SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA

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

HEYNER MANCERA RINCON, SECRETARIO DE EDUCACIÓN DISTRITAL, REMITE A LA SECRETARIA JURÍDICA Y OFICINA DE CONTABILIDAD DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, LA SIGUIENTE CUENTA DE COBRO:

NOMBRE DEL CONTRATISTA:	**ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.** — **N°. CONTRATO 6297-22**
DETALLE:	**PRESENTAR LA CUENTA A JURÍDICA- CONTABILIDAD:** ACTA PARCIAL (X) ACTA DE LIQUIDACIÓN ( ) OTRA: _____

SECRETARIA JURÍDICA

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

FIRMA DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

RECIBIDO DE LA SECRETARIA JURIDICA

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

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

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

RECIBIDO DE CONTABILIDAD

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

( ) CUENTA DE COBRO

(X) ACTA PARCIAL LIQUIDACIÓN ( )

OTRO: _____

FIRMA DEL SUPERVISOR

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

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

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

Factura electrónica de venta
No. AV01 195

Señores	ALCALDIA DISTRITAL DE BARRANCABERMEJA			**Fecha y hora Factura**	
NIT	890.201.900-6	**Teléfono**	(037) 3005757125	**Generación**	05/05/2023, 22:45
Dirección	CRA 5 N° 50-43	**Ciudad**	Barrancabermeja - Colombia	**Expedición**	12/05/2023, 22:45
				Vencimiento	05/05/2023

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Total
1	Servicio de interventoría correspondiente al periodo por mensualidades vencidas, correspondiente a un total de Treinta (30) dias calendario de ejecución del 1 al 30 de Abril del 2023,según Contrato 6297-22,cuyo objeto INTERVENTORÍA TÉCNICA,ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DEALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOREDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA -SANTANDER	1.00	114,572,516.47

Total ítems: 1

Valor en Letras:
Ciento catorce millones quinientos setenta y dos mil quinientos dieciseis pesos m/cte con cuarenta y siete cent.

Total Bruto	96,279,425.61
IVA 19%	18,293,090.86
Total a Pagar	114,572,516.47

Condiciones de Pago:
Crédito - Cuota No. 001 vence el 2023-05-05 por $ 114,572,516.47

Observaciones:
pago 4ta acta parcial correspondiente a treinta (30) días de ejecución según Contrato 6297-22, cuyo objeto INTERVENTORÍA TÉCNICA,ADMINISTRATIVA,FINANCIERA Y LEGAL ALSERVICIO DE ALIMENTACIÓNESCOLARA AESTUDIANTES DEL SECTOREDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITODEBARRANCABERMEJA -SANTANDER. correspondiente al periodo del 1 al 30 de abril del 2023,

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

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización 18764035791139 aprobado en 20220908 prefijo AV01 desde el número 122 al 1000 Vigencia: 12 Meses**
Responsable de IVA - Actividad Económica 5629 Actividades de otros servicios de comidas Tarifa 10*1000
CUFE: 3bcf24ca703666eddd5f9b026fc945e8b6bd08dde35e8d215026dadae47b726f751e1be31338eddb2232d6ee44fc62cd

Banco Caja Social

FUNDACIÓN GRUPO SOCIAL

HACE CONSTAR

Que el(los) cliente(s):

ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLESAS *Identificado con* *NI9011778527*

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

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

Esta constancia se expide con destino a: QUIEN PUEDA INTERESAR
Realizada en la oficina 0344 CR 27 PALMIRA de la ciudad de PALMIRA, el día viernes, 17 de febrero de 2023.

Cordialmente,

Efectuado por:
L5C7D4A3 - LUZ AYDEE CASTILLO DIAZ

FIRMA Y SELLOS AUTORIZADOS

Establecimiento Bancario

VIGILADO

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto [0 2] Actualización

4. Número de formulario 14888298671

(415)7707212489984(8020) 000001488829867 1

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

IDENTIFICACIÓN

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

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

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

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

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

UBICACIÓN

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

41. Dirección principal
CR 23 A 62 19 BRR OASIS DE LAS MERCEDES

42. Correo electrónico Contabilidad@asdelvalle.com

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

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

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

Responsabilidades, Calidades y Atributos

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

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

Obligados aduaneros

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
54. Código																				

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

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

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2023 - 01 - 14 / 11 : 43: 17

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

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

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

DOCUMENTO GENERADO EN EL PORTAL DE SERVICIOS INFORMÁTICOS ELECTRÓNICOS

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario

001

Página 2 de 4 **Hoja 2**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14888298671

(415)7707212489984(8020) 000001488829867 1

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

Características y formas de las organizaciones

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

Constitución, Registro y Última Reforma

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

Composición del Capital

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

Vigencia

80. Desde	2 0 1 8 0 4 2 5
81. Hasta	2 0 9 9 1 2 3 1

Entidad de vigilancia y control

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

Estado y Beneficio

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

Vinculación económica

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

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

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

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

DOCUMENTO CERTIFICADO POR LA CÁMARA DE COMERCIO DE PALMIRA

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Página 3 de 4 **Hoja 3**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14888298671

(415)7707212489984(8020) 000001488829867 1

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

Representación

1

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

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

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

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

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

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

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

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

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

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

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

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

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

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

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

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

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

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

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

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

COPIA CONTROLADA
NO SIRVE PARA TRÁMITES ANTE LA DIAN

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Página 4 de 4 **Hoja 5**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14888298671

(415)7707212489984(8020) 000001488829867 1

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

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadania 1 3	1 1 0 2 8 4 2 5 0 9		2 3 2 6 0 1 T

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres
CAUSADO	DIAZ	REINER	ENRIQUE

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

135. Fecha de nombramiento: 2 0 2 1 0 7 2 2

Revisor fiscal suplente

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

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

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

147. Fecha de nombramiento

Contador

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

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

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

159. Fecha de nombramiento

Documento electrónico

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

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

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 12 de mayo de 2023, a las 14:30:40, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1113627700
Código de Verificación	1113627700230512143040

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

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

YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 222979021

WEB
14:35:04

Bogotá DC, 12 de mayo del 2023

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

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

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

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

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano

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

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 02:42:37 PM horas del 12/05/2023, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **1113627700**
Apellidos y Nombres: **RUIZ CALVACHE CHRISTIAN ANDRES**

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

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

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

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

DIJIN

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

FORMATO No. 4

PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES
ARTÍCULO 50 LEY 789 DE 2002

Yo **REINER ENRIQUE CAUSADO DIAZ**, identificado con la cedula de ciudadanía **No. 1.102.842.509** y con tarjeta profesional **No. 232601-T** de la Junta Central de Contadores de Colombia, en mi condición de **REVISOR FISCAL** de **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.** identificada con **NIT 901.177.852-7**, debidamente inscrito en la Cámara de Comercio de Palmira (V), luego de examinar de acuerdo con las normas de auditoría generalmente aceptadas en Colombia, los estados financieros de la compañía, bajo la gravedad de juramento, certifico el pago de los aportes de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje, pagados por la compañía durante los últimos seis (6) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente procedimiento de selección. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

En constancia, se firma en Palmira, a los Diez (10) días del mes de Mayo de 2023.

Cordialmente,

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

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

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

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 12 de mayo de 2023, a las 14:32:06, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1102842509
Código de Verificación	1102842509230512143206

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

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

YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 222979535

WEB
14:40:05

Bogotá DC, 12 de mayo del 2023

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

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

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

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

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano

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

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 02:44:40 PM horas del 12/05/2023, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **1102842509**
Apellidos y Nombres: **CAUSADO DIAZ REINER ENRIQUE**

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

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

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

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

DIJIN

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

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

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

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 12 de mayo de 2023, a las 14:33:03, el número de identificación de la Persona Jurídica, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Nit
No. Identificación	9011778527
Código de Verificación	9011778527230512143303

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

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

YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 222979249

WEB
14:37:21

Bogotá DC, 12 de mayo del 2023

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

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

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

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

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano

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

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

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

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
PERÍODO SALUD	PERÍODO PENSIONES				19	0
					TOTAL A PAGAR	
2023-04	2023-04	Y		67787074	$6.589.200	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS002	Salud Total EPS	800130907-4	435.000	0		0		0	0	0	0	435.000	3
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	735.000	0		0		0	0	0	0	735.000	5
EPS010	EPS Sura	800088702-2	145.000	0		0		0	0	0	0	145.000	1
EPS017	Famisanar EPS	830003564-7	145.000	0		0		0	0	0	0	145.000	1
EPS018	Serv. Occ. Salud - EPS	805001157-2	145.000	0		0		0	0	0	0	145.000	1
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	1.023.200	0		0		0	0	0	0	1.023.200	7
EPS042	EPS COOSALUD	900226715-3	33.900	0		0		0	0	0	0	33.900	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230201	Proteccion (ING + Proteccion)	800229739-0	600.200	0	0	0	0	0	0		600.200	4
230301	Porvenir	800224808-8	891.100	0	0	0	0	0	0		891.100	5
25-14	Colpensiones	900336004-7	1.916.200	0	0	0	0	0	0		1.916.200	10

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-4	Vida Colpatria S.A.	860002183-9	519.600				519.600	0	0	519.600			5.196	519.600	19

TOTALES CAJAS

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

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

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

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

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				19	0
					TOTAL A PAGAR	
2023-04	2023-04	Y		67787074	56.589.200	

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

TOTALES POR SUBSISTEMA			
Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	7	2.662.100	2.662.100
Pensión	3	3.407.500	3.407.500
Riesgos Laborales	1	519.600	519.600
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	11	6.589.200	6.589.200

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

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

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

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				19	0
					TOTAL A PAGAR	
2023-04	2023-04	Y		67787074	56.589.200	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE								INFORMACIÓN NOVEDADES																		PENSIÓN						SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF		PARAFISCALES				
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Extranjero	Sustitu	Estudiante	Cotiz. voluntar	Ingreso	IGE	LMA	VSP	SLN	IRL	VAC	AVP	VCT	INT	ERP	CUL	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VST	SUS	COR	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntari o Afiliado	Voluntarios Aportantes	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	1142808080	RUIZ SARMIENTO DANIEL FELIPE		D		N																				230301	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS037	1.160.000	145.000	14-4	1.160.000	3	28.300		0	0	0	0	0	0	0
2	CC	16378364	ALVAREZ CHUCRALA CHRISTIAN ALBERTO		D		N																				25-14	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS018	1.160.000	145.000	14-4	1.160.000	3	28.300		0	0	0	0	0	0	0
3	CC	38280246	DIAZ SALGADO MAYRA FARLLEY		D		N																				25-14	1.495.800	239.400	0	0	0	0	EPS037	1.495.800	187.000	14-4	1.495.800	3	36.500		0	0	0	0	0	0	0
4	CC	66248158	CONTRERAS VELANDIA KAREN PAOLA		D		N																				25-14	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS010	1.160.000	145.000	14-4	1.160.000	3	28.300		0	0	0	0	0	0	0
5	CC	83036125	VILLEGAS KARINA		D		N																				25-14	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS005	1.160.000	145.000	14-4	1.160.000	3	28.300		0	0	0	0	0	0	0
6	CC	79413473	GONZALEZ CIFUENTES HAROLD GIOVANNI		D		N																				25-14	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS005	1.160.000	145.000	14-4	1.160.000	3	28.300		0	0	0	0	0	0	0
7	CC	1065427728	INES MARTINEZ JHOAIRA		D		N	X																			23020I	270.667	43.400	0	0	0	0	EPS017	1.160.000	145.000	14-4	1.160.000	3	28.300		0	0	0	0	0	0	0
8	CC	1065201912	PALLARES DIAZ LUISA ALEJANDRA		D		N																				230301	270.667	43.400	0	0	0	0	EPS042	270.667	33.900	14-4	270.667	3	6.600		0	0	0	0	0	0	0
9	CC	1066210217	BALLESTEROS RIVERA ANDERSON ALIRIO		D		N	X																			230301	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS007	1.160.000	145.000	14-4	1.160.000	3	28.300		0	0	0	0	0	0	0
10	CC	1066224060	CASTRILLO PEÑA JENNIFER		D		N																				230301	889.334	142.300	0	0	0	0	EPS007	889.334	111.200	14-4	889.334	3	21.700		0	0	0	0	0	0	0
11	CC	1066230184	GUTIERREZ BERRIO ANDRES FABIAN		D		N																				230201	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS005	1.160.000	145.000	14-4	1.160.000	3	28.300		0	0	0	0	0	0	0
12	CC	1066251384	SUAREZ MANCERA MARCO AURELIO		D		N																				230201	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS005	1.160.000	145.000	14-4	1.160.000	3	28.300		0	0	0	0	0	0	0
13	CC	83514530	LIZCANO RUBIO CLAUDIA ISABEL		D		N																				25-14	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS037	1.160.000	145.000	14-4	1.160.000	3	28.300		0	0	0	0	0	0	0
14	CC	83080034	MOLANO CUELLAR RODRIGO		D		N																				25-14	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS002	1.160.000	145.000	14-4	1.160.000	3	28.300		0	0	0	0	0	0	0
15	CC	82544428	TERAN RIVERA JULIO ANDRES		D		N																				25-14	1.200.000	192.000	0	0	0	0	EPS005	1.200.000	150.000	14-4	1.200.000	3	29.300		0	0	0	0	0	0	0
16	CC	37086626	SANCHEZ MORENO DIANA CAROLINA		D		N																				25-14	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS002	1.160.000	145.000	14-4	1.160.000	3	28.300		0	0	0	0	0	0	0
17	CC	1002203819	MANCILLA SUAREZ XIOMARA		D		N																				230301	1.200.000	192.000	0	0	0	0	EPS005	1.200.000	150.000	14-4	1.200.000	3	29.300		0	0	0	0	0	0	0
18	CC	1066919468	MARTINEZ GARAVITO LUISA MARGARITA		D		N																				230301	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS037	1.160.000	145.000	14-4	1.160.000	3	28.300		0	0	0	0	0	0	0
19	CC	1065240158	ORTIZ MUNOZ MARIA ALEJANDRA		D		N																				25-14	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS002	1.160.000	145.000	14-4	1.160.000	3	28.300		0	0	0	0	0	0	0
																											230201	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS037	1.160.000	145.000	14-4	1.160.000	3	28.300		0	0	0	0	0	0	0

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

ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S
NIT: 901.177.852-7
DEL 1 DE ABRIL AL 31 DE ABRIL DEL 2023

DESCRIPCION	UNIDAD	CANT.	DEDIC	DIAS	FM	TARIFA	TOTAL
PERSONAL							
PERSONAL DIRECTIVO Y RESIDENTE							
Director de Interventoria	Mes	1	0,50	30	1,9100	$ 200.025	5.730.718,83
Coordinador tecnico de interventoria	Mes	1	1,00	30	1,9100	$ 124.650	7.142.445,00
Interventor Financiero	Mes	1	0,50	30	1,9100	$ 107.202	3.071.337,30
							15.944.501,13
PERSONAL TECNICO							
Profesional de apoyo - Nutricionista	Mes	1	0,50	30	1,9100	$ 107.583	3.082.252,95
Profesional de apoyo - Abogado	Mes	1	0,50	30	1,9100	$ 107.583	3.082.252,95
Profesional de apoyo - Microbiologico	Mes	1	0,50	30	1,9100	$ 107.583	3.082.252,95
Inspector de campo - ingeniero de alimentos, agroindustrial, ambiental o industrial	Mes	8	1,00	30	1,9100	$ 99.918	45.802.411,20
Profesional de apoyo - profesional SST	Mes	1	0,50	30	1,9100	$ 107.583	3.082.252,95
			TOTAL				**58.131.423,00**
PERSONAL ADMINISTRATIVO							
auxiliar administrativo	Mes	2	1,00	30	1,9100	$ 50.181	**5.750.742,60**

GASTOS OPERACIONALES	MODELO	UNIDAD	CANTD.	DIAS		TARIFA	TOTAL
ALQUILER DE VEHICULOS							
Campero, Pick-Up, Camioneta, Camión o similar. (>2000)$/Mes	2019 - 2023	Unidad	1	18		$ 249.347	4.488.246,00
Arriendo de oficina		Unidad	1	30		$ 58.793	1.763.790,00
Pago de servicios públicos		Unidad	1	30		$ 27.776	833.280,00
Alquiler de equipos y muebles de oficina.		Unidad	1	30		$ 23.147	694.410,00
			TOTAL				**7.779.726,00**

3	**ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS**						
3,1	**ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA R.I**						-
3,1,1	Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Yogurt)	Unidad	0			88.700,00	0
3,1,2	Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Leche Entera).	Unidad	0			88.700,00	0
3,1,3	Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Leche Saborizada).	Unidad	0			88.700,00	0
3,1,4	Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Avena entera).	Unidad	0			88.700,00	0
3,1,5	Análisis microbiológico panificados	Unidad	0			88.700,00	0
3,1,6	Análisis microbiológico dulces y frutos rojos	Unidad	0			88.700,00	0
3,1,7	Análisis microbiológico superficies	Unidad	0			88.700,00	0
3,1,8	Análisis microbiológico ambientes	Unidad	0			88.700,00	0
3,2	**ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RPS (AM/PM Y ALMUERZO)**						

3,2,1	Análisis microbiológico del agua	Unidad	0		88.700,00	0
3,2,2	Análisis microbiológico del pollo	Unidad	0		88.700,00	0
3,2,3	Análisis microbiológico cárnicos	Unidad	0		88.700,00	0
3,2,4	Análisis microbiológico filete pescado	Unidad	0		88.700,00	0
3,2,5	Análisis microbiológico huevos y leguminosas	Unidad	0		88.700,00	0
3,2,6	análisis microbiológicos para ensaladas	Unidad	0		88.700,00	0
3,2,7	análisis microbiológico para jugos	Unidad	0		88.700,00	0
3,2,8	análisis microbiológico panificados	Unidad	0		88.700,00	0
3,2,9	análisis microbiológico del ambiente (restaurante escolar)	Unidad	0		88.700,00	0
3,2,10	análisis microbiológico superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos	Unidad	0		88.700,00	0
3,2,11	análisis microbiológico ambiente (Bodega y Furgones)	Unidad	0		88.700,00	0
3,2,12	análisis microbiológico superficies (Bodega y Furgones)	Unidad	0		88.700,00	0
3.3	**ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA CENTRO DE PRODUCCION - CCT**					
3,3,1	Análisis microbiológico del agua	Unidad	0		88.700,00	0
3,3,2	Análisis microbiológico del pollo	Unidad	0		88.700,00	0
3,3,3	Análisis microbiológico cárnicos	Unidad	0		88.700,00	0
3,3,4	Análisis microbiológico filete pescado	Unidad	0		88.700,00	0
3,3,5	Análisis microbiológico huevos y leguminosas	Unidad	0		88.700,00	0
3,3,6	análisis microbiológicos para ensaladas	Unidad	0		88.700,00	0
3,3,7	análisis microbiológico para jugos	Unidad	0		88.700,00	0
3,3,8	análisis microbiológico ambientes (planta de produccion)	Unidad	0		88.700,00	0
3,3,9	análisis microbiológico superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad	0		88.700,00	0
3,3,10	análisis microbiológico superficies (Bodega y Furgones)	Unidad	0		88.700,00	0
3,3,11	análisis microbiológico ambiente (Bodega y Furgones)	Unidad	0		88.700,00	0
TOTAL						**0**
SUBTOTAL						**87.606.392,73**
ESTAMPILLAS E IMPUESTOS DISTRITALES 9,90%						**8.673.032,88**
				IVA	**19,00%**	18.293.090,87
TOTAL						**114.572.516,47**

lo tiene
todo.
Barrancabermeja
GOBIERNO DISTRITAL

LA SECRETARIA DE EDUCACION DISTRITAL DE BARRANCBERMEJA

CERTIFICA QUE

El supervisor, **HEYNER MANCERA RINCON**, identificado con cédula de ciudadanía N° 91.296.549 expedida en Barrancabermeja, en su condición de Secretario de Educación Distrital, quien actúa como supervisor del contrato N° 6297-22, por la otra parte **CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE**, identificado con la cédula de ciudadanía número 1.113.627.700 de Palmira, quien actúa en calidad de representante legal de la empresa **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S**, identificado con el NIT N° 901177852-7, cumplió satisfactoriamente con el objeto, obligaciones pactadas y demás condiciones del contrato de prestación de servicios N° 6297-22 **"INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER."**, por lo tano es procedente realizar el desembolso de acuerdo al alcance desarrollado por el contratista para el ACTA PARCIAL N°4.

Se expide en la ciudad de Barrancabermeja, 19 MAY 2023

HEYNER MANCERA RINCON
Secretario de Educación Distrital de Barrancabermeja

	NOMBRE DEL FUNCIONARIO	FIRMA	FECHA
Revisó	HAYDE CASTILLO BARRERA profesional universitario área Cobertura Educativa-SED	Hayde Castillo	19 May 2023
Revisó Aspectos Jurídicos	JORGE ANDRES VILLAMIZAR- Abogado CPS-SED		May 2023
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma.			

ACTA PARCIAL N° 04
CONTRATO DE CONSULTORÍA N° 6297-22.

CONTRATANTE	DISTRITO DE BARRANCABERMEJA
NIT	890.201.900-6
CONTRATO NO.	6297-22
OBJETO	INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER.
CONTRATISTA	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.
NIT	901.177.852-7
REPRESENTANTE LEGAL	CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
CEDULA	1.113.627.700 DE PALMIRA - VALLE
TELEFONO	3176770374
DIRECCCION	CARRERA 29 No 31-41 OFICINA 401, PALMIRA-VALLE DEL CAUCA
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	QUINIENTOS CUARENTA Y TRES MILLONES TRECIENTOS DIECINUEVE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS CON VEINTICINCO CENTAVOS ($543.319.889,25 COP).
REGIMEN TRIBUTARIO	RÉGIMEN COMÚN
DURACIÓN DEL CONTRATO	CIENTO VEINTICUATRO (124) DÍAS CALENDARIO
REGISTRO PRESUPUESTAL	A) RP No. 22-10427 DEL 28 DE OCTUBRE DE 2022 ACTUALIZADO AL RP No. 23-01506 DEL 03 DE MARZO DE 2023. B) RP N. 23-01749 DEL 17 DE MARZO DE 2023
SOPORTE PRESUPUESTAL	A) CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL N. 22-10960 DEL 01 DE DICIEMBRE DE 2022 ACTUALIZADO AL CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL N. 23-01491 DEL 03 DE MARZO DE 2023. B) CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL N° 23-01672 DEL 11 DE MARZO DEL 2023
SUPERVISOR	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
FECHA DE INICIO:	23 DE ENERO DE 2023
FECHA DE TERMINACION:	26 DE MAYO DE 2023.

En Barrancabermeja, en las instalaciones de la Secretaría de Educación Distrital de Barrancabermeja, se reunieron, **HEYNER MANCERA RINCON**, identificado con cédula de ciudadanía N° 91.296.549 expedida en Barrancabermeja, en su condición de Secretario de Educación Distrital, quien actúa como supervisor del contrato N° 6297-22 y el señor **CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE**, identificado con la cédula de ciudadanía número 1.113.627.700 de Palmira, quien actúa en calidad de representante legal de la empresa **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S**, identificado con el NIT N° 901177852-7, y considerando que se encuentran revisados todos los requisitos, se suscribe la presente acta parcial así;

www.barrancabermeja.gov.co

CONSIDERANDO

1. Que el día VEINTIOCHO (28) de Diciembre de 2022, ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S, suscribió con el Distrito de Barrancabermeja el contrato N° 6297-22, cuyas condiciones se especifican en el encabezado de la presente acta.

2. Que el día 30 de DICIEMBRE 2022, el Distrito de Barrancabermeja, mediante certificado No. 00089-2022, aprobó las garantías de i) cumplimiento del contrato, ii) pago de salarios, iii) calidad del servicio, y responsabilidad extracontractual, presentadas por la **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S..**

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

CONCEPTO	NUMERO	FECHA	CÓDIGO	VALOR
C.D.P.	23-01491	03 de marzo de 2023	00DA-2201-0700-2022-68081-0099-02	$ 81.497.984
C.D.P. S.P.G.R.	1423	03 de marzo de 2023	00DA-2201-0700-2022-68081-099 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA SANTANDER	
C.D.P.	23-01672	11 DE MARZO DEL 2023	00AD-2201-0700-2022-68081-0099-02	461.821.906
CDP. S.P.G.R	3023	11 DE MARZO DEL 2023	00AD-2201-0700-2022-68081-099 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA SANTANDER	
RP	23-01749	17 de Marzo del 2023	00AD-2201-0700-2022-68081-0099-02	461.821.905,25
RP. S.P.G.R	2023	17 de marzo del 2023	00AD-2201-0700-2022-68081-099 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA SANTANDER	
R.P.	23-01506	03 de marzo de 2023	00DA-2201-0700-2022-68081-0099-02	$ 81.497.984
R.P. S.P.G.R.	1423	03 de marzo de 2023	00DA-2201-0700-2022-68081-099 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA SANTANDER	

4. Que se fijó como fecha de inicio el día 23 de enero de 2023 para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato de Consultoría N° 6297-22.

5. Que el día 10 de ABRIL de 2023, el DISTRITO DE BARRANCABERMEJ, suscribió con ALIMENTOS **SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.**, OTROSI MODIFICATORIO No. 4 DEL CONTRATO No. 6297-22, mediante el cual se modificó el plan de pagos establecido en el Anexo de Condiciones del contrato.

6. Que conforme al Otrosí Modificatorio No. 3 del Contrato No. 6297-22, la cláusula novena del Anexo de Condiciones quedó de la siguiente manera: CLÁUSULA NOVENA: IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL. El valor del presente Contrato se cuenta con el siguiente respaldo presupuestal: a) Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 1822 del 1 de diciembre de 2022 actualizado al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 1423 del 3 de marzo de 2023, Posición Catalogo de Gasto 00DA-2201-0700-2022-68081-0099 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA SANTANDER, Dependencia 02-68081 MUNICIPIO DE

www.barrancabermeja.gov.co

BARRANCABERMEJA, Fuente NACIÓN, por valor de $**81.497.984**. b) Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 22-10960 del 01 de Diciembre de 2022 actualizado al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 23-01491 del 3 de marzo de 2023, con identificación presupuestal 00DA-2201-0700-2022-68081-0099-02, por concepto de operación: Interventoría: Prestación del servicio de alimentación escolar a estudiantes de los establecimientos educativos oficiales del Distrito de Barrancabermeja, Santander 2.3.2.02.02.008, fuente de financiación Asignaciones Directas anticipadas (5%DEL SGR), valor: $**81.497.984**, c) Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 3023, dependencia: 02-68081 MUNICIPIO DE BARRANCABERMEJA, posición de catalogo: 00AD-2201-0700-2022-68081-0099 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA SANTANDER, fuente: NACIÓN, por valor de $461.821.906. d) Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 23-01672, rubro: 00AD-2201-0700-2022-68081-0099-02, por concepto: INTERVENTORIA. Prestación del servicio de alimentación escolar a estudiantes de los establecimientos educativos oficiales del distrito de Barrancabermeja, Santander. 2.3.2.02.02.008, fuente de financiación: ASIGNACIONES DIRECTAS (20%DEL SGR), por valor $461.821.906, de la vigencia fiscal 2023.

7. Que de acuerdo al informe de supervisión N° 4, del contrato No. 6297-22, el supervisor del contrato, certifica que se ha dado cumplimiento al objeto, alcance y obligaciones del contrato N° 6297-22, se encuentran a satisfacción de acuerdo al cumplimiento de las obligaciones contractuales.

8. Que el desarrollo de la INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL efectuada al operador, UNIÓN TEMPORAL DISTRITO MCD 2023, se realizó en el período correspondiente desde el 1 de abril de 2023 al 30 de abril del 2023, sin embargo, en el pago del Acta Parcial N° 4, se contemplaron treinta (30) DIAS CALENDARIO.

Valor del contrato	Valor adicional	Valor total contratado	Valor ejecutado	Valor por ejecutar
$ 543.319.889.25	N/A	$ 543.319.889.25	$ 30.671.284,07	512.648.605.18
			$ 115.985.550.92	396.753.054.26
			$ 133.768.673.14	262.984.381.12
			$ 114.572.516.47	148.411.864.65

VALOR A PAGAR ACTA PARCIAL N° 4: CIENTO CATORCE MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y DOS MIL QUINIENTOS DIECISÉIS PESOS CON CUARENTA Y SIETE CENTAVOS M/CTE ($ 114,572,516.47), la fuente a afectar son las siguientes:

REGISTRO PRESUPUESTAL N. 23-01749 DEL 17 DE MARZO DE 2023 – REGISTRO PRESUPUESTAL DEL SPGR No. 2023 DEL 17 DE MARZO DE 2023				
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de financiación**	**Valor**	**VALOR ACTA PARCIAL No. 4**
00AD-2201-0700-2022-68081-0099-02	Interventoría: Prestación del servicio de alimentación escolar a estudiantes de los establecimientos educativos oficiales del Distrito de Barrancabermeja, Santander 2.3.2.02.02.008	Asignaciones Directas anticipadas (20%DEL SGR)	**$461.821.905,25**	$ 114.572.516.47

El balance mensual corresponde a 30 días de ejecución comprendidos entre el 01 de abril al 30 de abril del 2023, el acumulado periódico es de 97 días según el calendario, es decir que se ha ejecutado el 72.68% del contrato conforme a la cláusula séptima, 124 días.

www.barrancabermeja.gov.co

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

1. La presente acta tomada como parcial se expide para certificar el cumplimiento del contrato de N° 6297-22 y para realizar el desembolso de acuerdo a los alcances del objeto desarrollado por el contratista.

2. Que el CONTRATISTA anexa la factura por valor de, CIENTO CATORCE MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y DOS MIL QUINIENTOS DIECISÉIS PESOS CON CUARENTA Y SIETE CENTAVOS M/CTE ($ 114,572,516.47).

En constancia se firma la presente acta por lo que en ellos intervinieron, a los 18 MAY 2023

El Distrito

HEYNER MANCERA RINCON
C.C N° 91.296.549 de Barrancabermeja
SECRETARIO DE EDUCACIÓN DISTRITAL
ALCALDÍA DISTRITAL DE BARRANCABERMEJA
NIT 890.201.900-6

El Contratista

CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
C.C. 1113.627.700 de Palmira
ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S
NIT. 901177852-7

	NOMBRE DEL FUNCIONARIO	FIRMA	FECHA
Reviso y Proyecto	HAYDEE CASTILLO-Profesional Universitario-SED		Mayo 2023
	JAVIER MAURICIO MELO, Ing. Agroindustrial CPS-SED		Mayo 2023
	JORGE ANDRES PALTA, Adm. Empresas CPS-SED		mayo 23
	DIANA MARGARITA SABALZA, Ing. Alimentos CPS-SED		Mayo 2023
	OLGA LUCIA SUAREZ, Psicóloga CPS-SED		Mayo 2023
	JOHANA MOLINA SANTOS, Nutricionista CPS-SED		mayo 2023
	JUAN PABLO NIETO-Contador, CPS SED		Mayo 2023
Revisó y Proyectó Aspectos Jurídicos	JORGE ANDRES VILLAMIZAR-Abogado, CPS SED		Mayo 2023
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma.			

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

INFORME EJECUTIVO DE SUPERVISIÓN No. 4
AL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 6297-22 EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- PAE CORRESPONDIENTE AL PERÍODO COMPRENDIDO DEL 01 DE ABRIL DE 2023 AL 30 DE ABRIL DE 2023
EN EL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER.

INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO DE INTERVENTORÍA	
TIPOLOGIA CONTRACTUAL	CONSULTORIA
CONTRATANTE	DISTRITO DE BARRANCABERMEJA
NIT	890.201.900-6
CONTRATO NO.	6297 – 22
OBJETO	INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER
CONTRATISTA	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.
NIT	901.177.852-7
REPRESENTANTE LEGAL	CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
CEDULA	1.113.627.700 DE PALMIRA - VALLE
TELEFONO	3176770374
DIRECCCION	PALMIRA: CARRERA 23ª NO. 62 – 19, PALMIRA – VALLE DEL CAUCA
CUENTA BANCARIA CORRIENTE No	21003936167 BANCO CAJA SOCIAL
VALOR DEL CONTRATO	QUINIENTOS CUARENTA Y TRES MILLONES TRECIENTOS DIECINUEVE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS CON VEINTICINCO CENTAVOS ($543.319.889,25 COP)
REGIMEN TRIBUTARIO	RÉGIMEN COMÚN
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	27/12/2022
DURACIÓN DEL CONTRATO	CIENTO VEINTICUATRO (124) DÍAS CALENDARIO
REGISTRO PRESUPUESTAL	RP N. 22-12676 DEL 29 DE DICIEMBRE DE 2022 ACTUALIZADO AL RP N. 23-01506 DEL 3 DE MARZO DE 2023, y RP N. 23-01749 DEL 17 DE MARZO DE 2023
SOPORTE PRESUPUESTAL	CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL N. 22-10960 DEL 01 DE DICIEMBRE DE 2022, ACTUAIZADO AL CDP N° 23-01491 DEL 3 DE MARZO 2023. VALOR: $81.497.984 CDP N° 23-01672 DEL 11 DE MARZO 2023 VALOR: $461.821.906
SUPERVISOR	HEYNER MANCERA RINCON
FECHA DE INICIO	23 DE ENERO DE 2023
FECHA DE TERMINACION	26 DE MAYO DE 2023

El Distrito de Barrancabermeja suscribió el día 30 de diciembre de 2022, el contrato de Interventoría N° 6297-2022 con la empresa ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE -AS DEL VALLE S.A.S., cuyo objeto es: INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER, dando inicio el 23 de enero de 2.023, según consta en el Acta de inicio. A continuación se detalla la información general del contrato en mención.

1. ALCANCES ADMINISTRATIVOS DE LA INTERVENTORÍA

A continuación, se detallan los alcances administrativos, técnicos ejecutados por la interventoría de acuerdo con el contrato N°. 6297-2022, como se describe a continuación

SEGÚN ANEXO DE CONDICIONES AL PROCESO CONTRACTUAL CM-017-2022		
1. FUNCIONES U OBLIGACIONES DE LA INTERVENTORIA		
FUNCIONES	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
a. Solicitar al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.	Los soportes documentales requeridos e información necesaria fueron solicitados en su momento a la entidad; teniendo en cuenta que los mismos se encuentran publicados en la plataforma SECOP II.	Ejecutado
b. Establecer mecanismos ágiles y eficientes paro el desarrollo de la interventoría a su cargo.	Se ha evidenciado que la interventoria se encuentra ejecutando el contrato conforme al manual de contratación.	En Ejecución
c. Revisar y estudiar los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando al Distrito de Barrancabermeja las aclaraciones del caso.	Los documentos e información fueron suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además se evidencian en la plataforma SECOP II, con el fin de que la interventoria realizada la respectiva revisión y estudios, para el estabelcimiento de criterios claros y precisos que permitan ejecutar de la mejor manera el contrato 6297-22.	Ejecutado
d. Verificar que existan las licencias, autorizaciones y / o permisos necesarios para la ejecución del contrato. así mismo revisar los requisitos exigidos por las entidades competentes a través de dichos permisos con el fin de garantizar su implementación antes del inicio del contrato. No se debe dar orden de inicio sin los permisos pertinentes.	Conforme a la legalización del contrato y conforme a la aprobación de garantías, la entidad emitio acta de inicio con fecha 23/01/2023 con el fin de iniciar la ejecución del contrato.	Ejecutado
e. Programar y coordinar con el contratista y con el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato. así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto. acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunos.	Se han realizado reuniones de seguimiento al contrato y como soporte la interventoria ha presentado anexo actas de las reuniónes, durante el periodo comprendido entre el 01 de marzo al 31 de marzo se realizaron las siguientes reuniones: - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (07 de marzo del 2023) - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (14 de marzo del 2023). - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (23 de marzo del 2023). - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (29 de marzo del 2023).	En Ejecución
f. Elaborar, revisar, suscribir y radicar las actas y demás documentos necesarios para la ejecución del contrato.	Mes a mes la interventoria ha presentado actas parciales de la ejecucuón del contrato, con el fin de avalar los pagos correspondienres a cada cuenta.	En Ejecución
g. Mantener actualizada la documentación de los contratos y el archivo de los mismos.	Se ha evidenciado que la interventoria cuenta con archivo digital del contrato, toda vez que cuando se ha realizado solicitudes se ha recibido la información pertinente.	En Ejecución

h. Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal o su cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	Para cada uno de los informes mensuales la interventoria ha presentado los certificados de cumplimiento por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar), emitido por el revisor fiscal de la interventoria. La interventoria mediantes informe ejecutivo de operación y de verificación de cuenta del operador - contratista, emite concepto de el cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	En Ejecución
i. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por el Distrito de Barrancabermeja en los cuales se presente el estado de ejecución. avance y terminación del contrato.	Mensualmente la interventoria ha presentado informe con el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato.	En Ejecución
j. Realizar cualquier otra actividad administrativa requerida para la correcta administración del contrato.	Cada vez que se ha hecho necesario la interventoria cumple la presente obligación establecida en el contrato.	En Ejecución
k. Firma de las actas de inicio, recibo parcial y seguimiento a los contratos, modificación de cantidades y precios no previstos, recibo final y proyecto de liquidación que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato.	Se firmo acta de inicio con fecha 23 de enero de 2023. La interventoria ha firmado los Modificatorios, adicionales, aclaratorios y otrosí que ha surgido en el contrato 6297-22 y realizado seguimiento a los que se se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato 6292-22.	En Ejecución
l. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	La interventoria mes a mes presenta la revisión de las actividades ejecutadas relacionadas en el informe de cuenta y sus anexos de informe financiero (Informe de ejecución de recursos, certificado de las compras locales, facturas de las compras locales, nomina, planillas de seguridad social) presentados por UNIÓN TEMPORAL DISTRITO MCD 2023 y de acuerdo con el informe del contratista. Asimismo presenta soporte emitido por revisor fiscal del cumplimiento de las obligaciones laborales por parte de la empresa de Interventoria.	En Ejecución
m. Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y financiero al Distrito de Barrancabermeja para la resolución final de las mismos. adjuntando los respectivos soportes.	Se evidencia que cuando se ha hecho necesario la interventoria emite los conceptos técnicos y financieros, adjutando los respectivos soportes.	En Ejecución
n. Si es necesario suspender el contrato de ejecución. o si se establece posteriormente ampliar el plazo pactado para la suspensión. la interventoría deberá emitir un concepto técnico previo sobre lo suspensión	El contrato 6297-22 presento una suspención correspondiente al 14 de febrero del 2023: Que el Ordenador del Gasto junto con el Contratista y el Interventor, han resuelto suspender la ejecución del contrato No. 6292-22 a partir del 14 de febrero de 2023, hasta que sean superados los motivos que dieron lugar a la suspensión.	En Ejecución
o. Revisor las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones. suspensiones. etc. del plazo de ejecución del contrato, requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto al Distrito de Barrancabermeja. Además, elaborar, revisar y remitir oportunamente para su aprobación dichas solicitudes al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) para su aprobación final: las cuales deben estar suficientemente justificadas. indicando el monto por adicionar y/o el tiempo por prorrogar el contrato.	A la fecha se ha presentado una suspención: El Ordenador del Gasto junto con el Contratista y el Interventor, han resuelto suspender la ejecución del contrato No. 6292-22 a partir del 14 de febrero de 2023, hasta que sean superados los motivos que dieron lugar a la suspensión.	En Ejecución
p. Verificar y adelantar las acciones pertinentes para que las adiciones y prórrogas se realicen oportunamente antes del vencimiento del contrato.	A la fecha no ha sido necesario, debido a que o la ejecución del contrato se encuentra en el 54,03%.	En Ejecución
q. Velar por el oportuno trámite de los solicitudes y peticiones que hagan los particulares, la comunidad educativa o las autoridades en relación con el desarrollo del contrato.	La interventoria ha dado respuestas a los SPQR que se han recibido por parte de la comunidad educativa y las autoridades en cumplimiento de las obligaciones del contrato 6297-22 y como parte de sus funciones y/o obligaciones de interventoria al contrato de suministro 6292 - 22.	En Ejecución

r. Revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato y realizar al contratista los requerimientos del casó. cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo. En caso de que el contratista no realice las ampliaciones o que haya lugar, el interventor deberá informar al distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) de este evento, con el fin de que se tomen las medidos a que hayan lugar.	Se evidencia el cumplimiento de la vigencia de las polizas de interventoria, asimismo el seguimiento a las polizas del operador-contratista.	En Ejecución
s. En caso de cualquier tipo de incumplimiento del contrato, el Interventor deberá enviar al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) copia de los requerimientos realizados al contratista, de los cuales siempre se deberá allegar copia o la compañía aseguradora, igualmente debe presentar el informe donde conste dicho incumplimiento.	La interventoria realiza verificación del cumplimiento del contrato por parte del operador- contratista.	En Ejecución
u. Elaborar el proyecto de liquidación del contrato y remitir al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) para su revisión y aprobación final junto con la totalidad de los soportes.	Una vez vez finalice el contrato se realiza el seguimiento para el cumplimiento por parte de la interventoria.	En Ejecución
v. Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos o los que haya lugar según la naturaleza del contrato.	Una vez el operador presente los informes y cuentas de cobro mensual; la interventoría procederá a solicitar certificaciones y/o paz y salvos según la naturaleza del contrato, con el fin de emitir aval para pago mensual conforme a la documentación radicada.	En Ejecución
w. Cada vez que se produzca un documento soporte del contrato, debe entregar al distrito de Barrancabermeja (oficina juridica) o quien esté a cargo del expediente para que las archive. folie y ordene cronológicamente, con el propósito de facilitar la labor de supervisión y fiscalización de los entes de control.	Se ha evidenciado el cumplimiento por parte de la interventoria.	En Ejecución

ANEXO 1. ALCANCES DEL OBJETO CONTRACTUAL		
1. ALCANCE ADMINISTRATIVO DE LA INTERVENTORIA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1.Cumplir con las obligaciones emanadas del objeto del presente contrato, actuando con un alto grado de profesionalismo, responsabilidad y eficacia en la ejecución de las tareas objeto del contrato y conexas al mismo.	Se evidencia que mensualmente la interventoría desarrolla actividades dando cumplimiento a la Normatividad y Contrato dejando documentos soportes los cuales son enviados como anexos en el informe mensual.	En Ejecución
2. Ofrecer asesoría y acompañamiento a las administración Municipal de Barrancabermeja en aspectos técnicos, administrativos y financieros con relación al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en las modalidades de ración preparada en sitio, ración industrializada lista, que permita garantizar las condiciones higiénicas y de cumplimiento de los estándares de calidad e idoneidad en la preparación, almacenamiento, distribución y suministro de tas raciones a niños, niñas y adolescentes del área urbana y rural de sector educativo oficial del Distrito de Barrancabermeja.	Se evidencia que la interventoría está presta para colaborar con lo requerido por el Distrito.	En Ejecución
3. Tener conocimiento del contenido y alcance de los estudios previos que originaron las obligaciones contractuales entre la entidad y el contratista vigilado, pliego de condiciones, lineamientos y especificaciones técnicas y sus anexos, adendas y de todos los documentos que hacen parte integral de los mismos, así como del contrato y de la normatividad interna de la entidad contratante.	Los documentos relacionados al proceso contractual fueron enviados a la interventoría para ser estudiados al inicio del presente contrato.	Ejecutado
4. Estudiar los documentos e información suministrada por la Secretaría de Educación de Barrancabermeja que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando a esta las aclaraciones del caso.	Los documentos e información fueron suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, para su revisión y estudio con el fin de establecer criterios claros y precisos que permitan ejecutar el contrato de la mejor manera.	En Ejecución

5. Propender porque no se generen conflictos entre las partes (entidad y contratista vigilado) y adoptar medidas tendientes a solucionar eventuales controversias.	La supervisión realiza seguimiento con el ánimo de darle una correcta ejecución al programa de alimentación escolar, evitando que no se genere ningún tipo de conflictos entre las partes (entidad y contratista vigilado) y adoptando siempre las medidas tendientes a solucionar eventuales controversias.	En Ejecución
6. Observar oportunamente las condiciones de los servicios prestados por el contratista. En especial el cumplimiento del programa con la calidad esperada con el fin de recibir a satisfacción las obligaciones pactadas con la entidad.	Se ha evidenciado que el Equipo Profesional de la interventoría está disponible permanentemente para la verificación del cumplimiento del Contrato y ejecución de la operación.	En Ejecución
7. Velar por que se tomen todas las medidas de seguridad necesarias para garantizar la calidad de las ejecuciones durante el plazo señalado y en las condiciones pactadas en el contrato de suministros.	Durante la ejecución del contrato se realiza seguimiento para garantizar el cumplimiento de los servicios ofertados en la propuesta de conformidad al proceso de contratación.	En Ejecución
8. Informar oportunamente a la Secretaría de Educación sobre los incumplimientos del contratista con el fin que la entidad tome los correctivos necesarios o en su efecto las medidas sancionatorias del caso y realice las reclamaciones a que haya Lugar.	De acuerdo a los informes recibidos de la interventoría a la fecha, el presente contrato no se ha configurado incumplimiento por parte del operador.	En Ejecución
9. Velar porque la ejecución del contrato no se interrumpa de forma injustificada, por acción u omisión en cumplimiento de las obligaciones que como interventor debe observar.	Se evidencia seguimiento permanente de parte de la interventoría.	En Ejecución
10. Establecer mecanismos ágiles y eficientes para el cumplimiento de sus obligaciones en la función o actividad de interventor a su cargo.	Se evidencia que los profesionales contratados tiene funciones o actividades a cargo de acuerdo al perfil relacionado con el propósito de cumplir funciones propias e inherentes al contrato de interventoría.	En Ejecución
11. Cumplir y hacer cumplir durante el desarrollo del contrato lo establecido en las reglas de participación, referente a los requisitos exigidos del recurso humano y el tiempo de dedicación de los mismos al contrato (artículo 26 de la CP), así como el equipo exigido para la ejecución del mismo, Además, de ser necesario, puede exigir el cambio de personal o equipo, siempre y cuando esté de acuerdo con lo establecido por los pliegos de condiciones.	El día 20 de enero de 2023 mediante oficio PA-B-003 se recibe oficio dirigido a la doctora **MARIBEL BENITEZ PEREA** - secretaria de Educación - Supervisor contrato N. 6297-22 de asunto: Solicitud validación y aprobación de personal profesional.	En Ejecución
12. Agendar, programar y coordinar con el contratista vigilado y con la Secretaría de Educación (supervisor del contrato de interventoría y de operación) las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como también se tratan y analizan temas y problemas rrelacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas.	Se han realizado reuniones de seguimiento al contrato y como soporte la interventoría ha presentado anexo actas de las reuniones, durante el periodo comprendido entre el 01 de marzo al 31 de marzo se realizaron las siguientes reuniones: - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (07 de marzo del 2023) - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (14 de marzo del 2023). - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (23 de marzo del 2023). - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (29 de marzo del 2023).	En Ejecución
13. Mantener actualizada la documentación del contrato y el archivo del mismo.	Se ha evidenciado que la interventoría cuenta con archivo digital del contrato, toda vez que cuando se ha realizado solicitudes se ha recibido la información pertinente.	En Ejecución
14. Vigilar que el contratista en la ejecución del contrato se ciña a los plazos, términos, condiciones técnicas y demás condiciones pactadas.	Durante la ejecución del contrato son garantizados los servicios ofertados en la propuesta de conformidad al proceso de contratación. Se ha evidenciado un constante monitoreo de las entregas en las instituciones educativas conforme a cada una de las condiciones pactadas.	En Ejecución
15. Estudiar y emitir los conceptos técnicos del caso ante tas sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista vigilado o cuando el Distrito de Barrancabermeja lo requiera. Para tal fin, deberá comunicar en forma inmediata al supervisor que la entidad nombre, sobre las inquietudes planteadas por el contratista vigilado.	Se evidencia que cada vez que se requiere la interventoría estudia y emite los conceptos técnicos del caso ante tas sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista vigilado o cuando el Distrito de Barrancabermeja lo requiere.	En Ejecución

16. Verificar el contenido de la elaboración de actas que presente el contratista controlado certificar la información que contenga y suscribirlas con la respectiva aceptación de cumplimiento de obligaciones o motivando la no aceptación de cumplimiento de obligaciones (decreto-ley 2150 de 1995 artículo 19 y numeral 34 del artículo 48 de la ley 734 de 2002). documento en el cual conste la obligación, de recibo o cumplimiento a satisfacción Suscrita como requisitos suficientes para el pago de la obligación contraída con el contratista vigilado.	Se evidencia que la interventoría verifica la documentación presentada por el operador. concemiente a cuentas de cobro y coteja el contenido de las actas y certificaciones presentadas con el fin de avalar el cumplimiento y por ende el pago objeto de cobro mensual.	En Ejecución
17. Elaborar las actas de reunión y diligenciar la suscripción de las mismas por quienes actuaron de manera oportuna al terminar cada reunión.	Se evidencia que a la fecha las actas de las reuniones realizadas han sido elaboradas por la interventoría.	En Ejecución
18. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por la entidad en los cuales se presente el estado de ejecución, avance y terminación del contrato.	Se evidencia en el informe mensual de actividades con su respectiva cuenta de cobro del mes cursado el estado de su ejecución, avance del contrato.	En Ejecución
19. Suscribir las actas de inicio, recibo parcial, seguimiento al contrato, suscribir el acta de liquidación, al igual certificar las obligaciones no cumplidas por el contratista vigilado motivando o justificando su ejecución o inejecución.	La interventoría una vez finalizada la operación deberá verificar la documentación final presentada a fin de proyectar el acta de liquidación conforme al aval de la interventoría justificando así la ejecución o inejecución.	En Ejecución
20. Coordinar con el supervisor de la entidad. la elaboración del borrador de liquidación del contrato y remitir a la secretaria de Educación de Barrancabermeja para su consideración, incluyendo los soportes documentales.	Se hará en conjunto con la interventoria una vez finalice el contrato.	En Ejecución
21. Recibir las solicitudes de adición en valor yo prórrogas, modificaciones, suspensiones, etc., del plazo de ejecución del contrato, requendas, hecha por el contratista ejecutor vigilado y pronunciarse técnicamente sobre Ta oportunidad y necesidad de ejecutarse o realizarse. Una vez actuado deberá remitir oportuna e inmediatamente para su estudio y aprobación a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su aprobación final o rechazo; las cuales deben estar suficientemente justificadas, el valor del monto por adicionar y /o el tiempo por prorrogar el contrato, no compromete al interventor, estas son de competencia de la Secretaría de Educación de Barrancabermeja.	Se solicitara a la interventona cuando se requiera.	En Ejecución
22. Verificar al inicio del contrato que el contratista cumple con la dotación de equipos y suministros necesarios para la ejecución de la ración preparada en sitio y tas raciones industrializadas se debe presentar un alta de aprobación por parta de la interventoría donde se apruebe este ítem en cad uno de los restaurantes escolares e instituciones educativas correspondientes.	Se evidencia en los informes recibidos por parte de la interventoría el seguimiento mediante las visitas a bodega y sedes educativas.	En Ejecución
23. Verificar al inicio del contrato y durante su ejecución que el contratista cumple con la disponibilidad de los vehículos para el transporte y distribución de los alimentos a las sedes educativas garantizando la cadena de frío en los alimentos que así lo requieran, verificando toda la documentación establecida en el pliego de condiciones e incluida en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE - MEN - Resolución No 335 de 2021.	Se evidencia que la interventoría verifica en las visitas que realiza a bodega y en visitas a sedes educativas cuando es evidenciado el transporte de alimentos. Asimismo, en los anexos documentales se evidencia listas de chequeo a vehículos utilizados para el transporte de los alimentos por parte del operador – contratista.	En Ejecución
24. Actuar por cuenta de la entidad en los aspectos relacionados con la ejecución del contrato, lo que no lo habilita para introducir modificaciones a las cláusulas del mismo ni para contraer compromisos u obligaciones no pactadas a cargo de la entidad. En desarrollo de sus labores o actividades deberá tomar las medidas y decisiones que ordene la Ley y que propendan por el fin público buscado con la contratación de que se trate, actuando de conformidad con la normatividad aplicable sobre la materia, con sujeción a lo pactado en el contrato entre la entidad y el contratista ejecutor vigilado, observando los principios de transparencia, legalidad, economía, y responsabilidad, entre otros	Se evidencia que la interventoría se está ejecutando conforme al manual de contratación.	En Ejecución

25. Solicitar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja, la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoria.	Los documentos e información fueron suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, para ser revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
26. Realizar los recibidos a satisfacción con la calidad requerida respecto del suministro contratado, sin eximir al contratista de sus responsabilidades derivadas de Ta ejecución contractual y las publicaciones contenidas en el contrato a supervisar.	Se evidencia que la interventoría verifica la documentación presentada por el operador, concerniente a cuentas de cobro y coteja el contenido de las actas y certificaciones presentadas con el fin de avalar el cumplimiento y por ende el pago objeto de cobro mensual.	En Ejecución
27. Garantizar la eficiente y oportuna ejecución de las obligaciones establecidas en el contrato de suministros.	Se evidencia que la interventoría realiza las solicitudes necesarias al operador conforme a las obligaciones descritas en el contrato principal con el fin de dar cabal cumplimiento de las mismas.	En Ejecución
28. Garantizar una comunicación efectiva y rápida entre el contratista ejecutor vigilado y la entidad contratante, como representante de esta en el control de la ejecución del contrato y las necesidades que se presenten, de cara a la óptima prestación del suministro.	Existe comunicación permanentemente entre la interventoría y la Entidad Territorial.	En Ejecución
29. Verificar que el Contratista cumpla las normas y especificaciones técnicas establecidas por el Distrito de Barrancabermeja para el desarrollo del contrato. En caso de identificación de cambios en las especificaciones, deberá informar a la secretaria de Educación de Barrancabermeja para su evaluación y aprobación.	Se evidencia que para el cumplimiento de las obligaciones la interventoría tiene en cuenta la aplicabilidad de la Resolución 335 del 2021 – Lineamientos técnicos administrativos PAE y las obligaciones del Contrato.	En Ejecución
30. Controlar e inspeccionar permanentemente la calidad de la ejecución, equipos, materiales, bienes, insumos y productos. Para lo *anterior,* el Interventor exigirá al Contratista *efectuar* los ensayos de laboratorio o pruebas necesarias para el control de calidad de los mismos.	Se evidencia que la interventoría por medio del profesional de apoyo microbiológico realiza seguimiento el cual es descrito en el informe mensual presentado por la interventoría y adicionalmente el operador debe presentar las pruebas de laboratorio practicadas con sus respectivos resultados en el informe y cuenta de cobro.	En Ejecución
31. Cumplir y hacer cumplir durante el desarrollo del contrato lo establecido en las reglas de participación, referente a los requisitos exigidos de los perfiles profesionales del recurso humano y el tiempo de dedicación de los mismos al contrato, así como el" equipo exigido para la ejecución de los trabajos. Además de ser necesario puede exigir el cambio de personal o equipo siempre y cuando esté de acuerdo con lo establecido en el pliego de condiciones.	Se evidencia en cada uno de los informes mensuales la relación del personal contratado a fin de verificar si ha existido cambios de personal profesional y por ende evaluar el cumplimiento del perfil de acuerdo al pliego de condiciones.	En Ejecución
32. Programar y coordinar con el contratista y con la Secretaría de Educación de Barrancabermeja las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como se tratan py analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas, periodicidad de estas cada 15 días.	Se han realizado reuniones de seguimiento al contrato y como soporte la interventoría ha presentado anexo actas de las reuniones, durante el periodo comprendido entre el 01 de marzo al 31 de marzo se realizaron las siguientes reuniones: - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (07 de marzo del 2023) - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (14 de marzo del 2023). - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (23 de marzo del 2023). - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (29 de marzo del 2023).	En Ejecución
33. Elaborar, revisar, suscribir y radicar las actas y demás documentos necesarios para la ejecución del contrato.	Se evidencia que la interventoría mes a mes presenta actas parciales del contrato de operación con el fin de avalar los correspondientes pagos de cada cuenta.	En Ejecución
34. Mantener actualizada la documentación de los contratos y el archivo de los mismos.	Se ha evidenciado que la interventoría cuenta con archivo digital del contrato, toda vez que cuando se ha realizado solicitudes se ha recibido la información pertinente.	En Ejecución

35. Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal a su cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensiones y riesgos laborales) de acuerdo con lo dispuesto en la Ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales de manera oportuna.	Para cada uno de los informes mensuales la interventoría ha presentado los certificados de cumplimiento por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar), emitido por el revisor fiscal de la interventoría. La interventoría mediante informe ejecutivo de operación y de verificación de cuenta del operador - contratista, emite concepto del cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	En Ejecución
36. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por el Distrito de Barrancabermeja en los cuales se presente el estado de ejecución, avance y terminación del contrato	Mensualmente la interventoría ha presentado informe con el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato.	En Ejecución
37. Realizar cualquier otra actividad administrativa requerida para la correcta administración del contrato.	Cada vez que se ha hecho necesario la interventoría cumple la presente obligación establecida en el contrato.	En Ejecución
38. Verificar y exigir que se otorguen las garantías exigidas y velar por que estas permanezcan vigentes de acuerdo con las condiciones estipuladas en el contrato.	Actualmente las garantías tanto del contrato de operación como el contrato de interventoría se encuentran vigentes de acuerdo a las condiciones estipuladas en los contratos.	En Ejecución
39. Suscribir las actas de inicio, recibo parcial de obligación cumplida seguimiento a los contratos, recibo final y acta de liquidación que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato.	Se evidencia el seguimiento realizado por la interventoría al operador – contratista, mediante los informes y soportes presentados mes a mes.	En Ejecución
40. Si es necesario suspender el contrato de ejecución, o si se establece posteriormente ampliar el plazo pactado para la suspensión, la interventoría deberá emitir un concepto técnico previo sobre la suspensión.	El contrato 6297-22 presento una suspensión correspondiente al 14 de febrero del 2023: Que el Ordenador del Gasto junto con el Contratista y el Interventor, han resuelto suspender la ejecución del contrato No. 6292-22 a partir del 14 de febrero de 2023, hasta que sean superados los motivos que dieron lugar a la suspensión.	En Ejecución
41. Revisar las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones, suspensiones, etc , del plazo de ejecución del contrato, requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto al Distrito de Barrancabermeja. Además, elaborar, revisar y remitir oportunamente para su aprobación dichas solicitudes a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su aprobación final; las cuales deben estar suficientemente justificadas, indicando el monto por adicionar y/o el tiempo por prorrogar el contrato.	A la fecha se ha presentado una suspensión. El Ordenador del Gasto junto con el Contratista y el Interventor, han resuelto suspender la ejecución del contrato No. 6292-22 a partir del 14 de febrero de 2023, hasta que sean superados los motivos que dieron lugar a la suspensión.	En Ejecución
42. Verificar y adelantar las acciones pertinentes para que las adiciones y prórrogas se realicen oportunamente antes del vencimiento del contrato.	A la fecha no ha sido necesario, debido a que o la ejecución del contrato se encuentra en el 54.03%.	En Ejecución
43. Velar por el oportuno trámite de las solicitudes y peticiones que hagan los particulares o las autoridades en relación con el desarrollo del contrato.	La interventoría ha dado respuestas a los SPQR que se han recibido por parte de la comunidad educativa y las autoridades en cumplimiento de las obligaciones del contrato 6297-22 y como parte de sus funciones y/o obligaciones de interventoría al contrato de suministro 6292 - 22	En Ejecución
44. Revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato y realizar al contratista los requerimientos del caso cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo. En caso de que el contratista no realice las ampliaciones a que haya lugar, el Interventor deberá informar la secretaria de Educación de Barrancabermeja de este evento, con el fin de que se tomen las medidas a que haya lugar.	Se evidencia el cumplimiento de la vigencia de las pólizas de interventoría. asimismo el seguimiento a las pólizas del operador-contratista.	En Ejecución
45. En caso de cualquier tipo de incumplimiento del contrato, el Interventor deberá enviar a la secretaria de Educación de Barrancabermeja copia de los requerimientos realizados al contratista, igualmente debe presentar el informe donde conste dicho incumplimiento.	La interventoría realiza verificación del cumplimiento del contrato por parte del operador- contratista.	En Ejecución

46. Elaborar el proyecto de liquidación del contrato y remitir a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su revisión y aprobación final junto con la totalidad de los soportes.	Una vez finalice el contrato se realiza el seguimiento para el cumplimiento por parte de la interventoría.	En Ejecución
47. Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos a los que haya lugar según la naturaleza del contrato.	Una vez el operador presente los informes y cuentas de cobro mensual; la interventoría procederá a solicitar certificaciones y/o paz y salvos según la naturaleza del contrato, con el fin de emitir aval para pago mensual conforme a la documentación radicada.	En Ejecución
48. Cada vez que se produzca un documento soporte del contrato, debe entregar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja o quien esté a cargo del expediente para que las archive, folie y ordene cronológicamente, con el propósito de facilitar la labor de supervisión y fiscalización de los entes de control.	Se ha evidenciado el cumplimiento por parte de la interventoría.	En Ejecución
49. Las demás actuaciones que de conformidad con la normatividad vigente y con su naturaleza correspondan a la función de Interventoría.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría, la supervisión realiza el respectivo seguimiento.	En Ejecución
50. Actuar como representante del Distrito de Barrancabermeja ante el contratista seleccionado para la vigilancia y control del contrato.	Se evidencia que la interventoría en cumplimiento del contrato N°6297-22, representa al distrito de Barrancabermeja ante el operador respecto a control y vigilancia del contrato PAE N°6292-22.	En Ejecución
51. Supervisar que el personal vinculado por el contratista para la ejecución del contrato cumpla con lo establecido en el pliego de condiciones y en caso de no cumplir solicitar los cambios requeridos.	Se evidencia en cada uno de los informes mensuales presentados por la interventoría el seguimiento del personal contratado con el fin de verificar si ha existido cambios de personal profesional y por ende evaluar el cumplimiento del perfil de acuerdo al pliego de condiciones.	En Ejecución
52. Verificar el cumplimiento mensual por parte del contratista de cada una de las actividades contempladas dentro de la contratación, hacer el análisis respectivo y hacer entrega de un informe a la supervisión de la interventoría del Distrito de Barrancabermeja.	Se evidencia que la interventoría revisa detalladamente la documentación y así mismo emite el informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es a la supervisión de la interventoría.	En Ejecución
53. Informar al contratante cuando el contratista incumpla las funciones contratadas, sustentando y justificando las faltas, a fin de aplicarle la sanción contractual correspondiente.	La interventoría realiza verificación del cumplimiento del contrato por parte del operador- contratista.	En Ejecución
54. Ejercer control y supervisión al contrato en los aspectos de plazos de ejecución, pólizas de garantía, requerimientos, recomendaciones, multas o sanciones a que haya lugar durante la ejecución del contrato.	Se evidencia que la interventoría ejerce control y supervisión cuando haya lugar durante la ejecución del contrato.	En Ejecución
55. Requerir por escrito al contratista por todos los hechos que constituyan incumplimiento del contrato, cuya información servirá de sustento para la posible aplicación de multas.	La interventoría realiza verificación del cumplimiento del contrato por parte del operador- contratista.	En Ejecución
56. Verificar que el contratista vigilado cumpla con los requerimientos establecidos por la autoridad ambiental competente, así como Las normas de salud ocupacional y seguridad industrial y lo establecido por las entidades competentes a través de los requerimientos indicados en las licencias o permisos expedidos; en caso de presentarse incumplimiento solicitar por escrito el correspondiente plan de mejora, con el fin de subsanar los hallazgos detectados, con copia a la Secretaría de Educación y a la aseguradora del contrato de operación, y realizar el respectivo seguimiento al mismo.	Se evidencia el cumplimiento con la normatividad legal vigente en seguridad y salud en el trabajo conforme a la ley 1512 de 2012, decreto 1072 de 2015, resolución 312 de 2019.	En Ejecución
57. Vigilar que el contratista evite, prevenga conductas, hechos o actividades considerados infracciones que atenten contra el medio ambiente o que sean violatorias de la normatividad vigente, en especial el código de recursos naturales renovables decreto-ley 2811 de 1974. la ley 99 de 1993, la ley 165 de 1964, y en las demás disposiciones que las sustituyan o modifiquen el fin de evitar hacerlo acreedor de las acciones preventivas y sancionatorias establecidas por la ley 1333 de 2009.	Se evidencia el seguimiento de la interventoría al operador – contratista.	En Ejecución

58. Ante el incumplimiento del contratista de alguna de las anteriores informar Inmediatamente y por escrito al supervisor de la entidad de la secretaria la Educación Distrital de Barrancabermeja.	Se evidencia el seguimiento de la interventoría del seguimiento al cumplimiento de las obligaciones por parte del operador-obligaciones.	En Ejecución
59. Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos técnicos del contrato.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría, la supervisión realiza el respectivo seguimiento.	En Ejecución
60. Verificar la aplicación de las encuestas de seguimiento a una muestra representativa de los titulares de derecho del Programa de Alimentaci6n Escobar, con el fin de verificar el grado de satisfacción de dicha población. Se debe presentar el cálculo estadístico de esta muestra representativo poblacional a encuestar.	Esta obligación No Aplica pues el Operador en sus obligaciones no tiene la aplicabilidad de las encuestas.	N/A
61. Resolver las consultas e inquietudes que formule el contratista del programa sobre los aspectos técnicos del suministro objeto del contrato. De igual forma servir de mediador entre el Contratista y el Distrito, en aspectos que requieran alguna modificación durante el tiempo de ejecución de contrato y que estén en pro del mejoramiento de los resultados obtenidos.	Se evidencia que cuando se ha hecho necesario la interventoría emite los conceptos técnicos adjuntando los respectivos soportes.	En Ejecución
62. solicitar a la Secretaria de Educación de Barrancabermeja la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.	Los documentos e información fueron suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además se encuentran en la plataforma SECOP II, para ser revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
63. Revisar las hojas de vida de las manipuladoras de alimentos de acuerdo a lo estipulado en el pliego de condiciones y en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE - MEN, según Resolución No 335 de 2021.	Se evidencia el seguimiento realizado por la interventoría, el cual es notificado a la supervisión por medio de los informes mensuales y atreves de las solicitudes realizadas mediante oficio al operador – contratista.	En Ejecución
64. Establecer mecanismos agiles y eficientes para el desarrollo de la interventoria a su cargo.	Se evidencia que los profesionales contratados tiene funciones o actividades a cargo de acuerdo al perfil relacionado con el propósito de cumplir funciones propias e inherentes al contrato de interventoría.	En Ejecución

1. ALCANCE TECNICO DE LA INTERVENTORIA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1. Realizar interventoria y asistencia en aspectos técnicos a la entidad encargada de ofrecer la Ración Preparada en el sitio y los diferentes tipos de complemento que ofrece según esta modalidad, Ración Industrializada Lista, de manera que garanticen las condiciones higiénico sanitarias y de cumplimiento de los estándares de calidad e idoneidad en la preparación, almacenamiento y distribución de alimentos a los titulares de derecho en las instituciones educativas oficiales beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar.	Se evidencia el cumplimiento por parte de la interventoria a la fecha reporta 273 visitas a sedes educativas.	En ejecución
2. Brindar asistencia técnica al personal manipulador de alimentos que participa en el desarrollo del Programa Alimentación Escolar bajo la Ración Preparada en el silo, Ración industrializada Lista en Barrancabermeja, en el cumplimiento de las normas de buenas prácticas de manufactura en la preparación, almacenamiento y distribución tanto de las raciones como en el manejo y disposición de residuos sólidos.	Se evidencia el cumplimiento por parte de la interventoria en las visitas realizadas a partir del 23 de enero de 2023 a sedes educativas.	En ejecución
3. Realizar los procesos de revisión, validación y seguimiento a los listados de las diferentes entregas elaboradas por el operador, donde se verifique el estado da matrícula de cada beneficiario relacionado.	Se evidencia el cumplimiento por parte de la interventoría en las visitas a sedes educativas y en la revisión de planillas y certificados de las sedes educativas.	En ejecución
4. Realizar inspección, vigilancia y control de la calidad nutricional, físico - organoléptica y de Cantidad de las raciones ofrecidas en los centros de producción, almacenamiento, distribución y de servicio del Programa Alimentación Escolar bajo la modalidad de ración preparada en el sitio y ración Industrializada lista en el Distrito de Barrancabermeja.	Se evidencia el cumplimiento por parte de la interventoria mediante las visitas a sedes educativas, evaluación organoléptica de las raciones industrializadas en la oficina de la interventoria, visitas a centro de producción de alimentos y bodega.	En ejecución

5 Realizar seguimiento a la valoración nutricional de una muestra representativa de los escolares beneficiarios del programa Alimentación Escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Ración industrializada Lista en el distrito de Barrancabermeja.	No aplica para este contrato de servicios.	N.A
6. Realizar seguimiento al proceso de capacitación por parte del aperador contratado a los diferentes actores del programa en tas temáticas que incentiven los hábitos alimentarios saludables, reduzcan el desperdicio de alimentos, entre otros del Programa Alimentación escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Ración industrializada Lista en el Distrito de Barrancabermeja.	Se evidencia el seguimiento de la interventoria para el cumplimiento de los estipulado en el contrato 6292-22.	En ejecución
7. Realizar seguimiento al proceso de capacitación presentado por el operador contratado a los manipuladores de alimentos del Programa Alimentación Escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Ración industrializada Lista en el Distrito de Barrancabermeja.	Se evidencia el cumplimiento por parte de la interventoria mediante las visitas a sedes educativas, visita a bodega y atreves del informe presentado por el operador para la cuenta de cobro.	En ejecución
8. Ejercer el control y seguimiento de las obligaciones técnicas, administrativas y financieras del contratista participante en el contrato celebrado con el Distrito de Barrancabermeja.	Se evidencia el cumplimiento por parte de la interventoria atreves del seguimiento y se verificación en la cuenta de cobro del operador.	En Ejecución
9. Verificar que las raciones industrializadas listas cuenten con las condiciones de higiene, cantidad, calidad y oportunidad de acuerdo a la minuta patrón establecida en el pliego de condiciones y en el plan de alistamiento.	Se evidencia el cumplimiento por parte de la interventoria en las visitas realizadas a partir del 23 de enero de 2023 a sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	En ejecución
10. Verificar el cumplimiento del contratista de cada una de las especificaciones técnicas establecidas.	Se evidencia el cumplimiento por parte de la interventoria atreves del seguimiento y se verificación en la cuenta de cobro del operador.	En Ejecución
11. Verificar que el contratista cumpla con la implementación de un PLAN DE SANEAMIENTO BASICO de acuerdo a lo establecido en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE MEN, según Resolución No 335 de 2021, acerca del mane o y disposición de los residuos sólidos ORGANICOS E /NORGAN/COS [Rasuras, empaques, máscaras de frutas, etc.) con el fin de evitar la contaminación ambiental, y controlar la inadecuada manipulación de éstos en cada uno de los restaurantes escolares, instituciones educativas, bodega de almacenamiento y vehiculos de transporte.	Se evidencia el cumplimiento por parte de la interventoria mediante las visitas a sedes educativas, visitas a centro de producción de alimentos y bodega.	En ejecución
12. Verificar que el contratista cumpla con los lineamientos establecidos por el MEN por lo cuat asume como regla general los LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE Resolución No 335 de 2021.	Se evidencia el cumplimiento por parte de la interventoria atreves del seguimiento y se verificación en la cuenta de cobro del operador.	En Ejecución
13. Verificar que el contratista del programa de alimentación escolar cumpla con las condiciones exigidas el Decreto No 539 de 2014 para el inicio y desarrollo del programa, teniendo en cuenta el visto bueno de la secretaria de Educación de Barrancabermeja.	Se evidencia el cumplimiento por parte de la interventoria atreves del seguimiento y se verificación en la cuenta de cobro del operador.	En Ejecución
14. Socializar ante la comunidad beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar la ruta de atención ante la entrega de un alimento que presente alteraciones en sus caracteristicas organolépticas y su correspondiente cambio. (alimento no conforme).	Se evidencia el cumplimiento por parte de la interventoria, realizando el seguimiento cuando se presenta novedades.	En Ejecución
15. Socializar en conjunto con el operador la ruta de atención ante Enfermedades Transmitidas por Alimentos - ETAS a la comunidad beneficiaria y actores vinculados al programa de alimentación escolar.	Se evidencia que la interventoria verifica que la ruta de atención se encuentra publicada en sedes educativas en las reuniones con los actores del programa.	En Ejecución
16. Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y remitirlo oportuna e inmediatamente al supervisor de la secretaria de Educación de Barrancabermeja.	Se evidencia que cuando se ha hecho necesario la interventoria emite los conceptos técnicos, adjuntando los respectivos soportes.	En Ejecución

17. Controlar que el contratista cuente con la infraestructura física y el recurso humano suficiente y calificado para adelantar la implementación de los requerimientos exigidos en el pliego de condiciones.	Se evidencia el cumplimiento por parte de la interventoría mediante las visitas a sedes educativas, visitas a centro de producción de alimentos y bodega.	En Ejecución
18. Verificar las cantidades de obligaciones establecidas en el contrato, a partir de la información suministrada y presentar un informe a la secretaria de Educación de Barrancabermeja sobre los aspectos que repercutan en el normal desarrollo del contrato.	Se evidencia el cumplimiento por parte de la interventoría atreves del seguimiento y se verificación en la cuenta de cobro del operador.	En ejecución
19. Verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para el desarrollo del contrato de ejecución del Programa Alimentación Escolar, conforme a lo establecido en la 1egislación, normativa, el pliego de condiciones y la propuesta seleccionada.	Se evidencia el cumplimiento por parte de la interventoría atreves del seguimiento y se verificación en la cuenta de cobro del operador.	En ejecución
20. Programar y coordinar con el contratista y con la secretaria de Educación de Barrancabermeja las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, asi como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas, periodicidad de estas cada 15 días.	Se han realizado reuniones de seguimiento al contrato y como soporte la interventoria ha presentado anexo actas de las reuniónes, durante el periodo comprendido entre el 01 de marzo al 31 de marzo se realizaron las siguientes reuniones: - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (07 de marzo del 2023) - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (14 de marzo del 2023). - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (23 de marzo del 2023). - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (29 de marzo del 2023).	En ejecución
21. Revisar y estudiar los documentos e información suministrados por la secretaria de Educación de Barrancabermeja que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando al Distrito de Barrancabermeja las aclaraciones del caso.	Se evidencia el cumplimiento por parte de la interventoría atreves del seguimiento y se verificación en la cuenta de cobro del operador.	En ejecución
22. Apoyar al equipo supervisor y/o al operador en la respuesta oportuna a todos los requerimientos que se generen por parte de los entes de control, durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar.	Se evidencia el cumplimiento por parte de la interventoría enviado las respuestas de manera oportuna cuando se los requerimientos que se generen por parte de los entes de control	En ejecución

1. ALCANCE TÉCNICO ESPECIFICO DE LA INTERVENTORÍA		
A. RESPECTO DE BEBIDA LÁCTEA (LECHES SABORIZADAS, AVENA, LECHE ENTERA, YOGURT Y KUMIS), *PRODUCTOS PANIFICADOS, FRUTA ERNTERA Y POSTRES.*		
BEBIDA LACTEA (LECHES SABORIZADAS, AVENA, LECHE ENTERA, YOGURTH Y KUMIS, LECHE EN POLVO).		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1. Verificar semanalmente los embarques que llegan al punto de distribución con las bebidas lácteas diarias establecidas según la focalización enviada o dado el caso se requiera suministrar a la totalidad de la población la modalidad de ración industrializada las raciones diarias de bebida láctea.	Se evidencia que la interventoría ha realizado el seguimiento por medio de visitas a bodega y sedes educativas.	En ejecución
2. Verificar que, en la variedad de las bebidas Lácteas, se incluyen las siguientes, Leche entera, Leche saborizadas (fresa, chocolate y vainilla), avena sabor a canela, kumis y yogurt (fresa, melocotón y mora).	Se evidencia que la interventoría ha realizado seguimiento en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	En ejecución
3.Verificar al momento del desembarque las condiciones de almacenamiento según manual de almacenamiento y manipulación establecido por la entidad contratista en el plan de alistamiento.	Se evidencia que la interventoría ha realizado seguimiento a partir en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	En ejecución

4. verificar las características del empaque de las bebidas Lácteas de acuerdo con exigencias estipuladas en el contrato.	Se evidencia que la interventoría ha realizado seguimiento a partir en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	En ejecución
5. Verificar el desarrollo de un programa de manejo de residuos sólidos ORGANICOS E INORGANICOS (empaques, basuras. etc.), con el fin de evitar la contaminación ambiental y controlar la inadecuada manipulación de estos en cada una de las instituciones educativas, en dicho programa se brindaran capacitaciones del tema a los estudiantes beneficiados y docentes en general, también deberán instalarse contenedores respectivamente marcados en donde se clasifiquen y se le den los respectivos tratamientos posteriores a los residuos generados por la entrega de la ración industrializada lista escolar para bajar la carga contaminante de los mismos.	Se evidencia que la interventoría ha realizado seguimiento a partir en las visitas a las sedes educativas, en Bodega.	En ejecución
6. Verificar al cumplimiento de la minuta establecida en el anexo técnico.	evidencia que la interventoría realiza de forma permanente a través de seguimiento a intercambios, rotación y arrastres de menús y de las visitas de campo y bodega.	En ejecución
7. Verificar el cumplimiento de la respectiva norma técnica en la elaboración de la bebida láctea (calidad general de producto; cantidad, calidad e inocuidad en el proceso, durante el transporte y concordantes - ISO 22000 - HACCP y lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de alimentación Escobar - PAE, para la Ración industrializada Lista.	Se evidencia que la interventoría ha realizado seguimiento a partir en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	En ejecución
8. Verificar las fichas técnicas de cada una de las bebidas lácteas que hacen parte de la distribución.	Se evidencia el seguimiento de la interventoría mediante los soportes presentados de visitas a bodega y en los informes que presenta el operador.	En ejecución
9. Verificar los registros sanitarios o permisos correspondientes para el consumo del producto (análisis de muestras entre otros) y demás normas dadas por la secretaria de Educación, como el control de las planillas de registro de temperaturas en cada entrega, las cuales deben ser mínimo tres.	Se evidencia el cumplimiento del seguimiento realizado por la interventoría mediante visitas a sedes educativas, visitas a bodega y reportes realizados por la profesional en nutrición los cuales son recibidos como anexos documentales del informe mensual presentado por la interventoría.	En ejecución
B. RESPECTO DE PRODUCTOS PANIFICADOS, FRUTA ENTERA Y POSTRES		
1. Verificar semanalmente la elaboración de las unidades diarias o dado el caso que se requiera suministrar a la totalidad de la población la modalidad de ración industrializada las unidades diarias de panificado.	Se evidencia el cumplimiento del seguimiento realizado por la interventoría mediante visitas a bodega para liberación de inventarios.	En ejecución
2. Verificar el cumplimiento de la minuta patrón establecido en el anexo técnico.	Se evidencia el cumplimiento por parte de la interventoria realizando revisión y justes antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	En ejecución

