Villavicencio
CAMBIA CONTIGO

SECRETARIA DE EDUCACIÓN
Dirección de Cobertura y Permanencia

NOTA INTERNA

1502-19.18/1103	
FECHA:	5 DE OCTUBRE DE 2023
PARA:	MARILEXANDRA AMAYA MARTÍNEZ Jefe de la Oficina de Contratación.
DE:	ERIKA ALEXANDRA SANCHEZ ZARATE Directora de Cobertura y permanencia

ASUNTO: *Solicitud de prórroga No. 1 al contrato N°2971 de 2023 OPERAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES REGISTRADOS CON MATRICULA OFICIAL EN EL SIMAT DEL MUNICIPIO DE VILLAVICENCIO META*

Respetada Doctora, cordial saludo.

Con la presente solicitud adjunto los documentos requeridos para adelantar el proceso de prorroga No. 1 al contrato N°2971 de 2023 *que tiene por objeto "OPERAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES REGISTRADOS CON MATRICULA OFICIAL EN EL SIMAT DEL MUNICIPIO DE VILLAVICENCIO META"*, lo anterior en aras de garantizar la oportuna prestación del Programa de alimentación escolar en el Municipio de Villavicencio, para lo cual se adjunta a la presente solicitud los documentos relacionados en el formato denominado verificación documental de solicitud de adición y/o prorroga de contratos diferentes a obra e interventoría (1010-F-GCT-27-V5).

Cordialmente:

FIRMA REMITENTE	FIRMA DESTINATARIO/RECIBIDO	
ERIKA ALEXANDRA SANCHEZ ZARATE	FECHA:	HORA:
Directora de Cobertura y permanencia	RADICADO No:	

05 OCT 2023

ANEXOS: 43 folios.
-Formato 1010-F-GCT-27-V5
- Informe del Contratista.
-Solicitud Sustentada de prórroga.
-Informe de Supervisión.

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
V°B°: N/A	N/A	N/A
Revisó: N/A	N/A	N/A
Proyectó componente Financiero: William Alvarado	Contador CPS	
Proyectó componente Jurídico: Alejandra Leal	Abogada CPS	

Municipio de Villavicencio

Proceso Gestión de la Contratación
VERIFICACIÓN DOCUMENTAL DE SOLICITUD DE ADICIÓN Y/O PRORROGA DE CONTRATOS DIFERENTES A OBRA E INTERVENTORÍA

DOCUMENTOS QUE ALLEGA EL CONTRATISTA	SI	NO	N.A.
Informe del contratista informando el estado actual del contrato. ***Nota**	✓		
Solicitud sustentada de prórroga del contrato	✓		
DOCUMENTOS QUE ALLEGA EL SUPERVISOR O INTERVENTOR			
Informe del Interventor o Supervisor sustentando la novedad del adicional y/o prorroga, relacionando avance financiero, físico del contrato y certificando cumplimiento de pago de protección social (o parafiscales si aplica) a la fecha de la solicitud. ***Nota**	✓		
Acta de Solicitud de Adición o Prorroga (1010-F-GCT-12)	✓		
DOCUMENTOS BASICOS DEL PROCESO			✓
Certificación del Banco de Programas y Proyectos. (si se requiere)			✓
Formato FSE01 / Formato Ficha de Seguimiento, Evaluación, Programación y Ejecución por Fuente de Financiamiento, debe traer el componente a ejecutar. (si se requiere)			✓
Certificado Plan de Compras.			✓
Estudios Previos. (medio magnético CD)			✓
Solicitud CDP			✓
Certificado de Disponibilidad Presupuestal.			✓
Solicitud de inicio de proceso contractual.	✓		

***Nota** **Para cuentas de prestación de servicios profesionales y apoyo a la gestión o de arrendamientos, utilizar formato único 1010-F-GCT-151**

Numero de folios: Documentos deben estar foliados en lápiz en la esquina inferior derecha

Observaciones: _____

Revisado Oficina de Contratación: _____

Villavicencio, 5 de octubre 2023

Doctora:
MARLADY VELÁSQUEZ ROJAS
Secretaria de Educación.
Supervisora

Doctora:
ERIKA ALEXANDRA SANCHEZ SARATE
Directora de Cobertura y Permanencia
Secretaría de Educación.
Supervisora
Ciudad.

ASUNTO: ESTADO DE EJECUCIÓN FINANCIERA CONTRATO 2971 de 2023.

1.INFORMACIÓN DEL CONTRATO.

CONTRATO:	**2971-2023**
FECHA:	**13 de septiembre de 2023**
OBJETO:	**"OPERAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES REGISTRADOS CON MATRÍCULA OFICIAL EN EL SIMAT DEL MUNICIPIO DE VILLAVICENCIO, META".**
NOMBRE:	**UNION TEMPORAL PAE VILLAO GC 2023A**
NIT:	**901.677.871-2**
R/L	**CRISTIAN FABIAN OBREGON GUEVARA**
CC.No	**1.018.417.467 de Bogotá**
DIRECCION	Vereda Vanguardia Lote 2
TELEFONO	**3208590085**
EMAIL	UTPAEVILLAOGC23@gmail.com
PRESUPUESTO ESTIMADO	**TRES MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS CUARENTA PESOS ($3.294.851.840) COP Incluido IVA**
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:	Se cuenta con la disponibilidad presupuestal del sistema PCT No. 5067 del 24 de AGOSTO de 2023 y el cdp de regalías No 8725 del 24 de agosto de 2023 dependencia 02-50001 municipio de Villavicencio, posición catálogo de gastos 00DA-2201-0700-2023-50001-0014 IMPLEMENTACION DEL (PAE) PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN VILLAVICENCIO META, Por valor de por un valor de TRES MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS CUARENTA PESOS ($3.294.851.840)
PLAZO DE LA EJECUCION	DIECISEIS (16) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR O HASTA AGOTAR RECURSOS. CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCION DEL ACTA DE INICIO.

Anexo: Informe estado ejecución financiera contrato 2971

1. DESARROLLO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

En cumplimiento al contrato N. 2971-2023, que tiene por objeto: **"OPERAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES REGISTRADOS CON MATRÍCULA OFICIAL EN EL SIMAT DEL MUNICIPIO DE VILLAVICENCIO"** nos permitimos presentar el informe de ejecución del contrato 2971 de 2023.

Las siguientes son las obligaciones ejecutadas y/o proyectadas por UT PAE VILAO GC 2023. en el periodo del 14 de septiembre al 30 de septiembre y del 1 al 5 de octubre de 2023, que corresponden a un porcentaje de avance ejecutado sumado al proyectado del **93,71% del valor presentado en la oferta económica del proceso.**

OBLIGACIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

Durante el periodo comprendido del 14 de septiembre al 5 de octubre de 2023, se realizó la prestación del servicio en el 100% de las instituciones focalizadas para Ración industrializada y el 100% de las instituciones focalizadas para Ración preparada en sitio.

ACTIVIDAD 1

Suministrar 21.985 raciones complementos alimentarios, jornada mañana y jornada tarde, ración industrializada (CAJM/JT RI en adelante) diariamente durante el término de ejecución del contrato en los días del calendario escolar a los titulares de derechos registrados con matrícula oficial en el SIMAT, acorde con la minuta patrón sin adición de Bienestarina estipulada por herramienta No. 9 de la Resolución 00335 de 2021, lineamientos Técnico y Administrativo del Programa de Alimentación Escolar PAE. La entrega de los CAJM/JT RI debe hacerse de manera diaria en las sedes educativas oficiales de la zona urbana y rural; salvo en las sedes educativas oficiales de la zona rural de difícil acceso que señalen la interventoría o supervisión del contrato, la entrega de las raciones industrializadas podrá hacerse dos (02) veces o una (01) vez en la semana, siempre y cuando se garantice la cadena de frío para los productos lácteos y condiciones óptimas para el almacenamiento de los otros componentes de los menús.

