SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA

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

Secretaría de Educación

Lo tiene todo. Barrancabermeja

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

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, 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

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:

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

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 208

Señores	ALCALDIA DISTRITAL DE BARRANCABERMEJA		
NIT	890.201.900-6	**Teléfono**	(037) 3005757125
Dirección	CRA 5 N° 50-43	**Ciudad**	Barrancabermeja - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	13/06/2023, 17:17
Expedición	13/06/2023, 17:17
Vencimiento	13/06/2023

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Total
1	Servicio de interventoria correspondiente al periodo por mensualidades vencidas, correspondiente a un total de Veintiseis (26) dias calendario de ejecución del 1 al 26 de Mayo del 2023,según Contrato 6297-22,cuyo objeto INTERVENTORÍA TÉCNICA , ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIODE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOREDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA -SANTANDER	1.00	116,667,210.17

Total items: 1

Valor en Letras:
Ciento dieciseis millones seiscientos sesenta y siete mil doscientos diez pesos m/cte con diecisiete cent.

Total Bruto	98,039,672.41
IVA 19%	18,627,537.76
Total a Pagar	116,667,210.17

Condiciones de Pago:
Crédito - Cuota No. 001 vence el 2023-06-13 por $ 116,667,210.17

Observaciones:
pago 5ta acta parcial correspondiente a Veintiséis (26) días de ejecución según Contrato 6297-22, cuyo objeto INTERVENTORÍATÉCNICA,ADMINISTRATIVA,FINANCIERA Y LEGAL ALSERVICIO DEALIMENTACIÓN ESCOLAR A AESTUDIANTES DEL SECTOREDUCATIVO OFICIALDEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA - SANTANDER. correspondiente al periodo del 1 al 26 de mayo del 2023,

Fabricante Software y Proveedor tecnológico: Siigo SAS - Nit 830.048.145-8. Nombre Software: Siigo Nube. Firma electrónica: ver en el XML

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: f7ad038200adceb7cdfb18d914e6c73885002efa45155d87593ba29106304c09ad27b00c52f53f9cf988ea29310f3540

Banco Caja 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 características:

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

Esta constancia se expide con destino a: 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

VIGILADO Establecimiento Bancario

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 Nueve (09) días del mes de Junio de 2023.

Cordialmente,

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

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NUMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCION	TELEFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	901177852-7	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE SAS	CR 23A 62-19	2836382	gerencia@asdelvalle.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
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: 21 / UPC: 0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR
2023-05	2023-05	Y		68475348	57.653.900

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	580.000	0		0		0	0	0	0	580.000	4
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	875.200	0		0		0	0	0	0	875.200	6
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	912.000	0		0		0	0	0	0	912.000	6
ESSC18	EPS-S Emssanar	901021565-8	145.000	0		0		0	0	0	0	145.000	1
ESSC24	EPS-S Coosalud	900226715-3	145.000	0		0		0	0	0	0	145.000	1

TOTALES PENSIÓN

Codigo AFP	Nombre	NIT	Cotizacion Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Dias Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230201	Proteccion (ING + Proteccion)	800229739-0	742.400	0	0	0	0	0	0		742.400	4
230301	Porvenir	800224808-8	1.120.000	0	0	0	0	0	0		1.120.000	6
25-14	Colpensiones	900336004-7	2.095.700	0	0	0	0	0	0		2.095.700	11

TOTALES RIESGOS LABORALES

Codigo ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Dias 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	603.600				603.600	0	0	603.600			6.036	603.600	21

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Dias 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	901177652-7	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE SAS		CR 23A 62-19	2858382	geronca@aedvalle.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
					21	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2023-05	2023-05	Y		68475346	57.653.900	

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

TOTALES POR SUBSISTEMA			
Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	8	3.092.200	3.092.200
Pensión	3	3.958.100	3.958.100
Riesgos Laborales	1	603.600	603.600
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	12	7.653.900	7.653.900

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	DIRECCION	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	901177852-7	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE SAS	CR 23A 62-19	2638382	geremcia@asdelvalle.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
					21	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2023-05	2023-05	Y		68475346	$7.653.900	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE								INFORMACIÓN NOVEDADES																PENSIÓN						SALUD			RIESGOS LABORALES			CCF			PARAFISCALES					
No.	Tipo	No. de identificación	Apellidos y Nombres	Depto	Ciudad	Extranjero	Colombiano en el exterior	Cotizante	IRP	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VST	SUS	INC	COMPLEMENTARIA	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario o Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Días a Pagar	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	1065306536	CHANAG MIRAMAG HAROLD ANDRES	56	0		N	X																	230301	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPSC16	1.160.000	145.000	14-4	1.160.000	3	28.300		0	0	0	0	0	0	0
2	CC	1096242726	MARTINEZ MONTES JOHABRA INES	56	0		N												X						230201	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPSC24	1.160.000	145.000	14-4	1.160.000	3	28.300		0	0	0	0	0	0	0
3	CC	1107058080	RUIZ SARMIENTO DANIEL FELIPE	56	0		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
4	CC	35748158	CONTRERAS VILANDIA KAREN PAOLA	56	0		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	63536175	VILLEGAS KARINA	56	0		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	83090034	MOLANO CUELLAR RODRIGO	56	0		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
7	CC	79415473	GONZALEZ CIFUENTES HAROLD GIOVANNI	56	0		N	X																	25-14	1.160.000	185.600	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	92544426	TERAN RIVERA JULIO ANDRES	56	0		N	X																	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
9	CC	1067419625	GUERRERO MONCAYO JAMES DARIO	56	0		N	X																	25-14	1.121.334	179.500	0	0	0	0	EPD005	1.121.334	140.200	14-4	1.121.334	3	27.400		0	0	0	0	0	0	0
10	CC	1098259164	GUTIERREZ BERRIO ANDRES FABIAN	56	0		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
11	CC	1098251084	SUAREZ MANCERA MARCO AURELIO	56	0		N												X						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
12	CC	63514530	LIZCANO RUBIO CLAUDIA ISABEL	56	0		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
13	CC	1102877149	ALMANZA PEREZ EDUARDO ANTONIO	56	0		N	X																	230301	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
14	CC	16376354	ALVAREZ CHUCRALA CHRISTIAN ALBERTO	56	0		N	X																	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
15	CC	36290246	DIAZ SALGADO MAYRA FARLLEY	56	0		N	X																	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
16	CC	37066828	SANCHEZ MORENO DIANA CAROLINA	56	0		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
17	CC	1002293619	MANCILLA SUAREZ YOMARA	56	0		N																		230301	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS037	1.160.000	145.000	14-4	1.160.000	1	28.300		0	0	0	0	0	0	0
18	CC	1030919450	MARTINEZ GARAVITO LUISA MARGARITA	56	0		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
19	CC	1085240158	ORTIZ MUNOZ MARIA ALEJANDRA	56	0		N																		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
20	CC	1094791917	PALLARES DIAZ LUISA ALEJANDRA	56	0		N																		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
21	CC	1098224086	CASTRILLO PENA JENNIFFER	56	0		N																		230701	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

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

EL SUSCRITO REVISOR FISCAL DE LA EMPRESA ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.

CERTIFICA QUE:

REINER ENRIQUE CAUSADO DIAZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.102.842.509 y con tarjeta profesional de T.P. 232601-T, en mi calidad de **Revisor Fiscal** de la sociedad **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.** con NIT 901.177.852-7, manifiesto bajo la gravedad de juramento:

Frente a los vinculados por contrato de trabajo: esta sociedad ha cumplido con el pago de las obligaciones provenientes del **Sistema de Seguridad Social Integral**, compuesto por los sistemas de pensiones, de salud y de riesgos laborales y de los servicios sociales complementarios como aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, durante los últimos seis (6) meses anteriores a la fecha de expedición de la presente certificación, encontrándose al día por estos conceptos.

Frente al personal vinculado por contrato de prestación de servicios: esta sociedad ha comprobado el cumplimiento de los pagos correspondientes al sistema de seguridad social integral, relacionados con salud, pensiones y riesgos laborales, mientras han estado vinculados, cubriendo el periodo de Mayo del 2023.

Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y de las obligaciones que emanan del contrato de interventoría No. 6297-22.

La presente certificación se expide para que obre dentro de la documentación del contrato de interventoría No. 6297-22, 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.

Se expide en Barrancabermeja a los Nueve (09) días del mes de Junio del año 2023.

Cordialmente,

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

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

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.

CERTIFICA QUE:

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.113.627.700, en mi calidad de **Representante Legal** de la sociedad **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S**. con NIT 901.177.852-7, manifiesto bajo la gravedad de juramento:

La sociedad ha cumplido con las normas de seguridad industrial para la ejecución del contrato en:

1. Hemos entregado elementos de seguridad industrial para todo el personal que ha intervenido en la ejecución del contrato.

2. Hemos capacitado en el manejo de herramientas y elementos que se utilizan para cumplir el objeto.

3. Nos hemos acogido al contenido de la normatividad vigente sobre seguridad industrial.

Se expide en Barrancabermeja a los Nueve (09) días del mes de Junio del año 2023.

Cordialmente,

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Gerente General
ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.

EL SUSCRITO REVISOR FISCAL DE LA EMPRESA ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.

CERTIFICA QUE:

REINER ENRIQUE CAUSADO DIAZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.102.842.509 y con tarjeta profesional de T.P. 232601-T, en mi calidad de **Revisor Fiscal** de la sociedad **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S**. con NIT 901.177.852-7, manifiesto bajo la gravedad de juramento:

Frente a los proveedores de bienes y servicios: esta sociedad ha cumplido con todas y cada una de las obligaciones emanadas de los contratos que se han suscrito, en especial las de pago, de acuerdo con las políticas internas que esta empresa ha fijado.

En consecuencia, se encuentra a paz y salvo, por todo concepto, en el periodo de Mayo de 2023.

La presente certificación se expide para que obre dentro de la documentación del contrato de interventoría N. 6297-22, 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.

Se expide en Barrancabermeja a los Nueve (09) días del mes de Junio del año 2023.

Cordialmente,

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

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

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

EL SUSCRITO REVISOR FISCAL DE LA EMPRESA ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.

CERTIFICA QUE:

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.113.627.700, en mi calidad de **Representante Legal** de la sociedad **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S**. con NIT 901.177.852-7, manifiesto bajo la gravedad de juramento:

Frente al pago de nómina mes Mayo De 2023: esta sociedad ha cumplido con todas y cada una de las obligaciones emanadas de los contratos que se han suscrito, en especial las de pago del personal trabajador, de acuerdo con las políticas internas que esta empresa ha fijado así:

N.	NOMBRE Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	CONTRATO	SALARIO	DIAS	PAGO
1	Xiomara Mancilla Suarez	1.003.203.819	Secretario N.1	144	$1.500.000	26	$1.300.000
2	Daniel Felipe Ruiz Sarmiento	1.192.808.080	Secretario N.2	145	$1.500.000	26	$1.300.000
3	Rodrigo Molano Cuellar	83.090.034	Director De Interventoria	130	$3.000.000	26	$2.600.000
4	Julio Andrés Terán Rivera	92.544.428	Interventor Financiero	142	$1.500.000	26	$1.300.000
5	Harold Giovanni González Cifuentes	79.415.473	Profesional De Apoyo Abogado	143	$1.500.000	26	$1.300.000
6	Claudia Isabel Lizcano Rubio	63.514.530	Profesional De Apoyo En Nutrición	140	$1.600.000	26	$1.386.658
7	Christian Alberto Álvarez Chucrala	16.376.354	Profesional De Apoyo Profesional SST -	141	$1.500.000	26	$1.300.000
8	Mayra Farlley Diaz Salgado	36.290.246	Coordinador Técnico De Interventoria	131	$3.490.000	26	$3.024.658
9	Luisa Alejandra Pallares Diaz	1.096.201.912	Inspector De Campo N.1	132	$2.797.000	26	$2.424.058
10	Maria Alejandra Ortiz Muñoz	1.065.240.158	Inspector De Campo N.2	133	$2.797.000	26	$2.424.058
11	Jenniffer Castrillo Peña	1.096.224.089	Inspector De Campo N.3	134	$2.797.000	26	$2.424.058
12	Johaira Inés Martinez Montes	1.096.242.726	Inspector De Campo N.4	147	$2.797.000	26	$2.424.058
13	Karina Villegas	63.536.125	Inspector De Campo N.5	136	$2.797.000	26	$2.424.058
14	Andrés Fabian Gutierrez Berrio	1.096.239.164	Inspector De Campo N.6	137	$2.797.000	26	$2.424.058
15	Lusa Margarita Martinez Garavito	1.050.919.456	Inspector De Campo N.7	138	$2.797.000	26	$2.424.058
16	Marco Aurelio Suarez Mancera	1096251384	Inspector De Campo N.8	139	$2.797.000	26	$2.424.058

En consecuencia, se encuentra a paz y salvo, por todo concepto, en el periodo de Mayo de 2023 encontrándose al día con los pagos de nómina.

La presente certificación se expide para que obre dentro de la documentación del contrato de interventoría N. 6297-22, 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.

Se expide en Barrancabermeja a los Nueve (09) días del mes de Junio del año 2023.

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Gerente General
ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.

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 (Bogota)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

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.

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

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
Linea de atención al ciudadano:
5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

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.

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. 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.

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	901177852723051214330 3

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

DIAN
POR UNA COLOMBIA MAS 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 juridica 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			Ocupación	
Actividad principal	**Actividad secundaria**	**Otras actividades**		
46. Código / 47. Fecha inicio actividad	48. Código / 49. Fecha inicio actividad	50. Código 1 / 2	51. Código	52. Número establecimientos
5 6 2 9 / 2 0 1 8 0 4 2 7	5 6 1 1 / 2 0 1 8 0 4 2 7	7 0 2 0 / 8 5 6 0		

Responsabilidades, Calidades y Atributos

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	Exportadores
54. Código	55. Forma / 56. Tipo / Servicio / 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

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario

001

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

Caracteristicas 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 personeria juridica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	1

Constitución, Registro y Última Reforma

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

Vigencia

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

Composición del Capital

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

Entidad de vigilancia y control

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

Estado y Beneficio

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

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN
POR UNA COLOMBIA MAS 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 Ciudadani 1 3	1 1 1 3 6 2 7 7 0 0		

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

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

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

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

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

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

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

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

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

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

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

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

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

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

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

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

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

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

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN
POR UNA COLOMBIA MAS 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 Ciudadanía 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

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

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°5.

Se expide en la ciudad de Barrancabermeja, 23 de junio de 2023.

HEYNER MANCERA RINCON
Secretario de Educación Distrital de Barrancabermeja

	NOMBRE DEL FUNCIONARIO	FIRMA	FECHA
Aprobó	ANGEL JOHANNY RAMIREZ NIÑO Profesional universitario Grado 2. Líder Macroproceso de Cobertura		Jun 2023
Revisó	HAYDE CASTILLO BARRERA profesional universitario área Cobertura Educativa-SED		Junio 23
Revisó Aspectos Jurídicos	JORGE ANDRES VILLAMIZAR- Abogado CPS-SED		
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° 05
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).
VALOR ADICIONAL:	**TRESCIENTOS OCHENTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL DOSCIENTOS VEINTIOCHO PESOS ($382.460.228)**
VALOR TOTAL:	**NOVECIENTOS VEINTICINCO MILLONES SETECIENTOS OCHENTA MIL CIENTO DIECISIETE PESOS CON VEINTICINCO CENTAVOS ($925.780.117.25)**
REGIMEN TRIBUTARIO	RÉGIMEN COMÚN
DURACIÓN DEL CONTRATO	CIENTO VEINTICUATRO (124) DÍAS CALENDARIO
DURACIÓN ADICIONAL:	NOVENTA Y SEIS (96) DIAS CALENDARIO
DURACIÓN TOTAL:	DOSCIENTOS VEINTE (220) DIAS 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:	5 DE SEPTIEMBRE DE 2023.

En Barrancabermeja, en las instalaciones de la Secretaría de Educación Distrital de Barrancabermeja, se reunieron, **HEYNER MANCERA RINCON**, identificado con cédula de

www.barrancabermeja.gov.co

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;

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. 5 DEL CONTRATO No. 6297-22, mediante el cual se modificó el plan de pagos establecido en el Anexo de Condiciones del contrato.

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

6. Que el día 01 de junio de 2023, el DISTRITO DE BARRANCABERMEJ, suscribió con ALIMENTOS **SALUDABLES DEL VALLE S.A.S., ADICIONAL EN VALOR Y TIEMPO No. 1 AL CONTRATO No. 6297-22.**

7. 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 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.