3. Verificar el cumplimiento del programa de estandarización da recetas (Fichas Técnicas): cantidades de insumos a utilizar, métodos de preparación, valor nutricional.	Se evidencia el cumplimiento del seguimiento realizado por la interventoría mediante visitas a sedes educativas, visitas a bodega y reportes realizados por la profesional en nutrición los cuales son recibidos como anexos documentales del informe mensual presentado por la interventoría.	En ejecución
4. Verificar las características organolépticas de los panificados en cuanto a: peso final de acuerdo con el peso neto estipulado en la minuta patrón establecido para los 5 grupos escolares, forma, sabor, textura, cocción, uniformidad en el tamaño, color de acuerdo con el tipo panificado.	Se evidencia que la interventoría ha realizado seguimiento a partir en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	En ejecución
5. Verificar la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura "BPM" en el proceso de elaboración del panificado con base en el instrumento diagnóstico.	Se evidencia que la interventoría realiza seguimiento antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato (revisión de producto terminado).	En ejecución
6. Revisar y aprobar los respectivos informes mensuales y generales con los literales estipulados en el contrato.	Se evidencia el cumplimiento por parte de la interventoría atreves del seguimiento y se verificación en la cuenta de cobro del operador.	En ejecución
7. Verificar la aplicación de la Ley N• 9 de 1979 y sus decretos reglamentarios.	Se evidencia el cumplimiento por parte de la interventoría atreves del seguimiento y se verificación en la cuenta de cobro del operador.	En ejecución
8. Verificar el cumplimiento en relación con el nombramiento de recurso humano e idóneo para su vigilancia y supervisión.	Se evidencia el cumplimiento por parte de la interventoría atreves del seguimiento y se verificación en la cuenta de cobro del operador.	En ejecución
9. Verificar el área de almacenamiento de la materia prima e insumos, según Decreto N• 539 de 2014.	Se verifica en cada visita a Bodega y en las IE que tienen RPS.	En ejecución
10. Verificar el control de la utilización de las materias primas.	que la interventoría ha realizado seguimiento a partir en las visitas a Bodega y en las visitas de campo a las diferentes IE con RPS.	En ejecución
11. Verificar que las frutas son enteras y sanas, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación cumpliendo con según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para la Ración Industrializada Lista.	Se evidencia el cumplimiento del seguimiento realizado por la interventoría mediante visitas a sedes (diariamente) y en Bodega; además se hace revisión de frutas de RI en oficina de forma semanal	En ejecución
12. Verificar que el peso de la fruta corresponde al requerido, según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para la Ración Industrializada Lista; esta es, para garantizar el peso neto, se debe tener en cuenta de acuerdo con la fruta establecida el peso bruto, y éste debe contemplar la parte comestible de la fruta a suministrar en el momento de los procesos de compra.	Se evidencia el cumplimiento del seguimiento realizado por la interventoría mediante visitas a sedes (diariamente) y en Bodega; además se hace revisión de frutas de RI en oficina de forma semanal	En ejecución

13. Verificar la variedad de la fruta (incluir manzana, mandarina, pera, granadilla, mango, banano, ciruela, durazno y naranja), según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de alimentación escolar – PAE, para la ración industrializada Lista.	Se evidencia el cumplimiento del seguimiento realizado por la interventoría mediante visitas a sedes (diariamente) y en Bodega; además se hace revisión de frutas de RI en oficina de forma semanal	En ejecución
14. Verificar los registros sanitarios, fichas técnicas de cada uno de los productos (Postres).	Se evidencia el cumplimiento del seguimiento realizado por la interventoría mediante visitas a sedes (diariamente) y en Bodega; además se hace revisión de postres de RI en oficina de forma semanal. (la interventoría lleva base de datos).	En ejecución
15. verificar que en la variedad de los postres Se incluyen dulces como; arequipe, panelita de leche, bocadillo, dulce de apio, chocolatina, cocada, dulce combinado, maizenitas, masmelo, dulce de arroz, cortadito de leche y dulce de piña.	Se evidencia el cumplimiento del seguimiento realizado por la interventoría mediante visitas a sedes (diariamente) y en Bodega; además se hace revisión de postres de RI en oficina de forma semanal. (la interventoría lleva base de datos).	En ejecución
16. Verificar el empaque y peso de los postres a suministrar (sea el establecido en la minuta patrón de acuerdo a los grupos etarios).	Se evidencia el cumplimiento del seguimiento realizado por la interventoría mediante visitas a sedes (diariamente) y en Bodega; además se hace revisión de postres de RI en oficina de forma semanal. (la interventoría lleva base de datos).	En ejecución
C. ASPECTOS DE SUMINISTRO Y DISTRIBUCION PARA LAS MODALIDADES DE RACION INDUSTRIALIZADA Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA		
1. Verificar el suministro y distribución de las diferentes raciones contratadas en las modalidades RI y CCT las 31.297 raciones (Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis), productos panificados, fruta entera y postres), a entera satisfacción, a la población escolar objeto del contrato durante los días pactados.	Se evidencia que la interventoría ha realizado el seguimiento por medio de visitas a bodega, sedes educativas y centro de producción de alimentos.	En ejecución
2. Verificar el suministro y distribución de las 31.297 raciones (dependiendo de la modalidad a entregar RPS, RI ó CCT Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis, leche en polvo, leche líquida), productos panificados, fruta entera y postres; leguminosas: frijol, lenteja; cereales: arroz, harina de maíz, pastas; grasas: aceite; dulces: chocolate, Huevos y atún), a entera satisfacción, a la población escolar objeto del contrato durante los días pactados.	Se evidencia que la interventoría ha realizado el seguimiento por medio de visitas a bodega, sedes educativas y centro de producción de alimentos.	En ejecución

3. Verificar las condiciones de recepción, almacenamiento y distribución de panificado, bebida láctea, fruta, postre y de los alimentos que constituyen la Ración Industrializada.	Se evidencia que la interventoría ha realizado el seguimiento por medio de visitas a bodega, sedes educativas.	En ejecución
4. Verificar que el panificado, bebida Láctea, fruta, postre, atún, huevos, leguminosas, cereales, dulces y grasas sea entregado por el contratista de acuerdo con las especificaciones técnicas.	Se evidencia que la interventoría ha realizado el seguimiento por medio de visitas a bodega, sedes educativas	En ejecución
5. Vigilar y controlar la distribución de la ración escolar diariamente con base en el listado de las *escuelas* entregado por la secretaria de Educación y las actualizaciones entregadas por los Establecimientos Educativos.	Se evidencia que la interventoría ha realizado el seguimiento por medio de visitas a bodega, sedes educativas	En ejecución
6. Verificar el cumplimiento de los horarios de distribución de la ración con base en los lineamientos técnicos.	Se evidencia que la interventoría ha realizado el seguimiento por medio de visitas a bodega, sedes educativas	En ejecución
7. Verificar que las escuelas tengan un proceso de distribución óptimo de la ración con el personal adecuado.	Se evidencia que la interventoría ha realizado el seguimiento por medio de visitas a bodega, sedes educativas	En ejecución
8. Verificar que las distribuidoras de las escuelas cumplan con la reglamentación exigida por da secretaria de Educación según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar — PAE, para la Ración industrializada Lista.	Se evidencia que la interventoría ha realizado el seguimiento por medio de visitas a bodega, sedes educativas	En ejecución
9. Verificar que la entrega de la ración escolar se haga mediante vigilancia y control del personal idóneo.	Se evidencia que la interventoría ha realizado el seguimiento por medio de visitas a bodega, sedes educativas	En ejecución
10. Verificar que los vehículos utilizados en la distribución de la ración escolar cumplan con la normatividad vigente.	Se evidencia que la interventoría ha realizado el seguimiento por medio de visitas a bodega, sedes educativas	En ejecución

11. Verificar que la ración escolar sea transportada en las canastas respectivas para facilitar su manipulación.	Se evidencia que la interventoría ha realizado el seguimiento por medio de visitas a bodega, sedes educativas	En ejecución
12. Verificar que las condiciones de almacenamiento de los productos terminados (Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis), productos panificados, fruta entera y postres), cumplan con los procesos de calidad.	Se evidencia que la interventoría ha realizado el seguimiento por medio de visitas a bodega, sedes educativas	En Ejecución
13. Verificar el control de la temperatura de refrigeración de la bebida Láctea. (Temperatura máxima de 4° grados centígrados)	Se evidencia que la interventoría ha realizado el seguimiento por medio de visitas a bodega, sedes educativas	En Ejecución
14. Verificar la temperatura de la bebida láctea del proceso al salir del punto de distribución a la mitad del recorrido aproximadamente y al momento de llegar a las escuelas.	Se evidencia que la interventoría ha realizado el seguimiento por medio de visitas a bodega, sedes educativas	En Ejecución
15. Verificar que se entregue una relación de los saldos de la ración industrializada lista al supervisor.	Se evidencia que la interventoría ha realizado el seguimiento por medio de visitas a bodega, sedes educativas	En Ejecución
16. Verificar la cantidad y condiciones de entrega de los saldos de las raciones, distribuidos en los establecimientos educativos y sus respectivas actas en la que conste la distribución y fin de este.	Se evidencia que la interventoría ha realizado el seguimiento por medio de visitas a bodega, sedes educativas	En Ejecución

1. ALCANCE FINANCIERO DE LA INTERVENTORÍA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	Se evidencia el cumplimiento por parte de la interventoría la contratación del personal profesional y el pago de sus aportes al sistema de seguridad social, este es soportado por medio de certificado emitido por revisor fiscal el cual es un documento anexo en el informe presentado por la interventoría. Asimismo, durante la revisión que realiza la interventoría de la cuenta de cobro del operador verifica la modalidad de contratación, pagos de seguridad social y demás documentos que generan relación al contrato de operación.	En Ejecución
2. Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y financiero al Distrito de Barrancabermeja para la resolución final de las mismas, adjuntando los respectivos soportes.	Se evidencia que la interventoría cada vez que se requiere emite conceptos que son presentados al Distrito de Barrancabermeja para la resolución final de las mismas, adjuntando los respectivos soportes.	En Ejecución

3. En los casos establecidos en el artículo 91 de la Ley N° 1474 de 2011 (estatuto anticorrupción), el interventor verificará la apertura y manejo del anticipo en una fiducia y/o patrimonio autónomo que garantice el óptimo manejo de los recursos entregados a manera de anticipo. El Interventor debe verificar y aprobar mensualmente los informes de buen manejo de los recursos y remitirlos a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja. El interventor verificará que el contratista abrió la cuenta separada de sus otras cuentas no conjunta para el manejo de los recursos de anticipo entregado para la ejecución de la obligación a su nombre, indicando el objeto y número del contrato, de conformidad con el artículo 8.1.18 del Decreto N° 734 de 2012.	Para el contrato de Operación no se dio anticipo.	N/A
4. Realizar comité técnico mensual con el supervisor del contrato en donde se entregue informe detallado de las actividades y situaciones presentadas en la ejecución del contrato.	Se evidencia que la interventoría presenta la información que se solicita por parte de la supervisión.	En Ejecución
5. Verificar que se mantenga el equilibrio financiero del contrato.	Se evidencia el seguimiento realizado por la interventoría en la ejecución del contrato garantizando los servicios ofertados en la propuesta de conformidad al proceso de contratación. Así mismo se mantiene un equilibrio financiero.	En Ejecución
6. Efectuar el balance económico. de ejecución del contrato para efectos de los pagos parciales y liquidación de este.	Se evidencia el informe presentado por la interventoría 1. PDAE-F-001 FORMATO DE EVALUACION Y SEGUIMIENTO – 3. BALANCE FINANCIERO donde se discrimina el balance económico en cuento a relación de pagos, valor ejecutado y valor por ejecutar.	En Ejecución
7 Revisar las solicitudes de adición en dinero y en tiempo requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto.	Se solicitara cada vez que se requiera.	En Ejecución
8 Efectuar las actividades del caso conducentes al buen desarrollo financiero del contrato o convenio.	Se solicitara cada vez que se requiera.	En Ejecución
9 Verificar que los aportes de facturación entregados por el contratista correspondan al producto pactado y entregado, teniendo en cuenta los descuentos a realizar por devoluciones y/o entregas incompletas o no autorizadas de las raciones.	Se evidencia que la interventoría una vez el operador presenta la cuenta de cobro verifica la información con el fin de realizar el seguimiento y solicitar las subsanaciones o soportes que se requieran.	En Ejecución
10. Solicitar a Tesoreria Distrital los comprobantes de egresos de los p a g o s realizados al contratista para proceder a elaborar el acta de liquidación.	La supervisión realizara seguimiento al finalizar el contrato de operación para proceder a emitir el acta de liquidación.	En Ejecución
11. Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal a su cargo se encuentre con contrato laboral y afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) de acuerdo con lo dispuesto en la ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	Para cada uno de los informes mensuales la interventoría ha presentado los certificados de cumplimiento por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar), emitido por el revisor fiscal de la interventoria. La interventoría mediante informe ejecutivo de operación y de verificación de cuenta del operador - contratista, emite concepto del cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	En Ejecución
12. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	La interventoría mes a mes presenta la revisión de las actividades ejecutadas relacionadas en el informe de cuenta y sus anexos de informe financiero (Informe de ejecución de recursos, certificado de las compras locales, facturas de las compras locales, nomina, planillas de seguridad social) presentados por UNIÓN TEMPORAL DISTRITO MCD 2023 y de acuerdo con el informe del contratista. Asimismo presenta soporte emitido por revisor fiscal del cumplimiento de las obligaciones laborales por parte de la empresa de Interventoría.	En Ejecución

13. Servir de apoyo a la supervisión para revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato o convenio y realizar al contratista los requerimientos del caso, cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo.	Se evidencia el cumplimiento de la vigencia de las pólizas de interventoría, asimismo el seguimiento a las pólizas del operador-contratista.	En Ejecución
14 Verificar que el contratista obtenga todos los pazy salvos a los que haya lugar según la naturaleza del contrato.	Una vezel operador presente los informes y cuentas de cobro mensual: la interventoría procederá a solicitar certificaciones y/o paz y salvos según la naturaleza del contrato, con el fin de emitir aval para pago mensual conforme a la documentación radicada.	En Ejecución
15 Preparar un informe detallado de los incumplimientos, los requerimientos efectuados y las respuestas, de tal manera que se garantice el debido proceso y el derecho de defensa del contratista, en caso de aplicación de sanciones.	La interventoríarealiza verificación del cumplimiento del contrato por parte del operador-contratista.	En Ejecución
16. Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos financieros del contrato.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría, la supervisión realiza el respectivo seguimiento.	En Ejecución
17. Velar por el cumplimiento del cronograma y flujo de inversión del contrato, efectuando controles periódicos de las actividades programadas, así mismo recomendar los ajustes a los que haya lugar.	Se evidencia en los informes presentados el seguimiento al cumplimiento del cronograma y el flujo de inversión del contrato.	En Ejecución
18. En caso de incumplimiento, el Interventor deberá informar oportunamente a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja y sugerir si es el caso la aplicación de los procedimientos sancionatorios establecidos en el contrato.	En el presente contrato no se ha configurado incumplimiento por parte del operador, según el seguimiento realizado a la fecha por la interventoría.	En Ejecución
19. Presentar los documentos suscritos por el interventor durante la ejecución del contrato que sirvan de base para la liquidación del contrato que deba preparar el supervisor de la entidad con el fin de ser suscritas por las partes capaces y competentes (Representante legal de la entidad y representante legal del contratista o representantes legales de los integrantes de las modalidades de asociación).	Una vez finalizada la ejecución del contrato de operación; de manera conjunta entre la interventoria y la supervisión se trabajará en la liquidación de del contrato principal.	En Ejecución

1. ALCANCE LEGAL DE LA INTERVENTORÍA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1. Verificar que la contratación de personal realizada por el operador del PAE se sujete al cumplimiento de las normas laborales vigentes, en especial que todo el personal a cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) y SSST de acuerdo con lo dispuesto en la Ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales de manera oportuna.	Se evidencia que la interventoría por medio de las visitas administrativa y de bodega se realiza la revisión minuciosa del cumplimiento a las afiliaciones al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) y SSST de acuerdo con lo dispuesto en la Ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales. Asimismo, estos son verificados por parte interventoría mediante la cuenta e informe técnico presentado por el operador.	En Ejecución
2. Realizar comité técnico con el supervisor del contrato cuando se requiera en donde se entregue informe detallado de la actividades y situaciones presentadas en la ejecución del contrato.	Se evidencia que la interventoría presenta la información que se solicita por parte de la supervisión.	En Ejecución
3. Conceptuar jurídicamente sobres los incumplimientos del *contratista,* emitiendo recomendaciones sobre la procedencia o no del proceso administrativo sancionatorio.	Para el presente contrato no se ha configurado incumplimiento por parte del operador	En Ejecución
4. Realizar las recomendaciones jurídicas de la procedencia de las suspensiones, adiciones, reducciones, variaciones de lo contratado.	Se solicitara cuando se requiera	En Ejecución
5.Velar por el cumplimiento de todas las obligaciones de la interventoría incluidas en el contrato establecido con la Alcaldía Distrital de Barrancabermeja y en especial en las que se encuentran asignadas en el Manual de Contratación e Interventoría de la ETC.	Se evidencia que la interventoría verifica diariamente el cumplimiento de las obligaciones durante la ejecución del contrato de operación.	En Ejecución
6. Las demás actividades que requieran apoyo legal para desarrollar con eficiencia y eficacia el control y vigilancia al contrato de operación del PAE, para dar cumplimiento de los Lineamientos Técnicos Administrativos del Programa de Alimentación Escolar — PAE,	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría, la supervisión realiza el respectivo seguimiento.	En Ejecución

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

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

Según el ANEXO DE CONDICIONES AL PROCESO CONTRACTUAL CM-017-22 CUYO OBJETO ES: INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE

ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER, CONTRATO 6297-2022, establece que el Programa debe

ser atendido de acuerdo a las indicaciones dadas por el supervisor e interventor del contrato así:

1. Cumplir todos y cada uno de los lineamientos, técnicos, financieros, jurídicos, administrativos, nutricionales y los demás 'referentes al PAE, señalados en el documento expedido por el Ministerio de Educación Nacional, mediante Resolución No. 0335 de 2021, "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE- Resolución 0335 de 2021.

2. Ejecutar el contrato, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones, aspectos, y lineamientos y obligaciones específicas, de carácter técnico, financiero, jurídico; administrativo, nutricional y los demás referentes al PAE.

3. La entrega del Programa de Alimentación Escolar-PAE se debe prestar bajo las modalidades de: COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA- RACIÓN PREPARADA EN SITIO, COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO), COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA -TARDE RACIÓN INDUSTRIALIZADA, en cada una de las sedes educativas

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

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

MINUTA PATRÓN RACIÓN INDUSTRIALIZADA:

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

Resolución 0335 de 2021

Para el caso de los menús ejecutados para el complemento ración industrializada se adjuntan los elaborados en las semanas de atención comprendidos entre el 1 al 30 de abril de 2023:

REPORTE DE CICLOS DE MENUS	
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BARRANCABERMEJA
MUNICIPIO:	BARRANCABERMEJA
OPERADOR:	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	180 a 200 c.c.	Leche saborizada UHT	Avena con leche UHT	Leche entera UHT	Avena con leche UHT	Leche saborizada UHT
DERIVADO DE CEREAL	25 a 90 g	PAN QUESO	GALLETA VAINILLA	BROWNIE	TORTA CINAMON-MANZANA	GALLETA COMBINADA
FRUTA	100 a 120 g			FRUTA DE COSECHA*	FRUTA DE COSECHA*	FRUTA DE COSECHA*
AZÚCARES Y DULCES	15 a 20 g	BODADILLO DE GUAYABA	GRANOLA			

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	180 a 200 c.c.	Avena con leche UHT	Leche saborizada UHT	Leche entera UHT	Bebida a base de yogurt UHT	Avena con leche UHT
DERIVADO DE CEREAL	25 a 90 g	GALLETA COCO	PAN DE MAIZ	MANTECADA	MUFFIN FRESA	PAN CHOCOLATE
FRUTA	100 a 120 g			FRUTA DE COSECHA*	FRUTA DE COSECHA*	FRUTA DE COSECHA*
AZÚCARES Y DULCES	15 a 20 g	PANELITA DE LECHE	BOCADILLO COMBINADO			

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	180 a 200 c.c.	Leche saborizada UHT	Avena con leche UHT	Leche saborizada UHT	Leche entera UHT	Leche saborizada UHT
DERIVADO DE CEREAL	25 a 90 g	PAN MANTEQUILLA	GALLETA CASERA	PONQUE AMARETTO	PAN CHOCOLATE	LENGUA
FRUTA	100 a 120 g			FRUTA DE COSECHA*	FRUTA DE COSECHA*	FRUTA DE COSECHA*
AZÚCARES Y DULCES	15 a 20 g	BOCADILLO COCO-GUAYABA	GRANOLA			

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	180 a 200 c.c.	Avena con leche UHT	Leche saborizada UHT	Bebida a base de yogurt UHT	Avena con leche UHT	Leche entera UHT
DERIVADO DE CEREAL	25 a 90 g	GALLETA CON GRAGEAS	PAN LECHE	TORTA ZANAHORIA	BROWNIE	PAN QUESO
FRUTA	100 a 120 g			FRUTA DE COSECHA*	FRUTA DE COSECHA*	FRUTA DE COSECHA*
AZÚCARES Y DULCES	15 a 20 g	PANELITA DE COCO-COCADA	BODADILLO DE MORA			

NOTA: *Se realiza entrega de la fruta que se encuentre disponible de acuerdo a la cosecha. La entrega de la fruta se realizará teniendo en cuenta que para el grupo escolar PREESCOLAR solo se podrá ofrecer una vez en todo el ciclo la fruta naranja; y para el resto de grupos escolares un maximo de 2 veces por ciclo.

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

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

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

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

Resolución 0335 de 2021

Para el caso de los menús ejecutados, se adjunta los menús del 1 al 30 de abril de 2023 de la modalidad complemento alimentario AM/PM:

REPORTE DE CICLOS DE MENUS						
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BARRANCABERMEJA					
MUNICIPIO:	BARRANCABERMEJA					
OPERADOR:						
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No					
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica					
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio					
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JMJT					
SEMANA No. 1						
COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA CON LECHE	200 a 220 ml	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	25 a 70 g			HUEVOS PERICOS	AREPA RELLENA DE POLLO EN CUADRITOS	SANDWICH DE CARNE DE RES EN CUADRITOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	30 a 150 g	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	FRITAS DULCES DE TRIGO	AREPA	INCLUIDO EN LA AREPA	INCLUIDO EN EL SANDWICH
FRUTA	80 a 135 g	MANGO	BANANO			
SEMANA No. 2						
COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA (LÁCTEOS)	200 a 220 ml	AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	JUGO DE MORA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	25 a 70 g			SANDWICH DE POLLO EN CUADRITOS	HUEVOS AL TOMATE	TIRITAS DE CERDO SOFREIDAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	30 a 150 g	AREPA ASADA	ROSQUETAS DE HARINA DE MAIZ	INCLUIDO EN EL SANDWICH	FRITA DE TRIGO CON AHUYAMA	PAPA FRANCESA
FRUTA	80 a 135 g	PAPAYA	MANDARINA			
SEMANA No. 3						
COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA (LÁCTEOS)	200 a 220 ml	AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE MORA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	25 a 70 g			SANDWICH DE HUEVO	POLLO EN CUADRITOS	AREPA RELLENA DE CARNE DE RES EN CUADRITOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	30 a 150 g	FRITA DE TRIGO CON	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	INCLUIDO EN EL SANDWICH	PAPA CON GUISO	INCLUIDO EN LA AREPA
FRUTA	80 a 135 g	BANANO	PIÑA			
SEMANA No. 4						
COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA (LÁCTEOS)	200 a 220 ml	COLADA DE MAICENA CON	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	25 a 70 g			SANDWICH DE CARNE DE EN CUADRITOS	POLLO GUISADO	HUEVOS PERICOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	30 a 150 g	ROSQUETAS DE HARINA DE	AREPA ASADA	INCLUIDO EN EL SANDWICH	PAPA FRANCESA	AREPA
FRUTA	80 a 135 g	NARANJA	PAPAYA			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS				ADRIANA MARCELA GALEANO RODRIGUEZ		
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 03961	

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

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús (porción servida)				
			Nivel preescolar	**Nivel primaria grados: 1ro, 2do y 3ro**	**Nivel primaria grados: 4to y 5to**	**Nivel secundaria**	**media y ciclo complementario**
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana (carne) 1 vez por semana (huevo) 2 veces por semana (leguminosas)	**30 g 50 g 15 g**	**35 g 50 g 24 g**	**40 g 50 g 50 g**	**50 g 75 g**	**50 g -60 g 120 g**
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	**55 g – 60 g**	**70 g – 85 g**	**90 g – 105 g**	**125 g – 135 g**	**140 g – 145 g**
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	**40 g – 62 g**	**50 g – 70 g**	**50 g – 95 g**	**65 g – 110 g**	**80 g – 140 g**
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Fruta y verduras	Todos los días **(verduras)**	**Mínimo 50 g**	**Mínimo 60 g**	**Mínimo 65 g**	**Mínimo 70 g**	**Mínimo 90 g**
Bebida	Grupo II. Fruta y verduras	Todos los días **(fruta)**	**200 cm^3**	**200 cm^3**	**200 cm^3**	**200 cm^3**	**200 cm^3**
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 10 g (si utiliza queso)	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 12 g (si utiliza queso)	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 35 g (si utiliza queso)	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 45 g (si utiliza queso)
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días					
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días					
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	**150 cm^3 - 180 cm^3**	**180 cm^3 - 200 cm^3**	**180 cm^3 - 200 cm^3**	**200 cm^3 - 220 cm^3**	**200 cm^3 - 220 cm^3**

Resolución 0335 de 2021

REPORTE DE CICLOS DE MENUS

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

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEICO	25 a 50 g	PECHUGA EN SALSA GUISADA	CARNE DE RES EN CUADROS GUISADA	POLLO A LA NARANJA	CARNE DE CERDO ASADA	HUEVO REVUELTO
LEGUMINOSA SECA	10 a 80 g		FRIJOLES			LENTEJAS SUDADAS
CEREAL	55 a 140 g	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	ESPAQUETIS GUISADOS	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO-DERIV ADO CEREAL	25 a 120 g	CASCOS DE PAPA	PATACON	PAPA ENCHAQUETADA	MADURO COCIDO	AREPA ASADA
VERDURA FRIA O CALIENTE	30 a 90 g	ENSALADA AGRIDULCE	ENSALADA LECHUGA-TOMATE ZANAHORIA	ENSALADA DE REMOLACHA	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA TRICOLOR
FRUTA	200 ml Jugo	JUGO DE PAPAYA EN AGUA	JUGO TROPICAL EN AGUA	JUGO DE GUAYABA EN AGUA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE
LACTEO	13 a 15 g	INCLUIDO EN LA PROTEINA			INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEICO	25 a 50 g	FILETE DE PESCADO A LA	CARNE DE CERDO FRITA	POLLO EN CUADROS	HUEVOS PERICOS	POLLO EN SALSA CRIOLLA
LEGUMINOSA SECA	10 a 80 g				GARBANZOS	ARVEJAS GUISADAS
CEREAL	55 a 140 g	ARROZ AL PIMENTON	PASTAS AL TOMATE	ARROZ CON HABICHUELA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO-DERIV ADO CEREAL	25 a 120 g	PAPA AL PEREJIL	TAJADAS DE MADURO	PAPA FRANCESA	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	MADURO ACARAMELADO
VERDURA FRIA O CALIENTE	30 a 90 g	VERDURAS SALTEADAS	ENSALADA DE REPOLLO-ZANAHORIA	ENSALADA EN RODAJAS TOMATE Y CEBOLLA	GUISO DE AHUYAMA	ENSALADA REPOLLO-CEBOLLA
FRUTA	200 ml Jugo	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON	LIMONADA CON PANELA	JUGO DE MANGO EN AGUA
LACTEO	13 a 15 g	INCLUIDO EN LA PROTEINA	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO		

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEICO	25 a 50 g	CARNE DE RES GUISADA	POLLO EN SALSA BECHAMEL	HUEVO CON CEBOLLA	SUDADO DE POLLO	CARNE DE CERDO EN
LEGUMINOSA SECA	10 a 80 g			LENTEJAS SUDADAS		ARVEJAS GUISADAS
CEREAL	55 a 140 g	PASTAS	ARROZ CON RIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO	ARROZ BLANCO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO-DERIV ADO CEREAL	25 a 120 g	MONEDAS DE PLATANO	PAPA EN PURE	MADURO COCIDO	PAPA ENCHAQUETADA	FRITA DE TRIGO
VERDURA FRIA O CALIENTE	30 a 90 g	ENSALADA LECHUGA - ZANAHORIA Y MANZANA	ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA AGRIDULCE	RODAJAS DE TOMATE CON
FRUTA	200 ml Jugo	JUGO TROPICAL EN AGUA	NARANJADA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON	JUGO DE PIÑA EN AGUA
LACTEO	13 a 15 g		INCLUIDO EN LA PROTEINA	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEICO	25 a 50 g	FILETE DE PESCADO A LA	POLLO EN CUBOS AL PEREJIL	CARNE DE CERDO A LA	HUEVO COCIDO	POLLO A LA JARDINERA
LEGUMINOSA SECA	10 a 80 g			LENTEJAS GUISADAS	GARBANZOS GUISADOS	
CEREAL	55 a 140 g	ARROZ CON ZANAHORIA	MACARRONES EN LECHE	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO-DERIV ADO CEREAL	25 a 120 g	YUCA COCIDA	PAPA CHORREADA	MADURO ACARAMELADO	AREPA	PAPA FRANCESA
VERDURA FRIA O CALIENTE	30 a 90 g	ENSALADA LECHUGA-CEBOLLA	ENSALADA REPOLLO-PEPINO TOMATE	ZANAHORIA RALLADA	ENSALADA EN RODAJAS Y CEBOLLA	GUISO DE HABICHUELA CON ZANAHORIA
FRUTA	200 ml Jugo	LIMONADA CON PANELA	JUGO DE MANGO EN AGUA	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA EN AGUA	JUGO DE TOMATE DE AGUA
LACTEO	13 a 15 g	INCLUIDO EN LA PROTEINA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL JUGO		

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

El día 23 de enero de 2023 se da inicio al contrato 6292-22 **PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER**, para la atención del programa de alimentación escolar durante la vigencia 2023, la secretaria de Educación Distrital realizó la entrega respectiva de la focalización de los beneficiarios al operador de acuerdo con la Resolución 0335 de 2.021.

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

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

El periodo reportado corresponde a lo determinado en la cláusula Octava forma de pago del contrato de interventoría, en el desarrollo de actividades durante el periodo comprendido entre el 1 de abril al 30 de abril de 2023 para un total de treinta (30) días calendario.

Las siguientes son las actividades, en el presente informe técnico se realiza una descripción de las actividades realizadas entre el 1 de abril al 30 de abril de 2023:

CUADRO No. 1	ACCIONES EJECUTADAS PERIODO DE EJECUCION DEL 1 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DE 2023
Acción 1:	Visitas a sedes educativas para verificar el cumplimiento de los lineamientos y del contrato 6292-22
Acción 2:	Visitas al centro de producción de alimento para la modalidad comida caliente transportada.
Acción 3.	Visitas administrativa y técnica a bodega.
Acción 4.	Revisión certificados y planillas de sedes educativas.
Acción 5.	Seguimiento a no conformidades sedes educativas, centro de producción de alimentos y bodega.
Acción 6.	Evaluación organoléptica de los menús que componente la ración industrializada.
Acción 7.	Reuniones con el equipo PAE, operador, rectores, coordinadores, padres de familia.
Acción 8.	Participación en la primera Mesa Publica del PAE del año 2023 en el Distrito de Barrancabermeja.
Acción 9.	Seguimiento a los resultados obtenidos en la toma de muestra microbiológicos y físico químicas en el marco de la ejecución del contrato No 6292-22.
Acción 10.	Revisión de los ciclos de menú.
Acción 11.	Revisión de los Intercambios de los productos que conforman las Ración Industrializada y Ración Preparada en sitio.

Adicionalmente dentro de las actividades desarrolladas correspondientes al período de las entregas del complemento alimentario del Programa de Alimentación Escolar del mes de Abril de 2023, se pueden evidenciar las siguientes actividades realizadas por la interventoría en el componente técnico:

3.1.2. Visitas a sedes educativas entregas (Período del 1 AL 30 ABRIL DE 2023)

Según el informe ejecutivo N° 4 presentado por la interventoría, especifica que el periodo reportado corresponde a lo determinado en la cláusula octava forma de pago del contrato de interventoría, en el desarrollo de actividades durante el periodo comprendido entre el 1 de abril al 30 de abril de 2023, para un total de treinta (30) días calendarios.

En el presente informe se realiza una descripción de las vistas realizadas en las Sedes Educativas por parte de la Interventoría en la entrega de la modalidad Ración Industrializada (RI), ración preparada en sitio (Complementos alimentarios JM/JT – Almuerzo), ración preparada en sitio tipo Almuerzo, Comida Caliente Transportada (Almuerzo), con un total de raciones adjudicadas de 31.297 durante el periodo comprendido entre el 1 AL 30 ABRIL de 2023 en todas las sedes de carácter público del distrito especial de Barrancabermeja.

Del mismo modo, teniendo en cuenta el COVID 19, se deben atender con todos los protocolos de bioseguridad exigidos durante las entregas (uso obligatorio de elementos de protección personal y elementos desinfectantes).

Durante las visitas realizas por el equipo de profesionales de la interventoría a las sedes educativas, se evaluaron los ítems descritos en el formato de visita PDAE-F-017, se tomaron evidencias fotográficas, finalizar cada semana de entregas se redactó los planes de mejora de acuerdo a las no conformidades evidenciadas durante las visitas a las sedes educativas.

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

Cuadro 2: Cronograma visita técnicas realizadas en el periodo comprendido entre el periodo 1 a l 30 de abril del 2023.

FECHA	INSTITUCIÓN	SEDE	MODALIDAD	AREA	ADJUDICADOS
10/04/2023	CAMILO TORRES RESTREPO	EDUARDO SANTOS	CAJM/JT RI	URBANO	274
10/04/2023	JHON F. KENNEDY	PRINCIPAL	CAAJU	URBANO	306
10/04/2023	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	JARDIN ANTONIA SANTOS	CAJM/JT RI	URBANO	331
10/04/2023	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANO	1627
10/04/2023	VEINTESIS DE MARZO	LOS ALCAZARES	CAJM/JT RI	URBANO	324
10/04/2023	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	LA INDEPENDENCIA	CAJM/JT RI	URBANO	335
10/04/2023	VEINTESIS DE MARZO	PRINCIPAL	CAJM/JT PS	URBANO	562
10/04/2023	VEINTESIS DE MARZO	LA ESPERANZA	CAJM/JT RI	URBANO	304
11/04/2023	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	EL CAMPESTRE	CAJM/JT RI	URBANO	347
11/04/2023	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	SAN JOSE DE PROVIVIENDA	CAJM/JT PS	URBANO	277
11/04/2023	EL CASTILLO	LAS NIEVES	CAJM/JT RI	URBANO	150
11/04/2023	BLANCA DURAN DE PADILLA	PRINCIPAL	CAAJU	RURAL	437
11/04/2023	EL CASTILLO	PALMAR	CAJM/JT RI	URBANO	186
11/04/2023	IEGO HERNANDEZ GALLEGO	LA PAZ	CAJM/JT RI	URBANO	291
12/04/2023	JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO	PRINCIPAL	CAAJU	URBANO	1376
12/04/2023	DIEGO HERNANDEZ GALLEGO	LA FLORESTA	CAJM/JT RI	URBANO	204
12/04/2023	INSTITUTO TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	GENEREAL CORDOBA	CAJM/JT PS	URBANO	153
12/04/2023	CAMILO TORRES RESTREPO	MANUELA BELTRAN	CAJM/JT RI	URBANO	266
12/04/2023	LOS LAURESLES	CAMPO 5	CAJM/JT RI	RURAL	31
13/04/2023	MESETA DE SAN RAFAEL	TENERIFE	CAJM/JT RI	RURAL	20
13/04/2023	MESETA DE SAN RAFAEL	EL POBLADO	CAJM/JT RI	RURAL	33
13/04/2023	MESETA DE SAN RAFAEL	CAMPO 25	CAJM/JT RI	RURAL	14
13/04/2023	MESETA DE SAN RAFAEL	CUATRO BOCAS	CAJM/JT RI	RURAL	27

lo tiene todo.
Barrancabermeja
GOBIERNO DISTRITAL

13/04/2023	MESETA DE SAN RAFAEL	OPONCITO	CAJM/JT RI	RURAL	34
13/04/2023	MESETA DE SAN RAFAEL	LA MARIA	CAJM/JT RI	RURAL	14
13/04/2023	MESETA DE SAN RAFAEL	OPONCITO- LA LEGIA	CAJM/JT RI	RURAL	14
14/04/2023	JOSE ANTONIO GALAN	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANO	749
14/04/2023	INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	SANTA ISABEL	CAJM/JT RI	URBANO	186
14/04/2023	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	LA LIBERTAD	CAJM/JT RI	URBANO	75
17/04/2023	DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANO	947
17/04/2023	CAMILO TORRES RESTREPO	JOSE PRUDENCIO PADILLA	CAJM/JT RI	URBANO	149
17/04/2023	AGROPECUARIO LA FORTUNA	ANTONIO JOSE RESTREPO	CAJM/JT RI	RURAL	29
17/04/2023	MESETA SAN RAFAEL	RANCHO J5	CAJM/JT RI	RURAL	17
17/04/2023	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	PRINCIPAL	CAAJU	URBANO	513
18/04/2023	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	GENERAL CORDOBA	CAJM/JT PS	URBANO	153
18/04/2023	JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO	PRINCIPAL	CAAJU	URBANO	1390
18/04/2023	REAL DE MARES	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANO	1099
19/04/2023	MESETA SAN RAFAEL	LOS PEROLES	CAJM/JT RI	RURAL	31
19/04/2023	MESETA SAN RAFAEL	LOS PALMITOS	CAJM/JT RI	RURAL	9
20/04/2023	MESETA SAN RAFAEL	RAFAEL FERNANDEZ	CAJM/JT RI	RURAL	29
20/04/2023	MESETA SAN RAFAEL	SAN LUIS	CAJM/JT RI	RURAL	14
20/04/2023	LOS LAURELES	CAMPO 38	CAJM/JT RI	RURAL	33
20/04/2023	INSTITUTO TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	EL CHICO	CAJM/JT PS	URBANO	105
20/04/2023	SAN MARCOS EL LLANITO	PENJAMO	CAJM/JT RI	RURAL	44
20/04/2023	MESETA SAN RAFAEL	SIBERIA	CAJM/JT RI	RURAL	38
21/04/2023	SAN RAFAEL DE CHUCURI	CIENAGA DEL OPON	CAJM/JT RI	RURAL	130
21/04/2023	SAN RAFAEL DE CHUCURI	PRINCIPAL	CAJM/JT PS	RURAL	219
21/04/2023	SAN RAFAEL DE CHUCURI	LA CANDELARIA	CAJM/JT RI	RURAL	33
21/04/2023	SAN RAFAEL DE CHUCURI	BOCAS COLORADAS	CAJM/JT RI	RURAL	12
21/04/2023	SAN RAFAEL DE CHUCURI	CONCEPCIÓN	CAJM/JT RI	RURAL	13

24/04/2023	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	PRINCIPAL	CAJM/JT PS	URBANO	556
24/04/2023	DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	CAMINOS DE SAN SILVESTRE	CAJM/JT PS	URBANO	356
24/04/2023	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	JORGE ELIECER GAITAN	CAJM/JT RI	URBANO	406
24/04/2023	JOSE PRUDENCIO PADILLA CASD	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANO	1062
24/04/2023	LOS LAURELES	LA FOREST	CAJM/JT RI	RURAL	110
24/04/2023	SAN RAFAEL DE CHUCURI	BERLIN ALTO	CAJM/JT RI	RURAL	28
25/04/2023	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	MARY VILLAMIZAR	CAJM/JT RI	URBANO	385
25/04/2023	LOS LAURELES	PRINCIPAL	CAJM/JT PS	RURAL	317
25/04/2023	BLANCA DURAN DE PADILLA	OFICIAL EL CENTRO	CAJM/JT RI	RURAL	692
25/04/2023	LOS LAURELES	CAMPO 45	CAJM/JT RI	RURAL	28
25/04/2023	AGROPECUARIO LA FORTUNA	NUEVA BELGICA	CAJM/JT RI	RURAL	31
27/04/2023	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	LA INDEPENDENCIA	CAJM/JT RI	URBANO	344
27/04/2023	PUEBLO REGAO	QUEMADERO	CAJM/JT PS	RURAL	92
27/04/2023	EL CASTILLO	CINCUENTENARIO	CAJM/JT PS	URBANO	147
27/04/2023	EL CASTILLO	LAS NIEVES	CAJM/JT RI	URBANO	137
28/04/2023	INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	LARA PARADA	CAJM/JT PS	URBANO	96
28/04/2023	MESETA SAN RAFAEL	PRINCIPAL	CAJM/JT PS	RURAL	57
28/04/2023	LOS LAURELES	CAMPO 6	CAJM/JT RI	RURAL	62

Cuadro 3: Total de visitas realizadas por el equipo técnico de la interventoría en el mes de abril según su área.

TOTAL DE SEDES EDUCATIVAS VISITADAS MES ABRIL	
URBANAS	36
RURALES	32
TOTAL	**68**

3.1.3.Descripción generalizada visitas a sedes educativas.

Durante las respectivas visitas realizadas en el período comprendido entre el 1 de abril al 30 de abril de 2.023 se identifican los aspectos revisados.

3.1.3.1. Instalaciones físicas y sanitarias.

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

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

Figura 1. Evidencias fotográficas de instalaciones físicas y sanitarias.



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

- ✓ Durante la visita se evidencia que el comedor escolar no cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.
- I.E Jhon F. Kennedy – Principal

- ✓ Durante las visitas se evidenció que la edificación, las instalaciones (área de almacenamiento) están en mal estado.
- I.E Los Laureles – Campo 38
- I.E San Rafael de Chucurí – Concepción

- ✓ Durante las visitas se evidenció que los techos están en mal estado, presentando presencia de condensación y moho.
- I.E Veintiséis de Marzo – Los Alcázares
- I.E Jhon F. Kennedy – Principal
- I.E Meseta de San Rafael – Cuatro Bocas, Peroles, La Siberia
- I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal
- I.E Camilo Torres Restrepo- Jose Prudencio Padilla
- I.E San Rafael de Chucurí – Principal
- I.E El Castillo – Cincuentenario

- ✓ Durante la visita técnica se evidencia que el área de distribución y almacenamiento de las raciones se encontraba sucio y desordenado.
- I.E Meseta San Rafael - Puerta Oponcito, San Luis

- ✓ Durante las visitas técnicas no se evidencia taque de almacenamiento de agua para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación
- I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal
- I.E San Rafael de Chucurí – Principal

- ✓ Durante las visitas técnicas se evidencia que el área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar no cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.
- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- La Independencia
- I.E Meseta de San Rafael – Puerta Oponcito, Peroles.
- I.E San Rafael de Chucurí - Concepción.

- ✓ Durante las visitas técnicas se evidencia que los espacios físicos exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, no se encuentran adecuadamente ubicados, protegidos y en adecuado estado de mantenimiento.
- I.E Jhon F. Kennedy – Principal
- I.E Meseta San Rafael - Oponcito La Legia, Campo 25, Puerta Oponcito, San Luis.
- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- Principal
- I.E San Rafael de Chucurí – La Candelaria, Ciénaga del Opón, Concepción.

- ✓ Durante las visitas técnicas se evidenciaron que las lámparas o iluminación no se encuentran protegidas, funcionando y se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.
- I.E Instituto Tecnico Superior Industrial – El Chicó
- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Principal
- ✓ Durante las visitas técnicas se evidenció que los sifones y drenajes, se encuentran en mal estado.
- I.E Agropecuario La Fortuna- Antonio José Restrepo
- I.E San Rafael de Chucurí – Principal
- I.E Los Laureles – Principal

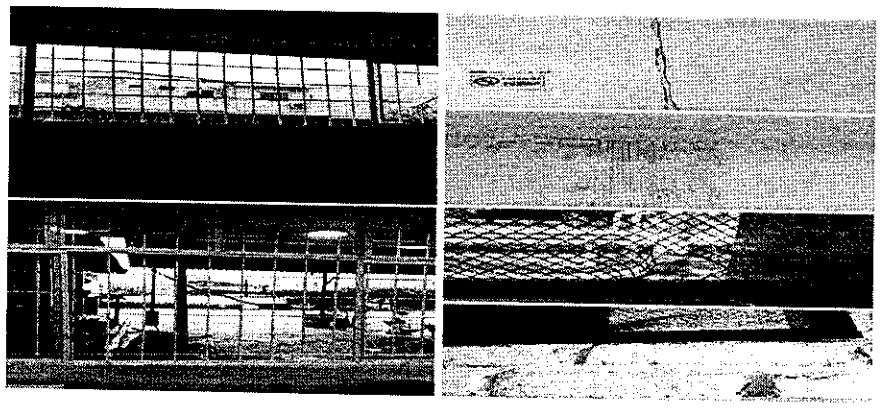
- ✓ Durante las visitas técnicas se evidencia que las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior no están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Asimismo, se evidenciaron ventanas con presencia de suciedad.
- I.E Técnico Superior Industrial- Jardin Antonia Santos, General Cordoba
- I.E Jhon F. Kennedy - Principal
- I.E Meseta San Rafael – Puerta Oponcito, Palmitos
- I.E Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo
- I.E Los Laureles – Campo 38, La Forest, Principal, Campo 6
- I.E San Rafael de Chucurí – Principal
- I.E Diego Hernandez De Gallego- Caminos De San Silvestre
- I.E Pueblo Regao-Quemadero
- I.E El Castillo – Cincuentenario
- I.E Instituto Técnico Superior De Comercio - Lara Parada

- ✓ Durante la visita se evidencia piso de área de almacenamiento con presencia de suciedad y polvo.
  - I.E Meseta San Rafael- Oponcito La Legía.

- ✓ Durante las visitas técnicas no se evidenció dotación completa de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras).
  - I.E Instituto Tecnico Superior Industrial- Principal, Jardin Antonia Santos.
  - I.E Veintiséis De Marzo – Los Alcázares
  - I.E Jhon F Kennedy- Principal
  - I.E El Castillo- El Palmar
  - I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio -El Campestre
  - I.E Megacolegio- Juan Francisco Sarasti Jaramillo
  - I.E Camilo Torres Restrepo- Manuela Beltrán
  - I.E Meseta De San Rafael- Cuatro bocas, Rafael Fernandez, La Siberia
  - I.E José Antonio Galán - Principal
  - I.E Instituto Técnico Superior De Comercio- La Libertad, Santa Isabel.
  - I.E Agropecuario La Fortuna- Antonio José Restrepo
  - I.E San Rafael de Chucurí – Principal, Bocas Coloradas

- ✓ Durante las visitas no se evidenciaron letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.
  - I.E Meseta de San Rafael – Cuatro Bocas, Oponcito La Legia, Puerta Oponcito, San Luis.
  - I.E San Rafael de Chucurí – La Candelaria, Bocas Coloradas, Concepción, Ciénaga del Opon.

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

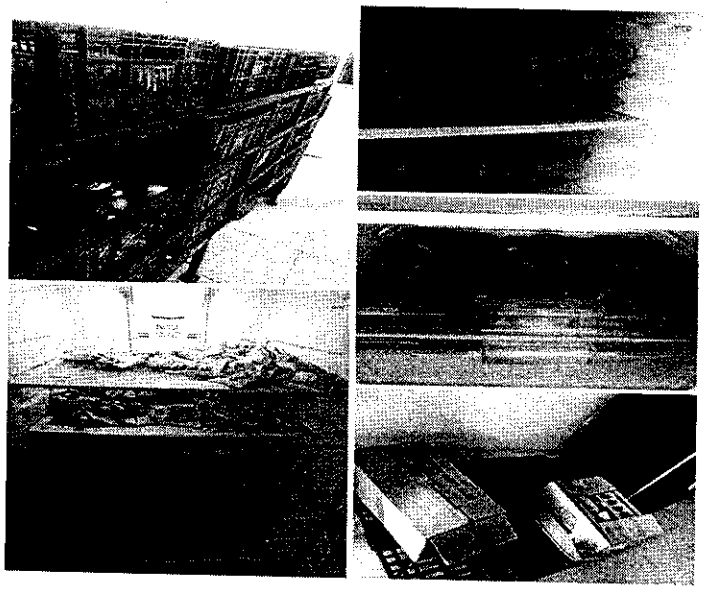


3.1.3.2. Almacenamiento materias primas e insumos y producto terminado.

Durante las visitas realizadas por el equipo técnico de interventoría, se evidencia que el almacenamiento de materias primas y/o productos terminados para las modalidades de atención ración industrializada y preparado en sitio se realiza ordenadamente, sobre estibas, estantes, recipientes u otra formas de almacenamiento en materiales sanitarios, los cuales se encuentra en buen estado, limpios y se realiza de manera organizada con el fin de permitir que se realicen los procesos de inspección, limpieza, desinfección y si es el caso fumigación.

Asimismo, se evidencian que las materias primas y/o productos terminados se encuentran dentro de su vida útil, con fechas de vencimiento vigente, no presentan no presentan ningún tipo de contaminación o deterioro, el empaque y rotulado cumple con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 5109/2005).
Por otra parte, se evidencia que, para los productos refrigerados y congelados, se almacenan en los rangos de temperaturas adecuados (-2°C a 4°C refrigerados y -18 °C para alimentos congelados) y se cuenta con controles y registros de temperatura.

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



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

- ✓ Durante las visitas técnicas se evidencia que se implementó un inadecuado procedimiento de limpieza y desinfección en canastillas, estibas y equipos de refrigeración observando polvo y suciedad. Por otra parte, se evidenció que, en algunas sedes no se cuenta con recipientes con tapa para el almacenaje del panificado. Asimismo, se evidenciaron proteínas y pulpas de fruta almacenadas en el mismo congelador, generando posible contaminación cruzada de los alimentos. Las sedes educativas donde se presentó estas no conformidades se relacionan a continuación:

- I.E Instituto Técnico Superior Industrial- Principal
- I.E Los Laureles- Campo 5
- I.E Meseta de San Rafael- Campo 25, La Legia, Puerta Oponcito, San Luis, La Siberia
- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- Principal
- I.E San Rafael de Chucurí- La Candelaria, Bocas Coloradas
- I.E Pueblo Regao- Quemadero
- I.E El Castillo – Cincuentenario

- ✓ Durante las visitas técnicas realizadas se evidenció que un panificado no tenía la fecha de vencimiento ni lote visible en su empaque. Asimismo, se evidenciaron huevos con presencia de contaminación (moho) y no se evidenció la etiqueta de información (lote y fecha de vencimiento).
- I.E Instituto Técnico Superior Industrial- Principal
- I.E San Rafael De Chucuri- Principal

- ✓ No se evidencia con registros de entradas y salidas- Kardex y rotación de productos - PEPS de los alimentos almacenados en la sede educativa actualizados, en las siguientes sedes educativas:

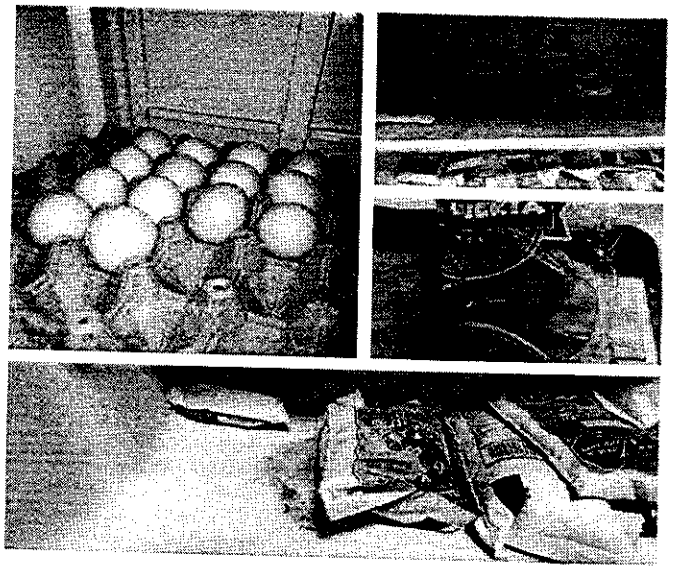
- I.E Veintiséis de Marzo - La Esperanza, Los Alcázares, Principal
- I.E Camilo Torres Restrepo- Eduardo Santos, Manuela Beltrán, José Prudencio Padilla,
- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – La Independencia, Principal
- I.E Técnico Superior Industrial- Jardín Antonia Santos, San José De Provivienda, General Córdoba, El Chicó, Mary Villlamizar
- I.E Blanca Duran De Padilla – Principal
- I.E El Castillo- Palmar, Cincuentenario, Las Nieves
- I.E Laureles – Campo 5, Campo 38, La Forest, Campo 45, Principal, Campo 6
- I.E Juan Francisco Sarasti Jaramillo – Megacolegio

- I.E Meseta de San Rafael – Cuatro Bocas, Oponcito La Legia, El Poblado, Tenerife, La Maria, Campo 25, Puerta Oponcito, Rancho J5, Palmitos, Peroles, Rafael Fernandez, San Luis, La Siberia
- I.E Instituto Tecnico Superior De Comercio- La Libertad, Lara Parada
- I.E Diego Hernandez De Gallego- Principal, Caminos de San Silvestre
- I.E Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo, Nueva Bélgica
- I.E Real De Mares – Principal
- I.E San Marcos El Llanito- Pénjamo
- I.E San Rafael de Chucurí – La Candelaria, Principal, Concepción, Ciénaga del Opon, Bocas Coloradas, Berlín Alto
- I.E Jose Prudencio Padilla CASD- Principal, Oficial El Centro
- I.E Pueblo Regao- Quemadero

✓ Durante las visitas técnicas se evidenció que la no conformidad más concurrente es que no se está llevando un control del almacenamiento de los alimentos refrigerados (entre -2°C a 4°C) y/o congelados (-18°C) mediante los registros de temperatura. Cabe señalar, que el equipo interventor únicamente solicita dicho registro cuando observa que se están almacenando alimentos dentro de los equipos de refrigeración y/o congelación.

- I.E Veintiséis de Marzo- La Esperanza, Los Alcázares
- I.E Camilo Torres Restrepo- Eduardo Santos, Manuela Beltran, Jose Prudencio Padilla
- I.E Jhon F. Kennedy – Principal
- I.E Blanca Duran De Padilla- Principal
- I.E Técnico Superior Industrial – San José de Provivienda
- I.E El Castillo- El Palmar, Las Nieves, Cincuentenario
- I.E Los Laureles – Campo 5, Campo 45, Campo 6
- I.E Juan Francisco Sarasti - Megacolegio
- I.E Meseta de San Rafael – Cuatro Bocas, Oponcito La Legia, El Poblado, Tenerife, La María, Puerta Oponcito, Campo 25, Rancho J5, Peroles, Rafael Fernandez, San Luis, La Siberia, Principal
- I.E Técnico Superior de Comercio - Santa Isabel
- I.E Jose Antonio Galán – Principal
- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- Principal
- I.E Agropecuario La Fortuna- Antonio José Restrepo, Nueva Bélgica
- I.E Real de Mares- Principal
- I.E San Marcos El Llanito -Penjamo
- I.E San Rafael de Chucurí – Candelaria, Principal, Bocas Coloradas
- I.E Pueblo Regao - Quemadero

Figura 4. No conformidades de almacenamiento de materias primas e insumos y producto terminado en sedes educativas.



3.1.3.3. Condiciones de preparación.

Se evidencia que las hortalizas y frutas se la van y desinfectan con sustancias autorizadas y de acuerdo a los establecido en el plan de saneamiento del operador.

Para preparado en sitio los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. El personal manipulador realiza adecuado procedimiento de limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso.

En el transcurso de la preparación se realiza control y registro de temperatura, posteriormente acorde con la normatividad, los alimentos listos para ser servidos se entregan a temperatura de refrigeración (4° +/- 2°C) y/o igual o superior a 60°C para los alimentos que han sido cocidos y para el servido se utilizan utensilios como pinza, cucharas medidoras, etc. Según el alimento y se evita el contacto de los alimentos con las manos.

Figura 5. Condiciones de preparación sedes educativas



- ✓ No se evidencia registro y control de temperatura durante la preparación de los alimentos en las siguientes sedes educativas:

  - I.E. Blanca Duran De Padilla – Principal.
  - I.E. Meseta San Rafael – Cuatro Bocas.
  - I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio - Principal.
  - I.E. San Rafael De Chucurí – Principal.

- ✓ Durante la verificación no se evidencia control y registro de temperatura, posteriormente los alimentos listos para ser servidos no se entregan a temperatura de refrigeración (4° +/- 2°C) y/o igual o superior a 60°C para los alimentos que han sido cocidos en las siguientes sedes educativas:

  - I.E. Veintiséis De Marzo – Principal.
  - I.E. Jhon F Kennedy – Principal.
  - I.E. Blanca Duran De Padilla – Principal.
  - I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Principal.
  - I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – El Chicó.
  - I.E. San Rafael De Chucurí - Principal.
  - I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio - Principal
  - I.E. Laureles – Principal.
  - I.E. El Castillo – Cincuentenario.
  - I.E. Instituto Técnico Superior De Comercio - Lara Parada.

Figura 6. No conformidades en las Condiciones de preparación en sedes educativas



3.1.3.5. Cumplimiento de menús – gramajes.

Durante las visitas realizadas a las instituciones educativas, se ha podido constatar el cumplimiento de los ciclos de menú aprobados por la ETC público y la correcta ejecución de las minutas programadas, incluyendo el cumplimiento de los gramajes según los grados atendidos y siguiendo los lineamientos establecidos en la Resolución 0335 de 2021 para las diferentes modalidades de alimentación ofrecida a los beneficiarios, como la ración industrializada, la ración preparada en sitio, el complemento alimentario am, pm y el complemento alimentario tipo almuerzo jornada única. Además, se ha observado que las sedes que ofrecen servicio de preparación en sitio cuentan con utensilios estandarizados para el servido de alimentos.

Por otro lado, se realiza una evaluación organoléptica para verificar la aceptación de los beneficiarios respecto al menú entregado. En el caso específico de la ración industrializada, esta evaluación se basa en la percepción de los estudiantes frente al alimento consumido.

Es importante destacar que el ciclo de menú aprobado por la ETC está publicado en el establecimiento educativo y, en caso de enfoque diferencial, debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica correspondiente.

SEMANA 2

Para esta semana se entrega menú de contingencia aprobado por la entidad y el día 13 de abril se hizo recorrido por las sedes de difícil acceso en Meseta San Rafael evidenciando únicamente entrega en modalidad de ración industrializada.

10 - ABRIL:

- **R.I. – Menú # 1:** Leche sabor a vainilla, galletas rizadas y concentrado de fruta (I.E. Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos, I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – Principal – Jardín Antonia Santos, I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – La Independencia, I.E. Veintiséis de Marzo – Los Alcázares – La Esperanza).
- **RPS ALMUERZO – Menú # 11:** Cerdo guisado, pastas, monedas de plátano, ensalada de lechuga, pepino, zanahoria y jugo tropical (I.E. Jhon F. Kennedy – Principal). Se realiza intercambio de carne de res por carne de cerdo aprobado por la ETC.

- **RPS CAJM/JT – Menú #11:** Agua de panela, frita de harina y naranja (I.E. Veintiséis de Marzo – Principal). Se evidencia intercambio de la fruta banano por Naranja con soporte de autorización para el cambio.

11 - ABRIL:

- **R.I. – Menú # 2:** Leche entera, galleta grageas y concentrado de fruta (I.E. José Prudencio Padilla – Central Integrada, I.E. José Antonio Galán – Principal), se entrega granola por concentrado de fruta (I.E. El Castillo – Las Nieves – El Palmar).

- **RPS ALMUERZO – Menú # 12:** Pollo en salsa bechamel, arroz con fideos, papa en puré, ensalada de remolacha y naranjada (I.E. Blanca Durán de Padilla - Principal).

- **RPS CAJM/JT – Menú #12:** Avena con leche, deditos de harina de maíz y piña (I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – San José de Provivienda).

12 - ABRIL:

- **R.I. – Menú #3:** Bebida de yogurt, galleta combinada, concentrado de fruta (I.E. Diego Hernández de Gallego – La Floresta, I.E. Camilo Torres Restrepo – Manuela Beltrán, I.E. Los Laureles – Campo 5).

- **RPS ALMUERZO – Menú # 13:** Huevo con cebolla, lentejas sudadas, arroz blanco, maduro, pico de gallo y jugo de mango con leche (I.E. Juan Francisco Sarasti Jaramillo – Principal).

- **RPS CAJM/JT – Menú # 13:** Jugo de guayaba y sándwich de huevo (I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – General Córdoba).

13 - ABRIL:

- **R.I. – Menú # 15:** Avena, galleta coco y bocadillo (I.E. Meseta San Rafael – Tenerife – Campo 25 – El Poblado – Cuatro Bocas – La María – Oponcito La Lejía).

14 - ABRIL:

- **R.I. – Menú # 15:** Leche entera, galleta casera y fruta de cosecha (manzana) (I.E. Instituto Técnico Superior de Comercio – Santa Isabel – La Libertad, I.E. José Antonio Galán – Principal).

SEMANA 3

Se evidencia el inicio de prueba piloto de una modalidad adaptada de R.I., llamada CCT MIX en la I.E. Camilo Torres Restrepo sede principal. Asimismo, se presenta intercambio autorizado teniendo en cuenta el paro programado para los días 18 y 19 de abril, donde se realiza arrastre de fruta para el menú 16 de naranja por papaya, dejando la naranja para el menú 17. Lo anterior, teniendo en cuenta los procesos de maduración de la fruta y la durabilidad de estas, así mismo se realizar arrastre del panificado del menú 17 al menú 16 en R.I., dejando en el menú 16 el pan de leche y en el menú 17 la galleta con grageas, en consideración de la durabilidad del panificado

17 - ABRIL:

- **R.I. – Menú # 16:** Avena canela, pan leche y panelita de coco (I.E. Diego Hernández de Gallego – Principal, I.E. Camilo Torres Restrepo – José Prudencio Padilla, I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo, I.E. Meseta San Rafael – Rancho J5).

- **RPS ALMUERZO – Menú # 16:** Pescado a la crema, arroz con zanahoria, yuca cocida, ensalada de lechuga, tomate, cebolla y limonada panela (I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio - Principal).

- **CCT MIX – Menú # 17:** Leche saborizada UHT y emparedado de pollo (I.E. Camilo Torres Restrepo - Principal).

18 - ABRIL:

- **R.I. – Menú # 17:** Leche saborizada, galletas grageas y bocadillo de mora (I.E. Real de Mares - Principal).

- **RPS ALMUERZO – Menú # 17:** Pollo al perejil, macarrón, papa chorreada, ensalada de tomate, pepino, repollo y jugo de mango en agua (I.E. Juan Francisco Sarasti Jaramillo - Principal).

- **RPS CAJM/JT – Menú # 17:** Chocolate, arepa asada y papaya (I.E. Técnico Superior Industrial – General Córdoba).

19 - ABRIL:

- **R.I. – Menú # 18:** Yogurt, torta zanahoria y pera (I.E. Meseta San Rafael –Peroles).

20 - ABRIL:

- **R.I. – Menú # 19:** Avena, brownie y manzana (I.E. Meseta San Rafael – Rafael Fernández – San Luis, I.E. Los Laureles – Campo 38).

21 - ABRIL:

- **R.I. – Menú # 20:** Leche entera, pan de queso y manzana (I.E. San Rafael de Chucurí – Ciénaga del Opón).

SEMANA 4

Se presentaron intercambios debido a cese de actividades en algunas instituciones educativas, presentándose minutas diferentes aprobadas para sedes que se acogieron al paro, sedes en las que se realiza despacho de todos los productos semanalmente y sedes en que se realiza despacho diariamente.

24 - ABRIL:

- **R.I. – Menú # 1:** Leche saborizada, galleta grageas y bocadillo guayaba (I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio - Jorge Eliecer Gaitán, I.E. José Prudencio Padilla CASD – Principal, I.E. Los Laureles – La Forest) se entrega pan de queso en (I.E. San Rafael De Chucurí – Berlín Alto) por ser sede que no se acogió al paro.

- **RPS CAJM/JT – Menú # 19:** Jugo de mango con leche, pollo guisado y papa francesa (I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Principal). Avena, deditos de maíz y mango (I.E. Diego Hernández De Gallego - Caminos De San Silvestre)

25 - ABRIL:

- **R.I – Menú # 2:** Yogurt, torta zanahoria y granola (I.E. Técnico Superior Industrial – Mary Villamizar). Yogurt, pan con queso y granola (I.E. Blanca Durán de Padilla – Oficial El Centro). Avena canela, galleta vainilla y granola I.E. Los Laureles – Campo 45, I.E. Agropecuario La Fortuna – Nueva Bélgica).

- **RPS CAJM/JT – Menú # 2:** Chocolate, frita de trigo y papaya (I.E. Los Laureles - Principal). Se efectúa intercambio aprobado de la fruta banano por la fruta papaya, debido a la dificultad en el manejo y manipulación del producto teniendo en cuenta las condiciones climáticas del municipio, según se justifica en soporte enviado por el proveedor al operador.

27 - ABRIL:

- **R.I: Menú # 4:** Leche saborizada, pan con queso y manzana (I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – La Independencia). Avena, pan queso y manzana (I.E. El Castillo – Las Nieves).

- **RPS CAJM/JT – Menú # 20:** Agua panela, huevos pericos y arepa asada (I.E. Pueblo Regao - Quemadero), menú de arrastre aprobado por la entidad Teniendo en cuenta la no prestación del servicio de los días de paro programado y no clases durante la semana de ejecución del 17 al 21 abril. Jugo de guayaba en leche y arepa rellena de pollo en cuadritos (I.E. El Castillo - Cincuentenario).

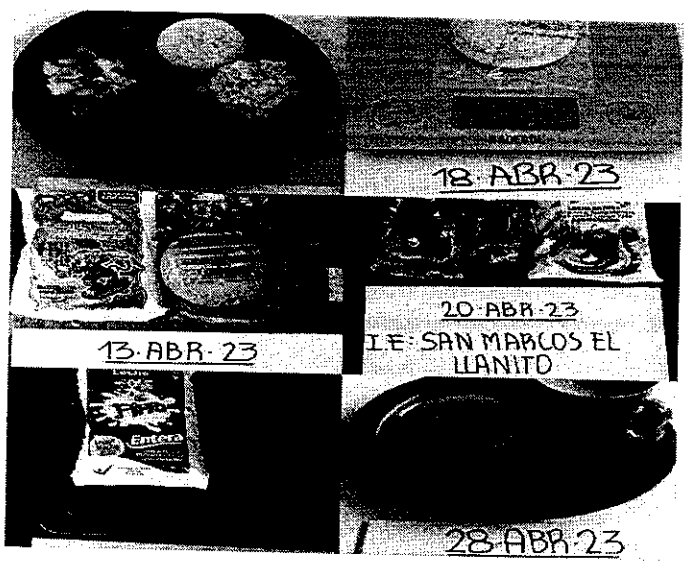
- **RPS CAJM/JT – Menú # 4:** Jugo de guayaba en leche y arepa rellena de pollo (I.E. El Castillo - Cincuentenario).

28 - ABRIL:

- **R.I: Menú # 5:** Leche saborizada, galleta combinada y manzana (I.E. Los Laureles – Campo 6).

- **RPS CAJM/JT – Menú # 5:** Agua de panela y sándwich de carne de cerdo (I.E. Instituto Técnico Superior De Comercio – Lara Parada, I.E. Meseta San Rafael - Principal) Con intercambio aprobado de la carne de res por carne de cerdo.

Figura 7. Evidencia fotográfica de los menús y gramajes.



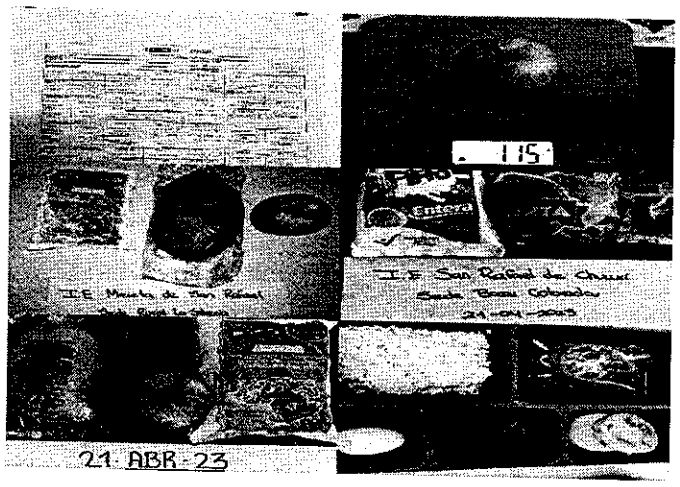
A continuación, se detallan los hallazgos informados durante las inspecciones en campo:

- ✔ En el establecimiento educativo no se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC (I.E. Meseta San Rafael – Cuatro Bocas – Oponcito La Lejía – Campo 25 - Puerta Oponcito – San Luis, I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo, I.E. San Rafael de Chucurí – La Candelaria – Concepción – Bocas Coloradas – Ciénaga del Opón).

- ✓ Durante las visitas realizadas por el equipo técnico de la interventoría se evidencian intercambios no autorizados previamente por la autoridad competente del menú a entregar (I.E. Meseta San Rafael – La Siberia, I.E. San Rafael de Chucurí – La Candelaria – Bocas Coloradas, I.E. San Marcos El Llanito - Pénjamo).

- ✓ No se evidencia cumplimiento de los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados (I.E. José Antonio Galán – Principal, I.E. Meseta San Rafael – Palmitos - Rafael Fernández - La Siberia, I.E. Agropecuario La Fortuna - Nueva Bélgica, I.E. El Castillo – Las Nieves).

Figura 8. *Evidencia fotográfica de no conformidades de los menús y gramajes.*



3.1.3.6. Personal manipulador de alimentos

Durante la revisión del cumplimiento de los requisitos sanitarios aplicados al personal manipulador de alimentos, se constató que cumplen con la normatividad establecida en la Resolución 2674 de 2013 Cap. III. El personal manipulador cuenta con su respectiva dotación completa, en buen estado, de color blanco, limpia y acorde a las especificaciones de la normatividad legal vigente para la modalidad de ración industrializada. Asimismo, se observó que la presentación personal de los manipuladores es adecuada y cumple con los estándares de higiene requeridos.

Además, se verificó que el personal manipulador encargado de la entrega de las raciones alimentarias cuenta con certificación médica vigente con concepto apto para manipular alimentos, acreditación en formación de educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, y registro de asistencia a capacitaciones efectuadas por el operador. Todo esto no mayor a un año.

Por último, se constató que la cantidad de manipuladores de alimentos encontrados en las sedes educativas es suficiente para cumplir con las condiciones de calidad del servicio e inocuidad, la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y demás actividades propias de la atención, según lo establecido en la resolución 335 anexo técnico de calidad e inocuidad expedida el 23 de diciembre de 2021 numeral 5.1.2.1.

Figura 9. Evidencia fotográfica de los manipuladores de alimentos.



Se describen a continuación, las no conformidades identificadas por el equipo técnico de interventoría con relación al personal manipulador:

- ✓ Durante las visitas técnicas se constata que el personal manipulador incumple con los requisitos de dotación establecidos por la normatividad vigente y/o con los elementos de protección necesarios para la manipulación de raciones industrializadas, en las siguientes sedes educativas:
  - I.E. Ciudadela Educativa de Magdalena Medio – Principal.
  - I.E. Meseta San Rafael – Oponcito La Legía – Puerta Oponcito – Peroles – San Luis.
  - I.E. Blanca Durán de Padilla – Principal.
  - I.E. San Rafael de Chucurí – La Candelaria.

- ✓ Se evidencia que la presentación personal de los manipuladores no es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio:
  - I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
  - I.E. Meseta San Rafael – Oponcito La Legía – Campo 25 – Puerta Oponcito – Peroles – San Luis.
  - I.E. Ciudadela Educativa de Magdalena Medio – Principal.
  - I.E. Los Laureles – Campo 5.
  - I.E. Blanca Durán de Padilla – Principal.
- ✓ Durante las inspecciones se evidencia que el personal manipulador no posee certificación médica que demuestre que se encuentra apto para la manipulación de alimentos y que no ha transcurrido un período mayor a un año desde su última emisión.
  - I.E. Ciudadela Educativa de Magdalena Medio – La Independencia – El Campestre – Principal.
  - I.E. Jhon F. Kennedy – Principal.
  - I.E. Blanca Durán de Padilla – Principal.
  - I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo.
  - I.E. San Rafael de Chucurí – Ciénaga del Opón.

- ✓ No se evidencia que el personal manipulador cuente con acreditación de formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación:
  - I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – La Independencia – El Campestre – Principal – Jorge Eliécer Gaitán.
  - I.E. Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos – José Prudencio Padilla.

- I.E. Jhon F. Kennedy – Principal.
- I.E. Blanca Durán de Padilla – Principal.

✓ Se evidencia el ingreso de personal ajeno al comedor escolar sin la debida dotación (tapabocas, cofia y bata):
- I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – La Independencia

Figura 10. Evidencia fotográfica de no conformidades del personal manipulador.



3.1.3.7. Condiciones de saneamiento.

Durante la verificación en las sedes educativas al cumplimiento de la normativa vigente por el equipo técnico de interventoría para las condiciones de saneamiento, establecida en la resolución 2674 de 2013 capítulo VI artículo 26, se evidenció el programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos y registros de las actividades ejecutadas. Del mismo modo, se evidenciaron productos de limpieza con sus respectivas fichas técnicas, concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación. Cabe resaltar, que en ninguna sede educativa se evidenció la ficha técnica de la crema lavaloza y el gel antibacterial. Se verifica que las materias primas crudas tales como carnes, frutas, verduras y hortalizas se lavan y desinfectan antes de su preparación o consumo, de igual manera, se verificó que los productos de aseo son almacenados en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

Mediante las visitas realizadas por el equipo técnico de interventoría en las sedes educativas en áreas urbana y rural, se pudo evidenciar que el abastecimiento de agua en su mayoría es recibido del acueducto municipal y que el uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garantizan su inocuidad. Del mismo modo, se garantiza la limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua evidenciados en las sedes, igualmente, existe un programa de limpieza y desinfección de tanques implementado con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades ejecutadas. No obstante, en algunas instituciones educativas no se evidenció el registro de verificación de pH y cloro.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Se evidenció que en las sedes educativas se encuentra implementado el programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos y registros de las actividades, asimismo, se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje, aplicando la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. No obstante, en algunas sedes educativas, aún no se cumple con el código de colores establecido en la resolución 2184 de 2019.

CONTROL DE PLAGAS (ARTÓPODOS, ROEDORES, AVES)

Mediante la inspección en las instituciones educativas, se verificó que se encuentran libres de presencia y daños causados por plagas, asimismo, se evidencia el programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos, llevando registro de las actividades realizadas establecido en el anexo técnico de calidad capítulo 5.1.1.3. Sin embargo, se evidencia que algunas sedes educativas presentan problemas de plagas en sus instalaciones físicas.

Figura 11. Evidencia fotográfica de condiciones de saneamiento.



A continuación, se relacionan las no conformidades evidenciadas por el equipo técnico de interventoría en las inspecciones en campo ejecutadas:

- ✓ No se evidencia programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.
  - I.E El Castillo- Palmar
  - I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – El Campestre, Principal, Jorge Eliecer Gaitán
  - I.E Meseta De San Rafael- Cuatro Bocas, Oponcito La Legia, La Maria, Campo 25, Puerta Oponcito, Rafael Fernandez, San Luis, La Siberia
  - I.E Real De Mares- Principal
  - I.E San Rafael De Chucurí- Candelaria, Concepción, Ciénaga Del Opón, Bocas Coloradas
  - I.E Agropecuario La Fortuna- Nueva Bélgica
  - I.E Los Laureles- Campo

- ✓ No se evidencian las fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).
  - I.E Técnico Superior Industrial- Jardín Antonia Santos, San José De Provivienda, General Córdoba, El Chicó
  - I.E Jhon F. Kennedy – Principal
  - I.E Blanca Duran De Padilla- Principal
  - I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- El Campestre, Jorge Eliecer Gaitán
  - I.E Juan Francisco Sarasti Jaramillo- Megacolegio
  - I.E Meseta De San Rafael- Cuatro Bocas, Oponcito La Legia, Tenerife, La María, Puerta Oponcito, La Siberia, Principal
  - I.E Jose Antonio Galán – Principal
  - I.E San Rafael De Chucuri- Candelaria, Principal, Concepción, Ciénaga Del Opón, Bocas Coloradas
  - I.E Diego Hernandez De Gallego- Caminos De San Silvestre
  - I.E El Castillo – Cincuentenario
  - I.E Laureles- Campo 6
  - I.E Instituto Tecnico Superior De Comercio- Lara Parada
- ✓ Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas no se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.
  - I.E Meseta San Rafael- Puerta Oponcito, Peroles, San Luis, La Siberia
  - I.E San Rafael De Chucurí- Candelaria, Ciénega Del Opón, Bocas Coloradas
- ✓ Los productos de aseo no se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y no se encuentran debidamente rotulados y organizados.
  - I.E Jhon F Kennedy- Principal
  - Meseta De San Rafael- Cuatro Bocas, Oponcito La Legia, Puerta Oponcito, San Luis, La Siberia
  - I.E José Antonio Galán- Principal
  - I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- Principal
  - I.E San Rafael De Chucuri- Candelaria, Concepción, Ciénega Del Opon
  - I.E Laureles – Campo 6

- ✓ Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.
  - I.E Instituto Técnico Superior Industrial- Principal, Jardin Antonia Santos, General Cordoba, Mary Villamizar
  - I.E Veintiseis De Marzo – La Esperanza, Los Alcazares
  - I.E Jhon F. Kennedy – Principal
  - I.E Blanca Duran De Padilla- Principal, Oficial El Centro
  - I.E El Castillo- El Palmar, Las Nieves
  - Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- Campestre, Principal, Jorge Eliecer Gaitan, La Independencia
  - Diego Hernandez De Gallegos- La Paz
  - I.E Laureles- Campo 5, La Forest, Campo 45, Campo 6
  - I.E Camilo Torres Restrepo- Manuela Beltran, Jose Prudencio Padilla
  - I.E Meseta De San Rafael- Cuatro Bocas, Oponcito La Legia, El Poblado, Tenerife, La Maria, Campo 25, Puerta Oponcito, Rancho J5, Palmitos, Peroles, Rafael Fernandez, La Siberia
  - I.E Instituto Técnico Superior De Comercio- Santa Isabel, La Libertad
  - I.E Jose Antonio Galán- Principal
  - I.E Agropecuario La Fortuna- Antonio José Restrepo, Nueva Bélgica
  - I.E San Marcos El Llanito – Pénjamo
  - I.E San Rafael De Chucuri- Candelaria, Principal, Concepción, Bocas Coloradas, Ciénega Del Opón, Berlín Alto
  - I.E Jose Prudencio Padilla Casd- Principal

- ✓ Durante las visitas técnicas no se evidenciaron los registros o soportes de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua, asimismo, no se evidenció registro de verificación de pH y cloro.

