINA MARCELA RODRIGUEZ
SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL

Proyectó: Sandra H. – Felipe J. – Carolina Q. - Catalina S.
Revisado y aprobado: Lina Marcela Rodríguez