Serán distribuidos y entregados la totalidad de los complementos según los siguientes grupos establecidos por la resolución 0335 de 2021, así:

NIVEL ESCOLAR	RANGO DE EDADES	RACION DIARIA
PREESCOLAR	3 A 5 AÑOS	3.396
PRIMARIA	6 A 8 AÑOS	5.021
PRIMARIA	9 A 10 AÑOS	3.514
SECUNDARIA	11 A 14 AÑOS	8.397
MEDIA Y CICLO COMPLETO	15 A 17 AÑOS	1.657
TOTAL RACIONES RI		21.985

Se dio cumplimiento a la presente obligación de la manera antes expuesta en el periodo comprendido entre 14 de septiembre de 2023 al 30 de septiembre de 2023 de la siguiente manera.

Entrega de Raciones Industrializadas del periodo 14 de septiembre de 2023 al 30 de septiembre de 2023

Anexo: Informe estado ejecución financiera contrato 2971

Corte del 14 de septiembre al 30 de Septiembre de 2023			
Modalidad	Cantidad	Precio Unitario	Total
Ración Industrializada (Grupo Etario 1, de 3 a 5 años)	39.779	$ 4.488	$ 178.528.152
Ración Industrializada (Grupo Etario 2, de 6 a 8 años)	61.386	$ 4.700	$ 288.514.200
Ración Industrializada (Grupo Etario 3, de 9 a 10 años)	43.590	$ 5.081	$ 221.480.790
Ración Industrializada (Grupo Etario 4, de 11 a 14 años)	101.903	$ 5.251	$ 535.092.653
Ración Industrializada (Grupo Etario 5, de 15 a 17 años)	20.477	$ 5.539	$ 113.422.103



Se dio cumplimiento a la presente obligación de la manera antes expuesta en el periodo comprendido entre 1 de octubre de 2023 al 5 de octubre de 2023 de la siguiente manera.

Entrega de Raciones Industrializadas del periodo 1 de octubre de 2023 al 5 de octubre de 2023.

Corte del 01 de octubre al 05 de octubre de 2023			
Modalidad	Cantidad	Precio Unitario	Total
Ración Industrializada (Grupo Etario 1, de 3 a 5 años)	13.988	$ 4.488	$ 62.778.144
Ración Industrializada (Grupo Etario 2, de 6 a 8 años)	21.540	$ 4.700	$ 101.238.000
Ración Industrializada (Grupo Etario 3, de 9 a 10 años)	15.268	$ 5.081	$ 77.576.708
Ración Industrializada (Grupo Etario 4, de 11 a 14 años)	35.337	$ 5.251	$ 185.554.587
Ración Industrializada (Grupo Etario 5, de 15 a 17 años)	7.104	$ 5.539	$ 39.349.056
Subtotal Ración Industrilizada			$ 466.496.495

ACTIVIDAD 2.

Suministrar 15.009 complementos alimentarios, almuerzo, ración para preparar en sitio (CARPS) diariamente durante el término de ejecución del contrato en los días del calendario escolar a los titulares de derechos registrados con matrícula oficial en el SIMAT, acorde con la minuta patrón sin adición de Bienestarina estipulada por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender UApA en la Resolución No. 00335 de 2021 lineamientos técnico-administrativos del Programa de Alimentación Escolar PAE.

Serán distribuidos y entregados la totalidad de los complementos según los siguientes grupos establecidos por la resolución 0335 de 2021, así:

NIVEL ESCOLAR	RANGO DE EDADES	RACION DIARIA
PREESCOLAR	3 A 5 AÑOS	1.561
PRIMARIA	6 A 8 AÑOS	3.431
PRIMARIA	9 A 10 AÑOS	1.722
SECUNDARIA	11 A 14 AÑOS	2.806
MEDIA Y CICLO COMPLETO	15 A 17 AÑOS	5.489
TOTAL RACIONES RPS		15.009

Se dio cumplimiento a la presente obligación de la manera antes expuesta en el periodo comprendido entre 14 de septiembre de 2023 al 30 de septiembre de 2023 de la siguiente manera.

Entrega de Raciones preparadas en sitio del periodo 14 de septiembre de 2023 al 30 de septiembre de 2023

Corte del 14 de septiembre al 30 de Septiembre de 2023			
Modalidad	**Cantidad**	**Precio Unitario**	**Total**
Ración Preparada en Sitio (Grupo Etario 1, de 3 a 5 años)	16.201	$ 5.693	$ 92.232.293
Ración Preparada en Sitio (Grupo Etario 2, de 6 a 8 años)	34.235	$ 5.986	$ 204.930.710
Ración Preparada en Sitio (Grupo Etario 3, de 9 a 10 años)	16.914	$ 6.260	$ 105.881.640
Ración Preparada en Sitio (Grupo Etario 4, de 11 a 14 años)	26.090	$ 6.579	$ 171.646.110
Ración Preparada en Sitio (Grupo Etario 5, de 15 a 17 años)	55.236	$ 6.795	$ 375.328.620
Subtotal Ración Preparada en Sitio			$ 950.019.373

Se dio cumplimiento a la presente obligación de la manera antes expuesta en el periodo comprendido entre 1 de octubre de 2023 al 5 de octubre de 2023 de la siguiente manera.

Entrega de Raciones preparadas en sitio del periodo 1 de octubre de 2023 al 5 de octubre de 2023.

Corte del 01 de octubre al 05 de octubre de 2023			
Modalidad	**Cantidad**	**Precio Unitario**	**Total**
Ración Preparada en Sitio (Grupo Etario 1, de 3 a 5 años)	5.836	$ 5.693	$ 33.224.348
Ración Preparada en Sitio (Grupo Etario 2, de 6 a 8 años)	12.148	$ 5.986	$ 72.717.928
Ración Preparada en Sitio (Grupo Etario 3, de 9 a 10 años)	6.012	$ 6.260	$ 37.635.120
Ración Preparada en Sitio (Grupo Etario 4, de 11 a 14 años)	9.360	$ 6.579	$ 61.579.440
Ración Preparada en Sitio (Grupo Etario 5, de 15 a 17 años)	18.947	$ 6.795	$ 128.744.865
Subtotal Ración Preparada en Sitio			$ 333.901.701

ACTIVIDAD 3.

El contratista debe dar cumplimiento al anexo Técnico de Calidad e Inocuidad. Numeral 5 Orientaciones para la implementación del componente de calidad e Inocuidad. Para lo cual deberá presentar documentación en físico tanto para Bodega de Almacenamiento, como para las Sedes Educativas Numeral 5.1.2 Planes de saneamiento y sus numerales correspondientes, plan de Mantenimiento y Reposición de Equipos, Plan de Capacitación

del personal, Plan de muestreo microbiológico, protocolo de muestras y contramuestras, Protocolo de prevención y manejo de ETAS en establecimientos educativos, listado de proveedores con las respectivas autorizaciones sanitarias comerciales INVIMA, concepto sanitario actualizado y adjuntar las fichas técnicas conforme al anexo 2. Fichas Técnicas de todos los alimentos a suministrar en la prestación del servicio del Programa

Durante el periodo del presente informe cumplimos con la obligación actual y todo lo referente al anexo Técnico de Calidad e Inocuidad, y será presentada la documentación soporte en la información allegada en el informe de cuenta de cobro del respectivo periodo.

Planes de saneamiento y sus numerales correspondientes.
Plan de mantenimiento y reposición de equipos.
Plan de capacitación del personal.
Plan de muestreo microbiológico.
Protocolo de muestras y contramuestras.
Protocolo de prevención y manejo de ETAS en establecimientos educativos.
Listado de proveedores con las respectivas autorizaciones sanitarias, comerciales INVIMA.
Concepto sanitario actualizado.
Fichas técnicas conforme al anexo 2.
Fichas técnicas de todos los alimentos en la prestación del servicio del programa.