- I.E Jhon F Kennedy- Principal
- I.E Instituto Técnico Superior Industrial- General Córdoba
- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- Principal
- I.E Real De Mares – Principal
- I.E San Rafael De Chucurí – Principal

✓ No se evidencia soporte del ministerio de salud certificando la potabilidad del agua en las sedes educativas:

- I.E Instituto Técnico Superior Industrial- General Córdoba
- I.E San Rafael De Chucurí - Principal

✓ No se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.

- I.E Técnico Superior Industrial- Jardin Antonia Santos
- I.E Jhon F Kennedy- Principal
- I.E El Castillo- El Palmar, Cincuentenario
- I.E Meseta De San Rafael – Cuatro Bocas, Oponcito La Legía, Campo 25, Puerta Oponcito, San Luis, La Siberia
- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- Principal
- I.E San Rafael De Chucuri- Candelaria, Principal, Concepción, Ciénega De Opón, Bocas Coloradas

✓ No se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.

- I.E El Castillo – Palmar
- I.E Meseta De San Rafael- Cuatro Bocas, Oponcito La Legia, La Maria, Campo 25, Puerta Oponcito, San Luis, La Siberia, Rafael Fernandez
- I.E Tecnico Superior Industrial- General Córdoba
- I.E San Rafael De Chucuri- Candelaria, Principal, Concepción, Bocas Coloradas, Ciénega Del Opón
- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- Principal, Jorge Eliécer Gaitán

I.E Agropecuario La Fortuna- Nueva Bélgica

✓ No se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.

- I.E Técnico Superior Industrial- Jardín Antonia Santos
- I.E Jhon F. Kennedy- Principal
- I.E Meseta De San Rafael- Cuatro Bocas, Oponcito La Legia, Campo 25, Puerta Oponcito, San Luis, La Siberia

- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- Principal
- I.E San Rafael De Chucuri- Candelaria, Concepción, Ciénega Del Opón, Bocas Coloradas

✓ Las instalaciones y/o los alimentos no se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.

- I.E Juan Francisco Sarasti Jaramillo - Megacolegio
- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- Principal
- I.E El Castillo- Cincuentenario

✓ No se evidencia programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.

- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- La Independencia, Principal, Jorge Eliécer Gaitán
- I.E El Castillo- Palmar, Cincuentenario
- I.E Meseta San Rafael- Cuatro Bocas, Oponcito La Legía, La María, Campo 25, Puerta Oponcito, Rafael Fernandez, San Luis, La Siberia

- I.E San Rafael De Chucuri- Candelaria, Principal, Concepción, Ciénega Del Opón, Bocas Coloradas
- I.E Agropecuario La Fortuna – Nueva Bélgica

Figura 12. Evidencia fotográfica de no conformidades del plan de saneamiento.



3.1.3.8. Condiciones de transporte.

En el marco de las visitas de inspección a las sedes educativas y para la entrega de las raciones industrializadas, ración preparada en sitio y comida transportada en caliente, se efectúa la inspección de los vehículos contratados para el transporte de los alimentos, verificando que se garantice el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para las materias primas: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumplen con la normatividad vigente, se evidenció que los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos, de igual manera se evidencio que los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de alimentos y en su exterior llevan el letrero "transporte de alimentos".

Durante la verificación se evidenció que los alimentos no son transportados directamente sobre el piso y cuentan con protección entre el piso y el alimento mediante el uso de estibas y canastillas plásticas.

Durante la verificación documental se evidenció los siguientes documentos (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito - SOAT, tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplica), de igual manera, se evidencia que los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias de los vehículos en un porcentaje del 100%.

Se realizó verificación de la documentación pertinente al personal transportador quienes cuentan con vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. Se evidencia que los vehículos transportadores no almacenan los alimentos directamente sobre el piso, haciendo uso de canastillas plásticas para esta actividad, las cuales, se encuentran debidamente lavadas, desinfectadas y son ubicadas sobre estibas con el fin de aislar cualquier contacto del alimento con el piso.

Figura 12. Evidencia fotográfica de las condiciones del transporte de alimentos.



3.1.3.9. Equipos y utensilios.

Durante la verificación de los equipos y utensilios y menaje utilizados para las modalidades de atención preparado en sitio tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje se observó que están fabricados con material resistente a la corrosión, son de fácil limpieza y desinfección, de igual manera se evidencio que los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y de fácil desinfección y se cuenta con suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

Los equipos utilizados deben disponer de sus respectivos manuales, registros de mantenimiento preventivo y correctivo, así como de hoja de vida de los equipos, de igual forma, acorde a lo establecido en la Res. 2674/2013 Art. 10 (Anexo técnico de Calidad e inocuidad Resolución UApA No. 335 de 2021), los equipos de refrigeración y congelación (neveras-congeladores) cuentan con un control de temperatura (termómetro) y registro de temperaturas para comprobar sus adecuadas condiciones de funcionamiento para mantener las temperaturas de refrigeración o congelación requeridas.

Figura 13. Evidencia fotográfica de los equipos y utensilios.



En este sentido, se relacionan las no conformidades reportadas en las visitas de campo a las Instituciones educativas:

- ✓ Durante la visita técnica se evidencia que la tabla de picar que se utiliza durante el servicio se encontraba en condiciones higiénicas inadecuadas. (I.E Instituto Técnico Superior Industrial – General Córdoba).

- ✓ Durante la visita técnica se evidencia que el menaje presenta deterioro y no se cuenta con la cantidad suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho. (I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal).

- ✓ Durante la visita técnica no se evidencia hojas de vida de los equipos utilizados durante el servicio (I.E Veintiséis de marzo – La Esperanza, I.E Blanca Duran de Padilla – Principal, I.E Meseta San Rafael – Cuatro Bocas, La Siberia, I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal, I.E San Marcos El Llanito – Pénjamo), no se evidencia manual de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido (I.E Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos, I.E Veintiséis de marzo – Principal, Los Alcázares, I.E John F Kennedy – Principal, I.E Instituto Técnico Superior

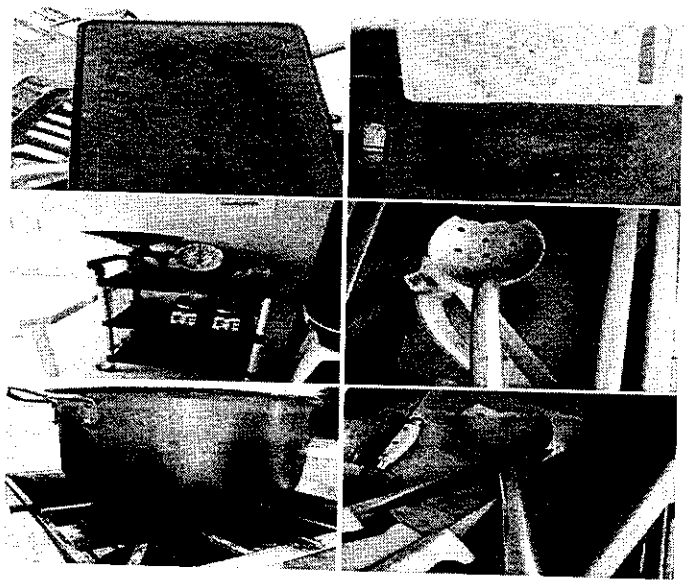
Industrial – San José de Provivienda, General Córdoba, El Chico I.E El Castillo – El Palmar, El Cincuentenario, I.E Los Laureles – Campo 5, Campo 45, I.E Camilo Torres Restrepo – Manuela Beltrán, I.E Meseta San Rafael – Principal, Oponcito La Legía, El Poblado, La María, Puerta Oponcito, Rafael Fernández, San Luis, La Siberia I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – Santa Isabel, Lara Parada, I.E José Antonio Galán – Principal, I.E Diego Hernández de Gallego – Principal, I.E Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo, Nueva Bélgica, I.E San Marcos El Llanito – Pénjamo, I.E San Rafael de Chucuri – Principal, La Candelaria, Bocas Coloradas) ni registros de mantenimiento (I.E Meseta San Rafael – Campo 25,) así mismo las frecuencias de actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos no están

- ✓ registradas de acuerdo a lo establecido en el programa escrito (Meseta San Rafael – Rancho J5, I.E Diego Hernández de Gallego – Caminos de San Silvestre) por último no se observó cronograma de mantenimiento (I.E Los Laureles – Campo 6).

- ✓ Durante la visita técnica se evidencia que no se lleva registro de temperatura de la nevera utilizada (Res. 2674/2013 Art. 10 inciso 3). (I.E Veintiséis de marzo – La Esperanza, Los Alcázares, I.E Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos, José Prudencio Padilla, I.E John F Kennedy – Principal, I.E El Castillo – Las Nieves, Cincuentenario, I.E Los Laureles – Campo 5, Campo 45, Campo 6 I.E Camilo Torres Restrepo – Manuela Beltrán, I.E

- ✓ Meseta San Rafael – Cuatro Bocas, Oponcito La Legía, El Poblado, Tenerife, La María, Campo 25, Rancho J5, Peroles, Rafael Fernández, San Luis, La Siberia, I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – Santa Isabel, I.E José Antonio Galán - Principal, I.E Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo, Nueva Bélgica, I.E Real de Mares – Principal, I.E San Marcos El Llanito – Pénjamo, I.E San Rafael de Chucuri – Bocas Coloradas, I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal).

Figura 14. Evidencia fotográfica no conformidades de Equipos y utensilios.



3.3.10. Sistema de gestión de seguridad en el trabajo.

En la inspección técnica se evidencia que se promueve el autocuidado garantizando el uso adecuado de tapabocas, lavado frecuente y adecuado de manos, publicando señalización de dichas medidas en lugares visibles, tales como, protocolo de lavado de manos y uso de elementos de protección personal, asimismo, se cuenta con solución desinfectante (gel antibacterial) tanto para colaboradores, como para los beneficiarios del programa.

El personal manipulador que interviene en el proceso cumple portando correctamente los elementos de protección personal, con el fin de garantizar una prestación del servicio previniendo todo tipo de contaminación cruzada (uso de protección naso bucal), así mismo se verifica los insumos (jabón líquido neutro, gel antibacterial) para un correcto lavado y desinfección de manos. Por otra parte, se observa extintores de incendios con fechas de recarga vigentes y botiquín de primeros auxilios para atender cualquier emergencia que se pueda presentar durante la jornada de entregas.

Figura 15. Evidencia fotográfica del Sistema de Gestión de Seguridad en el Trabajo.



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

- ✓ No se evidencia el cumplimiento de medidas de bioseguridad como la existencia de extintor de incendios con fechas de recarga vigentes y botiquín de primeros auxilios, servilletas de un solo uso, en las instituciones educativas relacionadas a continuación: (I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Principal, I.E Veintiséis de Marzo – La Esperanza, Los Alcázares, I.E Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos, Manuela Beltrán, José Prudencio Padilla, I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio - Principal, La Independencia, El Campestre, Jorge Eliecer Gaitán, I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Antonia Santos, Mary Villamizar, I.E Blanca Durán de Padilla – Principal, Oficial El Centro, I.E El Castillo – El Palmar, Las Nieves, Cincuentenario, I.E Diego Hernández de Gallego – La Floresta, Principal, I.E Los Laureles – Campo 5, I.E Juan Francisco Sarasti Jaramillo Megacolegio – Principal, Meseta San Rafael – Principal, Cuatro Bocas, Oponcito La Legía, El Poblado, Tenerife, La María, Campo 25, Puerta Oponcito, Rancho J5, Palmitos, Peroles, Rafael Hernández, San Luis, La Siberia, Concepción, Ciénega del Opón, I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – Santa Isabel, La Libertad, I.E José Antonio Galán – Principal, I.E Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo, Nueva Bélgica, I.E Real de Mares – Principal, I.E San Marcos El Llanito – Pénjamo, I.E San Rafael de Chucurí – La Candelaria, Principal, Bocas Coloradas, Berlín Alto, I.E Los Laureles – La Forest, Campo 45, Campo 6).

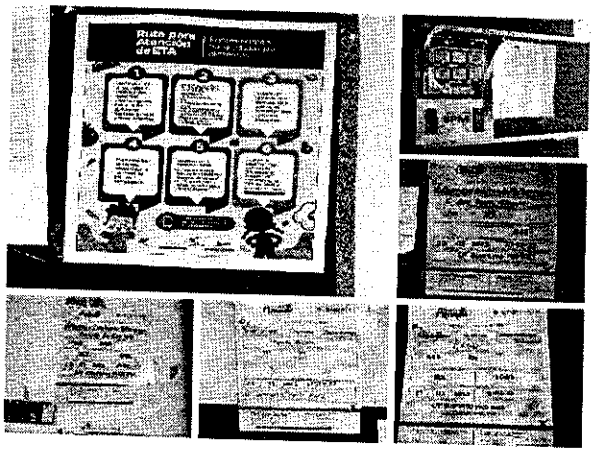
Figura 16. Evidencia fotográfica de no conformidades del Sistema de Gestión de Seguridad en el Trabajo.



3.3.11. Gestión Social.

Durante las visitas técnicas realizadas en las sedes educativas, en el periodo del 1 al 30 de abril, se evidenció que se encuentran publicadas en el comedor escolar o espacio destinado para la distribución de las raciones industrializadas, las fichas técnicas de información del PAE actualizadas en lugares visibles, con la siguiente información: fecha, numero de contrato, número total de cupos adjudicados, nombre de la institución, sede, especificación del complemento y jornadas de entrega; de igual forma, el mecanismo que el operador y la Entidad Territorial Competente tienen para atender las SPQR. Del mismo modo, no se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.

Figura 17. Evidencia fotográfica de gestión social

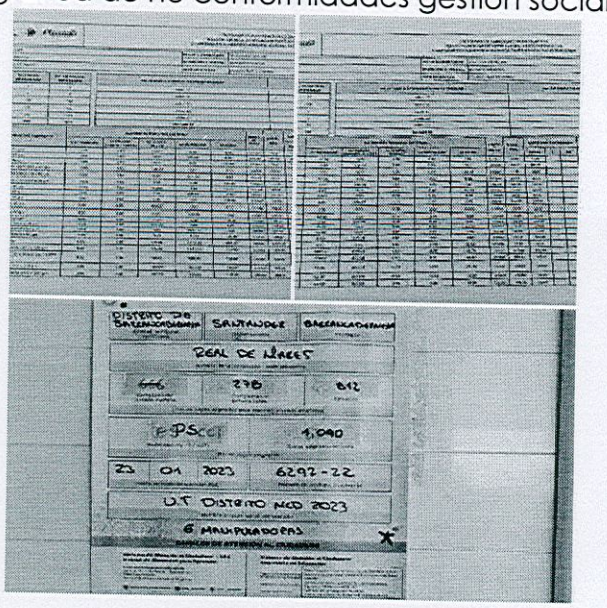


- ✓ Durante la visita técnica se evidencia que algunas instituciones educativas no tienen publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE o se encuentra desactualizada. A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las visitas de campo a las Instituciones educativas: (I.E Juan Francisco Sarasti Jaramillo Megacolegio – Principal, I.E Meseta San Rafael – Cuatro Bocas, Oponcito la Legía, Puerta Oponcito, San Luis, I.E Real de Mares – Principal, I.E San Rafael de Chucuri – La Candelaria, Concepción, Bocas Coloradas).

- ✓ Durante la visita técnica se evidencia que no se cuenta con soporte de conformación del comité de alimentación escolar. A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las visitas de campo a las Instituciones educativas: (I.E Veintiséis de Marzo – Principal, La Esperanza, Los Alcázares, I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal, La Independencia, El Campestre, I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Antonia Santos, San José de Provivienda, General Córdoba, Mary Villamizar, I.E John F Kennedy – Principal, I.E Diego Hernández de Gallego – La Paz, La Floresta, Caminos de San Silvestre, I.E Los Laureles – Campo 5, I.E Juan Francisco Sarasti Jaramillo Megacolegio – Principal, I.E Camilo Torres Restrepo – Manuela Beltrán, José Prudencio Padilla, I.E Meseta San Rafael – Cuatro Bocas, Oponcito La Legía, El Poblado, Tenerife, La María, Campo 25, Puerta Oponcito, Rancho J5, Palmitos, Peroles, Rafael Fernández, San Luis, La Siberia, I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – Santa Isabel La Libertad, Lara Parada, I.E José Antonio Galán – Principal, I.E Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo, Nueva Bélgica, I.E Los Laureles – Principal, Campo 38, La Forest, Campo 45, Campo 6, I.E San Rafael de Chucuri – Principal, La Candelaria, Concepción, Ciénega del Opón, Bocas Coloradas, Berlín Alto, I.E José Prudencio Padilla CASD – Principal, I.E Blanca Durán de Padilla – Oficial El Centro, I.E Pueblo Regao – Quemadero).

- ✓ Durante la visita técnica se evidencia que no se cuenta con el mecanismo de la ETC para atender las SPQR en el comedor escolar. A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las visitas de campo a las Instituciones educativas: (I.E Meseta San Rafael – Cuatro Bocas, Oponcito La Legía, Puerta Oponcito, San Luis, I.E San Rafael de Chucurí – La Candelaria, Concepción, Bocas Coloradas).

Figura 18. Evidencia fotográfica de no conformidades gestión social



3.3.12. Casos de Atención Prioritaria.

En el transcurso de las visitas técnicas de interventoría en las sedes educativas durante el periodo comprendido entre el 01 al 30 de abril del año en curso, con modalidad de Ración Preparada en Sitio, Comida Transportada en Caliente y Ración Industrializada (RI) se evidencian los siguientes casos de atención prioritaria:

- ✓ **I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Principal:** Durante la visita técnica se evidencia galleta rizada de 65 gramos con rótulo y empaque incompleto además no se ve fecha de vencimiento y lote y el registro sanitario no se legible, la cantidad de galleta son 60 unidades.

- ✓ **I.E Campo Galán – Nueva Candelaria:** Durante la visita técnica en modalidad de R.I. se evidencia nevera con Inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección, y almacenando bebidas diferentes al complemento del PAE.

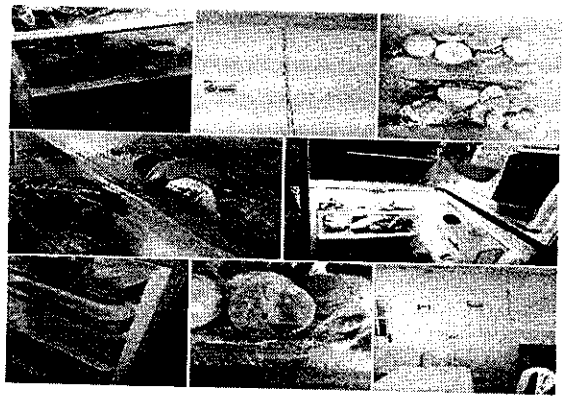
- ✓ **I.E San Rafael de Chucuri – Bocas Coloradas:** Durante la visita Se evidenció que hasta el día de hoy 21-04-23 (viernes) el operador hizo llegar a la sede educativa los dulces programados en la minuta para los días lunes y martes (17 y 18 de abril). Por tal motivo la docente el día de ayer 20-04-23 (jueves) entregó la ración incompleta (sin dulce). Por otra parte, se evidenció que la docente no contaba con la minuta establecida y no tenía conocimiento de qué raciones debía entregar en cada día de la semana.

- ✓ **I.E Instituto Técnico En Comunicación de Barrancabermeja INTECOBA – Principal:** Durante la visita de inspección de entrega de se evidencia en la sede educativa que llegaron 2 platos sin la preparación (garbanzo guisado).

- ✓ **I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal:** Durante la visita técnica a la sede educativa se evidencia la presencia de plaga (moscas) en el área de almacenamiento y suciedad en las canastillas utilizadas para almacenar las materias primas como frutas y verduras.

- ✓ **I.E El Castillo – Cincuentenario:** Durante la visita se evidencia presencia de plaga (comején) dentro del comedor escolar y/o zona de almacenamiento.

Figura 19. Evidencia fotográfica de casos de atención prioritaria.



4. EVALUACIÓN DE CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.

Durante las visitas técnicas realizadas en los días 08,16 y 24 de marzo del 2023 por el equipo de inspectores de campo al centro de producción destinado para la modalidad comida caliente transportada que actualmente se encuentra prestando servicio a la I.E Juan Francisco Sarasti Jaramillo con 1378 adjudicados y a la I.E Técnica en comunicaciones Barrancabermeja sede principal con 130 titulares de derecho beneficiarios se evaluaron los siguientes criterios:

4.1.CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS

Con el fin de identificar los factores que ocasionen el deterioro de la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos en la ración preparada de comida caliente transportada, que pueden representar un peligro de Enfermedad Transmitida por Alimentos ETA para los beneficiarios, se realiza la verificación de las condiciones sanitarias observando que las instalaciones físicas del Centro de Producción de Alimentos se encuentran aislado de focos de insalubridad, de igual manera sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento, por tanto, su diseño y construcción protegen las áreas de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

Por otra parte, las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección, asimismo, se evidencia que cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal, los cuales se encuentran en buen estado de funcionamiento limpios y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).

Figura 20. Registro fotográfico de las condiciones higiénico sanitarias.



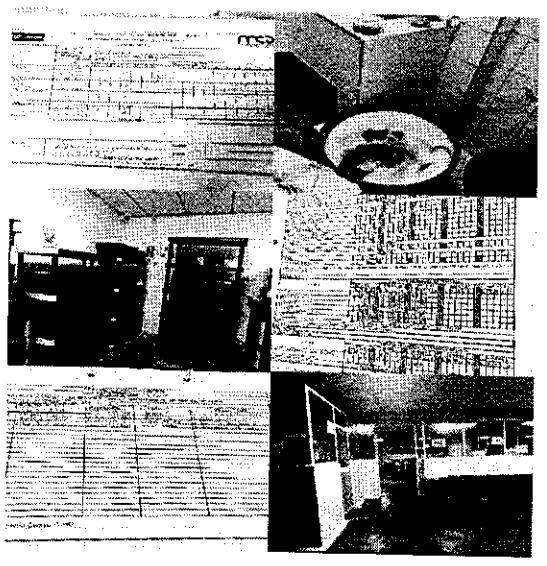
4.2. PLAN DE SANEAMIENTO

En vista de que el control de higiene en cada uno de los procesos depende en gran parte de un adecuado plan de saneamiento y del cumplimiento de los lineamientos establecidos para cada programa inherente a este, se verifica el desarrollo de las actividades según lo aprobado en cada uno de ellos, en este orden se evidencia lo siguiente dentro de cada programa:

4.2.1 Programa de limpieza y desinfección.

- Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna
- Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
- Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
- Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Figura 22. Registro fotográfico del programa de limpieza y desinfección.



4.2.2.Control de plagas.

Conociendo la importancia de tener un programa de control de plagas en las instalaciones de procesamiento de alimentos para evitar la infestación y propagación de plagas. Se evidencia que el programa del centro incluye medidas preventivas, como el sellado de entradas y salidas, la eliminación de fuentes de alimento y agua para las plagas, y la implementación de medidas de higiene y limpieza adecuadas.

Además, se evidencia que el programa de control de plagas se implementa adecuadamente incluyendo medidas de control, como la utilización de trampas, fumigación mensual de manera responsable y segura, cumpliendo con las regulaciones y normativas establecidas para su uso en la industria alimentaria.

Figura 23. Registro fotográfico del programa de control de plagas.

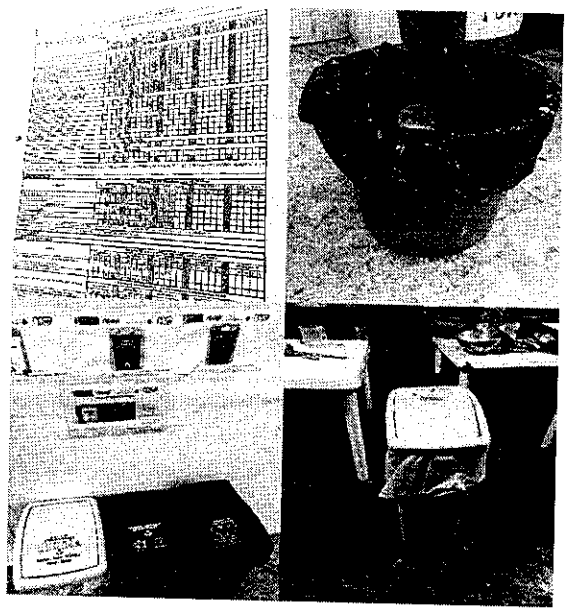


4.2.3.Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos.

Durante la visita se evidencia que el tratamiento de residuos sólidos y líquidos están sujetos a regulaciones ambientales y de salud pública, que incluyen la gestión de residuos de la siguiente manera:

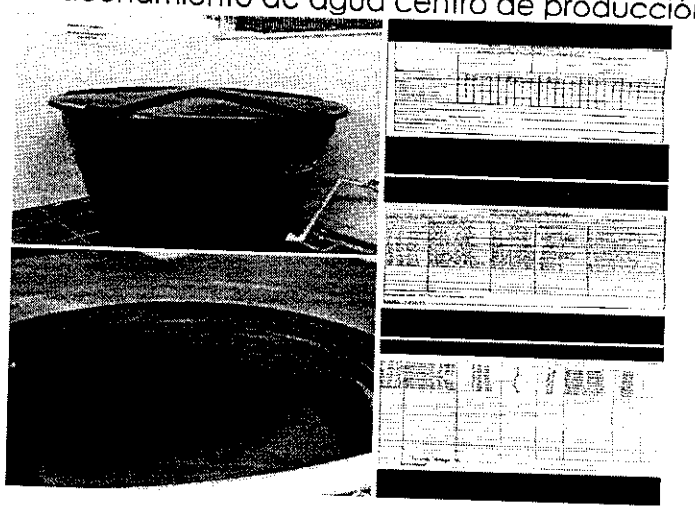
- Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.
- Se evidencia la participación del personal manipulador en la clasificación y segregación de residuos sólidos acordes con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
- El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
- Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.
- Se implementan prácticas que reduzcan la cantidad de residuos generados

Figura 24. Registro fotográfico del programa de manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos.



4.2.4 Abastecimiento de agua y control de plagas. Se evidencia que el centro de producción del operador UT DISTRITO MCD 2023 dispone de un tanque de almacenamiento de agua potable, el cual se encuentra construido de material sanitario, hermético y además tiene la capacidad suficiente para un día de producción, asimismo, se realiza verificación de las condiciones higiénico-sanitarias, observando que al tanque se aplican los procesos adecuados de limpieza y desinfección y se llevan a cabo registros.

Figura 27. Tanque de Almacenamiento de agua centro de producción



4.3 Personal manipulador. : El personal manipulador cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674-13 asimismo, se evidencia la aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM), practicas higiénico-sanitarias durante todas las etapas del proceso de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente, asimismo, se evidencia que el personal manipulador cuenta con certificación en BPM (No mayor a un año) y certificación médica de aptitud de alimentos (No mayor a un año) y no presentan ningún tipo de enfermedad y/o afecciones infectocontagiosas en la piel.

Figura 28. Personal Manipulador



4.4 OPERACIONES DE FABRICACIÓN

4.4.1 Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima. El vehículo encargado de realizar la distribución de los alimentos en la modalidad comida caliente transportada desde el centro de producción a las sedes educativas es la camioneta JMC de placas LPK 451 modelo 2023, la cual cumple con las condiciones sanitarias para el transporte de alimentos y cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable, asimismo, se evidencia que las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.

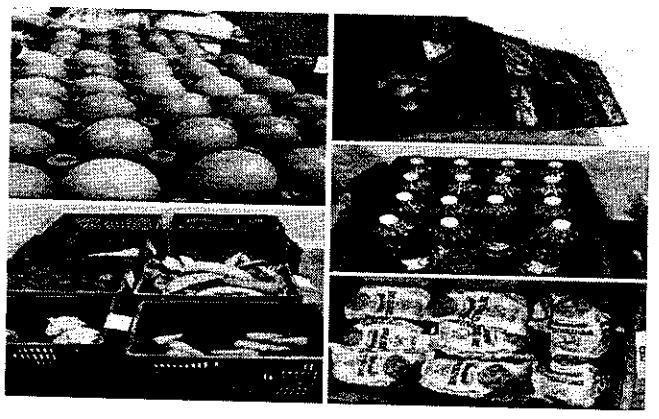
El personal manipulador encargado del transporte de los alimentos cuenta con la dotación adecuada para la manipulación de alimentos según la normatividad vigente.

Figura 29. Vehículo transportador



4.4.2.Almacenamiento. El almacenamiento de las materias primas se realiza en las condiciones adecuadas y los productos se almacenan de acuerdo con las características de los mismos, los cuales están rotulados e identificados con el fin de mantener control y rotación adecuada. Los productos de alto riesgo como los lácteos y cárnicos se almacenan de acuerdo con los rangos de temperaturas establecidas en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.
Todos los alimentos almacenados se encuentran libres de moho, deformidad física del empaque o cualquier otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Figura 30. Almacenamiento de materias primas



4.4.3.Preparación, ensamble y distribución. Teniendo en cuenta que la resolución 2674 de 2013 de sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), establece que toda materia prima y demás insumos de fabricación, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos, para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento y así evitar la contaminación, alteración y daños físicos de los productos, se evidencia en el centro de producción que los procesos de producción del menú a transportar en caliente, se realizan de manera secuencial y continua de tal forma evitando posibles riesgos de contaminación.

En este orden, se observa que alimentos o materias primas crudas a utilizar en la preparación como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca, antes de su preparación se lavan y se desinfectan con agua potable; así mismo operaciones como:

lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, se ejecutan con buenas prácticas higiénicas evitando contaminación cruzada y el tiempo de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente sin generar posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.

Por otra parte, se evidencia buen uso y estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación, menaje suficiente para la cantidad a preparar y envasar, y que los complementos elaborados y entregados están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. Asimismo, se observa registros de la ejecución de actividades de mantenimiento preventivo y/o correctivo a los refrigeradores y al congelador, manuales dichos equipos.

Figura 31. Preparación, ensamble y distribución.



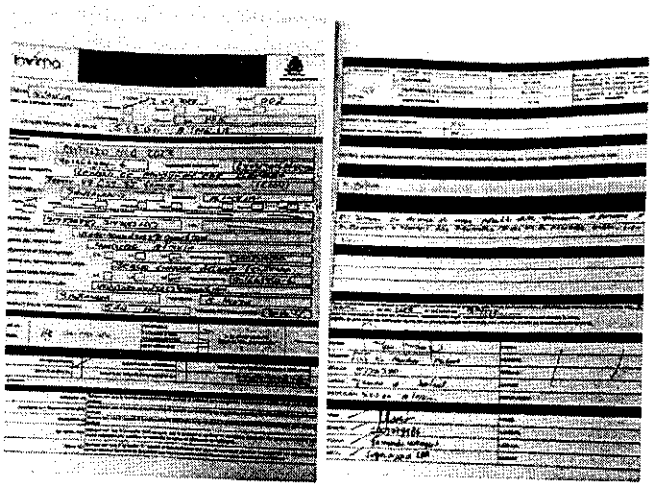
4.4.4 Aseguramiento y control de la calidad. El centro de producción cuenta con acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, sin embargo, no se observa concepto sanitario, ni porcentaje de cumplimiento de la visita.

Durante todos los procesos se implementan instrumentos de medición como termómetros, grameras, entre otros, con el fin de estandarizar y llevar control de la preparación.

Figura 32 Aseguramiento y control de la calidad.



Figura 33. Acta de inspección sanitaria del centro de producción



4.5.REQUERIMIENTOS ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL

4.5.1 Cumplimiento de la minuta patrón. Durante las visitas técnicas realizadas al centro de producción, se evidencia el cumplimiento de la minuta, de acuerdo al ciclo de menú establecido y aprobado por la ETC, de la misma manera, asimismo, se implementan guías de preparación estandarizada para todos los menús.

Se realiza verificación de los gramajes establecidos en la resolución 335 en el proceso de servido, asimismo, se evidencia que se cuenta con la totalidad de la materia prima para cumplir con el número de raciones a preparar.

Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondiente al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y el tipo de menú.

Figura 34. Cumplimiento menú # 19



4.6.EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EN SEDE EDUCATIVA

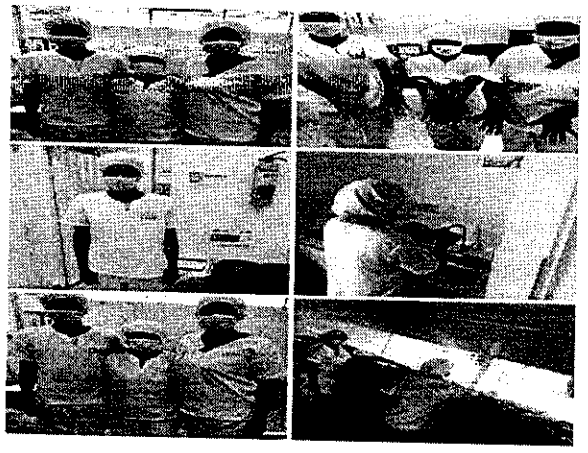
Al partir del Centro de Producción a las sedes educativas se realiza el acompañamiento del descargue con el fin de conocer la hora de llegada a la sede educativa; se procede a realizar control de temperatura del contenedor isotérmico y de los complementos alimentarios.

Seguidamente se realiza la evaluación de los siguientes criterios:

4.6.1. Personal manipulador .Se evidencia que el personal manipulador de la sede educativa cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso de servido, acreditando certificado de formación en BPM.

Se verifica que los manipuladores cuentan con dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido a la normatividad vigente.

Figura 33. Personal Manipulador en sede educativa y centro de producción



Durante la visita realizada el 24 de abril de 2023 se evidencia que el manipulador Daniel Steven Sánchez Rueda de la Institución educativa INTECOBA, sede Principal, posee inadecuada presentación personal, evidenciando uñas largas.

Figura 34. Evidencia no conformidad por presentación personal.



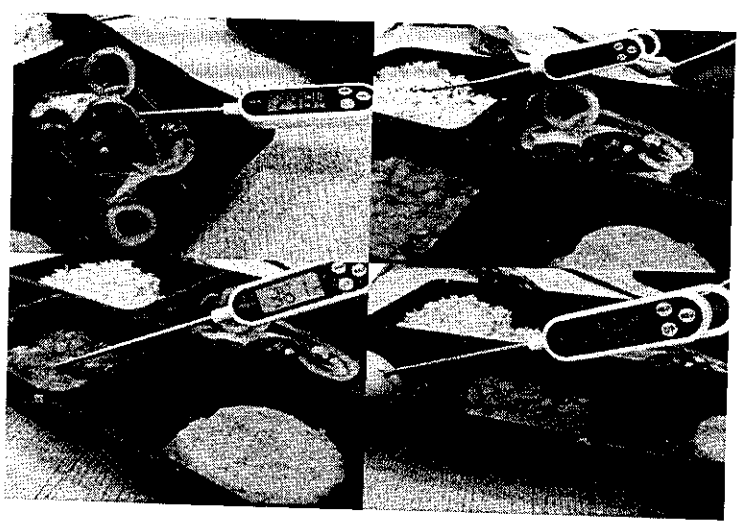
4.6.2.Condiciones de transporte. El vehículo encargado de realizar la distribución de los alimentos en la modalidad comida caliente transportada desde el centro de producción a las sedes educativas cumple con las condiciones sanitarias para el transporte de alimentos y cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable, asimismo, se evidencia que los alimentos son transportados en recipientes de material sanitario.

Figura 35. Personal transportador.



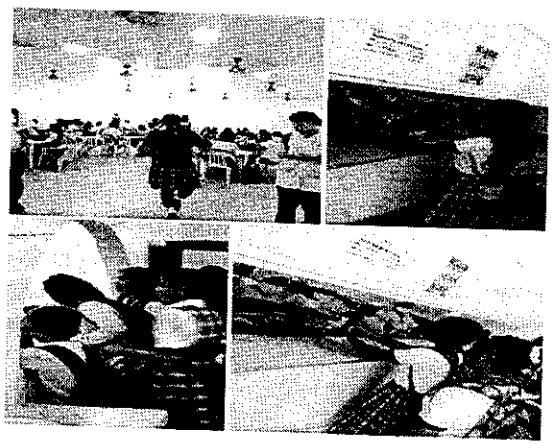
Se evidencia que los alimentos llegan a la sede educativa con la temperatura por debajo a lo establecido para comida caliente (60°C).

Figura 36. Evidencia no conformidad por temperatura de alimentos servidos.



4.6.3.Entrega de complemento alimentario. Durante la visita realizada se evidencia cumplimiento de la cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa, cumplimiento de menú según el ciclo aprobado, cumplimiento en condiciones óptimas de calidad, inocuidad, presentación y sin ningún tipo de contaminación, los complementos alimentarios son entregados en la sede educativa dentro del horario establecido, se encuentra estandarizado el tamaño de porciones de las preparaciones según cada grupo etario, se cuenta con elementos estandarizados tanto para servido.
Se evidencia que el descargue y entrega de los complementos alimentarios en las sedes educativas cumple con las adecuadas prácticas de manufactura.

Figura 37. Evidencia de entrega de complemento alimentario

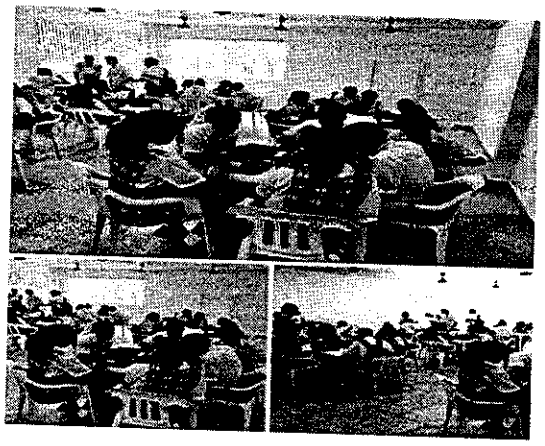


4.6.4.Consumo. Las áreas, los equipos y/o utensilios para la distribucion y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas.

Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros), así mismo, no se presentan novedades relacionada con la cantidad de los complementos alimentarios. Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación y la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada. Se dispone del menaje suficiente para la modalidad atendida y cantidad de titulares de derecho beneficiarios del programa.

En el transcurso de la visita a INTECOBA, sede principal modalidad CCT- APS y Camilo Torres Restrepo, sede principal CCT- RI MIX se evidencia que el desperdicio de alimentos en la etapa de descomida es al bajo.

Figura 38. Evidencia de consumo



Se evidencia novedad en la visita del 24 de abril de 202, en la sede principal del INTECOBA, por entrega de dos bandejas con la minuta incompleta, haciendo falta el garbanzo guisado. La minuta programada para entregar es la #19.

Figura 39. Evidencia de entrega incompleta de complemento alimentario



Por otra parte, se evidencia que el personal transportador no cuenta con certificado de formación en BPM, de igual manera no utiliza la dotación completa (cofia), de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.

5.VISITA GENERAL AL CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Se realiza visita de inspección de las condiciones sanitarias del centro de producción el dia 27 de abril del 2023, con el objetivo de observar si se garantiza el cumplimiento de la normatividad vigente en cuento a condiciones higiénico-sanitarias y buenas prácticas de manufactura para la elaboración de alimentos inocuos para los beneficiarios atendidos; para ello se revisa infraestructura, limpieza y desinfección del área de almacenamiento, área de preparación y área de alistamiento, se comprueba la existencia de documentos como concepto sanitario, registros de mantenimiento y de limpieza, registros de temperatura, entre otros inherentes al plan de saneamiento, de igual manera, se verifican fecha de vencimiento y estado de los productos y materias primas utilizados para la elaboración del complemento alimentario, esto en miras, de examinar que no hayan sido expuestos a condiciones que afecten su calidad e inocuidad y la generación de desperdicio de alimentos.

Finalmente, a través de inspección visual y entrevistas se observa el cumplimiento del personal manipulador, frente a la vestimenta adecuada, se mantienen limpios y aseados, con el cabello recogido, uñas cortas y limpias, y sin joyas expuestas que puedan contaminar los alimentos, conocimiento en buenas prácticas de manufactura, se observa lavado de manos constante, soporte de capacitación y verificación médica, asimismo, condiciones del transporte evidenciado durante la visita.

5.1.INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

Las instalaciones físicas y sanitarias del centro de producción están diseñadas y mantenidas de manera adecuada para garantizar la seguridad y calidad de los productos alimentarios que se producen. En consecuencia, durante la visita, se observa lo siguiente:

- Diseño de la planta: El diseño de la planta permite la separación de áreas de producción para evitar la contaminación cruzada. Las áreas de producción, almacenamiento, embalaje y carga y descarga deben están separadas y debidamente señalizadas. Además, la circulación interna y los flujos de materiales y personal están definidos de manera que no generan riesgos de contaminación. Por otra parte, están construidas y adecuadamente protegidas para evitar el ingreso de plagas.

- Sistemas de ventilación: Los sistemas de ventilación están diseñados para asegurar una buena calidad del aire, evitar la acumulación de calor y humedad, y evitar la propagación de microorganismos patógenos. Asimismo, se les realiza una limpieza y mantenimiento regular de los sistemas para evitar la acumulación de suciedad y microorganismos.

- Servicios higiénicos: Las instalaciones sanitarias son suficientes y están ubicadas de manera estratégica, estos, están separados de las áreas de producción y se encuentran equipados con lavamanos y toallas de un solo uso para el secado de manos. Además, los servicios higiénicos son limpiados y desinfectados regularmente.

- Área social: Las instalaciones cuentan con sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso para los manipuladores de alimentos

Figura 39. Evidencia Instalaciones físicas y sanitarias



5.2.CONDICIONES DE SANEAMIENTO

5.2.1.Abastecimiento de agua potable

El suministro de agua es seguro y adecuado para uso alimentario. El agua utilizada en la producción de alimentos cumple con las normas de calidad establecidas y se realiza un mantenimiento regular de las instalaciones de agua para evitar la acumulación de microorganismos.

Adicionalmente, se evidencia que el tanque de almacenamiento de agua está construido con material resistente, se encuentra identificado y con capacidad suficiente para almacenar agua para un día de trabajo.

5.2.2. Manejo y disposición de residuos líquidos

Las instalaciones del centro de producción disponen de un sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales, así mismo, no representan riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos.

5.2.3. Manejo y disposición de residuos sólidos (basura)

Durante la visita de inspección se evidencia que se implementa un programa con procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros, se clasifican los residuos generados en la planta de alimentos según su tipo, para facilitar su manejo y disposición, los cuales, son recolectados y almacenados en contenedores adecuados para su tipo y cantidad. Igualmente, se evita la acumulación de residuos en la planta, ya que esto puede atraer plagas y animales que pueden contaminar los productos alimentarios.

5.2.4. Control de plagas (Artrópodos, roedores, aves)

Durante la visita se evidencia que la planta cuenta con programa y procedimientos específicos para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, las instalaciones se encuentran libres de plagas y presentan mecanismos de control bien ubicados y en buen estado de funcionamiento.

5.2.5. Limpieza y desinfección

Un programa de limpieza y desinfección es fundamental en una planta de alimentos para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir la contaminación microbiológica, química y física de los alimentos, frente a ello, se evidencia que el centro de producción cuenta con el programa de limpieza y desinfección con procedimientos específicos para las diferentes áreas del centro de producción, equipos, superficies y personal manipulador

En este orden, los productos utilizados para la limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados, almacenados, organizados y clasificados en un sitio adecuado y ventilado, adicionalmente, se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios.

NO CONFORMIDAD: Durante la visita técnica no se evidencia ficha técnica de la crema lavaplatos utilizada.

5.3. INSTALACIONES SANITARIAS

Siendo un elemento crítico para garantizar la seguridad alimentaria, se procede con la verificación de las instalaciones sanitarias del centro de producción, las cuales, cuentan con servicios sanitarios (lavamanos, inodoros) suficientes y en funcionamiento, bien ubicados, en buen estado, se encuentran limpios y separados por género; dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables, papel higiénico, caneca con tapa, etc.)

Se observan, vestieres para el personal manipulador son suficientes, ventilados y en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) y avisos apropiados, alusivos a la práctica higiénica del lavado de manos.

NO CONFORMIDAD: Durante la visita técnica no se evidencia lavamanos de accionamiento manual.

Figura 40. Evidencia condiciones de saneamiento

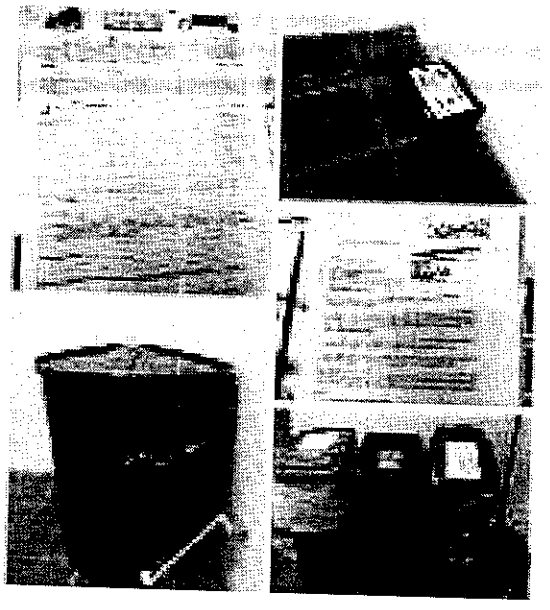
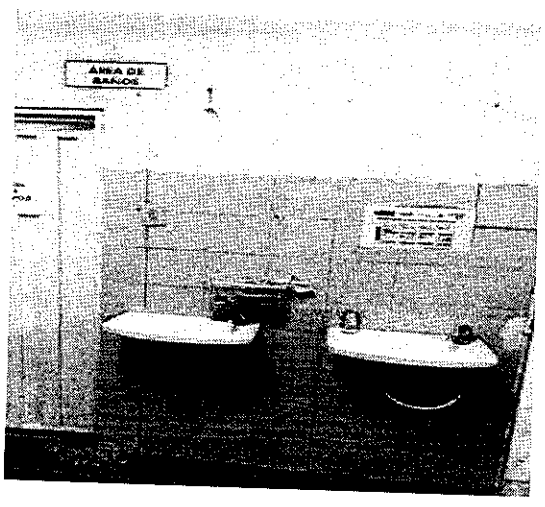


Figura 41. Evidencia documentación condiciones de saneamiento



Figura 42. Evidencia no conformidad condiciones de saneamiento



5.4.PERSONAL MANIPULADOR

5.4.1. Prácticas higiénicas y medidas de protección

El personal manipulador del centro de producción de alimentos recibe una capacitación adecuada en buenas prácticas de manipulación de alimentos, mantiene buena higiene personal, porta, uniforme adecuado de color claro y limpio, calzado cerrado de material resistente y antideslizante y están dotados de elementos de protección requeridos.

Durante la visita se evidencia que todas las manipuladoras cuentan con el certificado médico de aptitud para manipular alimentos y, se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario, cuando existe el riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso,

Por otro lado, el personal no presenta afecciones en la piel o enfermedades desinfecto contagiosas, no come ni fuma en las áreas de proceso y evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir.

5.4.2. Educación y capacitación

Durante la visita de inspección se evidencia que existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, con metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, este, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.

Además, existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y se observa durante la manipulación de alimentos que el personal las conoce y las cumplen.

Figura 43. Evidencia personal manipulador de alimentos



5.5. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN

5.5.1 Diseño y construcción.

El diseño de del centro de producción es higiénico evidenciando áreas de producción, almacenamiento, procesamiento y envasado construidas con materiales resistentes y, fáciles de limpiar y desinfectar, con adecuada iluminación en calidad e intensidad. Las superficies son lisas y sin fisuras evitando la acumulación de suciedad y microorganismos; sifones con rejillas adecuadas, sistema de ventilación construido de manera que no fluya el aire de zonas

contaminadas a zonas limpias, la ventilación de la sala de procesos es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad del personal manipulador.

Al inspeccionar las instalaciones, se pudo observar que las paredes son limpias y están en buen estado. Están construidas de materiales resistentes, de colores claros, lisas y no absorbentes, lo que facilita su limpieza. Además, las ventanas, puertas y cortinas están limpias y en buen estado, libres de corrosión o moho, y están ubicadas adecuadamente.

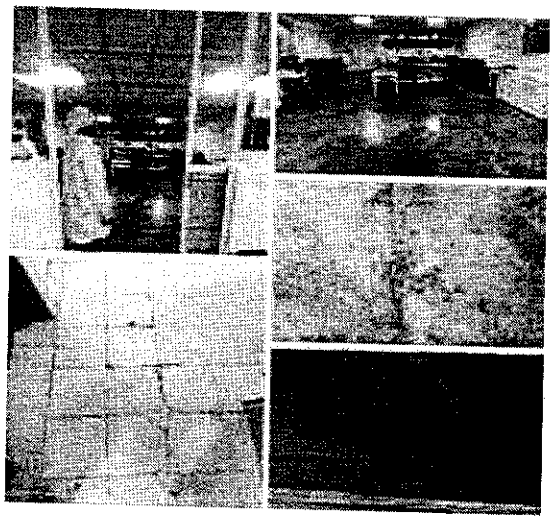
En cuanto a la iluminación, se pudo observar que las lámparas y accesorios son de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura. Además, están en buen estado y limpios, lo que contribuye a mantener un ambiente seguro y adecuado para la producción de alimentos.

NO CONFORMIDAD: Se evidencian irregularidades y grietas en el piso de las áreas de producción, lavado y almacenamiento.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia vidrio sin protección cerca al área de producción.

NO CONFORMIDAD: Se evidencian extractores en el área de producción sin protección.

Figura 44. Evidencia diseño y construcción



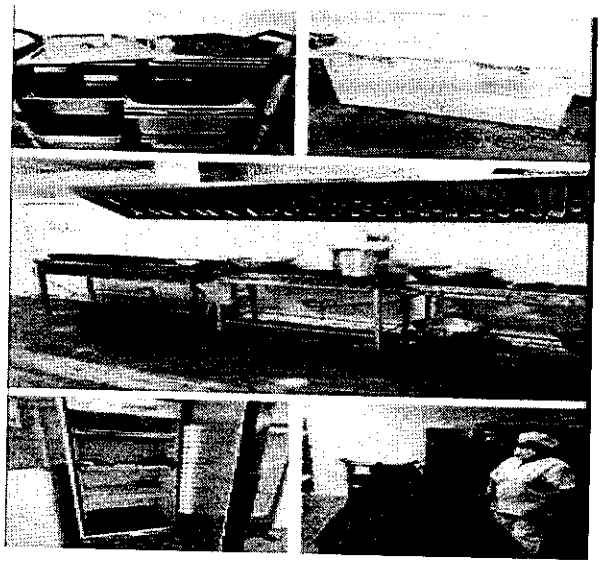
5.6. EQUIPOS Y UTENSILIOS

Durante la visita de inspección se evidencia que, el centro de producción, se cuenta con equipos y utensilios de alta calidad, los cuales, cumplen con estándares sanitarios y de seguridad. Están fabricados con materiales resistentes al uso y la corrosión, y son lisos, no absorbentes y fáciles de limpiar y desinfectar.

La disposición de los equipos en la planta sigue una secuencia lógica del proceso tecnológico, lo que ayuda a evitar la contaminación cruzada. Además, los equipos donde se realizan operaciones críticas están equipados con instrumentos y accesorios para la medición y registro de variables del proceso, como termómetros, termógrafos y pH-metros.

Por otro lado, los cuartos fríos o los equipos de refrigeración se han construido con materiales resistentes, impermeables y fáciles de limpiar. Estos equipos están en buen estado y no presentan condensación, lo que contribuye a mantener un ambiente adecuado para la producción de alimentos. Además, están equipados con termómetros de precisión que se pueden leer fácilmente desde el exterior

Figura 45. Evidencia equipos y utensilios



5.7. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

Se efectúa la revisión características de las materias primas e insumos, donde se evidencia que las materias primas almacenadas se conservan en adecuadas condiciones de temperatura y humedad, según las condiciones requeridas para cada producto y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación, asimismo, que los productos están rotulados de conformidad con la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana. Adicionalmente, se observa que previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos.

NO CONFORMIDAD: Si bien se realiza control de calidad de las materias primas e insumos no se evidencia registro de dicha operación.

ENVASES Y EMBALAJES

Se observa que, para garantizar la inocuidad del alimento, los envases y embalajes están fabricados con materiales adecuados, en cumplimiento con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013. Antes de su uso, se inspeccionan los materiales de envase y empaque para asegurar que estén limpios, en perfectas condiciones y que no hayan sido utilizados previamente para otro fin.

Además, se evidencia que los envases se almacenan en condiciones adecuadas de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos para evitar la exposición a agentes contaminantes externos que puedan afectar la calidad del alimento. De esta manera, se asegura que los envases y embalajes no comprometan la seguridad alimentaria.

OPERACIONES DE FABRICACIÓN

La fabricación de alimentos se realiza en condiciones sanitarias óptimas que aseguran la protección y conservación del producto. Se llevan a cabo y registran los controles necesarios en las etapas críticas del proceso para garantizar la inocuidad del alimento. Las operaciones de fabricación se realizan de manera secuencial y continua, evitando retrasos innecesarios que puedan dar lugar a la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto, y han sido validadas para las condiciones del proceso.

Los procedimientos mecánicos de manufactura, como lavado, pelado, corte, clasificación, batido y secado, se llevan a cabo de manera que se protege el alimento de la contaminación. El hielo utilizado en la planta (si se requiere) se produce a partir de agua potable. La sala de proceso y los equipos se utilizan exclusivamente para la elaboración de

alimentos para consumo humano y se cuenta con mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños.

Además, el centro de producción cuenta con las diferentes áreas y secciones necesarias para el proceso y se toman medidas para evitar la contaminación cruzada entre ellas.

OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE
El centro de producción garantiza la inocuidad y calidad de sus productos, desde el envasado y/o empaque hasta la rotulación, cumpliendo con las normas sanitarias correspondientes. Se realiza en un área exclusiva, libre de contaminación. Además, se asegura la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas del proceso, gracias a la existencia de registros conservados durante el tiempo necesario.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO
El almacenamiento y manejo de materias primas e insumos se realiza adecuadamente para evitar su contaminación y deterioro, y manejados de forma higiénica para evitar la contaminación cruzada. Evidenciando durante la visita que se realiza ordenadamente en canastillas, estibas de material sanitario, con adecuada separación de las paredes y del piso.

Asimismo, se evidencia que las frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.

NO CONFORMIDAD: No se evidencia registro de control de entradas y salidas-Kardex de los productos.

CONDICIONES DE TRANSPORTE
Durante la visita técnica se observó el vehículo de placa WOL479 con un concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y una leyenda clara y visible de "Transporte de alimentos" en su exterior. Además, los alimentos se almacenaron en recipientes, canastillas y estibas de material sanitario.

El personal encargado del transporte de alimentos presentó los documentos reglamentarios del vehículo, incluyendo licencia de conducción vigente, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad y revisión técnico-mecánica cuando corresponda.

NO CONFORMIDAD: No se evidencia control y registro de temperatura de los alimentos durante el transporte de estos.

Figura 46. Evidencia requisitos higiénicos de fabricación

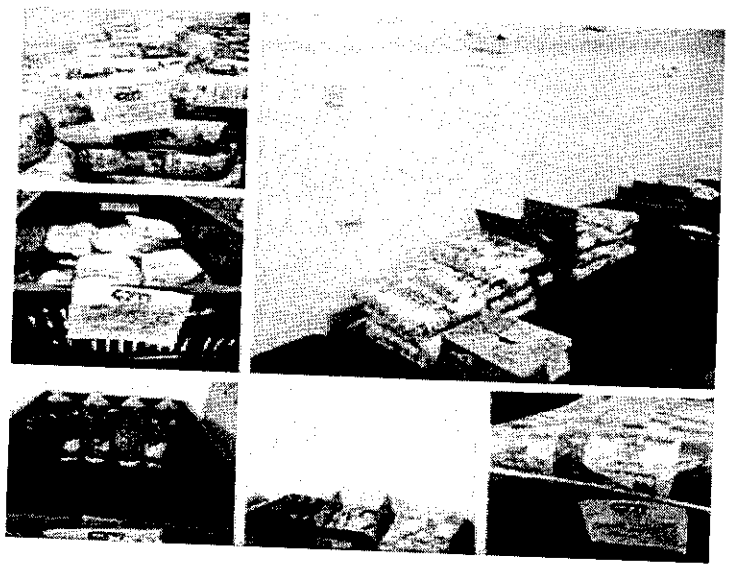


Figura 47. Evidencia requisitos higiénicos de fabricación



Figura 48. Evidencia Condiciones de transporte



5.8 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

5.8.1. Materias primas e insumos

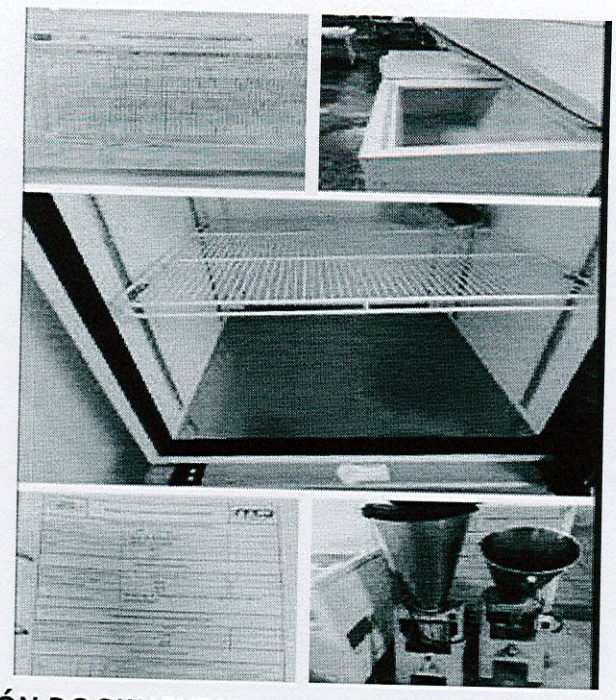
Frente al aseguramiento y control de la calidad en el CPA se evidencia que existe tanto plan de muestreo como manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.

NO CONFORMIDAD: No se evidencia manuales de los equipos utilizados.

NO CONFORMIDAD: No se evidencia fichas técnicas de las materias primas.

NO CONFORMIDAD: No se evidencia programa con procedimientos para la calibración de los equipos en uso y no se llevan registros.

Figura 49. Evidencia aseguramiento y control de la calidad

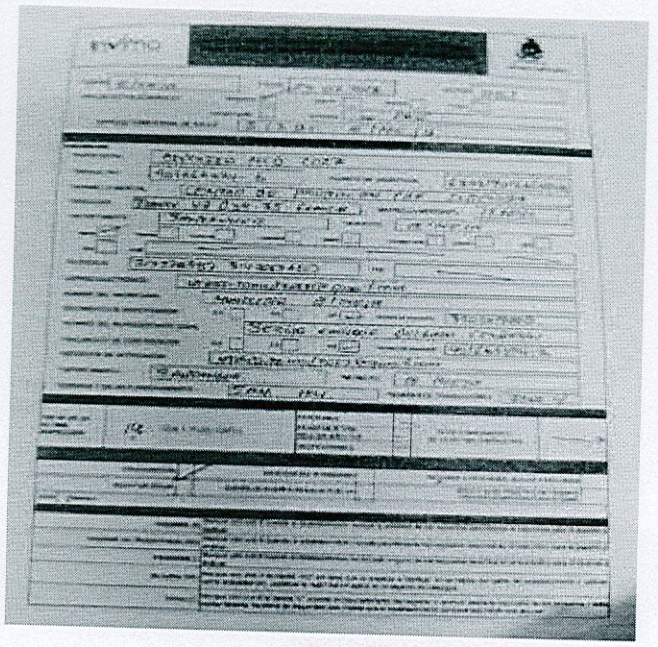


5.9. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

El centro de producción cuenta con acta de inspección con Concepto Favorable emitido por la entidad competente, Asimismo, la carpeta del personal manipulador contiene: hojas de vida, copia del contrato, registros de entrega de la dotación.

Por otra parte, se evidencia que cuenta con plan de contingencias para tomar medidas contra cualquier adversidad o imprevisto como fallas en transporte, ausencia de personal manipulador y desviaciones en calidad y cantidad de materia prima para la ración industrializada, desastres, inundaciones, incendios y casos fortuitos. También, se evidencian soportes de adquisición y entrega de implementos de aseo.

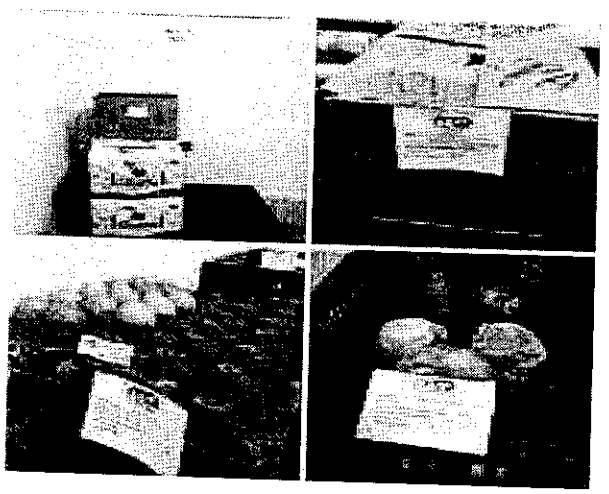
Figura 50. Evidencia verificación documental



5.10 COMPRA DE ALIMENTOS

Se evidencia que los alimentos almacenados corresponden al ciclo menús del 1 al 5 para la semana del 24 al 28 de abril.

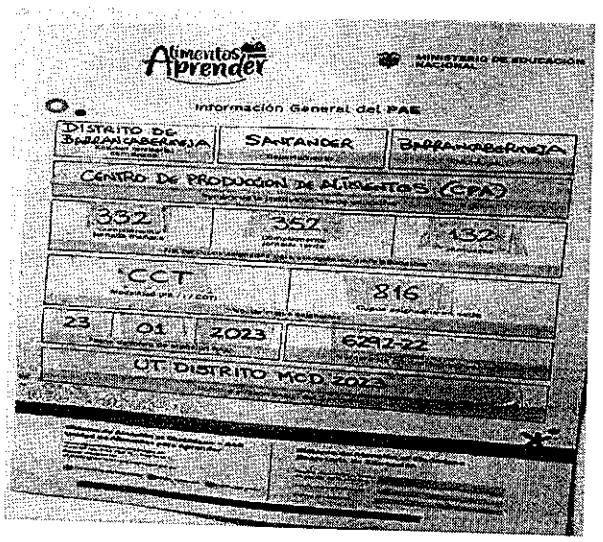
Figura 51. Evidencia alimentos para la semana del 24 al 28 de abril.



5.11 GESTIÓN SOCIAL

Durante la visita de inspección técnica se evidencia que existe mecanismo para la atención de las SPQR de la comunidad, a través de correo electrónico y líneas de atención telefónicas publicadas en la ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar.

Figura 52. Evidencia gestión social



6 VISITA A BODEGA PARA LIBERACIÓN DE PRODUCTOS Y CHEQUEO DE VEHÍCULOS

6.1 CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO

Se realizó una verificación de los productos que componen los diferentes menús aprobados para la entrega de alimentos en la modalidad de atención ración industrializada (RI) y para la modalidad preparado en sitio (RPS) en el periodo comprendido entre el 01 al 30 del mes de abril, se realizó la debida liberación de los productos y registrando los siguientes datos en el formato de liberación de inventario para PAE. (Nombre comercial, presentación del producto, N° del lote, tamaño del lote (verificar factura y/o remisión), tamaño de la muestra, F.F Y F.V, registro sanitario o equivalente, peso total y peso promedio con unidades, ausencia

de contaminación física, condiciones, característica y rotulado del empaque, concepto final (liberación del lote -si o no), observaciones. **(Anexo formato de liberación de inventario para PAE).**

A continuación, se describen las características de los productos verificados, los lotes liberados se pueden observar en el formato (***Anexo formato de liberación de inventario para PAE)***

Leche y productos lácteos: durante la revisión de los productos lácteos se verificó que las unidades de la muestra se encontrarán en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, humedad y suciedad, del mismo modo se realizó una verificación y registro de rotulado y empaque de los productos evaluando los requisitos que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano (nombre comercial y nombre del alimento, contenido neto, identificación de lote, fecha de vencimiento, registro sanitario, nombre y dirección del fabricante, instrucciones de uso, métodos de conservación declarados en el empaque),resolución 5109 de 2005, se realizó una verificación del empaque primario específicamente su cierre hermético, decreto 616 del 2016.

Leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) leche entera de vaca, larga vida Marca: PIPPO, contenido neto 200 ml, lote LE171, LE 175, LE190, Registro Sanitario RSA-00222866- 2022, fabricado por: ALIMENTOS PIPPO S.A.S, vereda las flores parque agroindustrial buenos aires, guasca-Cundinamarca.

Bebida láctea-yogurt sabor a fresa: Bebida a base de leche entera de vaca, Marca: PIPPO, contenido neto 200 ml, lote LF180, LF183, LF189, LF200, Registro Sanitario RSA-0009821-2020, fabricado por: ALIMENTOS PIPPO S.A.S vereda las flores parque agroindustrial buenos aires, guasca-Cundinamarca.

Leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) sabor a: (Fresa - vainilla) Marca: PIPPO, contenido neto 200 ml, lote LV167, LV171, LF190, Registro Sanitario RSAD02147606, fabricado por: ALIMENTOS PIPPO S.A.S, vereda las flores parque agroindustrial buenos aires, guasca-Cundinamarca, este producto no requiere refrigeración, antes de abrir agitar y después de abierta consuma en el menor tiempo posible.

Bebida con leche entera y avena ultra alta temperatura UAT (UHT): sabor a (canela-vainilla) Marca: PIPPO, contenido neto 200 ml, lote AC199, AV163, AC142, AC153, Registro Sanitario RSA-0009096-2019 fabricado por: ALIMENTOS PIPPO S.A.S, vereda las flores parque agroindustrial buenos aires, guasca-Cundinamarca, este producto no requiere refrigeración, antes de abrir agitar y después de abierta consuma en el menor tiempo posible.

Figura 53. Revisión de empaque y rotulados productos lácteos



Derivados de cereal: Se realizó verificación de los productos derivados de cereales se observó que los empaques primarios y secundarios de los productos panificados no presentaban roturas, así mismo se verifico sus características organolépticas (color, olor, apariencia, textura), las características del empaque su rotulado por producto el cual debe especificar (nombre comercial y nombre del alimento, contenido neto, identificación de lote, fecha de vencimiento, registro sanitario, nombre y dirección del fabricante, instrucciones de uso, métodos de conservación declarados en el empaque) tal y como lo establece la resolución 5109 de 2005,verificación del peso.

Galleta con grajeas de colores: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de galleta con grageas de colores, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de galleta con grageas (contenido neto 25 g, 35g, 45g, 65, 90g), lote L076-L077, Registro Sanitario NSA-0011098-2021 fabricado por: PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Galleta de vainilla: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de galleta de vainilla, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de galleta de vainilla (contenido neto 25 g, 35g, 45g, 65, 90g), Lote 10-03-23, Registro Sanitario NSA-000691-2016 fabricado por: DELILLETAS.

Pan con leche especial: Se evidencio en almacenamiento de pan con leche especial (contenido neto 25 g, 35g, 45g, 65, 90g), lote 09-04-2023, Registro Sanitario NSA-0011112-2021 fabricado por: PANIFICADORA LEBRIJAS S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Pan con queso: Se evidencio en almacenamiento de pan con queso (contenido neto 25 g, 35g, 45g, 65, 90g), lote 09-04-2023, lote 16-04-2023, Registro Sanitario NSA-0011112-2021 fabricado por: PANIFICADORA LEBRIJAS S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Brownie: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de brownie, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de brownie (contenido neto 25 g, 35g, 45g, 65, 90g), Lote A27010, Registro Sanitario NSA-0011115-2021 fabricado por: PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Figura 54. Revisión de empaque y rotulados panificados.



Azúcares, dulces y snack : Se realizó verificación de los productos azúcares, dulces y snack, se observó que los empaques primarios y secundarios de los productos no presentaban roturas, así mismo se verifico sus características organolépticas (color, olor, apariencia, textura), las características del empaque su rotulado por producto el cual debe especificar (nombre comercial y nombre del alimento, contenido neto, identificación de lote, fecha de vencimiento, registro sanitario, nombre y dirección del fabricante, instrucciones de uso, métodos de conservación declarados en el empaque) tal y como lo establece la resolución 5109 de 2005,verificación del peso.

Panelita de leche con coco: durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado de panelita de leche con coco contenido neto 15g, lote L14.03 Marca: la sabrosura, Registro Sanitario RSAJ02I22515, fabricado por: PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S.

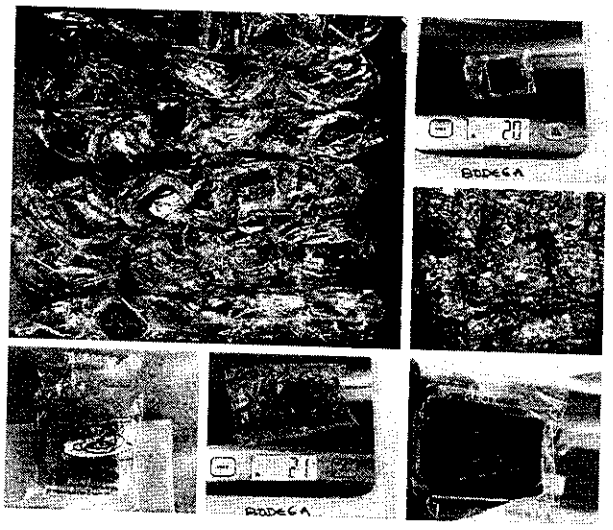
Bocadillo de mora con guayaba: durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado del bocadillo de mora con

guayaba contenido neto 15g, lote L09.03, Marca: la sabrosura, Registro Sanitario RSAJ02I22515, fabricado por: PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S.

Bocadillo de guayaba: durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado del bocadillo de guayaba contenido neto 15g, lote L09.03, Marca: la sabrosura, Registro Sanitario RSAJ02I22515, fabricado por: PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S.

Granola Max: durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado de la granola max contenido neto 20g, lote L094, Marca: PRONAVID, Registro Sanitario NSA004176-2017, fabricado por: INDUSTRIAS DE ALIMENTOS PRONAVID S.A.S

Figura 55. Revisión de empaque y rotulados de Dulces y snack



Productos, materias primas y menús para la modalidad ración preparado en sitio:

Leche en polvo: leche en polvo entera, Marca: FORTILECHE, contenido neto 380g, L21032315,L210323, Registro Sanitario RSA-0016684-2021, fabricado por: PRODUCTOS TROPICAL FRESS SA, **Aceite de soya:** aceite de soya Marca: VELARES, contenido neto 1000ml,lote L30032023 Registro Sanitario PSA0003244-2021-, fabricado por: ENVASADORA DEL ORIENTE S.A.S, **Margarina** Marca: CHEFF, contenido neto 125G,lote L98765432 Registro Sanitario RSAD18121814, **Huevos de gallina:** Marca: TITOS, contenido neto cartón por 30 unidades, lote L7055 **Pechuga de pollo:** pechuga de pollo, Marca: MAC POLLO, Registro Sanitario RSAJ0117502. Fabricante AVIDESA MAC POLLO S.A, lote LB80123030.

Carne de cerdo: carne de cerdo, Marca: CARNICERIA BUTCHER, Código Invima 146AC,lote 3230417 **Arroz blanco:** arroz blanco Marca: EXCELSO EL SOL DEL RIO, contenido neto 500g, Lote 3280223, L1270323, Comercializado por: ARROCERA VILLA CRUZ, **Azúcar blanco:** azúcar blanco Marca: INCAUCA, contenido 500g, lote L230323T3, Registro Sanitario NSA-002829-2027, **Panela:** panela Marca: CAÑA SANTA, contenido neto 500g, lote 16-03-2023, permiso sanitario NSA-0043962018, elaborado por trapiche santa bárbara, Sal: sal Marca: Cristal, contenido neto 500g, lote 3160223, permiso sanitario RSA-0008532-2019, elaborado por trapiche santa bárbara, **Chocolate de mesa:** chocolate de mesa marca Girones, contenido neto 250 g, permiso sanitario NSA003084-2017,lote 10032315, **pasta fideos :** fideos Marca : MARY PAS, contenido neto 125g ,lote L5110071 , L22032312, con permiso sanitario PSA-001739-2018,elaborado por GABASSA YC&A LTDA, **pasta macarrón :** macarrón Marca : MARY PAS, contenido neto 125g, lote L5110071 con permiso sanitario PSA-001739-2018,elaborado por GABASSA YC&A LTDA **Frijol caraota:** Marca **BB** BODEGA BOGOTÁ, contenido neto 500g,lote11-04-23,envasado por SÚPER BODEGA BOGOTÁ LTDA, **Lentejas:** Marca BB BODEGA BOGOTÁ, contenido neto 500g, lote11-04-23,envasado por SÚPER BODEGA BOGOTÁ LTDA, **Alverja verde:** Marca BB BODEGA BOGOTÁ, contenido neto 500g, lote13-03-23,envasado por SÚPER BODEGA BOGOTÁ LTDA, **harina de trigo :** contenido neto 500 g Marca san Miguel, lote L13066450, Con permiso sanitario PSA 0001902-2019. **Harina de Maíz:** contenido neto 500 g lote LB97140323, Marca gran Rica Arepa, permiso sanitario, PSA 0001902-2019.

Pulpa de fruta sabor (fresa-mango-guayaba-Papaya, tropical): pulpa de fruta congelada, Marca NEO-FRUIT, lote L060323, L230323, L140423, L040423, L21032023, permiso sanitario RSAJ1215804, contenido neto 2000g, elaborado por NEO FRUIT S.A.S. **Pan Hamburguesa**: Se evidencio en almacenamiento de pan hamburguesa (contenido neto 30 g, 36g, 40g, 50,60,70g), lote 16-04-2023, Registro Sanitario NSA-0011112-2021 fabricado por: PANIFICADORA LEBRIJAS S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Figura 56. Revisión de empaque y rotulados de productos para raciones preparadas en sitio.



6.2 CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTOS Y MATERIAS PRIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

6.2.1 Cargue de productos y materias primas a sedes educativas: Durante las visitas técnicas se realizó inspección de los vehículos contratados para el transporte de los alimentos a las instituciones educativas, durante la revisión documental de los vehículos que realizan el cargue de los productos para el programa de alimentación escolar del distrito de Barrancabermeja se exigió de carácter obligatorio los siguientes documentos:

6.3.DOCUMENTOS OBLIGATORIOS

6.3.1.Vehículo transportador de alimentos: Se verificó que los vehículos contratados contarán con su documentación de carácter obligatorio (tarjeta de propiedad del vehículo, estar matriculado en el servicio público, tarjeta de operación, solo aplica para tracto camiones, seguro obligatorio, revisión técnico mecánica, original concepto favorable vigente del vehículo, expedido por autoridad sanitaria, registros de operaciones de limpieza, control de plagas y desinfección antes del cargue, el uso exclusivo del vehículo para el transporte de alimentos el cual debe ser declarado en su exterior con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS").

6.3.2.Personal manipulador y conductor: Al personal manipulador de alimentos y conductor del vehículo se les verificó la documentación (Licencia de conducción en esta se verifica la vigencia y categoría, formación en educación sanitaria (principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura).

NO CONFORMIDAD:

Durante la verifico de la documentación de los vehículos de placa **SRS 365** Y **GQV 201** se evidencia concepto sanitario favorable vencido.

6.4.CONDICIONES HIGIENICOS SANITARIAS

6.4.1.Vehículo transportador de alimentos: Se verificó las condiciones higiénicas de los vehículos cabinas limpias y libre de corrosión, tapicerías en buen estado, cinturones de seguridad funcionales y en buen estado, el exterior del vehículo debía estar en buen estado de pintura, latonería, las luces en buen estado (Direccionales, de parqueo, de frenos y reversa) del mismo modo se verificó que las placas delanteras y traseras se encontraban aseguradas, se verificó que el vehículo contará con el concepto higiénico sanitario vigente y FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente, en todo momento se garantizó el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados se verificó que se encontraran (libres de olores, con buen aseo) este control se realiza mediante supervisión de la operación y verificación del equipo de inspectores de bodega contratados por la interventoría.

NO CONFORMIDAD:
Durante la verifico de la documentación de los vehículos de placa **SRS 365** y **GQV 201** se evidencia concepto sanitario favorable vencido.

6.4.2.Personal manipulador: Se verificó que tanto conductor como ayudante portaran uniformes y calzado de trabajo limpios, cofia, malla y tapabocas, del mismo modo se verificó que sus manos estuviesen limpias, con uñas cortas y libres de suciedad.

6.5.HERRAMIENTAS Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD

6.5.1Verificación de herramientas y elementos de seguridad: durante la verificación se evaluó que los vehículos contarán con gato, cruceta, banderolas o conos, tacos, guantes y herramienta básica, extintor en buen estado y con carga vigente, botiquín con desinfectantes, apósitos y guantes de látex o silicona protegidos en bolsa de polietileno. **(Anexo documentos de vehículos)**

7 VISITA A BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y SEDE ADMINISTRATIVA DE OPERADOR UNIÓN TEMPORAL DISTRITO MCD 2023

Se efectúa visita de verificación del cumplimiento de los estándares normativos para bodega de almacenamiento - operador y aspectos administrativos determinados por Unidad Administrativa (UAPA), esto para dar seguimiento y control para el programa de alimentación escolar, en este orden, se evalúan un total de 101 ítems con un puntaje obtenido de 91, para una calificación de 90% de cumplimiento siendo un concepto adecuado.