8. Que de acuerdo al informe de supervisión N° 5, 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.

9. Que el desarrollo de la INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL efectuada al operador del programa PAE, UNIÓN TEMPORAL DISTRITO MCD 2023, se realizó en el período correspondiente desde el 1 de mayo de 2023 al 26 de mayo del 2023, sin embargo, en el pago del Acta Parcial N° 5, se contemplaron veintiséis (26) 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
			$ 116.667.210,17	31.744.654,48

VALOR A PAGAR ACTA PARCIAL N° 5: CIENTO DIECISEIS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS DIEZ PESOS Y DIECISIETE CENTAVOS M/CTE ($ 116.667.210,17), la fuente a afectar son las siguientes:

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

REGISTRO PRESUPUESTAL N. 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**	$ 116.667.210,17

El balance mensual corresponde a 31 días de ejecución comprendidos entre el 1 de mayo de 2023 al 26 de mayo del 2023, el acumulado periódico es de 123 días según el calendario, es decir que se ha ejecutado el 99.19% del contrato conforme a la cláusula séptima, 124 días.

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 DIECISEIS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS DIEZ PESOS Y DIECISIETE CENTAVOS M/CTE ($ 116.667.210,17)

En constancia se firma la presente acta por lo que en ellos intervinieron, a los 26 JUN 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. 1.113.627.700 de Palmira
ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S
NIT. 901177852-7

	NOMBRE DEL FUNCIONARIO	FIRMA	FECHA
Aprobó	ANGEL JOHANNY RAMIREZ NIÑO Profesional universitario Grado 2. Líder Macroproceso de Cobertura Educativa		Junio 2023
Reviso y Proyecto	HAYDEE CASTILLO-Profesional Universitario-SED		Junio-23
Revisó y Proyectó Aspectos Jurídicos	JORGE ANDRES VILLAMIZAR-Abogado, CPS SED		Junio-23
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. 5
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 MAYO DE 2023 AL 26 DE MAYO 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 No. 22-10427 DEL 28 DE OCTUBRE DE 2022 ACTUALIZADO AL RP No. 23-01506 DEL 03 DE MARZO DE 2023.
SOPORTE PRESUPUESTAL	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. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL N° 1822 DEL 01 DE DICIEMBRE DE 2022, ACTUAIZADO AL CDP N° 1423 DEL 3 DE MARZO 2023.

FORMA DE PAGO	A) ACTAS PARCIALES DE ACUERDO CON EL AVANCE DE EJECUCIÓN, INFORMES PRESENTADOS POR LA INTERVENTORIA Y ACREDITACION DE PAZ Y SALVO POR CONCEPTO SEGURIDAD SOCIAL, RIEGOS LABORALES Y PARAFISCALES (ARTÍCULO 50 DE LEY 789 DE 2002, ARTÍCULO 23 DE LA LEY 1150 DE 2007). B) ÚLTIMO PAGO SE REALIZARÁ UNA VEZ SE CUMPLAN CON LOS SIGUIENTES REQUISITOS: 1.APROBACION DE LA POLIZA DE CALIDAD DEL SERVICIO. 2. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO PRINCIPAL Y ACTA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO DE INTERVENTORÍA.
SUPERVISOR	HEYNER MANCERA RINCON - SECRETARIO DE EDUCACION
FECHA DE INICIO	23 DE ENERO DE 2023
FECHA DE SUSPENSIÓN N.1	14 DE FEBRERO DE 2023
FECHA DE REINICIO N.1	15 DE FEBRERO DE 2023
FECHA DE SUSPENSIÓN N.2	26 DE MAYO 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 26 de mayo se realizaron las siguientes reuniones: - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (4 de mayo del 2023). - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (11 de mayo del 2023). - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (18 de mayo del 2023). - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (25 de mayo 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 interventoria 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 99,19%.	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 polizas 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 medidas a que havan 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 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 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 las 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 Secretaria 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 interventoria ha presentado anexo actas de las reuniónes, durante el periodo comprendido entre el 01 de marzo al 26 de mayo se realizaron las siguientes reuniones: - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (4 de mayo del 2023). - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (11 de mayo del 2023). - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (18 de mayo del 2023). - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (25 de mayo 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, 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
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 interventoría una vez finalice el 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 Secretaria de Educación de Barrancabermeja para su aprobación final o rechazo: las cuales deben estar suficientemente justificadas, el valor del monto por adicionar y /o el tiempo por prorrogar el contrato, no compromete al interventor, estas son de competencia de la Secretaria de Educación de Barrancabermeja.	Se solicitara a la interventoria 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 cada 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 tos 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 interventoría.	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; tas 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 Secretaria 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 Secretaria 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

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 Secretaría 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 interventoría 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 interventoría y asistencia en aspectos técnicos a la entidad encargada de ofrecer la Ración Preparada en el sitio y los diferentes tipos de complemento que ofrece según esta modalidad, Ración Industrializada Lista, de manera que garanticen las condiciones higiénico sanitarias y de cumplimiento de los estándares de calidad e idoneidad en la preparación, almacenamiento y distribución de alimentos a los titulares de derecho en las instituciones educativas oficiales beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar.	Se evidencia el cumplimiento por parte de la interventoría a la fecha reporta 424 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 interventoría 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, fisico - 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 evidencia el cumplimiento por parte de la interventoría mediante las visitas a sedes educativas, evaluación organoléptica de las raciones industrializadas en la oficina de la interventoría, 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 interventoría 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 interventoría 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 interventoría 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 interventoría 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 interventoría 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 INORGANICOS (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 yvehiculos de transporte.	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
12. Verificar que el contratista cumpla con los lineamientos establecidos por el MEN por lo cual asume como regla general los LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMNISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE Resolución No 335 de 2021.	Se evidencia el cumplimiento por parte de la interventoría 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 secretaría de Educación de Barrancabermeja.	Se evidencia el cumplimiento por parte de la interventoría 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 interventoría 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 interventoría 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

www.barrancabermeja.gov.co

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, así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas, periodicidad de estas cada 15 dias.	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 26 de mayo se realizaron las siguientes reuniones: - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (4 de mayo del 2023). - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (11 de mayo del 2023). - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (18 de mayo del 2023). - Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (25 de mayo 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 interventoría 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 interventoria 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 interventoria 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 interventoria 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 interventoria 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 interventoria 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 interventoria 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 interventoria 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 Tesorería 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 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
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 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
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 interventoría 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 26 de mayode 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 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 150 g	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	FRITAS DULCES DE TRIGO	AREPA	INCLUIDO EN LA AREPA	INCLUIDO EN EL SANDWICH
FRUTA	80 a 136 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 SORREIDAS
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 136 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 136 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 136 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

www.barrancabermeja.gov.co

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-DERIVADO CEREAL	25 a 120 g	CASCOS DE PAPA	PATACON	PAPA ENCHAQUETADA	MADURO COCIDO	AREPA ASADA
VERDURA PRIA 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-DERIVADO CEREAL	25 a 120 g	PAPA AL PEREJIL	TAJADAS DE MADURO	PAPA FRANCESA	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	MADURO ACARAMELADO
VERDURA PRIA 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 GURUBA 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-DERIVADO CEREAL	25 a 120 g	MONEDAS DE PLATANO	PAPA EN PURE	MADURO COCIDO	PAPA ENCHAQUETADA	FRITA DE TRIGO
VERDURA PRIA 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 RIDEOS
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO-DERIVADO CEREAL	25 a 120 g	YUCA COCIDA	PAPA CHORREADA	MADURO ACARAMELADO	AREPA	PAPA FRANCESA
VERDURA PRIA 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	MND 03861

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.

www.barrancabermeja.gov.co

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 mayo al 26 de mayo de 2023 para un total de veintiseis (26) días calendario.

Las siguientes son las actividades, en el presente informe técnico se realiza una descripción de las actividades realizadas entre el 1 de mayo al 26 de mayo de 2023:

CUADRO No. 1 ACCIONES EJECUTADAS PERIODO DE EJECUCION DEL 1 DE MAYO AL 26 DE MAYO 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.	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 9.	Revisión de los ciclos de menú.
Acción 10.	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 Mayo 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 26 MAYO DE 2023)

Según el informe ejecutivo N° 5 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 mayo al 26 de mayo de 2023, para un total de veintiseis (26) 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 26 MAYO 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 26 de mayo del 2023.

FECHA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	MODALIDAD	AREA	RACIONES ADJUDICADAS
02/05/2023	PUEBLO REGAO	CAMPO 14	CAJM/JT RI	RURAL	57
02/05/2023	INSTITUTO TECNICO EN COMUNICACIÓN BARRANCABERMEJA	BUENOS AIRES	CAJM/JT RI	URBANO	85
02/05/2023	JOSE ANTONIO GALAN	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANO	737
02/05/2023	INSTITUTO TECNICO EN COMUNICACIÓN BARRANCABERMEJA	FERMIN AMAYA	CAJM/JT RI	URBANO	178
03/05/2023	SAN MARCOS EL LLANITO	CAMPO GALA	CAJM/JT RI	RURAL	47
03/05/2023	EL CASTILLO	EL PALMAR	CAJM/JT RI	URBANO	179
03/05/2023	LOS LAURELES	LA FOREST	CAJM/JT RI	RURAL	110
03/05/2023	CIUDADELA DEL MAGDALENA MEDIO	NUEVA GRANADA	CAJM/JT RI	URBANO	509
03/05/2023	CAMILO TORRES RESTREPO	MARIA CANO	CAJM/JT RI	URBANO	98
03/05/2023	CIUDADELA DEL MAGDALENA MEDIO	PRINCIPAL	CAAJU	URBANO	619
03/05/2023	INSTITUTO TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	SAN JOSE DE PROVIVIENDA	CAJM/JT PS	URBANO	247
04/05/2023	VEINTISEIS DE MARZO	LOS ALCAZARES	CAJM/JT RI	URBANO	340
04/05/2023	REAL DE MARES	PRINCIPAL	CAAJU	URBANO	805
04/05/2023	LOS LAURELES	VARASANTA	CAJM/JT RI	RURAL	3
04/05/2023	PUEBLO REGAO	PRINCIPAL	CAJM/JT PS	RURAL	176
04/05/2023	AGROPECUARIO LA FORTUNA	ZARZAL LA Y	CAJM/JT RI	RURAL	14

04/05/2023	EL CASTILLO	PRINCIPAL	CAJM/JT PS	URBANO	571
05/05/2023	AGROPECUARIO LA FORTUNA	NUEVA BELGICA	CAJM/JT RI	RURAL	33
05/05/2023	MESETA SAN RAFAEL	CAMPO 25	CAJM/JT RI	RURAL	14
05/05/2023	CAMILO TORRES RESTREPO	POLICARPA SALAVARRIETA	CAJM/JT RI	URBANO	286
08/05/2023	AGROPECUARIO LA FORTUNA	PRINCIPAL	CAAJU	RURAL	524
08/05/2023	AGROPECUARIO LA FORTUNA	ESCUELA LA FORTUNA	CAJM/JT RI	RURAL	132
08/05/2023	MESETA SAN RAFAEL	PUERTA OPONCITO	CAJM/JT RI	RURAL	38
09/05/2023	MESETA SAN RAFAEL	LA MARIA	CAJM/JT RI	RURAL	14
09/05/2023	MESETA SAN RAFAEL	CUATRO BOCAS	CAJM/JT RI	RURAL	27
09/05/2023	MESETA SAN RAFAEL	OPONCITO LA LEGIA	CAJM/JT RI	RURAL	14
09/05/2023	MESETA SAN RAFAEL	TENERIFE	CAJM/JT RI	RURAL	15
10/05/2023	JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO	PRINCIPAL	CAAJU	URBANO	1372
10/05/2023	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	EL CAMPESTRE	CAJM/JT RI	URBANO	373
10/05/2023	MESETA SAN RAFAEL	CRETACEO	CAJM/JT RI	RURAL	29
10/05/2023	LOS LAURELES	CAMPO 45	CAJM/JT RI	RURAL	28
10/05/2023	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	LA INDEPENDENCIA	CAJM/JT RI	URBANO	342
11/05/2023	INSTITUTO TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	SANTA CECILIA	CAJM/JT RI	URBANO	359

11/05/2023	JHON F. KENNEDY	PREESCOLAR SANTANDER	CAJM/JT RI	URBANO	207
11/05/2023	VEINTISEIS DE MARZO	LA ESPERANZA	CAJM/JT RI	URBANO	304
11/05/2023	AGROPECUARIO LA FORTUNA	ZARZAL LA GLORIA	CAJM/JT RI	RURAL	28
11/05/2023	SAN RAFAEL DE CHUCURI	CENTRO EDUCATIVO CAMPO GALAN	CAJM/JT PS	RURAL	124
11/05/2023	CAMILO TORRES RESTREPO	ALEJANDRO GALVIS GALVIS	CAJM/JT RI	URBANO	290
11/05/2023	CAMILO TORRES RESTREPO	PRINCIPAL	CAJM/JT PS	URBANO	686
12/05/2023	PUEBLO REGAO	QUEMADERO	CAJM/JT PS	RURAL	92
12/05/2023	CAMILO TORRES RESTREPO	ANTONIO NARIÑO	CAJM/JT RI	URBANO	243

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

TOTAL DE SEDES EDUCATIVAS VISITADAS MES MAYO	
URBANAS	47
RURALES	36
TOTAL	**83**

3.1.3. Descripción generalizada visitas a sedes educativas.

Durante las respectivas visitas realizadas en el período comprendido entre el 1 de mayo al 26 de mayo 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 técnica se evidencia que el comedor escolar no cuenta con instalaciones sanitarias:

I.E Camilo Torres Restrepo – Principal
I.E San Rafel de Chucuri – Campo Galán
I.E Los Laureles – Principal
I.E John F Kennedy – Principal

Durante la visita técnica se evidencia que los techos de algunas instituciones educativas presentan humedad y están en mal estado el cual no evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos:

I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal
I.E Veintiséis de marzo – Los Alcázares
I.E Camilo Torres Restrepo – Policarpa Salavarrieta, José Prudencio Padilla, Antonio Nariño
I.E Meseta San Rafael – Cuatro Bocas, Palmitos
I.E John F Kennedy – Principal, Primero de mayo
I.E Los Laureles – Campo 38
I.E El Castillo – El Cincuentenario

Durante la visita técnica se evidenció que en las áreas de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas no cumple con las condiciones higiénico sanitarias:

I.E Meseta San Rafael – Cretáceo
I.E San Rafael de Chucuri – Aguas Negras
I.E Normal Superior Cristo Rey – Principal
I.E John F Kennedy – Primero de Mayo

Durante la visita técnica se evidencia que las paredes del área de almacenamiento presentan humedad:

I.E Ciudadela educativa del Magdalena Medio – Principal
I.E San Rafael de Chucuri – Campo Galán

Durante la visita técnica se evidencia que en algunas instituciones educativas no cuentan con tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua y en otras instituciones se evidencian que los tanques con los prestan el servicio no son suficientes para suplir las necesidades correspondientes a la preparación de un día:

I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal
I.E Pueblo Regao – Principal
I.E Real de Mares – Principal
I.E Camilo Torres Restrepo – Principal
I.E San Rafael de Chucuri – Principal

Durante la visita técnica se evidencia que en el área de almacenamiento de las materias primas se encontraba desorganizado y no cumple con espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos:

I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Antonia Santos
I.E Veintiséis de Marzo – Principal

Durante la visita técnica se evidencia que existen espacios físicos exclusivos para el deposito temporal de los residuos así mismo se evidenció que en algunas instituciones educativas no se cuenta con recipientes adecuados para la recolección de los residuos orgánicos aprovechables, recipientes que no cumplen con el código de colores (Resolución 2184 del 2019), recipientes que no contaban con su respectiva bolsa para la recolección.

I.E Real de Mares – Principal
I.E Meseta San Rafael – Oponcito la Legía, Cretáceo
I.E Juan Francisco Sarasti Megacolegio – Principal
I.E John F Kennedy – Preescolar Santander, Principal
I.E El Llanito – Pénjamo
I.E San Rafael de Chucuri – La Calendaría

Durante la visita técnica se evidencia que las lámparas y/o iluminaciones no se encuentran en buen estado y no se encuentran protegidas:

I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal
I.E Real de Mares – Principal
I.E Juan Francisco Sarasti Megacolegio – Principal
I.E San Rafael de Chucuri – Campo Galán
I.E Los Laureles – Principal

Durante la visita técnica se evidencia que en las áreas de preparación de las instituciones educativas los sifones y drenajes se encuentran en mal estado, sin rejilla y en otras no se evidencia sifón:

I.E Instituto Técnico Superior Industrial – San José de Provivienda
I.E Agropecuario La Fortuna – Principal
I.E San Rafael de Chucuri – Campo Galán, Principal
I.E Los Laureles – Principal

Durante la visita técnica que el área de lavado de manos, menaje y utensilios, lavado de frutas y verduras, es la misma.