ACTIVIDAD 4.
El contratista debe entregar reportes semanales (viernes) con las cantidades efectivamente entregadas y validadas por el Rector o persona autorizada, para este seguimiento la entidad suministrará el formato remisión y matriz de seguimiento mediante un link de Google Drive.

Durante el periodo del presente informe cumplimos con la obligación actual, y será presentada la documentación soporte en la información allegada en el informe de cuenta de cobro del respectivo periodo

ACTIVIDAD 5.
El contratista debe asegurar la entrega de los CAJM/JT RI hasta antes de finalizar el horario de consumo para los estudiantes; así como asegurar la preparación de los ARPS antes de iniciar el horario de consumo para los estudiantes. Los lineamientos del PAE establecen el siguiente horario de consumo:
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA ESCOLAR HORARIO Complemento alimentario Jornada de la mañana 7:00 a.m. a 9:00 a.m. Complemento alimentario Jornada de la tarde 3:00 p.m. a 4:30 p.m. Complemento tipo almuerzo Jornada única y de la tarde 11:30 a.m. a 1:00 p.m.
Los complementos alimentarios jornada mañana ración industrializada deben ser entregados en horas de la mañana y los complementos alimentarios jornada tarde ración industrializada deben ser entregados en horas de la tarde. Se permite la entrega de la totalidad de los complementos alimentarios asignados en una sola jornada, previo acuerdo por escrito con el rector de la Institución Educativa Oficial priorizada.

Durante el periodo del presente informe cumplimos con la obligación actual, y será presentada la documentación soporte en la información allegada en el informe de cuenta de cobro del respectivo periodo

ACTIVIDAD 6.
Contar con una bodega de almacenamiento de alimentos ubicada en el municipio de Villavicencio con un área mínima de 700 m2, con cuarto frío de refrigeración de mínimo 35 metros cúbicos y cuarto de congelación de mínimo 22 metros cúbicos, y con estibas plásticas certificadas para alimentos; para el manejo exclusivo del PAE Villavicencio. La misma tendrá que tener el Acta de Inspección Sanitaria con concepto favorable vigente para el inicio de la operación del PAE y deberá mantenerse dicho concepto favorable durante toda la ejecución.

Contamos con una bodega de almacenamiento con un área de 1.500 metros cuadrados, cuyos linderos y demás especificaciones se especifican y constan en la escritura pública No. 4557 de la Notaria Tercera del Circulo de Villavicencio Meta., ubicada en la actual nomenclatura de Villavicencio, **Lote 2-A La Rosita – Vereda Vanguardia** en Villavicencio con matrícula inmobiliaria 230 – 171634 Y registro catastral Número 000100031703000, y a su vez tiene un cuarto frio de refrigeración: ancho 2,35 x largo 11,60 x alto 2,55; capacidad 68 Metros cúbicos, y un cuarto frio de congelación: ancho 2,28 x largo 5,60 x alto 2,45; capacidad 29 Metros cúbicos; Cumpliendo con el área correspondiente señalada en la obligación contractual.

En estas instalaciones llevamos a cabo todo el proceso operativo de almacenamiento, conservación y despacho de los alimentos y productos entregados en el programa PAE en este periodo de ejecución.

ACTIVIDAD 7.
Para la distribución de los insumos y alimentos en seco empacados para complementos alimentaria Ración Industrializada y para garantizar la distribución de las materias primas, e insumos de la ración preparada en sitio en las sedes educativas priorizadas con el PAE, el contratista debe utilizar mínimo quince (15) vehículos de transporte que deberán tener thermoking, con conductor y auxiliar de operación que aseguren la entrega de los complementos alimentarios de manera oportuna; además de utilizar los diferentes medios de transporte que sean necesarios para la entrega en cada sede educativa apartada o de difícil acceso. La información documental legal; Concepto sanitario vigente emitido por autoridad territorial local, Soat vigente, tarjeta de propiedad de los vehículos a ser empleados, se debe allegar previo al inicio de la ejecución del programa.
El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

Para la entrega de las materias primas de la preparación de las CARPS, se requerirá que estas se realicen una (01) vez por semana, para un total de cuatro (04) veces al mes. Debe allegar el respectivo formato diligenciado con el Plan de distribución de rutas.

En el periodo del presente informe, se cumplió con el número de vehículos establecido en el contrato; 15 tienen thermoking, los cuales realizan la distribución del complemento alimentario entre la zona urbana y la zona rural; cumpliendo con las condiciones exigidas para el transporte de los complementos, insumos y materias primas para la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, en ambas modalidades, cabe aclarar que además la documentación soporte de todo el transporte como del personal que lo conduce y auxiliares de ruta se encuentra al día y se anexó en el plan de alistamiento.

Anexo: Informe estado ejecución financiera contrato 2971

ACTIVIDAD 8.

El contratista debe vincular laboralmente a ciento cincuenta y ocho (158) manipuladores de alimentos para el ARPS - ración preparada en sitio en las sedes educativas priorizadas con dedicación de Tiempo Completo (TC). El cargo de manipulador de alimentos puede ser ocupado indistintamente por cualquier persona sin importar su sexo o género y deben cumplir con los requisitos mínimos exigidos para este personal en los lineamientos del PAE, establecidos en la Resolución N°00335 de 2021 y sus anexos técnicos.
De acuerdo con lo estipulado en la Ley 2042 del año 2020, el operador del PAE debe contratar dentro de su personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor al 20% de este grupo, necesarios para el cabal cumplimiento de la operación, para lo cual debe tener en cuenta: • Priorizar a aquellos padres que sean cabeza de familia. • Que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva de la asociación de padres de familia.

Durante el periodo del presente informe cumplimos con la obligación actual, y fue presentada la documentación soporte en la información allegada en el informe de plan de alistamiento radicada el día 13 de septiembre de 2023, recibido por la Ingeniera de alimentos del equipo PAE María Nicolasa Cáceres

ACTIVIDAD 9.
El contratista debe vincular laboralmente a ciento nueve (109) manipuladores de alimentos para la distribución de las raciones industrializadas en las sedes educativas priorizadas, con dedicación Medio Tiempo (MT). El cargo de manipulador de alimentos puede ser ocupado indistintamente por cualquier persona sin importar su sexo o género y deben cumplir con los requisitos mínimos exigidos para este personal en los lineamientos del PAE y sus anexos técnicos.
De acuerdo con lo estipulado en la Ley 2042 del año 2020, el operador del PAE debe contratar dentro de su personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor al 20% de este grupo, necesarios para el cabal cumplimiento de la operación, para lo cual debe tener en cuenta: • Priorizar a aquellos padres que sean cabeza de familia. • Que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva de la asociación de padres de familia.

Durante el periodo del presente informe cumplimos con la obligación actual, y fue presentada la documentación soporte en la información allegada en el informe de plan de alistamiento radicada el día 13 de septiembre de 2023, recibido por la Ingeniera de alimentos del equipo PAE María Nicolasa Cáceres

ACTIVIDAD 10
El contratista debe vincular laboralmente a quince (15) manipuladores de Tiempo Completo (TC) para apoyo en la bodega. El cargo de manipulador de alimentos puede ser ocupado indistintamente por cualquier persona sin importar su sexo o género y deben cumplir con los requisitos mínimos exigidos para este personal en los lineamientos del PAE y sus anexos técnicos.