Durante la visita administrativa y técnica a la bodega del operador UT Distrito MCD se realizó el cierre de 5 no conformidades de la visita realizada el 28/03/2023, debido a acciones correctivas y/o de mejoras implementadas por el operador, así mismo, se realizó la verificación del vehículo de placas SRS 365.

7.1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

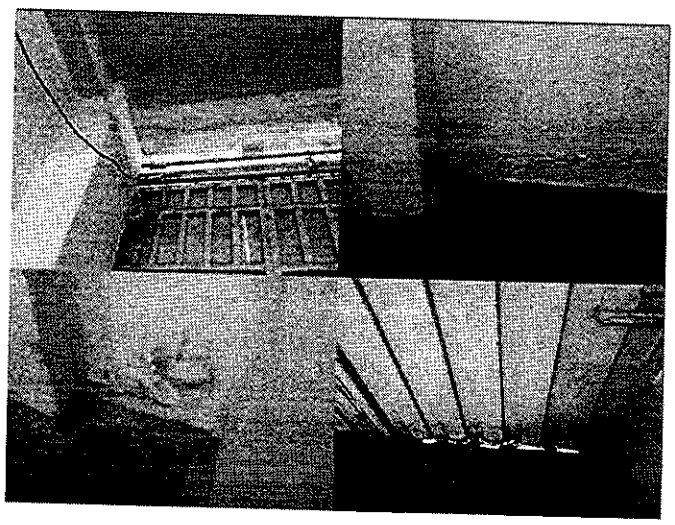
Para garantizar el suministro de raciones alimentarias se evidencia que la bodega del operador se encuentra alejada de focos de insalubridad o contaminación, asimismo, sus accesos, alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en adecuado estado de mantenimiento.

Se observa que las instalaciones físicas de la bodega y su funcionamiento no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad, que las áreas están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio, de igual manera, existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social).

De igual manera, se encuentra construida de forma que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas; presenta adecuados sistemas de ventilación e iluminación, con entradas y salidas visibles y accesibles, asimismo, áreas de circulación señalizadas y se encuentra construida de manera secuencial con el fin mejorar procesos y evitar cualquier tipo de contaminación del alimento.

NO CONFORMIDAD: Durante la visita técnica realizada se evidencia deterioro en las puertas de ingreso a la bodega, no se evidencia protección.

Figura 59. No conformidades instalaciones físicas y sanitarias.



7.2 CONDICIONES DE SANEAMIENTO

7.2.1.Abastecimiento de agua potable. Durante la visita técnica y administrativa se evidencia que el agua utilizada es potable y garantiza su calidad en todos los procesos, se llevan registros de análisis fisicoquímicos (control diario del cloro residual y pH) y microbiológicos. Igualmente, se comprueba que cuenta con tanque de almacenamiento de agua en adecuado estado de mantenimiento y cuenta con sus respectivos registros de limpieza y desinfección.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia que el área de lavado se encuentra fuera de servicio y el destinado no cumple con las condiciones

7.2.2. Manejo de residuos líquidos. Se verifica un sistema sanitario favorable para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales, y el manejo del tipo de residuos líquidos generados en la planta y/o bodega no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos.

7.2.3. Manejo de residuos sólidos (basuras). Se evidencia que la bodega cuenta con el programa de manejo y disposición de residuos sólidos, ejecutándose conforme a lo previsto y se llevan los respectivos registros, en consecuencia, existe la cantidad suficiente de recipientes, adecuadamente ubicados e identificados para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras, y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente.

Por otra parte, se evidencia que el punto físico para el depósito temporal de los residuos sólidos, se encuentra en adecuadas condiciones, por tal motivo, se realiza el cierre de la no conformidad realizada en la visita anterior del día 28-03-23.

7.2.4 Control de plagas (Artrópodos, roedores, aves). Siendo fundamental evitar al máximo la incidencia de plagas dentro de las instalaciones, que puedan ocasionar daños y contaminar los productos y materias primas almacenados en bodega, se efectúa el uso de diferentes dipos de medidas de control integral de plagas, entre ellos, dispositivos tales como trampas, cebos, etc., lo cuales se encuentran en buen estado y bien ubicados.

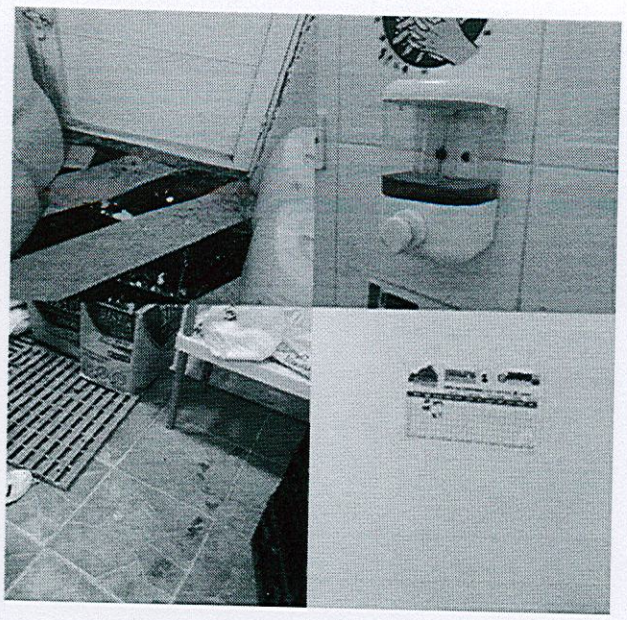
Por otra parte, los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y se encuentran debidamente identificados.

7.2.5. Limpieza y desinfección. Para corroborar Buenas Prácticas de Manufactura en bodega es trascendental la óptima limpieza y desinfección utensilios, superficies, equipos, mobiliario e infraestructura, frente a esto, se constata la existencia del programa con procedimientos específicos para el establecimiento, equipos, superficies y manipuladores, para la ejecución de esta actividad se tienen claramente definidos los productos utilizados y estos cuentan con fichas técnicas, concentraciones, modo de empleo y, periodicidad de la limpieza y desinfección, además que se encuentran debidamente rotulados.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia inadecuadas condiciones de limpieza en el área de almacenamiento de productos de aseo (debajo de las estibas), área de almacenamiento de productos lácteos y área de cargue y descargue.

7.3. INSTALACIONES SANITARIAS. Durante la inspección se evidencia que la bodega cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios, asimismo, cuenta con vestidores en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito. Presenta lava bota a la entrada del área de almacenamiento de productos y avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad ya prácticas higiénicas.

Figura 60. No conformidades de instalaciones sanitarias.



7.4.PERSONAL MANIPULADOR

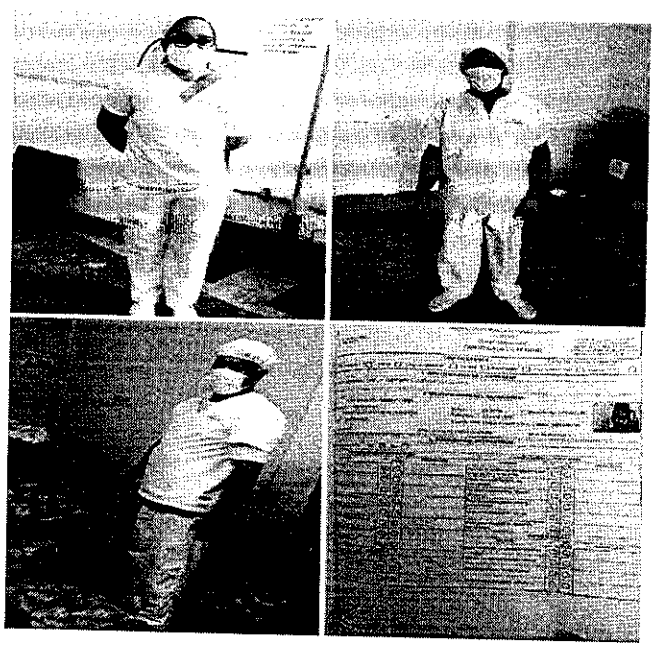
7.4.1.PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. Debido a la incidencia directa de las prácticas del personal manipulador en la inocuidad de los productos alimentarios, se realiza inspección de la presentación y del ejercicio de sus actividades diarias, donde se evidencia que portan uniforme adecuado de color claro y limpio, calzado cerrado de material resistente e impermeable, no usan joyas, están dotados con los elementos de protección requeridos (tapabocas y mallas para el cabello) de material sanitario, presentan uñas cortas, limpias y sin esmalte. Del mismo modo, se verifica que los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse.

Por otra parte, se evidencia que los manipuladores en contacto directo con el alimento no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas.

NO CONFORMIDAD: Durante la revisión documental se evidencia que algunos manipuladores aún no cuentan con certificado médico de aptitud para manipular alimentos estipulado en el contrato del operador UT DISTRITO MCD 2023 No. 6292-22.

7.4.2.Educación y capacitación. Durante la visita técnica se evidencia la planificación de la capacitación que se estima necesaria, este programa contiene: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.
Se evidencia que existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos, asimismo, se verifica que los manipuladores conocen y cumplen las prácticas higiénicas.

Figura 61. Personal manipulador



7.5. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN

7.5.1.Diseño y construcción. A lo largo de la inspección se evidencian sifones con rejillas adecuadas, uniones entre las paredes, el piso y el techo libres de acumulación de polvo y suciedad, techo de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio, adicionalmente, no se evidencia condensación, formación de hongo y levaduras o desprendimiento superficial en techos o zonas altas.

Se observa, adecuada iluminación en calidad e intensidad en todas las áreas y que las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias
La ventilación con la que cuenta es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios

NO CONFORMIDAD: Se evidencia que el piso del área de almacenamientos de alimentos presenta grietas, asimismo, Se evidencia inadecuadas condiciones de limpieza en el área de almacenamiento de productos de aseo (debajo de las estibas), área de almacenamiento de productos lácteos y área de cargue y descargue.

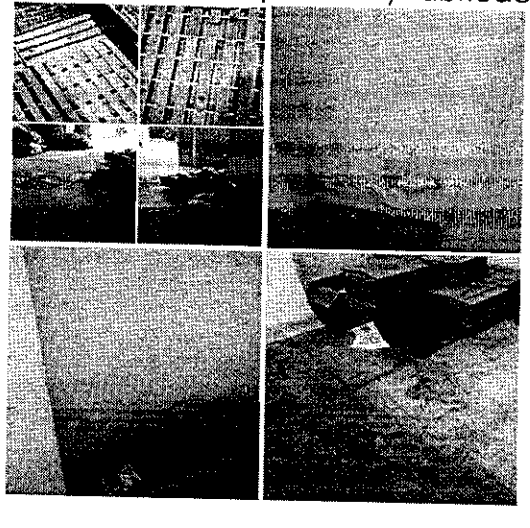
NO CONFORMIDAD: Se evidencia que hay presencia de humedad en las paredes del área de almacenamiento de los alimentos y en el área de ingreso.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia presencia de corrosión en la puerta del área de ingreso a la bodega del operador.

7.5.2.Equipos y utensilios. Se evidencia que cuenta con los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, los cuales están diseñados, construidos, instalados y mantenidos de forma que se evite la contaminación del alimento, fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar. Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso.

Finalmente, se evidencia que los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.

Figura 62. No conformidades condiciones de proceso y fabricación.



7.6 REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

7.6.1 Materias primas e insumos. Se evidencia que las materias primas e insumos están rotulados de conformidad con la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana. Asimismo, las materias primas son conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación.

Por otra parte, se observa que los productos y las materias primas se encuentran debidamente rotulados por lo que se realiza cierre a la no conformidad reportada durante la visita anterior realizada el día 28-03-23.

.

7.6.2. Envases y embalajes. Se evidencia los envases son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos.

7.6.3. Operaciones de envasado y empaque. Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (N° de lote, Fecha de fabricación, Fecha de vencimiento, Registro sanitario o equivalente).

7.6.4. Almacenamiento de producto terminado. Durante la visita técnica se evidencia que el almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso. Así mismo se evidencia el registro de control de entradas y salidas (Kardex) de los productos, establecido en la Resolución 2674 de 2013, artículo 28.

Figura 63. Requisitos higiénicos de fabricación



7.7. CONDICIONES DE TRANSPORTE. Se evidencia que los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.

Del mismo modo, los vehículos transportadores que posean sistema de refrigeración o congelación cuentan con un adecuado funcionamiento que garantiza el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas y cuenta con indicadores y sistemas de registro.

El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplique).

NO CONFORMIDAD: *Durante la visita se realiza la verificación del vehículo de placas SRS365, y se evidencia que los alimentos son transportados en canastillas con presencia de polvo y suciedad.*

Figura 64. Condiciones de transporte



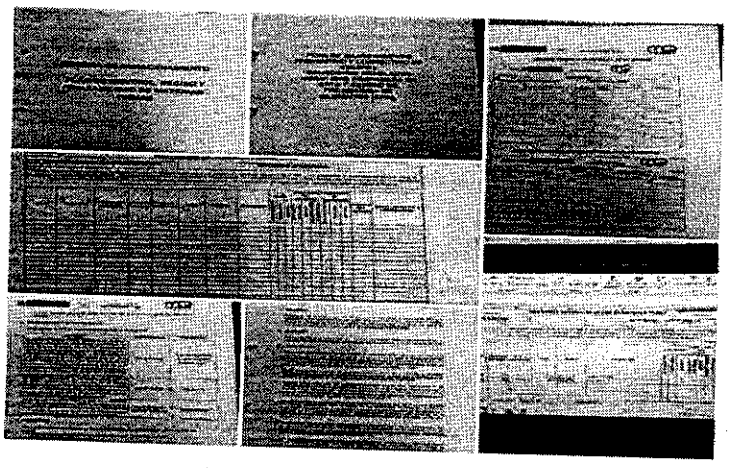
7.8.ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Durante la visita técnica se evidencia que se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos.

Se cuenta con planes de muestreo, así mismo se cuenta con manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos y se llevan registros.

Se evidencia programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición.

Figura 65. Aseguramiento y control de la calidad



7.9.VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

Durante la visita técnica se evidencia que a Bodega cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección con Concepto Favorable – INVIMA. Los productos cuentan con registro y permisos sanitarios vigentes.

Se verifica que la bodega cuenta con manuales y registros referentes a la Salud y seguridad en el Trabajo y cuenta con los soportes de adquisición y entrega en IE de implementos de aseo.

Se evidencia plan de contingencia frente a fallas en transporte, ausencia de personal manipulador, desviaciones en calidad y cantidad de materia prima para la ración industrializada, desastres, inundaciones, incendios y casos fortuitos

Se evidencia programa de evaluación y seguimiento a proveedores, con sus respectivos soportes como lo estipula la resolución 335 del 2021, en el anexo técnico de calidad e inocuidad, numeral 5.1.2.4.

NO CONFORMIDAD: Durante la revisión documenta no se evidencian las hojas de vida completas del personal manipulador que labora para UT DISTRITO MCD 2023 (certificado médico, certificado de BPM, acta de entrega de dotación, copia de contratos).

NO CONFORMIDAD: No se evidencia acta de entrega de dotación a todo el personal manipulador. (Se anexa archivo Excel con la información relacionada.

Figura 66. No conformidades de verificación documental.

LUZ MARINA ROYETT	MANIPULADORA	ANTONIA SANTOS	ACTIVA	SI	SI	SI	SI
YANETH CARDOZO MORATO	MANIPULADORA	MANUELA BELTRAN	ACTIVA	NO	17/09/2022	17/09/2022	19/01/2023
MARIA TERESA DIAZ GOMEZ	MANIPULADORA	MANUELA BELTRÁN	ACTIVA	SI	13/01/2023	17/09/2022	19/01/2023
VIRLEIDY NICOL OSPINA TAPIAS	MANIPULADORA	MANUELA BELTRÁN	ACTIVA	NO	SI	SI	NO
LUZ HELENA MOLINA VILLAMIZAR	MANIPULADORA	EDUARDO SANTOS	ACTIVA	SI	13/01/2023	17/09/2022	19/01/2023
HEIDY AZUCENA JIMENEZ GÓMEZ	MANIPULADORA	EDUARDO SANTOS	ACTIVA	SI	13/01/2023	17/09/2022	19/01/2023
ROSA MARIA CONTRERAS ORTIZ	MANIPULADORA	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	ACTIVA	NO	SI	SI	SI
[redacted]							

7.10.COMPRA DE ALIMENTOS

Se evidencia que los alimentos almacenados corresponden con el ciclo de menús.

7.11.GESTIÓN SOCIAL

Se evidencia el mecanismo que tiene el operador UT DISTRITO MCD 2023 con la entidad territorial competente para atender las SPQR de la comunidad.

8.OTRAS ACTIVIDADES

8.1.REVISIÓN CERTIFICADOS Y PLANILLAS FEBRERO

Se realizó la revisión de formatos de entrega de raciones en modalidad racion industrializada de las instituciones educativas y sedes correspondientes a la cuenta de cobro N° 1 entregada por el operador UT DISTRITO MCD 2023, correspondiente al periodo escolar del 01 al 28 de

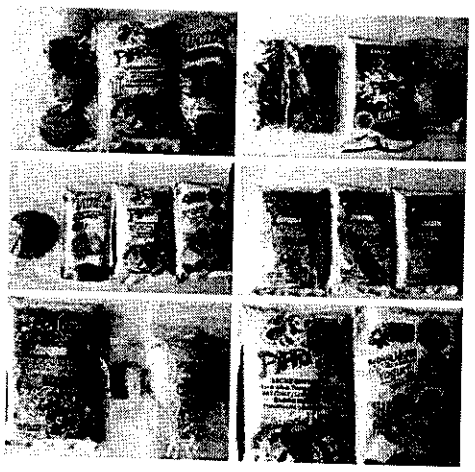
Figura 69. Evidencia seguimiento a no conformidades



8.3. EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Se realiza evaluación organoléptica de los menús a entregar en modalidad ración industrializada.

Figura 70. Evaluación organoléptica

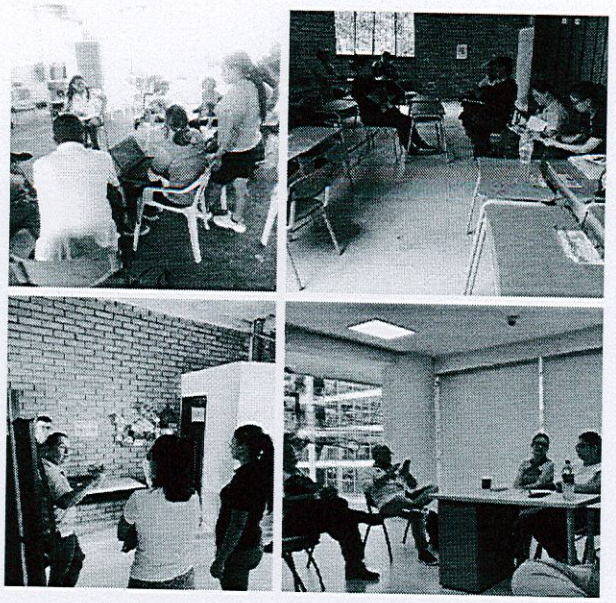


8.4. REUNIONES Y ACOMPAÑAMIENTOS CON ACTORES DEL PROGRAMA

Se asiste a reuniones Entidad Territorial Certificada, Rectores, padres de familia y operador con el fin de realizar seguimiento al programa, asimismo se realiza seguimiento a las novedades en sedes educativas y seguimiento a las entregas en la modalidad de atención. (Anexo actas de reuniones).

- Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (13 de abril del 2023).
- I.E Meseta San Rafael sede Zarzal las Margaritas (13 de abril del 2023).
- I.E Tecnico Superior Industrial sede Santa Ana (24 de abril del 2023).
- I.E Meseta San Rafael sede Zarzal las Margaritas (25 de abril del 2023).

Figura 71. Evidencia Reuniones y seguimiento



8.5. PARTICIPACIÓN EN LA PRIMERA MESA PUBLICA DEL PAE DEL AÑO 2023 EN EL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA.

Se asiste a la primera Mesa Publica del PAE del año 2023, realizando presentación sobre el contrato N° 6297-22, dentro de esta se aborda las visitas a sedes educativas, centro de producción y bodega que se han realizado a la fecha (17 de abril del 2023) y los muestreos microbiológicos realizados.

Figura 72. Evidencia Mesa Publica



9. ÁREA MICROBIOLOGICA

Teniendo en cuenta pliego de condiciones para la selección del contratista encargado de ejecutar el contrato cuyo objeto es: "INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER", se relacionan los avances relacionados al contrato No 6292-22

Como retroalimentación al Informe de avance al Plan del área de Microbiología tenemos correspondiente al mes de abril del 2023 relacionamos los siguientes puntos ejecutados.

1. Se envía al Operador el Oficio PA-B 050 Resultados Microbiológicos y Fisicoquímicos - marzo 2023 el día 19 de abril con todos los soportes de Muestreos realizados para la implementación de las acciones correctivas en las instituciones con resultados fuera de parámetros para ración preparada en sitio, ración industrializada y centro de producción - CCT (Adjunto Documento)

2. Se recibe por parte del Operador respuesta a los siguientes oficios. Respuesta OFICIO PA-B-050 Resultados Muestreo Microbiológico y Fisicoquímico. Se obtienen resultados de acciones correctivas, carta enviada al acueducto de Barrancabermeja reportando la novedad en resultados de cloro y PH.

3. Se obtienen por parte del Operador los cronogramas de muestreos correspondientes a los meses de abril y mayo los cuales están a espera de resultados.

10. AREA DE NUTRICIÓN ABRIL DE 2023

10.1. OBLIGACIONES FRENTE AL SEGUIMIENTO DEL COMPONENTE NUTRICIONAL:

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

CUMPLE. Se realizó a través de las visitas de campo día a día y de la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. No se evidenciaron novedades al respecto. En el mes de abril se inició prueba piloto de Ración Industrializada Mix aprobada por la supervisión, el cual ha tenido excelente aceptación por parte de los niños, niñas, jóvenes y adolescentes.

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

CUMPLE. Se realizó a través de las visitas de campo día a día, en la visita semanal a bodega y durante la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. No se evidenciaron novedades al respecto. La bebida a base de Yogurt fue aprobada por la supervisión del contrato, por ende, la Interventoría habilitó su uso durante el rodaje del ciclo de Ración Industrializada.

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

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

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

CUMPLE. Se revisaron todas las fichas técnicas y se validó la información en la página del Invima. Se tiene base de datos actualizada con los productos de RI y para los productos de RPS de interés en salud pública. De forma frecuente se hace revisión de sitios web de interés en alimentos para chequear noticias o alertas sobre los mismos. Actualmente todas las fichas técnicas están aprobadas (las de RI y las de interés en Salud Pública para RPS).

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

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

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

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

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

CUMPLE. Se realizó a través de las visitas de campo día a día, visitas semanales a bodega y de la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. En las visitas de campo se aplica el formato de evaluación de gramaje. No se evidenciaron novedades al respecto. Actualmente ya no está en uso de forma regular el producto concentrado de fruta de nombre comercial La Vitta con registro sanitario RSAD12I8513 (su uso estuvo habilitado hasta el 24 de febrero de 2023), no obstante, posterior al reinicio del contrato después del receso de semana santa, la supervisión aprobó el uso temporal del citado concentrado durante la primera semana de actividades.

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

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

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

CUMPLE. Se realizaron a través de las visitas de campo día a día, visitas semanales a bodega y de la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. Actualmente todas las fichas técnicas están aprobadas (las de RI y las de interés en Salud Pública para RPS). Durante el mes de abril se aumentó la oferta de marcas comerciales de postres, los cuales fueron objeto de verificación de fichas técnicas y validación ante el Invima.

11. OTRAS ACTIVIDADES REALIZADAS.

- Seguimiento de los ciclos de menús (RI y RPS tipo complemento AM/PM y almuerzo).
- Revisión y aprobación de intercambio de alimentos. Se observa constante arrastres de derivaciones o minutas de alimentos, esto debido a la propia dinámica de los colegios del Distrito de Barrancabermeja.
- Validación de productos de interés en Salud Pública para RPS y validación de productos RI en aras de determinar alertas.

Se adjuntan:

- Formato de evaluación de características organolépticas por semana.
- Matriz con verificación y validación de productos alimentarios para RI y RPS (de estos últimos solo los de interés en Salud Pública).
- Ciclos de menús RI MIX aprobado por la supervisión.

12. IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL

El Distrito de Barrancabermeja ha ejecutado, por concepto de contrato N° 6297-22 de INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER, los siguientes recursos:

CONCEPTO	NUMERO	FECHA	CÓDIGO	VALOR
C.D.P.	23-01491	03 de marzo de 2023	00DA-2201-0700-2022-68081-0099-02	
C.D.P. S.P.G.R.	1423	03 de marzo de 2023	00DA-2201-0700-2022-68081-099 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA SANTANDER	$ 81.497.984
C.D.P.	23-01672	11 DE MARZO DEL 2023	00AD-2201-0700-2022-68081-0099-02	
CDP. S.P.G.R	3023	11 DE MARZO DEL 2023	00AD-2201-0700-2022-68081-099 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA SANTANDER	461.821.906
RP	23-01749	17 de Marzo del 2023	00AD-2201-0700-2022-68081-0099-02	
RP. S.P.G.R	2023	17 de marzo del 2023	00AD-2201-0700-2022-68081-099 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA SANTANDER	461.821.905,25
R.P.	23-01506	03 de marzo de 2023	00DA-2201-0700-2022-68081-0099-02	
R.P. S.P.G.R.	1423	03 de marzo de 2023	00DA-2201-0700-2022-68081-099 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA SANTANDER	$ 81.497.984

3.1 Balance mensual				
Anticipo	SI N/A	NO X N/A	VALOR:	N/A
Relación pagos	No Egreso	Valor Factura	Valor Pagado	Saldo
N.1	23-03430	$ 30.671.284,07	$ 30.671.284,07	512.648.605.18
N.2	23-04566 23-04567	$115.895.550,92	$115.895.550,92	396.753.054.26
N.3		$133.768.673,14	$133.768.673,14	262.984.381.12
N.4		$114.572.516.47	$114.572.516.47	148.411.864.65

Valor Contrato	Valor Adicional	Valor Total Contratado	Valor ejecutado	Valor por Ejecutar
$543.319.889,25	N/A	$543.319.889,25	$ 30.671.284,07	512.648.605.18
			$ 115.985.550.92	396.753.054.26
			$ 133.768.673.14	262.984.381.12
			$ 114.572.516.47	148.411.864.65

Anexo No 2 Factura electrónica de venta No. AV01-195
Anexo No 3 Matriz de Presupuesto Mes ABRIL De 2023.

El balance mensual corresponde a los 30 días de ejecución, comprendido entre el 01 de abril al 30 de abril, el acumulado periódico es de 97 días según el calendario, es decir que se ha ejecutado el 72.68% del contrato conforme a la cláusula 4. Forma de pago. (124 Días).

13. COMPONENTE ADMINISTRATIVO

13.1. RECURSO HUMANO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

El día 20 de enero de 2023, se envía oficio PA-B-003 dirigido a la Doctora **MARIBEL BENITEZ PEREA** – Secretaria De Educación y supervisor del contrato de interventoría N. 6297-22 de asunto Solicitud validación y aprobación de personal profesional.

Así las cosas, hacemos Relación de los profesionales vinculados para la ejecución del contrato de interventoría N. 6297-22 así:

CARGO	NOMBRE VINCULADO
DIRECTOR DE INTERVENTORIA	**RODRIGO MOLANO CUELLAR** C.C. 83.090.034 De Campoalegre – Huila INGENIERO INDUSTRIAL **PRESENTADO EN PROPUESTA**
PROFESIONAL DE APOYO MICROBIOLOGICO	**KAREN PAOLA CONTRERAS VELANDIA** C.C. 55.248.158 De Barranquilla - Atlántico MICROBIOLOGA **PRESENTADO EN PROPUESTA**
COORDINADOR TECNICO DE INTERVENTORIA	**MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO** C.C. 36.290.246 De Pitalito – Huila INGENIERA DE ALIMENTOS **PRESENTADO EN PROPUESTA**
PROFESIONAL DE APOYO EN NUTRICION	**CLAUDIA ISABEL LIZCANO RUBIO** C.C. 63.514.530 Bucaramanga - Santander NUTRICIONISTA Y DIETISTA **SE VINCULA**
PROFESIONAL DE APOYO PROFESIONAL SST	**CHRISTIAN ALBERTO ALVAREZ CHUCRALA** C.C. 16.376.354 De Palmira – Valle PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL **PRESENTADO EN PROPUESTA**
INTERVENTOR FINANCIERO	**JULIO ANDRES TERAN RIVERA** C.C. 92.544.428 De Sincelejo - Sucre CONTADOR **SE VINCULA**
PROFESIONAL DE APOYO ABOGADO	**HAROLD GIOVANNI GONZALEZ CIFUENTES** C.C. 79.415.473 De Bogotá D.C. ABOGADO **SE VINCULA**
INSPECTOR DE CAMPO N.1	**LUISA ALEJANDRA PALLARES DIAZ** C.C. 1.096.201.912 De Barrancabermeja Santander INGENIERO AGROINDUSTRIAL **SE VINCULA**
INSPECTOR DE CAMPO N.2	**MARIA ALEJANDRA ORTIZ MUÑOZ** C.C. 1.065.240.158 De San Alberto – Cesar INGENIERA AGROINDUSTRIAL **SE VINCULA**

INSPECTOR DE CAMPO N.3	**JENNIFFER CASTRILLO PEÑA** C.C. 1.096.224.089 De Barrancabermeja INGENIERA INDUSTRIAL **SE VINCULA**
INSPECTOR DE CAMPO N.4	**ANDERSON ALIRIO BALLESTEROS RIVERA** C.C. 1.096.210.217 De Barrancabermeja- Santander INGENIERO AGROINDUSTRIAL **SE VINCULA**
INSPECTOR DE CAMPO N.5	**KARINA VILLEGAS** C.C. 63.536.125 De Bucaramanga – Santander INGENIERA INDUSTRIAL **SE VINCULA**
INSPECTOR DE CAMPO N.6	**ANDRES FABIAN GUTIERREZ BERRIO** C.C. 1.096.239.164 De Barrancabermeja – Santander INGENIERO AGROINDUSTRIAL **SE VINCULA**
INSPECTOR DE CAMPO N.7	**LUISA MARGARITA MARTINEZ GARAVITO** C.C. 1.050.919.456 De Simiti - Bolívar INGENIERA AGROINDUSTRIAL **SE VINCULA**
INSPECTOR DE CAMPO N.8	**MARCO AURELIO SUAREZ MANCERA** C.C. 1.096.251.384 De Barrancabermeja – Santander INGENIERO INDUSTRIAL **SE VINCULA**
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.1	**XIOMARA MANCILLA SUAREZ** C.C. 1.003.203.819 De San Alberto – Cesar Bachiller TECNICO PROFESIONAL EN PRODUCCION AGROPECUARIA **SE VINCULA**
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.2	**DANIEL FELIPE RUIZ SARMIENTO** C.C. 1.192.808.080 De Palmira – Valle Bachiller TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN SISTEMAS **SE VINCULA**

El día 21 de Abril de 2023, se envía oficio PA-B-054 dirigido a al Doctor **HEYNER MANCERA RINCON** – Secretario De Educación y supervisor del contrato de interventoría N. 6297-22 de asunto Solicitud validación y aprobación de personal profesional.

En desarrollo de la ejecución del contrato referenciado, presentamos la hoja de vida de la **INGENIERA AGROINDUSTRIAL**, **JOHAIRA INES MARTINEZ MONTES**, identificada con la cédula No. 1.096.242.276 De Barrancabermeja - Santander, quien será Inspector De Campo.

La profesional cumple con el perfil requerido en el pliego de condiciones y en el contrato, tal y como lo puede evidenciar en la hoja de vida que adjunto.

El cambio efectuado para el profesional en Ingeniera Agroindustrial, iniciara a partir del 24 de Abril De 2023.

Así las cosas, hacemos Relación del profesional que se retira, y el profesional que se vincula así:

CARGO	NOMBRE RETIRADO	NOMBRE VINCULADO/MANTIENE
INSPECTOR DE CAMPO N.4	**ANDERSON ALIRIO BALLESTEROS RIVERA** C.C. 1.096.210.217 De Barrancabermeja- S INGENIERO AGROINDUSTRIAL **SE RETIRA**	**JOHAIRA INES MARTINEZ MONTES** 1.096.242.726 De Barrancabermeja- S INGENIERA AGROINDUSTRIAL **SE VINCULA**

13.2.RELACION DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

Los Pagos De Seguridad Social Y Aportes Parafiscales Para Cada Uno De Los Profesionales Se Han Surtido Mediante Pagos En Mi Planilla – Compensar, Por Intermedio De La Empresa ALIMENTOS Saludables Del Valle (AS DEL VALLE).

Los Pagos Del Personal Al Sistema De SALUD, PENSIÓN Y RIESGOS PROFESIONALES Y PARAFISCALES - Personal Contratado, Periodo Abril De 2023 (Salud - Pensión) Se Realizó Mediante Planilla: 67787074.

13.3.CERTIFICACION REVISOR FISCAL

Se aporta certificación de pagos de seguridad social y aportes parafiscales articulo 50 ley 789 de 2002 emitida por el revisor fiscal REINER ENRIQUE CAUSADO DIAZ identificado con la cedula de ciudadanía No. 1.102.842.509 y con tarjeta profesional T.P. No. 232601-T por concepto de aportes a salud, riesgos profesionales, pensiones, Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF a periodo abril de 2023.
La información consignada en el presente informe de supervisión N° 4 del contrato de prestación de servicios N° 6297-22, se realiza através de la información soportada por la supervisión realizada por parte del equipo PAE.

Por lo anterior, la suscrita Secretaría de Educacion del Distrito de Barrancabermeja, certifica que el contrato en mención se está desarrollando satisfactoriamente de acuerdo al objeto contractual del mismo, durante el período comprendido, entre el 1 de abril al 30 de abril de 2023.

Atentamente,

HEYNER MANCERA RINCON
Secretaria de Educación Distrital de Barrancabermeja.

	NOMBRE DEL FUNCIONARIO	FIRMA	FECHA
Reviso y Proyecto	HAYDEE CASTILLO-Profesional Universitario-SED		Mayo 2023
	JAVIER MAURICIO MELO, Ing. Agroindustrial CPS-SED		Mayo 2023
	DIANA MARGARITA SABALZA, Ing. Alimentos CPS-SED		Mayo 2023
	OLGA LUCIA SUAREZ, Psicóloga CPS-SED		Mayo 2023
	JOHANA MOLINA SANTOS, Nutricionista CPS-SED		Mayo 2023
	JUAN PABLO NIETO-Contador, CPS SED		Mayo 2023
Revisó y Proyectó Aspectos Jurídicos	JORGE ANDRES VILLAMIZAR-Abogado, CPS SED		Mayo 2023
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma.			

1. DATOS GENERALES

1.1 Información General Interventoría										
Modalidad de Contratación:			**Tipo de informe:**			**Consecutivo Informe:**				
Convenio	**X**	**Contratación Directa**	**Parcial**	**X**	**Final**	**Informe No.**	**4**	**de**	**5**	
Número de contrato/Convenio	6297 – 22									
Fecha De Suscripción Contrato/Convenio	27/12/2022									
Contratista	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S									
Nit	901177852-7									
Representante Legal	CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE									
Identificación	1.113.627.700 de Palmira									
Teléfono	3176770374									
Dirección	Palmira: Carrera 23ª No. 62 – 19, Palmira – Valle del Cauca									
Objeto del Contrato/Convenio	Interventoría Técnica, Administrativa, Financiera Y Legal Al Servicio De Alimentación Escolar A Estudiantes Del Sector Educativo Oficial Del Distrito De Barrancabermeja, Santander									
Valor del Contrato/Convenio	Quinientos Cuarenta y Tres Millones Trecientos Diecinueve Mil Ochocientos Ochenta Y Nueve Pesos Con Veinticinco Centavos ($543.319.889,25 COP)									
Régimen Tributario	Régimen Común									
Entidad Contratante	DISTRITO DE BARRANCABERMEJA									
Fecha de entrega del informe	12 de Mayo de 2023									
Duración Inicial Contrato/Convenio	**Fecha De Aprobación**		**Fecha De Inicio**			**Fecha De Terminación**			**Estado Actual**	
CIENTO VEINTICUATRO (124) DÍAS CALENDARIO	27/12/2022		23/01/2023			26/05/2023			Vigente	

1.2 Información General Operador				
Número de contrato/ Convenio	6292 - 22			
Operador PAE	UNIÓN TEMPORAL DISTRITO MCD 2023			
Nit	901666424-6			
Representante Legal	SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO			
Identificación	91.294.543 De Bucaramanga - Santander			
Teléfono	6960407			
Dirección	Carrera 13 N. 51 – 74 Oficina 504 Edificio Torre Mardal Bucaramanga - Santander			
Objeto del Contrato	Prestación del servicio de alimentación escolar a estudiantes de los establecimientos educativos del sector educativo oficial del distrito de Barrancabermeja Santander.			
Valor del Contrato	Doce mil ciento cuarenta y un millones ciento cuarenta y cinco mil ciento setenta pesos MCTE ($12.141.145.170).			
Duración Proyecto	**Fecha De Aprobación**	**Fecha De Inicio**	**Fecha De Terminación**	**Estado Actual**
Setenta y siete (77) días hábiles del calendario escolar de la vigencia 2022, los cuales se contratarán a partir del acta de inicio.	27/12/2022	23/01/2023	25/05/2023	Vigente

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

2.1 Modificatorios, adicionales, aclaratorios y otrosí del contrato /convenio

No	No, y Fecha Solicitud Entidad	Nombre	Clausulas y/o Parágrafos modificadas
N.1		Otro Si Modificatorio N.1	Se estableció el siguiente plan de pagos: CDP SPGR No. 1822 del 1 de diciembre de 2022. RUBRO: 00AD-2201-0700-2022-68081-0099 – CDP No. 22-10960 del 01 de Diciembre de 2022. RUBRO: 00AD-2201-0700-2022-68081-0099-2 10 de Marzo 2023: $ 30.671.284,07 — 22 de marzo de 2023: $ 50.826.699,93 — 26 de abril de 2023: $ 0 — 25 de mayo de 2023: $ 0 — 22 de junio de 2023: $ 0 — Valor total: $ 81.497.984 VALOR TOTAL DEL CONTRATO: $ 81.497.984 Que resulta necesario modificar el cronograma de pagos establecido en el Otro si Modificatorio No. 1 del Contrato No.6297-22, el cual quedará de la siguiente manera: CDP SPGR No. 1822 del 1 de diciembre de 2022. RUBRO: 00AD-2201-0700-2022-68081-0099 ACTUALIZADO al CDP SPSGR No. 1423 del 03 de marzo de 2023 RUBRO: 00AD-2201-0700-2022-68081-0099 – CDP No. 22-10960 del 01 de Diciembre de 2022. RUBRO: 00AD-2201-0700-2022-68081-0099-2 ACTUALIZADO al CDP No. 23-01491 del 3 de marzo de 2023 00AD-2201-0700-2022-68081-0099-2 15 de Marzo 2023: $ 30.671.284,07 — 24 de marzo de 2023: $ 50.826.699,93 — 26 de abril de 2023: $ 0 — 25 de mayo de 2023: $ 0 — 22 de junio de 2023: $ 0 — Valor total: $ 81.497.984 VALOR TOTAL DEL CONTRATO: $ 81.497.984
N.2	03/03/2023	Otro Si Modificatorio N.2	**CLÁUSULA PRIMERA**- MODIFICAR la CLÁUSULA OCTAVA del Contrato No. 6297-22, la cual quedará de la siguiente manera: "CLAUSULA OCTAVA. -VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO: (...) Estos valores se cancelarán de acuerdo al siguiente flujograma o cronograma de pagos: CDP SPGR No. 1822 del 1 de diciembre de 2022. RUBRO: 00AD-2201-0700-2022-68081-0099 ACTUALIZADO al CDP SPSGR No. 1423 del 03 de marzo de 2023 RUBRO: 00AD-2201-0700-2022-68081-0099 – CDP No. 22-10960 del 01 de Diciembre de 2022. RUBRO: 00AD-2201-0700-2022-68081-0099-2 ACTUALIZADO al CDP No. 23-01491 del 3 de marzo de 2023 00AD-2201-0700-2022-68081-0099-2 15 de Marzo 2023: $ 30.671.284,07 — 24 de marzo de 2023: $ 50.826.699,93 — 26 de abril de 2023: $ 0 — 25 de mayo de 2023: $ 0 — 22 de junio de 2023: $ 0 — Valor total: $ 81.497.984 VALOR TOTAL DEL CONTRATO: $ 81.497.984 **CLAUSULA SEGUNDA:** MODIFICAR la CLAUSULA NOVENA del Anexo de Condiciones del Contrato No. 6297-22, la cual quedará de la siguiente manera: CLÁUSULA NOVENA. - IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL: El valor del presente Contrato se cuenta con el siguiente respaldo presupuestal: a a) Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 1822 del 1 de diciembre de 2022 actualizado al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 1423 del 3 de marzo de 2023, Posición Catalogo de Gasto 00AD-2201-0700-2022-68081-0099 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA SANTANDER, Dependencia 02-68081 MUNICIPIO DE BARRANCABERMEJA, Fuente NACIÓN, por valor de $81.497.984. b) Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 22-10960 del 01 de Diciembre de 2022 actualizado al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 23-01491 del 3 de marzo de 2023, con identificación presupuestal 00AD-2201-0700-2022-68081-0099-1, por concepto de operación: Interventoría: Prestación del servicio de alimentación escolar a estudiantes de los

			establecimientos educativos oficiales del Distrito de Barrancabermeja, Santander 2.3.2.02.02.008, fuente de financiación Asignaciones Directas anticipadas (5%DEL SGR), valor: $81.497.984, c) Acta No. 022 del 09 de noviembre de 2022, del Comité de Hacienda del Distrito de Barrancabermeja, en el que se aprueba la vigencia futura ordinaria para el proyecto PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER" con BPIN No 2022680810099, con cargo a recursos del SGR Asignaciones Directas en cumplimiento del Artículo 158 de la Ley 2056 de 2020 para Gastos de Inversión, por el monto de DIEZ MIL SETECIENTOS OCHENTA Y UN MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS ($10,781,795,299.00) M/C, de la vigencia fiscal 2023. d) Acta No. 013 del 11 de noviembre del 2022, en la que el ODARB aprueba vigencias futuras ordinarias del proyecto PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER" con BPIN No 2022680810099, por el monto de DIEZ MIL SETECIENTOS OCHENTA Y UN MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS ($10,781,795,299.00) M/C, de la vigencia fiscal 2023, con cargo a recursos del SGR Asignaciones Directas en cumplimiento del Artículo 158 de la Ley 2056 de 2020 para Gastos de Inversión. e) ARTICULO PRIMERO de la Resolución 3548 del 15 de noviembre de 2022, "POR MEDIO DE LA CUAL SE PRIORIZA Y APRUEBA EL PROYECTO PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER"- BPIN 2022680810099- PARA FINANCIARSE CON RECURSOS DE ASIGNACIONES DIRECTAS DEL SISTEMA GENERAL DE REGALIAS – SGR Y DESIGNA SU EJECUTOR", en el que se aprueba vigencias futuras ordinarias del proyecto PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER" con BPIN No 2022680810099, por el monto de DIEZ MIL SETECIENTOS OCHENTA Y UN MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y NUEVE

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>PESOS ($10,781,795,299.00) M/C, de la vigencia fiscal 2023. CLAUSULA TERCERA: Las demás cláusulas del Contrato No. 6297-22 permanecerán vigentes, y no sufren modificación o aclaración alguna. CLAUSULA CUARTA: Perfeccionamiento y Requisitos para la Ejecución: La presente aclaración se perfecciona con la suscripción por las partes.</td></tr>
<tr><td>N.3</td><td>13/03/2023</td><td>Otro Si Modificatorio N.3</td><td>CLÁUSULA PRIMERA- MODIFICAR la CLÁUSULA OCTAVA del Contrato No. 6297-22, la cual quedará de la siguiente manera: <u>“CLAUSULA OCTAVA. -VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO:</u> (…)
Estos valores se cancelarán de acuerdo al siguiente flujograma o cronograma de pagos:
<table>
<tr><td colspan="5">CDP SPGR No. 1822 del 1 de diciembre de 2022. RUBRO: 00DA-2201-0700-2022-68081-0099 ACTUALIZADO al CDP SPGR No. 1423 del 03 de marzo de 2023 RUBRO: 00DA-2201-0700-2022-68081-0099 – CDP No. 22-10960 del 01 de Diciembre de 2022. RUBRO: 00DA-2201-0700-2022-68081-0099-02 ACTUALIZADO al CDP No. 23-01491 del 3 de marzo de 2023 00DA-2201-0700-2022-68081-0099-02</td><td></td></tr>
<tr><td>15 de Marzo 2023</td><td>24 de marzo de 2023</td><td>24 de abril de 2023</td><td>25 de mayo de 2023</td><td>22 de junio de 2023</td><td>Valor total</td></tr>
<tr><td>$ 30.671.284,07</td><td>$ 50.826.699,93</td><td>$ 0</td><td>$ 0</td><td>$ 0</td><td>$ 81.497.984</td></tr>
<tr><td colspan="5">CDP SPGR No. 3023 del 11 de marzo de 2023. RUBRO: 00AD-2201-0700-2022-68081-0099 – CDP No. 23-01472 del 11 de marzo de 2023. RUBRO: 00AD-2201-0700-2022-68081-0099-02</td><td></td></tr>
<tr><td>15 de Marzo 2023</td><td>24 de marzo de 2023</td><td>24 de abril de 2023</td><td>25 de mayo de 2023</td><td>22 de junio de 2023</td><td>Valor total</td></tr>
<tr><td>$ 0</td><td>$ 21.858.436,35</td><td>$ 135.809.972,31</td><td>$ 131.448.360,30</td><td>$122.685.136,28</td><td>$ 461.801.905,25</td></tr>
<tr><td colspan="5">VALOR TOTAL DEL CONTRATO</td><td>$ 543.319.889,25</td></tr>
</table>
CLAUSULA SEGUNDA: MODIFICAR la CLAUSULA NOVENA del Anexo de Condiciones del Contrato No. 6297-22, la cual quedará de la siguiente manera: <u>CLÁUSULA NOVENA. -IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL:</u> El valor del presente Contrato se cuenta con el siguiente respaldo presupuestal: a a) Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 1822 del 1 de diciembre de 2022 actualizado al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 1423 del 3 de marzo de 2023, Posición Catalogo de Gasto 00DA-2201-0700-2022-68081-0099 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA SANTANDER, Dependencia 02-68081 MUNICIPIO DE BARRANCABERMEJA, Fuente NACIÓN, por valor de $81.497.984. b) Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 22-10960 del 01 de Diciembre de 2022 actualizado al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 23-01491 del 3 de marzo de 2023, con identificación presupuestal 00DA-2201-0700-2022-68081-0099-02, por concepto de operación: Interventoría: Prestación del servicio de alimentación escolar a estudiantes de los establecimientos educativos oficiales del Distrito de Barrancabermeja, Santander 2.3.2.02.02.008, fuente de financiación Asignaciones Directas anticipadas (5%DEL SGR), valor: $81.497.984, c) Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 3023, dependencia: 02-68081 MUNICIPIO DE BARRANCABERMEJA, posición de catálogo: 00AD-2201-0700-2022-68081-0099 PRESTACION DEL SERVICIO DE</td></tr>
</table>

			ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA SANTANDER, fuente: NACIÓN, por valor de $461.821.906. d) Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 23-01672, rubro: 00AD-2201-0700-2022-68081-0099-02, por concepto: INTERVENTORIA. Prestación del servicio de alimentación escolar a estudiantes de los establecimientos educativos oficiales del distrito de Barrancabermeja, Santander. 2.3.2.02.02.008, fuente de financiación: ASIGNACIONES DIRECTAS (20%DEL SGR), por valor $461.821.906, de la vigencia fiscal 2023. **CLAUSULA TERCERA:** Las demás cláusulas del Contrato **No. 6297-22** permanecerán vigentes, y no sufren modificación o aclaración alguna. **CLAUSULA CUARTA**: Perfeccionamiento y Requisitos para la Ejecución: La presente aclaración se perfecciona con la suscripción por las partes.
N.4	10/04/2023	Otro Si Modificatorio N.4	**CLÁUSULA PRIMERA**: MODIFICAR la CLÁUSULA OCTAVA del Contrato No. 6297-22, la cual quedará de la siguiente manera: "CLAUSULA OCTAVA. -VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO: (...) Estos valores se cancelarán de acuerdo al siguiente flujograma o cronograma de pagos: CDP SPGR No. 1822 del 1 de diciembre de 2022. RUBRO: 00DA-2201-0700-2022-68081-0099 ACTUALIZADO al CDP SPSGR No. 1423 del 03 de marzo de 2023 RUBRO: 00DA-2201-0700-2022-68081-0099 – CDP No. 22-10960 del 01 de Diciembre de 2022. RUBRO: 00DA-2201-0700-2022-68081-0099-02 ACTUALIZADO al CDP No. 23-01491 del 3 de marzo de 2023 00DA-2201-0700-2022-68081-0099-02 15 de Marzo 2023 | 14 de abril de 2023 | 23 de mayo de 2023 | 12 de junio de 2023 | 23 de junio de 2023 | Valor total $ 30.671.284,07 | $ 50.826.699,93 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 81.497.984 CDP SPGR No. 3023 del 11 de marzo de 2023. RUBRO: 00AD-2201-0700-2022-68081-0099 – CDP No. 23-01672 del 11 de marzo de 2023. RUBRO: 00AD-2201-0700-2022-68081-0099-02 15 de Marzo 2023 | 14 de abril de 2023 | 23 de mayo de 2023 | 12 de junio de 2023 | 23 de junio de 2023 | Valor total $ 0 | $ 71.858.436,35 | $ 135.829.972,31 | $ 131.448.360,30 | $ 122.685.136,28 | $ 461.821.905,25 VALOR TOTAL DEL CONTRATO | $ 543.319.889,25 **CLAUSULA SEGUNDA**: Las demás cláusulas del Contrato No. 6297-22 permanecerán vigentes, y no sufren modificación o aclaración alguna. CLAUSULA TERCERA: Perfeccionamiento y Requisitos para la Ejecución: La presente aclaración se perfecciona con la suscripción por las partes.
N.5	27/03/2023	Acta Aclaratoria N. 1 Del Acta Parcial N. 02	**PRIMERO:** ACLARAR que, una vez revisada el acta parcial No. 2 del Contrato No. 6297-22, se evidenció un error digitación en el Considerando No. 1, comoquiera que se plasmó de manera errada la fecha de suscripción del Contrato No. 6297-22, resultando correcto la fecha 28 de diciembre de 2022. **SEGUNDO:** ACLARAR 1ue, una vez revisada el acta parcial No. 2 del Contrato No. 6297-22, se evidenció un error digitación en el Considerando No. 8 comoquiera que se plasmó de manera errada el periodo a cobrar mediante el Acta Parcial No.2, resultando correcto la fecha del 1 de febrero de 2023 al 28 de febrero de 2023, con fecha de suspensión de la ejecución del 13 de febrero de 2023, y fecha de reinicio de la ejecución del 14 de febrero de 2023.

2.2 Suspensión de Contratos

No Acta	Fecha de Suspensión	Fecha de Reinicio	Tiempo de Suspensión	# del contrato y Nombre	Justificación
N.1	14/02/2023		1	6297-22 (Acta De Suspensión)	Que el día 9 de febrero de 2023, FECODE, mediante circular No. 04 convocó "al magisterio y a las comunidades educativas a sumarse masivamente a la jornada que está programada para el 14 de febrero del año en curso", evento que generará anormalidad académica el día 14 de febrero de 2023. Que el Ordenador del Gasto junto con el Contratista y el Interventor, han resuelto suspender la ejecución del contrato No. 6292-22 a partir del 14 de febrero de 2023, hasta que sean superados los motivos que dieron lugar a la suspensión.
N.1		15/02/2023	1	6297-22 (Acta De Reinicio)	**PRIMERO:** REINCIAR la ejecución del Contrato No. 6297-22, a partir del 15 de febrero de 2023. **SEGUNDO:** El contratista ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S., deberá realizar los ajustes respectivos a las pólizas que garantizan la ejecución del Contrato No. 6297-22

3. BALANCE FINANCIERO

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

3.1 Balance mensual

Anticipo	SI	N/A	NO X	N/A	VALOR:	N/A
Relación pagos	No Egreso		Valor Factura		Valor Pagado	Saldo
N.1	23-03430		$31.750.238,89		$31.750.238,89	$511.569.650,36
N.2	23-04566 23-04567		$115.895.550,92		$115.895.550,92	$395.674.009,44
N.3			$133.768.673,14		$133.768.673,14	$261.905.336,3

Valor Contrato	Valor Adicional	Valor Total Contratado	Valor ejecutado	Valor por Ejecutar
$543.319.889,25	N/A	$543.319.889,25	$31.750.238,89	$511.569.650,36
			$115.895.550,92	$395.674.009,44
			$133.768.673,14	$261.905.336,3
			$114.572.516,47	$147.332.819,83

Anexo No 2 Factura electrónica de venta No. AV01-195
Anexo No 3 Matriz de Presupuesto Mes ABRIL De 2023.

El balance mensual corresponde a los 30 días de ejecución, comprendido entre el 01 de abril al 30 de abril, el acumulado periódico es de 97 días según el calendario, es decir que se ha ejecutado el 78,22% del contrato conforme a la cláusula 4. Forma de pago. (124 Días).

4. AVANCE FÍSICO DEL CONTRATO

4.1 Número de días lectivos durante el mes	
Total, días calendario:	**30 DÍAS CALENDARIO** ejecutados durante el periodo del 01 de abril al 30 de abril de 2023.

CALENDARIO

ABRIL 2023						
L	M	M	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Convenciones:

	Días Calendario

4.2 Acciones especiales	
Acción 1:	Visitas a sedes educativas para verificar el cumplimiento de los lineamientos y del contrato 6292-22
Acción 2:	Visitas al centro de producción de alimento para la modalidad comida caliente transportada.
Acción 3.	Visitas administrativa y técnica a bodega.
Acción 4.	Revisión certificados y planillas de sedes educativas.
Acción 5.	Seguimiento a no conformidades sedes educativas, centro de producción de alimentos y bodega.
Acción 6.	Evaluación organoléptica de los menús que componente la ración industrializada.
Acción 7.	Reuniones con el equipo PAE, operador, rectores, coordinadores, padres de familia.
Acción 8.	Participación en la primera Mesa Publica del PAE del año 2023 en el Distrito de Barrancabermeja.
Acción 9.	Seguimiento a los resultados obtenidos en la toma de muestra microbiológicos y físico químicas en el marco de la ejecución del contrato No 6292-22.
Acción 10.	Revisión de los ciclos de menú.
Acción 11.	Revisión de los Intercambios de los productos que conforman las Ración Industrializada y Ración Preparada en sitio.

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

5.1 Consolidado de Verificación

5.1.1 Número De Visitas Realizadas

Modalidad	No Visitas
Modalidad Almuerzo preparado en sitio	5
Modalidad Complemento alimentario preparado en sitio	14
Modalidad Industrializada	49
Bodegas Operador	1
Otro ¿Cuál? Centro de Producción de alimentos	1
TOTAL	**70**

Resumen del consolidado de visitas

Tipo de visita	Acumulado de visitas realizadas al corte	Acumulado de visitas con porcentaje menor a 60%	Acumulado de visitas con porcentajes entre 61% y 79%	Acumulado de visitas con porcentaje superior al 80%
Modalidad Almuerzo preparado en sitio	35	1	16	18
Modalidad Complemento alimentario preparado en sitio	63	1	19	43
Modalidad Industrializada	243	60	122	61
Administrativa - Bodegas Almacenamiento	4	1	1	2
Otro ¿Cuál?	2	0	1	1

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

Por lo anterior, la Entidad Territorial con su equipo de trabajo define la prestación del servicio con las modalidades antes mencionadas y suscribe contrato No 6292-22 como se detalla a continuación:

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	BENEFICIARIOS	TIEMPO (DIAS)
1	SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA – SANTANDER	GLOBAL	1	31.297	77

Que el día 27 de diciembre de 2022, **UNIÓN TEMPORAL DISTRITO MCD 2023**, suscribió con el Distrito de Barrancabermeja el contrato N°. 6292-22 cuyas condiciones se están en las especificaciones técnicas

ITEM	MODALIDAD	VALOR UNITARIO
1,1	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - RACIÓN PREPARADA EN SITIO	$ 4.550

1,2	COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO – REGULAR O JORNADA ÚNICA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	$ 6.470
1,3	COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO)	$ 7.440
1,4	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA-TARDE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	$ 4.550

La prestación del servicio se inició con la modalidad ración industrializada la cual se describe a continuación:

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

MINUTA PATRÓN RACIÓN INDUSTRIALIZADA:

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

Resolución 0335 de 2021

Para el caso de los menús ejecutados para el complemento ración industrializada se adjuntan los elaborados en las semanas de atención comprendidos entre el 01 al 30 de abril de 2023:

REPORTE DE CICLOS DE MENUS

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BARRANCABERMEJA
MUNICIPIO:	BARRANCABERMEJA
OPERADOR:	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	180 a 200 c.c.	Leche saborizada UHT	Avena con leche UHT	Leche entera UHT	Avena con leche UHT	Leche saborizada UHT
DERIVADO DE CEREAL	25 a 90 g	PAN QUESO	GALLETA VAINILLA	BROWNIE	TORTA CINAMON-MANZANA	GALLETA COMBINADA
FRUTA	100 a 120 g			FRUTA DE COSECHA*	FRUTA DE COSECHA*	FRUTA DE COSECHA*
AZÚCARES Y DULCES	15 a 20 g	BODADILLO DE GUAYABA	GRANOLA			

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	180 a 200 c.c.	Avena con leche UHT	Leche saborizada UHT	Leche entera UHT	Bebida a base de yogurt UHT	Avena con leche UHT
DERIVADO DE CEREAL	25 a 90 g	GALLETA COCO	PAN DE MAIZ	MANTECADA	MUFFIN FRESA	PAN CHOCOLATE
FRUTA	100 a 120 g			FRUTA DE COSECHA*	FRUTA DE COSECHA*	FRUTA DE COSECHA*
AZÚCARES Y DULCES	15 a 20 g	PANELITA DE LECHE	BOCADILLO COMBINADO			

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	180 a 200 c.c.	Leche saborizada UHT	Avena con leche UHT	Leche saborizada UHT	Leche entera UHT	Leche saborizada UHT
DERIVADO DE CEREAL	25 a 90 g	PAN MANTEQUILLA	GALLETA CASERA	PONQUE AMARETTO	PAN CHOCOLATE	LENGUA
FRUTA	100 a 120 g			FRUTA DE COSECHA*	FRUTA DE COSECHA*	FRUTA DE COSECHA*
AZÚCARES Y DULCES	15 a 20 g	BOCADILLO COCO-GUAYABA	GRANOLA			

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	180 a 200 c.c.	Avena con leche UHT	Leche saborizada UHT	Bebida a base de yogurt UHT	Avena con leche UHT	Leche entera UHT
DERIVADO DE CEREAL	25 a 90 g	GALLETA CON GRAGEAS	PAN LECHE	TORTA ZANAHORIA	BROWNIE	PAN QUESO
FRUTA	100 a 120 g			FRUTA DE COSECHA*	FRUTA DE COSECHA*	FRUTA DE COSECHA*
AZÚCARES Y DULCES	15 a 20 g	PANELITA DE COCO-COCADA	BODADILLO DE MORA			

NOTA: *Se realiza entrega de la fruta que se encuentre disponible de acuerdo a la cosecha. La entrega de la fruta se realizará teniendo en cuenta que para el grupo escolar PREESCOLAR solo se podrá ofrecer una vez en todo el ciclo la fruta naranja; y para el resto de grupos escolares un maximo de 2 veces por ciclo.

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

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

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

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús (porción servida)				
			Nivel preescolar	Nivel primaria grados: 1ro, 2do y 3ro	Nivel primaria grados: 4to y 5to	Nivel secundaria	media y ciclo complementario

Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos. Otros alimentos para la preparación delas bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.	Todos los dias	200 cm^3 (mitad agua – mitad leche)	200 cm^3 (mitad agua – mitad leche)	200 cm^3 (mitad agua – mitad leche)	220 cm^3 (mitad agua – mitad leche)	220 cm^3 (mitad agua – mitad leche)
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	15 g – 50 g	20 g – 60 g	35 g – 90 g	40 g – 105 g	45 g – 135 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raices, tubérculosy plátanos	Todos los dias	14 g – 45 g	14 g – 45 g	21 g – 105 g	28 g – 105 g	28 g – 155 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 80 g	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g	Mínimo 130 g	Mínimo 135 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los dias					
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los dias					
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los dias	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Resolución 0335 de 2021

Para el caso de los menús ejecutados, se adjunta los menús el 01 al 30 de abril de 2023 de la modalidad complemento alimentario AM/PM:

REPORTE DE CICLOS DE MENUS

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BARRANCABERMEJA
MUNICIPIO:	BARRANCABERMEJA
OPERADOR:	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA CON LECHE	200 a 220 ml	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	25 a 70 g			HUEVOS PERICOS	AREPA RELLENA DE POLLO EN CUADRITOS	SANDWICH DE CARNE DE RES EN CUADRITOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	30 a 160 g	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	FRITAS DULCES DE TRIGO	AREPA	INCLUIDO EN LA AREPA	INCLUIDO EN EL SANDWICH
FRUTA	80 a 135 g	MANGO	BANANO			

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA (LÁCTEOS)	200 a 220 ml	AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	JUGO DE MORA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	25 a 70 g			SANDWICH DE POLLO EN CUADRITOS	HUEVOS AL TOMATE	TIRITAS DE CERDO SOFREIDAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	30 a 160 g	AREPA ASADA	ROSQUETAS DE HARINA DE MAIZ	INCLUIDO EN EL SANDWICH	FRITA DE TRIGO CON AHUYAMA	PAPA FRANCESA
FRUTA	80 a 135 g	PAPAYA	MANDARINA			

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA (LÁCTEOS)	200 a 220 ml	AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE MORA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	25 a 70 g			SANDWICH DE HUEVO	POLLO EN CUADRITOS	AREPA RELLENA DE CARNE DE RES EN CUADRITOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	30 a 160 g	FRITA DE TRIGO CON	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	INCLUIDO EN EL SANDWICH	PAPA CON GUISO	INCLUIDO EN LA AREPA
FRUTA	80 a 135 g	BANANO	PIÑA			

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA (LÁCTEOS)	200 a 220 ml	COLADA DE MAICENA CON	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	25 a 70 g			SANDWICH DE CARNE DE EN CUADRITOS	POLLO GUISADO	HUEVOS PERICOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	30 a 160 g	ROSQUETAS DE HARINA DE	AREPA ASADA	INCLUIDO EN EL SANDWICH	PAPA FRANCESA	AREPA
FRUTA	80 a 135 g	NARANJA	PAPAYA			

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

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

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús (porción servida) Nivel preescolar	Nivel primaria grados: 1ro, 2do y 3ro	Nivel primaria grados: 4to y 5to	Nivel secundaria	media y ciclo complementario
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana (carne) 1 vez por semana (huevo) 2 veces por semana (leguminosas)	30 g 50 g 15 g	35 g 50 g 24 g	40 g 50 g 50 g	50 g 75 g	50 g -60 g 120 g

Cereales	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	**55 g – 60 g**	**70 g – 85 g**	**90 g – 105 g**	**125 g – 135 g**	**140 g – 145 g**
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	**40 g – 62 g**	**50 g – 70 g**	**50 g – 95 g**	**65 g – 110 g**	**80 g – 140 g**
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Fruta y verduras	Todos los días **(verduras)**	**Mínimo 50 g**	**Mínimo 60 g**	**Mínimo 65 g**	**Mínimo 70 g**	**Mínimo 90 g**
Bebida	Grupo II. Fruta y verduras	Todos los días **(fruta)**	**200 cm^3**	**200 cm^3**	**200 cm^3**	**200 cm^3**	**200 cm^3**
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 10 g (si utiliza queso)	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 12 g (si utiliza queso)	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 35 g (si utiliza queso)	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 45 g (si utiliza queso)
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días					
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días					
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	**150 cm^3 - 180 cm^3**	**180 cm^3 - 200 cm^3**	**180 cm^3 - 200 cm^3**	**200 cm^3 - 220 cm^3**	**200 cm^3 - 220 cm^3**

Resolución No 0335 del 2021.

Para el caso de los menús ejecutados, se adjunta los menús el 01 al 30 de abril de 2023, para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada:

REPORTE DE CICLOS DE MENUS

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

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEÍCO	25 a 60 g	PECHUGA EN SALSA GUISADA	CARNE DE RES EN CUADROS GUISADA	POLLO A LA NARANJA	CARNE DE CERDO ASADA	HUEVO REVUELTO
LEGUMINOSA SECA	10 a 80 g		FRIJOLES			LENTEJAS SUDADAS
CEREAL	55 a 140 g	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	ESPAQUETIS GUISADOS	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO-DERIVADO CERSAL	25 a 120 g	CASCOS DE PAPA	PATACON	PAPA ENCHAQUETADA	MADURO COCIDO	AREPA ASADA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	30 a 90 g	ENSALADA AGRIDULCE	ENSALADA LECHUGA-TOMATE ZANAHORIA	ENSALADA DE REMOLACHA	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA TRICOLOR
FRUTA	200 ml Jugo	JUGO DE PAPAYA EN AGUA	JUGO TROPICAL EN AGUA	JUGO DE GUAYABA EN AGUA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE
LÁCTEO	13 a 15 g	INCLUIDO EN LA PROTEINA			INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	25 a 60 g	FILETE DE PESCADO A LA	CARNE DE CERDO FRITA	POLLO EN CUADROS	HUEVOS PERICOS	POLLO EN SALSA CRIOLLA
LEGUMINOSA SECA	10 a 80 g				GARBANZOS	ARVEJAS GUISADAS
CEREAL	55 a 140 g	ARROZ AL PIMENTON	PASTAS AL TOMATE	ARROZ CON HABICHUELA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO-DERIVADO CERSAL	25 a 120 g	PAPA AL PEREJIL	TAJADAS DE MADURO	PAPA FRANCESA	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	MADURO ACARAMELADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	30 a 90 g	VERDURAS SALTEADAS	ENSALADA DE REPOLLO-ZANAHORIA	ENSALADA EN RODAJAS TOMATE Y CEBOLLA	GUISO DE AHUYAMA	ENSALADA REPOLLO-CEBOLLA
FRUTA	200 ml Jugo	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON	LIMONADA CON PANELA	JUGO DE MANGO EN AGUA
LÁCTEO	13 a 15 g	INCLUIDO EN LA PROTEINA	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO		

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEÍCO	25 a 60 g	CARNE DE RES GUISADA	POLLO EN SALSA BECHAMEL	HUEVO CON CEBOLLA	SUDADO DE POLLO	CARNE DE CERDO EN
LEGUMINOSA SECA	10 a 80 g			LENTEJAS SUDADAS		ARVEJAS GUISADAS
CEREAL	55 a 140 g	PASTAS	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO	ARROZ BLANCO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO-DERIVADO CERSAL	25 a 120 g	MONEDAS DE PLATANO	PAPA EN PURE	MADURO COCIDO	PAPA ENCHAQUETADA	FRITA DE TRIGO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	30 a 90 g	ENSALADA LECHUGA - ZANAHORIA Y MANZANA	ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA AGRIDULCE	RODAJAS DE TOMATE CON
FRUTA	200 ml Jugo	JUGO TROPICAL EN AGUA	NARANJADA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON	JUGO DE PIÑA EN AGUA
LÁCTEO	13 a 15 g		INCLUIDO EN LA PROTEINA	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEÍCO	25 a 60 g	FILETE DE PESCADO A LA	POLLO EN CUBOS AL PEREJIL	CARNE DE CERDO A LA	HUEVO COCIDO	POLLO A LA JARDINERA
LEGUMINOSA SECA	10 a 80 g			LENTEJAS GUISADAS	GARBANZOS GUISADOS	
CEREAL	55 a 140 g	ARROZ CON ZANAHORIA	MACARRONES EN LECHE	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO-DERIVADO CERSAL	25 a 120 g	YUCA COCIDA	PAPA CHORREADA	MADURO ACARAMELADO	AREPA	PAPA FRANCESA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	30 a 90 g	ENSALADA LECHUGA-CEBOLLA	ENSALADA REPOLLO-PEPINO TOMATE	ZANAHORIA RALLADA	ENSALADA EN RODAJAS Y CEBOLLA	GUISO DE HABICHUELA CON ZANAHORIA
FRUTA	200 ml Jugo	LIMONADA CON PANELA	JUGO DE MANGO EN AGUA	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA EN AGUA	JUGO DE TOMATE DE AGUA
LÁCTEO	13 a 15 g	INCLUIDO EN LA PROTEINA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL JUGO		

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

Dentro de la ejecución del contrato 6292-22, el día 23 de enero del 2023 se inició la prestación del Servicio en el Distrito de Barrancabermeja, para la atención de los estudiantes focalizados en la estrategia PAE en las 107 sedes educativas del Distrito.

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

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

El periodo reportado corresponde a lo determinado en la cláusula Octava forma de pago del contrato de interventoría, en el desarrollo de actividades durante el periodo comprendido entre 01 al 30 de abril de 2023 para un total de 30 días calendario.

Entre las actividades desarrolladas bajo el contrato para los días del mes de febrero es la visita técnica a la Bodega, visitas al centro de producción de alimentos sedes educativas y actividades propias para dar inicio la verificación de la prestación del programa de alimentación escolar.

Las siguientes son las actividades:

En el presente informe técnico se realiza una descripción de las actividades realizadas entre el 01 al 30 de abril de 2023:

1. VISITAS A SEDES EDUCATIVAS REALIZADAS EN EL PERIODO DEL 01 AL 30 DE ABRIL DEL 2023.

Durante las visitas realizas por el equipo de profesionales de la interventoría a las sedes educativas, se evaluaron los ítems descritos en el formato de visita PDAE-F-017, se tomaron evidencias fotográficas, finalizar cada semana de entregas se redactó los planes de mejora de acuerdo con las no conformidades evidenciadas durante las visitas a las sedes educativas.

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

Cuadro 1: *Total de visitas realizadas por el equipo técnico de la interventoria en el mes de abril según su área.*

TOTAL DE SEDES EDUCATIVAS VISITADAS MES ABRIL	
URBANAS	36
RURALES	32
TOTAL	**68**

Cuadro 2: *Cronograma visita técnicas realizadas en el periodo comprendido entre el periodo 03 al 28 de abril del 2023.*

FECHA	INSTITUCIÓN	SEDE	MODALIDAD	AREA	ADJUDICADOS
10/04/2023	CAMILO TORRES RESTREPO	EDUARDO SANTOS	CAJM/JT RI	URBANO	274
10/04/2023	JHON F. KENNEDY	PRINCIPAL	CAAJU	URBANO	306
10/04/2023	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	JARDIN ANTONIA SANTOS	CAJM/JT RI	URBANO	331
10/04/2023	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANO	1627
10/04/2023	VEINTESIS DE MARZO	LOS ALCAZARES	CAJM/JT RI	URBANO	324
10/04/2023	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	LA INDEPENDENCIA	CAJM/JT RI	URBANO	335
10/04/2023	VEINTESIS DE MARZO	PRINCIPAL	CAJM/JT PS	URBANO	562
10/04/2023	VEINTESIS DE MARZO	LA ESPERANZA	CAJM/JT RI	URBANO	304
11/04/2023	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	EL CAMPESTRE	CAJM/JT RI	URBANO	347

11/04/2023	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	SAN JOSE DE PROVIVIENDA	CAJM/JT PS	URBANO	277
11/04/2023	EL CASTILLO	LAS NIEVES	CAJM/JT RI	URBANO	150
11/04/2023	BLANCA DURAN DE PADILLA	PRINCIPAL	CAAJU	RURAL	437
11/04/2023	EL CASTILLO	PALMAR	CAJM/JT RI	URBANO	186
11/04/2023	DIEGO HERNANDEZ GALLEGO	LA PAZ	CAJM/JT RI	URBANO	291
12/04/2023	JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO	PRINCIPAL	CAAJU	URBANO	1376
12/04/2023	DIEGO HERNANDEZ GALLEGO	LA FLORESTA	CAJM/JT RI	URBANO	204
12/04/2023	INSTITUTO TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	GENEREAL CORDOBA	CAJM/JT PS	URBANO	153
12/04/2023	CAMILO TORRES RESTREPO	MANUELA BELTRAN	CAJM/JT RI	URBANO	266
12/04/2023	LOS LAURESLES	CAMPO 5	CAJM/JT RI	RURAL	31
13/04/2023	MESETA DE SAN RAFAEL	TENERIFE	CAJM/JT RI	RURAL	20
13/04/2023	MESETA DE SAN RAFAEL	EL POBLADO	CAJM/JT RI	RURAL	33
13/04/2023	MESETA DE SAN RAFAEL	CAMPO 25	CAJM/JT RI	RURAL	14
13/04/2023	MESETA DE SAN RAFAEL	CUATRO BOCAS	CAJM/JT RI	RURAL	27
13/04/2023	MESETA DE SAN RAFAEL	OPONCITO	CAJM/JT RI	RURAL	34
13/04/2023	MESETA DE SAN RAFAEL	LA MARIA	CAJM/JT RI	RURAL	14
13/04/2023	MESETA DE SAN RAFAEL	OPONCITO- LA LEGIA	CAJM/JT RI	RURAL	14
14/04/2023	JOSE ANTONIO GALAN	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANO	749
14/04/2023	INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	SANTA ISABEL	CAJM/JT RI	URBANO	186
14/04/2023	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	LA LIBERTAD	CAJM/JT RI	URBANO	75
17/04/2023	DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANO	947
17/04/2023	CAMILO TORRES RESTREPO	JOSE PRUDENCIO PADILLA	CAJM/JT RI	URBANO	149
17/04/2023	AGROPECUARIO LA FORTUNA	ANTONIO JOSE RESTREPO	CAJM/JT RI	RURAL	29
17/04/2023	MESETA SAN RAFAEL	RANCHO J5	CAJM/JT RI	RURAL	17
17/04/2023	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	PRINCIPAL	CAAJU	URBANO	513
18/04/2023	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	GENERAL CORDOBA	CAJM/JT PS	URBANO	153

18/04/2023	JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO	PRINCIPAL	CAAJU	URBANO	1390
18/04/2023	REAL DE MARES	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANO	1099
19/04/2023	MESETA SAN RAFAEL	LOS PEROLES	CAJM/JT RI	RURAL	31
19/04/2023	MESETA SAN RAFAEL	LOS PALMITOS	CAJM/JT RI	RURAL	9
20/04/2023	MESETA SAN RAFAEL	RAFAEL FERNANDEZ	CAJM/JT RI	RURAL	29
20/04/2023	MESETA SAN RAFAEL	SAN LUIS	CAJM/JT RI	RURAL	14
20/04/2023	LOS LAURELES	CAMPO 38	CAJM/JT RI	RURAL	33
20/04/2023	INSTITUTO TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	EL CHICO	CAJM/JT PS	URBANO	105
20/04/2023	SAN MARCOS EL LLANITO	PENJAMO	CAJM/JT RI	RURAL	44
20/04/2023	MESETA SAN RAFAEL	SIBERIA	CAJM/JT RI	RURAL	38
21/04/2023	SAN RAFAEL DE CHUCURI	CIENAGA DEL OPON	CAJM/JT RI	RURAL	130
21/04/2023	SAN RAFAEL DE CHUCURI	PRINCIPAL	CAJM/JT PS	RURAL	219
21/04/2023	SAN RAFAEL DE CHUCURI	LA CANDELARIA	CAJM/JT RI	RURAL	33
21/04/2023	SAN RAFAEL DE CHUCURI	BOCAS COLORADAS	CAJM/JT RI	RURAL	12
21/04/2023	SAN RAFAEL DE CHUCURI	CONCEPCIÓN	CAJM/JT RI	RURAL	13
24/04/2023	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	PRINCIPAL	CAJM/JT PS	URBANO	565
24/04/2023	DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	CAMINOS DE SAN SILVESTRE	CAJM/JT PS	URBANO	356
24/04/2023	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	JORGE ELIECER GAITAN	CAJM/JT RI	URBANO	406
24/04/2023	JOSE PRUDENCIO PADILLA CASD	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANO	1062
24/04/2023	LOS LAURELES	LA FOREST	CAJM/JT RI	RURAL	110
24/04/2023	SAN RAFAEL DE CHUCURI	BERLIN ALTO	CAJM/JT RI	RURAL	28
25/04/2023	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	MARY VILLAMIZAR	CAJM/JT RI	URBANO	385
25/04/2023	LOS LAURELES	PRINCIPAL	CAJM/JT PS	RURAL	317
25/04/2023	BLANCA DURAN DE PADILLA	OFICIAL EL CENTRO	CAJM/JT RI	RURAL	692
25/04/2023	LOS LAURELES	CAMPO 45	CAJM/JT RI	RURAL	28
		NUEVA BELGICA	CAJM/JT RI	RURAL	31

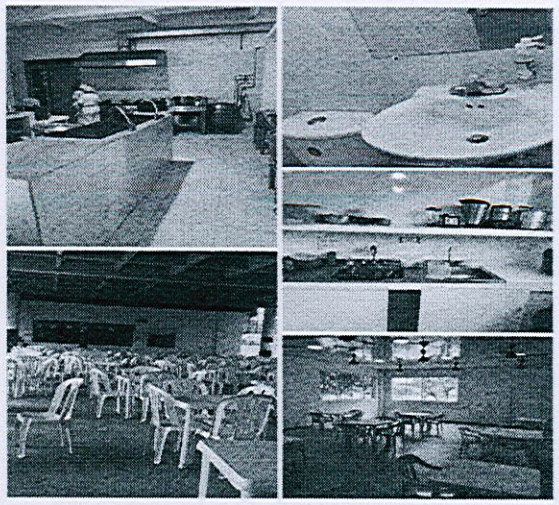
25/04/2023	AGROPECUARIO LA FORTUNA				
27/04/2023	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	LA INDEPENDENCIA	CAJM/JT RI	URBANO	344
27/04/2023	PUEBLO REGAO	QUEMADERO	CAJM/JT PS	RURAL	92
27/04/2023	EL CASTILLO	CINCUENTENARIO	CAJM/JT PS	URBANO	147
27/04/2023	EL CASTILLO	LAS NIEVES	CAJM/JT RI	URBANO	137
28/04/2023	INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	LARA PARADA	CAJM/JT PS	URBANO	96
28/04/2023	MESETA SAN RAFAEL	PRINCIPAL	CAJM/JT PS	RURAL	57
28/04/2023	LOS LAURELES	CAMPO 6	CAJM/JT RI	RURAL	62

2. DESCRIPCIÓN VISITAS TÉCNICAS A INSTITUCIONES EDUCATIVAS

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

La entrega de los alimentos diarios correspondientes al ciclo de menús aprobados por la entidad territorial competente (ETC) en las modalidades complemento alimentario preparado en sitio jornada mañana – tarde, almuerzo preparado en sitio jornada única, comida caliente tansportada se realizaron en el comedor estudiantil. En el caso de la entrega del complemento alimentario ración industrializada en sedes que no cuentan con comedor escolar, se recomienda la adecuación de un lugar, aula, y/o espacio abierto cubierto con techo, esto como una medida provisional para realizar el almacenamiento de los alimentos, allí se pudo verificar las condiciones físicas y sanitarias de las instalaciones (área de almacenamiento de los productos, área de distribución, área de almacenamiento de insumos de aseo, instalaciones sanitarias y áreas de espera) se pudo evidenciar de forma general que están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección de igual manera cumplen con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. El área que se dispuso como área de distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas cumple con las condiciones higiénicas sanitarias, los techos evitan la acumulación de suciedad, condensación formación de hongos y mohos, los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Durante la jornada se evidenciaron letreros alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados estratégicamente en las instalaciones del comedor escolar.
Se dispone de un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, ubicado adecuadamente y protegido, se evidenció la dotación de elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) e instalaciones sanitarias en buen estado.