I.E Camilo Torres Restrepo – Principal
I.E San Rafael de Chucuri – Campo Galán
I.E Los Laureles – Principal

Durante la visita técnica se evidencia que las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas no cuentan con malla antiinsecto:

I.E Instituto Técnico En Comunicación Barrancabermeja – Buenos Aires
I.E Los Laureles – Principal, Campo 38
I.E San Marcos El Llanito – Campo Gala
I.E Real de Mares – Principal
I.E Agropecuario La Fortuna – Escuela Rural La Fortuna
I.E Juan Francisco Sarasti Megacolegio – Principal
I.E Camilo Torres Restrepo – Principal, José Prudencio Padilla
I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Antonia Santos, General Córdoba
I.E Pueblo Regao – Campo 16
I.E John F Kennedy – Principal, Primero de Mayo
I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Fe y Alegría
I.E Diego Hernández de Gallego – Caminos de San Silvestre
I.E El Castillo – Mis Primeras Letras, El Cincuentenario
I.E Meseta San Rafael – Palmitos
I.E San Rafael de Chucuri – Aguas Negras, Principal, Ciénega del Opón
I.E Normal Superior Cristo Rey

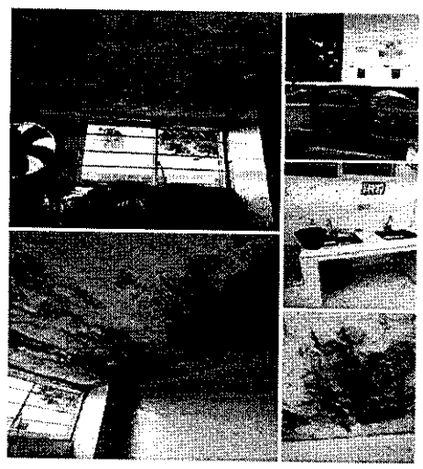
Durante la visita técnica que los pisos de las áreas donde se presta el servicio a los titulares de derecho no cuentan con condiciones higiénico sanitarias ya que se evidenció pisos sucios, con excremento de murciélago y residuos de comida:

I.E Meseta San Rafael – Oponcito La Legía, Cretáceo
I.E San Rafael de Chucuri – Aguas negras, Bocas Coloradas
John F Kennedy – Primero de Mayo

Durante la visita técnica se evidencia que no se cuenta con dotación de elementos de higiene personal (Toallas de papel de un solo uso) y las instalaciones sanitarias se evidenciaron con suciedad:

I.E Meseta San Rafael – Cuatro Bocas
I.E Diego Hernández de gallego – Caminos de San Silvestre
I.E Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo
I.E San Rafael de Chucuri – Aguas Negras

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



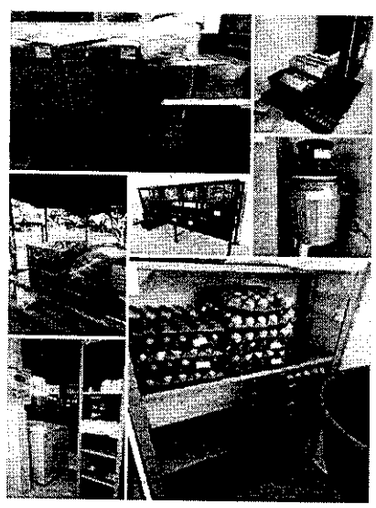
3.1.3.2. Almacenamiento materias primas e insumos y producto terminado.

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. Almacenamiento de materias primas en las sedes educativas.



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

Durante la visita técnica 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:

Instituto Técnico En Comunicaciones De Barrancabermeja – Fermín Amaya
I.E Meseta San Rafael – Tenerife, Cretáceo
I.E Camilo Torres Restrepo – Principal
I.E Agropecuario La Fortuna – La Gloria
I.E Instituto Técnico Superior Industria – Antonia Santos
I.E San Rafael de Chucuri – Bocas Coloradas, Ciénega del Opón, La Candelaria
I.E John F Kennedy – Primero de Mayo

Durante la visita técnica en la verificación de los productos y materias primas almacenados se evidencia que 47 unidades de dulces (bocadillo combinado) no son aceptables para el consumo, se evidencia huevos con presencia de moho, frutas (Manzana) en mal estado y el pan de maíz de 25g presenta partícula extraña o desconocida:

I.E Camilo Torres Restrepo – María Cano, Eduardo Santos
I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal
I.E San Marcos El Llanito – Campo Gala

Durante visita técnica 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 Agropecuario La Fortuna – Nueva Bélgica
I.E Camilo Torres Restrepo – Alejandro Galvis Galvis, Eduardo Santos
I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – La Independencia
I.E Diego Hernández de gallego – Concentración Escolar La Paz
I.E El Castillo – El Palmar, Principal, Las Nieves
I.E Instituto Técnico En Comunicación de Barrancabermeja – Fermín Amaya
I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Santa Cecilia
I.E José Antonio Galán – Principal
I.E Los Laureles – Varasanta, Campo 45
I.E Meseta San Rafael – Campo 25, Puerta Oponcito, La María
I.E Pueblo Regao – Campo 14
I.E Veintiséis de Marzo – La Esperanza

Durante la visita técnica se evidencia que no se lleva registro de los alimentos refrigerados a temperaturas entre -2°C a 4°C:

I.E José Antonio Galán – Principal
I.E Instituto Técnico En Comunicación de Barrancabermeja – Fermín Amaya
I.E Instituto Técnico Superior Industrial – San José de Provivienda
I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal, Fe y Alegría
I.E San Marcos El Llanito – Campo Gala, Penjamo
I.E El Castillo – Palmar, Principal, Mis Primeras Letras, Las Nieves
I.E Pueblo Regao – Principal, Quemadero
I.E Agropecuario La Fortuna – Zarzal La Y, Nueva Bélgica, Escuela La Fortuna, La Gloria, Antonio José Restrepo
I.E Veintiséis de Marzo – Los Alcázares, La Esperanza
I.E Real de Mares – Principal
I.E Camilo Torres Restrepo – Policarpa Salavarrieta, Alejandro Galvis Galvis, José Prudencio Padilla, Mi Granjita, Antonio Nariño, Eduardo Santos, Antonio Nariño, Manuela Beltrán
I.E Meseta San Rafael – Campo 25, Puerta Oponcito, Oponcito La Legía, Tenerife, La María, Cuatro Bocas, Cretáceo, Rancho J5
I.E Los Laureles – Campo 45, Tierradentro

I.E San Rafael de Chucuri – Campo Galán – Berlín Alto, Bocas Coloradas, Ciénega del Opón, La Candelaria
I.E John F Kennedy – Preescolar Santander
I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – Belén

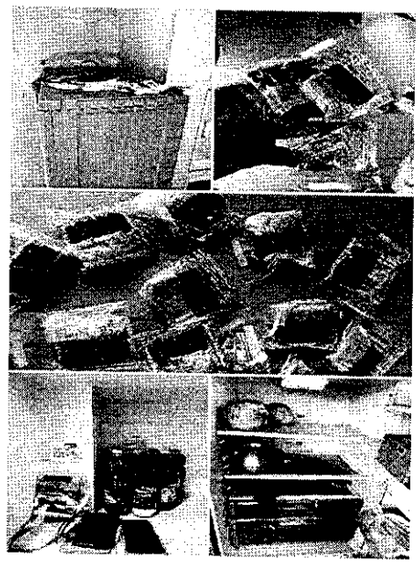
Durante la visita técnica se evidencia que no se lleva registro de los alimentos congelados a temperaturas de -18°C:

I.E Instituto Técnico Superior Industrial – San José de Provivienda
I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal
I.E Pueblo Regao – Principal
I.E El Castillo – Principal
I.E Real de Mares – Principal
I.E San Rafael de Chucuri – Campo Galán

Durante la visita técnica se evidencia que los productos que se encuentran en almacenamiento están sin rotulación como lo implementa la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005:

I.E John F Kennedy – Principal

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



3.1.3.3. 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 mayo 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 sedes educativas



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

Durante la visita técnica se evidencia que las frutas no son desinfectadas de acuerdo a lo establecido en el plan de saneamiento del operador para sedes educativas en modalidad RI

I.E Agropecuario La Fortuna – Nueva Bélgica
I.E Meseta San Rafel – Puerta Oponcito, Tenerife, La María, Cuatro Bocas, Cretáceo, Rancho J5
I.E San Rafael de Chucuri – Aguas Negras, Bocas Coloradas

Durante la visita técnica se evidencia que no se cuenta con utensilios (Pinzas y Jarra Medidora) según sea el tipo de alimento:

I.E Agropecuario La Fortuna – Principal

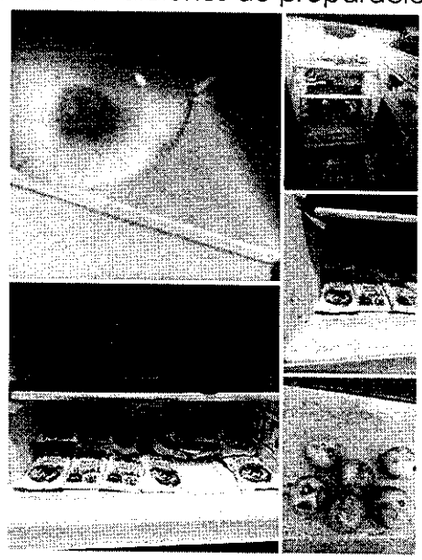
Durante la visita técnica se evidencia que no se lleva registro y control de temperatura durante la preparación:

I.E Instituto Técnico Superior Industrial – San José de Provivienda
I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal
I.E El Castillo – Principal
I.E Juan Francisco Sarasti Megacolegio – Principal
I.E Los Laureles – Principal
I.E San Rafael de Chucuri – Principal

Durante la visita técnica se evidencia que no se cuenta con registros y control de temperatura durante la preparación y los productos terminados no se sirven a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados mayor a 4°C:

I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal
I.E El Castillo – Principal
I.E Juan Francisco Sarasti Megacolegio – Principal
I.E Los Laureles – Principal
I.E John F Kennedy – Principal
I.E Veintiséis de Marzo – Principal
I.E Diego Hernández de gallego – Caminos de San Silvestre

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



3.1.3.5. Cumplimiento de menús – gramajes.

Durante las inspecciones llevadas a cabo en las instituciones educativas, se ha constatado el cumplimiento de los ciclos de menú aprobados por la Entidad Territorial Certificada (ETC) pública, así como la adecuada ejecución de las minutas programadas. Esto incluye el cumplimiento de los gramajes establecidos según los grados atendidos y siguiendo los lineamientos establecidos en la Resolución 0335/2021, que regula las diferentes modalidades de alimentación ofrecidas a los beneficiarios, como la ración industrializada, la ración preparada en sitio tipo complemento alimentario jornada mañana y tarde, tipo mix y el complemento alimentario tipo almuerzo en jornada única.

Adicionalmente, se ha observado que las sedes que ofrecen el servicio de preparado en sitio cuentan con utensilios estandarizados para el servido y presentación de los alimentos entregados, cumpliendo con las normas establecidas.

Por otro lado, se lleva a cabo una evaluación organoléptica para verificar la aceptación de los beneficiarios con respecto al menú suministrado. En el caso específico de la ración industrializada, esta evaluación se basa en la percepción de los estudiantes en relación con el alimento consumido.

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

SEMANA 1

Durante esta semana se hace entrega de complementos alimentarios con intercambios aprobados previamente por la Entidad Territorial, de la siguiente manera:

En complemento alimentario Jornada AM/PM.

MENÚ 7: Se solicita intercambio de la fruta mandarina por la fruta pera.

MENÚ 8: Se solicita intercambio de pulpa de mora por pulpa de curuba.

MENÚ 9: Se solicita intercambio de fécula de maíz por avena en hojuelas

En Ración Industrializada.

De acuerdo con la solicitud de liberación, el operador, en aras de dar agotamiento

y adecuada rotación de inventario de producto en bodega, dio salida hasta agotar existencias de los productos galleta variedades combinada, grajeas, vainilla y rizada y torta de variedad cinnamon manzana en reemplazo de galleta de coco en las sedes que alcancen, por lo que se presentan mismo número de menú con diferentes productos para el complemento.

En Ración Preparada en sitio tipo Almuerzo.
Se presenta minuta sujeta a cambios debido a la no prestación de servicios de algunas sedes educativas.

02 - MAYO:

R.I. – Menú # 7: Avena saborizada UHT, galleta con coco y panelita con leche (I.E. Instituto Técnico En Comunicación de Barrancabermeja – Buenos Aires – Fermín Amaya).
R.I. – Menú # 6: Avena sabor a canela, galleta con coco y panelita con leche (I.E. José Antonio Galán – Principal, I.E. Pueblo Regao – Campo 14).

03 - MAYO:

RPS ALMUERZO – Menú # 9: Huevos pericos, garbanzos, arroz blanco, deditos de harina de maíz, guiso de ahuyama y limonada de panela (I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal).

RPS CAJM/JT – Menú # 8: Jugo de curuba con leche y sándwich de pollo en cuadritos (I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – San José de Provivienda).

R.I. – Menú # 7: Leche saborizada, pan de maíz y bocadillo combinado (I.E. Los Laureles – La Forest, I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Nueva Granada, I.E. San Marcos El Llanito – Campo Gala, I.E. Camilo Torres Restrepo – Maria Cano, I.E. El Castillo – El Palmar).

04 - MAYO:

R.I. – Menú # 9: Yogurt saborizado (fresa), muffin de fresa y fruta de cosecha (pera) (I.E. Los Laureles – Varasanta, I.E. Agropecuario La Fortuna – Zarzal La Y).

RPS CAJM/JT – Menú # 9: Avena en hojuelas, huevos al tomate y fritas de trigo con ahuyama (I.E. El Castillo – Principal).

RPS ALMUERZO – Menú # 9: Huevos pericos, garbanzos, arroz blanco, deditos de harina de maíz, guiso de ahuyama y limonada de panela (I.E. Real de Mares – Principal).

05 - MAYO:

R.I. – Menú # 10: Leche sabor a vainilla, pan de maíz y bocadillo combinado (I.E. Meseta San Rafael – Campo 25).

R.I. – Menú # 10: Avena sabor a vainilla, pan chocolate y fruta de cosecha (pera) (I.E. Camilo Torres Restrepo – Policarpa Salavarrieta, I.E. Agropecuario La Fortuna – Nueva Bélgica).

SEMANA 2

Para esta semana se programan intercambios y arrastres de menús sobrantes debido al suministro de materias primas soportado por los proveedores y teniendo en cuenta la no prestación del servicio durante la semana de ejecución del 2 a 5 mayo, por otra parte, se solicitó cambio de preparación del plátano debido al proceso natural de maduración del plátano, lo cual, recibió aprobación de la ETC.

En el menú 11 de R.I.: Se aprobó intercambio de bocadillo coco guayaba por la fruta bocadillo guayaba. De acuerdo con la solicitud de liberación, en aras de dar agotamiento y adecuada rotación de inventario de producto en bodega, dándose salida hasta agotar existencias del panificado pan chocolate en reemplazo del pan mantequilla.

08 - MAYO:

R.I. – Menú # 11: Leche saborizada, ponqué amaretto y fruta de cosecha (naranja) (I.E. Meseta San Rafael – Puerta Oponcito).

R.I. – Menú # 11: Leche saborizada, pan mantequilla y bocadillo de guayaba (I.E. Agropecuario La Fortuna – Escuela La Fortuna).

RPS ALMUERZO – Menú # 11: Carne de res guisada, pastas, plátano, ensalada de lechuga, pepino, zanahoria y manzana con jugo tropical en agua (I.E. Agropecuario La Fortuna – Principal).

09 - MAYO:

R.I. – Menú # 12: Leche saborizada (fresa), pan chocolate y fruta de cosecha (naranja, pera, mandarina) (I.E. Meseta San Rafael – Oponcito La Lejía – La María).

10 - MAYO:

R.I. – Menú # 13: Leche saborizada (fresa, vainilla), ponqué amaretto y fruta de cosecha (manzana, mandarina) (I.E. Los Laureles – Campo 45, I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – El Campestre – La Independencia).