Durante el periodo del presente informe cumplimos con la obligación actual, y fue presentada la documentación soporte en la información allegada en el informe de plan de

alistamiento radicada el día 13 de septiembre de 2023, recibido por la Ingeniera de alimentos del equipo PAE María Nicolasa Cáceres

ACTIVIDAD 11

Adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, las que tendrán que ser realizadas en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos.
Ejecutar u operar los programas institucionales en que se adquieran alimentos, la obligación de estos de participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la resolución N°00335 de 2021.
Para efectos del presente proceso la Entidad Territorial, deja claridad de que, por bien de producción local, se entiende cualquiera de éstos producidos dentro del Municipio de Villavicencio o el Departamento del Meta.
Con la finalidad de acreditar la compra de producción local, el operador PAE, deberá allegar la facturación expedida por sus proveedores en donde se pueda verificar que el domicilio de dichos proveedores este dentro del Municipio de Villavicencio o el Departamento del Meta.
Presentar el informe mensual de compras locales e informe de apoyo a la industria nacional, adjuntando formato denominado reporte de proveedores en la operación del programa de alimentación escolar, registro general de pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, Cámara y comercio del proveedor, Contrato de proveeduría entre la organización y/o asociación de pequeños productores y el operador PAE, Facturas digitales y/o documentos soportes, donde se especifique el tipo de alimento/bien o servicio, cantidad comprada, frecuencia de la compra y precio, certificado de pago a la asociación pequeño productor de alimentos. Para la liquidación del contrato de operación del PAE tendrá que estar a paz y salvo con todos sus proveedores.

Durante el periodo del presente informe cumplimos con la obligación actual de adquirir localmente productos y será presentada la documentación soporte en la información allegada en el informe de cuenta de cobro del respectivo periodo

Anexaremos formato MEN con el registro de compras locales del contrato, se destaca que la cláusula menciona un cumplimiento del 30% del valor contratado. Anudado a lo anterior durante el periodo del presente informe se compró localmente el total del compromiso establecido en la minuta, como reposa en los soportes de los informes del contratista un el total de ejecución del contrato; dado que la resolución involucra el desarrollo económico en sectores agropecuarios y agricultores se promovió la economía del sector con las compras realizadas

ACTIVIDAD 12.

Suministrar dotación a los 282 manipuladores de alimentos de modalidad ración preparada en sitio y manipuladores de ración industrializada y auxiliares de bodega. La dotación consta de:
- Uniforme antifluido con bordado y pantalón, estampado con logo institucional
- Delantal pechero antifluido sin bordar
- Gorro tela corriente antifluido sin bordar

- Tapabocas doble tela antifluido con caucho
- Tapabocas desechables con elástico con empaque individual
- Zapatos antideslizantes

Se debe entregar dos juegos de esta dotación una vez durante la ejecución del contrato.

Durante el periodo del presente informe cumplimos con la obligación actual, y será presentada la documentación soporte en la información allegada en el informe de cuenta de cobro del respectivo periodo









ACTIVIDAD 13

Entregar los implementos de aseo correspondientes en cada sede educativa priorizada con CAJM/JT RI de acuerdo con el número de raciones asignadas, así:
Un kit No.1 Compuesto por:
- Una (1) escoba plástica grande
- Un (1) trapero de hilaza sin goma
- Un (1) recogedor de basura de plástico)

Kit N°2 mensual de:



- Desinfectante líquido un litro mensual.
- Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable en polvo o líquido un litro mensual.
- Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos, dos (2) paquetes de 10 bolsas de 90 x 120 cm).

Durante el periodo del presente informe cumplimos con la obligación actual, y será presentada la documentación soporte en la información allegada en el informe de cuenta de cobro del respectivo periodo



ACTIVIDAD 14.

Entregar los implementos de aseo correspondientes en cada sede educativa priorizada con ARPS de acuerdo con el número de raciones asignadas, así:

Kit No.1 Una sola entrega de compuesto por:

- Una Escoba Plástica Grande
- Un Trapero de Hilaza sin goma
- Un Recogedor de Basura Plástico
- Un Cepillo largo de Cerdas Duras
- Un Cepillo de Mano Cerdas Duras.

Kit No.2 mensual compuesto por:

- Esponja plástica para el lavado de ollas (2 Unidades Mensuales/por cada 100 cupos)
- Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido, (2 kilos/litros por cada 100 cupos).
- Esponja abrasiva (2 Unidades Mensuales/por cada 100 cupos) Desinfectante líquido (2 Litros Mensuales por cada 100 cupos).
- Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido, (2 kilos/litros por cada 100 cupos).
- Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro, (Un Jabón mensual, por cada manipulador de alimentos).
- Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica, "Dos Paquetes de 10 bolsas de 90x 120 cm" para cada sede Educativa.
- Papel higiénico, (Un rollo por cada manipulador de alimentos).

Durante el periodo del presente informe cumplimos con la obligación actual, y será presentada la documentación soporte en la información allegada en el informe de cuenta de cobro del respectivo periodo

ACTIVIDAD 15.

Asegurar la existencia y el pago del suministro y del servicio de gas y aseo (que vienen en la misma factura) en los comedores escolares que entren en operación deberá la ejecución del contrato. En caso de que el operador pague los servicios fuera de la fecha límite de pago y sea objeto de corte del servicio, el operador debe pagar todo por concepto de servicio y reconexión. La misma obligación aplica respecto al servicio de energía en cuyos comedores escolares el servicio no haga parte de la red de energía de las sedes educativas priorizadas con el PAE. En todo caso, el contratista debe garantizar la prestación del servicio sin interrupciones

Durante el periodo del presente informe cumplimos con la obligación actual, y será presentada la documentación soporte en la información allegada en el informe de cuenta de cobro del respectivo periodo

Prueba del cumplimiento de la presente obligación se demuestra mediante el cumplimiento de continuo funcionamiento del programa de Alimentación Escolar en las sedes sin cortes ni reclamos por ausencia del servicio.

ACTIVIDAD 16

Realizar el control integral de plagas en todas las sedes educativas priorizadas con ARPS. El primer control integral de plagas se realizará en la etapa previa al inicio de la operación del PAE, el cual debe incluir fumigación.

Las fumigaciones adicionales son una acción de tipo correctivo, es decir deben aplicarse cuando se evidencia la presencia de una plaga, y deben realizarse bajo protocolos que garanticen su aplicación de una forma segura en la cual no represente un riesgo de contaminación a los alimentos y superficies de contacto, así como el de velar por la salud e integridad de la comunidad educativa.

Cada operación debe contemplar acciones de orden preventivo e integral dentro de sus instalaciones para el control de vectores, para lo cual se requiere que dicha actividad pueda realizarse previamente al inicio del calendario académico e ingreso de receso escolar y en caso de ser observada la presencia de algún tipo de plaga durante la ejecución, debe ser realizado un plan de choque e informar inmediatamente las acciones correctivas generadas en este.

Se deberá allegar documentación del primer control de plagas previo al inicio de la operación junto con un certificado firmado por el Rector o Rectora dando fe del cumplimiento de la presente obligación y de igual manera en el momento en el que se realice alguna acción de tipo correctivo.

Durante el periodo del presente informe cumplimos con la obligación actual, y fue entregada en la documentación correspondiente al plan de alistamiento radicada el 13 de septiembre en la secretaria de educación según recibido de la Ingeniera María Nicolasa Cáceres.

Se realizó como medida preventiva jornada de fumigación a todas las sedes educativas como consta en el certificado de control de plagas firmado por el Rector o Rectora dando fe del cumplimiento, dicha fumigación.

Anexo: Informe estado ejecución financiera contrato 2971

Como medidas permanentes a ejecutar para el control constante de plagas tenemos las siguientes:

- Mantener las instalaciones libres de animales domésticos.
- Recoger permanentemente los residuos de alimentos
- Dejar un espacio adecuado (15 – 30 cm) entre la pared y la ubicación de los productos
- Mantener bien cerrados los recipientes o empaques de materia prima, insumos y producto terminado.
- Mantener una iluminación adecuada.
- Realizar rotación de producto almacenado.
- Tapar herméticamente los recipientes de recolección de basura.
- Limpiar y desinfectar las instalaciones, equipos y utensilios

Realizamos controles semanales de plagas por parte de los Coordinadores de zona y personal manipulador mediante el Plan de Saneamiento Básico formato control de plagas, se adjuntan el 100% de la realización en la Obligación.