Figura 1. *Evidencias fotográficas de instalaciones físicas y sanitarias.*



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

✓ Durante la visita se evidencia que el comedor escolar no cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.
- I.E Jhon F. Kennedy – Principal

✓ Durante las visitas se evidenció que la edificación, las instalaciones (área de almacenamiento) están en mal estado.
- I.E Los Laureles – Campo 38
- I.E San Rafael de Chucurí – Concepción

✓ Durante las visitas se evidenció que los techos están en mal estado, presentando presencia de condensación y moho.
- I.E Veintiséis de Marzo – Los Alcázares
- I.E Jhon F. Kennedy – Principal
- I.E Meseta de San Rafael – Cuatro Bocas, Peroles, La Siberia
- I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal
- I.E Camilo Torres Restrepo- José Prudencio Padilla
- I.E San Rafael de Chucurí – Principal
- I.E El Castillo – Cincuentenario

✓ Durante la visita técnica se evidencia que el área de distribución y almacenamiento de las raciones se encontraba sucio y desordenado.
- I.E Meseta San Rafael - Puerta Oponcito, San Luis

✓ Durante las visitas técnicas no se evidencia tanque de almacenamiento de agua para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación
- I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal
- I.E San Rafael de Chucurí – Principal

✓ Durante las visitas técnicas se evidencia que el área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar no cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.

- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- La Independencia
- I.E Meseta de San Rafael – Puerta Oponcito, Peroles.
- I.E San Rafael de Chucurí - Concepción.

✓ Durante las visitas técnicas se evidencia que los espacios físicos exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, no se encuentran adecuadamente ubicados, protegidos y en adecuado estado de mantenimiento.

- I.E Jhon F. Kennedy – Principal
- I.E Meseta San Rafael - Oponcito La Legia, Campo 25, Puerta Oponcito, San Luis.
- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- Principal
- I.E San Rafael de Chucurí – La Candelaria, Ciénaga del Opón, Concepción.

✓ Durante las visitas técnicas se evidenciaron que las lámparas o iluminación no se encuentran protegidas, funcionando y se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

- I.E Instituto Tecnico Superior Industrial – El Chicó
- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Principal

✓ Durante las visitas técnicas se evidenció que los sifones y drenajes, se encuentran en mal estado.

- I.E Agropecuario La Fortuna- Antonio José Restrepo
- I.E San Rafael de Chucurí – Principal
- I.E Los Laureles – Principal

✓ Durante las visitas técnicas se evidencia que las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior no están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Asimismo, se evidenciaron ventanas con presencia de suciedad.

- I.E Técnico Superior Industrial- Jardin Antonia Santos, General Cordoba
- I.E Jhon F. Kennedy - Principal
- I.E Meseta San Rafael – Puerta Oponcito, Palmitos
- I.E Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo
- I.E Los Laureles – Campo 38, La Forest, Principal, Campo 6
- I.E San Rafael de Chucurí – Principal
- I.E Diego Hernandez De Gallego- Caminos De San Silvestre
- I.E Pueblo Regao-Quemadero
- I.E El Castillo – Cincuentenario
- I.E Instituto Tecnico Superior De Comercio - Lara Parada

✓ Durante la visita se evidencia piso de área de almacenamiento con presencia de suciedad y polvo.

- I.E Meseta San Rafael- Oponcito La Legía

✓ Durante las visitas técnicas no se evidenció dotación completa de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras).

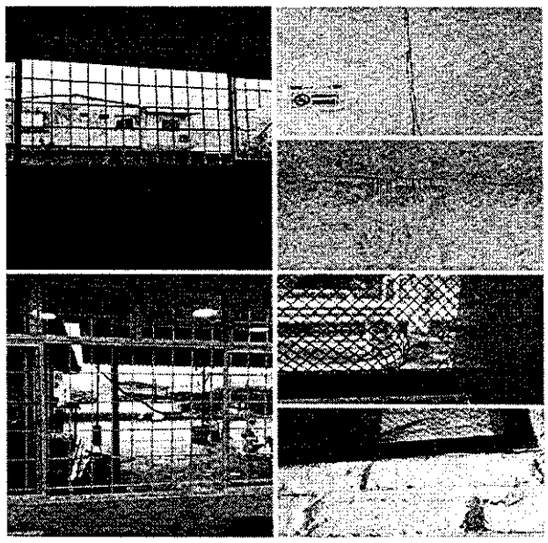
- I.E Instituto Tecnico Superior Industrial- Principal, Jardin Antonia Santos.
- I.E Veintiseis De Marzo – Los Alcazares
- I.E Jhon F Kennedy- Principal
- I.E El Castillo- El Palmar
- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio -El Campestre

- I.E Megacolegio - Juan Francisco Sarasti Jaramillo
- I.E Camilo Torres Restrepo- Manuela Beltrán
- I.E Meseta De San Rafael- Cuatro bocas, Rafael Fernandez, La Siberia
- I.E Jose Antonio Galán- Principal
- I.E Instituto Tecnico Superior De Comercio- La Libertad, Santa Isabel.
- I.E Agropecuario La Fortuna- Antonio José Restrepo
- I.E San Rafael de Chucurí – Principal, Bocas Coloradas

✓ Durante las visitas no se evidenciaron letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.

- I.E Meseta de San Rafael – Cuatro Bocas, Oponcito La Legia, Puerta Oponcito, San Luis.
- I.E San Rafael de Chucurí – La Candelaria, Bocas Coloradas, Concepción, Ciénaga del Opon.

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

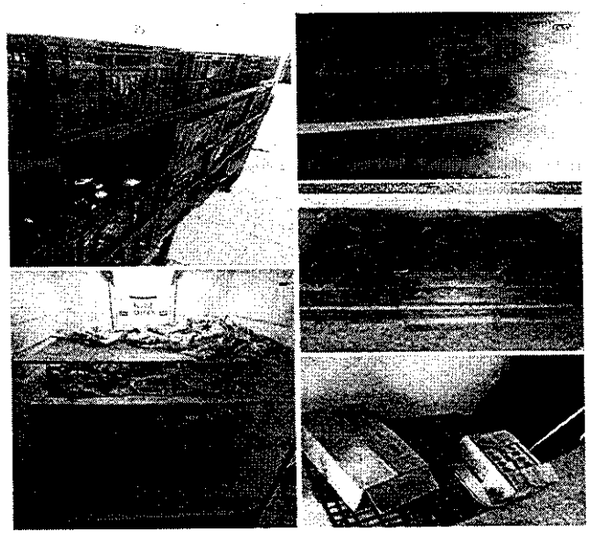


II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

Durante las visitas realizadas por el equipo técnico de interventoría, se evidencia que el almacenamiento de materias primas y/o productos terminados para las modalidades de atención ración industrializada y preparado en sitio se realiza ordenadamente, sobre estibas, estantes, recipientes u otra formas de almacenamiento en materiales sanitarios, los cuales se encuentra en buen estado, limpios y se realiza de manera organizada con el fin de permitir que se realicen los procesos de inspección, limpieza, desinfección y si es el caso fumigación.

Asimismo, se evidencian que las materias primas y/o productos terminados se encuentran dentro de su vida útil, con fechas de vencimiento vigente, no presentan no presentan ningún tipo de contaminación o deterioro, el empaque y rotulado cumple con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 5109/2005).
Por otra parte, se evidencia que, para los productos refrigerados y congelados, se almacenan en los rangos de temperaturas adecuados (-2°C a 4°C refrigerados y -18 °C para alimentos congelados) y se cuenta con controles y registros de temperatura.

Figura 3. *Almacenamiento de materias primas en las sedes educativas.*



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

✓ Durante las visitas técnicas se evidencia que se implementó un inadecuado procedimiento de limpieza y desinfección en canastillas, estibas y equipos de refrigeración observando polvo y suciedad. Por otra parte, se evidenció que, en algunas sedes no se cuenta con recipientes con tapa para el almacenaje del panificado. Asimismo, se evidenciaron proteínas y pulpas de fruta almacenadas en el mismo congelador, generando posible contaminación cruzada de los alimentos. Las sedes educativas donde se presentó estas no conformidades se relacionan a continuación:

- I.E Instituto Tecnico Superior Industrial- Principal
- I.E Los Laureles- Campo 5
- I.E Meseta de San Rafael- Campo 25, La Legia, Puerta Oponcito, San Luis, La Siberia
- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- Principal
- I.E San Rafael de Chucurí- La Candelaria, Bocas Coloradas
- I.E Pueblo Regao- Quemadero
- I.E El Castillo – Cincuentenario

✓ Durante las visitas técnicas realizadas se evidenció que un panificado no tenía la fecha de vencimiento ni lote visible en su empaque. Asimismo, se evidenciaron huevos con presencia de contaminación (moho) y no se evidenció la etiqueta de información (lote y fecha de vencimiento).

- I.E Instituto Tecnico Superior Industrial- Principal
- I.E San Rafael De Chucuri- Principal

✓ No se evidencia con registros de entradas y salidas- Kardex y rotación de productos - PEPS de los alimentos almacenados en la sede educativa actualizados, en las siguientes sedes educativas:

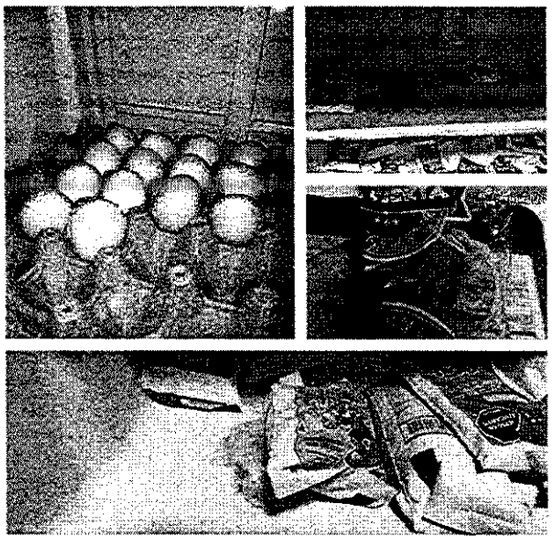
- I.E Veintiseis de Marzo - La Esperanza, Los Alcázares, Principal
- I.E Camilo Torres Restrepo- Eduardo Santos, Manuela Beltrán, José Prudencio Padilla,
- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – La Independencia, Principal

- I.E Técnico Superior Industrial- Jardín Antonia Santos, San José De Provivienda, General Córdoba, El Chicó, Mary Villlamizar
- I.E Blanca Duran De Padilla – Principal
- I.E El Castillo- Palmar, Cincuentenario, Las Nieves
- I.E Laureles – Campo 5, Campo 38, La Forest, Campo 45, Principal, Campo 6
- I.E Juan Francisco Sarasti Jaramillo – Megacolegio
- I.E Meseta de San Rafael – Cuatro Bocas, Oponcito La Legia, El Poblado, Tenerife, La Maria, Campo 25, Puerta Oponcito, Rancho J5, Palmitos, Peroles, Rafael Fernandez, San Luis, La Siberia
- I.E Instituto Tecnico Superior De Comercio- La Libertad, Lara Parada
- I.E Diego Hernandez De Gallego- Principal, Caminos de San Silvestre
- I.E Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo, Nueva Bélgica
- I.E Real De Mares – Principal
- I.E San Marcos El Llanito- Pénjamo
- I.E San Rafael de Chucurí – La Candelaria, Principal, Concepción, Ciénaga del Opon, Bocas Coloradas, Berlín Alto
- I.E Jose Prudencio Padilla Casd- Principal, Oficial El Centro
- I.E Pueblo Regao- Quemadero

✓ Durante las visitas técnicas se evidenció que la no conformidad más concurrente es que no se está llevando un control del almacenamiento de los alimentos refrigerados (entre -2°C a 4°C) y/o congelados (-18°C) mediante los registros de temperatura. Cabe señalar, que el equipo interventor únicamente solicita dicho registro cuando observa que se están almacenando alimentos dentro de los equipos de refrigeración y/o congelación.

- I.E Veintiseis de Marzo- La Esperanza, Los Alcazares
- I.E Camilo Torres Restrepo- Eduardo Santos, Manuela Beltran, Jose Prudencio Padilla
- I.E Jhon F. Kennedy – Principal
- I.E Blanca Duran De Padilla- Principal
- I.E Técnico Superior Industrial – San José de Provivienda
- I.E El Castillo- El Palmar, Las Nieves, Cincuentenario
- I.E Los Laureles – Campo 5, Campo 45, Campo 6
- I.E Juan Francisco Sarasti - Megacolegio
- I.E Meseta de San Rafael – Cuatro Bocas, Oponcito La Legia, El Poblado, Tenerife, La Maria, Puerta Oponcito, Campo 25, Rancho J5, Peroles, Rafael Fernandez, San Luis, La Siberia, Principal
- I.E Técnico Superior de Comercio - Santa Isabel
- I.E Jose Antonio Galán – Principal
- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- Principal
- I.E Agropecuario La Fortuna- Antonio José Restrepo, Nueva Bélgica
- I.E Real de Mares- Principal
- I.E San Marcos El Llanito -Penjamo
- I.E San Rafael de Chucurí – Candelaria, Principal, Bocas Coloradas
- I.E Pueblo Regao - Quemadero

Figura 4. *No conformidades de almacenamiento de materias primas e insumos y producto terminado en sedes educativas.*

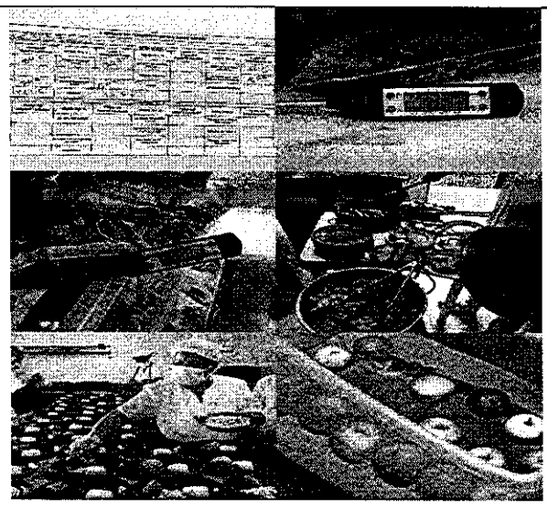


III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

Las condiciones de preparación deben seguir medidas rigurosas de higiene, manipulación segura de alimentos, control de calidad, preparación adecuada y saneamiento para garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos servidos a los estudiantes.
Por tal motivo, se ejecutan una serie de visitas de inspección durante el mes de abril para determinar el grado de cumplimiento frente a las exigencias que implica la entrega del complemento alimentario a la población estudiantil beneficiaria, donde la evidencia indica que las hortalizas y frutas son sometidas a procesos de lavado y desinfección mediante sustancias autorizadas y de conformidad con los lineamientos del plan de saneamiento del operador. Asimismo, los procesos de preparación de alimentos en el sitio se llevan a cabo bajo óptimas condiciones de higiene, limpieza y conservación, de manera secuencial y continua, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación cruzada y así garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos servidos a los estudiantes, para ello el personal encargado de la manipulación realiza los procedimientos adecuados de limpieza y desinfección de los utensilios de forma permanente después de cada proceso de cambio de alimentos.

De igual manera, se observa que, durante la preparación, se realiza un control y registro de la temperatura de los alimentos. Posteriormente, de acuerdo con las normas correspondientes, los alimentos listos para ser servidos se entregan a una temperatura de refrigeración (4° +/- 2°C) y/o igual o superior a 60°C para los alimentos que han sido cocidos. Además, se utilizan utensilios como pinzas y cucharas medidoras para servir los alimentos, evitando así el contacto con las manos, de acuerdo con las especificaciones de cada alimento.

Figura 5. *Condiciones de preparación en sedes educativas.*



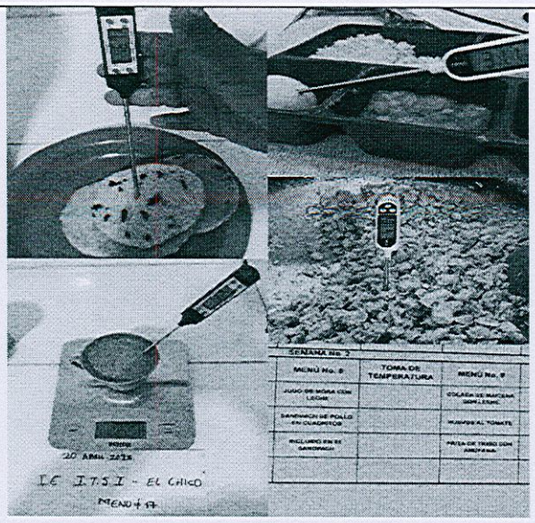
✓ No se evidencia registro y control de temperatura durante la preparación de los alimentos en las siguientes sedes educativas:

- I.E. Blanca Duran De Padilla – Principal.
- I.E. Meseta San Rafael – Cuatro Bocas.
- I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio - Principal.
- I.E. San Rafael De Chucurí – Principal.

✓ Durante la verificación no se evidencia control y registro de temperatura, posteriormente los alimentos listos para ser servidos no se entregan a temperatura de refrigeración (4° +/- 2°C) y/o igual o superior a 60°C para los alimentos que han sido cocidos en las siguientes sedes educativas:

- I.E. Veintiséis De Marzo – Principal.
- I.E. Jhon F Kennedy – Principal.
- I.E. Blanca Duran De Padilla – Principal.
- I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Principal.
- I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – El Chicó.
- I.E. San Rafael De Chucurí - Principal.
- I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio - Principal
- I.E. Laureles – Principal.
- I.E. El Castillo – Cincuentenario.
- I.E. Instituto Técnico Superior De Comercio - Lara Parada.

Figura 6. *No conformidades en las condiciones de preparación en sedes educativas.*



IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS – GRAMAJES

Durante las visitas realizadas a las instituciones educativas, se ha podido constatar el cumplimiento de los ciclos de menú aprobados por la ETC público y la correcta ejecución de las minutas programadas, incluyendo el cumplimiento de los gramajes según los grados atendidos y siguiendo los lineamientos establecidos en la Resolución 0335 de 2021 para las diferentes modalidades de alimentación ofrecida a los beneficiarios, como la ración industrializada, la ración preparada en sitio, el complemento alimentario am, pm y el complemento alimentario tipo almuerzo jornada única. Además, se ha observado que las sedes que ofrecen servicio de preparación en sitio cuentan con utensilios estandarizados para el servido de alimentos.

Por otro lado, se realiza una evaluación organoléptica para verificar la aceptación de los beneficiarios respecto al menú entregado. En el caso específico de la ración industrializada, esta evaluación se basa en la percepción de los estudiantes frente al alimento consumido.

Es importante destacar que el ciclo de menú aprobado por la ETC está publicado en el establecimiento educativo y, en caso de enfoque diferencial, debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica correspondiente.

SEMANA 2

Para esta semana se entrega menú de contingencia aprobado por la entidad y el día 13 de abril se hizo recorrido por las sedes de difícil acceso en Meseta San Rafael evidenciando únicamente entrega en modalidad de ración industrializada.

10 - ABRIL:

- **R.I. – Menú # 1:** Leche sabor a vainilla, galletas rizadas y concentrado de fruta (I.E. Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos, I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – Principal – Jardín Antonia Santos, I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – La Independencia, I.E. Veintiséis de Marzo – Los Alcázares – La Esperanza).

- **RPS ALMUERZO – Menú # 11:** Cerdo guisado, pastas, monedas de plátano, ensalada de lechuga, pepino, zanahoria y jugo tropical (I.E. Jhon F. Kennedy – Principal). Se realiza intercambio de carne de res por carne de cerdo aprobado

por la ETC.

- **RPS CAJM/JT – Menú #11:** Agua de panela, frita de harina y naranja (I.E. Veintiséis de Marzo – Principal). Se evidencia intercambio de la fruta banano por Naranja con soporte de autorización para el cambio.

11 - ABRIL:

- **R.I. – Menú # 2:** Leche entera, galleta grageas y concentrado de fruta (I.E. José Prudencio Padilla – Central Integrada, I.E. José Antonio Galán – Principal), se entrega granola por concentrado de fruta (I.E. El Castillo – Las Nieves – El Palmar).

- **RPS ALMUERZO – Menú # 12:** Pollo en salsa bechamel, arroz con fideos, papa en puré, ensalada de remolacha y naranjada (I.E. Blanca Durán de Padilla - Principal).

- **RPS CAJM/JT – Menú #12:** Avena con leche, deditos de harina de maiz y piña (I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – San José de Provivienda).

12 - ABRIL:

- **R.I. – Menú #3:** Bebida de yogurt, galleta combinada, concentrado de fruta (I.E. Diego Hernández de Gallego – La Floresta, I.E. Camilo Torres Restrepo – Manuela Beltrán, I.E. Los Laureles – Campo 5).

- **RPS ALMUERZO – Menú # 13:** Huevo con cebolla, lentejas sudadas, arroz blanco, maduro, pico de gallo y jugo de mango con leche (I.E. Juan Francisco Sarasti Jaramillo – Principal).

- **RPS CAJM/JT – Menú # 13:** Jugo de guayaba y sándwich de huevo (I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – General Córdoba).

13 - ABRIL:

- **R.I. – Menú # 15:** Avena, galleta coco y bocadillo (I.E. Meseta San Rafael – Tenerife – Campo 25 – El Poblado – Cuatro Bocas – La María – Oponcito La Lejía).

14 - ABRIL:

- **R.I. – Menú # 15:** Leche entera, galleta casera y fruta de cosecha (manzana) (I.E. Instituto Técnico Superior de Comercio – Santa Isabel – La Libertad, I.E. José Antonio Galán – Principal).

SEMANA 3

Se evidencia el inicio de prueba piloto de una modalidad adaptada de R.I., llamada CCT MIX en la I.E. Camilo Torres Restrepo sede principal. Asimismo, se presenta intercambio autorizado teniendo en cuenta el paro programado para los días 18 y 19 de abril, donde se realiza arrastre de fruta para el menú 16 de naranja por papaya, dejando la naranja para el menú 17. Lo anterior, teniendo en cuenta los procesos de maduración de la fruta y la durabilidad de estas, así mismo se realizar arrastre del panificado del menú 17 al menú 16 en R.I., dejando en el menú 16 el pan de leche y en el menú 17 la galleta con grageas, en consideración de la durabilidad del panificado

17 - ABRIL:

- **R.I. – Menú # 16:** Avena canela, pan leche y panelita de coco (I.E. Diego Hernández de Gallego – Principal, I.E. Camilo Torres Restrepo – José Prudencio Padilla, I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo, I.E. Meseta San Rafael – Rancho J5).

- **RPS ALMUERZO – Menú # 16:** Pescado a la crema, arroz con zanahoria, yuca cocida, ensalada de lechuga, tomate, cebolla y limonada panela (I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio - Principal).
- **CCT MIX – Menú # 17:** Leche saborizada UHT y emparedado de pollo (I.E. Camilo Torres Restrepo - Principal).

18 - ABRIL:

- **R.I. – Menú # 17:** Leche saborizada, galletas grageas y bocadillo de mora (I.E. Real de Mares - Principal).

- **RPS ALMUERZO – Menú # 17:** Pollo al perejil, macarrón, papa chorreada, ensalada de tomate, pepino, repollo y jugo de mango en agua (I.E. Juan Francisco Sarasti Jaramillo - Principal).

- **RPS CAJM/JT – Menú # 17:** Chocolate, arepa asada y papaya (I.E. Técnico Superior Industrial – General Córdoba).

19 - ABRIL:

- **R.I. – Menú # 18:** Yogurt, torta zanahoria y pera (I.E. Meseta San Rafael – Peroles).

20 - ABRIL:

- **R.I. – Menú # 19:** Avena, brownie y manzana (I.E. Meseta San Rafael – Rafael Fernández – San Luis, I.E. Los Laureles – Campo 38).

21 - ABRIL:

- **R.I. – Menú # 20:** Leche entera, pan de queso y manzana (I.E. San Rafael de Chucurí – Ciénaga del Opón).

SEMANA 4

Se presentaron intercambios debido a cese de actividades en algunas instituciones educativas, presentándose minutas diferentes aprobadas para sedes que se acogieron al paro, sedes en las que se realiza despacho de todos los productos semanalmente y sedes en que se realiza despacho diariamente.

24 - ABRIL:

- **R.I. – Menú # 1:** Leche saborizada, galleta grageas y bocadillo guayaba (I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio - Jorge Eliecer Gaitán, I.E. José Prudencio Padilla CASD – Principal, I.E. Los Laureles – La Forest) se entrega pan de queso en (I.E. San Rafael De Chucurí – Berlín Alto) por ser sede que no se acogió al paro.

- **RPS CAJM/JT – Menú # 19:** Jugo de mango con leche, pollo guisado y papa francesa (I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Principal). Avena, deditos de maíz y mango (I.E. Diego Hernández De Gallego - Caminos De San Silvestre)

25 - ABRIL:

- **R.I – Menú # 2:** Yogurt, torta zanahoria y granola (I.E. Técnico Superior Industrial – Mary Villamizar). Yogurt, pan con queso y granola (I.E. Blanca Durán de Padilla – Oficial El Centro). Avena canela, galleta vainilla y granola I.E. Los Laureles – Campo 45, I.E. Agropecuario La Fortuna – Nueva Bélgica).

- **RPS CAJM/JT – Menú # 2:** Chocolate, frita de trigo y papaya (I.E. Los Laureles - Principal). Se efectúa intercambio aprobado de la fruta banano por la fruta papaya, debido a la dificultad en el manejo y manipulación del producto teniendo en cuenta las condiciones climáticas del municipio, según se justifica en soporte enviado por el proveedor al operador.

27 - ABRIL:

- **R.I: Menú # 4:** Leche saborizada, pan con queso y manzana (I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – La Independencia). Avena, pan queso y manzana (I.E. El Castillo – Las Nieves).

- **RPS CAJM/JT – Menú # 20:** Agua panela, huevos pericos y arepa asada (I.E. Pueblo Regao - Quemadero), menú de arrastre aprobado por la entidad Teniendo en cuenta la no prestación del servicio de los días de paro programado y no clases durante la semana de ejecución del 17 al 21 abril. Jugo de guayaba en leche y arepa rellena de pollo en cuadritos (I.E. El Castillo - Cincuentenario).

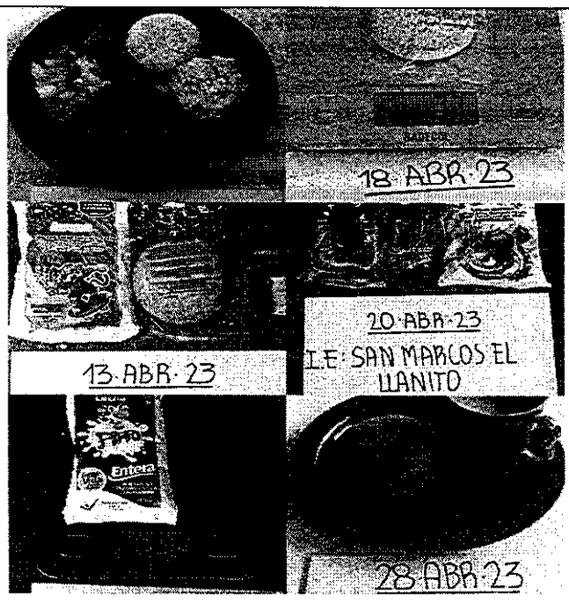
- **RPS CAJM/JT – Menú # 4:** Jugo de guayaba en leche y arepa rellena de pollo (I.E. El Castillo - Cincuentenario).

28 - ABRIL:

- **R.I: Menú # 5:** Leche saborizada, galleta combinada y manzana (I.E. Los Laureles – Campo 6).

- **RPS CAJM/JT – Menú # 5:** Agua de panela y sándwich de carne de cerdo (I.E. Instituto Técnico Superior De Comercio – Lara Parada, I.E. Meseta San Rafael - Principal) Con intercambio aprobado de la carne de res por carne de cerdo.

***Figura 7**. Evidencia fotográfica de los menús y gramajes.*



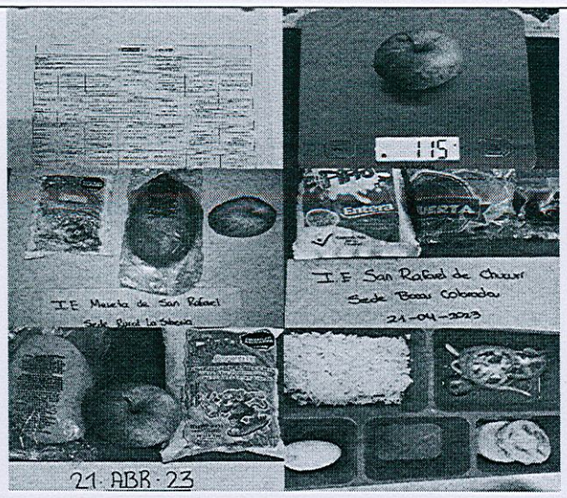
A continuación, se detallan los hallazgos informados durante las inspecciones en campo:

- ✓ En el establecimiento educativo no se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC (I.E. Meseta San Rafael – Cuatro Bocas – Oponcito La Lejía – Campo 25 - Puerta Oponcito – San Luis, I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo, I.E. San Rafael de Chucurí – La Candelaria – Concepción – Bocas Coloradas – Ciénaga del Opón).

- ✓ Durante las visitas realizadas por el equipo técnico de la interventoría se evidencian intercambios no autorizados previamente por la autoridad competente del menú a entregar (I.E. Meseta San Rafael – La Siberia, I.E. San Rafael de Chucurí – La Candelaria – Bocas Coloradas, I.E. San Marcos El Llanito - Pénjamo).

- ✓ No se evidencia cumplimiento de los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados (I.E. José Antonio Galán – Principal, I.E. Meseta San Rafael – Palmitos - Rafael Fernández - La Siberia, I.E. Agropecuario La Fortuna - Nueva Bélgica, I.E. El Castillo – Las Nieves).

Figura 8. *Evidencia fotográfica de no conformidades de los menús y gramajes.*



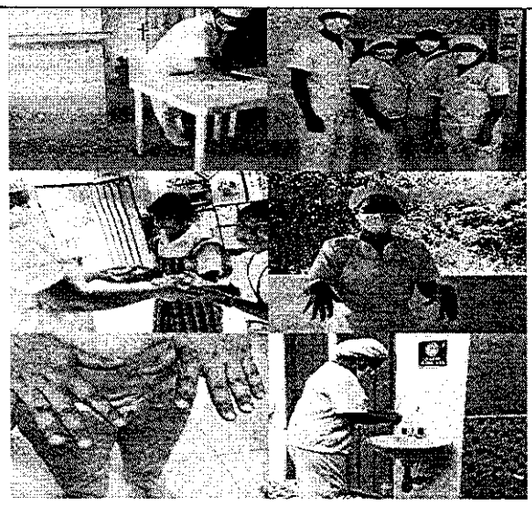
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Durante la revisión del cumplimiento de los requisitos sanitarios aplicados al personal manipulador de alimentos, se constató que cumplen con la normatividad establecida en la Resolución 2674 de 2013 Cap. III. El personal manipulador cuenta con su respectiva dotación completa, en buen estado, de color blanco, limpia y acorde a las especificaciones de la normatividad legal vigente para la modalidad de ración industrializada. Asimismo, se observó que la presentación personal de los manipuladores es adecuada y cumple con los estándares de higiene requeridos.

Además, se verificó que el personal manipulador encargado de la entrega de las raciones alimentarias cuenta con certificación médica vigente con concepto apto para manipular alimentos, acreditación en formación de educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, y registro de asistencia a capacitaciones efectuadas por el operador. Todo esto no mayor a un año.

Por último, se constató que la cantidad de manipuladores de alimentos encontrados en las sedes educativas es suficiente para cumplir con las condiciones de calidad del servicio e inocuidad, la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y demás actividades propias de la atención, según lo establecido en la resolución 335 anexo técnico de calidad e inocuidad expedida el 23 de diciembre de 2021 numeral 5.1.2.1.

Figura 9. *Evidencia fotográfica del personal manipulador de alimentos.*



Se describen a continuación, las no conformidades identificadas por el equipo técnico de interventoría con relación al personal manipulador:

- ✓ Durante las visitas técnicas se constata que el personal manipulador incumple con los requisitos de dotación establecidos por la normatividad vigente y/o con los elementos de protección necesarios para la manipulación de raciones industrializadas, en las siguientes sedes educativas:
  - I.E. Ciudadela Educativa de Magdalena Medio – Principal.
  - I.E. Meseta San Rafael – Oponcito La Legía – Puerta Oponcito – Peroles – San Luis.
  - I.E. Blanca Durán de Padilla – Principal.
  - I.E. San Rafael de Chucurí – La Candelaria.

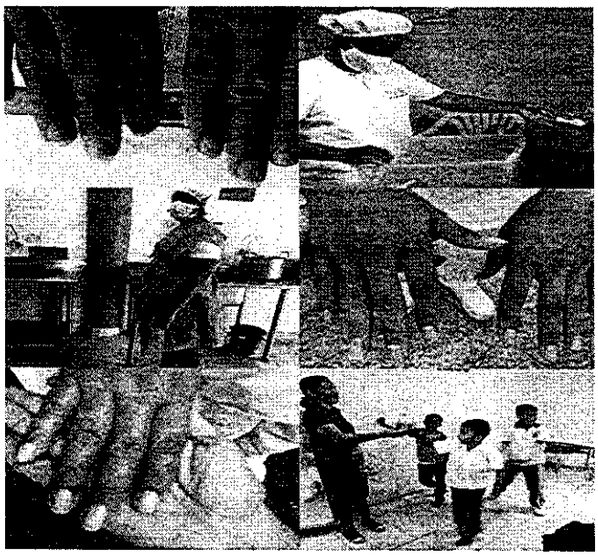
- ✓ Se evidencia que la presentación personal de los manipuladores no es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio:
  - I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
  - I.E. Meseta San Rafael – Oponcito La Legía – Campo 25 – Puerta Oponcito – Peroles – San Luis.
  - I.E. Ciudadela Educativa de Magdalena Medio – Principal.
  - I.E. Los Laureles – Campo 5.
  - I.E. Blanca Durán de Padilla – Principal.
- ✓ Durante las inspecciones se evidencia que el personal manipulador no posee certificación médica que demuestre que se encuentra apto para la manipulación de alimentos y que no ha transcurrido un período mayor a un año desde su última emisión.
  - I.E. Ciudadela Educativa de Magdalena Medio – La Independencia – El Campestre – Principal.
  - I.E. Jhon F. Kennedy – Principal.
  - I.E. Blanca Durán de Padilla – Principal.
  - I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo.
  - I.E. San Rafael de Chucurí – Ciénaga del Opón.

- ✓ No se evidencia que el personal manipulador cuente con acreditación de formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación:

- I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – La Independencia – El Campestre – Principal – Jorge Eliécer Gaitán.
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos – José Prudencio Padilla.
- I.E. Jhon F. Kennedy – Principal.
- I.E. Blanca Durán de Padilla – Principal.

✓ Se evidencia el ingreso de personal ajeno al comedor escolar sin la debida dotación (tapabocas, cofia y bata):
- I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – La Independencia

Figura 10. *Evidencia fotográfica no conformidades del personal manipulador.*



VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Durante la verificación en las sedes educativas al cumplimiento de la normativa vigente por el equipo técnico de interventoría para las condiciones de saneamiento, establecida en la resolución 2674 de 2013 capítulo VI artículo 26, se evidenció el programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos y registros de las actividades ejecutadas. Del mismo modo, se evidenciaron productos de limpieza con sus respectivas fichas técnicas, concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación. Cabe resaltar, que en ninguna sede educativa se evidenció la ficha técnica de la crema lavaloza y el gel antibacterial. Se verifica que las materias primas crudas tales como carnes, frutas, verduras y hortalizas se lavan y desinfectan antes de su preparación o consumo, de igual manera, se verificó que los productos de aseo son almacenados en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

Mediante las visitas realizadas por el equipo técnico de interventoría en las sedes educativas en áreas urbana y rural, se pudo evidenciar que el abastecimiento de agua en su mayoría es recibido del acueducto municipal y que el uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garantizan su inocuidad. Del mismo modo, se garantiza la limpieza y

desinfección de los tanques de almacenamiento de agua evidenciados en las sedes, igualmente, existe un programa de limpieza y desinfección de tanques implementado con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades ejecutadas. No obstante, en algunas instituciones educativas no se evidenció el registro de verificación de pH y cloro.

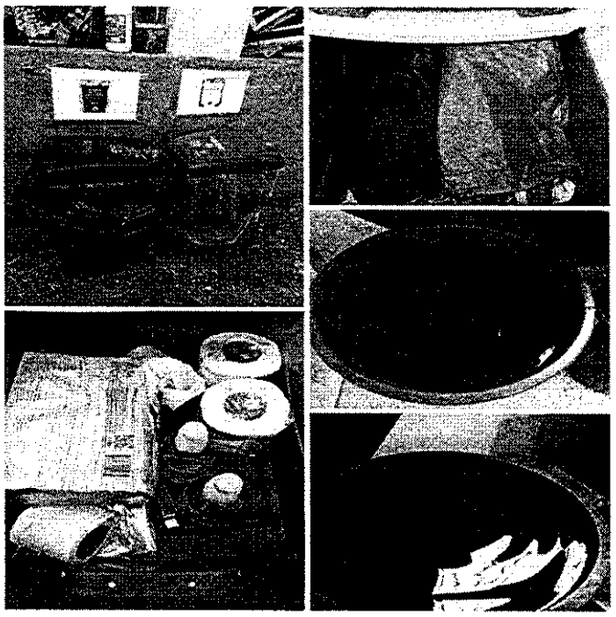
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Se evidenció que en las sedes educativas se encuentra implementado el programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos y registros de las actividades, asimismo, se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje, aplicando la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. No obstante, en algunas sedes educativas, aún no se cumple con el código de colores establecido en la resolución 2184 de 2019.

CONTROL DE PLAGAS (ARTÓPODOS, ROEDORES, AVES)

Mediante la inspección en las instituciones educativas, se verificó que se encuentran libres de presencia y daños causados por plagas, asimismo, se evidencia el programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos, llevando registro de las actividades realizadas establecido en el anexo técnico de calidad capítulo 5.1.1.3. Sin embargo, se evidencia que algunas sedes educativas presentan problemas de plagas en sus instalaciones físicas.

Figura 11. *Evidencia fotográfica de condiciones de saneamiento.*



A continuación, se relacionan las no conformidades evidenciadas por el equipo técnico de interventoría en las inspecciones en campo ejecutadas:

- ✓ No se evidencia programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.
  - I.E El Castillo- Palmar
  - I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – El Campestre, Principal, Jorge Eliecer Gaitán

- I.E Meseta De San Rafael- Cuatro Bocas, Oponcito La Legia, La Maria, Campo 25, Puerta Oponcito, Rafael Fernandez, San Luis, La Siberia
- I.E Real De Mares- Principal
- I.E San Rafael De Chucurí- Candelaria, Concepción, Ciénaga Del Opón, Bocas Coloradas
- I.E Agropecuario La Fortuna- Nueva Bélgica
- I.E Los Laureles- Campo

✓ No se evidencian las fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).

- I.E Técnico Superior Industrial- Jardín Antonia Santos, San José De Provivienda, General Córdoba, El Chicó
- I.E Jhon F. Kennedy – Principal
- I.E Blanca Duran De Padilla- Principal
- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- El Campestre, Jorge Eliecer Gaitán
- I.E Juan Francisco Sarasti Jaramillo- Megacolegio
- I.E Meseta De San Rafael- Cuatro Bocas, Oponcito La Legia, Tenerife, La María, Puerta Oponcito, La Siberia, Principal
- I.E Jose Antonio Galán – Principal
- I.E San Rafael De Chucuri- Candelaria, Principal, Concepción, Ciénaga Del Opón, Bocas Coloradas
- I.E Diego Hernandez De Gallego- Caminos De San Silvestre
- I.E El Castillo – Cincuentenario
- I.E Laureles- Campo 6
- I.E Instituto Tecnico Superior De Comercio- Lara Parada

✓ Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas no se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.

- I.E Meseta San Rafael- Puerta Oponcito, Peroles, San Luis, La Siberia
- I.E San Rafael De Chucurí- Candelaria, Ciénega Del Opón, Bocas Coloradas

✓ Los productos de aseo no se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y no se encuentran debidamente rotulados y organizados.

- I.E Jhon F Kennedy- Principal
- Meseta De San Rafael- Cuatro Bocas, Oponcito La Legia, Puerta Oponcito, San Luis, La Siberia
- I.E Jose Antonio Galán- Principal
- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- Principal
- I.E San Rafael De Chucuri- Candelaria, Concepción, Ciénega Del Opon
- I.E Laureles – Campo 6

✓ Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.

- I.E Instituto Tecnico Superior Industrial- Principal, Jardin Antonia Santos, General Cordoba, Mary Villamizar
- I.E Veintiseis De Marzo – La Esperanza, Los Alcazares
- I.E Jhon F. Kennedy – Principal
- I.E Blanca Duran De Padilla- Principal, Oficial El Centro
- I.E El Castillo- El Palmar, Las Nieves
- Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- Campestre, Principal, Jorge Eliecer Gaitan, La Independencia
- Diego Hernandez De Gallegos- La Paz

- I.E Laureles- Campo 5, La Forest, Campo 45, Campo 6
- I.E Camilo Torres Restrepo- Manuela Beltran, Jose Prudencio Padilla
- I.E Meseta De San Rafael- Cuatro Bocas, Oponcito La Legia, El Poblado, Tenerife, La Maria, Campo 25, Puerta Oponcito, Rancho J5, Palmitos, Peroles, Rafael Fernandez, La Siberia
- I.E Instituto Técnico Superior De Comercio- Santa Isabel, La Libertad
- I.E Jose Antonio Galán- Principal
- I.E Agropecuario La Fortuna- Antonio José Restrepo, Nueva Bélgica
- I.E San Marcos El Llanito – Pénjamo
- I.E San Rafael De Chucuri- Candelaria, Principal, Concepción, Bocas Coloradas, Ciénega Del Opón, Berlín Alto
- I.E Jose Prudencio Padilla Casd- Principal

✓ Durante las visitas técnicas no se evidenciaron los registros o soportes de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua, asimismo, no se evidenció registro de verificación de pH y cloro.

- I.E Jhon F Kennedy- Principal
- I.E Instituto Técnico Superior Industrial- General Córdoba
- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- Principal
- I.E Real De Mares – Principal
- I.E San Rafael De Chucurí – Principal

✓ No se evidencia soporte del ministerio de salud certificando la potabilidad del agua en las sedes educativas:

- I.E Instituto Técnico Superior Industrial- General Córdoba
- I.E San Rafael De Chucurí - Principal

✓ No se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.

- I.E Técnico Superior Industrial- Jardin Antonia Santos
- I.E Jhon F Kennedy- Principal
- I.E El Castillo- El Palmar, Cincuentenario
- I.E Meseta De San Rafael – Cuatro Bocas, Oponcito La Legía, Campo 25, Puerta Oponcito, San Luis, La Siberia
- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- Principal
- I.E San Rafael De Chucuri- Candelaria, Principal, Concepción, Ciénega De Opón, Bocas Coloradas

✓ No se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.

- I.E El Castillo – Palmar
- I.E Meseta De San Rafael- Cuatro Bocas, Oponcito La Legia, La Maria, Campo 25, Puerta Oponcito, San Luis, La Siberia, Rafael Fernandez
- I.E Tecnico Superior Industrial- General Córdoba
- I.E San Rafael De Chucuri- Candelaria, Principal, Concepción, Bocas Coloradas, Ciénega Del Opón
- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- Principal, Jorge Eliécer Gaitán
- I.E Agropecuario La Fortuna- Nueva Bélgica

✓ No se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.

- I.E Técnico Superior Industrial- Jardín Antonia Santos
- I.E Jhon F. Kennedy- Principal
- I.E Meseta De San Rafael- Cuatro Bocas, Oponcito La Legia, Campo 25, Puerta Oponcito, San Luis, La Siberia
- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- Principal
- I.E San Rafael De Chucuri- Candelaria, Concepción, Ciénega Del Opón, Bocas Coloradas

✓ Las instalaciones y/o los alimentos no se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.

- I.E Juan Francisco Sarasti Jaramillo - Megacolegio
- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- Principal
- I.E El Castillo- Cincuentenario

✓ No se evidencia programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.

- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- La Independencia, Principal, Jorge Eliécer Gaitán
- I.E El Castillo- Palmar, Cincuentenario
- I.E Meseta San Rafael- Cuatro Bocas, Oponcito La Legía, La María, Campo 25, Puerta Oponcito, Rafael Fernandez, San Luis, La Siberia
- I.E San Rafael De Chucuri- Candelaria, Principal, Concepción, Ciénega Del Opón, Bocas Coloradas
- I.E Agropecuario La Fortuna – Nueva Bélgica

Figura 12. *Evidencia Fotográfica no conformidades de condiciones de saneamiento*



VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

En el marco de las visitas de inspección a las sedes educativas y para la entrega de las raciones industrializadas, ración preparada en sitio y comida transportada en caliente, se efectúa la inspección de los vehículos contratados para el transporte de los alimentos, verificando que se garantice el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para las materias primas: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumplen con la normatividad vigente, se evidenció que los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos, de igual manera se evidencio que los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de alimentos y en su exterior llevan el letrero "transporte de alimentos".

Durante la verificación se evidenció que los alimentos no son transportados directamente sobre el piso y cuentan con protección entre el piso y el alimento mediante el uso de estibas y canastillas plásticas.

Durante la verificación documental se evidenció los siguientes documentos (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito - SOAT, tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplica), de igual manera, se evidencia que los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias de los vehículos en un porcentaje del 100%.

Se realizó verificación de la documentación pertinente al personal transportador quienes cuentan con vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. Se evidencia que los vehículos transportadores no almacenan los alimentos directamente sobre el piso, haciendo uso de canastillas plásticas para esta actividad, las cuales, se encuentran debidamente lavadas, desinfectadas y son ubicadas sobre estibas con el fin de aislar cualquier contacto del alimento con el piso.

***Figura 13**. Evidencia fotográfica de las condiciones del transporte de alimentos.*



VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

Durante la verificación de los equipos y utensilios y menaje utilizados para las modalidades de atención preparado en sitio tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje se observó que están fabricados con material resistente a la corrosión, son de fácil limpieza y desinfección, de igual manera se evidencio que los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y de fácil desinfección y se cuenta con suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

Los equipos utilizados deben disponer de sus respectivos manuales, registros de mantenimiento preventivo y correctivo, así como de hoja de vida de los equipos, de igual forma, acorde a lo establecido en la Res. 2674/2013 Art. 10 (Anexo técnico de Calidad e inocuidad Resolución UApA No. 335 de 2021), los equipos de refrigeración y congelación (neveras-congeladores) cuentan con un control de temperatura (termómetro) y registro de temperaturas para comprobar sus adecuadas condiciones de funcionamiento para mantener las temperaturas de refrigeración o congelación requeridas.

Figura 14. *Evidencia fotográfica de los equipos y utensilios.*



En este sentido, se relacionan las no conformidades reportadas en las visitas de campo a las Instituciones educativas:

- ✓ Durante la visita técnica se evidencia que la tabla de picar que se utiliza durante el servicio se encontraba en condiciones higiénicas inadecuadas. (I.E Instituto Técnico Superior Industrial – General Córdoba).

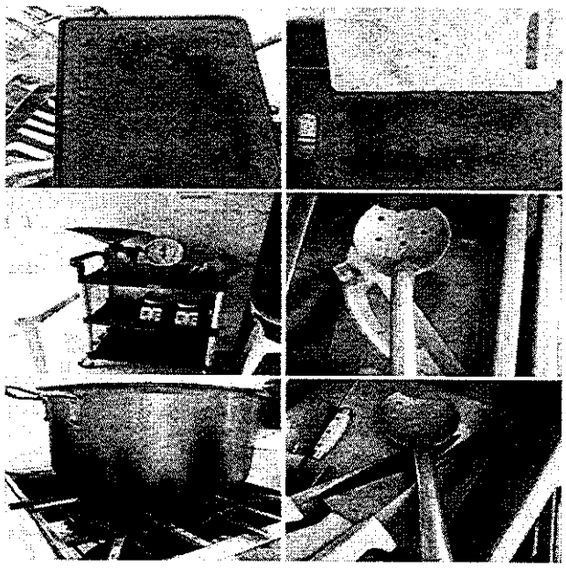
- ✓ Durante la visita técnica se evidencia que el menaje presenta deterioro y no se cuenta con la cantidad suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho. (I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal).

- ✓ Durante la visita técnica no se evidencia hojas de vida de los equipos utilizados durante el servicio (I.E Veintiséis de marzo – La Esperanza, I.E Blanca Duran de Padilla – Principal, I.E Meseta San Rafael – Cuatro Bocas, La Siberia, I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal, I.E San Marcos El Llanito – Pénjamo), no se evidencia manual de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido (I.E Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos, I.E Veintiséis de marzo – Principal, Los Alcázares, I.E John F Kennedy – Principal, I.E Instituto Técnico Superior Industrial – San José de Provivienda, General Córdoba, El Chico I.E El Castillo – El Palmar, El Cincuentenario, I.E Los Laureles – Campo 5, Campo 45, I.E Camilo Torres Restrepo – Manuela Beltrán, I.E Meseta San Rafael – Principal, Oponcito La Legía, El Poblado, La María, Puerta Oponcito, Rafael Fernández, San Luis, La Siberia I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – Santa Isabel, Lara Parada, I.E José Antonio Galán – Principal, I.E Diego Hernández de Gallego – Principal, I.E Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo, Nueva Bélgica, I.E San Marcos El Llanito – Pénjamo, I.E San Rafael de Chucuri – Principal, La Candelaria, Bocas Coloradas) ni registros de mantenimiento (I.E Meseta San Rafael – Campo 25,) así mismo las frecuencias de actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos no están registradas de acuerdo a lo establecido en el programa escrito (Meseta San Rafael – Rancho

J5, I.E Diego Hernández de Gallego – Caminos de San Silvestre) por último no se observó cronograma de mantenimiento (I.E Los Laureles – Campo 6).

- ✓ Durante la visita técnica se evidencia que no se lleva registro de temperatura de la nevera utilizada (Res. 2674/2013 Art. 10 inciso 3). (I.E Veintiséis de marzo – La Esperanza, Los Alcázares, I.E Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos, José Prudencio Padilla, I.E John F Kennedy – Principal, I.E El Castillo – Las Nieves, Cincuentenario, I.E Los Laureles – Campo 5, Campo 45, Campo 6 I.E Camilo Torres Restrepo – Manuela Beltrán, I.E Meseta San Rafael – Cuatro Bocas, Oponcito La Legía, El Poblado, Tenerife, La María, Campo 25, Rancho J5, Peroles, Rafael Fernández, San Luis, La Siberia, I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – Santa Isabel, I.E José Antonio Galán - Principal, I.E Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo, Nueva Bélgica, I.E Real de Mares – Principal, I.E San Marcos El Llanito – Pénjamo, I.E San Rafael de Chucuri – Bocas Coloradas, I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal).

Figura 15. *Evidencia fotográfica no conformidades de Equipos y utensilios.*



IX. SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

En la inspección técnica se evidencia que se promueve el autocuidado garantizando el uso adecuado de tapabocas, lavado frecuente y adecuado de manos, publicando señalización de dichas medidas en lugares visibles, tales como, protocolo de lavado de manos y uso de elementos de protección personal, asimismo, se cuenta con solución desinfectante (gel antibacterial) tanto para colaboradores, como para los beneficiarios del programa.

El personal manipulador que interviene en el proceso cumple portando correctamente los elementos de protección personal, con el fin de garantizar una prestación del servicio previniendo todo tipo de contaminación cruzada (uso de protección naso bucal), así mismo se verifica los insumos (jabón líquido neutro, gel antibacterial) para un correcto lavado y desinfección de manos. Por otra parte, se observa extintores de incendios con fechas de recarga vigentes y botiquín de primeros auxilios para atender cualquier emergencia que se pueda presentar durante la jornada de entregas.

Figura 16. *Evidencia fotográfica del Sistema de Gestión de Seguridad en el Trabajo.*



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

- ✓ No se evidencia el cumplimiento de medidas de bioseguridad como la existencia de extintor de incendios con fechas de recarga vigentes y botiquín de primeros auxilios, servilletas de un solo uso, en las instituciones educativas relacionadas a continuación: (I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Principal, I.E Veintiséis de Marzo – La Esperanza, Los Alcázares, I.E Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos, Manuela Beltrán, José Prudencio Padilla, I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio - Principal, La Independencia, El Campestre, Jorge Eliecer Gaitán, I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Antonia Santos, Mary Villamizar, I.E Blanca Durán de Padilla – Principal, Oficial El Centro, I.E El Castillo – El Palmar, Las Nieves, Cincuentenario, I.E Diego Hernández de Gallego – La Floresta, Principal, I.E Los Laureles – Campo 5, I.E Juan Francisco Sarasti Jaramillo Megacolegio – Principal, Meseta San Rafael – Principal, Cuatro Bocas, Oponcito La Legía, El Poblado, Tenerife, La María, Campo 25, Puerta Oponcito, Rancho J5, Palmitos, Peroles, Rafael Hernández, San Luis, La Siberia, Concepción, Ciénega del Opón, I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – Santa Isabel, La Libertad, I.E José Antonio Galán – Principal, I.E Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo, Nueva Bélgica, I.E Real de Mares – Principal, I.E San Marcos El Llanito – Pénjamo, I.E San Rafael de Chucurí – La Candelaria, Principal, Bocas Coloradas, Berlín Alto, I.E Los Laureles – La Forest, Campo 45, Campo 6).

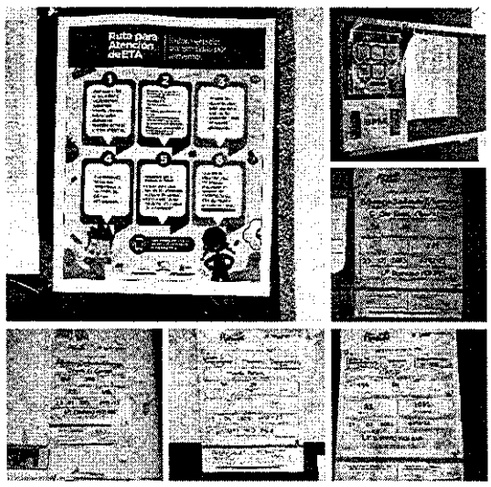
Figura 17. *Evidencia fotográfica de no conformidades del Sistema de Gestión de Seguridad en el Trabajo.*



X. GESTIÓN SOCIAL

Durante las visitas técnicas realizadas en las sedes educativas, en el periodo del 1 al 30 de abril, se evidenció que se encuentran publicadas en el comedor escolar o espacio destinado para la distribución de las raciones industrializadas, las fichas técnicas de información del PAE actualizadas en lugares visibles, con la siguiente información: fecha, numero de contrato, número total de cupos adjudicados, nombre de la institución, sede, especificación del complemento y jornadas de entrega; de igual forma, el mecanismo que el operador y la Entidad Territorial Competente tienen para atender las SPQR. Del mismo modo, no se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.

Figura 18. *Evidencia fotográfica de gestión social*

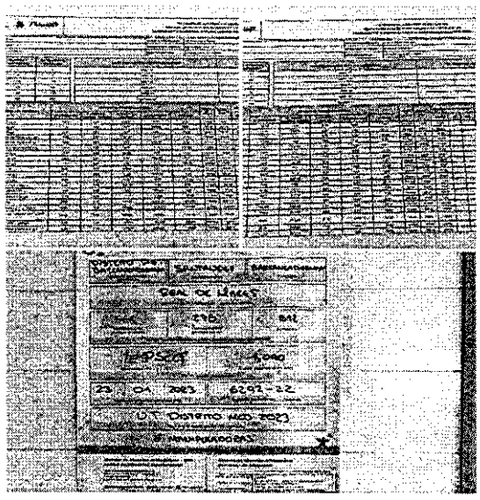


- ✓ Durante la visita técnica se evidencia que algunas instituciones educativas no tienen publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE o se encuentra desactualizada. A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las visitas de campo a las Instituciones educativas: (I.E Juan Francisco Sarasti Jaramillo Megacolegio – Principal, I.E Meseta San Rafael – Cuatro Bocas, Oponcito la Legía, Puerta Oponcito, San Luis, I.E Real de Mares – Principal, I.E San Rafael de Chucuri – La Candelaria, Concepción, Bocas Coloradas).

- ✓ Durante la visita técnica se evidencia que no se cuenta con soporte de conformación del comité de alimentación escolar. A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las visitas de campo a las Instituciones educativas: (I.E Veintiséis de Marzo – Principal, La Esperanza, Los Alcázares, I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal, La Independencia, El Campestre, I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Antonia Santos, San José de Provivienda, General Córdoba, Mary Villamizar, I.E John F Kennedy – Principal, I.E Diego Hernández de Gallego – La Paz, La Floresta, Caminos de San Silvestre, I.E Los Laureles – Campo 5, I.E Juan Francisco Sarasti Jaramillo Megacolegio – Principal, I.E Camilo Torres Restrepo – Manuela Beltrán, José Prudencio Padilla, I.E Meseta San Rafael – Cuatro Bocas, Oponcito La Legía, El Poblado, Tenerife, La María, Campo 25, Puerta Oponcito, Rancho J5, Palmitos, Peroles, Rafael Fernández, San Luis, La Siberia, I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – Santa Isabel La Libertad, Lara Parada, I.E José Antonio Galán – Principal, I.E Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo, Nueva Bélgica, I.E Los Laureles – Principal, Campo 38, La Forest, Campo 45, Campo 6, I.E San Rafael de Chucurí – Principal, La Candelaria, Concepción, Ciénega del Opón, Bocas Coloradas, Berlín Alto, I.E José Prudencio Padilla CASD – Principal, I.E Blanca Durán de Padilla – Oficial El Centro, I.E Pueblo Regao – Quemadero).

- ✓ Durante la visita técnica se evidencia que no se cuenta con el mecanismo de la ETC para atender las SPQR en el comedor escolar. A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las visitas de campo a las Instituciones educativas: (I.E Meseta San Rafael – Cuatro Bocas, Oponcito La Legía, Puerta Oponcito, San Luis, I.E San Rafael de Chucurí – La Candelaria, Concepción, Bocas Coloradas).

Figura 19. *Evidencia fotográfica de no conformidades gestión social.*



3. CASOS DE ATENCIÓN PRIORITARIA

En el transcurso de las visitas técnicas de interventoría en las sedes educativas durante el periodo comprendido entre el 01 al 30 de abril del año en curso, con modalidad de Ración Preparada en Sitio, Comida Transportada en Caliente y Ración Industrializada (RI) se evidencian los siguientes casos de atención prioritaria:

- ✓ **I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Principal:** Durante la visita técnica se evidencia galleta rizada de 65 gramos con rótulo y empaque incompleto además no se ve fecha de vencimiento y lote y el registro sanitario no se legible, la cantidad de galleta son 60 unidades.

- ✓ **I.E Campo Galán – Nueva Candelaria:** Durante la visita técnica en modalidad de R.I. se evidencia nevera con Inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección, y almacenando bebidas diferentes al complemento del PAE.

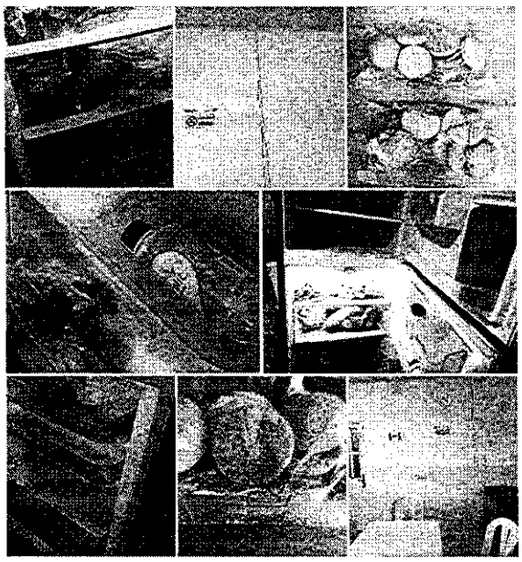
- ✓ **I.E San Rafael de Chucuri – Bocas Coloradas:** Durante la visita Se evidenció que hasta el día de hoy 21-04-23 (viernes) el operador hizo llegar a la sede educativa los dulces programados en la minuta para los días lunes y martes (17 y 18 de abril). Por tal motivo la docente el día de ayer 20-04-23 (jueves) entregó la ración incompleta (sin dulce). Por otra parte, se evidenció que la docente no contaba con la minuta establecida y no tenía conocimiento de qué raciones debía entregar en cada día de la semana.

- ✓ **I.E Instituto Técnico En Comunicación de Barrancabermeja INTECOBA – Principal:** Durante la visita de inspección de entrega de se evidencia en la sede educativa que llegaron 2 platos sin la preparación (garbanzo guisado).

- ✓ **I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal:** Durante la visita técnica a la sede educativa se evidencia la presencia de plaga (moscas) en el área de almacenamiento y suciedad en las canastillas utilizadas para almacenar las materias primas como frutas y verduras.

- ✓ **I.E El Castillo – Cincuentenario:** Durante la visita se evidencia presencia de plaga (comején) dentro del comedor escolar y/o zona de almacenamiento.

Figura 20. *Evidencia fotográfica de casos de atención prioritaria.*



4. EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EN SEDE EDUCATIVA

Durante las visitas técnicas realizadas en los días 08,16 y 24 de marzo del 2023 por el equipo de inspectores de campo al centro de producción destinado para la modalidad comida caliente transportada que actualmente se encuentra prestando servicio a la I.E Juan Francisco Sarasti Jaramillo con 1378 adjudicados y a la I.E Técnica en comunicaciones Barrancabermeja sede principal con 130 titulares de derecho beneficiarios se evaluaron los siguientes criterios:

I. CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS

Con el fin de identificar los factores que ocasionen el deterioro de la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos en la ración preparada de comida caliente transportada, que pueden representar un peligro de Enfermedad Transmitida por Alimentos ETA para los beneficiarios, se realiza la verificación de las condiciones sanitarias observando que las instalaciones físicas del Centro de Producción de Alimentos se encuentran aislado de focos de insalubridad, de igual manera sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento, por tanto, su diseño y construcción protegen las áreas de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

Por otra parte, las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección, asimismo, se evidencia que cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal, los cuales se encuentran en buen estado de funcionamiento limpios y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).

Figura 21. Registro fotográfico de las condiciones higiénico-sanitarias.



II. PLAN DE SANEAMIENTO

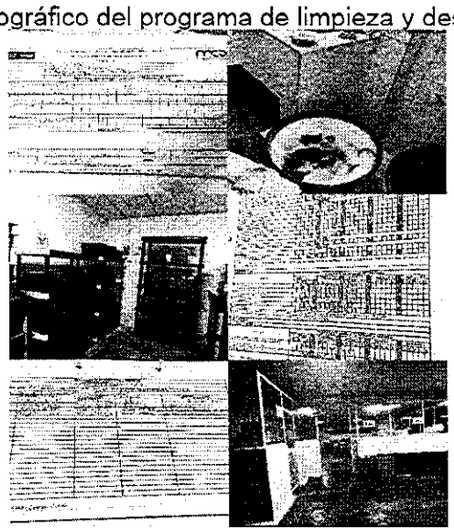
En vista de que el control de higiene en cada uno de los procesos depende en gran parte de un adecuado plan de saneamiento y del cumplimiento de los lineamientos establecidos para cada programa inherente a este, se verifica el desarrollo de las actividades según lo aprobado en cada uno de ellos, en este orden se evidencia lo siguiente dentro de cada programa:

Programa de limpieza y desinfección

- Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna
- Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
- Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.

- Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
- Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Figura 22. Registro fotográfico del programa de limpieza y desinfección.

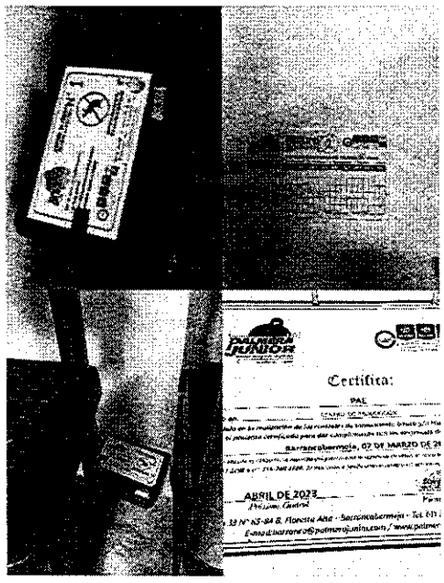


Control de plagas

Conociendo la importancia de tener un programa de control de plagas en las instalaciones de procesamiento de alimentos para evitar la infestación y propagación de plagas. Se evidencia que el programa del centro incluye medidas preventivas, como el sellado de entradas y salidas, la eliminación de fuentes de alimento y agua para las plagas, y la implementación de medidas de higiene y limpieza adecuadas.

Además, se evidencia que el programa de control de plagas se implementa adecuadamente incluyendo medidas de control, como la utilización de trampas, fumigación mensual de manera responsable y segura, cumpliendo con las regulaciones y normativas establecidas para su uso en la industria alimentaria.

Figura 23. Registro fotográfico del programa de control de plagas.

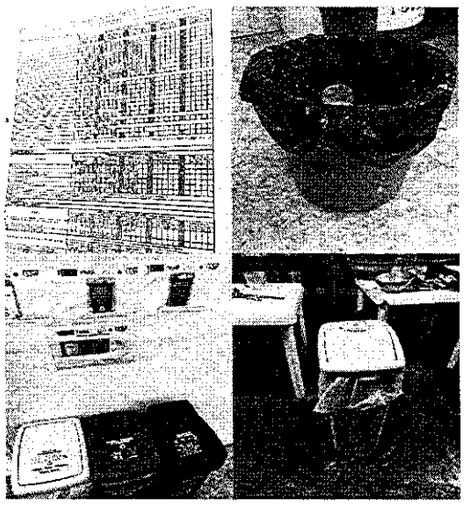


Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos

Durante la visita se evidencia que el tratamiento de residuos sólidos y líquidos están sujetos a regulaciones ambientales y de salud pública, que incluyen la gestión de residuos de la siguiente manera:

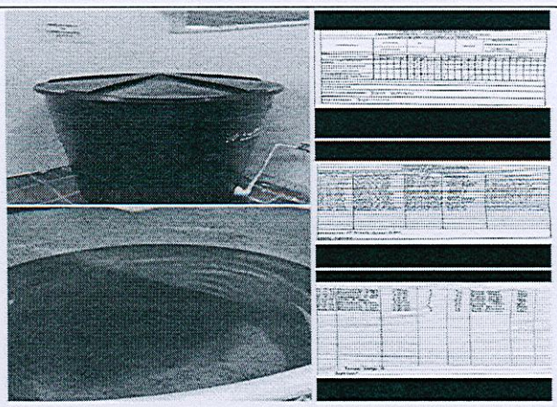
- Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.
- Se evidencia la participación del personal manipulador en la clasificación y segregación de residuos sólidos acordes con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
- El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
- Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.
- Se implementan prácticas que reduzcan la cantidad de residuos generados

Figura 24. Registro fotográfico del programa manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos.



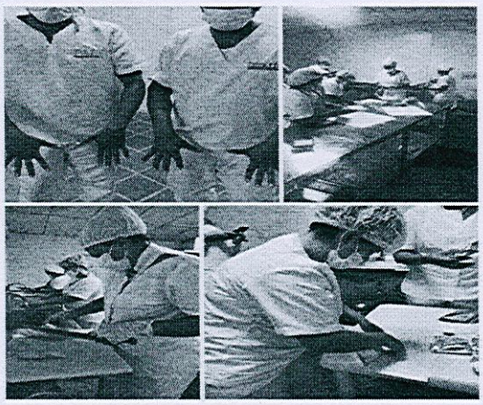
Abastecimiento de agua y control de plagas: Se evidencia que el centro de producción del operador UT DISTRITO MCD 2023 dispone de un tanque de almacenamiento de agua potable, el cual se encuentra construido de material sanitario, hermético y además tiene la capacidad suficiente para un día de producción, asimismo, se realiza verificación de las condiciones higiénico-sanitarias, observando que al tanque se aplican los procesos adecuados de limpieza y desinfección y se llevan a cabo registros.

Figura 25. Tanque de Almacenamiento de agua centro de producción.



Personal manipulador del centro de producción de alimentos : El personal manipulador cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674-13 asimismo, se evidencia la aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM), practicas higiénico-sanitarias durante todas las etapas del proceso de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente, asimismo, se evidencia que el personal manipulador cuenta con certificación en BPM (No mayor a un año) y certificación médica de aptitud de alimentos (No mayor a un año) y no presentan ningún tipo de enfermedad y/o afecciones infectocontagiosas en la piel.

Figura 26. Personal Manipulador

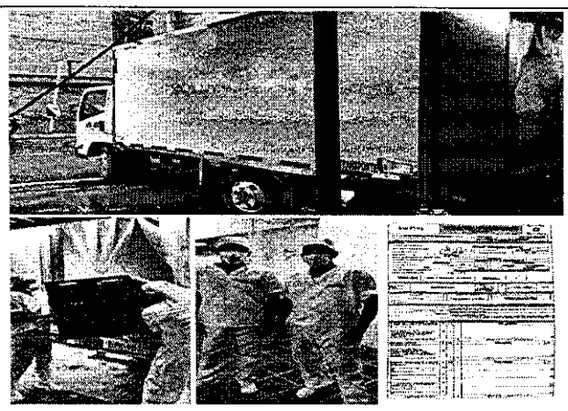


III. OPERACIONES DE FABRICACIÓN

Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima: El vehículo encargado de realizar la distribución de los alimentos en la modalidad comida caliente transportada desde el centro de producción a las sedes educativas es la camioneta JMC de placas LPK 451 modelo 2023, la cual cumple con las condiciones sanitarias para el transporte de alimentos y cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable, asimismo, se evidencia que las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.

El personal manipulador encargado del transporte de los alimentos cuenta con la dotación adecuada para la manipulación de alimentos según la normatividad vigente.

Figura 27. Vehículo transportador



Almacenamiento: El almacenamiento de las materias primas se realiza en las condiciones adecuadas y los productos se almacenan de acuerdo con las características de los mismos, los cuales están rotulados e identificados con el fin de mantener control y rotación adecuada. Los productos de alto riesgo como los lácteos y cárnicos se almacenan de acuerdo con los rangos de temperaturas establecidas en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.
Todos los alimentos almacenados se encuentran libres de moho, deformidad física del empaque o cualquier otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Figura 28. Almacenamiento de materias primas



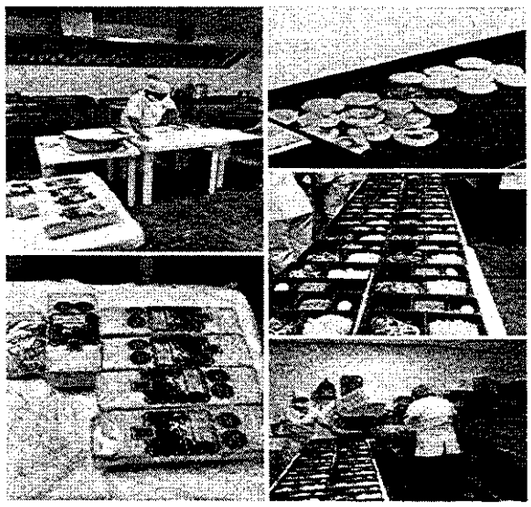
Preparación, ensamble y distribución: Teniendo en cuenta que la resolución 2674 de 2013 de sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), establece que toda materia prima y demás insumos de fabricación, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos, para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento y así evitar la contaminación, alteración y daños físicos de los productos, se evidencia en el centro de producción que los procesos de producción del menú a transportar en caliente, se realizan de manera secuencial y continua de tal forma evitando posibles riesgos de contaminación.

En este orden, se observa que alimentos o materias primas crudas a utilizar en la preparación como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca, antes de su preparación se lavan y se desinfectan con agua potable; así mismo operaciones como:

lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, se ejecutan con buenas prácticas higiénicas evitando contaminación cruzada y el tiempo de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente sin generar posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.

Por otra parte, se evidencia buen uso y estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación, menaje suficiente para la cantidad a preparar y envasar, y que los complementos elaborados y entregados están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. Asimismo, se observa registros de la ejecución de actividades de mantenimiento preventivo y/o correctivo a los refrigeradores y al congelador, manuales dichos equipos.

Figura 29. Preparación, ensamble y distribución.



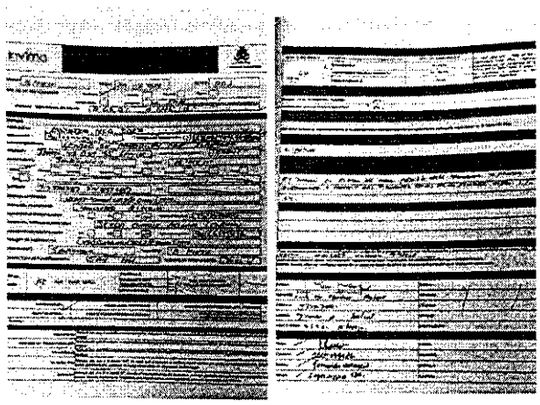
Aseguramiento y control de la calidad: El centro de producción cuenta con acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, sin embargo, no se observa concepto sanitario, ni porcentaje de cumplimiento de la visita.

Durante todos los procesos se implementan instrumentos de medición como termómetros, grameras, entre otros, con el fin de estandarizar y llevar control de la preparación.

Figura 30. Aseguramiento y control de la calidad.



Figura 31. Acta de inspección sanitaria del centro de producción



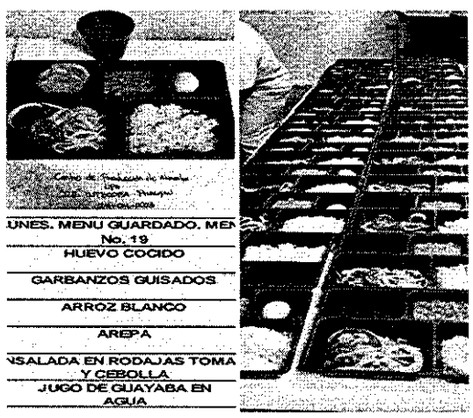
IV. REQUERIMIENTOS ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL

Cumplimiento de la minuta patrón. Durante las visitas técnicas realizadas al centro de producción, se evidencia el cumplimiento de la minuta, de acuerdo al ciclo de menú establecido y aprobado por la ETC, de la misma manera, asimismo, se implementan guías de preparación estandarizada para todos los menús.

Se realiza verificación de los gramajes establecidos en la resolución 335 en el proceso de servido, asimismo, se evidencia que se cuenta con la totalidad de la materia prima para cumplir con el número de raciones a preparar.

Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondiente al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y el tipo de menú.

Figura 32. Cumplimiento de minuta # 19



Al partir del Centro de Producción a las sedes educativas se realiza el acompañamiento del descargue con el fin de conocer la hora de llegada a la sede educativa; se procede a realizar control de temperatura del contenedor isotérmico y de los complementos alimentarios.

Seguidamente se realiza la evaluación de los siguientes criterios:

I. **Personal manipulador.** Se evidencia que el personal manipulador de la sede educativa cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso de servido, acreditando certificado de formación en BPM.

Se verifica que los manipuladores cuentan con dotación completa, limpia, en buen

estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido a la normatividad vigente.

Figura 33. Personal Manipulador en sede educativa y centro de producción.



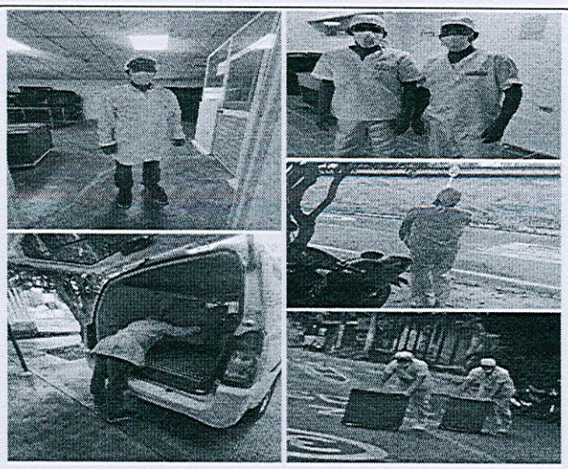
Durante la visita realizada el 24 de abril de 2023 se evidencia que el manipulador Daniel Steven Sánchez Rueda de la Institución educativa INTECOBA, sede Principal, posee inadecuada presentación personal, evidenciando uñas largas.

Figura 34. Evidencia no conformidad por presentación personal.



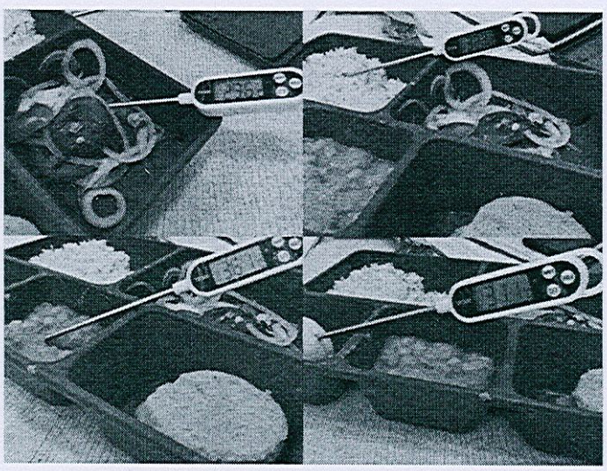
II. **Condiciones de transporte.** El vehículo encargado de realizar la distribución de los alimentos en la modalidad comida caliente transportada desde el centro de producción a las sedes educativas cumple con las condiciones sanitarias para el transporte de alimentos y cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable, asimismo, se evidencia que los alimentos son transportados en recipientes de material sanitario.