R.I. – Menú # 15: Leche saborizada, lengua y fruta de cosecha (naranja) (I.E. Meseta San Rafael – Cretáceo).

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

11 - MAYO:

RPS CAJM/JT – Menú #10: Chocolate con leche, tiritas de cerdo sofreídas y papa francesa (I.E. San Rafael de Chucurí – Campo Galán).

R.I. – Menú # 14: Leche entera UHT, pan chocolate y fruta de cosecha (naranja, mandarina) (I.E. Veintiséis de Marzo – La Esperanza, I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – Santa Cecilia, I.E. Camilo Torres Restrepo – Alejandro Galvis Galvis, I.E. John F. Kennedy – Preescolar Santander, I.E. Agropecuario La Fortuna – Zarzal La Gloria).

CCT MIX – Menú # 14: Leche saborizada UHT y empanada de arroz con huevo (I.E. Camilo Torres Restrepo - Principal).

12 - MAYO:

RPS CAJM/JT – Menú # 15: Jugo de mora con leche con leche y arepa rellena de carne (I.E. Veintiséis de Marzo – Principal, I.E. Pueblo Regao – Quemadero).

R.I. – Menú # 15: Leche saborizada (fresa), lengua y fruta de cosecha (manzana, mandarina) (I.E. Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos – José Prudencio Padilla – Mi Granjita – Antonio Nariño, I.E. Técnico Superior Industrial – Antonia Santos).

SEMANA 3

Se evidencia que, por la no prestación del servicio de algunos días durante la semana de ejecución del 8 al 12 mayo, así como también las novedades de ejecución de algunas sedes y en aras de dar rotación de producto de maduración, se requiere realizar arrastres de menú y/o intercambio en algunas siendo estas aprobadas por la entidad territorial correspondiente.

15 - MAYO:

RPS ALMUERZO – Menú # 17: Pollo en cubos al perejil, macarrones en leche, papa chorreada, ensalada de repollo, pepino y tomate con jugo de mango en agua (I.E. John F. Kennedy – Principal, I.E. Los Laureles – Principal, I.E. Veintiséis de Marzo – Principal).
RPS CAJM/JT – Menú # 15: Jugo de mora con leche y arepa rellena con carne de cerdo (I.E. Pueblo Regao – Campo 16).
R.I. – Menú # 16: Avena saborizada, galleta con grageas y panelita con leche y coco (I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Jorge Eliécer Gaitán).
16 - MAYO:

R.I. – Menú # 17: Leche saborizada (fresa), pan de leche y bocadillo mora (I.E. I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Escuela Fe y Alegría).
RPS CAJM/JT – Menú # 18: Sándwich con carne de cerdo y jugo de fresa con leche (I.E. Diego Hernández de Gallego – Caminos de San Silvestre).

17 - MAYO:

R.I. – Menú # 19: Avena saborizada (vainilla), brownie y fruta de cosecha (mandarina, manzana) (I.E. El Castillo – Mis Primeras Letras, I.E. Instituto Técnico en Comunicaciones de Barrancabermeja – Fermín Amaya).

18 - MAYO:

R.I. – Menú # 20: Leche entera UHT, pan con queso y fruta de cosecha (manzana) (I.E. Técnico Superior de Comercio – Belén, I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – Mary Villamizar, I.E. El Castillo – Las Nieves, I.E. Diego Hernández de Galiego – Concentración Escolar La Paz, I.E. San Rafael de Chucurí – Berlín Alto).

SEMANA 4

Se presentaron dos ciclos de menús diferentes para ración, uno para las sedes en general y el otro ciclo de menús para sedes educativas de las I.E. MESETA SAN RAFAEL y SAN RAFAEL DE CHUCURI, con previa autorización de la ETC.

Por otra parte, para el complemento alimentario CAJM/JT se autoriza en el MENU 5, intercambio de carne de res por carne de cerdo según soporte presentado (cartas de los proveedores)

23 - MAYO:

R.I. – Menú # 2: Avena saborizada UHT (vainilla) galleta de vainilla y granola max (I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – Santa Ana, I.E. Meseta San Rafael – Palmitos, I.E. José Prudencio Padilla CASD – Central Integrada) Se entrega galleta combinada en algunas sedes por un inconveniente previamente informado sobre la entrega de la galleta de vainilla pertinente a dicho menú (I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo, I.E. Blanca Durán de Padilla – Principal, I.E. Los Laureles – Campo 38 – Campo 5).

24 - MAYO:

R.I. – Menú # 1: Leche saborizada UHT (vainilla) pan con queso y bocadillo (I.E. San Marcos El Llanito – Pénjamo, I.E. José Prudencio Padilla CASD – Principal).

RPS ALMUERZO – Menú # 3: Pollo a la naranja, espaguetis guisados, papa enchaquetada, ensalada de remolacha y jugo de guayaba en agua (I.E. Normal Superiro Cristo Rey – Principal).

R.I. – Menú # 5: Leche saborizada UHT (fresa) galleta combinada y fruta de cosecha (manzana) (I.E. San Rafael de Chucurí – Aguas Negras).

RPS CAJM/JT – Menú # 3: Huevos pericos, arepa y jugo de fresa con leche (I.E. San Rafael de Chucurí – Principal).

25 - MAYO:

R.I. – Menú # 4: Avena UHT, torta cinnamon y fruta de cosecha (durazno, mandarina) (I.E. San Rafael de Chucurí – Ciénaga del Opón, I.E. Instituto Técnico En Comunicación de Barrancabermeja – Buenos Aires).

R.I. – Menú # 4: Leche saborizada (fresa) pan con queso y bocadillo de guayaba (I.E. San Rafael de Chucurí – La Candelaria – Bocas Coloradas).

R.I. – Menú # 5: Leche saborizada UHT (fresa) galleta combinada y fruta de cosecha (manzana) (I.E. San Rafael de Chucurí – Racho J5).

RPS CAJM/JT – Menú # 4: Jugo de guayaba con leche y arepa rellena de pollo (I.E. John F. Kennedy – Primero de Mayo)

26 - MAYO:

R.I. – Menú # 5: Leche saborizada UHT (fresa) galleta combinada y fruta de cosecha (manzana) (I.E. Camilo Torres Restrepo – Manuela Beltrán – Antonio Nariño).

RPS CAJM/JT – Menú # 5: Agua de panela con leche y sándwich de carne de cerdo (I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – General Córdoba, I.E. El Castillo – El Cincuentenerio).

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. Camilo Torres Restrepo – José Prudencio Padilla).

En la sede no se tienen estandarizados los utensilios para el servido de los alimentos que forman parte del complemento a entregar (I.E. Agropecuario la Fortuna – Principal).

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 – Tenerife – Cuatro Bocas, I.E. Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos).

No se evidencia cumplimiento de los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados (I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – El Campestre, I.E. Megacolegio Juan Francisco Sarastri – Principal, I.E. Camilo Torres Restrepo – Alejandro Galvis Galvis – José Prudencio Padilla – Eduardo Santos, I.E. San Rafael De Chucuri – Ciénaga Del Opón).

La avena PIPPO de lote AV 205 no cumplió con las características organolépticas propias del producto (I.E. Los Laureles – Campo 38).

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 se encuentra debidamente equipado con una 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 cumple con los siguientes requisitos: 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. Todos estos documentos y certificaciones se encuentran actualizados y no superan el año de antigüedad.

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, garantizando la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y demás actividades propias de la atención, tal como se establece en la resolución 335 anexo técnico de calidad e inocuidad expedida el 23 de diciembre de 2021, específicamente en el numeral 5.1.2.1.

Figura 9. Evidencia fotográfica de los manipuladores de alimentos.



A continuación, se relacionan las no conformidades identificadas por el equipo técnico de interventoría con relación al personal manipulador:

En las visitas técnicas de inspección se evidencia personal manipulador que no utiliza dotación completa y adecuada en términos de su condición física (buen estado), su color y su cumplimiento respecto a las especificaciones legales vigentes y los elementos de protección necesarios para llevar a cabo la manipulación de alimentos de acuerdo con las normas.
I.E. Meseta San Rafael – La Maria – Cuatro Bocas.

I.E. Camilo Torres Restrepo – Alejandro Galvis Galvis - Eduardo Santos.
I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – Antonia Santos.
I.E. Agropecuario La Fortuna - Antonio José Restrepo.
I.E. San Marcos El Llanito – Pénjamo.
I.E. San Rafael de Chucurí – La Candelaria.

Durante las visitas técnicas se evidencia que La apariencia personal de los manipuladores no cumple con los estándares de higiene y seguridad alimentaria establecidos, ya que no se observa una adecuada presentación personal que incluya uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, ausencia de joyas, accesorios o maquillaje, y un uniforme limpio:

I.E. Los Laureles – Campo 45.
I.E. Meseta San Rafael – Puerta Oponcito.
I.E. John F. Kennedy – Preescolar Santander.
I.E. Instituto Técnico Superior Industrial– Antonia Santos.
I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo.

Se evidencia 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:

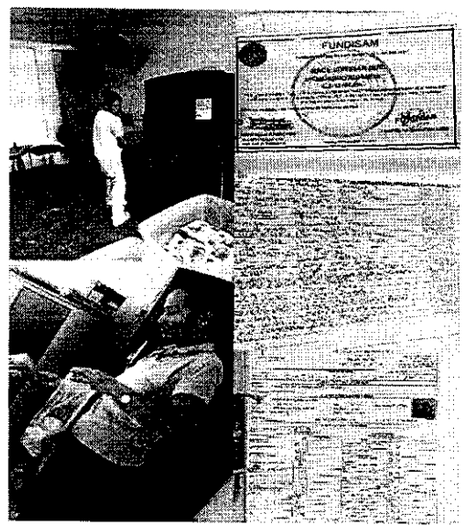
I.E. El Castillo – Palmar.
I.E. Real De Mares – Principal.
I.E. Camilo Torres Restrepo – Alejandro Galvis Galvis.
I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo.

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 – Nueva Granada – El Campestre – Jorge Eliecer Gaitán.
I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – San José De Provivienda – General Córdoba.
I.E. Agropecuario La Fortuna – Zarzal La Y – La Gloria – Antonio José Restrepo.
I.E. Camilo Torres Restrepo – Alejandro Galvis Galvis.
I.E. John F. Kennedy – Primero De Mayo.
I.E. José Prudencio Padilla CASD - Central Integrada.

Se evidencia el ingreso de personal ajeno al comedor escolar sin la debida dotación (tapabocas, cofia y bata):
I.E. Instituto Técnico En Comunicación Barrancabermeja – Buenos Aires.
I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo.
I.E. San Marcos El Llanito – Pénjamo.
I.E. San Rafael De Chucuri – Ciénaga Del Opón.

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.

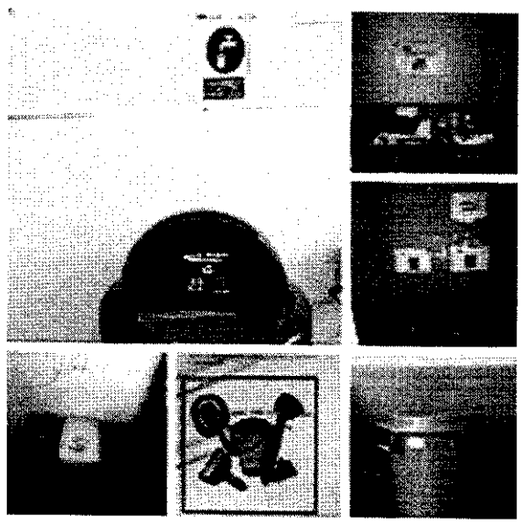
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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 Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – El Campestre, Jorge Eliecer Gaitán
I.E Meseta De San Rafael- Cuatro Bocas, Oponcito La Legía, La Maria, Campo 25, Puerta Oponcito, Oponcito el legía, San Luis, La Siberia, Tenerife, cretáceo.
I.E San Rafael De Chucurí- Candelaria, bocas coloradas, aguas negras.
I.E Agropecuario La Fortuna- Antonio José Restrepo
I.E Los Laureles- varasanta,
John F. Kennedy – preescolar Santander.
San marcos el llanito – Pénjamo.

No se evidencian las fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).

I.E Jhon F. Kennedy – preescolar Santander, Principal
I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- la independencia, El Campestre, Jorge Eliecer Gaitán
I.E Meseta De San Rafael- la María.
I.E San Rafael De Chucuri- Bocas Coloradas
I.E El Castillo – mis primeras letras.
I.E Laureles- principal, campo 38.
I.E Instituto Técnico Superior De Comercio- Belén.
I.E Agropecuario la fortuna- principal, Antonio José Restrepo
I.E Camilo Torres Restrepo: principal, José Prudencio Padilla, mi granjita.

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, Tenerife, la maría, cuatro bocas, cretáceo, rancho J5.
I.E San Rafael De Chucurí- aguas negras.
Agropecuario la fortuna – nueva Bélgica

Los productos de aseo no se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y no se encuentran debidamente rotulados y organizados.

I.E San Rafael De Chucuri- bocas coloradas
I.E Laureles – principal, campo 38.

Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.

I.E pueblo Regao – campo 14
I.E José Antonio Galán- principal
I.E Camilo Torres Restrepo- José Prudencio Padilla, María Cano, Alejandro Galvis Galvis, mi granjita, Eduardo Santos.
Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- principal, nueva Granada, Campestre, Principal, Jorge Eliecer Gaitán, Fe y Alegría.
I.E Los Laureles – La forest, varasanta, campo 45, Tierradentro
I.E Veintiséis De Marzo – La Esperanza, Los Alcázares
I.E Meseta de San Rafael puerta oponcito, oponcito el legía, Tenerife, la Maria, cuatro bocas, cretáceo, palmitos.
I.E agropecuario la fortuna – escuela la fortuna, la gloria, Antonio José Restrepo
San Rafael de Chucuri – Campo Galán, Berlín Alto.
I.E Jhon F. Kennedy – preescolar Santander, Principal
Instituto Técnico Superior Industrial- Principal, Jardín Antonia Santos, Mary Villamizar, santa Cecilia
I.E Veintiséis De Marzo – La Esperanza, Los Alcázares
I.E El Castillo- Mis primeras letras, las nieves,
I.E Instituto Técnico Superior De Comercio- Belén

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 San Rafael De Chucurí – Campo Galán.

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

I.E El Castillo – 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 Real de Mares – principal
I.E Meseta De San Rafael – Cuatro Bocas, Oponcito La Legía, Puerta Oponcito, Cretáceo.
I.E Jhon F Kennedy- Preescolar Santander, principal.

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 Legía, La Maria, Campo 25, Puerta Oponcito, cretaceo.
I.E Técnico Superior Industrial- Antonia Santos
I.E San Rafael De Chucuri- Candelaria, Principal, Concepción, Bocas Coloradas, Ciénega Del Opón
I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- El Campestre, Principal, Jorge Eliécer Gaitán
I.E Agropecuario La Fortuna- zarzal la Y, Nueva Bélgica
Los laureles – Varasanta
I.E John F. Kennedy- Preescolar Santander.
Camilo Torres Retrepo Eduardo Santos.

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

I.E Jhon F. Kennedy- Preescolar Santander Principal
I.E Meseta De San Rafael- Cuatro Bocas, cretáceo, Oponcito La Legía.
I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- Principal
I.E San Rafael De Chucuri- Candelaria, Concepción, Ciénega Del Opón, Bocas Coloradas
El Castillo- Principal.
Real de Mares- principal.
Los Laureles – principal, campo 45.
Juan Francisco Sarasti Jaramillo – Megacolegio
San Marcos el Llanito - Pénjamo

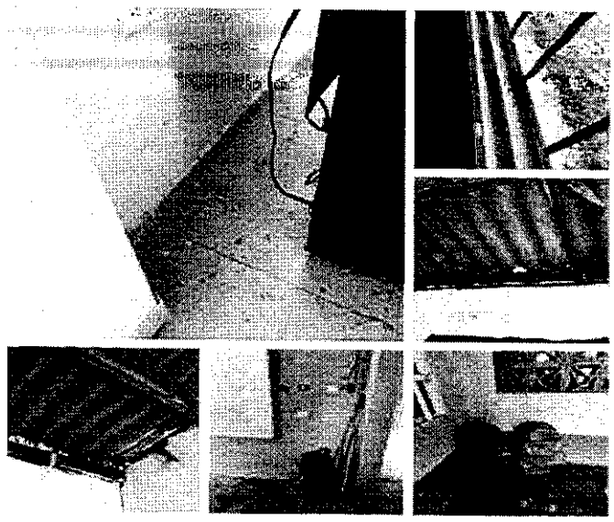
Las instalaciones y/o los alimentos no se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.
Durante la visita se evidencia excremento de heces de murciélagos, comején y moscas.
I.E meseta de san Rafael – oponcito legía, palmitos.
San Rafael de chucuri- aguas negras.
I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- Principal
Real de Mares- principal.
Agropecuario la fortuna – Principal.
I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- Principal

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

I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- El campestre, Principal, Jorge Eliécer Gaitán
Los laureles – Varasanta.
I. John F. Kennedy- Preescolar Santander.
I.E INSTITUO TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL – Antonia Santos
I.E El Castillo- Palmar, Cincuentenario
I.E Meseta San Rafael- Cuatro Bocas, Oponcito La Legía, La María, Campo 25, Puerta Oponcito, Cretáceo.