	FORMATO DE CONTROL DE PLAGAS						PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	
UT PAE VILLAO GC 2023	INSTITUCION EDUCATIVA:						MES:	AÑO: 2023
	SEDE EDUCATIVA:							
MARQUE CON UNA X LA PLAGA ENCONTRADA								
SEMANA N°	AREA	INSECTOS		ROEDORES		OTROS		RESPONSABLE (NOMBRE DEL MANIPULADOR)	OBSERVACION
		Presencia	Ausencia	Presencia	Ausencia	Presencia	Ausencia		
1	COCINA								
2	COMEDOR								
3	ALMACENAMIENTO								
4	COCINA								
P: PRESENCIA A: AUSENCIA, MARQUE CON UNA X EN LA CASILLA CORRESPONDIENTE, EN CASO DE PRESENCIA HACER USO DEL FORMATO ACCIONES CORRECTIVAS.									
NOMBRE DE QUIEN VERIFICA									

ACTIVIDAD 17

El contratista deberá recargar y/o suministrar según sea la necesidad de la Institución, los siguientes elementos de seguridad Industrial en todas las sedes educativas priorizadas con ARPS. Estos elementos son los siguientes:
- Un (1) Extintor portátil Multipropósito P.Q.S ABC 20 Libras (con manguera y correa)
- En caso de que en la institución educativa exista el extintor este podrá ser Recargado.
Señalización genérica 25*20 Extintor multipropósito, e instalación: soporte de pared para extintor 20 libras.

Durante el periodo del presente informe cumplimos con la obligación actual, y será presentada la documentación soporte en la información allegada en el informe de cuenta de cobro del respectivo periodo

ACTIVIDAD 18

Ubicar un pendón de tamaño 50x70 cm en cada una de las sedes priorizadas con el Programa de Alimentación Escolar, (uno por cada modalidad RPS y RI) en Material de Lona

Banner, Tamaño 50x70 cm- full color, laminado borrable con tubos arriba y abajo. En el pendón se debe publicar la ficha técnica de información general del PAE en el formato establecido por la UApA y canales de comunicación con operador, interventoría o supervisión.

Durante el periodo del presente informe cumplimos con la obligación actual, y será presentada la documentación soporte en la información allegada en el informe de cuenta de cobro del respectivo periodo



ACTIVIDAD 19

Realizar mínimo un análisis microbiológico en cada comedor escolar, para lo cual, el operador del PAE tendrá que gestionar ante un laboratorio certificado la toma de muestras en los siguientes puntos críticos:
- Muestra de Alimentos: (CARI): Lácteos y Dulces;
- Muestra de Alimentos: (CARPS): Agua, ensalada, Cárnicos y/o huevo.
- Muestra Al Personal (Operativo y Bodega) Frotis de garganta y KOH para uñas-Frotis de manos.
- Muestra a un equipo y/o utensilio de cocina caliente.
- Muestras ambientes de Comedor Escolar.

- Las fechas y demás se concertarán entre la supervisión y el contratista.

Durante el periodo del presente informe cumplimos con la obligación actual, y será presentada la documentación soporte en la información allegada en el informe de cuenta de cobro del respectivo periodo

ACTIVIDAD 20

El contratista debe suministrar a cada comedor escolar que no cuente con gas domiciliario, cilindro con gas de 100 libras o 40 libras cada 20 días calendario escolar o conforme la necesidad puntual de la Sede Educativa.

Anexo: Informe estado ejecución financiera contrato 2971



Durante el periodo del presente informe cumplimos con la obligación actual, y será presentada la documentación soporte en la información allegada en el informe de cuenta de cobro del respectivo periodo

Para el cumplimiento de esta obligación se evidencia continuidad de servicio de gas en totos los colegios sin interrupciones y dicha información puede ser verificada con los soportes del informe de ejecución de cada periodo.

ACTIVIDAD 21
Dar cumplimiento al plan de capacitaciones al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del PAE, previo al inicio de las actividades y durante la ejecución dando cumplimiento a los planes de acción producto de las visitas de seguimiento operativo de la Supervisión.

Durante el periodo del presente informe cumplimos con la obligación actual, y será presentada la documentación soporte en la información allegada en el informe de cuenta de cobro del respectivo periodo

Los temas tratados en dicha capacitación fueron:

- Que es el Programa de Alimentación Escolar – PAE
- Objetivo del Programa de Alimentación Escolar – PAE
- Buenas prácticas de manufactura – resolución 2674 de 2013
- Plan de saneamiento básico
  - ✓ Programa Limpieza y desinfección
  - ✓ Programa control plagas
  - ✓ Programa manejo residuos solidos
  - ✓ Programa manejo de agua potable
- Formación en diligenciamiento de formatos del plan de saneamiento básico
- Ciclo de menús
- Estandarización de gramajes en preparación y servido.

ACTIVIDAD 22
Participar y atender diligentemente las inquietudes y sugerencias por parte de los Comités de Alimentación Escolar CAE, de la comunidad Educativa, el interventor o el supervisor del contrato.

Durante el periodo del presente informe cumplimos con la obligación actual, y será presentada la documentación soporte en la información allegada en el informe de cuenta de cobro del respectivo periodo

ACTIVIDAD 23
Participar en todos los espacios que se promuevan para el control social al PAE como el Comité de Seguimiento Operativo Municipal al PAE, mesas públicas, audiencias públicas al PAE convocadas por los entes de control; para lo cual tendrá que realizar una

presentación en los medios ofimáticos que crea pertinente, con la información de ejecución del contrato, experiencias exitosas y/o dificultades con la respectiva propuesta de mejora.

Durante el periodo del presente informe cumplimos con la obligación actual, y será presentada la documentación soporte en la información allegada en el informe de cuenta de cobro del respectivo periodo

ACTIVIDAD 24

Elaborar y entregar el informe mensual de ejecución del contrato dentro de los diez (10) días calendario del mes siguiente al de la prestación del servicio. Entregando los soportes del cumplimiento de las obligaciones contractuales en medio físico y en medio magnético (documentos editables).

Durante el periodo del presente informe cumpliremos con la obligación actual, y será presentada la documentación soporte en la información allegada en el informe de cuenta de cobro del respectivo periodo

ACTIVIDAD 25

Vincular el siguiente personal, mediante contrato de prestación de servicios, como apoyo para garantizar la ejecución idónea del programa de Alimentación Escolar – PAE:
- Un (1) Coordinador General Administrativo
- Un (1) Coordinador Operativo
- Un (1) Nutricionista
- Un (1) Ingeniero de Alimentos
- Un (1) Asesor Financiero
- Dos (2) Asistentes Administrativos
- Un (1) Asistente Contable

Lo anterior teniendo en cuenta, lo establecido en la estructura de costos.

Durante el periodo del presente informe cumplimos con la obligación actual, y fue entregada en la documentación correspondiente al plan de alistamiento radicada el 13 de septiembre en la secretaria de educación según recibido de la Ingeniera María Nicolasa Cáceres.

Y los soportes del cumplimiento de pago de nómina y demás obligaciones laborales, serán documentadas en la radicación de l cuenta de cobro del respectivo periodo.

ACTIVIDAD 26

Vincular el siguiente personal, mediante la modalidad por obra o labor determinada, como apoyo para garantizar la ejecución idónea del programa de Alimentación Escolar – PAE:
- Ocho (8) Coordinadores de campo.