Figura 34. Personal transportador.



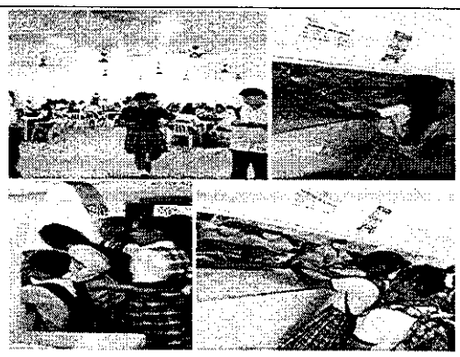
Se evidencia que los alimentos llegan a la sede educativa con la temperatura por debajo a lo establecido para comida caliente (60°C).

Figura 35. Evidencia no conformidad por temperatura de alimentos servidos.



III. Entrega de complemento alimentario. Durante la visita realizada se evidencia cumplimiento de la cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa, cumplimiento de menú según el ciclo aprobado, cumplimiento en condiciones óptimas de calidad, inocuidad, presentación y sin ningún tipo de contaminación, los complementos alimentarios son entregados en la sede educativa dentro del horario establecido, se encuentra estandarizado el tamaño de porciones de las preparaciones según cada grupo etario, se cuenta con elementos estandarizados tanto para servido.
Se evidencia que el descargue y entrega de los complementos alimentarios en las sedes educativas cumple con las adecuadas prácticas de manufactura.

Figura 36. Evidencia de entrega de complemento alimentario

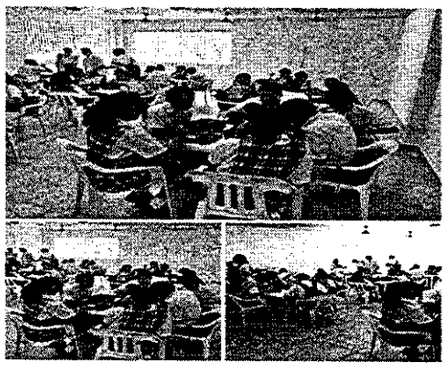


IV. **Consumo.** Las áreas, los equipos y/o utensilios para la distribucion y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas.

Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros), así mismo, no se presentan novedades relacionada con la cantidad de los complementos alimentarios. Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación y la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada. Se dispone del menaje suficiente para la modalidad atendida y cantidad de titulares de derecho beneficiarios del programa.

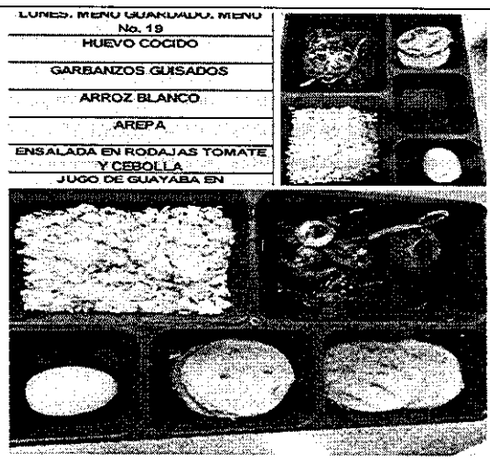
En el transcurso de la visita a INTECOBA, sede principal modalidad CCT- APS y Camilo Torres Restrepo, sede principal CCT- RI MIX se evidencia que el desperdicio de alimentos en la etapa de descomida es al bajo.

Figura 37. Evidencia de consumo



Se evidencia novedad en la visita del 24 de abril de 202, en la sede principal del INTECOBA, por entrega de dos bandejas con la minuta incompleta, haciendo falta el garbanzo guisado. La minuta programada para entregar es la #19.

Figura 38. Evidencia de entrega incompleta de complemento alimentario



5. VISITA GENERAL AL CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Se realiza visita de inspección de las condiciones sanitarias del centro de producción el dia 27 de abril del 2023, con el objetivo de observar si se garantiza el cumplimiento de la normatividad vigente en cuento a condiciones higiénico-sanitarias y buenas prácticas de manufactura para la elaboración de alimentos inocuos para los beneficiarios atendidos; para ello se revisa infraestructura, limpieza y desinfección del área de almacenamiento, área de preparación y área de alistamiento, se comprueba la existencia de documentos como concepto sanitario, registros de mantenimiento y de limpieza, registros de temperatura, entre otros inherentes al plan de saneamiento, de igual manera, se verifican fecha de vencimiento y estado de los productos y materias primas utilizados para la elaboración del complemento alimentario, esto en miras, de examinar que no hayan sido expuestos a condiciones que afecten su calidad e inocuidad y la generación de desperdicio de alimentos.

Finalmente, a través de inspección visual y entrevistas se observa el cumplimiento del personal manipulador, frente a la vestimenta adecuada, se mantienen limpios y aseados, con el cabello recogido, uñas cortas y limpias, y sin joyas expuestas que puedan contaminar los alimentos, conocimiento en buenas prácticas de manufactura, se observa lavado de manos constante, soporte de capacitación y verificación médica, asimismo, condiciones del transporte evidenciado durante la visita.

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

Las instalaciones físicas y sanitarias del centro de producción están diseñadas y mantenidas de manera adecuada para garantizar la seguridad y calidad de los productos alimentarios que se producen. En consecuencia, durante la visita, se observa lo siguiente:

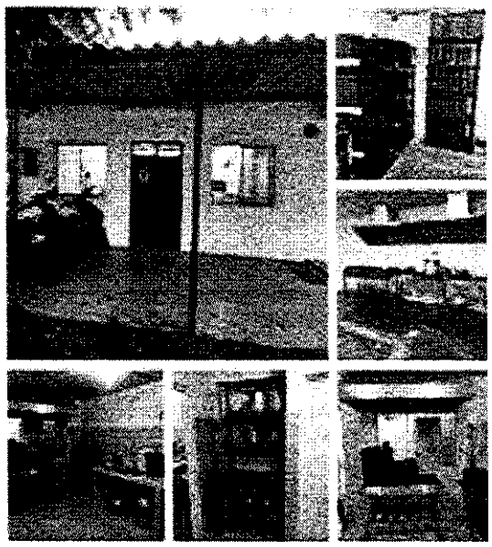
- Diseño de la planta: El diseño de la planta permite la separación de áreas de producción para evitar la contaminación cruzada. Las áreas de producción, almacenamiento, embalaje y carga y descarga deben están separadas y debidamente señalizadas. Además, la circulación interna y los flujos de materiales y personal están definidos de manera que no generan riesgos de contaminación. Por otra parte, están construidas y adecuadamente protegidas para evitar el ingreso de plagas.

- Sistemas de ventilación: Los sistemas de ventilación están diseñados para asegurar una buena calidad del aire, evitar la acumulación de calor y humedad, y evitar la propagación de microorganismos patógenos. Asimismo, se les realiza una limpieza y mantenimiento regular de los sistemas para evitar la acumulación de suciedad y microorganismos.

- Servicios higiénicos: Las instalaciones sanitarias son suficientes y están ubicadas de manera estratégica, estos, están separados de las áreas de producción y se encuentran equipados con lavamanos y toallas de un solo uso para el secado de manos. Además, los servicios higiénicos son limpiados y desinfectados regularmente.

- Área social: Las instalaciones cuentan con sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso para los manipuladores de alimentos

Figura 39. Evidencia Instalaciones físicas y sanitarias



II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

El suministro de agua es seguro y adecuado para uso alimentario. El agua utilizada en la producción de alimentos cumple con las normas de calidad establecidas y se realiza un mantenimiento regular de las instalaciones de agua para evitar la acumulación de microorganismos.

Adicionalmente, se evidencia que el tanque de almacenamiento de agua está construido con material resistente, se encuentra identificado y con capacidad suficiente para almacenar agua para un día de trabajo.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

Las instalaciones del centro de producción disponen de un sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales, así mismo, no representan riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURA)

Durante la visita de inspección se evidencia que se implementa un programa con procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros, se clasifican los residuos generados en la planta de alimentos según su tipo, para facilitar su manejo y disposición, los cuales, son recolectados y almacenados en contenedores adecuados para su tipo y cantidad. Igualmente, se evita la acumulación de residuos en la planta, ya que esto puede atraer plagas y animales que pueden contaminar los productos alimentarios.

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)
Durante la visita se evidencia que la planta cuenta con programa y procedimientos específicos para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, las instalaciones se encuentran libres de plagas y presentan mecanismos de control bien ubicados y en buen estado de funcionamiento.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
Un programa de limpieza y desinfección es fundamental en una planta de alimentos para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir la contaminación microbiológica, química y física de los alimentos, frente a ello, se evidencia que el centro de producción cuenta con el programa de limpieza y desinfección con procedimientos específicos para las diferentes áreas del centro de producción, equipos, superficies y personal manipulador

En este orden, los productos utilizados para la limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados, almacenados, organizados y clasificados en un sitio adecuado y ventilado, adicionalmente, se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios.

NO CONFORMIDAD: Durante la visita técnica no se evidencia ficha técnica de la crema lavaplatos utilizada.

INSTALACIONES SANITARIAS
Siendo un elemento crítico para garantizar la seguridad alimentaria, se procede con la verificación de las instalaciones sanitarias del centro de producción, las cuales, cuentan con servicios sanitarios (lavamanos, inodoros) suficientes y en funcionamiento, bien ubicados, en buen estado, se encuentran limpios y separados por género; dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables, papel higiénico, caneca con tapa, etc.)

Se observan, vestieres para el personal manipulador son suficientes, ventilados y en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) y avisos apropiados, alusivos a la práctica higiénica del lavado de manos.

NO CONFORMIDAD: Durante la visita técnica no se evidencia lavamanos de accionamiento manual.

Figura 40. Evidencia condiciones de saneamiento

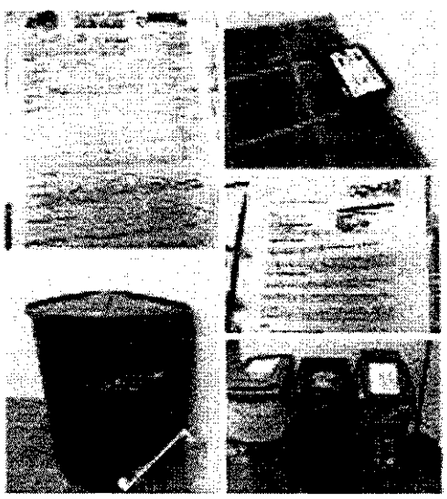


Figura 41. Evidencia documentación condiciones de saneamiento

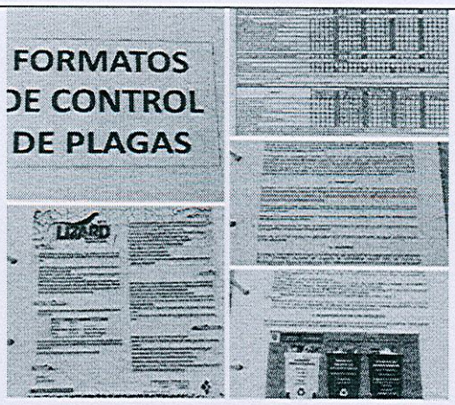
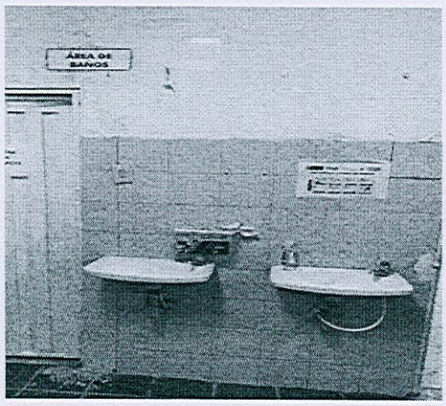


Figura 42. Evidencia no conformidad condiciones de saneamiento



III. PERSONAL MANIPULADOR

PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

El personal manipulador del centro de producción de alimentos recibe una capacitación adecuada en buenas prácticas de manipulación de alimentos, mantiene buena higiene personal, porta, uniforme adecuado de color claro y limpio, calzado cerrado de material resistente y antideslizante y están dotados de elementos de protección requeridos.

Durante la visita se evidencia que todas las manipuladoras cuentan con el certificado médico de aptitud para manipular alimentos y, se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario, cuando existe el riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso,

Por otro lado, el personal no presenta afecciones en la piel o enfermedades desinfecto contagiosas, no come ni fuma en las áreas de proceso y evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir.

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

Durante la visita de inspección se evidencia que existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, con metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, este, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.

Además, existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y se observa durante la manipulación de alimentos que el personal las conoce y las cumplen.

Figura 43. Evidencia personal manipulador de alimentos



IV. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

El diseño de del centro de producción es higiénico evidenciando áreas de producción, almacenamiento, procesamiento y envasado construidas con materiales resistentes y, fáciles de limpiar y desinfectar, con adecuada iluminación en calidad e intensidad. Las superficies son lisas y sin fisuras evitando la acumulación de suciedad y microorganismos; sifones con rejillas adecuadas, sistema de ventilación construido de manera que no fluya el aire de zonas contaminadas a zonas limpias, la ventilación de la sala de procesos es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad del personal manipulador.

Al inspeccionar las instalaciones, se pudo observar que las paredes son limpias y están en buen estado. Están construidas de materiales resistentes, de colores claros, lisas y no absorbentes, lo que facilita su limpieza. Además, las ventanas, puertas y cortinas están limpias y en buen estado, libres de corrosión o moho, y están ubicadas adecuadamente.

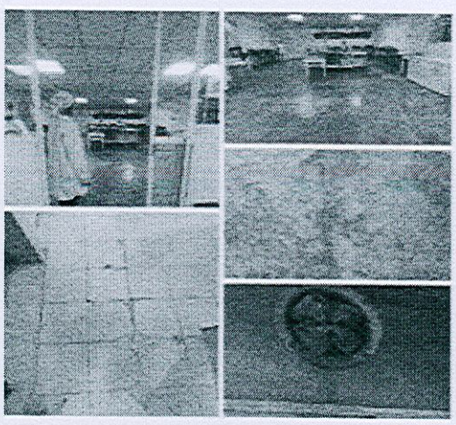
En cuanto a la iluminación, se pudo observar que las lámparas y accesorios son de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura. Además, están en buen estado y limpios, lo que contribuye a mantener un ambiente seguro y adecuado para la producción de alimentos.

NO CONFORMIDAD: Se evidencian irregularidades y grietas en el piso de las áreas de producción, lavado y almacenamiento.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia vidrio sin protección cerca al área de producción.

NO CONFORMIDAD: Se evidencian extractores en el área de producción sin protección.

Figura 44. Evidencia diseño y construcción



EQUIPOS Y UTENSILIOS

Durante la visita de inspección se evidencia que, el centro de producción, se cuenta con equipos y utensilios de alta calidad, los cuales, cumplen con estándares sanitarios y de seguridad. Están fabricados con materiales resistentes al uso y la corrosión, y son lisos, no absorbentes y fáciles de limpiar y desinfectar.

La disposición de los equipos en la planta sigue una secuencia lógica del proceso tecnológico, lo que ayuda a evitar la contaminación cruzada. Además, los equipos donde se realizan operaciones críticas están equipados con instrumentos y accesorios para la medición y registro de variables del proceso, como termómetros, termógrafos y pH-metros.

Por otro lado, los cuartos fríos o los equipos de refrigeración se han construido con materiales resistentes, impermeables y fáciles de limpiar. Estos equipos están en buen estado y no presentan condensación, lo que contribuye a mantener un ambiente adecuado para la producción de alimentos. Además, están equipados con termómetros de precisión que se pueden leer fácilmente desde el exterior

Figura 45. Evidencia equipos y utensilios



V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Se efectúa la revisión características de las materias primas e insumos, donde se evidencia que las materias primas almacenadas se conservan en adecuadas

condiciones de temperatura y humedad, según las condiciones requeridas para cada producto y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación, asimismo, que los productos están rotulados de conformidad con la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana. Adicionalmente, se observa que previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos.

NO CONFORMIDAD: Si bien se realiza control de calidad de las materias primas e insumos no se evidencia registro de dicha operación.

ENVASES Y EMBALAJES

Se observa que, para garantizar la inocuidad del alimento, los envases y embalajes están fabricados con materiales adecuados, en cumplimiento con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013. Antes de su uso, se inspeccionan los materiales de envase y empaque para asegurar que estén limpios, en perfectas condiciones y que no hayan sido utilizados previamente para otro fin.

Además, se evidencia que los envases se almacenan en condiciones adecuadas de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos para evitar la exposición a agentes contaminantes externos que puedan afectar la calidad del alimento. De esta manera, se asegura que los envases y embalajes no comprometan la seguridad alimentaria.

OPERACIONES DE FABRICACIÓN

La fabricación de alimentos se realiza en condiciones sanitarias óptimas que aseguran la protección y conservación del producto. Se llevan a cabo y registran los controles necesarios en las etapas críticas del proceso para garantizar la inocuidad del alimento. Las operaciones de fabricación se realizan de manera secuencial y continua, evitando retrasos innecesarios que puedan dar lugar a la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto, y han sido validadas para las condiciones del proceso.

Los procedimientos mecánicos de manufactura, como lavado, pelado, corte, clasificación, batido y secado, se llevan a cabo de manera que se protege el alimento de la contaminación. El hielo utilizado en la planta (si se requiere) se produce a partir de agua potable. La sala de proceso y los equipos se utilizan exclusivamente para la elaboración de alimentos para consumo humano y se cuenta con mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños.

Además, el centro de producción cuenta con las diferentes áreas y secciones necesarias para el proceso y se toman medidas para evitar la contaminación cruzada entre ellas.

OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE

El centro de producción garantiza la inocuidad y calidad de sus productos, desde el envasado y/o empaque hasta la rotulación, cumpliendo con las normas sanitarias correspondientes. Se realiza en un área exclusiva, libre de contaminación. Además, se asegura la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas del proceso, gracias a la existencia de registros conservados durante el tiempo necesario.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

El almacenamiento y manejo de materias primas e insumos se realiza adecuadamente para evitar su contaminación y deterioro, y manejados de forma higiénica para evitar la contaminación cruzada. Evidenciando durante la visita que se realiza ordenadamente en canastillas, estibas de material sanitario, con adecuada separación de las paredes y del piso. Asimismo, se evidencia que las frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.

NO CONFORMIDAD: No se evidencia registro de control de entradas y salidas-Kardex de los productos.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Durante la visita técnica se observó el vehículo de placa WOL479 con un concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y una leyenda clara y visible de "Transporte de alimentos" en su exterior. Además, los alimentos se almacenaron en recipientes, canastillas y estibas de material sanitario.

El personal encargado del transporte de alimentos presentó los documentos reglamentarios del vehículo, incluyendo licencia de conducción vigente, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad y revisión técnico-mecánica cuando corresponda.

NO CONFORMIDAD: No se evidencia control y registro de temperatura de los alimentos durante el transporte de estos.

Figura 46. Evidencia requisitos higienicos de fabricación



Figura 47. Evidencia requisitos higienicos de fabricación



Figura 48. Evidencia Condiciones de transporte



VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

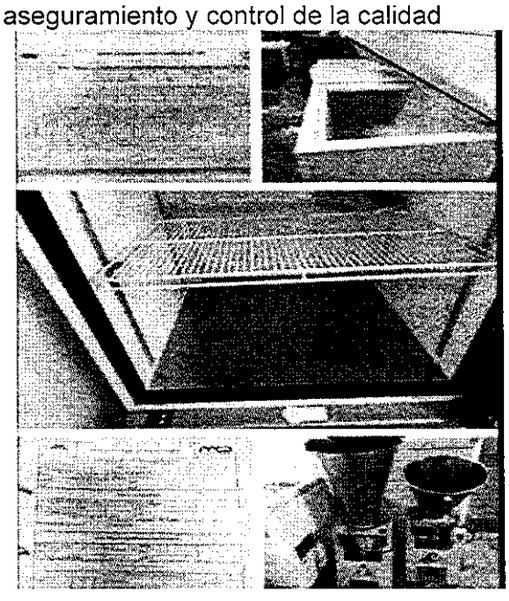
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
Frente al aseguramiento y control de la calidad en el CPA se evidencia que existe tanto plan de muestreo como manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.

NO CONFORMIDAD: No se evidencia manuales de los equipos utilizados.

NO CONFORMIDAD: No se evidencia fichas técnicas de las materias primas.

NO CONFORMIDAD: No se evidencia programa con procedimientos para la calibración de los equipos en uso y no se llevan registros.

Figura 49. Evidencia aseguramiento y control de la calidad

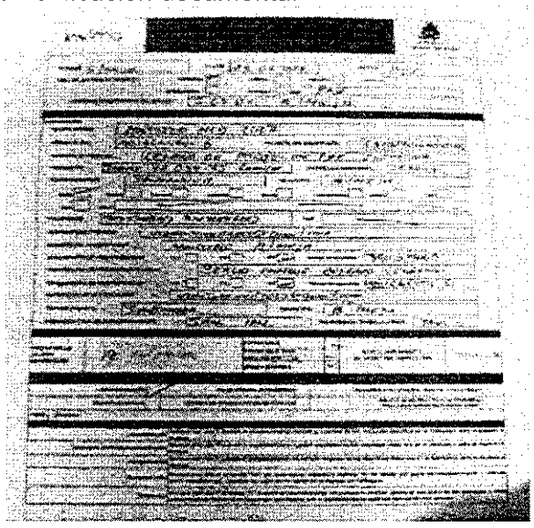


VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

El centro de producción cuenta con acta de inspección con Concepto Favorable emitido por la entidad competente, Asimismo, la carpeta del personal manipulador contiene: hojas de vida, copia del contrato, registros de entrega de la dotación.

Por otra parte, se evidencia que cuenta con plan de contingencias para tomar medidas contra cualquier adversidad o imprevisto como fallas en transporte, ausencia de personal manipulador y desviaciones en calidad y cantidad de materia prima para la ración industrializada, desastres, inundaciones, incendios y casos fortuitos. También, se evidencian soportes de adquisición y entrega de implementos de aseo.

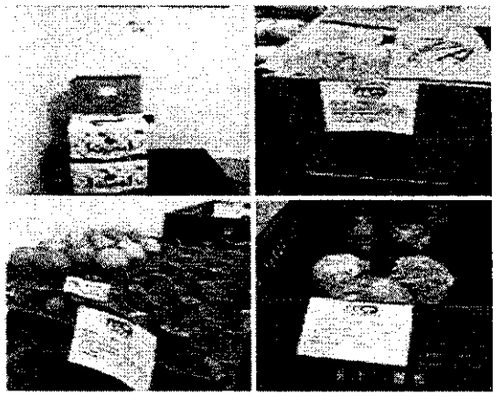
Figura 50. Evidencia verificación documental



VIII. COMPRA DE ALIMENTOS

Se evidencia que los alimentos almacenados corresponden al ciclo menús del 1 al 5 para la semana del 24 al 28 de abril.

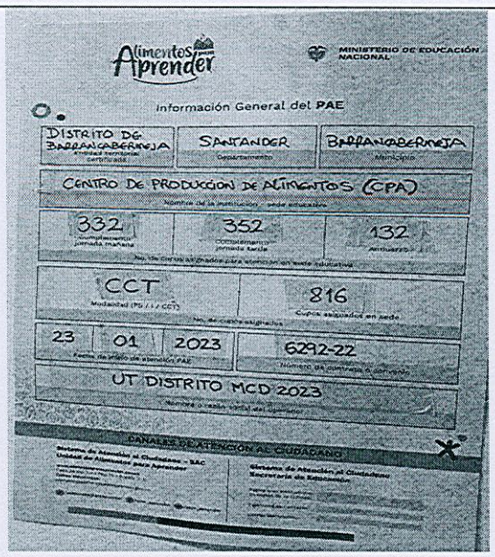
Figura 51. Evidencia alimentos para la semana del 24 al 28 de abril.



IX. GESTIÓN SOCIAL

Durante la visita de inspección técnica se evidencia que existe mecanismo para la atención de las SPQR de la comunidad, a través de correo electrónico y líneas de atención telefónicas publicadas en la ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar.

Figura 52. Evidencia gestión social



6. VISITA A BODEGA PARA LIBERACIÓN DE PRODUCTOS Y CHEQUEO DE VEHÍCULOS

I. CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO

Se realizó una verificación de los productos que componen los diferentes menús aprobados para la entrega de alimentos en la modalidad de atención ración industrializada (RI) y para para la modalidad preparado en sitio (RPS) en el periodo comprendido entre el 01 al 30 del mes de abril, se realizó la debida liberación de los productos y registrando los siguientes datos en el formato de liberación de inventario para PAE. (Nombre comercial, presentación del producto, N° del lote, tamaño del lote (verificar factura y/o remisión), tamaño de la muestra, F.F Y F.V, registro sanitario o equivalente, peso total y peso promedio con unidades, ausencia de contaminación física, condiciones, característica y rotulado del empaque, concepto final (liberación del lote -si o no), observaciones. **(Anexo formato de liberación de inventario para PAE).**

A continuación, se describen las características de los productos verificados, los lotes liberados se pueden observar en el formato (***Anexo formato de liberación de inventario para PAE)***

Leche y productos lácteos: durante la revisión de los productos lácteos se verificó que las unidades de la muestra se encontrarán en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, humedad y suciedad, del mismo modo se realizó una verificación y registro de rotulado y empaque de los productos evaluando los requisitos que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano (nombre comercial y nombre del alimento, contenido neto, identificación de lote, fecha de vencimiento, registro sanitario, nombre y dirección del fabricante, instrucciones de uso, métodos de conservación declarados en el empaque),resolución 5109 de 2005, se realizó una verificación del empaque primario específicamente su cierre hermético, decreto 616 del 2016.

Leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) leche entera de vaca, larga vida Marca: PIPPO, contenido neto 200 ml, lote LE171, LE 175, LE190, Registro Sanitario RSA-00222866- 2022, fabricado por: ALIMENTOS PIPPO S.A.S, vereda las flores parque agroindustrial buenos aires, guasca-Cundinamarca.

Bebida láctea-yogurt sabor a fresa: Bebida a base de leche entera de vaca, Marca: PIPPO, contenido neto 200 ml, lote LF180, LF183, LF189, LF200, Registro Sanitario RSA-0009821-2020, fabricado por: ALIMENTOS PIPPO S.A.S vereda las flores parque agroindustrial buenos aires, guasca-Cundinamarca.

Leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) sabor a: (Fresa - vainilla) Marca: PIPPO, contenido neto 200 ml, lote LV167, LV171, LF190, Registro Sanitario RSAD02147606, fabricado por: ALIMENTOS PIPPO S.A.S, vereda las flores parque agroindustrial buenos aires, guasca-Cundinamarca, este producto no requiere refrigeración, antes de abrir agitar y después de abierta consuma en el menor tiempo posible.

Bebida con leche entera y avena ultra alta temperatura UAT (UHT): sabor a (canela-vainilla) Marca: PIPPO, contenido neto 200 ml, lote AC199, AV163, AC142, AC153, Registro Sanitario RSA-0009096-2019 fabricado por: ALIMENTOS PIPPO S.A.S, vereda las flores parque agroindustrial buenos aires, guasca-Cundinamarca, este producto no requiere refrigeración, antes de abrir agitar y después de abierta consuma en el menor tiempo posible.

Figura 53. Revisión de empaque y rotulados productos lácteos



Derivados de cereal: Se realizó verificación de los productos derivados de cereales se observó que los empaques primarios y secundarios de los productos panificados no presentaban roturas, así mismo se verifico sus características organolépticas (color, olor, apariencia, textura), las características del empaque su rotulado por producto el cual debe especificar (nombre comercial y nombre del alimento, contenido neto, identificación de lote, fecha de vencimiento, registro sanitario, nombre y dirección del fabricante, instrucciones de uso, métodos de conservación declarados en el empaque) tal y como lo establece la resolución 5109 de 2005,verificación del peso.

Galleta con grajeas de colores: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de galleta con grageas de colores, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de galleta con grageas (contenido neto 25 g, 35g, 45g, 65, 90g), lote L076-L077, Registro Sanitario NSA-0011098-2021 fabricado por: PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Galleta de vainilla: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de galleta de vainilla, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de galleta de vainilla (contenido neto 25 g, 35g, 45g, 65, 90g), Lote 10-03-23, Registro Sanitario NSA-000691-2016 fabricado por: DELILLETAS.

Pan con leche especial: Se evidencio en almacenamiento de pan con leche especial (contenido neto 25 g, 35g, 45g, 65, 90g), lote 09-04-2023, Registro Sanitario NSA-0011112-2021 fabricado por: PANIFICADORA LEBRIJAS S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Pan con queso: Se evidencio en almacenamiento de pan con queso (contenido neto 25 g, 35g, 45g, 65, 90g), lote 09-04-2023, lote 16-04-2023, Registro Sanitario NSA-0011112-2021 fabricado por: PANIFICADORA LEBRIJAS S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Brownie: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de brownie, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de brownie (contenido neto 25 g, 35g, 45g, 65, 90g), Lote A27010, Registro Sanitario NSA-0011115-2021 fabricado por: PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Figura 54. Revisión de empaque y rotulados panificados.



Azúcares, dulces y snack : Se realizó verificación de los productos azúcares, dulces y snack, se observó que los empaques primarios y secundarios de los productos no presentaban roturas, así mismo se verifico sus características organolépticas (color, olor, apariencia, textura), las características del empaque su rotulado por producto el cual debe especificar (nombre comercial y nombre del alimento, contenido neto, identificación de lote, fecha de vencimiento, registro sanitario, nombre y dirección del fabricante, instrucciones de uso, métodos de conservación declarados en el empaque) tal y como lo establece la resolución 5109 de 2005,verificación del peso.

Panelita de leche con coco: durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado de panelita de leche con coco contenido neto 15g, lote L14.03 Marca: la sabrosura, Registro Sanitario RSAJ02I22515, fabricado por: PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S.

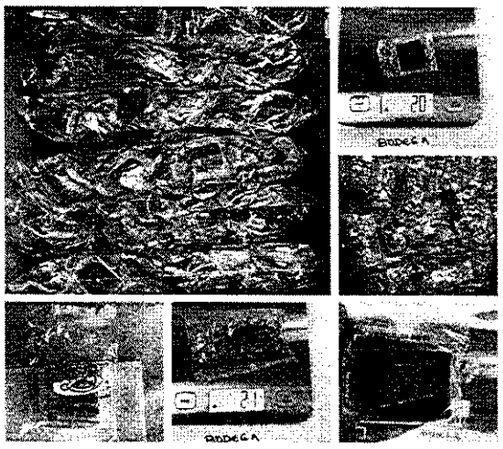
Bocadillo de mora con guayaba: durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado del bocadillo de mora con

guayaba contenido neto 15g, lote L09.03, Marca: la sabrosura, Registro Sanitario RSAJ02I22515, fabricado por: PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S.

Bocadillo de guayaba: durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado del bocadillo de guayaba contenido neto 15g, lote L09.03, Marca: la sabrosura, Registro Sanitario RSAJ02I22515, fabricado por: PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S.

Granola Max: durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado de la granola max contenido neto 20g, lote L094, Marca: PRONAVID, Registro Sanitario NSA004176-2017, fabricado por: INDUSTRIAS DE ALIMENTOS PRONAVID S.A.S

Figura 55. Revisión de empaque y rotulados de Dulces y snack



Productos, materias primas y menús para la modalidad ración preparado en sitio:

Leche en polvo: leche en polvo entera, Marca: FORTILECHE, contenido neto 380g, L21032315,L210323, Registro Sanitario RSA-0016684-2021, fabricado por: PRODUCTOS TROPICAL FRESS SA, **Aceite de soya:** aceite de soya Marca: VELARES, contenido neto 1000ml,lote L30032023 Registro Sanitario PSA0003244-2021-, fabricado por: ENVASADORA DEL ORIENTE S.A.S, **Margarina** Marca: CHEFF, contenido neto 125G,lote L98765432 Registro Sanitario RSAD18121814, **Huevos de gallina:** Marca: TITOS, contenido neto cartón por 30 unidades, lote L7055 **Pechuga de pollo:** pechuga de pollo, Marca: MAC POLLO, Registro Sanitario RSAJ0117502. Fabricante AVIDESA MAC POLLO S.A, lote LB80123030, **Carne de cerdo:** carne de cerdo, Marca: CARNICERIA BUTCHER, Código Invima 146AC,lote 3230417 **Arroz blanco:** arroz blanco Marca: EXCELSO EL SOL DEL RIO, contenido neto 500g, Lote 3280223, L1270323, Comercializado por: ARROCERA VILLA CRUZ, **Azúcar blanco:** azúcar blanco Marca: INCAUCA, contenido 500g, lote L230323T3, Registro Sanitario NSA-002829-2027, **Panela:** panela Marca: CAÑA SANTA, contenido neto 500g, lote 16-03-2023, permiso sanitario NSA-0043962018, elaborado por trapiche santa bárbara, Sal: sal Marca: Cristal, contenido neto 500g, lote 3160223, permiso sanitario RSA-0008532-2019, elaborado por trapiche santa bárbara, **Chocolate de mesa:** chocolate de mesa marca Girones, contenido neto 250 g, permiso sanitario NSA003084-2017,lote 10032315, **pasta fideos** : fideos Marca : MARY PAS, contenido neto 125g ,lote L5110071 , L22032312, con permiso sanitario PSA-001739-2018,elaborado por GABASSA YC&A LTDA, **pasta macarrón** : macarrón Marca : MARY PAS, contenido neto 125g, lote L5110071 con permiso sanitario PSA-001739-2018,elaborado por GABASSA YC&A LTDA **Frijol caraota:** Marca **BB** BODEGA BOGOTÁ, contenido neto 500g,lote11-04-23,envasado por SÚPER BODEGA BOGOTÁ LTDA, **Lentejas:** Marca BB BODEGA BOGOTÁ,

contenido neto 500g, lote11-04-23,envasado por SÚPER BODEGA BOGOTÁ LTDA, **Alverja verde:** Marca BB BODEGA BOGOTÁ, contenido neto 500g, lote13-03-23,envasado por SÚPER BODEGA BOGOTÁ LTDA, **harina de trigo :** contenido neto 500 g Marca san Miguel, lote L13066450, Con permiso sanitario PSA 0001902-2019. **Harina de Maíz:** contenido neto 500 g lote LB97140323, Marca gran Rica Arepa, permiso sanitario, PSA 0001902-2019.**Pulpa de fruta sabor (fresa-mango-guayaba-Papaya, tropical):** pulpa de fruta congelada, Marca NEO-FRUIT, lote L060323, L230323, L140423, L040423, L21032023, permiso sanitario RSAJ1215804, contenido neto 2000g, elaborado por NEO FRUIT S.A.S. **Pan Hamburguesa**: Se evidencio en almacenamiento de pan hamburguesa (contenido neto 30 g, 36g, 40g, 50,60,70g), lote 16-04-2023, Registro Sanitario NSA-0011112-2021 fabricado por: PANIFICADORA LEBRIJAS S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Figura 56. Revisión de empaque y rotulados de productos para raciones preparadas en sitio.



II. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTOS Y MATERIAS PRIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

CARGUE DE PRODUCTOS Y MATERIAS PRIMAS A SEDES EDUCATIVAS

Durante las visitas técnicas se realizó inspección de los vehículos contratados para el transporte de los alimentos a las instituciones educativas, durante la revisión documental de los vehículos que realizan el cargue de los productos para el programa de alimentación escolar del distrito de Barrancabermeja se exigió de carácter obligatorio los siguientes documentos:

DOCUMENTOS OBLIGATORIOS

Vehículo transportador de alimentos: se verificó que los vehículos contratados contarán con su documentación de carácter obligatorio (tarjeta de propiedad del vehículo, estar matriculado en el servicio público, tarjeta de operación, solo aplica para tracto camiones, seguro obligatorio, revisión técnico mecánica, original concepto favorable vigente del vehículo, expedido por autoridad sanitaria, registros de operaciones de limpieza, control de plagas y desinfección antes del cargue, el uso exclusivo del vehículo para el transporte de alimentos el cual debe ser declarado en su exterior con la leyenda "**TRANSPORTE DE ALIMENTOS**").

Personal manipulador y conductor: al personal manipulador de alimentos y conductor del vehículo se les verificó la documentación (Licencia de conducción en

esta se verifica la vigencia y categoría, formación en educación sanitaria (principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura).

NO CONFORMIDAD:

Durante la verifico de la documentación de los vehículos de placa **SRS 365** Y **GQV 201** se evidencia concepto sanitario favorable vencido.

CONDICIONES HIGIENICOS SANITARIAS

Vehículo transportador de alimentos: se verificó las condiciones higiénicas de los vehículos cabinas limpias y libre de corrosión, tapicerías en buen estado, cinturones de seguridad funcionales y en buen estado, el exterior del vehículo debía estar en buen estado de pintura, latonería, las luces en buen estado (Direccionales, de parqueo, de frenos y reversa) del mismo modo se verificó que las placas delanteras y traseras se encontraban aseguradas, se verificó que el vehículo contará con el concepto higiénico sanitario vigente y FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente, en todo momento se garantizó el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados se verificó que se encontraran (libres de olores, con buen aseo) este control se realiza mediante supervisión de la operación y verificación del equipo de inspectores de bodega contratados por la interventoría.

Personal manipulador: se verificó que tanto conductor como ayudante portaran uniformes y calzado de trabajo limpios, cofia, malla y tapabocas, del mismo modo se verificó que sus manos estuviesen limpias, con uñas cortas y libres de suciedad.

NO CONFORMIDAD:
Durante la verifico de la documentación de los vehículos de placa **SRS 365** y **GQV 201** se evidencia concepto sanitario favorable vencido.

HERRAMIENTAS Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD

Verificación de herramientas y elementos de seguridad: durante la verificación se evaluó que los vehículos contarán con gato, cruceta, banderolas o conos, tacos, guantes y herramienta básica, extintor en buen estado y con carga vigente, botiquín con desinfectantes, apósitos y guantes de látex o silicona protegidos en bolsa de polietileno. **(Anexo documentos de vehículos)**

COMPARTIMIENTO DE CARGA

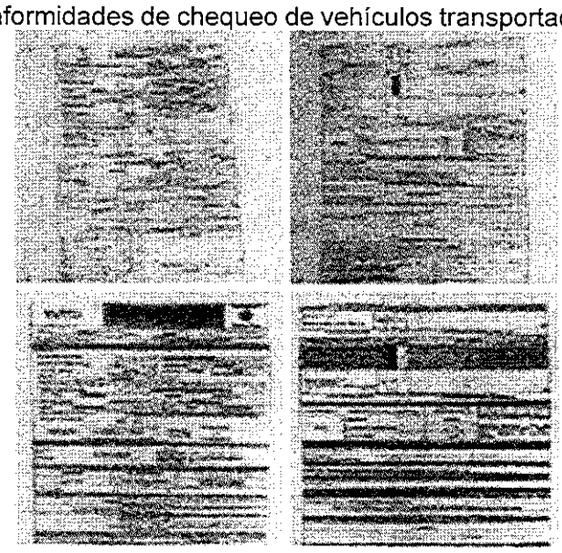
Verificación del compartimiento de carga de los vehículos: El interior del compartimiento de carga se encuentra en buenas condiciones, libre de puntillas, tornillos u otros elementos que puedan deteriorar los empaques, el vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario, tiene una protección adecuada entre el piso del compartimiento de carga y el producto, de manera que lo aísle y se evite cualquier contaminación. Los vehículos transportadores llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos, los alimentos transportados no necesitan refrigeración ni condiciones de congelación.

NO CONFORMIDAD: durante la verificación de las condiciones de compartimiento de carga, no se evidencia el registro de la hora de despacho del vehículo con placas WOL 479 Y JWM 577 como parte de la bitácora correspondiente.

Figura 57. chequeo de vehículos transportadores de alimentos y personal manipulador.



Figura 58. No conformidades de chequeo de vehículos transportadores de alimentos.



7. VISITA A BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y SEDE ADMINISTRATIVA DE OPERADOR UNIÓN TEMPORAL DISTRITO MCD 2023

Se efectúa visita de verificación del cumplimiento de los estándares normativos para bodega de almacenamiento - operador y aspectos administrativos determinados por Unidad Administrativa (UAPA), esto para dar seguimiento y control para el programa de alimentación escolar, en este orden, se evalúan un total de 101 ítems con un puntaje obtenido de 91, para una calificación de 90% de cumplimiento siendo un concepto adecuado.

Durante la visita administrativa y técnica a la bodega del operador UT Distrito MCD se realizó el cierre de 5 no conformidades de la visita realizada el 28/03/2023, debido a acciones correctivas y/o de mejoras implementadas por el operador, así mismo, se realizó la verificación del vehículo de placas SRS 365.

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

Para garantizar el suministro de raciones alimentarias se evidencia que la bodega del operador se encuentra alejada de focos de insalubridad o contaminación, asimismo, sus accesos, alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en adecuado estado de mantenimiento.

Se observa que las instalaciones físicas de la bodega y su funcionamiento no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad, que las áreas están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio, de igual manera, existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social).

De igual manera, se encuentra construida de forma que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas; presenta adecuados sistemas de ventilación e iluminación, con entradas y salidas visibles y accesibles, asimismo, áreas de circulación señalizadas y se encuentra construida de manera secuencial con el fin mejorar procesos y evitar cualquier tipo de contaminación del alimento.

NO CONFORMIDAD: Durante la visita técnica realizada se evidencia deterioro en las puertas de ingreso a la bodega, no se evidencia protección.

Figura 59. No conformidades instalaciones físicas y sanitarias.



II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

Durante la visita técnica y administrativa se evidencia que el agua utilizada es potable y garantiza su calidad en todos los procesos, se llevan registros de análisis fisicoquímicos (control diario del cloro residual y pH) y microbiológicos. Igualmente, se comprueba que cuenta con tanque de almacenamiento de agua en adecuado estado de mantenimiento y cuenta con sus respectivos registros de limpieza y desinfección.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia que el área de lavado se encuentra fuera de servicio y el destinado no cumple con las condiciones.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

Se verifica un sistema sanitario favorable para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales, y el manejo del tipo de residuos líquidos generados en la planta y/o bodega no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

Se evidencia que la bodega cuenta con el programa de manejo y disposición de residuos sólidos, ejecutándose conforme a lo previsto y se llevan los respectivos registros, en consecuencia, existe la cantidad suficiente de recipientes, adecuadamente ubicados e identificados para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras, y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente.

Por otra parte, se evidencia que el punto físico para el depósito temporal de los residuos sólidos, se encuentra en adecuadas condiciones, por tal motivo, se realiza el cierre de la no conformidad realizada en la visita anterior del día 28-03-23.

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)
Siendo fundamental evitar al máximo la incidencia de plagas dentro de las instalaciones, que puedan ocasionar daños y contaminar los productos y materias primas almacenados en bodega, se efectúa el uso de diferentes dipos de medidas de control integral de plagas, entre ellos, dispositivos tales como trampas, cebos, etc., lo cuales se encuentran en buen estado y bien ubicados.

Por otra parte, los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y se encuentran debidamente identificados.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
Para corroborar Buenas Prácticas de Manufactura en bodega es trascendental la óptima limpieza y desinfección utensilios, superficies, equipos, mobiliario e infraestructura, frente a esto, se constata la existencia del programa con procedimientos específicos para el establecimiento, equipos, superficies y manipuladores, para la ejecución de esta actividad se tienen claramente definidos los productos utilizados y estos cuentan con fichas técnicas, concentraciones, modo de empleo y, periodicidad de la limpieza y desinfección, además que se encuentran debidamente rotulados.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia inadecuadas condiciones de limpieza en el área de almacenamiento de productos de aseo (debajo de las estibas), área de almacenamiento de productos lácteos y área de cargue y descargue.

INSTALACIONES SANITARIAS
Durante la inspección se evidencia que la bodega cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios, asimismo, cuenta con vestidores en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito. Presenta lava bota a la entrada del área de almacenamiento de productos y avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad ya prácticas higiénicas.

Figura 60. No conformidades de instalaciones sanitarias.



III. PERSONAL MANIPULADOR

PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

Debido a la incidencia directa de las prácticas del personal manipulador en la inocuidad de los productos alimentarios, se realiza inspección de la presentación y del ejercicio de sus actividades diarias, donde se evidencia que portan uniforme adecuado de color claro y limpio, calzado cerrado de material resistente e impermeable, no usan joyas, están dotados con los elementos de protección requeridos (tapabocas y mallas para el cabello) de material sanitario, presentan uñas cortas, limpias y sin esmalte. Del mismo modo, se verifica que los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse.

Por otra parte, se evidencia que los manipuladores en contacto directo con el alimento no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas.

NO CONFORMIDAD: Durante la revisión documental se evidencia que algunos manipuladores aún no cuentan con certificado médico de aptitud para manipular alimentos estipulado en el contrato del operador UT DISTRITO MCD 2023 No. 6292-22.

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

Durante la visita técnica se evidencia la planificación de la capacitación que se estima necesaria, este programa contiene: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.

Se evidencia que existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos, asimismo, se verifica que los manipuladores conocen y cumplen las prácticas higiénicas.

Figura 61. Personal manipulador



IV. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

A lo largo de la inspección se evidencian sifones con rejillas adecuadas, uniones entre las paredes, el piso y el techo libres de acumulación de polvo y suciedad,

techo de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio, adicionalmente, no se evidencia condensación, formación de hongo y levaduras o desprendimiento superficial en techos o zonas altas.
Se observa, adecuada iluminación en calidad e intensidad en todas las áreas y que las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias
La ventilación con la que cuenta es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios

NO CONFORMIDAD: Se evidencia que el piso del área de almacenamientos de alimentos presenta grietas, asimismo, Se evidencia inadecuadas condiciones de limpieza en el área de almacenamiento de productos de aseo (debajo de las estibas), área de almacenamiento de productos lácteos y área de cargue y descargue.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia que hay presencia de humedad en las paredes del área de almacenamiento de los alimentos y en el área de ingreso.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia presencia de corrosión en la puerta del área de ingreso a la bodega del operador.

EQUIPOS Y UTENSILIOS
Se evidencia que cuenta con los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, los cuales están diseñados, construidos, instalados y mantenidos de forma que se evite la contaminación del alimento, fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar. Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso.

Finalmente, se evidencia que los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.

Figura 62. No conformidades condiciones de proceso y fabricación.



V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Se evidencia que las materias primas e insumos están rotulados de conformidad con la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana. Asimismo, las materias primas son conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación.

Por otra parte, se observa que los productos y las materias primas se encuentran debidamente rotulados por lo que se realiza cierre a la no conformidad reportada durante la visita anterior realizada el día 28-03-23.

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

OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE
Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (N° de lote, Fecha de fabricación, Fecha de vencimiento, Registro sanitario o equivalente).

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO
Durante la visita técnica se evidencia que el almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso. Así mismo se evidencia el registro de control de entradas y salidas (Kardex) de los productos, establecido en la resolución 2674 de 2013, artículo 28.

Figura 63. Requisitos higiénicos de fabricación



CONDICIONES DE TRANSPORTE. Se evidencia que los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.

Del mismo modo, los vehículos transportadores que posean sistema de refrigeración o congelación cuentan con un adecuado funcionamiento que garantiza el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas y cuenta con indicadores y sistemas de registro.

El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplique).

NO CONFORMIDAD: *Durante la visita se realiza la verificación del vehículo de placas SRS365, y se evidencia que los alimentos son transportados en canastillas con presencia de polvo y suciedad.*

Figura 64 Condiciones de transporte



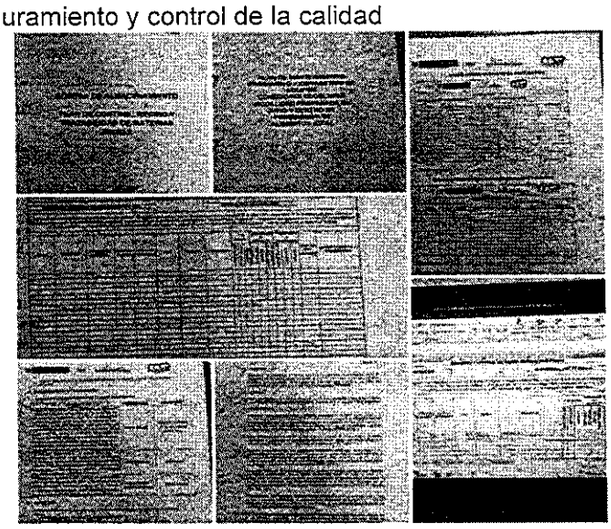
VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Durante la visita técnica se evidencia que se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos.

Se cuenta con planes de muestreo, así mismo se cuenta con manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos y se llevan registros.

Se evidencia programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición.

Figura 65. Aseguramiento y control de la calidad



VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

Durante la visita técnica se evidencia que a Bodega cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección con Concepto Favorable – INVIMA. Los productos cuentan con registro y permisos sanitarios vigentes.

Se verifica que la bodega cuenta con manuales y registros referentes a la Salud y seguridad en el Trabajo y cuenta con los soportes de adquisición y entrega en IE de implementos de aseo.

Se evidencia plan de contingencia frente a fallas en transporte, ausencia de personal manipulador, desviaciones en calidad y cantidad de materia prima para la ración industrializada, desastres, inundaciones, incendios y casos fortuitos

Se evidencia programa de evaluación y seguimiento a proveedores, con sus respectivos soportes como lo estipula la resolución 335 del 2021, en el anexo técnico de calidad e inocuidad, numeral 5.1.2.4.

NO CONFORMIDAD: Durante la revisión documental no se evidencian las hojas de vida completas del personal manipulador que labora para UT DISTRITO MCD 2023 (certificado médico, certificado de BPM, acta de entrega de dotación, copia de contratos).

NO CONFORMIDAD: No se evidencia acta de entrega de dotación a todo el personal manipulador. (Se anexa archivo Excel con la información relacionada.

Figura 66. No conformidades de verificación documental.

LUZ MARINA ROYETT	MANIPULADORA	ANTONIA SANTOS	ACTIVA	SI	SI	SI	SI
YANETH CARDOZO MORATO	MANIPULADORA	MANUELA BELTRÁN	ACTIVA	NO	17/09/2022	17/09/2022	19/01/2023
MARIA TERESA DIAZ GOMEZ	MANIPULADORA	MANUELA BELTRÁN	ACTIVA	SI	13/01/2023	17/09/2022	19/01/2023
VIRLEIDY NICOL OSPINA TAPIAS	MANIPULADORA	MANUELA BELTRÁN	ACTIVA	NO	SI	SI	NO
LUZ HELENA MOLINA VILLAMIZAR	MANIPULADORA	EDUARDO SANTOS	ACTIVA	SI	13/01/2023	17/09/2022	19/01/2023
HEIDY AZUCENA JIMENEZ GOMEZ	MANIPULADORA	EDUARDO SANTOS	ACTIVA	SI	13/01/2023	17/09/2022	19/01/2023
ROSA MARIA CONTRERAS ORTIZ	MANIPULADORA	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	ACTIVA	NO	SI	SI	SI

VIII. COMPRA DE ALIMENTOS

Se evidencia que los alimentos almacenados corresponden con el ciclo de menús.

IX. GESTIÓN SOCIAL

Se evidencia el mecanismo que tiene el operador UT DISTRITO MCD 2023 con la entidad territorial competente para atender las SPQR de la comunidad.

8. OTRAS ACTIVIDADES

I. REVISIÓN CERTIFICADOS Y PLANILLAS FEBRERO

Se realizó la revisión de formatos de entrega de raciones en modalidad racion industrializada de las instituciones educativas y sedes correspondientes a la cuenta de cobro N° 1 entregada por el operador UT DISTRITO MCD 2023, correspondiente al periodo escolar del 01 al 28 de febrero del 2023, durante la revisión de planillas se verifico el número total de adjudicados para cada sede, el total de entregas a titulares de derechos focalizados, así mismo se verifico en el detallado de matrícula que los benefiaciarios en planillas se encontraran matriculados en las respectivas sedes

educativas según cortes de matrícula del anexo 6A FUC, del mismo modo se verifico que el total de entregas reportadas por el operador correspondiera al total de entregas verificados en las planillas, una vez realizada esta revisión se envia los siguientes oficios:

- Oficio No. PA-B-045: Novedades evidenciadas en la revisión de certificados y planillas del mes de febrero parte 1
- Oficio No. PA-B-047: Novedades evidenciadas en la revisión de certificados y planillas del mes de febrero parte 2.
- Oficio No. PA-B-053: Informe de raciones validadas correspondiente al mes de febrero

Figura 67. Evidencia oficios de planillas de entrega febrero.

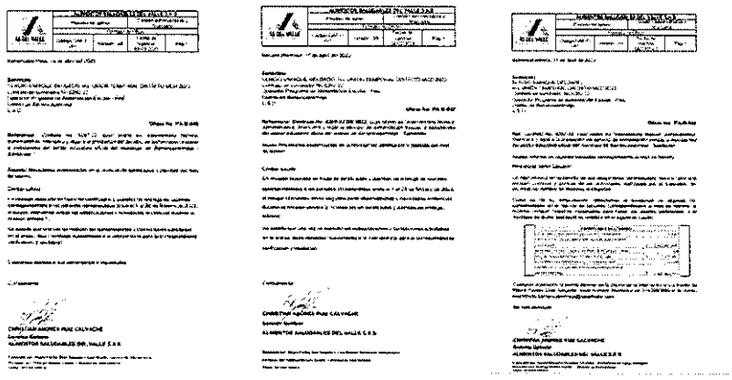
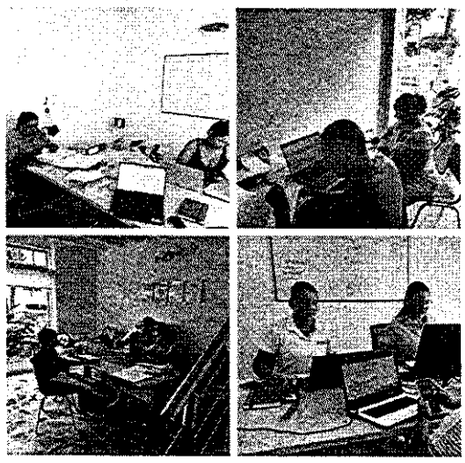


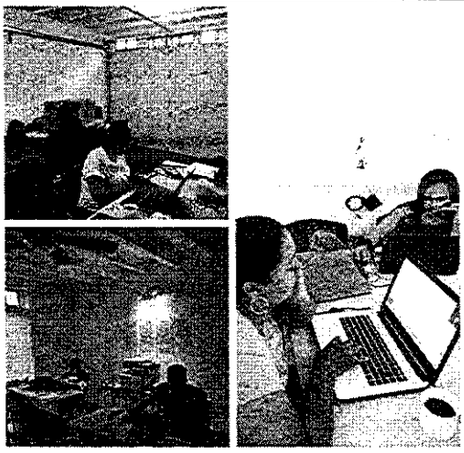
Figura 68. Evidencia revisión de planillas febrero



II. SEGUIMIENTO A NO CONFORMIDADES SEDES EDUCATIVAS, CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BODEGA.

Se realizo reunión del equipo de inspectores de campo con el fin de realizar seguimiento a las no conformidades de sedes educativas, centro de producción y bodega, revisando las respuestas, soportes enviadas por el operador y con las visitas de seguimiento realizadas.

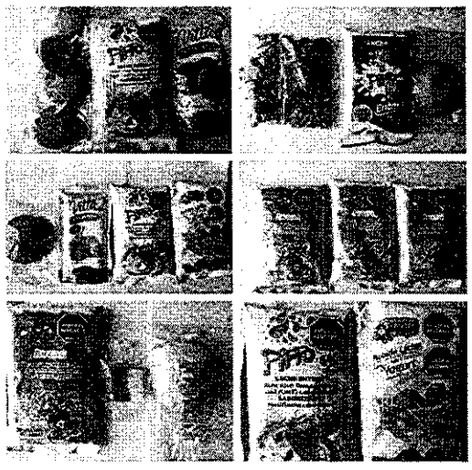
Figura 68. Evidencia seguimiento a no conformidades



III. EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Se realiza evaluación organoléptica de los menús a entregar en modalidad ración industrializada.

Figura 69. Evaluación organoléptica

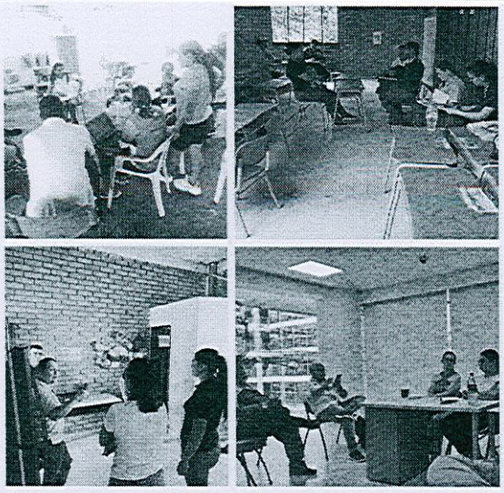


IV. REUNIONES Y ACOMPAÑAMIENTOS CON ACTORES DEL PROGRAMA

Se asiste a reuniones Entidad Territorial Certificada, Rectores, padres de familia y operador con el fin de realizar seguimiento al programa, asimismo se realiza seguimiento a las novedades en sedes educativas y seguimiento a las entregas en la modalidad de atención. (Anexo actas de reuniones).

- Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (13 de abril del 2023).
- I.E Meseta San Rafael sede Zarzal las Margaritas (13 de abril del 2023).
- I.E Tecnico Superior Industrial sede Santa Ana (24 de abril del 2023).
- I.E Meseta San Rafael sede Zarzal las Margaritas (25 de abril del 2023).

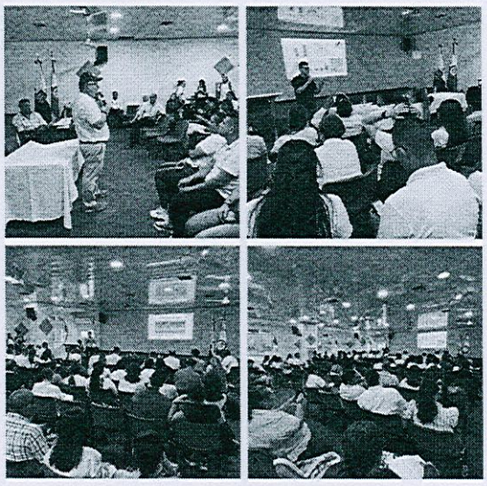
Figura 70. Evidencia Reuniones y seguimiento



V. Participación en la primera Mesa Publica del PAE del año 2023 en el Distrito de Barrancabermeja.

Se asiste a la primera Mesa Publica del PAE del año 2023, realizando presentación sobre el contrato N° 6297-22, dentro de esta se aborda las visitas a sedes educativas, centro de producción y bodega que se han realizado a la fecha (17 de abril del 2023) y los muestreos microbiológicos realizados.

Figura 71. Evidencia Mesa Publica



VI. ÁREA MICROBIOLOGICA

Teniendo en cuenta pliego de condiciones para la selección del contratista encargado de ejecutar el contrato cuyo objeto es: "INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER", se relacionan los avances relacionados al contrato No 6292-22

Como retroalimentación al Informe de avance al Plan del área de Microbiología tenemos correspondiente al mes de abril del 2023 relacionamos los siguientes puntos ejecutados.

1. Se envía al Operador el Oficio PA-B 050 Resultados Microbiológicos y Fisicoquímicos - marzo 2023 el día 19 de abril con todos los soportes de Muestreos realizados para la implementación de las acciones correctivas en las instituciones con resultados fuera de parámetros para ración preparada en sitio, ración industrializada y centro de producción - CCT (Adjunto Documento)

2. Se recibe por parte del Operador respuesta a los siguientes oficios. Respuesta OFICIO PA-B-050 Resultados Muestreo Microbiológico y Fisicoquímico. Se obtienen resultados de acciones correctivas, carta enviada al acueducto de Barrancabermeja reportando la novedad en resultados de cloro y PH.

3. Se obtienen por parte del Operador los cronogramas de muestreos correspondientes a los meses de abril y mayo los cuales están a espera de resultados.

VII. AREA DE NUTRICIÓN ABRIL DE 2023

OBLIGACIONES FRENTE AL SEGUIMIENTO DEL COMPONENTE NUTRICIONAL:

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

CUMPLE. Se realizó a través de las visitas de campo día a día y de la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. No se evidenciaron novedades al respecto. En el mes de abril se inicio prueba piloto de Ración Industrializada Mix aprobada por la supervisión, el cual ha tenido excelente aceptación por parte de los niños, niñas, jóvenes y adolescentes.

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

CUMPLE. Se realizó a través de las visitas de campo día a día, en la visita semanal a bodega y durante la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. No se evidenciaron novedades al respecto. La bebida a base de Yogurt fue aprobada por la supervisión del contrato, por ende, la Interventoría habilitó su uso durante el rodaje del ciclo de Ración Industrializada.

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

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

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

CUMPLE. Se revisaron todas las fichas técnicas y se validó la información en la página del Invima. Se tiene base de datos actualizada con los productos de RI y para los productos de RPS de interés en salud pública. De forma frecuente se hace

revisión de sitios web de interés en alimentos para chequear noticias o alertas sobre los mismos. Actualmente todas las fichas técnicas están aprobadas (las de RI y las de interés en Salud Pública para RPS).

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

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

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

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

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

CUMPLE. Se realizó a través de las visitas de campo día a día, visitas semanales a bodega y de la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. En las visitas de campo se aplica el formato de evaluación de gramaje. No se evidenciaron novedades al respecto. Actualmente ya no está en uso de forma regular el producto concentrado de fruta de nombre comercial La Vitta con registro sanitario RSAD12I8513 (su uso estuvo habilitado hasta el 24 de febrero de 2023), no obstante, posterior al reinicio del contrato después del receso de semana santa, la supervisión aprobó el uso temporal del citado concentrado durante la primera semana de actividades.

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

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

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

CUMPLE. Se realizaron a través de las visitas de campo día a día, visitas semanales a bodega y de la evaluación organoléptica a productos de RI cada (08) días. Actualmente todas las fichas técnicas están aprobadas (las de RI y las de interés en

Salud Pública para RPS). Durante el mes de abril se aumento la oferta de marcas comerciales de postres, los cuales fueron objeto de verificación de fichas técnicas y validación ante el Invima.

OTRAS ACTIVIDADES REALIZADAS:

- Seguimiento de los ciclos de menús (RI y RPS tipo complemento AM/PM y almuerzo).
- Revisión y aprobación de intercambio de alimentos. Se observa constante arrastres de derivaciones o minutas de alimentos, esto debido a la propia dinámica de los colegios del Distrito de Barrancabermeja.
- Validación de productos de interés en Salud Pública para RPS y validación de productos RI en aras de determinar alertas.

Se adjuntan:

- Formato de evaluación de características organolépticas por semana.
- Matriz con verificación y validación de productos alimentarios para RI y RPS (de estos últimos solo los de interés en Salud Pública).
- Ciclos de menús RI MIX aprobado por la supervisión.

SEGÚN ANEXO DE CONDICIONES AL PROCESO CONTRACTUAL CM-017-2022		
1. FUNCIONES U OBLIGACIONES DE LA INTERVENTORIA		
FUNCIONES	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
a. Solicitar al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.	Los soportes documentales requeridos e información necesaria fueron solicitados en su momento a la entidad; teniendo en cuenta que los mismos se encuentran publicados en la plataforma SECOP II.	Ejecutado
b. Establecer mecanismos ágiles y eficientes paro el desarrollo de la interventoría a su cargo.	Esta interventoría se está ejecutando conforme al manual de contratación.	En Ejecución
c. Revisar y estudiar los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando al Distrito de Barrancabermeja las aclaraciones del caso.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
d. Verificar que existan las licencias, autorizaciones y / o permisos necesarios para la ejecución del contrato. así mismo revisar los requisitos exigidos por las entidades competentes a través de dichos permisos con el fin de garantizar su implementación antes del inicio del contrato. No se debe dar orden de inicio sin los permisos pertinentes.	Conforme a la legalización del contrato y conforme a la aprobación de garantías se emite por parte de la entidad acta de inicio con fecha 23/01/2023 con el fin de iniciar la ejecución del contrato.	Ejecutado
e. Programar y coordinar con el contratista y con el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato. así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto. acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunos.	Cada vez que se ha necesario realizar reuniones se harán durante la ejecución del contrato.	En Ejecución
f. Elaborar, revisar, suscribir y radicar las actas y demás documentos necesarios para la ejecución del contrato.	Mes a mes serán presentadas al supervisor del contrato actas parciales y acta final del contrato de operación con el fin de avalar los correspondientes pagos de cada cuenta.	En Ejecución

g. Mantener actualizada la documentación de los contratos y el archivo de los mismos.	Los Auxiliares Administrativos tiene bajo cargo el manejo y constante actualización del archivo del contrato para cuando el Distrito y/o los entes de control lo solicite.	En Ejecución
h. Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal o su cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará certificación de cumplimiento por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar), emitidas por el revisor fiscal de la empresa. Se verificará mensualmente en cada una de las cuentas de cobro presentadas por el operador – contratista el cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	En Ejecución
i. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por el Distrito de Barrancabermeja en los cuales se presente el estado de ejecución. avance y terminación del contrato.	Mensualmente se hace la presentación del informe con todo el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato.	En Ejecución
j. Realizar cualquier otra actividad administrativa requerida para la correcta administración del contrato.	Se hace cada vez que se requiera.	En Ejecución
k. Firma de las actas de inicio, recibo parcial y seguimiento a los contratos, modificación de cantidades y precios no previstos, recibo final y proyecto de liquidación que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato.	Se Firma acta de inicio con fecha 23 de enero de 2023. Esta interventoría esta presta a la firma de otro si modificatorio y demás actas modificatorias que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato.	En Ejecución
l. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	Mes a mes se requiere al operador conforme a las obligaciones descritas en el contrato principal con el fin de dar cabal cumplimiento de las mismas.	En Ejecución
m. Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y financiero al Distrito de Barrancabermeja para la resolución final de las mismos. adjuntando los respectivos soportes.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
n. Si es necesario suspender el contrato de ejecución. o si se establece posteriormente ampliar el plazo pactado para la suspensión. la interventoría deberá emitir un concepto técnico previo sobre lo suspensión.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
o. Revisor las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones. suspensiones. etc. del plazo de ejecución del contrato, requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto al Distrito de Barrancabermeja. Además, elaborar, revisar y remitir oportunamente para su aprobación dichas solicitudes al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) para su aprobación final: las cuales deben estar suficientemente justificadas. indicando el monto por adicionar y /o el tiempo por prorrogar el contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
p. Verificar y adelantar las acciones pertinentes para que las adiciones y prórrogas se ·realicen oportunamente antes del vencimiento del contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
q. Velar por el oportuno trámite de los solicitudes y peticiones que hagan los particulares, la comunidad educativa o las	Se responderá por toda clase se solicitudes y peticiones que se presente durante la ejecución del Contrato.	En Ejecución

autoridades en relación con el desarrollo del contrato.		
r. Revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato y realizar al contratista los requerimientos del casó. cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo. En caso de que el contratista no realice las ampliaciones o que haya lugar, el interventor deberá informar al distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) de este evento, con el fin de que se tomen las medidos a que hayo lugar.	Las pólizas fueron emitidas en los términos establecidos y aprobadas por la entidad.	Ejecutado
s. En caso de cualquier tipo de incumplimiento del contrato, el Interventor deberá enviar al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) copia de los requerimientos realizados al contratista, de los cuales siempre se deberá allegar copia o la compañía aseguradora, igualmente debe presentar el informe donde conste dicho incumplimiento.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
u. Elaborar el proyecto de liquidación del contrato y remitir al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) para su revisión y aprobación final junto con la totalidad de los soportes.	Se hará una vez finalice el contrato	En Ejecución
v. Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos o los que haya lugar según la naturaleza del contrato.	Una vez el operador presente los informes y cuentas de cobro mensual; esta interventoría procederá a solicitar certificaciones y/o paz y salvos según la naturaleza del contrato, con el fin de emitir aval para pago mensual conforme a la documentación radicada.	En Ejecución
w. Cada vez que se produzca un documento soporte del contrato, debe entregar al distrito de Barrancabermeja (oficina jurídica) o quien esté a cargo del expediente para que las archive. folie y ordene cronológicamente, con el propósito de facilitar la labor de supervisión y fiscalización de los entes de control.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
x. Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución
2.1. INFORMES MENSUALES: El interventor incluirá en los informes mensuales las acciones de tipo técnico, logístico. operativo, administrativo, jurídico y financiero que se implementen durante lo ejecución, además de los informes de avances técnicos, acompañados por cuadros, fotografías, análisis y comentarios sobre el estado de ejecución del contrato, en todos sus aspectos. Los informes serán presentados dentro de los cinco (05) primeros días del respectivo mes. Los informes deben evidenciar que la información se gestiona de manera permanente y actualizada durante la ejecución del contrato, por medio del sistema de información tecnológico implementado por el contratista del suministro vigilado, para el registro, control y procesamiento de la información capturada en desarrollo del contrato de suministro de los complementos alimentarios, y entregar al Distrito de Barrancabermeja cuando lo requiera y lo estime conveniente y oportuno, los resultados obtenidos de la ejecución diaria o periódica del suministro, con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales avaladas por la interventoría, contratada para tal fin. Los informes serán presentados dentro de los cinco (05) primeros días del respectivo mes, el cual será requisito entre otros, para el pago del acta del interventor.	En el informe mensual son incluidas todos los componentes técnico, logístico, operativo, administrativo, jurídico y financiero desarrollado durante el periodo mensual debidamente con sus soportes documentales. Mensualmente se hace la presentación del informe con todo el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato. El presente informe corresponde al periodo de ejecución del 01 al 30 de Abril de 2023, para un total de 30 días calendarios de ejecución contractual.	En Ejecución

2.2 REUNIONES DE EVALUACIÓN DE EJECUCIONES: Semanalmente, o cada vez que se estime necesario, deberán celebrarse reuniones conjuntas con lo participación de las siguientes personas: Profesionales coordinadores, directores y especialistas de la interventoría. el contratista y supervisión de la entidad contratante, con el fin de analizar los diferentes aspectos técnicos, administrativos, financieros. sociales, alimentarios y nutricionales, contables y legales, relacionados con el proyecto.	Se asistirá a las reuniones necesarias para evaluar la ejecución en la prestación del Servicio de Alimentación Escolar en el Distrito.	En Ejecución
2.3 REUNIONES DE EVALUACIÓN DE INTERVENTORIA: Con la periodicidad, en el sitio y hora previamente establecidos y dados a conocer por lo entidad contratante, se harán las reuniones de evaluación de interventoría donde acordarán y detallarán aspectos relativos o la ejecución del contrato. A estas reuniones deberá asistir representante del Interventor y de la entidad incluido el personal de apoyo para la supervisión de la entidad. De cado reunión se levantará un acta y será firmada por los que intervinieron en ella.	Cada vez que sea necesario se asistirá a las reuniones para la verificación de la ejecución del Contrato de la Interventoría tomándolo como un mejoramiento continuo.	En Ejecución
2.4. ELABORACIÓN DEL INFORME FINAL DE INTERVENTORIA: demás de lo solicitado previamente, el interventor exigirá al contratista lo entrego de un informe final de ejecución. El informe deberá contener las recomendaciones especiales que el interventor crea convenientes para el mejoramiento continuo que ha de hacerse en los programas de alimentación escolar como estrategia que coadyu.ve a lo política pública de acceso y permanencia en el sistema educativo oficial.	El informe se elaborará una vez se finalice el contrato.	En Ejecución
2.5. INFORMACIÓN TÉCNICA FINAL: Tiene por objeto la presentación de los documentos que permitan obtener la información suficiente sobre los característicos del objeto ejecutado, con el fin de que las dependencias correspondientes de la entidad contratante puedan proceder o planear futuros mejoramientos. En general, deberá presentarse la siguiente información: 2.5.1 Cuadro de relación de obligaciones cumplidas: Se refiere a todas las obligaciones realizadas durante la ejecución del proyecto, incluidas las adicionales y extras si las hubiere. Dicha relación deberá presentarse de acuerdo con las actividades definidas en la propuesta, el contrato y las acordadas durante la ejecución, y contendrá la información mínima necesaria para identificar cada tipo de obligación y sus características principales. INFORMES TECNICOS: Informe descriptivo de obligaciones. Informe cuantitativo de las obligaciones. CARACTERISTICAS GENERALES DEL PROYECTO: identificación del alcance del suministro de los complementos alimentarios. Año de ejecución y recomendaciones para el mejoramiento continuo del programa. Presentar una DOFA de la ejecución del programa con el cruce de las variables en donde se recomienden las estrategias correspondientes. **Características técnicas:** -Etapas de ejecución. -Cronograma de obligaciones ejecutadas. -Modificaciones introducidas al proyecto original; explicación y justificación. -Dificultades eventuales encontradas durante la ejecución. -Interventoría de la ejecución (interventor y fecha). Financiación y costos finales del proyecto: -Financiación y costos de ejecución del contrato vigilado. -	Mensualmente se hace la descripción de las obligaciones del contrato con su respectivo avance en donde finalmente se hace un consolidado del cumplimiento de las obligaciones. Mensualmente se entrega a la entidad: -PDAE-F-001 FORMATO DE EVALUACION Y SEGUIMIENTO: Informe descriptivo de obligaciones. Informe cuantitativo de las obligaciones.	En Ejecución

Investigaciones complementarias. Análisis de las conclusiones y recomendaciones.		