I.E San Rafael De Chucuri- Candelaria, Bocas Coloradas.
I.E Agropecuario La Fortuna – Principal, Antonio José Restrepo,

Figura 12. Evidencia fotográfica de no conformidades de saneamiento.



3.1.3.8. Condiciones de transporte.

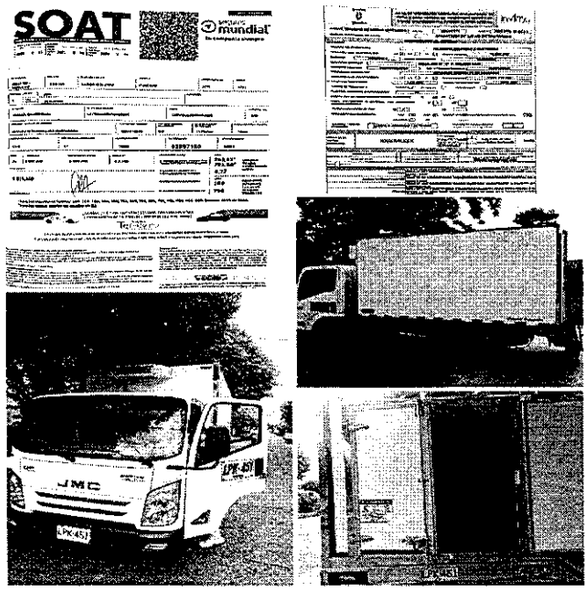
En el marco de las visitas de inspección a las sedes educativas y para la entrega de las raciones industrializadas, ración preparada en sitio y comida transportada en caliente, se efectúa la inspección de los vehículos contratados para el transporte de los alimentos, verificando que se garantice el mantenimiento 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 13. Evidencia fotográfica de las condiciones del transporte de alimentos.



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

Se evidencia que el vehículo de placa LPK 451, presenta suciedad en el área de almacenamiento, evidenciando tierra y mugre debajo de las estibas.

Se evidencia que el personal manipulador de los vehículos de transporte de placas WOL 479, SRS 365, no utilizan adecuadamente la dotación (Cofia y tapabocas)

Figura 14. Evidencia fotográfica de las no conformidades 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 15. 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 no se evidencia programa de mantenimiento, registros, ni hojas de vida de los equipos utilizados durante el servicio (I.E Veintiséis de marzo – Los Alcázares -La Esperanza – Principal, I.E Blanca Duran de Padilla – Principal, I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal, I.E San Marcos El Llanito – Pénjamo I.E Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos- Manuela Beltrán, , 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 Meseta San Rafael – Principal, Campo 25,– Rancho J5, 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– Caminos de San Silvestre, I.E Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo, Nueva Bélgica, , I.E San Rafael de Chucuri – Principal, La Candelaria, Bocas Coloradas.

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 Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos- Manuela Beltrán – María Cano - I.E Veintiséis de marzo – Los Alcázares -La Esperanza – Principal, I.E Blanca Duran de Padilla – Principal, I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal- Fé y alegría - , I.E San Marcos El Llanito – Pénjamo, 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 Meseta San Rafael – Principal, Campo 25,– Rancho J5, 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– Caminos de San Silvestre, I.E Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo, Nueva Bélgica, , I.E San Rafael de Chucuri – Principal, La Candelaria, Bocas Coloradas.

Figura 16. 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 17. 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, Maria Cano, I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio - Principal, La Independencia, El Campestre, Jorge Eliecer Gaitán- Fe y alegría – Nueva Granada, 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, Campo Gala, I.E San Rafael de Chucurí – La Candelaria, Principal, Bocas Coloradas, Berlín Alto, I.E Los Laureles – La Forest, Campo 45, Campo 6, Varasanta).

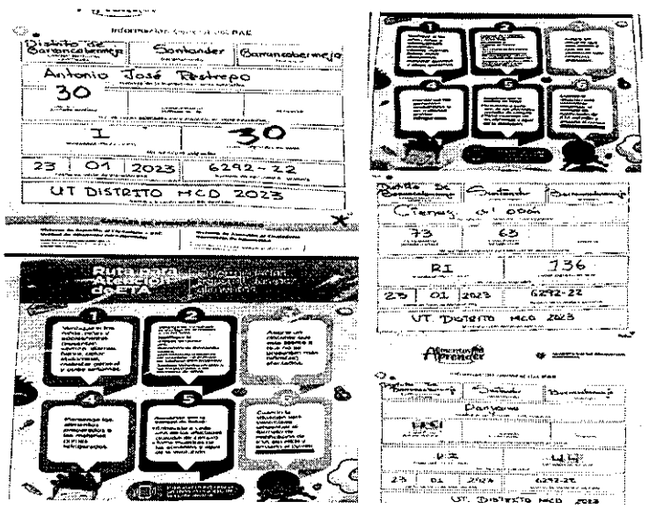
Figura 18. Evidencia fotográfica de no conformidades del Sistema de Gestión de Seguridad en el Trabajo.



3.3.11. Gestión Social.

Durante las visitas técnicas realizadas en las sedes educativas, en el periodo del 1 al 26 de mayo, 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 19. Evidencia fotográfica de gestión social

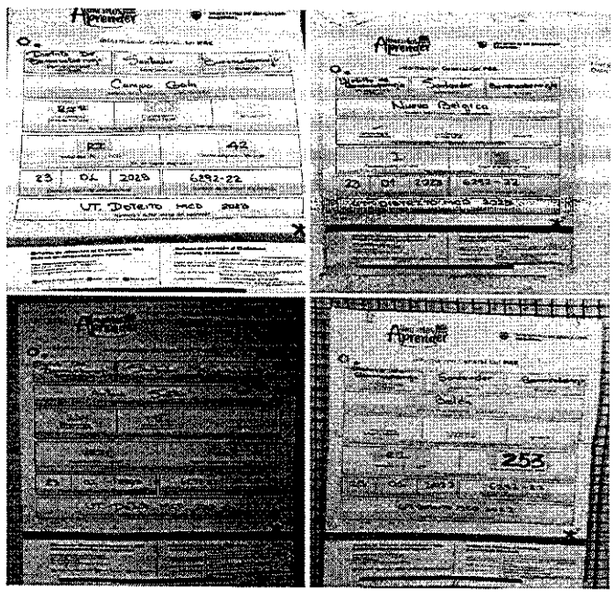


Durante la visita técnica se evidencia que algunas instituciones educativas no tienen publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE o se encuentra desactualizada. A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las visitas de campo a las Instituciones educativas: San Marcos el Llanito – Campo Gala, Agropecuario la Fortuna – Nueva Bélgica, I.E Meseta San Rafael – Cretáceo, San Rafael de Chucuri – Campo Galán, I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Antonia Santos, I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – Belén.

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: Los laureles – Varasanta.

Figura 20. 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 26 de mayo 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 Camilo Torres Restrepo – María Cano: Durante la verificación de los productos que conforman la R.I se evidencia pan de maíz de 25 gramos con una partícula extraña

I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal: Durante la verificación de los productos se evidencian 1200 huevos con moho.

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

I.E San Marcos el Llanito – Campo Gala: Se evidencia que los productos no se encontraban almacenados en la sede educativa, se encontraban en casa de domicilio de la manipuladora de alimentos Ledis peinado.47 yogurt, 47 avenas saborizadas, 47 peras, 47 manzanas.

I.E San Marcos el Llanito – Campo Gala: Durante la entrega en la sede educativa campo gala se evidencian 47 unidades de dulces que se encontraban en mal estado o presentación física (húmedos) y 47 leches saborizadas almacenadas en equipo de refrigeración en otra área diferente a la destinada para el almacenamiento de productos (aula de clases) así vez este equipo no es de uso exclusivo para las raciones del PAE evidenciando utensilios, productos como paletas, gaseosas, tarros con agua y galletas.

I.E Real de Mares – Principal: Se evidencia presencia de plaga (moscas) dentro del comedor escolar y/o zona de almacenamiento.

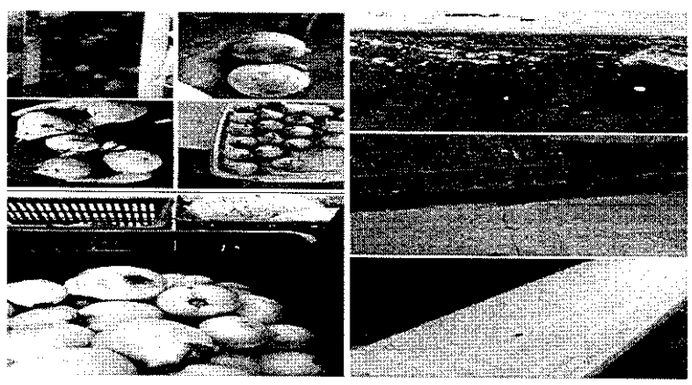
I.E Agropecuario la Fortuna – Nueva Bélgica: Durante la visita técnica a la sede educativa se evidencia que el número total de adjudicados reportados no corresponde al total de raciones entregadas físicamente por parte del operador a la sede educativa. Se reportan 33 raciones en remisión de entrega y se llevan 31 raciones a sede educativa

I.E Meseta San Rafael – Puerta Oponcito: Durante la visita técnica a la sede educativa Puerta Oponcito - La Legía se evidencia que el número total de adjudicados reportados no corresponde al total de raciones entregadas físicamente por parte del operador a la sede educativa. En la remisión se reportan 52 raciones para entrega y se llevan 50 raciones a sede educativa.

I.E Meseta San Rafael – Cuatro Bocas: Durante la visita técnica a la sede cuatro bocas se evidencio frutas (peras, naranjas y mandarinas) con daño o deterioro y/o sobre maduras, el docente manifiesta que solicito reposición y a la fecha no ha recibido respuesta.

I.E Meseta San Rafael – Oponcito la Legía: Durante la visita técnica en la I.E Meseta San Rafael - Oponcito La Legía, se evidencia presencia de plaga comején y excrementos de murciélagos dentro del área de almacenamiento, el cual la docente manifiesta que tiene problemas con la presencia de dichos animales.

Figura 21. Evidencia fotográfica de casos de atención prioritaria.



4. EVALUACIÓN DE CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EN SEDE EDUCATIVA.

Durante las visitas técnicas realizadas del 01 al 26 de mayo 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 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 22. 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

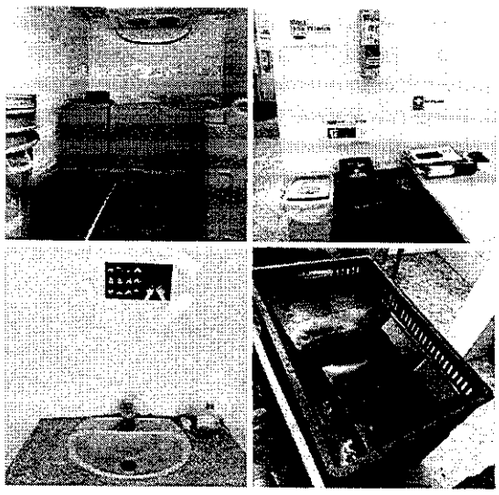
Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

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 23. Registro fotográfico del programa de limpieza y desinfección.

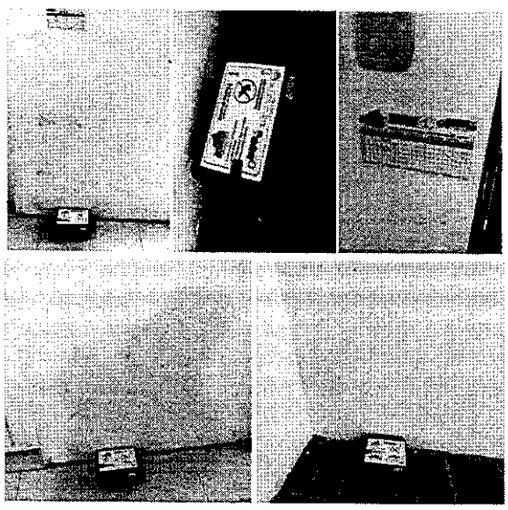


4.2.2. Control de plagas.

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 24. 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.

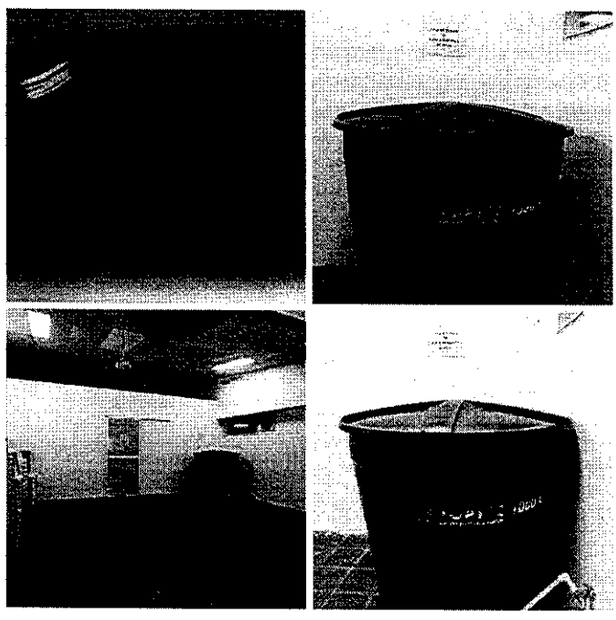
Se evidencia la participación del personal manipulador en la clasificación y segregación de residuos sólidos acordes con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación 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 25 Registro fotográfico del programa de manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos.



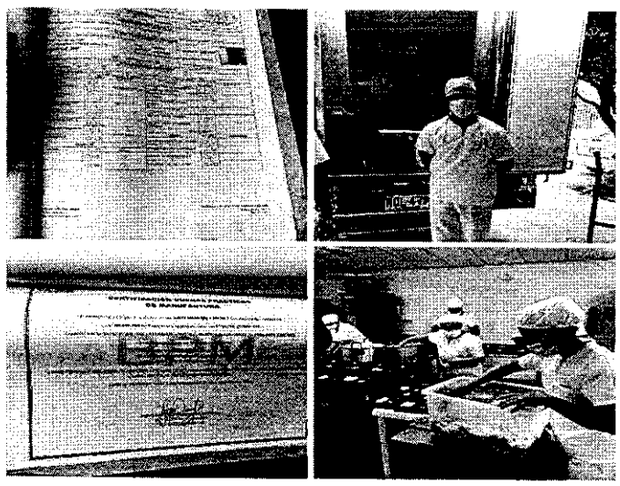
4.2.4 Abastecimiento de agua y control de plagas. Se evidencia que el centro de producción del operador UT DISTRITO MCD 2023 dispone de un tanque de almacenamiento de agua potable, el cual se encuentra construido de material sanitario, hermético y además tiene la capacidad suficiente para un día de producción, 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 26. 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



4.1. 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 el vehículo de placas WOL 479 modelo 2019, 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 28. 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 29. 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 30. Preparación, ensamble y distribución.



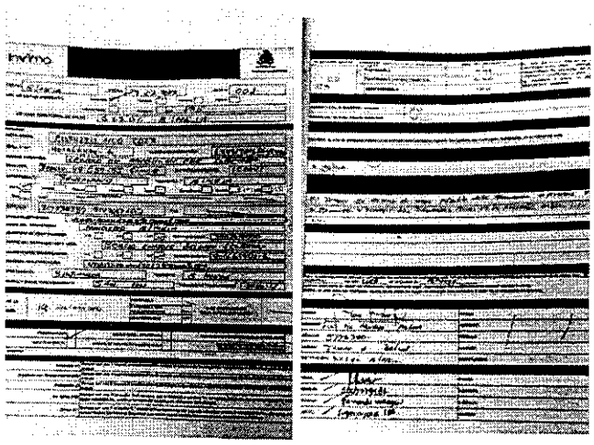
4.4.4 Aseguramiento y control de la calidad. El centro de producción cuenta con acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, sin embargo, no se observa concepto sanitario, ni porcentaje de cumplimiento de la visita.