Durante el periodo del presente informe cumplimos con la obligación actual, y fue entregada en la documentación correspondiente al plan de alistamiento radicada el 13 de septiembre en la secretaria de educación según recibido de la Ingeniera María Nicolasa Cáceres.

Y los soportes del cumplimiento de pago de nomina y demás obligaciones laborales, serán documentadas en la radicación de l cuenta de cobro del respectivo periodo.

ACTIVIDAD 27

	Realizar los pagos de salarios, Seguridad Social Integral, parafiscales, indemnizaciones y demás emolumentos de carácter laboral del personal que emplee para la operación del PAE y ejecución del contrato. Teniendo en cuenta los siguientes parámetros:	
	Salario para manipuladores de alimentos para Bodega CAJM/JT RI	Se necesitan 15 manipuladores de alimentos en Bodega de tiempo completo que aseguren la selección y alistamiento de los complementos alimentarios en condiciones higiénicas y sanitarias óptimas en las sedes educativas priorizadas con el CAJM/JT ración industrializada; a quienes se debe realizar el pago de un salario mínimo más el auxilio de transporte. Este requisito deberá acreditarse dentro de los informes de ejecución por periodo del contrato, condición que será verificada por el supervisor del contrato, so pena de encontrarse inmerso en un incumplimiento de las obligaciones contractuales.
	Salarios para manipuladores de alimentos para sedes educativas priorizadas con asignación mayor de 100 CAJM/JT RI.	Se necesitan no menos de 109 manipuladores de alimentos en las sedes educativas para la entrega de las raciones industrializadas, a quienes se debe realizar el pago de medio salario mínimo más el auxilio de transporte. Las funciones de este personal están descritas en los lineamientos del PAE. Este requisito deberá acreditarse dentro de los informes de ejecución por periodo del contrato, condición que será verificada por el supervisor del contrato, so pena de encontrarse inmerso en un incumplimiento de las obligaciones contractuales.
	Factor prestaciones sociales y gastos laborales para manipuladores de alimentos de CAJM/JT RI	Seguridad Social y Riesgos Laborales (Salud 8,5% - Pensión 12% - ARL Clase II 1,044%) más Aportes Parafiscales (9%) más Cargas Prestacionales (Cesantías 8,33% - Prima de Servicios 8,33% - Vacaciones 4,17% - Intereses sobre las Cesantías 1%). Tener en cuenta que se pueden acoger al beneficio tributario que otorga el articulo 114-1 del Estatuto Tributario.
	Salarios para manipuladores de alimentos para el ARPS	Para la operación de la modalidad ARPS se requiere el servicio de 158 manipuladores de alimentos; con dedicación de tiempo completo a quienes se debe realizar el pago de un salario mínimo más el auxilio de transporte; Las funciones específicas de este personal están establecidas en los lineamientos del PAE. Este requisito deberá acreditarse dentro de los informes de ejecución por periodo del contrato, condición que será verificada por el supervisor del contrato, so pena de encontrarse inmerso en un incumplimiento de las obligaciones contractuales.
	Factor prestaciones sociales y gastos laborales para manipuladores de alimentos del ARPS	Seguridad Social y Riesgos Laborales (Salud 8,5% - Pensión 12% - ARL Clase II 1,044%) más Aportes Parafiscales (9%) más Cargas Prestacionales (Cesantías 8,33% - Prima de Servicios 8,33% - Vacaciones 4,17% - Intereses sobre las Cesantías 1%). Tener en cuenta que se pueden acoger al beneficio tributario que otorga el articulo 114-1 del Estatuto Tributario.

Durante el periodo del presente informe cumplimos con la obligación actual, y será presentada la documentación soporte en la información allegada en el informe de cuenta de cobro del respectivo periodo

Anexo: informe estado ejecución financiera contrato 2971

ACTIVIDAD 28
Para la terminación del contrato, el contratista debe presentar la certificación de paz y salvo de proveedores, según listado presentado previo al inicio de la operación, a la interventoría o supervisor y en los informes mensuales de compras locales.

Durante el periodo del presente informe cumplimos con la obligación actual, y será presentada la documentación soporte en la información allegada en el informe de cuenta de cobro del respectivo periodo

ACTIVIDAD 29
Realizar el inventario inicial en plantilla Word Office de los comedores escolares mediante acta que debe firmar el rector (o su delegado) y el operador (Coordinador de campo). Y para la terminación del contrato, el contratista debe hacer entrega del inventario final de comedores escolares a los rectores (o su delegado) de las instituciones educativas oficiales mediante acta.

Durante el periodo del presente informe cumplimos con la obligación actual, y fue entregada en la documentación correspondiente al plan de alistamiento radicada el 13 de septiembre en la secretaria de educación según recibido de la Ingeniera María Nicolasa Cáceres.

ACTIVIDAD 30
Realizar mantenimiento preventivo de equipos y utensilios, menaje, muebles y enceres, entre otros de manera oportuna, de acuerdo al cronograma entregado en la etapa de alistamiento en las diferentes etapas de la operación del PAE.

Para el cumplimiento de la presente obligación se adjuntara soportes en el expediente del informe de las respectivas cuentas de cobro, los soportes que evidencian los mantenimientos realizados, así como las facturas de los montos pagados por dichos mantenimientos.

ACTIVIDAD 31
Cumplir con las condiciones de transporte estipuladas en la Resolución 2674 de 2013 y Resolución 2505 de 2004, para carne, pescado y alimentos fácilmente corruptibles.

Dando cumplimiento a la presente actividad y de conformidad con lo establecido en el artículo 29 de la resolución 2674 de 2013, cada jornada del periodo del presente informe, se realiza el alistamiento de los productos a despachar sobre las 3 am, previa desinfección de realiza el cargue de los alimentos que se desplazaran a las instituciones educativas del municipio donde realizan el recorrido por rutas preestablecidas , acompañados cada uno de un auxiliar de ruta.

- **Vehículo Refrigerado Para Transportar Cárnicos:** estos tienen una fuente de frío que permite que la temperatura en la caja vacía disminuya hasta alcanzar los -20°C.En donde se transporta carnes: Res, Pollo.
- **Furgónes Para Transportar Comida Caliente:** en esta modalidad Se prepara el alimento en el comedor escolar y se lleva hasta la sede educativa que no tenga comedor, esta comida caliente es transportada en los vehículos que se emplean en UT PAE VILLAO GC 2023 en su mayoría son de marca CHEVROLET NHR con tipo

de carrocería FURGON modelo 2020, que cuentan con la condición de sistema de conservacion de las temperaturas.

En total se cuenta con una prestación del servicio de 15 vehículos, los cuales se encuentran debidamente autorizados para el transporte de alimentos, con capacidades de carga de (1634-5268) Kg, estos vehículos cuentan con la documentación necesaria: tecno mecánica, Soat y registro sanitario vigente.

Los vehículos en su totalidad cuentan en su interior con las condiciones higiénicas adecuadas para el transporte de los alimentos que requieren el enfriamiento, contando con conservación de temperatura en forma continua hasta la entrega, este transporte se hace por línea fría (en refrigeración o congelación), cada vehículo de la empresa cuenta con su leyenda clara y concisa TRANSPORTE DE ALIMENTOS cumpliendo con la normatividad vigente.

Los dispositivos de cierre son resistentes a la corrosión y sus puertas son herméticas cómo se puede evidenciar en la figura 5 . El diseño de la unidad de transporte permite la evacuación de las aguas de lavado por medio de los cuatro desagües de los cuales dos están ubicados en la parte delantera y dos en la parte trasera del camión de refrigeración.

El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria adecuada, que es: camisa manga corta, pantalón largo, gorro, tapabocas todos de color claro y en material de fácil Lavado (antifluidos). Las capacitaciones del personal se hacen por cada área incluyendo los conductores, todos los manipuladores cuentan con carnet de manipulación de alimentos y BPM, cada manipulador cuenta con carnet de salud vigente. Dando cumplimiento a la resolución 2674 de 2013.