ANEXO 1. ALCANCES DEL OBJETO CONTRACTUAL		
1. ALCANCE ADMINISTRATIVO DE LA INTERVENTORIA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1.Cumplir con las obligaciones emanadas del objeto del presente contrato, actuando con un alto grado de profesionalismo, responsabilidad y eficacia en la ejecución de las tareas objeto del contrato y conexas al mismo.	Mensualmente el Equipo de Trabajo desarrolla actividades dando cumplimiento a la Normatividad y Contrato dejando documentos soportes los cuales son anexos en el informe mensual entregado a la Entidad.	En Ejecución
2. Ofrecer asesoría y acompañamiento a las administración Municipal de Barrancabermeja en aspectos técnicos, administrativos y financieros con relación al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en las modalidades de ración preparada en sitio, ración industrializada lista, que permita garantizar las condiciones higiénicas y de cumplimiento de los estándares de calidad e idoneidad en la preparación, almacenamiento, distribución y suministro de tas raciones a niños, niñas y adolescentes del área urbana y rural de sector educativo oficial del Distrito de Barrancabermeja.	Permanentemente el Equipo de trabajo está presto para colaborar con lo requerido por el Distrito.	En Ejecución
3. Tener conocimiento del contenido y alcance de los estudios previos que originaron las obligaciones contractuales entre la entidad y el contratista vigilado, pliego de condiciones, lineamientos y especificaciones técnicas y sus anexos, adendas y de todos los documentos que hacen parte integral de los mismos, así como del contrato y de la normatividad interna de la entidad contratante.	Los documentos relacionados al proceso contractual fueron estudiados en su totalidad al inicio del presente contrato de interventoría.	Ejecutado
4. Estudiar los documentos e información suministrada por la Secretaría de Educación de Barrancabermeja que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando a esta las aclaraciones del caso.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	En Ejecución
5. Propender porque no se generen conflictos entre las partes (entidad y contratista vigilado) y adoptar medidas tendientes a solucionar eventuales controversias.	Esta interventoría con el ánimo de darle una correcta ejecución al programa de alimentación escolar, siempre se caracteriza por no generar ningún tipo de conflictos entre las partes (entidad y contratista vigilado) y además nos ceñimos a optar por las medidas tendientes a solucionar eventuales controversias.	En Ejecución
6. Observar oportunamente las condiciones de los servicios prestados por el contratista. En especial el cumplimiento del programa con la calidad esperada con el fin de recibir a satisfacción las obligaciones pactadas con la entidad.	El Equipo Profesional de la interventoría está disponible permanentemente para la verificación del cumplimiento del Contrato y ejecución de la operación.	En Ejecución
7. Velar por que se tomen todas las medidas de seguridad necesarias para garantizar la calidad de las ejecuciones durante el plazo señalado y en las condiciones pactadas en el contrato de suministros.	Durante la ejecución del contrato son garantizados los servicios ofertados en la propuesta de conformidad al proceso de contratación. Mensualmente el Equipo de Trabajo desarrolla actividades dando cumplimiento a la Normatividad y Contrato dejando documentos soportes los cuales son anexos en el informe mensual entregado a la Entidad.	En Ejecución
8. Informar oportunamente a la Secretaría de Educación sobre los incumplimientos del contratista con el fin que la entidad tome los correctivos necesarios o en su efecto las medidas sancionatorias del	Para el presente contrato no se ha configurado incumplimiento por parte del operador.	En Ejecución

caso y realice las reclamaciones a que haya Lugar.		
9. Velar porque la ejecución del contrato no se interrumpa de forma injustificada, por acción u omisión en cumplimiento de las obligaciones que como interventor debe observar.	En el momento que se presente alguna circunstancia sobre el objeto del Contrato será informado al Distrito.	En Ejecución
10. Establecer mecanismos ágiles y eficientes para el cumplimiento de sus obligaciones en la función o actividad de interventor a su cargo.	Cada uno de los profesionales contratados tiene funciones o actividades a cargo de acuerdo al perfil relacionado con el propósito de delegar funciones propias e inherentes al contrato de interventoría.	En Ejecución
11. Cumplir y hacer cumplir durante el desarrollo del contrato lo establecido en las reglas de participación, referente a los requisitos exigidos del recurso humano y el tiempo de dedicación de los mismos al contrato (artículo 26 de la CP), así como el equipo exigido para la ejecución del mismo, Además, de ser necesario, puede exigir el cambio de personal o equipo, siempre y cuando esté de acuerdo con lo establecido por los pliegos de condiciones.	El día 20 de enero de 2023 mediante oficio PA-B-003 se envía oficio dirigido a la doctora **MARIBEL BENITEZ PEREA** - secretaria de Educación - Supervisor contrato N. 6297-22 de asunto: Solicitud validación y aprobación de personal profesional. El operador actualmente no remite a esta interventoría cambio de personal o equipo.	En Ejecución
12. Agendar, programar y coordinar con el contratista vigilado y con la Secretaría de Educación (supervisor del contrato de interventoría y de operación) las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como también se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas.	Cada vez que se ha necesario realizar reuniones se harán durante la ejecución del contrato.	En Ejecución
13. Mantener actualizada la documentación del contrato y el archivo del mismo.	los Auxiliares Administrativos tienen bajo cargo el manejo y constante actualización del archivo del contrato para cuando el Distrito y/o los entes de control lo solicite.	En Ejecución
14. Vigilar que el contratista en la ejecución del contrato se ciña a los plazos, términos, condiciones técnicas y demás condiciones pactadas.	Durante la ejecución del contrato son garantizados los servicios ofertados en la propuesta de conformidad al proceso de contratación. A diario se está haciendo un constante monitoreo de las entregas en las instituciones educativas conforme a cada una de las condiciones pactadas.	En Ejecución
15. Estudiar y emitir los conceptos técnicos del caso ante tas sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista vigilado o cuando el Distrito de Barrancabermeja lo requiera. Para tal fin, deberá comunicar en forma inmediata al supervisor que la entidad nombre, sobre las inquietudes planteadas por el contratista vigilado.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
16. Verificar el contenido de la elaboración de actas que presente el contratista controlado. certificar la información que contenga y suscribirlas con la respectiva aceptación de cumplimiento de obligaciones o motivando la no aceptación de cumplimiento de obligaciones (decreto-ley 2150 de 1995 articulo 19 y numeral 34 del artículo 48 de la ley 734 de 2002), documento en el cual conste la obligación, de recibo o cumplimiento a satisfacción Suscrita como requisitos suficientes para el pago de la obligación contraída con el contratista vigilado.	Una vez verificada la documentación presentada por el operador, concerniente a cuentas de cobro; se cotejará el contenido de las actas y certificaciones presentadas con el fin de avalar el cumplimiento y por ende el pago objeto de cobro mensual.	En Ejecución

17. Elaborar las actas de reunión y diligenciar la suscripción de las mismas por quienes actuaron de manera oportuna al terminar cada reunión.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
18. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por la entidad en los cuales se presente el estado de ejecución, avance y terminación del contrato.	Mensualmente se presentará el informe de actividades con su respectiva cuenta de cobro del mes cursado donde se observará el estado de su ejecución, avance y terminación del contrato.	En Ejecución
19. Suscribir las actas de inicio, recibo parcial, seguimiento al contrato, suscribir el acta de liquidación, al igual certificar las obligaciones no cumplidas por el contratista vigilado motivando o justificando su ejecución o inejecución.	Una vez finalizada la operación se verificará la documentación final presentada a fin de proyectar el acta de liquidación conforme al aval de la interventoría justificando así la ejecución o inejecución.	En Ejecución
20. Coordinar con el supervisor de la entidad, la elaboración del borrador de liquidación del contrato y remitir a la secretaria de Educación de Barrancabermeja para su consideración, incluyendo los soportes documentales.	Se hará una vez Se termine la ejecución del contrato.	En Ejecución
21. Recibir las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones, suspensiones, etc., del plazo de ejecución del contrato, requeridas, hecha por el contratista ejecutor vigilado y pronunciarse técnicamente sobre Ta oportunidad y necesidad de ejecutarse o realizarse. Una vez actuado deberá remitir oportuna e inmediatamente para su estudio y aprobación a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su aprobación final o rechazo; las cuales deben estar suficientemente justificadas, el valor del monto por adicionar y /o el tiempo por prorrogar el contrato, no compromete al interventor, estas son de competencia de la Secretaría de Educación de Barrancabermeja.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
22. Verificar al inicio del contrato que el contratista cumple con la dotación de equipos y suministros necesarios para la ejecución de la ración preparada en sitio y tas raciones industrializadas se debe presentar un alta de aprobación por parta de la interventoría donde se apruebe este Ítem en cada uno de los restaurantes escolares e instituciones educativas correspondientes.	Se verifican en visita administrativa	En Ejecución
23. Verificar al inicio del contrato y durante su ejecución que el contratista cumple con la disponibilidad de los vehículos para el transporte y distribución de los alimentos a las sedes educativas garantizando la cadena de frío en los alimentos que así lo requieran, verificando toda la documentación establecida en el pliego de condiciones e incluida en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE - MEN - Resolución No 335 de 2021.	Se verifica cada vez mes que se realiza visita a Bodega y en visita cada vez que se evidencie el transporte de alimentos.	En Ejecución
24. Actuar por cuenta de la entidad en los aspectos relacionados con la ejecución del contrato, lo que no lo habilita para introducir modificaciones a las cláusulas del mismo ni para contraer compromisos u obligaciones no pactadas a cargo de la entidad. En desarrollo de sus labores o actividades deberá tomar las medidas y decisiones que ordene la Ley y que propendan por el fin público buscado con la contratación de que se trate, actuando de conformidad con la normatividad aplicable sobre la materia, con sujeción a lo pactado en el contrato entre la entidad y el contratista ejecutor vigilado, observando tos principios de transparencia, legalidad, economía, y responsabilidad, entre otros.	Esta interventoría se está ejecutando conforme al manual de contratación.	En Ejecución

25. Solicitar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja, la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
26. Realizar los recibidos a satisfacción con la calidad requerida respecto del suministro contratado, sin eximir al contratista de sus responsabilidades derivadas de Ta ejecución contractual y las publicaciones contenidas en el contrato a supervisar.	Una vez verificada la documentación presentada por el operador, concerniente a cuentas de cobro mensual; se cotejará el contenido de las actas y certificaciones presentadas con el fin de avalar el cumplimiento y por ende el pago objeto de cobro mensual.	En Ejecución
27. Garantizar la eficiente y oportuna ejecución de las obligaciones establecidas en el contrato de suministros.	Mes a mes se requiere al operador conforme a las obligaciones descritas en el contrato principal con el fin de dar cabal cumplimiento de las mismas.	En Ejecución
28. Garantizar una comunicación efectiva y rápida entre el contratista ejecutor vigilado y la entidad contratante, como representante de esta en el control de la ejecución del contrato y las necesidades que se presenten, de cara a la óptima prestación del suministro.	Existe comunicación permanentemente con el contratista y la Entidad Territorial.	En Ejecución
29. Verificar que el Contratista cumpla las normas y especificaciones técnicas establecidas por el Distrito de Barrancabermeja para el desarrollo del contrato. En caso de identificación de cambios en las especificaciones, deberá informar a la secretaria de Educación de Barrancabermeja para su evaluación y aprobación.	Para el cumplimiento de las obligaciones se tiene en cuenta la aplicabilidad de la Resolución 335 del 2021 – Lineamientos técnicos administrativos PAE y las obligaciones del Contrato.	En Ejecución
30. Controlar e inspeccionar permanentemente la calidad de la ejecución, equipos, materiales, bienes, insumos y productos. Para lo *anterior,* el Interventor exigirá al Contratista *efectuar* los ensayos de laboratorio o pruebas necesarias para el control de calidad de los mismos.	Mensualmente en la presentación del informe y cuenta de cobro, el operador debe presentar las pruebas de laboratorio practicadas con sus respectivos resultados.	En Ejecución
31. Cumplir y hacer cumplir durante el desarrollo del contrato lo establecido en las reglas de participación, referente a los requisitos exigidos de los perfiles profesionales del recurso humano y el tiempo de dedicación de los mismos al contrato, así como el" equipo exigido para la ejecución de los trabajos. Además de ser necesario puede exigir el cambio de personal o equipo siempre y cuando esté de acuerdo con lo establecido en el pliego de condiciones.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará relación del personal contratado a fin de verificar si ha existido cambios de personal profesional y por ende evaluar el cumplimiento del perfil de acuerdo al pliego de condiciones.	En Ejecución
32. Programar y coordinar con el contratista y con la Secretaría de Educación de Barrancabermeja las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como se tratan py analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas, periodicidad de estas cada 15 días.	Se programan las reuniones cada 8 días a partir de enero de 2023	En Ejecución
33. Elaborar, revisar, suscribir y radicar las actas y demás documentos necesarios para la ejecución del contrato.	Mes a mes serán presentadas al supervisor del contrato actas parciales y acta final del contrato de operación con el fin de avalar los correspondientes pagos de cada cuenta.	En Ejecución
34. Mantener actualizada la documentación de los contratos y el archivo de los mismos.	los Auxiliares Administrativos tienen bajo cargo el manejo y constante actualización del archivo del contrato para cuando el Distrito y/o los entes de control lo solicite.	En Ejecución

35. Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal a su cargo se encuentreafiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensiones y riesgos laborales) de acuerdo con lo dispuesto en la Ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales de manera oportuna.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará certificación de cumplimiento por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar), emitidas por el revisor fiscal de la empresa. Se verificará mensualmente en cada una de las cuentas de cobro presentadas por el operador – contratista el cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	En Ejecución
36. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por el Distrito de Barrancabermeja en los cuales se presente el estado de ejecución, avance y terminación del contrato.	Mensualmente se hace la presentación del informe con todo el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato	En Ejecución
37. Realizar cualquier otra actividad administrativa requerida para la correcta administración del contrato.	Se hace cada vez que se requiera.	En Ejecución
38. Verificar y exigir que se otorguen las garantías exigidas y velar por que estas permanezcan vigentes de acuerdo con las condiciones estipuladas en el contrato.	Actualmente las garantías tanto del contrato de operación como el contrato de interventoría se encuentran vigentes de acuerdo a las condiciones estipuladas en los contratos.	En Ejecución
39. Suscribir las actas de inicio, recibo parcial de obligación cumplida seguimiento a los contratos, recibo final y acta de liquidación que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato.	Una vez finalizada la operación se verificará la documentación final presentada a fin de proyectar el acta de liquidación conforme al aval de la interventoría justificando así la ejecución o inejecución.	En Ejecución
40. Si es necesario suspender el contrato de ejecución, o si se establece posteriormente ampliar el plazo pactado para la suspensión, la interventoría deberá emitir un concepto técnico previo sobre la suspensión.	Se hace cada vez que se requiera.	En Ejecución
41. Revisar las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones, suspensiones, etc., del plazo de ejecución del contrato, requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto al Distrito de Barrancabermeja. Además, elaborar, revisar y remitir oportunamente para su aprobación dichas solicitudes a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su aprobación final; tas cuales deben estar suficientemente justificadas, indicando ei monto por adicionar y /o et tiempo por prorrogar el contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
42. Verificar y adelantar las acciones pertinentes para que las adiciones y prórrogas se realicen oportunamente antes del vencimiento del contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
43. Velar por el oportuno trámite de las solicitudes y peticiones que hagan los particulares o las autoridades en relación con el desarrollo del contrato.	Se responderá por toda clase se solicitudes y peticiones que se presente durante la ejecución del Contrato	En Ejecución
44. Revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato y realizar al contratista los requerimientos del caso, cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo. En caso de que el contratista no realice las ampliaciones a que haya lugar, el Interventor deberá informar la secretaria de Educación de Barrancabermeja de este evento, con el fin de que se tomen las medidas a que haya lugar.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
45. En caso de cualquier tipo de incumplimiento del contrato, el Interventor deberá enviar a la secretaria de	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución

Educación de Barrancabermeja copia de los requerimientos realizados al contratista, igualmente debe presentar el informe donde conste dicho incumplimiento.		
46. Elaborar el proyecto de liquidación del contrato y remitir a la Secretaria de Educación de Barrancabermeja para su revisión y aprobación final junto con la totalidad de los soportes.	Se hará una vez Se termine la ejecución del contrato.	En Ejecución
47. Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos a los que haya lugar según la naturaleza del contrato.	Una vez verificada la cuenta de cobro y el informe mensual se exigirá certificados y paz y salvos de la naturaleza contractual.	En Ejecución
48. Cada vez que se produzca un documento soporte del contrato, debe entregar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja o quien esté a cargo del expediente para que las archive, folie y ordene cronológicamente, con el propósito de facilitar la labor de supervisión y fiscalización de los entes de control.	Todos los documentos que se producen fruto de la naturaleza del contrato son remitidos a la secretaria de educación de Barrancabermeja – grupo PAE.	En Ejecución
49. Las demás actuaciones que de conformidad con la normatividad vigente y con su naturaleza correspondan a la función de Interventoría.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución
50. Actuar como representante del Distrito de Barrancabermeja ante el contratista seleccionado para la vigilancia y control del contrato.	Se está actuando en representación del distrito de Barrancabermeja ante el operador respecto a control y vigilancia del contrato PAE.	En Ejecución
51. Supervisar que el personal vinculado por el contratista para la ejecución del contrato cumpla con lo establecido en el pliego de condiciones y en caso de no cumplir solicitar los cambios requeridos.	Para cada uno de los informes mensuales se exigirá relación del personal contratado a fin de verificar si ha existido cambios de personal profesional y por ende evaluar el cumplimiento del perfil de acuerdo al pliego de condiciones.	En Ejecución
52. Verificar el cumplimiento mensual por parte del contratista de cada una de las actividades contempladas dentro de la contratación, hacer el análisis respectivo y hacer entrega de un informe a la supervisión de la interventoría del Distrito de Barrancabermeja.	Una vez verificada la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En Ejecución
53. Informar al contratante cuando el contratista incumpla las funciones contratadas, sustentando y justificando las faltas, a fin de aplicarle la sanción contractual correspondiente.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
54. Ejercer control y supervisión al contrato en los aspectos de plazos de ejecución, pólizas de garantía, requerimientos, recomendaciones, multas o sanciones a que haya lugar durante la ejecución del contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
55. Requerir por escrito al contratista por todos los hechos que constituyan incumplimiento del contrato, cuya información servirá de sustento para la posible aplicación de multas.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
56. Verificar que el contratista vigilado cumpla con los requerimientos establecidos por la autoridad ambiental competente, así como Las normas de salud ocupacional y seguridad industrial y lo establecido por las entidades competentes a través de los requerimientos indicados en las licencias o permisos expedidos; en caso de presentarse incumplimiento solicitar por escrito el correspondiente plan de mejora, con el fin de subsanar los hallazgos detectados, con copia a la Secretaria de Educación y a la aseguradora del contrato	Se cumple con la normatividad legal vigente en seguridad y salud en el trabajo conforme a la ley 1512 de 2012, decreto 1072 de 2015, resolución 312 de 2019. Se cuenta con un Profesional en Seguridad en el Trabajo el cual desarrolla capacitaciones y actividades necesarias para cumplir con todo lo requerido con el personal y demás.	En Ejecución

de operación, y realizar el respectivo seguimiento al mismo.		
57. Vigilar que el contratista evite, prevenga conductas, hechos o actividades considerados infracciones que atenten contra el medio ambiente o que sean violatorias de la normatividad vigente, en especial el código de recursos naturales renovables decreto-ley 2811 de 1974. la ley 99 de 1993, la ley 165 de 1964, y en las demás disposiciones que las sustituyan o modifiquen el fin de evitar hacerlo acreedor de las acciones preventivas y sancionatorias establecidas por la ley 1333 de 2009.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
58. Ante el incumplimiento del contratista de alguna de las anteriores informar Inmediatamente y por escrito al supervisor de la entidad de la secretaria la Educación Distrital de Barrancabermeja.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
59. Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos técnicos del contrato.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución
60. Verificar la aplicación de las encuestas de seguimiento a una muestra representativa de los titulares de derecho del Programa de Alimentaci6n Escobar, con el fin de verificar el grado de satisfacción de dicha población. Se debe presentar el cálculo estadístico de esta muestrarepresentativo poblacional a encuestar.	Esta obligación No Aplica pues el Operador en sus obligaciones no tiene la aplicabilidad de las encuestas.	N/A
61. Resolver las consultas e inquietudes que formule el contratista del programa sobre los aspectos técnicos del suministro objeto del contrato. De igual forma servir de mediador entre el Contratista y el Distrito, en aspectos que requieran alguna modificación durante el tiempo de ejecución de contrato y que estén en pro del mejoramiento de los resultados obtenidos.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
62. solicitar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
63. Revisar las hojas de vida de las manipuladoras de alimentos de acuerdo a lo estipulado en el pliego de condiciones y en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE - MEN, según Resolución No 335 de 2021.	la revisión de las hojas de vida se hará mediante visitas administrativa y de bodega.	En Ejecución
64. Establecer mecanismos agiles y eficientes para el desarrollo de la interventoría a su cargo.	Cada uno de los profesionales contratados tiene funciones o actividades a cargo de acuerdo al perfil relacionado con el propósito de delegar funciones propias e inherentes al contrato de interventoría.	En Ejecución

1. ALCANCE TECNICO DE LA INTERVENTORIA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1. Realizar interventoría y asistencia en aspectos técnicos a la entidad encargada de ofrecer la Ración Preparada en el sitio y los diferentes tipos de complemento que ofrece según esta modalidad, Ración Industrializada Lista, de manera que garanticen las condiciones higiénico sanitarias y de cumplimiento de los estándares de calidad e idoneidad en la preparación, almacenamiento y distribución de alimentos a los titulares de derecho en las	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023, en las visitas a las sedes educativas.	En ejecución

instituciones educativas oficiales beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar.		
2. Brindar asistencia técnica al personal manipulador de alimentos que participa en el desarrollo del Programa Alimentación Escolar bajo la Ración Preparada en el silo, Ración industrializada Lista en Barrancabermeja, en el cumplimiento de las normas de buenas prácticas de manufactura en la preparación, almacenamiento y distribución tanto de las raciones como en el manejo y disposición de residuos sólidos.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023, en las visitas a las sedes educativas.	En ejecución
3. Realizar los procesos de revisión, validación y seguimiento a los listados de las diferentes entregas elaboradas por el operador, donde se verifique el estado da matrícula de cada beneficiario relacionado.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023, en las visitas a las sedes educativas.	En ejecución
4. Realizar inspección, vigilancia y control de la calidad nutricional, físico - organoléptica y de Cantidad de las raciones ofrecidas en los centros de producción, almacenamiento, distribución y de servicio del Programa Alimentación Escolar bajo la modalidad do ración preparada en el sitio y ración Industrializada lista en el Distrito de Barrancabermeja.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023, en las visitas a las sedes educativas.	En ejecución
5 Realizar seguimiento a la valoración nutricional de una muestra representativa de los escolares beneficiarios del programa Alimentación Escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Ración industrializada Lista en el distrito de Barrancabermeja.	No aplica para este contrato de servicios.	N.A
6. Realizar seguimiento al proceso de capacitación por parte del aperador contratado a los diferentes actores del programa en tas temáticas que incentiven los hábitos alimentarios saludables, reduzcan el desperdicio de alimentos, entre otros del Programa Alimentación escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Ración industrializada Lista en el Distrito de Barrancabermeja.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023. Validación en informe final.	En ejecución
7. Realizar seguimiento al proceso de capacitación presentado por el operador contratado a los manipuladores de alimentos del Programa Alimentación Escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Ración industrializada Lista en el Distrito de Barrancabermeja.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023, en las visitas a las sedes educativas.	En ejecución
8. Ejercer el control y seguimiento de las obligaciones técnicas, administrativas y financieras del contratista participante en el contrato celebrado con el Distrito de Barrancabermeja.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En Ejecución
9. Verificar que las raciones industrializadas listas cuenten con las condiciones de higiene, cantidad, calidad y oportunidad de acuerdo a la minuta patrón establecida en el pliego de condiciones y en el plan de alistamiento.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023, en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	En ejecución
10. Verificar el cumplimiento del contratista de cada una de las especificaciones técnicas establecidas.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En Ejecución

11. Verificar que el contratista cumpla con la implementación de un PLAN DE SANEAMIENTO BASICO de acuerdo a lo establecido en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE MEN, según Resolución No 335 de 2021, acerca del mane o y disposición de los residuossólidos ORGANICOS E /NORGAN/COS [Rasuras, empaques, máscaras de frutas, etc.) con el fin de evitar la contaminación ambiental, y controlar la inadecuada manipulación de éstosen cada uno de los restaurantes escolares, instituciones educativas, bodega dealmacenamiento y vehículos de transporte.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023, en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal.	En ejecución
12. Verificar que el contratista cumpla con los lineamientos establecidos por el MEN por lo cual asume como regla general los LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE Resolución No 335 de 2021.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En Ejecución
13. Verificar que el contratista del programa de alimentación escolar cumpla con las condiciones exigidas el Decreto No 539 de 2014 para el inicio y desarrollo del programa, teniendo en cuenta el visto bueno de la secretaria de Educación de Barrancabermeja.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En Ejecución
14. Socializar ante la comunidad beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar la ruta de atención ante la entrega de un alimento que presente alteraciones en sus características organolépticas y su correspondiente cambio. (alimento no conforme).	Cada vez que se presente.	En Ejecución
15. Socializar en conjunto con el operador la ruta de atención ante Enfermedades Transmitidas por Alimentos - ETAS a la comunidad beneficiaria y actores vinculados al programa de alimentación escolar.	Cada vez que se presente.	En Ejecución
16. Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y remitirlo oportuna e inmediatamente al supervisor de la secretaria de Educación de Barrancabermeja.	Cada vez que se requiera	En Ejecución
17. Controlar que el contratista cuente con la infraestructura física y el recurso humano suficiente y calificado para adelantar la implementación de los requerimientos exigidos en el pliego de condiciones.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023, en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	En Ejecución
18. Verificar las cantidades de obligaciones establecidas en el contrato, a partir de la información suministrada y presentar un informe a la secretaria de Educación de Barrancabermeja sobre los aspectos que repercutan en el normal desarrollo del contrato.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En ejecución
19. Verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para el desarrollo del contrato de ejecución del Programa Alimentación Escolar, conforme a lo establecido enla 1egislación, normativa, el pliego de condiciones y la propuesta seleccionada.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En ejecución
20. Programar y coordinar con el contratista y con la secretaria de Educación de Barrancabermeja las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el	La interventoría está presta a cada convocatoria para asistir a los Comités Técnicos	En ejecución

desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas, periodicidad de estas cada 15 días.		
21. Revisar y estudiar los documentos e información suministrados por la secretaria de Educación de Barrancabermeja que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando al Distrito de Barrancabermeja las aclaraciones del caso.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En ejecución
22. Apoyar al equipo supervisor y/o al operador en la respuesta oportuna a todos los requerimientos que se generen por parte de los entes de control, durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar.	La interventoría está presta a cada convocatoria para apoyar la Entidad Territorial.	En ejecución

1. ALCANCE TÉCNICO ESPECIFICO DE LA INTERVENTORÍA		
A. RESPECTO DE BEBIDA LÁCTEA (LECHES SABORIZADAS, AVENA, LECHE ENTERA, YOGURT Y KUMIS), *PRODUCTOS PANIFICADOS, FRUTA ERNTERA Y POSTRES.*		
BEBIDA LACTEA (LECHES SABORIZADAS, AVENA, LECHE ENTERA, YOGURTH Y KUMIS, LECHE EN POLVO).		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1. Verificar semanalmente los embarques que llegan al punto de distribución con las bebidas lácteas diarias establecidas según la focalización enviada o dado el caso se requiera suministrar a la totalidad de la población la modalidad de ración industrializada las raciones diarias de bebida láctea.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	En ejecución
2. Verificar que, en la variedad de las bebidas Lácteas, se incluyen las siguientes, Leche entera, Leche saborizadas (fresa, chocolate y vainilla), avena sabor a canela, kumis y yogurt (fresa, melocotón y mora).	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023 en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	En ejecución
3.Verificar al momento del desembarque las condiciones de almacenamiento según manual de almacenamiento y manipulación establecido por la entidad contratista en el plan de alistamiento.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023, en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	En ejecución
4. verificar las características del empaque de las bebidas Lácteas de acuerdo con exigencias estipuladas en el contrato.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023 en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	En ejecución
5. Verificar el desarrollo de un programa de manejo de residuos sólidos ORGANICOS E INORGANICOS (empaques, basuras. etc.), con el fin de evitar la contaminación ambiental y controlar la inadecuada manipulación de estos en cada una de las instituciones educativas, en dicho programa se brindaran capacitaciones del tema a los estudiantes beneficiados y docentes en general, también deberán instalarse contenedores respectivamente marcados en donde se clasifiquen y se le den los respectivos tratamientos posteriores a los residuos generados por la entrega de la ración industrializada lista escolar para bajar la carga contaminante de los mismos.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023 en las visitas a las sedes educativas, en Bodega	En ejecución
6. Verificar al cumplimiento de la minuta establecida en el anexo técnico.	Se realiza de forma permanente a través de seguimiento a intercambios, rotación y arrastres de menús y de las visitas de campo y bodega.	En ejecución

7. Verificar el cumplimiento de la respectiva norma técnica en la elaboración de la bebida láctea (calidad general de producto; cantidad, calidad e inocuidad en el proceso, durante el transporte y concordantes - ISO 22000 - HACCP y lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de alimentación Escobar - PAE, para la Ración industrializada Lista.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023 en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal).	En ejecución
8. Verificar las fichas técnicas de cada una de las bebidas lácteas que hacen parte de la distribución.	Se realiza antes de iniciar el contrato y durante toda la ejecución del mismo. Se tiene una base de datos con esta información.	En ejecución
9. Verificar los registros sanitarios o permisos correspondientes para el consumo del producto (análisis de muestras entre otros) y demás normas dadas por la secretaria de Educación, como el control de las planillas de registro de temperaturas en cada entrega, las cuales deben ser mínimo tres.	Se realiza antes de iniciar el contrato y durante toda la ejecución del mismo.	En ejecución
B. RESPECTO DE PRODUCTOS PANIFICADOS, FRUTA ENTERA Y POSTRES		
1. Verificar semanalmente la elaboración de las unidades diarias o dado el caso que se requiera suministrar a la totalidad de la población la modalidad de ración industrializada las unidades diarias de panificado.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	En ejecución
2. Verificar el cumplimiento de la minuta patrón establecido en el anexo técnico.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	En ejecución
3. Verificar el cumplimiento del programa de estandarización da recetas (Fichas Técnicas): cantidades de insumos a utilizar, métodos de preparación, valor nutricional.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	En ejecución
4. Verificar las características organolépticas de los panificados en cuanto a: peso final de acuerdo con el peso neto estipulado en la minuta patrón establecido para los 5 grupos escolares, forma, sabor, textura, cocción, uniformidad en el tamaño, color de acuerdo con el tipo panificado.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	En ejecución
5. Verificar la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura "BPM" en el proceso de elaboración del panificado con base en el instrumento diagnóstico.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato (revisión de producto terminado).	En ejecución
6. Revisar y aprobar los respectivos informes mensuales y generales con los literales estipulados en el contrato.	Se hará cada vez que el operador presente la cuenta de Cobro.	En ejecución
7. Verificar la aplicación de la Ley N• 9 de 1979 y sus decretos reglamentarios.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En ejecución
8. Verificar el cumplimiento en relación con el nombramiento de recurso humano e idóneo para su vigilancia y supervisión.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica con la presentación de la cuenta de cobro del operador.	En ejecución
9. Verificar el área de almacenamiento de la materia prima e insumos, según Decreto N• 539 de 2014.	Se verifica en cada visita a Bodega y en las IE que tienen RPS.	En ejecución
10. Verificar el control de la utilización de las materias primas.	Se verifica en cada visita a Bodega y en las visitas de campo a las diferentes IE con RPS.	En ejecución
11. Verificar que las frutas son enteras y sanas, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación cumpliendo con según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para la Ración Industrializada Lista.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023 en las sedes educativas (diariamente) y en Bodega; además se hace revisión de frutas de RI en oficina de forma semanal	En ejecución

12. Verificar que el peso de la fruta corresponde al requerido, según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para la Ración Industrializada Lista; esta es, para garantizar el peso neto, se debe tener en cuenta de acuerdo con la fruta establecida el peso bruto, y éste debe contemplar la parte comestible de la fruta a suministrar en el momento de los procesos de compra.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023 en las sedes educativas (diariamente) y en Bodega; además se hace revisión de frutas de RI en oficina de forma semanal	En ejecución
13. Verificar la variedad de la fruta (incluir manzana, mandarina, pera, granadilla, mango, banano, ciruela, durazno y naranja), según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de alimentación escolar – PAE, para la ración industrializada Lista.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023 en las sedes educativas (diariamente) y en Bodega; además se hace revisión de frutas de RI en oficina de forma semanal	En ejecución
14. Verificar los registros sanitarios, fichas técnicas de cada uno de los productos (Postres).	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023 en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal). Se lleva base de datos.	En ejecución
15. verificar que en la variedad de los postres Se incluyen dulces como; arequipe, panelita de leche, bocadillo, dulce de apio, chocolatina, cocada, dulce combinado, maizenitas, masmelo, dulce de arroz, cortadito de leche y dulce de piña.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023 en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal). Se lleva base de datos.	En ejecución
16. Verificar el empaque y peso de los postres a suministrar (sea el establecido en la minuta patrón de acuerdo a los grupos etarios).	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023 en las visitas a las sedes educativas, en Bodega y en la revisión semanal de muestras de alimentos de RI (revisión organoléptica semanal). Se lleva base de datos.	En ejecución
C. ASPECTOS DE SUMINISTRO Y DISTRIBUCION PARA LAS MODALIDADES DE RACION INDUSTRIALIZADA Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA		
Verificar el suministro y distribución de las diferentes raciones contratadas en las modalidades RI y CCT las 31.297 raciones (Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis), productos panificados, fruta entera y postres), a entera satisfacción, a la población escolar objeto del contrato durante los días pactados.	Se realiza antes del inicio de la prestación del servido y durante la ejecución del contrato.	En ejecución
Verificar el suministro y distribución de las 31.297 raciones (dependiendo de la modalidad a entregar RPS, RI ó CCT Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis, leche en polvo, leche líquida), productos panificados, fruta entera y postres; leguminosas: frijol, lenteja; cereales: arroz, harina de maíz, pastas; grasas: aceite; dulces: chocolate, Huevos y atún), a entera satisfacción, a la población escolar objeto del contrato durante los días pactados.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023 en las sedes educativas y en Bodega	En ejecución
3. Verificar las condiciones de recepción, almacenamiento y distribución de panificado, bebida láctea, fruta, postre y de los alimentos que constituyen la Ración Industrializada.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023 en las sedes educativas y en Bodega	En ejecución
4. Verificar que el panificado, bebida Láctea, fruta, postre, atún, huevos, leguminosas, cereales, dulces y grasas sea entregado por el contratista de acuerdo con las especificaciones técnicas.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023 en las sedes educativas y en Bodega	En ejecución

5. Vigilar y controlar la distribución de la ración escolar diariamente con base en el listado de las *escuelas* entregado por la secretaria de Educación y las actualizaciones entregadas por los Establecimientos Educativos.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023 en las sedes educativas.	En ejecución
6. Verificar el cumplimiento de los horarios de distribución de la ración con base en los lineamientos técnicos.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023 en las sedes educativas y en Bodega	En ejecución
7. Verificar que las escuelas tengan un proceso de distribución óptimo de la ración con el personal adecuado.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023 en las sedes educativas y en Bodega	En ejecución
8. Verificar que las distribuidoras de las escuelas cumplan con la reglamentación exigida por da secretaria de Educación según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar — PAE, para la Ración industrializada Lista.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023 en las sedes educativas y en Bodega	En ejecución
9. Verificar que la entrega de la ración escolar se haga mediante vigilancia y control del personal idóneo.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023 en las sedes educativas y en Bodega	En ejecución
10. Verificar que los vehículos utilizados en la distribución de la ración escolar cumplan con la normatividad vigente.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023 en las sedes educativas y en Bodega	En ejecución
11. Verificar que la ración escolar sea transportada en las canastas respectivas para facilitar su manipulación.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023 en las sedes educativas y en Bodega	En ejecución
12. Verificar que las condiciones de almacenamiento de los productos terminados (Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis), productos panificados, fruta entera y postres), cumplan con los procesos de calidad.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023 en las sedes educativas y en Bodega	En Ejecución
13. Verificar el control de la temperatura de refrigeración de la bebida Láctea. (Temperatura máxima de 4° grados centígrados)	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023 en las sedes educativas y en Bodega	En Ejecución
14. Verificar la temperatura de la bebida láctea del proceso al salir del punto de distribución a la mitad del recorrido aproximadamente y al momento de llegar a las escuelas.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023 en las sedes educativas y en Bodega	En Ejecución
15. Verificar que se entregue una relación de los saldos de la ración industrializada lista al supervisor.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023 en las sedes educativas y en Bodega	En Ejecución
16. Verificar la cantidad y condiciones de entrega de los saldos de las raciones, distribuidos en los establecimientos educativos y sus respectivas actas en la que conste la distribución y fin de este.	Se realiza a partir del 23 de enero de 2023 en las sedes educativas y en Bodega	En Ejecución

1. ALCANCE FINANCIERO DE LA INTERVENTORÍA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	Entre las obligaciones laborales se destaca la contratación del personal profesional y el pago de sus aportes al sistema de seguridad social, el cual se viene garantizando desde el inicio del contrato de interventoría. Así mismo al momento de revisar la cuenta de cobro del operador se verificará la modalidad de contratación, pagos de seguridad social y demás documentos que generan relación al contrato de operación.	En Ejecución
2. Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y financiero al Distrito de Barrancabermeja para la resolución final de las mismas, adjuntando los respectivos soportes.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución

3. En los casos establecidos en el artículo 91 de la Ley N° 1474 de 2011 (estatuto anticorrupción), el Interventor verificará la apertura y manejo del anticipo en una fiducia y/o patrimonio autónomo que garantice el óptimo manejo de los recursos entregados a manera de anticipo. El Interventor debe verificar y aprobar mensualmente los informes de buen manejo de los recursos y remitirlos a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja. El interventor verificará que el contratista abrió la cuenta separada de sus otras cuentas no conjunta para el manejo de los recursos de anticipo entregado para la ejecución de la obligación a su nombre, indicando el objeto y número del contrato, de conformidad con el artículo 8.1.18 del Decreto N° 734 de 2012.	Para el contrato de Operación no se dio anticipo.	N/A
4. Realizar comité técnico mensual con el supervisor del contrato en donde se entregue informedetallado de las actividades y situaciones presentadas en la ejecución del contrato.	La interventoría está presta a cada convocatoria para asistir a los Comités Técnicos.	En Ejecución
5. Verificar que se mantenga el equilibrio financiero del contrato.	Durante la ejecución del contrato son garantizados los servicios ofertados en la propuesta de conformidad al proceso de contratación. Así mismo se mantiene un equilibrio financiero.	En Ejecución
6. Efectuar el balance económico. de ejecución del contrato para efectos de los pagos parciales y liquidación de este.	Mensualmente en el informe presentado por la interventoría 1. PDAE-F-001 FORMATO DE EVALUACION Y SEGUIMIENTO – 3. BALANCE FINANCIERO se discrimina el balance económico en cuento a relación de pagos, valor ejecutado y valor por ejecutar.	En Ejecución
7 Revisar las solicitudes de adición en dinero y en tiempo requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
8 Efectuar las actividades del caso conducentes al buen desarrollo financiero del contrato o convenio.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
9 Verificar que los aportes de facturación entregados por el contratista correspondan al producto pactado y entregado, teniendo en cuenta los descuentos a realizar por devoluciones y/o entregas incompletas o no autorizadas de las raciones.	Se realiza una vez el Operador presente la cuenta de cobro del mes de Marzo de 2023. (La cuenta se encuentra pendiente de revisión, debido a que el operador se encuentra realizando las subsanaciones solicitadas por parte de interventoría).	En Ejecución
10. Solicitar a Tesorería Distrital los comprobantes de egresos de los pagos realizados al contratista para proceder a elaborar el acta de liquidación.	Se hará al finalizar el contrato de operación para proceder a emitir el acta de liquidación.	En Ejecución
11. Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal a su cargo se encuentre con contrato laboral y afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) de acuerdo con lo dispuesto en la ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará certificación de cumplimiento por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar), emitidas por el revisor fiscal de la empresa. Se verificará mensualmente en cada una de las cuentas de cobro presentadas por el operador – contratista el cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	En Ejecución
12. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se	Entre las obligaciones laborales se destaca la contratación del personal profesional y el pago de sus aportes al sistema de	En Ejecución

generen con relación al contrato suscrito.	seguridad social, el cual se viene garantizando desde el inicio del contrato de interventoría. Así mismo al momento de revisar la cuenta de cobro del operador se verificará la modalidad de contratación, pagos de seguridad social y demás documentos que generan relación al contrato de operación.	
13. Servir de apoyo a la supervisión para revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato o convenio y realizar al contratista los requerimientos del caso, cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
14 Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos a los que haya lugar según la naturaleza del contrato.	Una vez verificada la cuenta de cobro y el informe mensual se exigirá certificados y paz y salvos de la naturaleza contractual.	En Ejecución
15. Preparar un informe detallado de los incumplimientos, los requerimientos efectuados y las respuestas, de tal manera que se garantice el debido proceso y el derecho de defensa del contratista, en caso de aplicación de sanciones.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
16. Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos financieros del contrato.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución
17. Velar por el cumplimiento del cronograma y flujo de inversión del contrato, efectuando controles periódicos de las actividades programadas, así mismo recomendar los ajustes a los que haya lugar.	Se exige constantemente el cumplimiento del cronograma y el flujo de inversión del contrato.	En Ejecución
18. En caso de incumplimiento, el interventor deberá informar oportunamente a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja y sugerir si es el caso la aplicación de los procedimientos sancionatorios establecidos en el contrato.	Para el presente contrato no se ha configurado incumplimiento por parte del operador	En Ejecución
19. Presentar los documentos suscritos por el interventor durante la ejecución del contrato que sirvan de base para la liquidación del contrato que deba preparar el supervisor de la entidad con el fin de ser suscritas por las partes capaces y competentes (Representante legal de la entidad y representante legal del contratista o representantes legales de los integrantes de las modalidades de asociación).	Una vez finalizada la ejecución del contrato de operación; de manera conjunta entre la interventoría y la entidad se trabajará en la liquidación de del contrato principal.	En Ejecución

1. ALCANCE LEGAL DE LA INTERVENTORÍA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1. Verificar que la contratación de personal realizada por el operador del PAE se sujete al cumplimiento de las normas laborales vigentes, en especial que todo el personal a cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) y SSST de acuerdo con lo dispuesto en la Ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales de manera oportuna.	Para la próxima visita administrativa y de bodega se realizará la revisión minuciosa del cumplimiento a las afiliaciones al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) y SSST de acuerdo con lo dispuesto en la Ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	En Ejecución
2. Realizar comité técnico con el supervisor del contrato cuando se requiera en donde se entregue informe detallado de tas actividades y situaciones presentadas en la ejecución delcontrato.	La interventoría está presta a cada convocatoria para asistir a los Comités Técnicos.	En Ejecución

3. Conceptuar jurídicamente sobres los incumplimientos del *contratista,* emitiendo recomendaciones sobre la procedencia o no del proceso administrativo sancionatorio.	Para el presente contrato no se ha configurado incumplimiento por parte del operador	En Ejecución
4. Realizar las recomendaciones jurídicas de la procedencia de las suspensiones, adiciones, reducciones, variaciones de lo contratado.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
5.Velar por el cumplimiento de todas las obligaciones de la interventoría incluidas en el contrato establecido con la Alcaldía Distrital de Barrancabermeja y en especial en las que se encuentran asignadas en el Manual de Contratación e Interventoría de la ETC.	El cumplimiento de las obligaciones se exige a diario durante la ejecución del contrato de operación.	En Ejecución
6. Las demás actividades que requieran apoyo legal para desarrollar con eficiencia y eficacia el control y vigilancia al contrato de operación del PAE, para dar cumplimiento de los Lineamientos Técnicos Administrativos del Programa de Alimentación Escolar — PAE,	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución

5.1.2 Análisis de Verificación Visitas a Sedes Educativas

Criterios evaluados

Aspectos evaluados en las visitas de acompañamiento, seguimiento y evaluación realizadas en periodo del 01 al 30 de abril en la modalidad de ración Industrializada, complementos alimentario almuerzo preparado en sitio y complemento jornada mañana y/o tarde preparado en sitio.

CAJM/JT RI	
RESULTADO SEDES	CANTIDAD
Menor a 60%	10
Entre 61% y 79%	16
Mayor a 80%	23
TOTAL	49

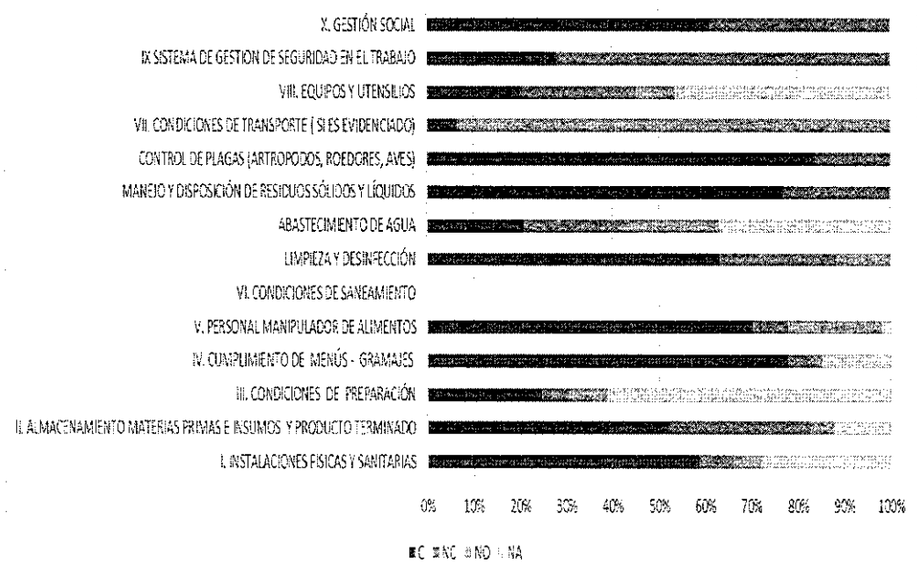
CAJM/JT PS	
RESULTADO SEDES	CANTIDAD
Menor a 60%	1
Entre 61% y 79%	3
Mayor a 80%	10
TOTAL	14

CA ALMUERZO JORNADA UNICA	
RESULTADO SEDES	CANTIDAD
Menor a 60%	0
Entre 61% y 79%	3
Mayor a 80%	2
TOTAL	5

ASPECTO A EVALUAR	C	NC	NO	NA	TOTAL
I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	59%	7%	6%	28%	100%
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO	52%	31%	5%	12%	100%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN	25%	6%	8%	61%	100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	78%	6%	1%	15%	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	70%	8%	20%	2%	100%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	63%	25%	12%	0%	100%
ABASTECIMIENTO DE AGUA	21%	22%	21%	37%	100%
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	77%	23%	0%	0%	100%
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)	84%	16%	0%	0%	100%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)	7%	1%	93%	0%	100%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS	20%	25%	8%	46%	100%
IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO	28%	72%	0%	0%	100%
X. GESTIÓN SOCIAL	61%	39%	0%	0%	100%

Gráfico



Análisis

Los criterios de evaluación son los siguientes:

C: Cumple Con Calificación 1.
NC: No Cumple Con Calificación 0.
NO: Se Califica Cuando El Ítem Evaluado No Es Observado.
NA: Se Califica Cuando El Ítem Evaluado No Aplica.

En cada una de las visitas seguimiento y evaluación, se diligencia un formato de verificación realizado por la Interventoría y aprobado por la secretaria de Educación donde es evaluado diez (10) aspectos; cada aspecto contiene ítems que en total suman sesenta y siete (67).

En los diez (10) aspectos:

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS: Este primer aspecto lo conforman dieciséis (16) ítems, tiene un 59% de cumplimiento, un 7% de incumplimiento pues algunas sedes educativas no cuentan con buena infraestructura, un 6% NO y un 28% de NA para ración Industrializada.

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO: se evalúan seis (6) ítems y tiene un cumplimiento del 52%; de No conformidades el 31% pues no se evidencia la información diaria en el Kardex, no llevan el control y/o registro de temperatura de los equipos en uso, un 5% NO y un 12% NA ya que existe Ítems que no se califica en Ración Industrializada.

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN: Cuenta con seis (6) Ítems evaluados; tiene un 25% de cumplimiento y un 6% de incumplimiento debido a que no se evidencia desinfección de frutas para la ración industrializada, no se cuenta con registro y control de temperatura y durante el servido no se cumple con las temperaturas para el producto terminado, un 8% NO tiene un 61% de NA para Ración Industrializada.

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES: este aspecto cuenta con cuatro (4) Ítem con un cumplimiento 78%, un 6% de no conformidades pues no se encontraban publicados los ciclos de menús en las sedes educativas, en algunos casos no se cumple con el gramaje y 1% y 15% es calificado como NO o NA para Ración Industrializada.

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: tiene siete (7) ítems con un cumplimiento 70% y un 8% de incumplimiento ya que los manipuladores de alimentos al momento de la visita no cumple con las presentación personal (uñas cortas y sin esmalte, sin uso de joyas u otros uso de accesorios), no se evidencio la certificación médica (apto para manipular alimentos) y no se evidencian registro de capacitación y un 20 % de no observado debido a que no se evidencia el ingreso de personal ajeno al área utilizada para el almacenamiento y/o comedor escolar y 2% NA debido a que son sedes educativas con menos de 49 titulares de derecho y la entrega la realiza un delegado por la institución que en su mayoría son docentes.

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO:

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: cuenta con cuatro (4) ítems evaluados con 63% de cumplimiento y un 25% de no conformidades por tanto se evidencia que no cuenta con registros de limpieza y desinfección ni con las fichas técnicas de los productos, un y un 12% NO para ración industrializada.

ABASTECIMIENTO DE AGUA: cuenta con cuatro (4) ítems evaluados con un 22% de incumplimiento pues no se garantiza el lavado de tanques y/o recipientes; un 21% de cumplimiento, un 21% como NO y un 37% es calificado como NA para Ración Industrializada.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS: se evalúa tres (3) ítems con un 77% de cumplimiento, 23% de incumplimiento debido a que los recipientes no cuentan con bolsas y no se cumple con lo establecido en la resolución 2184 del 2019.

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES): se evalúa dos (2) con 84% de cumplimiento y 16% de incumplimiento pues se evidencia algunas sedes con presencia de plagas y no se llevan los registros.

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO): Es el aspecto que menos se califica porque muy poco se evidencia en las visitas por eso su porcentaje de NO y NA es del 93%, en las sedes donde se evidencia este aspecto hay un 7% de cumplimiento y un 1% de no cumplimiento por ende no se cumple con documentación establecida del vehículo y/o dotación completa y limpia. Cuenta con seis (6) ítems.

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Aquí se evalúan cinco (5) ítems con un 46% y 8% de NA y NO, un 25% de incumplimiento por ende no cuenta con controles de temperatura de los equipos de refrigeración utilizados en las sedes y no cuenta con el programa de mantenimiento preventivos y correctivos de equipos y un cumplimiento del 20%.

IX. SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO: Se verifica mediante un anexo que contiene 7 ítems obteniendo 72% de no conformidades pues no se evidencia la utilización de botiquines, los extintores tienen fechas de recarga vencida y no se está cumpliendo con la Bioseguridad y un cumplimiento del 28%.

X. GESTIÓN SOCIAL: Aquí se evalúan tres (3) ítems y se obtuvo un 61% de cumplimiento y un 39% de incumplimiento debido a que no se evidencia soporte de confrmación del CAE.

Se generan los planes de mejoramiento los cuales son enviados al operador con el objetivo de hacer los ajustes necesarios para continuar con la buena prestación del servicio, cumplir con el objeto del contrato y satisfacción de nuestros Estudiantes Beneficiarios.

Es muy importante que el Operador mantenga el cumplimiento de la Resolución No 335 del 2021 y el contrato.

Como resultado final los tres primeros aspectos con mayor cumplimento son: **CUMPLIMIENTO DE MENÚS – GRAMAJES, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.**

5.1.3 Análisis de verificación de Centro de producción de alimentos

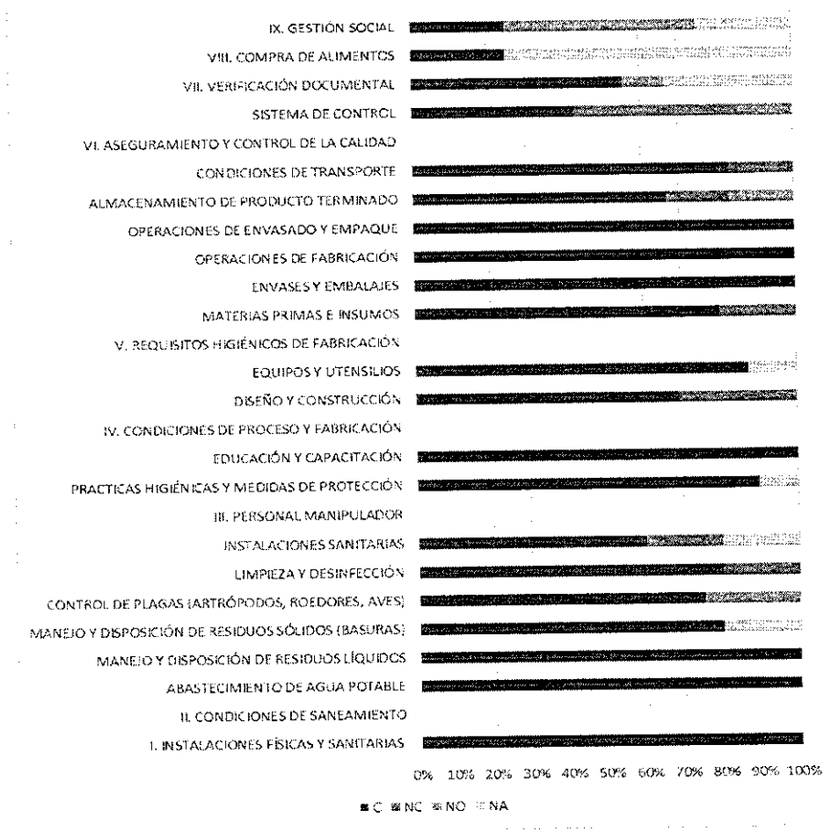
Criterios evaluados

Aspectos evaluados en las visitas de verificación a bodega de almacenamiento y administrativa realizadas en el periodo del 01 de abril al 30 de abril del 2023:

ASPECTO A EVALUAR	C	NC	NO	NA	TOTAL
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	100 %	0%	0%	0%	100%
II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE	100 %	0%	0%	0%	100%
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS	100 %	0%	0%	0%	100%
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)	80%	0%	0%	20%	100%
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)	75%	0%	25 %	0%	100%
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	80%	20 %	0%	0%	100%
INSTALACIONES SANITARIAS	60%	20 %	0%	20%	100%
III. PERSONAL MANIPULADOR					
PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	90%	0%	0%	10%	100%
EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN	100 %	0%	0%	0%	100%
IV. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN					
DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN	69%	31 %	0%	0%	100%
EQUIPOS Y UTENSILIOS	88%	0%	0%	13%	100%
V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN					
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	80%	20 %	0%	0%	100%
ENVASES Y EMBALAJES	100 %	0%	0%	0%	100%
OPERACIONES DE FABRICACIÓN	100 %	0%	0%	0%	100%

OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE	100 %	0%	0%	0%	100%
ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO	67%	17 %	17 %	0%	100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE	83%	17 %	0%	0%	100%
VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD					
SISTEMA DE CONTROL	43%	43 %	14 %	0%	100%
VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL	56%	0%	11 %	33%	100%
VIII. COMPRA DE ALIMENTOS	25%	0%	0%	75%	100%
IX. GESTIÓN SOCIAL	25%	0%	50 %	25%	100%

Gráfico



Análisis

El 27 de abril del 2023, se hizo visita de seguimiento al centro de producción de alimentos, ubicado en la transversal 43 # 59 – 35 del distrito de Barrancabermeja.

La forma de evaluar es C: cumple con calificación 1; NC: no cumple con calificación 0, NO: se califica cuando el ítem evaluado no es observado y NA: se califica cuando el ítem evaluado no aplica.

En la visita se diligencia un formato de visita PDAE-F-043, el cual contempla criterios tanto técnicos como administrativos, donde son evaluados nueve (9) aspectos y cada aspecto contiene ítems que en total suman ciento veinte dos (122) ítem.

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS: Este primer aspecto lo conforman siete (7) ítems evaluados con un resultado del 100% de cumplimiento.

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Son veintisiete (27) ítems evaluados con un 83% de cumplimiento, un 7% de incumplimiento debido que no se evidencia lavamanos de accionamiento no manual, un 7% de NA y 4% de NO.

III. PERSONAL MANIPULADOR: Cuenta con trece (13) Ítems evaluados con un 95% de cumplimiento y un 5% NA para la visita.

IV. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN: Se evalúan veintiún (21) ítems con un cumplimiento del 78%, un 15% de no conformidades por ende se evidencia pisos con grietas y paredes con humedad y un 6% NA para la visita.

V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN: Tiene treinta (30) ítems con un cumplimento del 88%, un 9% de incumplimiento, debido a que no se evidencia registro diario de inventario, no se evidencia control y registros de temperatura durante el transporte de los alimentos y un 3% de NO para la visita.

VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD: Son siete (7) ítems evaluados con un 43% de cumplimiento, 43% de incumplimiento debido a que no se evidencian manuales de los equipos utilizados un 14% de NO para la visita.

VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL: Tiene nueve (9) Ítems evaluados con un 56% de cumplimiento y un 11% de NO y 33% NA.

VIII. COMPRA DE ALIMENTOS: Se verifican cuatro (4) ítems y es calificado con un 25% de cumplimiento y 75% de NA para la visita.

IX. GESTIÓN SOCIAL: Se verifican cuatro (4) ítems y es calificado con un 25% de cumplimiento, 50% de NO y un 25% NA para la visita.

Para esta visita se evidencia el cumplimiento con un porcentaje mayor en los aspectos evaluados: Instalaciones físicas y sanitarias y personal manipulador.

5.1.4 Análisis de verificación de Bodega

Criterios evaluados

Aspectos evaluados en las visitas de verificación a bodega de almacenamiento y administrativa realizadas en el periodo del 01 de abril al 30 de abril del 2023:

ASPECTO	C	NC	NO	NA	TOTAL
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	86%	14%	0%	0%	100%
II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE	60%	20%	0%	20%	100%
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS	67%	0%	0%	33%	100%
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)	100%	0%	0%	0%	100%
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)	100%	0%	0%	0%	100%
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	80%	20%	0%	0%	100%
INSTALACIONES SANITARIAS	100%	0%	0%	0%	100%
III. PERSONAL MANIPULADOR					
PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	80%	10%	0%	10%	100%
EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN	100%	0%	0%	0%	100%
IV. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN					

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN	69%	23%	0%	8%	100%
EQUIPOS Y UTENSILIOS	63%	0%	13%	25%	100%
V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN					
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	100%	0%	0%	0%	100%
ENVASES Y EMBALAJES	100%	0%	0%	0%	100%
OPERACIONES DE FABRICACIÓN	0%	0%	0%	100%	100%
OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE	33%	0%	0%	67%	100%
ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO	100%	0%	0%	0%	100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE	83%	17%	0%	0%	100%
VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD					
SISTEMA DE CONTROL	86%	0%	0%	14%	100%
VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL	78%	22%	0%	0%	100%
VIII. COMPRA DE ALIMENTOS	75%	0%	25%	0%	100%
IX. GESTIÓN SOCIAL	25%	0%	25%	50%	100%

Gráfico



Análisis

El 28 de abril del 2023, se hizo visita de seguimiento a la Bodega administrativa, ubicada en la carrera 33 # 59 - 08, bodega interna # 3 del distrito de Barrancabermeja.

La forma de evaluar es C: cumple con calificación 1; NC: no cumple con calificación 0, NO: se califica cuando el ítem evaluado no es observado y NA: se califica cuando el ítem evaluado no aplica.

En la visita se diligencia un formato de visita de bodega, el cual contempla criterios tanto técnicos como administrativos, donde son evaluados nueve (9) aspectos y cada aspecto contiene ítems que en total suman ciento veinte dos (122) ítem.

I. **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS:** Este primer aspecto lo conforman

siete (7) ítems evaluados con un resultado del 86% de cumplimiento y un 14% de incumplimiento, debido a que se evidencio deterioro en las puertas de acceso.

II. **CONDICIONES DE SANEAMIENTO:** Son veintisiete (27) ítems evaluados con un 84% de cumplimiento, un 7% de incumplimiento debido que se evidencia que el área de lavado de productos se encuentra fuera de servicio, se evidencia áreas que requieren limpieza y desinfección y 9% de N.A.

III. **PERSONAL MANIPULADOR:** Cuenta con trece (13) Ítems evaluados con un 90% de cumplimiento, un 5% de incumplimiento, por ende, algunos de los manipuladores de alimentos no cuentan con certificación de exámenes médicos, certificación medica de aptitud para manipular alimentos y un 5% NA para la visita.

IV. **CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN:** Se evalúan veintiún (21) ítems con un cumplimiento del 66%, un 12% de no conformidades por ende se evidencia pisos con grietas y paredes con humedad, un 6% NO y un 16% NA para la visita.

V. **REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN:** Tiene treinta (30) ítems con un cumplimento del 69%, un 3% de incumplimiento debido a que se evidencia que el vehiculo que transporta alimentos en canastillas con presencia de suciedad y polvo, y un 28% de NA para la visita.

VI. **ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD:** Son siete (7) ítems evaluados con un 86% de cumplimiento y un 14% de NA para la visita.

VII. **VERIFICACIÓN DOCUMENTAL:** Tiene nueve (9) Ítems evaluados con un 78% de cumplimiento y un 22% de no conformidades debido a que durante la verificación documental no se evidencia completas las hojas de vida con los respectivos soportes (certificación médica, entrega de dotación, contrato y certificación de capacitación en BPM).

VIII. **COMPRA DE ALIMENTOS:** Se verifican cuatro (4) ítems y es calificado con un 75% de cumplimiento y 25% de NO para la visita.

IX. **GESTIÓN SOCIAL:** Se verifican cuatro (4) ítems y es calificado con un 25% de cumplimiento, 25% de NO y un 50% NA para la visita.

Para esta visita se evidencia el cumplimiento con un porcentaje mayor en los aspectos evaluados: Instalaciones físicas y sanitarias, personal manipulador y aseguramiento y control de la calidad.

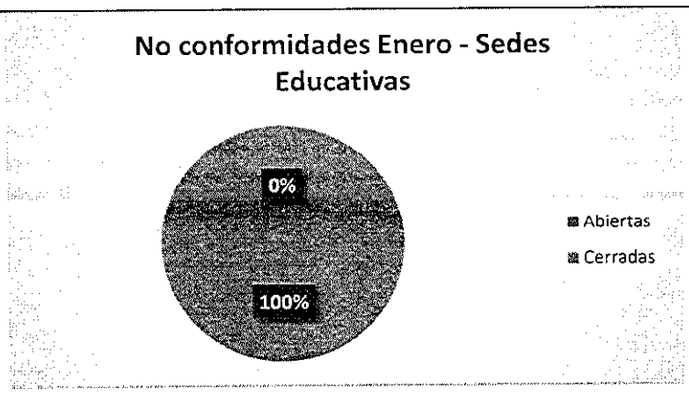
5.2 Planes de mejora

5.2.1 Numero de Nuevas no Conformidades

ESTADO DE NO CONFORMIDADES VISITAS A SEDES EDUCATIVAS

ABIERTO	EN GESTION	CERRADO	TOTAL
685	0	0	685

Gráfico



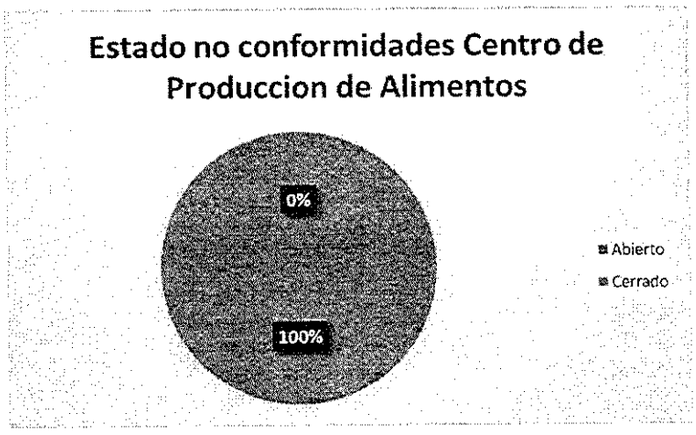
Análisis

Se envió los planes de mejora al operador para envio de respuestas acciones correctivas y/o de mejoras implementadas por el operador

ESTADO DE NO CONFORMIDADES VISITA A CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ABRIL

Estado del Compromiso	
Abierto	12
Cerrado	0
TOTAL	12

Gráfico



Análisis

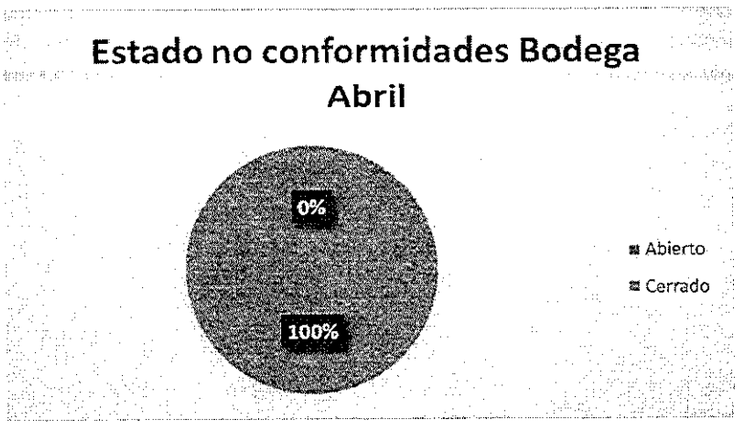
Las no conformidades de las visitas a centro de producción de alimentos del mes de abril, fueron enviadas al operador mediante el plan de mejora, se espera respuestas respecto a las acciones correctivas y/o de mejora implementadas por el operador

ESTADO DE NO CONFORMIDADES VISITA A BODEGA ABRIL

Estado del Compromiso	
Abierto	15
Cerrado	0
TOTAL	15

Gráfico

BODEGA DE ALMACENAMIENTO



Análisis

Las no conformidades de las visitas a bodega del mes de abril, fueron enviadas al operador mediante el plan de mejora, se espera respuestas respecto a las acciones correctivas y/o de mejora implementadas por el operador.

5.2.2 Seguimiento a Planes de mejora

Visitas a Sedes Educativas:

Planes de mejora	Cantidad No conformidades	Abierto	En gestión	Cerrado
Marzo	1153	70	5%	25%
Febrero	1313	60%	15%	25%
Enero	614	31%	20%	49%

Visitas a Centro de Producción de Alimentos:

Planes de mejora	Cantidad No conformidades	Abierto	En gestión	Cerrado
Febrero	33	0%	3%	97%

Visitas a Bodega:

Planes de mejora	Cantidad No conformidades	Abierto	En gestión	Cerrado
Marzo	15	47%	20%	33%
Febrero	25	0%	20%	80%
Enero	41	0%	19%	81%

Análisis

Para el seguimiento realizado a las no conformidades reportadas:

1. Para el periodo 23 – 31 ENERO DE 2023 en sedes educativas se tiene un cierre del 49%, en gestión un 20% y abiertas un 31%.
2. Para el periodo 01 – 28 FEBRERO DE 2023 se tiene abiertas un 60%, se encuentra en gestión un 15% y se realizo el cierre de 25%.
3. Para el periodo 01 – 31 DE MARZO 2023 se tiene abiertas un 47%, se

encuentra en gestión un 20% y se realizo el cierre de 33%.

4. Respecto a las no conformidades a bodega del mes de abril, se tiene abiertas un 100%, se está a la espera de las respuestas al plan de mejora.
5. Respecto a las no conformidades del centro de producción de alimentos se tiene abiertas un 100%, se está a la espera de las respuestas al plan de mejora.

La interventoría mensualmente hace seguimiento a las no conformidades y hará el respectivo reporte.

5.3 SPQRS Y CASOS DE ATENCION PRIORITARIA

CAP

Abril:

SEDE EDUCATIVA	CATEGORIZACIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	DESCRIPCIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	ACCIONES IMPLEMENTADAS POR EL OPERADOR	ESTADO
INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR INDUSTRIAL, PRINCIPAL	Categoría otra Subcategoría: Producto que incumple con la Resolución 5109/2005	En la visita técnica se evidencia galleta rizada de 65 gramos con rótulo y empaque incompleto además no se ve fecha de vencimiento y lote y el registro sanitario no se legible, la cantidad de galleta son 60 unidades.	Se realiza traslado de la no conformidad al proveedor solicitando nos allegue el plan de mejora que implementará para garantizar el cumplimiento del rotulado y etiquetado de conformidad con la normatividad vigente.	Cerrado
I.E. CAMPO GALÁN SEDE LA CANDELARIA	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: Lugar de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (físico, química, biológica).	Durante la visita de inspección de entrega de complemento en modalidad de R.I. se evidencia nevera con Inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección, y almacenando bebidas diferentes al complemento del PAE.	Se realiza limpieza y desinfección de la nevera, así como también, capacitación a la docente solicitando limpieza y desinfección con frecuencia del equipo de frío; y reforzando la importancia no almacenar otros tipos de alimentos diferentes al PAE.	Cerrado

	I.E SAN RAFAEL DE CHUCURÍ - SEDE BOCAS COLORADAS	Categoría: Otro Subcategoría: Otro	Durante la visita Se evidenció que hasta el día de hoy 21-04-23 (viernes) el operador hizo llegar a la sede educativa los dulces programados en la minuta para los días lunes y martes (17 y 18 de abril). Por tal motivo la docente el día de ayer 20-04-23 (jueves) entregó la ración incompleta (sin dulce). Por otra parte, se evidenció que la docente no contaba con la minuta establecida y no tenía conocimiento de qué raciones debía entregar en cada día de la semana.	Se realiza socialización con el personal transportador y de bodega del cumplimiento de las rutas y las entregas completas en todas las sedes con el fin de evitar que dicha situación se vuelva a presentar. Se realiza capacitación a la docente donde se solicita avisar de forma oportuna los faltantes para poder adecuar la logística para hacer las reposiciones de producto, cumplimiento de minuta y como debe realizar las entregas de las raciones de acuerdo a los grupos escolares. Se realizó la entrega de los dulces faltantes, garantizando así la entrega completa de las raciones a los beneficiarios en la semana de atención del 17 al 21 abril	Cerrado	
	I.E TÉCNICO EN COMUNICACIÓN BARRANCABERMEJA - SEDE PRINCIPAL	CATEGORÍA: Inadecuado manejo del producto. SUBCATEGORÍA: Entrega incompleta de la ración, modalidad comida caliente transportada, almuerzo preparado en sitio.	Durante la visita de inspección de entrega de se evidencia en la sede educativa que llegaron 2 platos sin la preparación (garbanzo guisado).	Desde el centro de producción se envían las bandejas de acuerdo al número de beneficiarios atendidos y adicionalmente va una bandeja de plato modelo la cual puede ser empleada para reposición en caso que se requiera. Teniendo en cuenta lo evidenciado en la visita, se programa entrega desde el centro de producción de un plato de muestra	Cerrado	

			y un plato adicional; así como también, se realiza capacitación de refuerzo al personal manipulador para implementar las acciones necesarias para el control y entrega de los componentes completos del menú en cada bandeja.	
I.E CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO SEDE PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: Presencia de plaga (moscas).	Durante la visita técnica a la sede educativa se evidencia la presencia de plaga (moscas) en el área de almacenamiento y suciedad en las canastillas utilizadas para almacenar las materias primas como frutas y verduras.	Se solicita visita a la empresa encargada de fumigación para revisión y emitir concepto y acciones necesarias a implementar. Se refuerza al personal de bodega la implementación y refuerzo de lavado de canastillas.	Cerrado
I.E EL CASTILLO - SEDE CINCUENTENARIO	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento. Subcategoría: Lugar de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química y biológica)	Durante la visita se evidencia presencia de plaga (comején) dentro del comedor escolar y/o zona de almacenamiento.	Se solicita visita a la empresa encargada de fumigación para revisión y emitir concepto y acciones necesarias a implementar.	Cerrado

Marzo:

SEDE EDUCATIVA	CATEGORIZACIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	DESCRIPCIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	ACCIONES IMPLEMENTADAS POR EL OPERADOR	ESTADO

I.E INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR INDUSTRIAL - GENERAL CÓRDOBA	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: Área de almacenamiento insuficiente para el volumen del producto almacenado	Durante la visita técnica se evidencia que el área de almacenamiento no es suficiente para la cantidad de producto almacenando evidenciado inadecuado manejo (pulpas de frutas con proteína), lo cual representa riesgo de contaminación cruzada.	Se realiza reorganización de los alimentos almacenados en congelación, dejando las pulpas en la parte superior con una separación de las proteínas, teniendo en cuenta que solo se cuenta con un congelador para almacenamiento. En los casos donde supere la capacidad máxima de congelación se realizará envío de la proteína y/o pulpa en dos momentos durante la semana.	Cerrado
I.E CAMILO TORRES RESTREPO - PRINCIPAL	Categoría: Otro Subcategoría: Alimentos almacenados en mal estado en la sede educativa	Durante la visita técnica se evidencia alimentos como plátanos amarillos y piñas en mal estado almacenados en el comedor escolar de la sede educativa	Se realiza retiro de los alimentos que se encontraban en mal estado para su disposicion final y se realiza la reposición correspondiente.	Cerrado
I.E CAMILO TORRES RESTREPO, SEDE EDUARDO SANTOS	Categoría otra Subcategoria: productos que incumple con la resolución 5109/2005	Durante la visita técnica se evidenció galletas caseras de 35 y 45g que incumple con lo establecido en la resolución 5109/2005 debido a que no evidencia información del fabricante, registro sanitario, información nutricional y lista de ingredientes.	Se realiza traslado de novedad al proveedor donde se solicita plan de mejora frente a la novedad encontrada para garantizar el cumplimiento con el etiquetado y rotulado de conformidad a lo establecido en la normatividad vigente.	Cerrado
I.E CAMILO TORRES RESTREPO, SEDE EDUARDO SANTOS	Categoría otra Subcategoría: productos que incumple con la resolución 5109/2005	Durante la visita técnica se evidenció galletas caseras de 35 y 45g que incumple con lo establecido en la resolución 5109/2005 debido a que no evidencia información del fabricante, registro sanitario, información nutricional y lista de ingredientes.	Se realiza traslado de novedad al proveedor donde se solicita plan de mejora frente a la novedad encontrada para garantizar el cumplimiento con el etiquetado y rotulado de conformidad a lo establecido en la normatividad vigente.	Abierto

I.E CAMILO TORRES RESTREPO, SEDE EDUARDO SANTOS	Categoría otra Subcategoría: productos que incumple con la resolución 5109/2005	Durante la visita técnica se evidenció galletas caseras de 35 y 45g que incumple con lo establecido en la resolución 5109/2005 debido a que no evidencia información del fabricante, registro sanitario, información nutricional y lista de ingredientes.	Se realiza traslado de novedad al proveedor donde se solicita plan de mejora frente a la novedad encontrada para garantizar el cumplimiento con el etiquetado y rotulado de conformidad a lo establecido en la normatividad vigente.	Abierto
I.E CAMILO TORRES RESTREPO - MI GRANJITA	Categoría otra Subcategoría: Productos que incumplen con la resolución 5109 del 2005	Durante la visita técnica se evidencia galletas caseras con registro sanitario incompleto y en otras no se evidencia ingredientes e información del proveedor el cual estas galletas no cumplen con los criterios establecido para este programa. Las galletas evidenciadas fueron: Galletas caseras de 45g: 19 con novedad y galletas caseras de 35g: 49 con novedad.	Se realiza traslado de novedad al proveedor donde se solicita plan de mejora frente a la novedad encontrada para garantizar el cumplimiento con el etiquetado y rotulado de conformidad a lo establecido en la normatividad vigente.	Cerrado
JHON F. KENNDEY, SEDE PRINCIPAL	Categoría : inadecuadas condiciones de almacenamiento en la sede subcategoría: evidencia de producto con plaga	Durante la visita técnica se evidencia empaque de azúcar almacenada con presencia plaga(hormigas) en el comedor escolar	Se programa aseo general del area donde fue la evidencia de la plaga. Se refuerza en el personal el correcto almacenamiento de alimentos para evitar la reproducción de plagas.	Cerrado
JHON F. KENNEDY, SEDE PRINCIPAL	Categoría otro Subcategoría: Alimentos almacenados en mal estado en la sede educativa	Durante la visita técnica se evidencia alimentos almacenados como cebollas, piña y limones en mal estado en el comedor escolar	Se realiza retiro inmediato de los productos. Se da indicaciones al personal manipulador de realizar adecuada selección de los alimentos y disponer en producto no conforme lo alimentos que no cumplen con las	Cerrado

			características de calidad. Se realiza reposición de producto	
I.E JOSE PRUDENCIO PADILLA - CASD, SEDE PRINCIPAL	Categoría: Otro Subcategoría: Alimentos no conformes	Durante la visita técnica se evidencia en el área de producto almacenado para entrega a titulares de derecho, 84 duraznos que no cumplen con las condiciones de entrega (en mal estado) , así mismo las canastillas donde vienen los duraznos se evidencian con suciedad.	Se realiza reposición de producto. Se notifica al proveedor de la fruta la situación evidenciada sobre la suciedad de las canastillas.	Cerrado
CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO, SEDE PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: área de almacenamiento insuficiente para el volumen del producto almacenado	Durante la visita técnica se evidencia que el área de almacenamiento no es suficiente para la cantidad de producto almacenando evidenciado inadecuado manejo (pulpas de frutas con proteína), apilamiento a alturas que representan riegos para el personal manipulador.	Se realizó capacitación de refuerzo con el personal manipulador sobre adecuadas técnicas de manipulación. Adicional, inicialmente se hizo división a dos entregas el mercado en la semana, enviando los de 3 días el día viernes y el día miércoles los de los 2 días faltantes; pero dada la novedad se dividen las entregas a 3 entregas, realizando dos entregas de dos días y una entrega de un día; a partir del mercado a entregar para la semana de ejecución del 21 al 24 marzo del año en curso	Cerrado
CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO, SEDE PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: Evidencia de producto con daño	Durante la visita técnica se evidencia en el área de almacenamiento verduras con dañados y deterioro.	Se realiza retiro de producto para disposición final y reposición del mismo.	Cerrado

CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO, SEDE PRINCIPAL	Categoría: Otro Subcategoría: Inadecuado manejo y disposición de residuos.	Durante la visita técnica se evidencia en el área destinada para el manejo y disposición de residuos no es suficiente y no aplican separación adecuada.	Se realizó capacitación de refuerzo con el personal manipulador sobre cumplimiento de las directrices dadas en la implementación del programa de disposición de residuos sólidos. Se adecuó y organizó el área. Y se generó compromiso con el personal manipulador cumplir con las indicaciones dadas.	Cerrado
I.E JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO, SEDE PRINCIPAL	Categoría condiciones inadecuadas de almacenamiento. Subcategoría: Se evidencia producto con daño y asimismo, se evidencian canastillas con alimentos almacenadas directamente sobre el suelo.	Durante la visita técnica se evidencian verduras con daño y deterioro en el área de almacenamiento , así mismo se evidencian canastillas con verduras en contacto directo con el suelo.	Se realiza retiro para disposición final del producto afectado en su calidad. Se realiza reposición del producto. Se adecua el área de almacenamiento garantizando que todas las canastillas cuenten con barrera a través de estiba con el piso. Se realiza capacitación de refuerzo con el personal manipulador	Cerrado
BODEGA	Categoría: Otro Subcategoría: Inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección del vehículo transportador de alimentos	Se evidencia que el vehículo de placas GQV 201 presenta inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección en área de almacenamiento , observando suciedad debajo de las estibas donde se almacenan los alimentos	Se realiza limpieza y desinfección general del vehículo y de las estibas. Se refuerza en conductor y ayudante en mantener las condiciones higiénica en todo momento del vehículo y estibas.	Cerrado

CENTRO EDUCATIVO MESETA SAN RAFAEL SEDE CRETACEO	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: Lugar que representa riegos de contaminación.	Durante la visita técnica se evidencia Inadecuadas condiciones de almacenamiento evidenciando nevera con suciedad y área utilizada para el almacenamiento con suciedad.	Se programa limpieza y desinfección general del área de almacenamiento y equipo de refrigeración. Se realiza capacitación al personal encargado de la entrega de las raciones industrializadas	Cerrado
CENTRO EDUCATIVO MESETA SAN RAFAEL SEDE CRETÁCEO	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: Lugar que representa riegos de contaminación.	Durante la visita técnica se evidencia plaga (comején) en el área destinada para el almacenamiento de las raciones industrializadas.	Se programa limpieza y desinfección general del área de almacenamiento.	Cerrado
I.E INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR INDUSTRIAL - GENERAL CORDOBA	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: Área de almacenamiento insuficiente para el volumen del producto almacenado	Durante la visita técnica se evidencia que el área de almacenamiento no es suficiente para la cantidad de producto almacenando evidenciado inadecuado manejo (pulpas de frutas con proteína), lo cual representa riesgo se contaminación cruzada.	El almacenamiento en congelación de las pulpas de fruta y la proteína, se realiza en el mismo espacio del equipo de frío (congelador) pero se utiliza un separador para reducir el riesgo de contaminación cruzada.	Cerrado
I.E AGROPECUARIO LA FORTUNA, SEDE PRINCIPAL	CATEGORÍA: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en sede. Subcategoría: Evidencia productos con daño en zona de almacenamiento.	Durante la visita técnica se evidenciaron canastillas con verduras en mal estado.	Se realiza retiro del producto no conforme y reposición del mismo.	Cerrado
I.E AGROPECUARIO LA FORTUNA, SEDE PRINCIPAL	CATEGORÍA: OTRO SUBCATEGORÍA: Otro Área de almacenamiento insuficiente para el volumen del producto almacenado	Durante la visita técnica se evidencia que el área de almacenamiento no es suficiente para la cantidad de producto almacenando evidenciado inadecuado manejo (pulpas de frutas con proteína), lo cual representa	El almacenamiento en congelación de las pulpas de fruta y la proteína, se realiza en el mismo espacio del equipo de frío (congelador) pero se utiliza un separador para reducir el riesgo de contaminación cruzada.	Cerrado

		riesgo se contaminación cruzada.		
LOS LAURELES, SEDE CAMPO 38	Categoría: Otra Subcategoría: Producto que no cumple con la normatividad sanitaria vigente (resolución 5109/2005)	Se evidenció almacenamiento de 33 unidades de leches saborizadas, con rótulos en mal estado, sin fechas de vencimientos y empaques sucios y manchados.	Se realiza retiro de producto para disposición final. Se realiza reposición del lácteo que está dispuesto para consumo del día de hoy viernes 24 de marzo.	Cerrado
I.E AGROPECUARIO LA FORTUNA, SEDE PRINCIPAL	CATEGORIA: Inadecuadas condiciones de almacenamiento. Subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (física, química, biológica).	Se evidencia presencia de moscas dentro del comedor escolar y zona de almacenamiento , asimismo se evidenció excremento de roedor en estantería de zona de almacenamiento .	Se programa fumigación correctiva en la sede educativa, se hará llegar el soporte una vez la empresa encargada nos lo envíe. Se realiza limpieza y desinfección de la estantería de la zona de almacenamiento	Cerrado
INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR INDUSTRIAL, SEDE SAN JOSÉ DE PROVIVIENDA	Categoría: OTRA Subcategoría: Inconsistencia de rotulado.	Se evidencia que el producto Aceite de Soya marca Velares presenta doble lote y fecha de vencimiento, en la etiqueta se registra lote: 220706-10 y fecha de vencimiento: 6072023 y en el recipiente/frasco de plástico, registra Lote: 10032023 y fecha de vencimiento 10032024	Se realiza traslado de la novedad al proveedor del aceite, donde se solicita aclaración al respecto. Una vez el proveedor nos haga llegar respuesta se notificará la respuesta.	Cerrado

MESETA DE SAN RAFAEL - PEROLES	Categoría Inadecuadas condiciones de almacenamiento en la sede. Subcategoría El lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (físico, químico, biológico).	Durante la visita técnica, se evidencio la nevera de almacenamiento de los productos con óxido por dentro y por fuera, la caneca del panificado sucia, y se evidencia comején en la parte de almacenamiento de las raciones y dónde se almacena los productos de aseo.	Teniendo en cuenta la modalidad de atención y la entrega de bebidas lácteas UHT que no requieren mantener cadena de frío, el uso de la nevera se emplea para favorecer entrega de bebida fría que es de mayor agrado para los beneficiarios, por tanto, se gestiona con la entidad territorial el mantenimiento de la nevera para adecuación por presencia de óxido. Se realiza limpieza y desinfección del área de almacenamiento, la nevera, el recipiente para guardar panificados. Se programará visita con empresa de fumigación para revisar el tema de la presencia del comején y obtener concepto al respecto.	Cerrado
I.E JOHN F. KENNEDY SEDE PRIMERO DE MAYO	Categoría: Otra Subcategoría: Inconsistencias en el rotulado (lote y fecha de vencimiento)	Durante la verificación de la materia prima y/o productos utilizados para la preparación se evidencia aceite de soya de la marca VELARES doble lote y fecha de vencimiento, en el recipiente se evidencia lote 01032023 y fecha de vencimiento 01032024 y en la etiqueta se evidencia lote 220706-10 y fecha de vencimiento 6072023.	Se realiza traslado de la novedad al proveedor del aceite, donde se solicita aclaración al respecto. El proveedor manifiesta que "NO TIENE DOBLE IDENTIFICACION, EL LOTE DE LA ETIQUETA ES UN CONTROL DE ETIQUETAS (ES EL LOTE DEL MATERIAL DE IDENTIFICACION PARA SU USO FIFO) EXTRA DE LA EMPRESA. EL LOTE DEL ACEITE ES EL DEL RECIPIENTE QUE VA CON TINTA QUE POR LEY INDICA QUE EL LOTE VA EN EL RECIPIENTE O TAPA". Teniendo en cuenta lo manifestado también por el equipo interventor	Cerrado

			frente a dicha novedad, se dará agotamiento de inventario y se traslada nuevamente la novedad al proveedor que si no se corrige no se podrá contar más como proveedor de aceite.	