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 31 Aseguramiento y control de la calidad.



Figura 32. Acta de inspección sanitaria del centro de producción



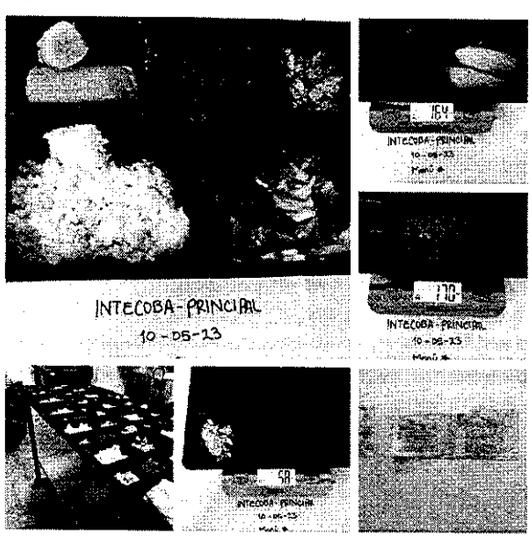
4.5.REQUERIMIENTOS ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL

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 33. Cumplimiento menú # 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:

Personal manipulador. Se evidencia que el personal manipulador de la sede educativa y personal transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, acreditando certificado de formación en BPM, y cuenta con la documentación exigida de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2023.

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 34. Personal Manipulador en sede educativa y centro de producción.



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).

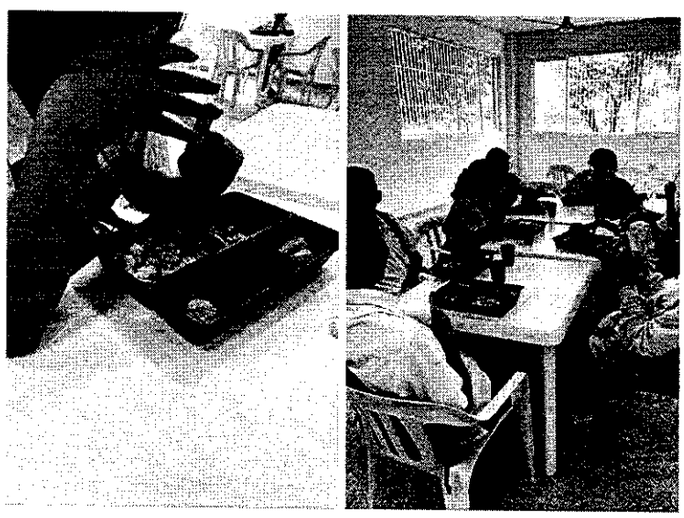
Figura 36. Evidencia no conformidad por temperatura de alimentos servidos.



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



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.

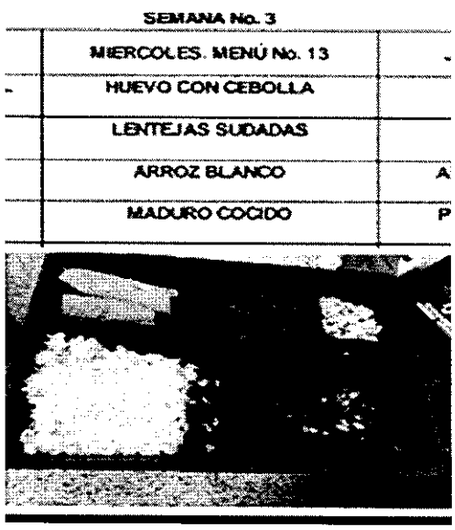
En el transcurso de la visita a INTECOBA, sede principal modalidad CCT- APS, se evidencia que el desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.

Figura 38. Evidencia de consumo



Se evidencia novedad en la visita del 10 de mayo de 2023, en la sede principal del INTECOBA, por entrega de bandejas con la minuta incompleta, haciendo falta ensalada pico de gallo. La minuta programada para entregar es la #13.

Figura 39. Evidencia de entrega incompleta de complemento alimentario



4.6. EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EN SEDE EDUCATIVA

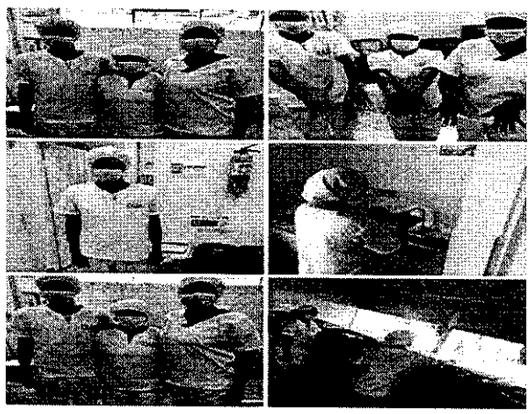
Al partir del Centro de Producción a las sedes educativas se realiza el acompañamiento del descargue con el fin de conocer la hora de llegada a la sede educativa; se procede a realizar control de temperatura del contenedor isotérmico y de los complementos alimentarios.

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 realizadas en mayo del 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.



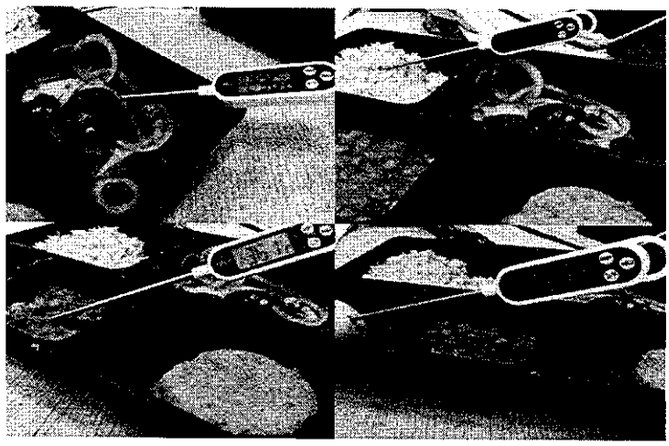
4.6.2. Condiciones de transporte. El vehículo encargado de realizar la distribución de los alimentos en la modalidad comida caliente transportada desde el centro de producción a las sedes educativas cumple con las condiciones sanitarias para el transporte de alimentos y cuenta con concepto sanitario 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.



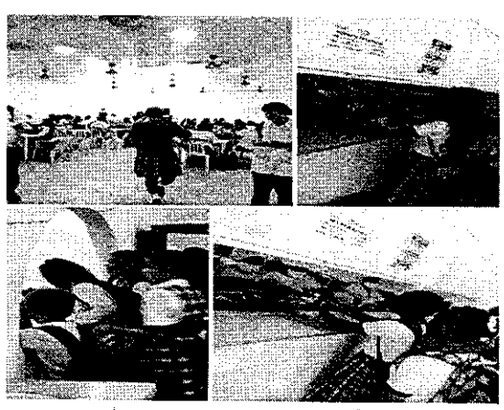
Se evidencia que los alimentos llegan a la sede educativa con la temperatura por debajo a lo establecido para comida caliente (60°C).

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

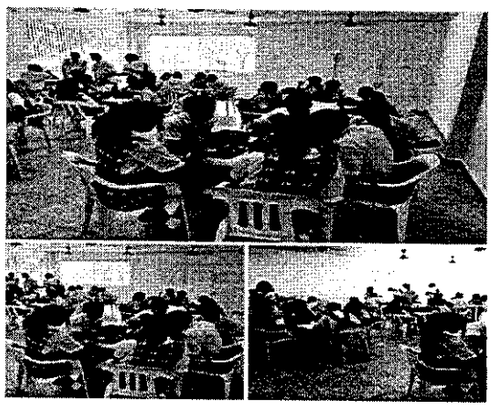


4.6.4.Consumo. Las áreas, los equipos y/o utensilios para la distribucion y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas.

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.

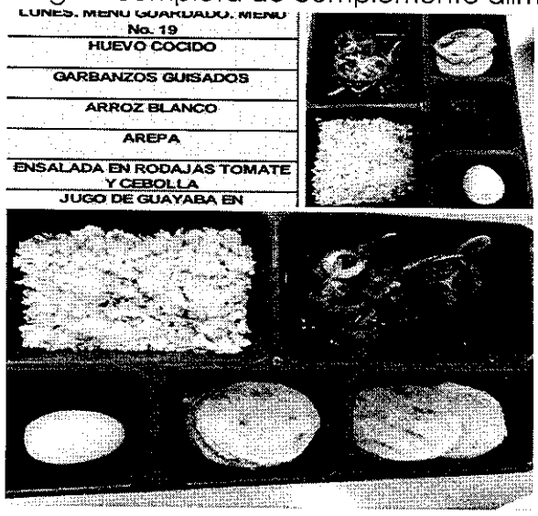
En el transcurso de la visita a INTECOBA, sede principal modalidad CCT- APS y Camilo Torres Restrepo, sede principal CCT- RI MIX se evidencia que el desperdicio de alimentos en la etapa de descomida es al bajo.

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 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 26 del mes de mayo, 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 LE228, LE 229, LE246, Registro Sanitario RSA-00222866- 2022, 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 láctea-yogurt sabor a fresa (UHT): Bebida a base de leche entera de vaca, Marca: PIPPO, contenido neto 200 ml, lote, YF278, Registro Sanitario RSA-0009821-2020, 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.

Leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) sabor a: (Fresa - vainilla) Marca: PIPPO, contenido neto 200 ml, lote LF190, LF243, LF255, LV240 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 AV248, AC258, AC270, 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 40. 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 LC 12008, Registro Sanitario NSA-0011098-2021 fabricado por: PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Galleta casera: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de galleta casera, 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 casera (contenido neto 25 g, 35g, 45g, 65, 90g), Lote 14-04-23, Registro Sanitario NSA-000691-2016 fabricado por: DELILLETAS.

Galleta de coco: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de galleta de coco, 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 coco (contenido neto 25 g, 35g, 45g, 65, 90g), Lote 14-04-23, Registro Sanitario NSA-000691-2018 fabricado por: DELILLETAS.

Lenguas: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de galleta de coco, 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 coco (contenido neto 25 g, 35g, 45g, 65, 90g), Lote 02-05-23, Registro Sanitario NSA-000691-2018 fabricado por: COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Mantecada: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de Mantecada, 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 mantecada (contenido neto 25 g, 35g, 45g, 65, 90g), lote A27019, Registro Sanitario NSA-0011115-2021 fabricado por CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

Pan de leche especial: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de pan de leche especial, asimismo 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. A continuación, se relacionan los gramajes, lotes, registro sanitario y fabricante del producto: (contenido neto 25 g, 35g, 45g, 65, 90g), lote 07-05-2023, Registro Sanitario NSA-0011112-2021 fabricado por: PANIFICADORA LEBRIJA S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Pan con queso: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de pan con queso, asimismo 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. A continuación, se relacionan los gramajes, lotes, registro sanitario y fabricante del producto: (contenido neto 25 g, 35g, 45g, 65, 90g), lote 07-05-2023, Registro Sanitario NSA-0011112-2021 fabricado por: PANIFICADORA LEBRIJA S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Pan de chocolate: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de pan de chocolate, asimismo 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. A continuación, se relacionan los gramajes, lotes, registro sanitario y fabricante del producto: (contenido neto 25 g, 35g, 45g, 65, 90g), lote 21-05-2023, Registro Sanitario NSA-0011112-2021 fabricado por: PANIFICADORA LEBRIJA S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Pan de maíz: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de pan de maíz, asimismo 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. A continuación, se relacionan los gramajes, lotes, registro sanitario y fabricante del producto: (contenido neto 25 g, 35g, 45g, 65, 90g), lote 21-05-2023, Registro Sanitario NSA-0011112-2021 fabricado por: PANIFICADORA LEBRIJA S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Pan de mantequilla: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de pan de mantequilla, asimismo 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. A continuación, se relacionan los gramajes, lotes, registro sanitario y fabricante del producto: (contenido neto 25 g, 35g, 45g, 65, 90g), lote 02-05-2023, Registro Sanitario NSA-0011112-2021 fabricado por: PANIFICADORA LEBRIJA S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Ponqué Muffin sabor a fresa: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de Muffin con sabor a fresa, 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 mantecada (contenido neto 25 g, 35g, 45g, 65, 90g), lote A27019, Registro Sanitario NSA-0011115-2021 fabricado por CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

Ponqué muffin sabor amaretto: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de Muffin con sabor amaretto, 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 mantecada (contenido neto 25 g, 35g, 45g, 65, 90g), lote A27019, Registro Sanitario NSA-0011115-2021 fabricado por CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA 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 A27008, Registro Sanitario NSA-0011115-2021 fabricado por: PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Figura 41. 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 L12.04, L14.03, L08.02 Marca: la sabrosura, Registro Sanitario RSAJ02I22515, fabricado por: PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S.

Panelita con leche: Durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado de panelita con leche contenido neto 15g, lote L12.04 Marca: la sabrosura, Registro Sanitario RSAJ02I22515, fabricado por: PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S.

Bocadillo combinado: Durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado del bocadillo combinado contenido neto 15g, lote L093-23, Marca: la sabrosura, Registro Sanitario NSA-000573-2016, fabricado por: GRAN KACTUS VELEÑO.

Bocadillo de mora: Durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado del bocadillo de mora contenido neto 15g, lote L093-23, Marca: la sabrosura, Registro Sanitario NSA-000573-2016, fabricado por: GRAN KACTUS VELEÑO.

Granola Max: Durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado de la granola Max. contenido neto 20g, lote L122, Marca: PRONAVID, Registro Sanitario NSA004176-2017, fabricado por: INDUSTRIAS DE ALIMENTOS PRONAVID S.A.S

Figura 42. 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, L090523, Registro Sanitario RSA-0016684-2021, fabricado por: PRODUCTOS TROPICAL FRESS SA, **Aceite de palma:** aceite de palma Marca: VELARES, contenido neto 1000ml; Lote L09052023, Lote 20052023 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 L7070 **Pechuga de pollo:** pechuga de pollo, lotes: L1300223136, B00123105, B00123115, B00223112, B00223116 Marca: MAC POLLO, Registro Sanitario RSAJ0117502. Fabricante AVIDESA MAC POLLO S.A, , **Carne de cerdo:** carne de cerdo, Marca: CARNICERIA BUTCHER, Código Invima 146AC,lote 3230508, L 122, **Filete de pescado:** Contenido neto: 1000g, Lote VN229V1220666, **Arroz blanco:** arroz blanco Marca: EXCELSO EL SOL DEL RIO, contenido neto 500g, Lote 21050523 Comercializado por: ARROCERA VILLACRUCES, **Azúcar blanco:** azúcar blanco Marca: INCAUCA, contenido 500g, lote L230323T3, Registro Sanitario NSA-002829-2017, Marca: Manuelita, Lote: 02-02-23, registro sanitario: NSA-0008503-2020. **Panela:** panela Marca: CAÑA SANTA, contenido neto 500g, lote 26-04-2023, 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 20042308, L28042315; **Pasta fideos :** fideos Marca : MARY PAS, contenido neto 125g ,lote 17117, con permiso sanitario PSA-001739-2018,elaborado por GABASSA YC&A LTDA, **Arveja verde:** Marca BB BODEGA BOGOTÁ, contenido neto 500g, lote 24-05-23,envasado por SÚPER BODEGA BOGOTÁ LTDA, **Garbanzo:** Marca BB BODEGA BOGOTÁ, contenido neto 500g, lote 12-05-23,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 B107290323, Marca gran Rica Arepa, permiso sanitario, PSA 00022226-2019.**Pulpa de fruta sabor (piña, curuba, guayaba):** 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 tajado:** Se evidencio en almacenamiento de pan hamburguesa (contenido neto 340g), lote 2405, Registro Sanitario NSA-000787-2016 fabricado por: PANIFICADORA LEBRIJAS S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Figura 43. 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).

CONDICIONES HIGIÉNICO-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.

No Conformidad: Durante la verificación de los vehículos de transporte se evidenció que el vehículo JMC tipo furgón de placas **LPK 451** tenía en mal estado el direccional trasero derecho.

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.