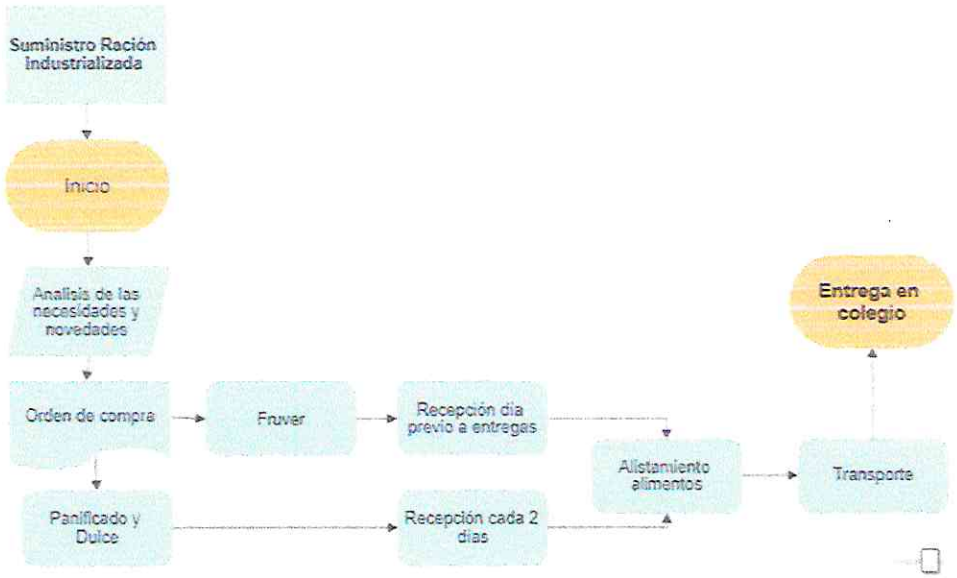
En cuanto a limpieza y desinfección se cuenta con los procesos necesarios para la remoción toda la suciedad existente, mediante la aplicación del detergente con agua caliente y se procede a cepillar toda el área al interior ya que es lisa e impermeable, luego se enjuaga con agua corriente donde es removido todo el detergente, siguiendo las indicaciones del fabricante de cada producto químico, para esta labor se utiliza como desinfectante HIPOCLORITO DE SODIO al 2.25%, Esta limpieza se realiza antes de cargar cada vehículo que ingreso y salió de la empresa.

Prueba de ello se adjunta al presente los soportes de la realización de la limpieza y desinfección de los 15 vehículos utilizados durante el periodo de ejecución del 1al 15 de mayo y tener en cuenta la disminución según lo establecido en páginas atrás del presente informe conforme al acta modificatoria.

Adicionalmente contamos con el siguiente procedimiento de planeación.

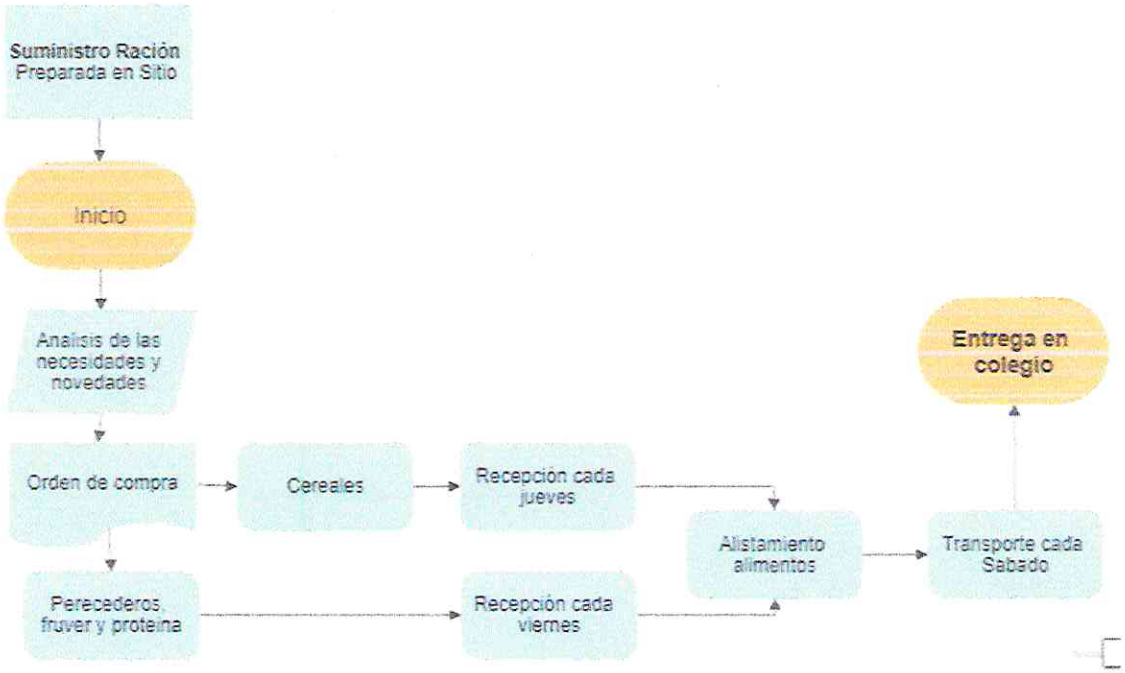
Proceso para la modalidad Ración Industrializada (RI).

Anexo: Informe estado ejecución financiera contrato 2971



Nota: El Lácteo se recibe semanal cada viernes o sábado, previo análisis de las necesidades realizado los lunes.

Proceso para la modalidad Ración Preparada en sitio (RPS).



Nota: Los Abarrotes cuentan con el proceso igual al tratamiento de cereales.

Para garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones, durante la etapa de alistamiento y con el

personal nuevo previa a la contratación se verifico con las hojas de vida del personal vinculado la tenencia de carnet vigente de manipulación de alimentos como la experiencia mediante la acreditación de esta en su hoja de vida, la cual fue validada.

ACTIVIDAD 32.
Transportar 2.353 raciones ARPS de las 15.009 raciones ARPS a los puntos que a continuación se relacionan, cumpliendo siempre con los requisitos de la Resolución 0335 de 2021:

Institución Educativa donde se hizo la Preparación de la Comida Caliente	Institución Educativa Que Recibió La Comida Caliente	Cantidades de Almuerzos Transportados
Colegio Departamental Gilberto Álzate Avendaño	Institución Educativa Colegio San Francisco De Asis	105
Escuela La Rochela	Sede Campestre De Catumare	252
Institución educativa La Madrid	Colegio Dptal Luis Carlos Galán Sarmiento	389
Institución educativa Inem Luis López Mesa	Institución Educativa Colegio Jhon F Kennedy	239
	Escuela Normal Superior de Villavicencio	387
Institución Educativa Técnico Industrial	Institución Educativa Alberto Lleras Camargo	221
	Institución Educativa Antonio Ricaurte Casd.	330
Colegio Departamental Esperanza Sede sordos	Colegio Departamental Esperanza Principal	430

El transporte de los alimentos preparados en la sede productora inicia desde las 10:00 am para la organización de los elementos para el Buffet y cumplir con los tiempos requeridos de entrega, todas las raciones son transportadas en recipientes rígidos para evitar que al moverse se mezclen, de igual modo, son recipientes cerrados para mantener la temperatura apropiada, con materiales sin porosidad para evitar su pérdida o disminución.