Febrero:

SEDE EDUCATIVA	CATEGORIZACIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	DESCRIPCIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	ACCIONES IMPLEMENTADAS POR EL OPERADOR	ESTADO
I.E. LOS LAURELES, SEDE RURAL CAMPO 6	CATEGORÍA: Condiciones inadecuadas de almacenamiento en la bodega y/o sede. SUBCATEGORÍA: Lugar de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica) por presencia de plaga (comején)	En la visita técnica a la I.E. Los Laureles, Sede Rural Campo 6, se evidencia presencia de plaga (Comején) en las paredes del área de almacenamiento, como se evidencia en los anexos fotográficos.	Se programa fumigación correctiva en el restaurante de la sede educativa. Así mismo, se realiza limpieza y desinfección del área.	Cerrado
I.E LOS LAURELES SEDE LA FOREST	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en sede Subcategoría: Evidencia productos con daño por plaga (hormiga).	Durante la visita a la I.E Los Laureles sede La Forest se evidencia hormigas en el área utilizada para el almacenamiento y se evidencia 110 dulces con leche de lote 10.01 p15g, 17 panes de mantequilla de 45 g lote 02 y 7 panes de mantequilla de 35g lote 02 con daño por hormigas.	Se programa fumigación correctiva del área de almacenamiento. Se realiza reposición de los productos afectados para garantizar la prestación del servicio.	Cerrado
LOS LAURELES, SEDE CAMPO 5	CATEGORÍA: Otra SUBCATEGORÍA: Presencia de panal de avispas en área de distribución de las R.I	Durante la visita a la I.E Los Laureles sede Campo 5 se evidencia en el área utilizada para la entrega y/o distribución de las raciones industrializadas a los titulares de derecho, panal de avispas lo cual representa	Se dispone de otro espacio para realizar la entrega de las raciones de alimentos mientras se coordina la ida de un personal especializado para retirar el panal.	Cerrado

		riesgos para el personal manipulador y los titulares de derecho.			
I.E LOS LAURELES SEDE LA FOREST	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en sede Subcategoría: Evidencia productos con daño por plaga (hormiga).	Durante la visita a la I.E Los Laureles sede La Forest se evidencia hormigas en el área utilizada para el almacenamiento y se evidencia 110 dulces con leche de lote 10.01 p15g, 17 panes de mantequilla de 45 g lote 02 y 7 panes de mantequilla de 35g lote 02 con daño por hormigas.	Se programa fumigación correctiva del área de almacenamiento. Se realiza reposición de los productos afectados para garantizar la prestación del servicio.	Cerrado	
I.E NORMAL SUPERIOR	CATEGORÍA: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en la Bodega y/o sede SUBCATEGORÍA: Se evidencia productos con plaga (hormiga)	Durante la visita a la I.E Normal superior se evidencia hormigas en el área utilizada para el almacenamiento de la materia prima utilizada para la elaboración de la ración preparada en sitio. Asimismo se evidencia almacenamiento de pulpas de frutas junto con proteína (carne	Se realiza aseo general, limpieza de recipientes para garantizar el retiro de las hormigas. La presencia de hormigas se presentó por el producto azúcar que las manipuladoras por error dejaron destapada y atrajo las hormigas. Se realiza capacitación al personal manipulador en el manejo de productos para evitar la presencia de vectores. Así mismo, se capacita al personal en adecuadas técnicas de almacenamiento y se ajusta la logística de entrega de las pulpas desde bodega, coordinando que se realizaran dos entregas de pulpa en la semana.	Cerrado	

ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en sede Subcategoría: Área de almacenamiento insuficiente para el volumen de producto almacenado (sobreabastecimiento de producto).	Durante la visita técnica q la I.E Normal Superior Cristo Rey se evidencia productos directamente en el suelo lo que representa riesgo de contaminación debido a área de almacenamiento de productos insuficiente e inadecuado de productos de ración preparada en sitio.	Se realiza capacitación al personal manipulador presente en las actividades de cargue, transporte y descargue de materia prima sobre buenas prácticas de manipulación realizando énfasis en la importancia de no contacto de los alimentos directamente con el piso para evitar la contaminación	Cerrado	
I. E REAL DE MARES	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en sede Subcategoria: Área de almacenamiento insuficiente para el volumen de producto almacenado (sobreabastecimiento de producto).	Durante la visita técnica q la I.E Real de Mares se evidencia productos directamente en el suelo lo que representa riesgo de contaminación debido a área de almacenamiento de productos insuficiente e inadecuado de productos de ración preparada en sitio.	Se realiza capacitación al personal manipulador presente en las actividades de cargue, transporte y descargue de materia prima sobre buenas prácticas de manipulación realizando énfasis en la importancia de no contacto de los alimentos directamente con el piso para evitar la contaminación	Cerrado	
I. E. LOS LAURELES, VARASANTA	CATEGORÍA: Otra. SUBCATEGORÍA: Incumplimiento en horario de entrega de las raciones industrializadas a la institución educativa.	En la visita técnica a la I.E. Los Laures, sede Varasanta, se evidencio que al iniciar la visita técnica las raciones industrializadas no habían sido entregadas a la institución educativa, y el horario de atención a los titulares de derecho es entre las 9 a 10am, así mismo las raciones entregadas por el operador a la instrucción educativa fue a las 10: 20 de la mañana, incumpliendo lo establecido por la resolución 0335.	Se reorganiza el jefe de bodega los tiempos de salida de los vehículos desde bodega para garantizar la entrega a titulares de derecho en el horario establecido.	Cerrado	

I.E JOHN F. KENNEDY PRINCIPAL	CATEGORÍA: Otra. SUBCATEGORÍA: Incumplimiento con entrega de la minuta debido a falta de producto panificado.	En la visita técnica a la I.E. Jhon F. Kennedy Principal, se evidencia que las entregas de raciones alimentarias no iniciaron a la hora estipulada debido a la falta del producto panificado en la institución educativa.	Debido a un error involuntario se realizó despacho inicialmente de un gramaje equivocado del panificado, situación que generó retraso en el inicio de la entrega de las raciones. Sin embargo, debido a la acción inmediata implementada para entregar el gramaje adecuado de los productos las entregas de las raciones se realizaron completas todos los beneficiarios del restaurante escolar y se finalizaron sin ninguna novedad adicional	Cerrado	
I.E INTECOBA, PRINCIPAL	CATEGORÍA: Otra. SUBCATEGORÍA: Condiciones inadecuadas de entrega en sede educativa.	En la visita técnica a la I.E. Intecoba, principal, se evidencia que los manipuladores entregan los complementos alimentarios en las aulas de clase y ubican las canastillas con alimentos directamente en el piso.	Se realiza refuerzo en el personal manipulador en la importancia de garantizar aislar los alimentos del piso colocando sea una estiba o sobre una mesa limpia.	Cerrado	
I.E INTECOBA, PRINCIPAL	CATEGORÍA: Otra. SUBCATEGORÍA: Alimentos no conformes.	En la visita técnica a la I.E.' Intecoba, principal, Se evidencian dentro de la zona de almacenamiento 110 mandarinas en mal estado y el operador a la fecha y hora no ha realizado la respectiva reposición de las mismas, para continuar con la entrega normal de los complementos alimentarios.	Se realiza reposición de la fruta correspondiente a las unidades referenciadas en el hallazgo, garantizando la entrega de la ración completa a los beneficiarios del programa.	Cerrado	
I.E CIUDADELA EDUCATIVA, SEDE FE Y ALEGRÍA	CATEGORÍA: Otra. SUBCATEGORÍA: Inadecuado almacenamiento y disposición de alimentos.	En la visita técnica a la I.E Ciudadela Educativa, sede Fe y Alegría, se evidencia inadecuado manejo en el almacenamiento de producto no conformes.	Se realiza adecuación de espacio para producto no conforme en el área principal del almacenamiento. Teniendo en cuenta que la distribución de las raciones se realiza en dos espacios, cuando se esté realizando la distribución en la otra área, el producto no	Cerrado	

			conforme que vaya saliendo será apartado y dispuesto en un recipiente y una vez finalizada la entrega se dispone en el espacio destinado y demarcado como producto no conforme.		
I.E BLANCA DURAN DE PADILLA, SEDE OFICIAL EL CENTRO	CATEGORÍA: Otra. SUBCATEGORÍA: Alimentos no conformes	En la visita técnica a la I.E Blanca Duran de Padilla, sede Oficial el centro, e evidencia en el área de producto no conforme 90 mandarinas que no cumplen con las condiciones de entrega; el cuál el operador fue notificado desde el día 16 de febrero las condiciones de las frutas y no han hecho la respectiva reposición para poder continuar con la entrega de las raciones industrializadas a los titulares de derecho.	Se realiza reposición de la fruta correspondiente a las unidades referenciadas en el hallazgo, garantizando la entrega de la ración completa a los beneficiarios del programa.	Cerrado	
CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO, SEDE PRINCIPAL	CATEGORIA: Inadecuadas condiciones de almacenamiento SUBCATEGORIA: área de almacenamiento insuficiente para el volumen del producto almacenado	Durante la visita técnica se evidencia que el área de almacenamiento no es suficiente para la cantidad de producto almacenando evidenciado inadecuado manejo (pulpas de frutas con pollo), apilamiento a alturas que representan riegos para el personal manipulador.	Se programará entrega del mercado para preparar las raciones en dos momentos, enviando inicialmente lo de 3 días de atención y posteriormente lo de los dos días faltantes; con el fin de garantizar un mejor almacenamiento tanto de la materia prima que requiere congelación como de los alimentos perecederos y secos. Se adecua el almacenamiento en congelación.	Cerrado	

CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO, SEDE PRINCIPAL	CATEGORIA: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: Evidencia de producto con daño	Durante la visita técnica se evidencia en el área de almacenamiento de frutas y verduras productos dañados y con deterioro, se evidencia inadecuado manejo de inventarios debido a que se realiza almacenamiento de producto para toda la semana, sin tener encuentra que el área no cuenta con ningún tipo de ventilación y el área utilizada no tiene la capacidad para almacenar todo las frutas y verduras.	Se programará entrega del mercado para preparar las raciones en dos momentos, enviando inicialmente lo de 3 días de atención y posteriormente lo de los dos días faltantes; con el fin de garantizar un mejor almacenamiento. Se realiza reposición de producto. Se realiza gestión ante el rector para solicitar adecuación del área de almacenamiento para adecuar una ventana para ventilación	Cerrado	
CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO, SEDE PRINCIPAL	CATEGORIA: Inadecuadas condiciones de almacenamiento SUBCATEGORIA: Inadecuado manejo y disposición de residuos.	Durante la visita técnica se evidencia en el área destinada para el manejo y disposición de residuos no es suficiente y no aplican separación adecuada.	Teniendo en cuenta la capacidad con la que se cuenta para la disposición de residuos sólidos, se delega un personal manipulador para que antes que las canecas para disposición de residuos sólidos se llenen, se movilicen hasta el área de disposición de residuos sólidos de la institución. Se refuerza en el personal la importancia de la separación de residuos de acuerdo a la naturaleza.	Cerrado	
I. E. LOS LAURELES, VARASANTA	Categoría: Inadecuada Entrega del Producto Por Parte del Operador Subcategoría: No existe concordancia entre el número que figura en la remisión de entrega con lo evidenciado físicamente.	Durante la visita técnica en modalidad de ración industrializada se evidenció que las raciones industrializadas no estaban acorde a la remisión de entrega por parte del operador (Se evidenció para el menú de mañana 24 de febrero una avena entera, 3 panificados) faltando la fruta correspondiente para el menú, la	Teniendo en cuenta la logística implementada para las entregas de la fruta de la ración industrializada para los últimos días de la semana, desde bodega se realiza entrega de la fruta el día anterior al inicio del consumo de los menús que van con fruta. Por tal motivo, la fruta fue entregada en esta sede educativa el día anterior de acuerdo al cronograma establecido.	Cerrado	

		docente Lilia Jaimes manifiesta que no es la primera vez que se presenta dicha situación.			
I. E. SAN MARCOS EL LLANITO, ASTILLEROS	CATEGORÍA: Otra. SUBCATEGORÍA: Incumplimiento en horario de entrega de las raciones industrializadas a la institución educativa.	Durante la visita técnica en I.E San Marcos el Llanito, sede Astilleros; se evidencio que, al iniciar la visita, las raciones industrializadas no estaban completas (faltaba la fruta del menú) el horario de entrega de atención a los titulares es de 8:00 am a 9:00 am, así mismo las frutas fueron entregadas a la Institución Educativa por parte del operador a las 9:50 am incumpliendo lo establecido por la resolución 0335.	La logística implementada para la entrega de la fruta en ración industrializada está programa para los días martes o miércoles para consume de la misma semana. En la institución en mención, no fue posible realizar la entrega el día miércoles 22 de febrero ni el día jueves 24 de febrero debido a que no tuvo servicio de clases; siendo necesario programar la entrega para el mismo día de consumo viernes 24 de febrero. La entrega de la fruta se realizó tardíamente debido a que desde bodega presentó inconveniente la ruta que llevaba este producto, lo cual generó que llegara tarde; sin embargo, la fruta fue entregada a cada beneficiario antes de finalizar la jornada escolar.	Cerrado	
I. E DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO, SAN SILVESTRE	CATEGORÍA: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en la Bodega y/o sede. SUBCATEGORÍA: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (física, química, biológica)	Durante la visita técnica en I.E Diego Hernández de Gallego, sede San Silvestre, se evidencia presencia de cucaracha en la parte externa de una caja de cartón que contenía producto panificado.	De acuerdo a lo establecido en el plan de saneamiento básico con lo referente al programa de control de plagas y roedores, teniendo en cuenta la modalidad de atención de la sede educativa ya fue realizado la fumigación correspondiente al mes de enero. Así mismo, en lo corrido del mes se ha llevado el diligenciamiento del formato del control de presencia de plaga en	Cerrado	

			el cual no se ha detectado presencia. Sin embargo, teniendo en cuenta, la novedad presentada se solicita visita técnica de seguimiento por parte de la empresa encargada de realizar las fumigaciones para realizar la verificación de las posibles fuentes de presencia.		
I. E EL CASTILLO, SEDE MIS PRIMERAS LETRAS	CATEGORÍA: Otra. SUBCATEGORÍA: Incumplimiento de normatividad legal vidente sanitaria, (resolución 5109-2005) y producto próximo a vencer.	En la visita técnica a la I.E. el Castillo, sede Mis primeras Letras, se evidencio 15 unidades de granola sin rotulación alguna (lote, fecha de vencimiento, información del fabricante, entre otros), adicionalmente se observa granola con lote 031 y fecha de vencimiento 02-03-2023	Se realiza reposición de producto granola que se encontraba sin rotulo. Adicionalmente se programa que el día 27 de febrero se da salida en su totalidad a la granola con fecha vencimiento 2 de marzo; garantizando que no queda inventario de este producto en la sede educativa.	Cerrado	
I. E CAMILO TORRES RESTREPO, SEDE POLICARPA SALAVARRIETA	CATEGORÍA: Otra. SUBCATEGORÍA: Producto próximo a vencer	Durante la visita a la I.E Camilo Torres Restrepo, sede Policarpa Salavarrieta, se observa producto granola con Lote 031 y fecha de vencimiento 02-03-23	Se programa que el día 27 de febrero se da salida en su totalidad a la granola con fecha vencimiento 2 de marzo; garantizando que no queda inventario de este producto en la sede educativa.	Cerrado	
CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, MEGACOLEGIO-INTECOBA	CATEGORÍA: Otra. SUBCATEGORÍA: Evidencia de producto sin empaque y rótulo.	Durante la visita al centro de producción que realiza los alimentos para modalidad comida caliente transportada se evidencia pechugas de pollo sin empaque y rotulo, incumpliendo con lo establecido en la normatividad vigente (resolución 5109 de 2005)	Se realiza capacitación de refuerzo al personal manipulador realizando énfasis en el mantenimiento del empaque original y primario de los productos para poder contar en todo momento con la información descrita en el rotulado y etiquetado	Cerrado	

CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, INTECOBA	CATEGORÍA: Otra. SUBCATEGORÍA: Suciedad en recipientes utilizados para empacar los complementos alimentarios.	Durante la visita al centro de producción se evidencia que algunos recipientes utilizados para empacar alimentos se encuentran sucios, al indagar al respecto, el personal manipulador manifestó que la limpieza y desinfección la realizan en la sede educativa y no realizan posterior limpieza y desinfección en el centro de producción	Se programa limpieza y desinfección a todas las bandejas que se encuentran en el centro de producción y a su vez se realiza capacitación de refuerzo generando el compromiso de realizar siempre esta actividad de limpieza y desinfección una vez lleguen las bandejas al centro de producción o antes de realizar el procedimiento de servido.	Cerrado

6. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

6.1 Revisión cuenta de cobro Operador

REVISION CUENTA OPERADOR
MES FEBRERO DE 2023

Con ocasión a que el operador se encontraba realizando las subsanaciones correspondientes a las observaciones hechas por la interventoria respecto a la cuenta correspondiente al mes de febrero de 2023, Se realiza la verificación de la cuenta del operador mes Febrero de 2023, presentada el 17/03/2023 y Planillas De Entrega De Ración Industrializada el 17/03/2023, 21/03/2023, 24/03/2023, 28/03/2023 y 03/04/2023, Documentación técnica, Legal, Administrativa Y Financiera.

Una vez subsanadas las observaciones hechas se verifico la documentación aportada y sus respectivas aclaraciones Validando la información según el listado de anexos que se relaciona a continuación, de la cual se reporta el documento 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR FEBRERO DE 2023 así:

1. LISTA DE VERIFICACIÓN

Documento	Cumple (si/no)	Observaciones
Oficios remisorios Radicación De Planillas De Entrega De Ración COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE-RACIÓN PREPARADA EN SITIO, COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO – REGULAR O JORMADA UNICA RACION PREPARADA EN SITIO, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO), COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - TARDE RACIÓN INDUSTRIALIZADA Periodo Del 01 Al 28 De Febrero De 2023	Si	17/03/2023 21/03/2023 24/03/2023 24/03/2023 28/03/2023 03/04/2023 03/04/2023 03/04/2023

Oficio remisorio Radicación De Informe De Ejecución Periodo Del 01 Al 28 De Febrero De 2023	Si	17/03/2023
Copia del Contrato	Si	N. 6292 - 22
Acta de inicio	Si	23/01/2023
RP	Si	N. 22-12677 del 29 de Diciembre de 2022
CDP	Si	N. 22-10959 del 01 de Diciembre de 2022
Designación Del Supervisor o Interventor	No	Contrato De Interventoría N. 6297-22
RUT	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 26/12/2022
Antecedentes disciplinarios De La UT	Si	Se Anexan Soportes Generados De Fechan 16/03/2023 Procuraduría General De La Nación Para Las Empresas Que Conforman La UT MCD & CIA SAS SERVICIOS INSTITUCIONALES LOGISTIC SAS MARIELA CENTENO DELGADO
Antecedentes fiscales De La UT	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 16/03/2023 Contraloría General De La Republica Para Las Empresas Que Conforman La UT MCD & CIA SAS SERVICIOS INSTITUCIONALES LOGISTIC SAS MARIELA CENTENO DELGADO
Cédula de Representante Legal	Si	Se anexa Soporte
Antecedentes disciplinarios Representante Legal	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 16/03/2023
Antecedentes fiscales Representante Legal	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 16/03/2023
Antecedentes Judiciales Representante Legal	Si	Se Anexa Soporte Generado – Policía Nacional De Fecha 16/03/2023
Pólizas	Si	Póliza De Seguro De Cumplimiento Entidad Estatal Decreto 1082 De 2015 – N. 15-44-101273314. Póliza De Seguro De Responsabilidad Civil Extracontractual Derivada De Cumplimiento RCE Contratos – N. 15-40-101084357.
Aprobación garantías	Si	Certificado De Aprobación De Pólizas De Garantías: ID CO1.WRT. 10614551 Número De Póliza 15-44-101273314 Y 15-40-101084357 Seguro Del Estado. Aprobada El 29/12/2022. Certificado De Aprobación De Pólizas De Garantías: ID CO1.WRT. 11340463 Número De Póliza 15-40-101084357 Anexo 2 Seguros Del Estado. Aprobada El 23/03/2023. Certificado De Aprobación De Pólizas De Garantías: ID CO1.WRT. 11340613 Número De Póliza 15-44-101273314 Anexo 3 Seguros Del Estado. Aprobada El 23/03/2023 Anexa Pantallazo Contractual Secop II.
Certificación bancaria	Si	Banco De Occidente Cuenta De Ahorros N. 652842568 Certificado de fecha 27/12/2022
Factura Electrónica De Cobro	Si	FVE 2 Generación: 21/04/2023 Vencimiento:21/04/2023 $2.481.287.930,00
Resolución De Facturación electrónica	Si	Autorización Numeración De facturación N. 1876 Fecha formalización 2023-01-19/17:20:37

Documentos Del Contador	Si	Anexa: Cedula De Ciudadanía, Tarjeta Profesional N. 148200-T, Certificado Antecedentes Disciplinarios JCC De Fecha 28/02/2023.
Antecedentes disciplinarios Del Contador	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 10/03/2023 Procuraduría General De La Nación
Antecedentes fiscales Del Contador	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 10/03/2023 Contraloría General De La Republica
Antecedentes Judiciales	Si	Se Anexa Soporte Generado – Policía Nacional De Fecha 10/03/2023
Informe Avance De Obligaciones Mes De Febrero De 2023	Si	Se Anexa Soporte
Relación Del Personal Administrativo Y Operativo Mes Febrero De 2023	Si	Se Anexa Soporte
Relación Del Personal Manipuladoras Mes Febrero De 2023	Si	Se Anexa Soporte
Solicitud Y Aprobación Cambio De Personal	No	No Observado - No se Evidencia Presentación De Cambios
Aprobación Del Plan De Saneamiento	Si	Aun el operador está en proceso de subsanación con relación a documentación pendiente por aprobar. El 16 de Marzo de 2023, la interventoría envía oficio **PA-B-024 de asunto:** Plan de alistamiento. De conformidad a lo descrito en el asunto y en atención a las respuestas recibidas de los oficios PA-B-006, PA-B-011, PA-B-016 nos permitimos dar respuesta a las siguientes solicitudes: 1. **DOCUMENTOS BODEGA – Cumple** 2. **DOCUMENTOS R.I - Cumple** 3. **PROGRAMA DE C DOCUMENTOS RPS** 4. **CAPACITACIÓN – Cumple** 5. **DOCUMENTOS CPA – Cumple** 6. **DOCUMENTOS RPS – Cumple** 7. **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS – Cumple** A la fecha la interventoría se encuentra a la espera de las subsanaciones faltantes correspondientes.

Soportes De Pago De Nómina Mes Febrero De 2023	Si	OcciRed 06/02/2023 Registros Enviados 247 Mes Febrero De 2023 Pago Total $159.995.988.00 Comprobante N. 746923 De Fecha 01/03/2023 Valor: $2.016.800,00 **CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA** OcciRed 04/04/2023 Registros Enviados 10 Mes Febrero De 2023 Pago Total $11.244.145,00 **FLORINDA ULLOA BARRIENTOS** **MARIA JIMENEZ** **ALEX STEVENSON MARTINEZ SEVERICHE** **INGRID SERRANO** **ROCIO DEL CARMEN DIAZ SARMIENTO** **WINDY CAVANZO** **LIZETH OQUENDO** **HERLY YURLEY MORA RANGEL** **JOHAN MAURICIO PARADA GUERRA** **LILIANA LOPEZ** LOGISTIC SAS Comprobante Soporte De Pago De Nomina Electrónica De Fecha 15/03/2023 Valor: $2.180.000,00 **ADRIANA MARCELA GALEANO RODRIGUEZ**
Certificado de cumplimiento de aportes patronales y de seguridad social – Contador.	Si	Certificación De Cumplimiento Articulo 50 Ley 789 De 2002 Y Ley 828 De 2003 Persona Jurídica 16/03/2023
Cancelación aportes a seguridad social del personal asociado a la propuesta presentada	Si	Aportes En Línea Planilla 9447762583 Planilla E Pensión Febrero - Salud Marzo De 2023. Para Un Total De 248 Afiliados. Aportes En Línea Planilla 9447626039 Planilla E Pensión Febrero - Salud Marzo De 2023. Para Un Total De 1 Afiliado. **CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA** Aportes En Línea Planilla 9447589425 Planilla E Pensión Febrero - Salud Marzo De 2023. Para Un Total De 1 Afiliado. **ADRIANA MARCELA GALEANO RODRIGUEZ**
Certificado De afiliación ARL personal Contratado	Si	Se Anexa Relación De Trabajadores Afiliados
Certificación De Compras Locales mes Febrero De 2023	Si	Se Anexa certificación Contador Y Representante Legal 03/03/2023 $1.178.095.120,00
Certificación De Cumplimiento Acuerdo A Proveedores	Si	Se Anexa Certificado Contador Y Representante Legal De Acuerdo A Proveedores 16/03/2023
Informe Administrativo Y Financiero	Si	Se Anexa Informe De Ejecución De Recursos 21 De Abril De 2023
Certificación De Cobertura Atendida	Si	Se Anexa certificación De Cobertura Atendida De Fecha 21 De Abril De 2023
Informe Técnico Consolidado	Si	Se Evidencia Informe Técnico Con Registros Fotográficos y Soportes De Fecha 07/03/2023

Informe Técnico Documentos De Bodega	Si	Se Evidencia Contrato De Arrendamiento De Bodega Comercial De Fecha 12 De Agosto De 2020. Se Evidencia Acta De Inspección y Vigilancia Sanitaria N. 001 De Fecha 19/08/2022. Se Evidencia Certificación Concepto Sanitario favorable Expedido Por La secretaria Local De Salud. Con Fecha De Expedición 19/08/2022. Se Evidencia Acta De Inspección y Vigilancia Sanitaria N. 001 De Fecha 31/01/2023. Se Evidencia Certificación Concepto Sanitario favorable Expedido Por La secretaria Local De Salud. Con Fecha De Expedición 31/01/2023. Se Evidencia Plano Levantamiento Arquitectónico Primer Piso. Se Evidencia Certificado De Vigencia Contrato De Arrendamiento De Bodega Comercial De Fecha 13 De Marzo De 2023.
Informe Jurídico	No	No Presentan Informe Jurídico
Informe Técnico Capacitación Personal Manipulador De Alimentos, De Bodega Y Personal Transportador	Si	Se Evidencia Formato De Registro De Capacitación De Fecha 04/02/2023 Por Parte De UT DISTRITO MCD 2023 a Cargo Del Profesional Ingeniero Agroindustrial JOHAN ALEXANDER LOPEZ HEREDIA – Profesional De Campo. TEMAS: -PLAN DE SANEAMIENTO BASICO. -CICLO DE MENU Y ESTANDARIZACION DE MINUTA. -TECNICAS DE ALMACENAMIENTO. -MANEJO HIGUIENICO Y CONSERVACION DE PRODUCTOS. -SST. Para Un Total De Ciento Sesenta Y Seis (166) Trabajadores Capacitados. Se Evidencian Registros Fotográficos. Se Evidencian Formatos De Registros De Capacitación
Ciclos De Menús Atendidos – Solicitud De Intercambios	Si	Se Evidencian Oficios Con Sus Respectivos Soportes
Relación Y Fichas Técnicas De Alimentos	Si	Se Evidencia Fichas Técnicas De Los Alimentos
Informe Técnico Certificado De Calidad De Los Alimentos	Si	Se Evidencian Certificados De Calidad De Los Alimentos
Informe Técnico Resultados Muestreo Microbiológico	Si	Se Evidencian Informes De Resultados Laboratorio INOQUALAB – Análisis De Alimentos Y Aguas.

Formatos De Ejecución Plan De Saneamiento Básico	Si	Se Evidencia Formato Verificación De Instalaciones Hidráulicas. Se Evidencia Formato Verificación Y Control De Abastecimiento De Agua – Bodega De Almacenamiento. Se Evidencia Formato Control De Residuos Sólidos - Bodega De Almacenamiento. Se Evidencia Formato Verificación Procedimiento Limpieza y Desinfección. Se Evidencia Formato Verificación Procedimiento Limpieza y Desinfección De Manos. Se Evidencia Formato Verificación Y Control De Vectores. Se Evidencia Formato Control De Cloro En Agua.
Planes De Mejora No Conformidades y CAP	Si	Se Evidencian Planes De Mejora Soportados Con La Documentación Correspondiente Y registros Fotográficos.
Planes De Mejora No Conformidades	No	No Observado.
Informe De Cumplimiento De Programa SGSTT	Si	Se Evidencia Manual Sistema De Gestión De Seguridad Y Salud En El Trabajo De Fecha 01 – 28 de Febrero de 2023.
Registro Documental Y Fotográfico – Cumplimiento De Protocolos De Bioseguridad	Si	Se Evidencia Informe para el periodo del 01 de De Fecha 06 De Marzo De 2023.
Informe De Actividades Complementarias	N/A	Se Evidencia Informe De Actividades Complementarias Temática: Estilos De Vida Saludable.

COMPRAS LOCALES

A continuación, se relaciona de manera detallada cada una de las facturas relacionadas a las compras locales correspondientes a compras de los productos que contiene el COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- RACIÓN PREPARADA EN SITIO, COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO – REGULAR O JORMADA UNICA RACION PREPARADA EN SITIO, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO), COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA -TARDE RACIÓN INDUSTRIALIZADA para el periodo en mención:

PROVEEDOR	NIT	DOMICILIO	TELEFONO	ALIMENTO	N° FACTURA	VALOR
ARROCERA VILLACRUCES	900395008-8	CARRERA 33 No 58-82 B. Las Camelias	6019574	ARROZ	FVE10392	$ 4.646.000
ARROCERA VILLACRUCES	900395008-8	CARRERA 33 No 58-82 B. Las Camelias	6019574	ARROZ	FVE10489	$ 2.895.000
ARROCERA VILLACRUCES	900395008-8	CARRERA 33 No 58-82 B. Las Camelias	6019574	ARROZ	FVE10524	$ 3.475.388
SYSTEM WATER JOBS S.A.S.	901614522-7	CLL 52A 34C B. CAMPO ALEGRE	3182406499	AGUA	ART558	$ 472.500
SYSTEM WATER JOBS S.A.S.	901614522-7	CLL 52A 34C B. CAMPO ALEGRE	3182406499	AGUA	ART601	$ 442.800
LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S	901080528-7	CALLE 18 No 12-69 BGA	6978461	PROTEINA ANIMAL	FEB1389	$ 21.429.760
LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S	901080528-7	CALLE 18 No 12-69 BGA	6978461	PROTEINA ANIMAL	FEB1439	$ 17.301.400
CNG	901348042-2	CLL 36 NO 27-71 ED. MILLENNIUM	3159267220	PANIFICADO	FCNG1150	$ 7.260.000
CNG	901348042-2	CLL 36 NO 27-71 ED. MILLENNIUM	3159267220	PANIFICADO	FCNG1151	$ 54.708.500
CNG	901348042-2	CLL 36 NO 27-71 ED. MILLENNIUM	3159267220	PANIFICADO	FCNG1163	$ 52.766.805
CNG	901348042-2	CLL 36 NO 27-71 ED. MILLENNIUM	3159267220	PANIFICADO	FCNG1164	$ 15.886.780
CNG	901348042-2	CLL 36 NO 27-71 ED. MILLENNIUM	3159267220	PANIFICADO	FCNG1175	$ 54.316.250

CNG	901348042-2	CLL 36 NO 27-71 ED. MILLENNIUM	3159267220	PANIFICADO	FCNG1176	$ 4.348.837
CNG	901348042-2	CLL 36 NO 27-71 ED. MILLENNIUM	3159267220	PANIFICADO	FCNG1177	$ 7.095.000
CNG	901348042-2	CLL 36 NO 27-71 ED. MILLENNIUM	3159267220	PANIFICADO	FCNG1195	$ 37.579.150
CNG	901348042-2	CLL 36 NO 27-71 ED. MILLENNIUM	3159267220	PANIFICADO	FCNG1196	$ 4.482.870
CNG	901348042-2	CLL 36 NO 27-71 ED. MILLENNIUM	3159267220	PANIFICADO	FCNG1213	$ 4.482.870
CNG	901348042-2	CLL 36 NO 27-71 ED. MILLENNIUM	3159267220	PANIFICADO	FCNG1214	$ 52.610.810
CNG	901348042-2	CLL 36 NO 27-71 ED. MILLENNIUM	3159267220	PANIFICADO	FCNG1215	$ 6.831.000
GRUPO DISTRICOSTOS SAS	901355485-0	BODEGA 2 LOCAL 3-63	6760505	MARGARINA	FE4404	$ 490.200
FRUSANDER SAS	900899892-6	BODEGA 12 MODULO 26A CENTROABASTOS DE BGA	6760607	FRUTA	FEV984	$ 17.101.325
FRUSANDER SAS	900899892-6	BODEGA 12 MODULO 26A CENTROABASTOS DE BGA	6760607	FRUTA	FEV1055	$ 18.216.000
FRUVIMAR SAS	901361597-1	VIA EL PALANQUE CAFÉ MADRID 44-96 BG 5 MD 6	3213739674	FRUTA	FE4245	$ 17.582.250
FRUVIMAR SAS	901361597-1	VIA EL PALANQUE CAFÉ MADRID 44-96 BG 5 MD 6	3213739674	FRUTA	FE4293	$ 1.773.000
FRUVIMAR SAS	901361597-1	VIA EL PALANQUE CAFÉ MADRID 44-96 BG 5 MD 6	3213739674	FRUTA	FE4294	$ 18.616.500
FRUVIMAR SAS	901361597-1	VIA EL PALANQUE CAFÉ MADRID 44-96 BG 5 MD 6	3213739674	FRUTA	FE4333	$ 26.506.350
GAVASSA & CIA LTDA	890200408-9	CLL 20 NO 12-50 BGA	3153768142	SPAGUETTI	GVMO79291	$ 1.648.544
GAVASSA & CIA LTDA	890200408-9	CLL 20 NO 12-50 BGA	3153768142	SPAGUETTI	GVMO79292	$ 335.815
GAVASSA & CIA LTDA	890200408-9	CLL 20 NO 12-50 BGA	3153768142	SPAGUETTI	GVMO79674	$ 1.190.492
GAVASSA & CIA LTDA	890200408-9	CLL 20 NO 12-50 BGA	3153768142	SPAGUETTI	GVMO80998	$ 2.320.174
GAVASSA & CIA LTDA	890200408-9	CLL 20 NO 12-50 BGA	3153768142	SPAGUETTI	GVMO81440	$ 427.400
GIRONES SA	890211194-5	CR 9 28F 93	6582840	CHOCOLATE	FE0195699	$ 803.250
GIRONES SA	890211194-5	CR 9 28F 93	6582840	CHOCOLATE	FE0196200	$ 3.136.500
GIRONES SA	890211194-5	CR 9 28F 93	6582840	MARGARINA	FE0197026	$ 452.358
GIRONES SA	890211194-5	CR 9 28F 93	6582840	MARGARINA	FE0197407	$ 297.604
DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS	1098745711-3	CALLE 3 NO 2-50 CHIMITA	3124509642	HUEVOS	FECO1032	$ 5.332.500
DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS	1098745711-3	CALLE 3 NO 2-50 CHIMITA	3124509642	HUEVOS	FECO1041	$ 4.752.000
DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS	1098745711-3	CALLE 3 NO 2-50 CHIMITA	3124509642	HUEVOS	FECO1050	$ 5.184.000
DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS	1098745711-3	CALLE 3 NO 2-50 CHIMITA	3124509642	HUEVOS	FECO1062	$ 5.733.000
DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS	1098745711-3	CALLE 3 NO 2-50 CHIMITA	3124509642	HUEVOS	FECO1069	$ 7.129.500
INDUNILO SAS	804009833-6	CL 73 41 W 250 LT 16	6378805	LECHE	LP8755	$ 11.715.000
INDUNILO SAS	804009833-6	CL 73 41 W 250 LT 16	6378805	LECHE	LP8823	$ 12.567.000
LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S	901080528-7	CALLE 18 No 12-69 BGA	6978461	PROTEINA ANIMAL	FEB1395	$ 13.288.000
LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S	901080528-7	CALLE 18 No 12-69 BGA	6978461	PROTEINA ANIMAL	FEB1421	$ 25.186.240
INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS	901133289-0	CL 7AN 7 22 B JUNIN	3012737646	DULCE	FELH2570	$ 15.801.000
INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS	901133289-0	CL 7AN 7 22 B JUNIN	3012737646	DULCE	FELH2571	$ 13.665.982
INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS	901133289-0	CL 7AN 7 22 B JUNIN	3012737646	DULCE	FELH2624	$ 16.260.041
INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS	901133289-0	CL 7AN 7 22 B JUNIN	3012737646	DULCE	FELH2644	$ 3.915.500
AVIDESA MAC POLLO SA	890201881-4	CL 49 NO 14-40 B COLOMBIA	6076112727	PROTEINA ANIMAL	603299403	$ 11.818.484
AVIDESA MAC POLLO SA	890201881-4	CL 49 NO 14-40 B COLOMBIA	6076112727	PROTEINA ANIMAL	603299946	$ 13.928.776
AVIDESA MAC POLLO SA	890201881-4	CL 49 NO 14-40 B COLOMBIA	6076112727	PROTEINA ANIMAL	603300719	$ 3.925.043
AVIDESA MAC POLLO SA	890201881-4	CL 49 NO 14-40 B COLOMBIA	6076112727	PROTEINA ANIMAL	603301519	$ 14.100.580
AVIDESA MAC POLLO SA	890201881-4	CL 49 NO 14-40 B COLOMBIA	6076112727	PROTEINA ANIMAL	6061725698	$ 11.623.796
MERCORED	900146319-6	CALLE 1 NO 10 53 LA CASTELLANA	3153261754	PANELA	F510	$ 4.320.000
NEO FRUT SAS	890212249-6	CENTRAL DE ABASTOS BODEGA 12 MODULO 25	6762740	FRUTA	FE6555	$ 3.486.456
NEO FRUT SAS	890212249-6	CENTRAL DE ABASTOS BODEGA 12 MODULO 25	6762740	FRUTA	FE6570	$ 3.944.137
NEO FRUT SAS	890212249-6	CENTRAL DE ABASTOS BODEGA 12 MODULO 25	6762740	FRUTA	FE6636	$ 5.461.923
NEO FRUT SAS	890212249-6	CENTRAL DE ABASTOS BODEGA 12 MODULO 25	6762740	FRUTA	FE6687	$ 1.937.248
NEO FRUT SAS	890212249-6	CENTRAL DE ABASTOS BODEGA 12 MODULO 25	6762740	FRUTA	FE6740	$ 5.844.497
COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR SAS	900659798-2	PARQUE INDUSTRIAL LA FORTUNA BODEGA 3	6076351757	PROTEINA ANIMAL	FGIR4164464	$ 8.006.600
ALIMENTOS PIPPO SAS	900031833-6	VRDA FLORES PARQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUND	6498971	BEBIDA LACTEA	FVE9911	$ 112.905.000
ALIMENTOS PIPPO SAS	900031833-6	VRDA FLORES PARQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUND	6498971	BEBIDA LACTEA	FVE9984	$ 113.093.175
PULPAFRUIT SAS	800164351-6	CL 18 SUR 28 42	7277301	CONCENTRADO DE FRUTA	EBT 20364	$ 62.480.000

RAPIMARCAS SAS	901361059-0	CR 17 60 170 KM 1 VIA CHIMITA	3187149298	FECULA DE MAIZ	C742602	$ 36.185
SUPERBODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID	6761123	ABARROTES	FV14393	$ 2.268.000
SUPERBODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID	6761123	ABARROTES	FV14394	$ 589.000
SUPERBODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID	6761123	ABARROTES	FV 14395	$ 2.777.000
SUPERBODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID	6761123	ABARROTES	FV14437	$ 9.109.000
SUPERBODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID	6761123	ABARROTES	FV14485	$ 9.655.000
SUPERBODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID	6761123	ABARROTES	FV14486	$ 3.556.000
SUPERBODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID	6761123	ABARROTES	FV14543	$ 14.425.000
SUPERBODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID	6761123	ABARROTES	FV14566	$ 2.540.000
SUPERBODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID	6761123	ABARROTES	FV14639	$ 9.541.000
TROPICAL FRESS SA	804004262-8	CALLE 3 NO 1-35 BGA	6760098	LECHE	FE18832	$ 15.050.000
TROPICAL FRESS SA	804004262-8	CALLE 3 NO 1-35 BGA	6760098	LECHE	FE18832	$ 15.050.000
TROPICAL FRESS SA	804004262-8	CALLE 3 NO 1-35 BGA	6760098	LECHE	FE18832	$ 15.050.000
TROPICAL FRESS SA	804004262-8	CALLE 3 NO 1-35 BGA	6760098	LECHE	FE18985	$ 6.665.000
TROPICAL FRESS SA	804004262-8	CALLE 3 NO 1-35 BGA	6760098	LECHE	FE18985	$ 6.665.000
ARROCERA VILLACRUCES	900395008-8	CARRERA 33 No 58-82 B. Las Camelias	6019574	ARROZ	FVE10262	$ 915.000
ARROCERA VILLACRUCES	900395008-8	CARRERA 33 No 58-82 B. Las Camelias	6019574	ARROZ	FVE10263	$ 2.929.000
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6076061999	VERDURA	FE129	$ 18.253.433
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6076061999	VERDURA	FE130	$ 5.242.203
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6076061999	VERDURA	FE133	$ 21.579.744
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6076061999	VERDURA	FE135	$ 19.624.705
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6076061999	VERDURA	FE138	$ 15.239.890
						$ 1.178.095.120

Se Anexa certificación Emitida Por El Revisor Fiscal Y Representante Legal **de UNIÓN TEMPORAL DISTRITO MCD 2023** operador del programa de Alimentación Escolar PAE – Distrito de Barrancabermeja – Santander de fecha 03/03/2023.

REVISION CUENTA OPERADOR
MES MARZO DE 2023

Se realiza la Verificación De La Cuenta Del Operador Mes Marzo De 2023, Presentada El 14/04/2023 Y Planillas De Entrega De COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- RACIÓN PREPARADA EN SITIO, COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO – REGULAR O JORMADA UNICA RACION PREPARADA EN SITIO, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO), COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA -TARDE RACIÓN INDUSTRIALIZADA Periodo Del 01 Al 31 De Marzo De 2023 El 17/03/2023, 21/03/2023, 24/03/2023, 28/03/2023 Y 03/04/2023, Documentación Técnica, Legal, Administrativa Y Financiera Encontrando Las Siguientes Observaciones, Las Cuales Fueron Remitidas Al Operador **UNIÓN TEMPORAL DISTRITO MCD 2023** para que realizara las debidas subsanaciones así:

OFICIO DE SOLICITUD DE SUBSANACIONES: 11/05/2023.

Mediante la presente damos a conocer, las observaciones resultado de las actividades de revisión de la Documentación Presentada a la interventoría, concerniente a la Tercera cuenta de cobro correspondiente al mes de Marzo de 2023 – Contrato 6292 de 2022, documentación anexa al informe de la cuenta para Tercer pago - correspondiente al periodo del 01 – 31 de Marzo de 2023, con el fin de que se realicen las aclaraciones pertinentes, se anexen y/o se reemplacen los documentos que se requieran.

Así las cosas, solicitamos se tenga en cuenta lo siguiente:

- No se evidencio Factura De Cobro Correspondiente al Periodo Objeto De Cobro. **(Anexar Factura).**
- No se evidencia la planilla de pago de seguridad social de **CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA. (Anexar Soportes de pago de Seguridad Social)**
  - No se evidencio Certificación de cobertura atendida Periodo Objeto De Cobro **(Anexar Certificación).**
- No se evidencio informe Administrativo y Financiero Periodo Objeto De Cobro **(Anexar Certificación De Ejecución De Recursos).**

Una vez subsanado lo anterior se verifico la documentación aportada y sus respectivas aclaraciones enviadas X de Mayo de 2023, de asuntos (Aclaración a Observaciones del informe de Marzo de 2023).

Validando la información según el listado de anexos que se relaciona a continuación, de la cual se reporta el documento 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR MARZO DE 2023 así:

2. LISTA DE VERIFICACIÓN

Documento	Cumple (si/no)	Observaciones
Oficios remisorios Radicación De Planillas De Entrega De Ración COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- RACIÓN PREPARADA EN SITIO, COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO – REGULAR O JORMADA UNICA RACION PREPARADA EN SITIO, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO), COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - TARDE RACIÓN INDUSTRIALIZADA Periodo Del 01 Al 31 De Marzo De 2023	Si	17/04/2023 21/03/2023 24/03/2023 24/03/2023 28/03/2023 03/04/2023 03/04/2023 03/04/2023 02/05/2023 03/05/2023 04/05/2023 05/05/2023
Oficio remisorio Radicación De Informe De Ejecución Periodo Del 01 Al 31 De Marzo De 2023	Si	14/04/2023
Copia del Contrato	Si	N. 6292 - 22
Acta de inicio	Si	23/01/2023
RP	Si	N. 22-12677 del 29 de Diciembre de 2022
CDP	Si	N. 22-10959 del 01 de Diciembre de 2022
Designación Del Supervisor o Interventor	No	Contrato De Interventoría N. 6297-22
RUT	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 26/12/2022
Antecedentes disciplinarios De La UT	Si	Se Anexan Soportes Generados De Fechan 13/04/2023 Procuraduría General De La Nación Para Las Empresas Que Conforman La UT MCD & CIA SAS SERVICIOS INSTITUCIONALES LOGISTIC SAS MARIELA CENTENO DELGADO

Antecedentes fiscales De La UT	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 13/04/2023 Contraloría General De La Republica Para Las Empresas Que Conforman La UT MCD & CIA SAS SERVICIOS INSTITUCIONALES LOGISTIC SAS MARIELA CENTENO DELGADO
Cédula de Representante Legal	Si	Se anexa Soporte
Antecedentes disciplinarios Representante Legal	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 13/04/2023
Antecedentes fiscales Representante Legal	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 13/04/2023
Antecedentes Judiciales Representante Legal	Si	Se Anexa Soporte Generado – Policía Nacional De Fecha 13/04/2023
Pólizas	Si	Póliza De Seguro De Cumplimiento Entidad Estatal Decreto 1082 De 2015 – N. 15-44-101273314. Póliza De Seguro De Responsabilidad Civil Extracontractual Derivada De Cumplimiento RCE Contratos – N. 15-40-101084357.
Aprobación garantías	Si	Certificado De Aprobación De Pólizas De Garantías: ID CO1.WRT. 10614551 Número De Póliza 15-44-101273314 Y 15-40-101084357 Seguro Del Estado. Aprobada El 29/12/2022. Certificado De Aprobación De Pólizas De Garantías: ID CO1.WRT. 11340463 Número De Póliza 15-40-101084357 Anexo 2 Seguros Del Estado. Aprobada El 23/03/2023. Certificado De Aprobación De Pólizas De Garantías: ID CO1.WRT. 11340613 Número De Póliza 15-44-101273314 Anexo 3 Seguros Del Estado. Aprobada El 23/03/2023 Anexa Pantallazo Contractual Secop II.
Certificación bancaria	Si	Banco De Occidente Cuenta De Ahorros N. 652842568 Certificado de fecha 30/01/2022
Factura Electrónica De Cobro	Si	FVE 3 Generación: 11/05/2023 Vencimiento: 11/05/2023 $3.148.060.560,00
Resolución De Facturación electrónica	Si	Autorización Numeración De facturación N. 1876 Fecha formalización 2023-01-19/17:20:37
Documentos Del Contador	Si	Anexa: Cedula De Ciudadanía, Tarjeta Profesional N. 148200-T, Certificado Antecedentes Disciplinarios JCC De Fecha 28/02/2023.
Antecedentes disciplinarios Del Contador	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 13/04/2023 Procuraduría General De La Nación
Antecedentes fiscales Del Contador	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 13/042023 Contraloría General De La Republica
Antecedentes Judiciales	Si	Se Anexa Soporte Generado – Policía Nacional De Fecha 13/04/2023
Informe Avance De Obligaciones Mes De Marzo De 2023	Si	Se Anexa Soporte
Relación Del Personal Administrativo Y Operativo Mes marzo De 2023	Si	Se Anexa Soporte
Relación Del Personal Manipuladoras Mes Marzo De 2023	Si	Se Anexa Soporte

Solicitud Y Aprobación Cambio De Personal	No	No Observado - No se Evidencia Presentación De Cambios
Aprobación Del Plan De Saneamiento	Si	El 16 de Marzo de 2023, la interventoría envía oficio **PA-B-024 de asunto:** Plan de alistamiento.
Soportes De Pago De Nómina Mes Marzo De 2023	Si	OcciRed 03/04/2023 Registros Enviados 14 Mes Marzo De 2023 Pago Total $19.956.931.00 Comprobante N. 843223 De Fecha 01/04/2023 Valor: $2.018.618.00 **CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA** OcciRed 04/04/2023 Registros Enviados 247 Mes Marzo De 2023 Pago Total $200.000.000.00 BANCO DE BOGOTA Comprobante Soporte De Pago De Nomina Electrónica De Fecha 01/04/2023 Valor: $2.017.406.00 **ADRIANA MARCELA GALEANO RODRIGUEZ**
Certificado de cumplimiento de aportes patronales y de seguridad social – Contador.	Si	Certificación De Cumplimiento Articulo 50 Ley 789 De 2002 Y Ley 828 De 2003 Persona Jurídica 13/04/2023
Cancelación aportes a seguridad social del personal asociado a la propuesta presentada	Si	Aportes En Línea Planilla 9449222692 Planilla E Pensión Marzo - Salud Abril De 2023. Para Un Total De 248 Afiliados. Aportes En Línea Planilla 9449216740 Planilla E Pensión Marzo - Salud Abril De 2023. Para Un Total De 1 Afiliado. **CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA** Aportes En Línea Planilla 9449211674 Planilla E Pensión Marzo - Salud Abril De 2023. Para Un Total De 1 Afiliado. **ADRIANA MARCELA GALEANO RODRIGUEZ**
Certificado De afiliación ARL personal Contratado	Si	Se Anexa Relación De Trabajadores Afiliados
Certificación De Compras Locales mes Marzo De 2023	Si	Se Anexa certificación Contador Y Representante Legal 13/04/2023 $1.402.639.801.00
Certificación De Cumplimiento Acuerdo A Proveedores	Si	Se Anexa Certificado Contador Y Representante Legal De Acuerdo A Proveedores 13/04/2023
Informe Administrativo Y Financiero	Si	Se Anexa Informe De Ejecución De Recursos 11 De 05 De 2023
Certificación De Cobertura Atendida	Si	Se Anexa certificación De Cobertura Atendida De Fecha 11 De 05 De 2023
Informe Técnico Consolidado	Si	Se Evidencia Informe Técnico Con Registros Fotográficos y Soportes De Fecha 04/04/2023

Informe Técnico Documentos De Bodega	Si	Se Evidencia Contrato De Arrendamiento De Bodega Comercial De Fecha 12 De Agosto De 2020. Se Evidencia Acta De Inspección y Vigilancia Sanitaria N. 001 De Fecha 19/08/2022. Se Evidencia Certificación Concepto Sanitario favorable Expedido Por La secretaria Local De Salud. Con Fecha De Expedición 19/08/2022. Se Evidencia Acta De Inspección y Vigilancia Sanitaria N. 001 De Fecha 31/01/2023. Se Evidencia Certificación Concepto Sanitario favorable Expedido Por La secretaria Local De Salud. Con Fecha De Expedición 31/01/2023. Se Evidencia Plano Levantamiento Arquitectónico Primer Piso. Se Evidencia Certificado De Vigencia Contrato De Arrendamiento De Bodega Comercial De Fecha 13 De Marzo De 2023.
Informe Jurídico	Si	Se Evidencia Informe Jurídico
Informe Técnico Capacitación Personal Manipulador De Alimentos, De Bodega Y Personal Transportador	Si	Se Evidencia Formato De Registro De Capacitación De Fecha 04/03/2023 Por Parte De UT DISTRITO MCD 2023 a Cargo Del Profesional Ingeniero Agroindustrial JOHAN ALEXANDER LOPEZ HEREDIA – Profesional De Campo. TEMAS: -BPM -PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD -CICLO DE MENU Y ESTANDARIZACION DE MINUTA. -TECNICAS DE ALMACENAMIENTO. -ETAS. -MANEJO HIGUIENICO Y CONSERVACION DE PRODUCTOS. Para Un Total De Doscientos Un (201) Trabajadores Capacitados. Se Evidencian Registros Fotográficos. Se Evidencian Formatos De Registros De Capacitación
Ciclos De Menús Atendidos – Solicitud De Intercambios	Si	Se Evidencian Oficios Con Sus Respectivos Soportes
Relación Y Fichas Técnicas De Alimentos	Si	Se Evidencia Fichas Técnicas De Los Alimentos
Informe Técnico Certificado De Calidad De Los Alimentos	Si	Se Evidencian Certificados De Calidad De Los Alimentos
Informe Técnico Resultados Muestreo Microbiológico	Si	Se Evidencian Informes De Resultados Laboratorio INOQUALAB – Análisis De Alimentos Y Aguas.

Formatos De Ejecución Plan De Saneamiento Básico	Si	Se Evidencia Formato Verificación De Instalaciones Hidráulicas. Se Evidencia Formato Verificación Y Control De Abastecimiento De Agua – Bodega De Almacenamiento. Se Evidencia Formato Control De Residuos Sólidos - Bodega De Almacenamiento. Se Evidencia Formato Verificación Procedimiento Limpieza y Desinfección. Se Evidencia Formato Verificación Procedimiento Limpieza y Desinfección De Manos. Se Evidencia Formato Verificación Y Control De Vectores. Se Evidencia Formato Control De Cloro En Agua. Se Evidencia Formato Control De Temperatura Equipo Refrigeración De Bodega. Se Evidencia Formato Control De Temperatura Equipo de congelación.
Planes De Mejora No Conformidades y CAP	Si	Se Evidencian Planes De Mejora Soportados Con La Documentación Correspondiente Y registros Fotográficos.
Informe De Cumplimiento De Programa SGSTT	Si	Se Evidencia Manual Sistema De Gestión De Seguridad Y Salud En El Trabajo
Registro Documental Y Fotográfico – Cumplimiento De Protocolos De Bioseguridad	Si	Se Evidencia Informe para el periodo correspondiente al mes de marzo.
Informe De Actividades Complementarias	N/A	Se Evidencia Informe De Actividades Complementarias Temática: Estilos De Vida Saludable.

COMPRAS LOCALES

A continuación, se relaciona de manera detallada cada una de las facturas relacionadas a las compras locales correspondientes a compras de los productos que contiene el COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE- RACIÓN PREPARADA EN SITIO, COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO – REGULAR O JORMADA UNICA RACION PREPARADA EN SITIO, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO), COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA -TARDE RACIÓN INDUSTRIALIZADA para el periodo en mención

PROVEEDOR	NIT	DOMICILIO	TELEFONO	ALIMENTO	N° FACTURA	VALOR
ARROCERRA VILLACRUCES	900395008-8	CARRERA 33 NO 58-82	6019574	ARROZ	FVE10758	$ 7.261.800
ARROCERRA VILLACRUCES	900395008-8	CARRERA 33 NO 58-82	6019574	ARROZ	FVE10696	$ 4.730.700
ARROCERRA VILLACRUCES	900395008-8	CARRERA 33 NO 58-82	6019574	ARROZ	FVE10585	$ 2.671.988
LA CARNICERIA BUTCHERIA	901080528-7	CALLE 18 NO 12-69	6978461	PROTEINA	FEB-1458	$ 13.113.760
LA CARNICERIA BUTCHERIA	901080528-7	CALLE 18 NO 12-69	6978461	PROTEINA	FEB-1477	$ 17.389.400
LA CARNICERIA BUTCHERIA	901080528-7	CALLE 18 NO 12-69	6978461	PROTEINA	FEB-1492	$ 26.967.360
LA CARNICERIA BUTCHERIA	901080528-7	CALLE 18 NO 12-69	6978461	PROTEINA	FEB-1512	$ 18.922.400
LA CARNICERIA BUTCHERIA	901080528-7	CALLE 18 NO 12-69	6978461	PROTEINA	CN-112	$ 2.944.000
CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	901348042-2	CL 36 27-71 ED. MILENNIUM	3159267220	PANIFICADO	FCNG1242	$ 39.180.050
CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	901348042-2	CL 36 27-71 ED. MILENNIUM	3159267220	PANIFICADO	FCNG1228	$ 49.926.585

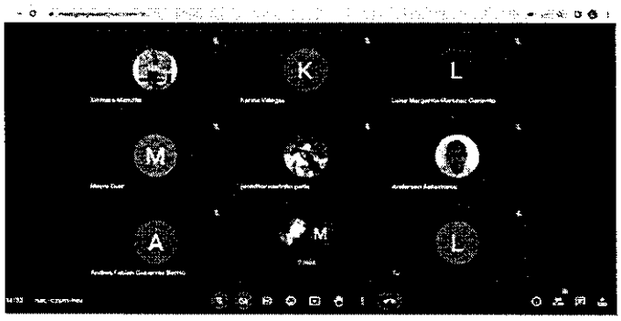
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	901348042-2	CL 36 27-71 ED. MILENNIUM	3159267220	PANIFICADO	FCNG1243	$ 6.534.000
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	901348042-2	CL 36 27-71 ED. MILENNIUM	3159267220	PANIFICADO	FCNG1244	$ 4.084.500
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	901348042-2	CL 36 27-71 ED. MILENNIUM	3159267220	PANIFICADO	FCNG1258	$ 33.749.505
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	901348042-2	CL 36 27-71 ED. MILENNIUM	3159267220	PANIFICADO	FCNG1259	$ 2.514.600
COMDESAN SAS	900713527-4	CLLE 45BIS 27 75	6572321	KIT MEDIDOR DE CLORO	ELEC2529	$ 296.999
COMDESAN SAS	900713527-4	CLLE 45BIS 27 75	6572321	ELEMENTOS DE ASEO	ELEC2510	$ 6.096.020
COMDESAN SAS	900713527-4	CLLE 45BIS 27 75	6572321	ELEMENTOS DE ASEO	ELEC2546	$ 2.845.528
FRUSANDER SAS	900899892-6	BODEGA 12 MODILO 26A CENTRO ABASTOS	6760607	FRUTA Y VERDURA	FEV1072	$ 19.065.000
FRUSANDER SAS	900899892-6	BODEGA 12 MODILO 26A CENTRO ABASTOS	6760607	FRUTA Y VERDURA	FEV1091	$ 18.600.000
FRUSANDER SAS	900899892-6	BODEGA 12 MODILO 26A CENTRO ABASTOS	6760607	FRUTA Y VERDURA	FEV1139	$ 19.720.200
FRUSANDER SAS	900899892-6	BODEGA 12 MODILO 26A CENTRO ABASTOS	6760607	FRUTA Y VERDURA	FEV1162	$ 9.664.500
FRUVIMAR	901634597-1	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID 44-96	3213739674	FRUTA Y VERDURA	FE4394	$ 31.702.225
FRUVIMAR	901634597-1	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID 44-96	3213739674	FRUTA Y VERDURA	FE4480	$ 11.376.750
FRUVIMAR	901634597-1	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID 44-96	3213739674	FRUTA Y VERDURA	FE4467	$ 19.503.000
FRUVIMAR	901634597-1	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID 44-96	3213739674	FRUTA Y VERDURA	FE4532	$ 19.946.250
GAVASSA & CIA LTDA	890200408-9	CALLE 20 No 12-50	3153768142	GRANOS	GVMO-82363	$ 734.802
GAVASSA & CIA LTDA	890200408-9	CALLE 20 No 12-50	3153768142	GRANOS	GVMO-82859	$ 2.869.688
GAVASSA & CIA LTDA	890200408-9	CALLE 20 No 12-50	3153768142	GRANOS	GVMO-82112	$ 671.486
GAVASSA & CIA LTDA	890200408-9	CALLE 20 No 12-50	3153768142	GRANOS	GVMO-84827	$ 674.122
GIRONES S.A	890211194-5	CARRERA 9 28 F 93	3153157296	CHOCOLATE	FE01-98503	$ 2.976.697
GIRONES S.A	890211194-5	CARRERA 9 28 F 93	3153157296	CHOCOLATE	FE01-99027	$ 2.435.629
DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS	1098745711-3	CALLE 3 NO 2-50 CHIMITA	3124509642	HUEVOS	FECO 1088	$ 5.850.000
DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS	1098745711-3	CALLE 3 NO 2-50 CHIMITA	3124509642	HUEVOS	FECO 1082	$ 6.247.500
DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS	1098745711-3	CALLE 3 NO 2-50 CHIMITA	3124509642	HUEVOS	FECO 1096	$ 5.325.000
INVERSIONES OCHOCAS S.A.S.	901617036-2	CRA 14 NO 19-45	3232794288	FRUTA	ELEC 40	$ 45.000.000
INVERSIONES OCHOCAS S.A.S.	901617036-2	CRA 14 NO 19-45	3232794288	FRUTA	ELEC 45	$ 24.750.000
INVERSIONES OCHOCAS S.A.S.	901617036-2	CRA 14 NO 19-45	3232794288	FRUTA	ELEC 43	$ 44.987.500
INVERSIONES OCHOCAS S.A.S.	901617036-2	CRA 14 NO 19-45	3232794288	FRUTA	ELEC 46	$ 24.500.000
INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S.	901133289-0	CLL 7AN 7 22 BARRIO JUNIN I	3012737646	PANIFICADO	FELH 2751	$ 11.415.753
INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S.	901133289-0	CLL 7AN 7 22 BARRIO JUNIN I	3012737646	PANIFICADO	FELH 2718	$ 24.605.160
INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S.	901133289-0	CLL 7AN 7 22 BARRIO JUNIN I	3012737646	PANIFICADO	FELH 2683	$ 16.866.393
INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S.	901133289-0	CLL 7AN 7 22 BARRIO JUNIN I	3012737646	PANIFICADO	FELH 2776	$ 33.636.266
AVIDESA MAC POLLO S.A	8902018814	CLL 49 14 40 BARRIO COLOMBIA	6076112727	PROTEINA	603-302281	$ 14.218.221
AVIDESA MAC POLLO S.A	8902018814	CLL 49 14 40 BARRIO COLOMBIA	6076112727	PROTEINA	603-302996	$ 12.831.023
AVIDESA MAC POLLO S.A	8902018814	CLL 49 14 40 BARRIO COLOMBIA	6076112727	PROTEINA	603-303746	$ 8.048.340
FEDERACION AGROLIMENTARIA Y AMBIENTAL CAMPESINA MERCORED	900146319-6	CALLE 1 NO 10 53 LA CASTELLANA	3153261754	PANELA	F541	$ 2.880.000
FEDERACION AGROLIMENTARIA Y AMBIENTAL CAMPESINA MERCORED	900146319-6	CALLE 1 NO 10 53 LA CASTELLANA	3153261754	PANELA	F549	$ 1.368.000
NEO FRUT S.A.S	890212249-6	CENTRAL DE ABASTOS BODEGA 12 MODULO 25	3152199807	PULPAS	FE 6799	$ 5.833.958
NEO FRUT S.A.S	890212249-6	CENTRAL DE ABASTOS BODEGA 12 MODULO 25	3152199807	PULPAS	FE 6848	$ 4.999.022
NEO FRUT S.A.S	890212249-6	CENTRAL DE ABASTOS BODEGA 12 MODULO 25	3152199807	PULPAS	FE 6923	$ 4.406.102
COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR S.A.S	900659798-2	PARQUE INDUSTRIAL LA FORTUNA - BODEGA 3 ANILLO VIAL- GIRON KM 5+360 VIA PALENQUE	6076351757	PESCADO	FGIR 4166755	$ 8.192.800
COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR S.A.S	900659798-2	PARQUE INDUSTRIAL LA FORTUNA - BODEGA 3 ANILLO VIAL- GIRON KM 5+360 VIA PALENQUE	6076351757	PESCADO	FGIR 4169012	$ 9.801.000
ALIMENTOS PIPPO S.A.S	900031833-6	VRDA FLORES PARQ AGROINDUSTRIAL	6498971	LACTEOS	FVE 10195	$ 112.905.000

		BUENOS AIRES GUASCA CUND				
ALIMENTOS PIPPO S.A.S	900031833-6	VRDA FLORES PARQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUND	6498971	LACTEOS	FVE 10266	$ 122.425.875
ALIMENTOS PIPPO S.A.S	900031833-6	VRDA FLORES PARQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUND	6498971	LACTEOS	FVE 10408	$ 122.365.912
ALIMENTOS PIPPO S.A.S	900031833-6	VRDA FLORES PARQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUND	6498971	LACTEOS	FVE 10577	$ 112.905.000
PULPAFRUIT S.A.S	800164351-6	CL 18 SUR 28 42	7270783	LACTEOS	EBT 21074	$ 22.690.000
RAPIMARCAS SAS	901361059-0	CR 17 60 170 KM 1 VIA CHIMITA/ GIRON SANTANDER	3186573185	FECULA DE MAIZ	B135021	$ 1.466.080
RAPIMARCAS SAS	901361059-0	CR 17 60 170 KM 1 VIA CHIMITA/ GIRON SANTANDER	3186573185	FECULA DE MAIZ	B135627	$ 1.411.102
SUPER BODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID 44-96	6761147	HARINA	FV 14762	$ 3.536.000
SUPER BODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID 44-96	6761147	HARINA	FV 14694	$ 13.592.000
SUPER BODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID 44-96	6761147	HARINA	FV 14770	$ 32.691.000
TROPICAL FRESS S.A.	804004262-8	CLL 3 NO 1 35	6760098	LECHE EN POLVO	FE 19077	$ 15.050.000
TROPICAL FRESS S.A.	804004262-8	CLL 3 NO 1 35	6760098	LECHE EN POLVO	FE19202	$ 30.530.000
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6061999	VERDURA	FE140	$ 25.199.430
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6061999	VERDURA	FE144	$ 21.683.600
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6061999	VERDURA	FE141	$ 24.937.040
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6061999	VERDURA	FE146	$ 24.320.180
						$ 1.402.639.801

Se Anexa certificación Emitida Por El Revisor Fiscal Y Representante Legal de **UNIÓN TEMPORAL DISTRITO MCD 2023** operador del programa de Alimentación Escolar PAE – Distrito de Barrancabermeja – Santander de fecha 13/04/2023.

6.2 Reuniones

Número total de reuniones:	Dos (2) internas



6.3 Conceptos jurídicos

El dia 24 De Abril de 2023 se envia Oficio N. **PA-B-058** Dirigido a la PROCURADURIA PROVINCIAL DE INSTRUCCIÓN BARRANCABERMEJA Dando respuesta a la solicitud del oficio No 477-23, procedemos a informar el proceder como interventoría en el programa de alimentación escolar en el desarrollo de las obligaciones del contrato 6297-22, cómo también las actividades y/o acciones tomadas desde el primer momento que sucedieron en la Institución Educativa Meseta San Rafael Sede Zarzal las Margaritas.

7. RELACIÓN PERSONAL MÍNIMO

7.1 Personal activo de Interventoría

El día 20 de enero de 2023, se envía oficio PA-B-003 dirigido a la Doctora **MARIBEL BENITZ PEREZ** – Secretaria De Educación y supervisor del contrato de interventoría N. 6297-22 de asunto Solicitud validación y aprobación de personal profesional.

Así las cosas, hacemos Relación de los profesionales vinculados para la ejecución del contrato de interventoría N. 6297-22 así:

CARGO	NOMBRE VINCULADO
DIRECTOR DE INTERVENTORIA	**RODRIGO MOLANO CUELLAR** C.C. 83.090.034 De Campoalegre – Huila INGENIERO INDUSTRIAL **PRESENTADO EN PROPUESTA**
PROFESIONAL DE APOYO MICROBIOLOGICO	**KAREN PAOLA CONTRERAS VELANDIA** C.C. 55.248.158 De Barranquilla - Atlántico MICROBIOLOGA **PRESENTADO EN PROPUESTA**
COORDINADOR TECNICO DE INTERVENTORIA	**MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO** C.C. 36.290.246 De Pitalito – Huila INGENIERA DE ALIMENTOS **PRESENTADO EN PROPUESTA**
PROFESIONAL DE APOYO EN NUTRICION	**CLAUDIA ISABEL LIZCANO RUBIO** C.C. 63.514.530 Bucaramanga - Santander NUTRICIONISTA Y DIETISTA **SE VINCULA**
PROFESIONAL DE APOYO PROFESIONAL SST	**CHRISTIAN ALBERTO ALVAREZ CHUCRALA** C.C. 16.376.354 De Palmira – Valle PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL **PRESENTADO EN PROPUESTA**
INTERVENTOR FINANCIERO	**JULIO ANDRES TERAN RIVERA** C.C. 92.544.428 De Sincelejo - Sucre CONTADOR **SE VINCULA**
PROFESIONAL DE APOYO ABOGADO	**HAROLD GIOVANNI GONZALEZ CIFUENTES** C.C. 79.415.473 De Bogotá D.C. ABOGADO **SE VINCULA**
INSPECTOR DE CAMPO N.1	**LUISA ALEJANDRA PALLARES DIAZ** C.C. 1.096.201.912 De Barrancabermeja Santander INGENIERO AGROINDUSTRIAL **SE VINCULA**
INSPECTOR DE CAMPO N.2	**MARIA ALEJANDRA ORTIZ MUÑOZ** C.C. 1.065.240.158 De San Alberto – Cesar INGENIERA AGROINDUSTRIAL **SE VINCULA**
INSPECTOR DE CAMPO N.3	**JENNIFFER CASTRILLO PEÑA** C.C. 1.096.224.089 De Barrancabermeja INGENIERA INDUSTRIAL **SE VINCULA**
INSPECTOR DE CAMPO N.4	**ANDERSON ALIRIO BALLESTEROS RIVERA** C.C. 1.096.210.217 De Barrancabermeja- Santander INGENIERO AGROINDUSTRIAL **SE VINCULA**
INSPECTOR DE CAMPO N.5	**KARINA VILLEGAS** C.C. 63.536.125 De Bucaramanga – Santander INGENIERA INDUSTRIAL **SE VINCULA**
INSPECTOR DE CAMPO N.6	**ANDRES FABIAN GUTIERREZ BERRIO** C.C. 1.096.239.164 De Barrancabermeja – Santander INGENIERO AGROINDUSTRIAL **SE VINCULA**
INSPECTOR DE CAMPO N.7	**LUISA MARGARITA MARTINEZ GARAVITO** C.C. 1.050.919.456 De Simiti - Bolívar INGENIERA AGROINDUSTRIAL **SE VINCULA**
INSPECTOR DE CAMPO N.8	**MARCO AURELIO SUAREZ MANCERA** C.C. 1.096.251.384 De Barrancabermeja – Santander INGENIERO INDUSTRIAL **SE VINCULA**
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.1	**XIOMARA MANCILLA SUAREZ** C.C. 1.003.203.819 De San Alberto – Cesar Bachiller TECNICO PROFESIONAL EN PRODUCCION AGROPECUARIA **SE VINCULA**
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.2	**DANIEL FELIPE RUIZ SARMIENTO** C.C. 1.192.808.080 De Palmira – Valle Bachiller TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN SISTEMAS **SE VINCULA**

El día 21 de Abril de 2023, se envía oficio PA-B-054 dirigido a al Doctor **HEYNER MANCERA RINCON** – Secretario De Educación y supervisor del contrato de interventoría N. 6297-22 de asunto Solicitud validación y aprobación de personal profesional.

En desarrollo de la ejecución del contrato referenciado, presentamos la hoja de vida de la **INGENIERA AGROINDUSTRIAL, JOHAIRA INES MARTINEZ MONTES**, identificada con la cédula No. 1.096.242.276 De Barrancabermeja - Santander, quien será Inspector De Campo.

La profesional cumple con el perfil requerido en el pliego de condiciones y en el contrato, tal y como lo puede evidenciar en la hoja de vida que adjunto.

El cambio efectuado para el profesional en Ingeniera Agroindustrial, iniciara a partir del 24 de Abril De 2023.

Así las cosas, hacemos Relación del profesional que se retira, y el profesional que se vincula así:

CARGO	NOMBRE RETIRADO	NOMBRE VINCULADO/MANTIENE
INSPECTOR DE CAMPO N.4	ANDERSON ALIRIO BALLESTEROS RIVERA C.C. 1.096.210.217 De Barrancabermeja- S INGENIERO AGROINDUSTRIAL SE RETIRA	JOHAIRA INES MARTINEZ MONTES 1.096.242.726 De Barrancabermeja- S INGENIERA AGROINDUSTRIAL SE VINCULA

7.2 Relación pagos de Seguridad social

Los Pagos De Seguridad Social Y Aportes Parafiscales Para Cada Uno De Los Profesionales Se Han Surtido Mediante Pagos En Mi Planilla – Compensar, Por Intermedio De La Empresa ALIMENTOS Saludables Del Valle (AS DEL VALLE).

Los Pagos Del Personal Al Sistema De SALUD, PENSIÓN Y RIESGOS PROFESIONALES Y PARAFISCALES - Personal Contratado, Periodo Abril De 2023 (Salud - Pensión) Se Realizó Mediante Planilla: 67787074.

7.3 Certificación de Revisor Fiscal

Se Aporta Certificación De Pagos De Seguridad Social Y Aportes Parafiscales Articulo 50 Ley 789 De 2002 Emitida Por el Revisor Fiscal REINER ENRIQUE CAUSADO DIAZ identificado con la cedula de ciudadanía No. 1.102.842.509 y matricula profesional No. 232601-T Por Concepto De Aportes A Salud, Riesgos Profesionales, Pensiones, Cajas De Compensación Familiar, SENA E ICBF A Periodo ABRIL De 2023.

8. FIRMAS

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE	RODRIGO MOLANO CUELLAR	MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO

9. LISTADOS DE ANEXOS

9.1 Anexos	
Anexo 1:	Factura No AV01-195 - Autorización Numeración de Facturación
Anexo 2:	Matriz de Presupuesto Mes Abril 2023.
Anexo 3:	Visitas diarias a los establecimientos educativos del sector educativo oficial del distrito de Barrancabermeja
Anexo 4:	Actas de visitas al Centro de Producción de Alimentos
Anexo 5:	Actas de visitas a la Bodega - Sede administrativa del Operador Unión Temporal Distrito MCD 2023

Anexo 6:	Actas y listados de asistencia a reuniones
Anexo 7:	Presentación de la primera mesa publica
Anexo 8:	Cronogramas de Muestreo Microbiológico y fisicoquímico con la relación de las instituciones programadas por parte del operador
Anexo 9:	Resultados muestreos enviados por el operador UT Distrito MCD 2023
Anexo 10:	Formato de evaluación de características organolépticas por semana
Anexo 11:	Matriz con verificación y validación de productos alimentarios para RI y RPS (de estos últimos solo los de interés en Salud Pública).
Anexo 12:	Ciclos de menús aprobados por la Interventoría.
Anexo 13:	Formato de Inspección locativa realizada a bodega del operador
Anexo 14:	Oficios y/o comunicaciones.
Anexo 15:	Planillas de Pago a Seguridad Social
Anexo 16:	Certificación de Aportes a la Seguridad Social y Aportes Parafiscales
Anexo 17:	Certificación Bancaria
Anexo 18:	Constancia ARL
Anexo 19:	OFICIO PA- B 058 Respuesta a oficio Procuraduria Barrancabermeja
Anexo 20:	OFICIO PA-B-054 Solicitud validación y aprobación de personal profesional