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).**

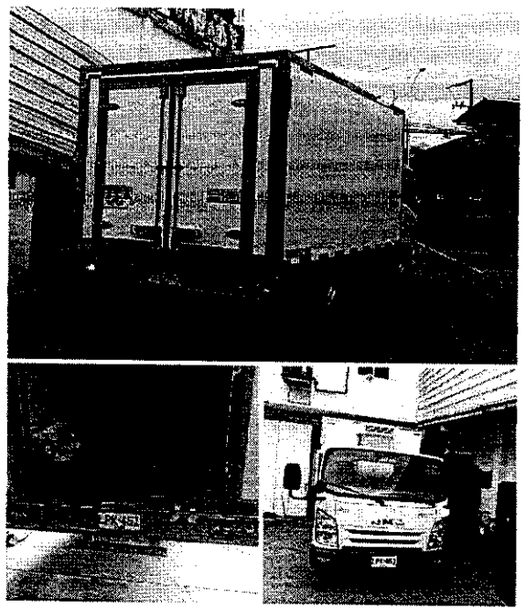
COMPARTIMIENTO DE CARGA

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.

Figura 44. Chequeo de vehículos transportadores de alimentos y personal manipulador.



Figura 45. No conformidades de chequeo de vehículos transportadores de alimentos.



6. 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

Durante la visita técnica y administrativa se evidencia que la bodega está 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 verifica que la edificación y el funcionamiento de la planta y/o Bodega no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad, del mismo modo, las instalaciones están construidas de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.

Se verifica 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).

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

Figura 46. 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 dispone de sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales, asimismo, el manejo de los residuos líquidos dentro de la planta y/o Bodega no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con esto.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

Se evidencia que existen recipientes suficientes, 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.

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

Se evidencian dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.).
No se evidencia presencia o daños causados por plagas.
Se verifica que los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y se encuentran debidamente identificados.

Se evidencia que el programa de control integrado de plagas se encuentra en proceso de ajustes.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Se verifica que se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros, asimismo, se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia inadecuadas condiciones de limpieza en el área de almacenamiento en área de cargue y descargue.

INSTALACIONES SANITARIAS

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, cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito y se evidencian avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad.

Figura 47. Instalaciones sanitarias.



III. PERSONAL MANIPULADOR

Se evidencia que todo el personal que manipula los alimentos lleva uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos y de material sanitario. Asimismo, 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.

El personal manipulador utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas, protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje. Del mismo modo, las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas.

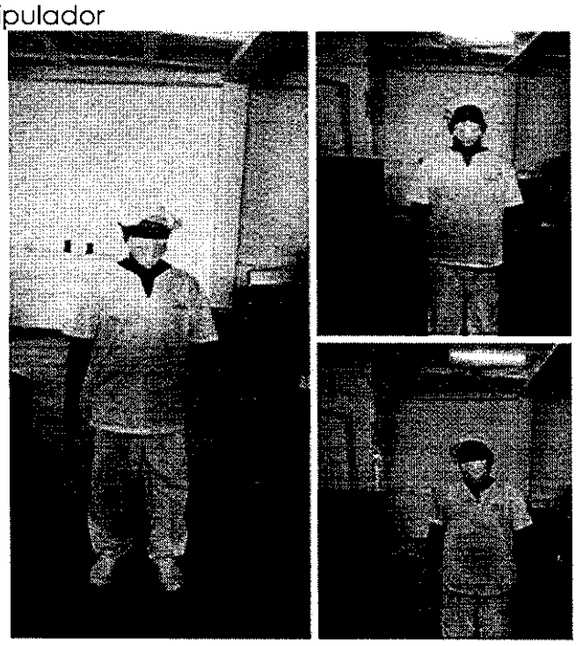
Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas.

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 (Se anexa archivo en Excel relacionando la información del personal manipulador y operarios).

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

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 conozcan y cumplan las prácticas higiénicas.

Figura 48. Personal manipulador



IV. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

Se evidencia que el techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio, asimismo, no existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia que el piso de almacenamiento presenta grietas y roturas.

NO CONFORMIDAD: Se evidenció humedad en las paredes del área de almacenamiento y área de ingreso.

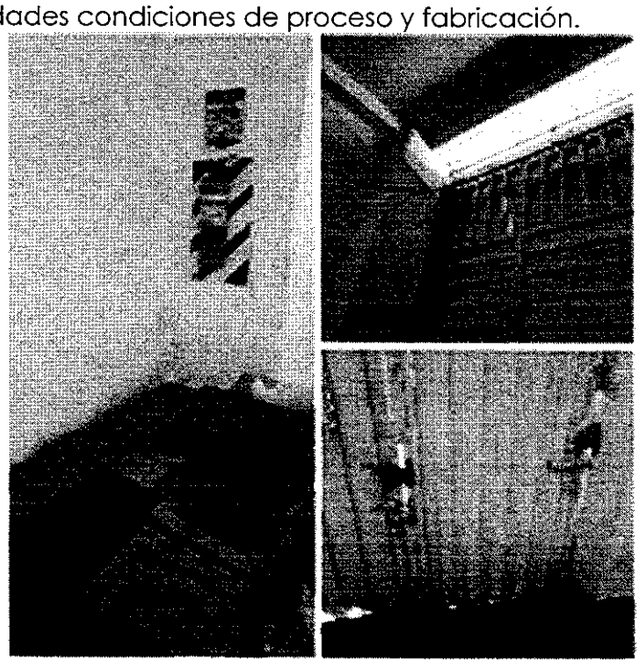
NO CONFORMIDAD: Se evidenció presencia de corrosión y deterioro en la puerta de ingreso a la bodega del operador UT Distrito MCD 2023.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos. Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso

Asimismo, 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 49. 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.

ENVASES Y EMBALAJES

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

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

Durante la visita 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. Asimismo, los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final.

Figura 50. Requisitos higiénicos de fabricación



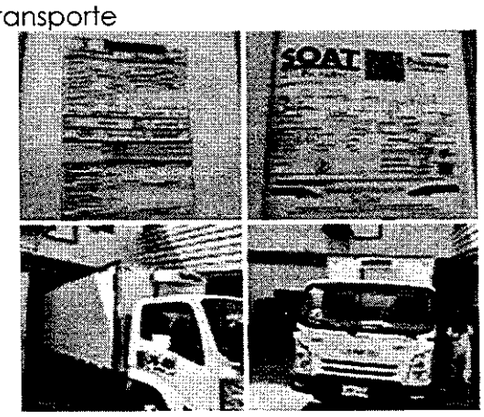
CONDICIONES DE TRANSPORTE.

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).

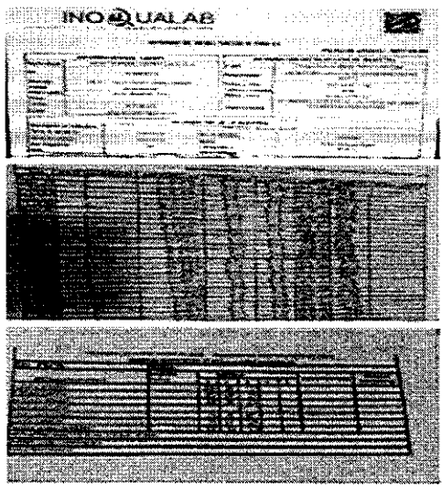
Figura 51 Condiciones de transporte



VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

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.

Figura 52. Aseguramiento y control de la calidad



VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

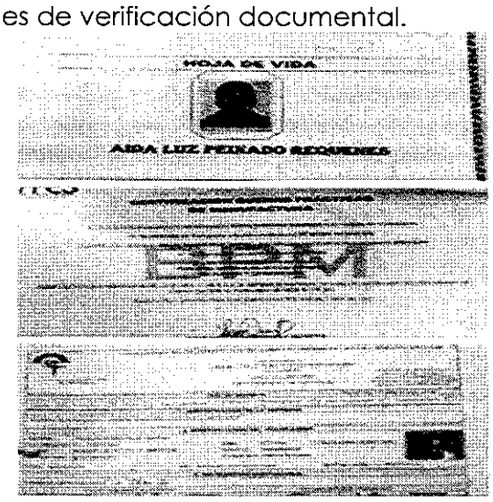
Se evidencia que a Bodega cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección con Concepto Favorable – INVIMA. Los productos cuentan con registro y permisos sanitarios vigentes.

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.

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). (Se anexa archivo en Excel con la información relacionada).

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

Figura 53. No conformidades de verificación documental.



VIII. COMPRA DE ALIMENTOS

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

IX. GESTIÓN SOCIAL

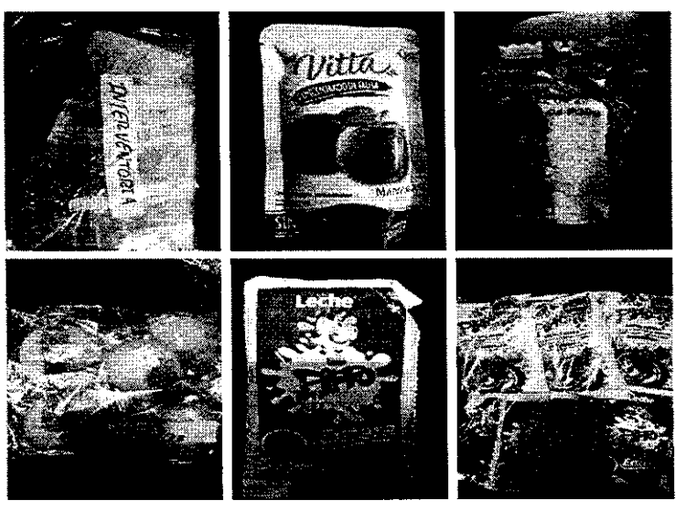
Se evidencia el mecanismo que tiene el operador UT DISTRITO MCD 2023 con la entidad territorial competente para atender las SPQR de la comunidad.

7.OTRAS ACTIVIDADES

I. EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA

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

Figura 54. Evaluación organoléptica



II.REVISIÓN CERTIFICADOS Y PLANILLAS MARZO Y ABRIL

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° 2 y N°3 entregada por el operador UT DISTRITO MCD 2023, correspondiente al periodo escolar del 01 al 31 de marzo y 01 al 30 de abril 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 beneficiarios 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-070: Novedades evidenciadas en la revisión de certificados y planillas del mes de marzo.

Figura 55. Evidencia oficio de planillas de entrega marzo

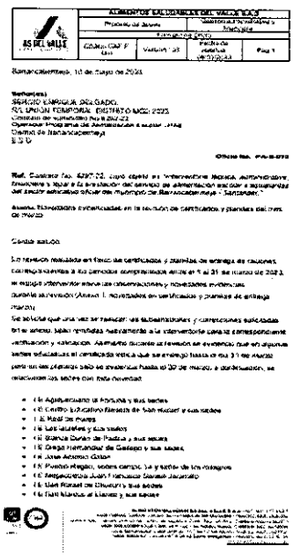


Figura 56. Evidencia revisión de planillas marzo y abril

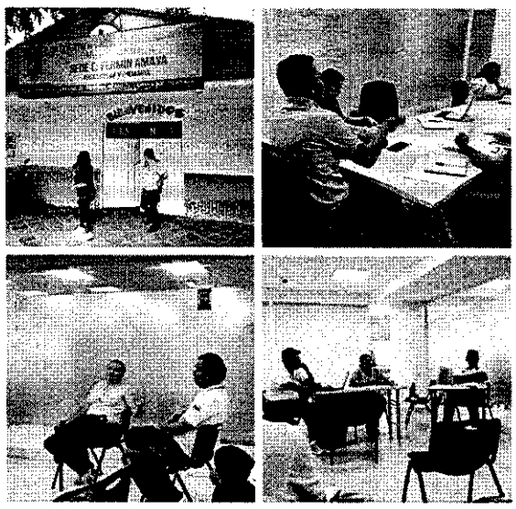


III.REUNIONES Y ACOMPAÑAMIENTOS CON ACTORES DEL PROGRAMA

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 (4 de mayo del 2023).
- I.E Tecnico Superior de Comercio sede Principal (07 del mayo)
- I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio sede Nueva Granada (10 de mayo)
- Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (11 de mayo del 2023).
- I.E Tecnico Superior Industrial sede Principal (15 de mayo del 2023).
- I.E Meseta San Rafael (16 de mayo)
- Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (18 de mayo del 2023).
- I.E Tecnico en Comunicación Barrancabermeja (24 de mayo del 2023).
- I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio sede la Independencia (24 de mayo del 2023).
- I.E Camilo Torres Restrepo Sede Edudiardo Santos (24 de mayo del 2023).
- Reunión Equipo PAE, operador e interventoría (25 de mayo del 2023).

Figura 57. Evidencia Reuniones y seguimientos



IV.Visita al centro de Producción de Alimentos con Estudiantes y padres de familia de la I.E Tecnico en Comunicación de Barrancabermeja.

Se realizo capacitación previa a la visita del centro de producción de alimentos y se realizo visita al centro de producción de alimentos el dia 24 de mayo, con el fin de que los estudiantes y padres de familia conocieran las instalaciones y el proceso de elaboración de alimentos en la modalidad comida caliente transportada de la cual son beneficiarios los estudiantes de grado 10 y 11.

Figura 58. Evidencia visita al CPA



V.ÁREA MICROBIOLOGICA

Como retroalimentación al Informe de avance al Plan del área de Microbiologíatenemos correspondiente al mes de mayo del 2023 relacionamos los siguientes puntos ejecutados.

1. Se Relacionan resultados obtenidos del laboratorio Labalime correspondientes al mes de Mayo del 2023.

RELACIÓN MUESTREOS - MAYO 2023.

CENTRO DE PRODUCCIÓN - 17 DE MAYO DEL 2023.

- AMBIENTE: ÁREA DE ALMACENAMIENTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
- AMBIENTE: ÁREA DE ENSAMBLE: LA MUESTRA CUMPLE CON LASESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
- AMBIENTE: ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS #2: LA MUESTRACUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
- AMBIENTE: ÁREA DE INSUMOS ASEO: LA MUESTRA CUMPLE CON LASESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
- AMBIENTE: ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS #1: LA MUESTRA NOCUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
- FROTIS SUPERFICIE: MESA DE ENSAMBLE: LA MUESTRA CUMPLE CONLAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
- FROTIS SUPERFICIE: LICUADORA: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
- FROTIS SUPERFICIE: BANDEJA AZUL: LA MUESTRA CUMPLE CON LASESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
- FROTIS SUPERFICIE: NEVERA #2 : LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
- FROTIS SUPERFICIE: CANASTA FIDEOS-PANELA: LA MUESTRA CUMPLECON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
- FORTIS SUPERFICIE: CAMBRO (CARRO TRANSPORTADOR ALIMENTOS): LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
- GARBANZOS: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
- HUEVO COCIDO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
- ENSALADA CRIOLLA: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
- JUGO DE GUAYABA EN AGUA: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS
- Agua Potable Acueducto (Area Lavado) - La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias.
- AGUA POTABLE ACUEDUCTO (LLAVE LAVADO) - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
- Agua Potable Acueducto (Area Lavado Menaje) - La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias.
- AGUA POTABLE ACUEDUCTO (LLAVE LAVADO MENAJE) - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
- FROTIS MANOS DE: OLGA ANAYA (DESP. LyD) - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS
- FROTIS MANOS DE: BERLIDES SERPA (DESP. LyD) - LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS (COLIFORMES TOTALES, MOHOS Y LEVADURAS)
- FROTIS MANOS DE: DANERY CRISTO (DESP. LyD): LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

I.E MEGACOLEGIO - 17 MAYO DEL 2023.

- AMBIENTE: ÁREA DE ALMACENAMIENTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS (Mohos y levaduras)
- AMBIENTE: RESTAURANTE ESCOLAR: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
- FROTIS MANOS DE: PAULINA JIMENEZ (DESP. LyD): LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS (Coliformes Totales, Mohos y levaduras)
- FROTIS MANOS DE: KARINA PARADA (DESP. LyD): LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS (Coliformes totales, mohos y levaduras)
- FROTIS MANOS DE: ARENIS TELLEZ (DESP. LyD): LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
- Agua Potable Acueducto (Area Lavado Menaje): La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias.
- AGUA POTABLE ACUEDUCTO (LLAVE LAVADO MENAJE): LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
- Agua Potable Filtrada (Area Preparacion Alimentos): La muestra analizada presenta cloro residual por fuera de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias.
- CARNE DE CERDO ASADA: LA MUESTRA CUMPLE CON LA ESPECIFICACIONES ÉCNICAS ESTABLECIDAS
- LENTEJAS - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS STABLECIDAS.
- ENSALADA (ZANAHORIA RALLADA) - LA MUESTRA NO CUMPLE CON SPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
- JUGO DE FRESA EN LECHE - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS.
- FROTIS SUPERFICIE: NEVERA #2 - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
- FROTIS SUPERFICIE: PLATO ÁREA DE MENAJE - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDA.

I.E NORMAL CRISTO REY - 17 MAYO DEL 2023.

- AMBIENTE: BODEGA: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

- AMBIENTE: RESTAURANTE ESCOLAR: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

- FROTIS SUPERFICIE: PLATO ALIMENTOS: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

- FROTIS SUPERFICIE: REFRIGERADOR - CONGELADOR PROTEÍNA: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS (Coliformes Totales)

- FROTIS SUPERFICIE: CANASTA PARA CEBOLLAS: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS (Mesófilos,totales, mohos y levaduras)

- FROTIS MANOS DE: CECILIA SANABRIA (DESP. LyD): LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS (Coliformes totales, mohos y levaduras)

- FROTIS MANOS DE: LUZ ALBERNIA (DESP. LyD) - LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS – Coliformes totales, Mohos y levaduras.

• FROTIS MANOS DE: GLITZA DIAZ (DESP. LyD) - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• Agua Potable Acueducto (Area Lavado Menaje) - La muestra analizada presenta cloro residual por fuera de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias.

• AGUA POTABLE ACUEDUCTO (LLAVE LAVADO MENAJE) -LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• CARNE DE CERDO ASADA -LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• LENTEJAS: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• ENSALADA (ZANAHORIA RALLADA): LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• JUGO DE FRESA EN LECHE: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

I.E NORMAL CRISTO REY (R.I) - 17 MAYO DEL 2023.

FROTIS SUPERFICIE: CANASTILLA PARA MANDARINAS: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

• AVENA VAINILLA PIPPO - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• BROWNIE "PROV: CNG" x 45 gr: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

RI - BODEGA - 17 MAYO DEL 2023.

• GALLETA GRAGEA COLORES x 45gr - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• LECHE SABORIZADA FRESA "PIPPO" - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• PAN LECHE ESPECIAL : LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• GRANOLA MAX x 20 gr : LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• FROTIS SUPERFICIE: ESTIBA ÁREA ALMACENAMIENTO PANIFICADO : LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• AMBIENTE: ÁREA DE ALMACENAMIENTO : LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS (Mohos y Levaduras)

• AVENA CANELA PIPPO : LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

• BOCADILLO GUAYABA x 15 gr - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

• BOCADILLO MORA x 15 gr - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

I.E LAURELES 17 MAYO DEL 2023.

• AMBIENTE DE COCINA - NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS (Mohos y levaduras)

• AMBIENTE: RESTAURANTE ESCOLAR - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• Agua Potable Acueducto (Llave Cocina) - La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias.

• AGUA POTABLE ACUEDUCTO (LLAVE COCINA) - LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS - Mesófilos y coliformes totales.

• FROTIS DE MANOS - MONICA VELASQUEZ : LA MUESTRA NO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - COLIFORMES TOTALES , MOHOS Y LEVADURAS.

• FRORIS DE MANOS - SANDRA FERREIRA - LA MUESTRA NO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - COLIFORMES TOTALES, MOHOS Y LEVADURAS.

• FROTIS DE SUPERFICIE - PLATOS DE ALIMENTOS - LA MUESTRAS CUMPLEN CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

• POLLO GUISADO - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS.

• GARBANZOS - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS.

• HUEVO COCIDO - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• JUGO DE GUAYABA EN AGUA : LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

I.E BLANCA DURAN PADILLA - 17 MAYO DEL 2023.

• FROTIS MANOS DE: DENNIS ZARITH (DESP. LyD) -LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

• FROTIS MANOS DE: MARIA ROCHA (DESP. LyD) - LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS PARA COLIFORMES TOTALES , MOHOS Y LEVADURAS.

• FROTIS MANOS DE: MARTHA PINEDA (DESP. LyD) -LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

• FROTIS SUPERFICIE: MEDIDORA - LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS PARA MESÓFILOS Y COLIFORMES TOTALES.

• FROTIS SUPERFICIE: MESÓN DE PREPARACIÓN - LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

• AMBIENTE: ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

• AMBIENTE: ÁREA DE ALMACENAMIENTO -LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

• CARNE DE CERDO EN BISTEC - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

• ARVEJA - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

• TOMATE EN RODAJAS - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

• Agua Potable Acueducto (Llave Cocina) - La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias.

• AGUA POTABLE ACUEDUCTO (LLAVE COCINA) -LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

• JUGO DE PIÑA - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

• BROWNIE "PROV: CNG" x 45 gr - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

• LECHE ENTERA PIPPO - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

I.E PUEBLO REGAO - 17 MAYO DEL 2023

• AGUA POTABLE ACUEDUCTO (LLAVE COCINA) : LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS - MESÓFILOS Y COLIFORMES TOTALES.

• AMBIENTE: RESTAURANTE ESCOLAR : LA MUESTRA NO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES PARA MOHOS Y LEVADURAS.

• AMBIENTE: ÁREA DE COCINA : LA MUESTRA NO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES PARA MOHOS Y LEVADURAS.

• FROTIS SUPERFICIE: CUCHARA : LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS - MESÓFILOS , COLIFORMES TOTALES , MOHOS Y LEVADURAS.

• FROTIS MANOS DE: LEIDY URIBE (DESP. LyD) - LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• FROTIS MANOS DE: ANA MARIA MIELES (DESP. LyD) - LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS – COLIFORM: ES TOTALES , MOHOS Y LEVADURAS .

• FROTIS MANOS DE: PATRICIA CAMACHO (DESP. LyD): LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS PARA COLIFORMES TOTALES , COLIFORMES FECALES , MOHOS Y LEVADURAS. IMPORTANTE PLANES DE ACCIÓN INMEDIATOS Y AJUSTADOS A CADA INCUMPLIMIENTO.

• HUEVOS REVUELTOS : CUMPLEN CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

• JUGO DE PAPAYA : LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES PARA E.COLI.

• GUISO DE HABICHUELAS Y ZANAHORIA : LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES PARA E.COLI.

• POLLO GUISADO - LA MUESTRA CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS.

• AGUA DE PANELA : LA MUESTRA NO CUMPLE PARA LAS ESPECIFICACIONES - E.COLI

• FROTIS SUPERFICIE: TAZA DESAYUNO - LA MUESTRA NO CUMPLE PARA LAS ESPECIFICACIONES..

TECNICO INDUSTRIAL ANTONIO SANTOS - 25 MAYO DEL 2023

• FROTIS SUPERFICIE: CANASTILLA PARA MANDARINAS - LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS MOHOS Y LEVADURAS.

AMBIENTE: ÁREA DE ALMACENAMIENTO -LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

• PAN TORTA SABOR CINNAMON MANZANA - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• AVENA VAINILLA PIPPO - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS. BODEGA - 25 MAYO DEL 2023

• AMBIENTE: ÁREA DE BODEGA - LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS PARA MOHOS Y LEVADURAS.

• FROTIS SUPERFICIE: ESTIBA : LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS PARA COLIFORMES TOTALES.

• YOGURT FRESA PIPPO : LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

• AVENA CANELA PIPPO - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

• LECHE SABORIZADA VAINILLA "PIPPO" - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• LECHE ENTERA PIPPO - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• LECHE SABORIZADA FRESA "PIPPO" - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• MANTECADA x 45 gr - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• MUFFINS SABOR FRESA - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• PAN DE MAÍZ - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• BOCADILLO GUAYABA CON COCO x 15 gr -LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

• BOCADILLO GUAYABA COMBINADO x 15 gr - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

PLANTA DE PRODUCCION - 25 DE MAYO DEL 2023.

• AMBIENTE: ÁREA DE MENAJE: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS PARA MOHOS Y LEVADURAS.

• AMBIENTE: ÁREA DE ALMACENAMIENTO : LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS PARA MOHOS Y LEVADURAS.

• FROTIS SUPERFICIE: CUCHILLO : LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS PARA COLIFORMES TOTALES.

• FROTIS SUPERFICIE: PICATODO : LA MUESTRA CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

• FROTIS SUPERFICIE: CANASTA PARA CEBOLLAS : LA MUESTRA CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• FROTIS SUPERFICIE: CONGELADOR #3 : LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS MESÓFILOS , COLIFORMES TOTALES , MOHOS Y LEVADURAS.

• FROTIS MANOS DE: YENNY PÉREZ : LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS ´PARA COLIFORMES TOTALES , MOHOS Y LEVADURAS.

• FROTIS MANOS DE: BLANCA CARREÑO (DESP. LyD) : LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS PARA COLIFORMES TOTALES.

• Agua Potable Acueducto (Llave #3): La muestra analizada se encuentra dentro

de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias.

• AGUA POTABLE ACUEDUCTO (LLAVE #3) - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• Agua Potable Acueducto (Llave #5) : La muestra analizada se encuentra dentro

de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias.

• AGUA POTABLE ACUEDUCTO (LLAVE #5) - LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• CARNE DE CERDO ASADA : LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• ENSALADA RODAJAS DE TOMATE, LIMÓN, PEREJIL : LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• JUGO DE CURUBA EN LECHE :LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

COL. INT. CAMILO TORRES - 25 MAYO DEL 2023.

• AMBIENTE: ÁREA BODEGA VÍVERES : LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

• AMBIENTE: RESTAURANTE ESCOLAR :LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

• FROTIS SUPERFICIE: LICUADORA : LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

• FROTIS SUPERFICIE: NEVERA #2 : LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

• Agua Potable Acueducto : La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias.

• AGUA POTABLE ACUEDUCTO : LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• ENSALADA RODAJAS DE TOMATE, LIMÓN : LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• CARNE DE CERDO ASADA : LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

• JUGO DE CURUBA EN LECHE : LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

2. Se envía al Operador el Oficio PA-B 082 Resultados Microbiológicos y Fisicoquímicos correspondientes al mes de mayo con todos los soportes de Muestreos realizados para la implementación de las acciones correctivas que se requieran en las instituciones con resultados fuera de parámetros para ración preparada en sitio, ración industrializada y centro de producción.

3. Se adjunta cronogramas de Muestreo Microbiológico y fisicoquímico proporcionado por el Operador con la relación de las instituciones programadas para el mes de abril y mayo, así como resultados de muestreos, y las respectivas acciones correctivas.

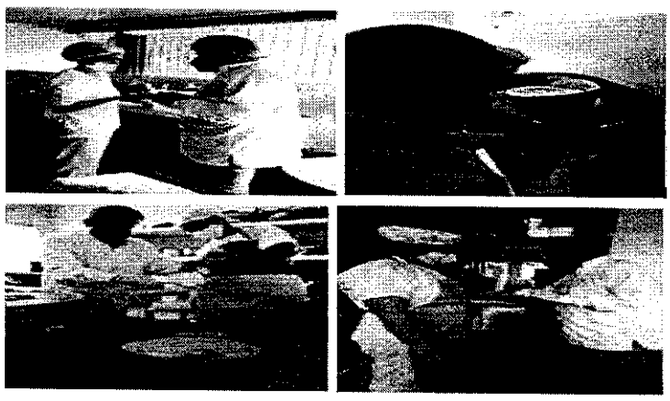
4. Dentro de los muestreos realizados no se ha evidenciado productos panificados en las Instituciones Educativas con RPS al igual que se ha presentado dificultad en la toma de análisis microbiológicos de filete de pescado teniendo en cuenta que no se suministra constantemente en el ciclo de menús.

Relación muestreos Microbiologicos y Fisicoquimicos correspondientes a Mayo 2023.

RI	**17/05/2023**	**25/05/2023**
Ambiente.	1	2
Superficie: Equipos y utensilios	2	2
Manipuladores de alimentos (Incluir todas las areas de proceso)		
Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Yogurt)		1
Análisis microbiológicos según norma INVIMA para alimentos (Leche Entera).	1	1
Análisis microbiológicos según norma INVIMA para alimentos (Avena entera).	2	2
Análisis microbiológicos según norma INVIMA para alimentos (Leche Saborizada).	1	2
Análisis microbiológico-panificados	5	4
Analisis Microbiologico Dulces - Frutos secos (Aflatoxinas) .	3	2
CENTRO DE PRODUCCIÓN		
Ambiente: Planta de produccion (Muestras en distintas areas)	3	1
Ambiente : Bodega y furgones.	2	1

Superficie: Equipos y utensilios en contacto con alimentos (Distintas muestras)	3	2
Superficie: bodega y furgones	3	2
Manipuladores de alimentos (Incluir todas las areas de proceso)	3	2
Análisis microbiológicos del agua potable (incluir mesófilos)	2	2
Análisis fisicoquímico al agua para consumo	2	2
Análisis microbiológicos del pollo		
Análisis microbiológicos cárnicos		1
Análisis microbiológicos filete pescado		
Análisis microbiológico huevo y leguminosa	2	
Análisis microbiológico-ensaladas	1	1
Análisis microbiológico-Jugos	1	1
RPS		
Ambiente: Bodega y furgones	3	1
Ambiente : Restaurante escolar.	7	1
Superficie: Equipos y utensilios en contacto con alimentos	6	1
Superficie: bodega y furgones	3	1
Manipuladores de alimentos (Incluir todas las areas de proceso)	14	
Análisis microbiológicos del agua potable (incluir mesófilos)	6	1
Análisis fisicoquímico al agua para consumo	5	1
Análisis microbiológicos del pollo	2	
Análisis microbiológicos cárnicos	3	1
Análisis microbiológicos filete pescado		
Análisis microbiológico huevo y leguminosa	6	
Análisis microbiológicos para ensaladas	5	1
Análisis microbiológicos para jugos	6	1
Análisis microbiológico-panificados		
TOTAL	**103**	**40**

Figura 59. Evidencias fotográficas de muestreos realizados por parte del equipo de interventoría.



VI.AREA DE NUTRICIÓN MAYO 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 mayo 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 RSAD1218513 (su uso estuvo habilitado hasta el 24 de febrero de 2023).

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).

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).

7. 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:

CDP N° 1822 DEL 01 DE DICIEMBRE DE 2022			
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de financiación**	**Valor**
00AD-2201-0700-2022-68081-0099	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	Nación, Santander Dependencia 02-68081	$81.497.984
CDP N° 22-1096 DEL 01 DE DICIEMBRE DE 2022			
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de financiación**	**Valor**
00AD-2201-0700-2022-68081-0099-1	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	Asignaciones Directas (20% Del SGR)	$81.497.984
CDP N° 3023			
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de financiación**	**Valor**
00AD-2201-0700-2022-68081-0099	Prestación del servicio de alimentación escolar a estudiantes de los establecimientos educativos oficiales del distrito de Barrancabermeja Santander	Nación	$461.821.906
CDP N° 23-01672			
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de financiación**	**Valor**
00AD-2201-0700-2022-68081-0099-02	INTERVENTORIA. Prestación del servicio de alimentación escolar a estudiantes de los establecimientos educativos oficiales del distrito de Barrancabermeja, Santander	ASIGNACIONES DIRECTAS (20%DEL SGR)	$461.821.906

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	
N.4			$114.572.516,47		$114.572.516,47	$147.332.819,83	

Anexo No 2 Factura electrónica de venta No. AV01-208
Anexo No 3 Matriz de Presupuesto Mes MAYO De 2023.

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
			$116.667.210,17	$30.665.609,66

El balance mensual corresponde a los 26 días de ejecución, comprendido entre el 01 al 26 de Mayo, el acumulado periódico es de 123 días según el calendario, es decir que se ha ejecutado el 99,19% del contrato conforme a la cláusula 4. Forma de pago. (124 Días).

8. COMPONENTE ADMINISTRATIVO

8.1.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	**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**

8.2.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 Mayo De 2023 (Salud - Pensión) Se Realizó Mediante Planilla: 68475346.

8.3. 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 matricula profesional No. 232601-T Por Concepto De Aportes A Salud, Riesgos Profesionales, Pensiones, Cajas De Compensación Familiar, SENA E ICBF A Periodo MAYO De 2023.

Por lo anterior, el suscrito Secretario 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 mayo al 26 de mayo de 2023.

Atentamente,

HEYNER MANCERA RINCON
Secretaria de Educación Distrital de Barrancabermeja.

	NOMBRE DEL FUNCIONARIO	FIRMA	FECHA
Reviso	ANGEL GIOVANNY RAMIREZ NIÑO -Lider de Cobertura-SED		Jun 2023
Proyecto	HAYDEE CASTILLO BARRERA-Profesional Universitario-SED		Junio-23
Revisó y Proyectó Aspectos Jurídicos	JORGE ANDRES VILLAMIZAR-Abogado, CPS SED		
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.			