ACTIVIDAD 33

Garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar, la cual no podrá ser interrumpida en atención a la prevalencia de derechos que tienen los niños; conforme a lo dispuesto en el Código de la infancia y la adolescencia, salvo circunstancias de fuerza mayor y caso fortuito que deberán ser informadas y aprobadas en oportunidad por el supervisor del contrato. En ningún caso, podrá alegarse como causal de no entrega de la alimentación escolar el no pago de los recursos por parte del Municipio de Villavicencio.

Durante el periodo de ejecución del presente informe se garantizó la prestación del servicio de alimentación escolar, sin interrupciones atendiendo la prevalencia de derechos que tienen los niños; conforme a lo dispuesto en el Código de la infancia y la adolescencia, salvo circunstancias de fuerza mayor y caso fortuito que fueron informadas y aprobadas en oportunidad por el supervisor del contrato, las cuales fueron por días de no clase motivadas por paro de taxistas, eventos académicos realizados por los rectores o la administración

municipal, entre otros, prueba del seguimiento a los días de no clase se adjunta al expediente matriz con la relación completa por sede educativa

ACTIVIDAD 34
Cumplir con todas las obligaciones establecidas para el operador del PAE en el Decreto 1852 de 2015 y debe desarrollar las actividades y lineamientos técnicos y administrativos establecidos en la Resolución N°00335 de 2021 y sus anexos técnicos.

Conforme con lo establecido en el decreto 1852 de 2015 en su artículo 2.3.10.4.6. donde se establecen las Funciones que deben cumplir los Operadores del PAE.

1. Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos-administrativos, condiciones de operación y estándares mínimos del Programa fijados por el Ministerio de Educación Nacional.

Para el cumplimiento de la función establecida en la citada norma, La unión temporal Pae Villao GC 2023 durante el periodo de ejecución del presente informe adoptó los lineamientos establecidos en la RESOLUCIÓN No. 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021 Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Ejemplo de ello es la creación de un espacio de almacenamiento digital en la plataforma OneDrive en el cual se carga de manera semanal las cantidades de raciones entregadas con el fin de fortalecer el proceso de verificación y certificación de lo entregado por la unión temporal Pae Villao GC 2023, en cumplimiento del literal e) del inciso V del articulo 11 de la resolución 335.

2. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las autoridades en la materia.

Conforme en lo establecido en el Literal D) Artículo 10 de la resolución 335 La adecuada y oportuna ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE es corresponsabilidad de los actores señalados y determinados en el título X capítulo 4 del Decreto 1075 de 2015 con su personal, en especial los manipuladores de alimentos, en cumplimiento de las obligaciones que nos atañe como contratista operador del programa de alimentación escolar en Villavicencio, la Unión Temporal PAE Villao GC 2023A implemento durante el periodo de ejecución del presente informe, el anexo técnico de calidad e inocuidad expedido el 23 de diciembre de 2021 el cual fue ajustado el 12 de enero de 2022 con el cumplimiento del lleno de orientaciones establecidas para la implementación del componente de Calidad e Inocuidad del PAE específicamente en el capitulo 5.

Para el cumplimiento de lo anteriormente expuesto para ello fue radicado ante la administración el día TRECE (13) de septiembre de 2023 la información correspondiente al soporte documental del plan de alistamiento que fue realizado desde el día de la adjudicación del proceso.

3. Planear, organizar y ejecutar el suministro diario de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.

En atención al cumplimiento de esta obligación se describe a continuación el proceso de planeación, organización, transporte y entrega de alimentos y materias primas para la modalidad de Ración Industrializada y Ración Preparada en Sitio.

Proceso para la modalidad Ración Industrializada (RI).

1. Cada Lunes, previa análisis de las necesidades y novedades de la ejecución en horas de la tarde se procede a emitir la orden de compra correspondiente a las unidades de cada alimento a distribuir desde el siguiente lunes a viernes.
2. El distribuidor de Fruver hace el envío de estos elementos el día anterior a la entregar en cada colegio, para garantizar su estado de conservación, la calidad y la madurez entre otros aspectos necesarios para el cumplimiento de estándares d calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente.
3. El distribuidor de panificado y dulces realiza envío cantidades cada dos días para el mantenimiento de stock de inventario y tener de contingencia en casos de ser necesario la realización de reposiciones.
4. El transporte y distribución de las raciones industrializadas inicia cada día a las 4:00 am y finaliza sobre las 9:00 pm para las raciones correspondientes a la jornada de la mañana, y de las 10:00 am a las 12:00 M para raciones correspondientes a la jornada de la tarde.

Proceso para la modalidad Ración Preparada en sitio (RPS)

1. Cada lunes al igual que la ración industrializada, previo al análisis de las necesidades y posibles novedades se procede por parte de la Unión temporal a emitir las ordenes de compra de materias primas para la realización de las Raciones preparadas en sitio.
2. Cada Jueves, nuestro proveedor de cereales, granos y/o abarrotes entrega en nuestra bodega estos alimentos, los cuales proceden a ser revisados por nuestro personal para el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad.
3. Cada viernes en la mañana se recepciona en nuestra bodega los alimentos perecederos, Fruver y proteína, en horas de la tarde se inicia el alistamiento y organización de los alimentos por sede educativa.
4. Cada sábado en horas de la mañana se procede a realizar el despacho de los alimentos correspondiente a las raciones preparadas en sitio con las cantidades necesarias para la preparación semanal, cabe resaltar que se adquiere cantidades adicionales para la reposición o envío de alimentos adicionales conforme a las necesidades que se presenten.

Para garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones, durante la etapa de alistamiento se verifico con las hojas de vida del personal vinculado la tenencia de carnet vigente de manipulación de alimentos como la experiencia mediante la acreditación de esta en su hoja de vida, la cual fue validada.

4. Dar cumplimiento al plan de capacitaciones y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa.

Dando cumplimiento al plan de capacitaciones, durante la ejecución correspondiente al

periodo del presente informe se llevaron a cabo las capacitaciones descritas en el cumplimiento de la actividad veinte (20) del presente informe y las suministradas en los soportes entregados en el plan de alistamiento los cuales reposan en la alcaldía.

Del mismo modo para el cumplimiento de la realización de entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que empleamos para la operación del programa se evidencia el cumplimiento de la actividad en los anexos que se allegaran con la cuenta de cobro de cada periodo.

ACTIVIDAD 35.

El contratista deberá cumplir con lo ofertado en los criterios de ponderación de su propuesta como lo es:
1. MENUS ESPECIALES MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO (MAXIMO 190 PUNTOS)
2. DOTACION DE UNA INSTITUCION EDUCATIVA PRIORIZADA (MAXIMO 213 PUNTOS)
3. PERFIL COORDINADOR GENERAL ADMINISTRATIVO (10 PUNTOS)
4. PUNTOS PROVEEDOR DIRECTO-DECRETO 248 DE 2021 (60 PUNTOS)
5. COMPRAS LOCALES PEQUEÑOS PRODUCTORES Y/O PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA FAMILIAR COMUNITARIA DECRETO 248 DE 20221 (100 PUNTOS)
6. PUNTAJE CUOTA PARAFISCAL DECRETO 248 DE 2021 (60 PUNTOS)
7. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (100) PUNTOS.
8. EMPRENDIMIENTO DE MUJERES (2 PUNTOS)

La documentación soporte del cumplimiento de los ponderables anteriormente descritos serán allegados en la documentación de la cuenta de cobro del respectivo periodo.

RESUMEN ESTADO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO 2971 CON FIN D MOTIVACIÓN DE PRORROGA No.1 CONTRATO 2971 de 2023.

En concordancia con el ESTADO DE EJECUCIÓN FINANCIERA CONTRATO 2971 y una vez evidenciado que a corte 5 de octubre de 2023, la ejecución presupuestal programada del contrato es de $3.294.851.840,00. La Unión Temporal Villao GC 2023A para los meses de Septiembre y octubre entregó un total de 561.351 raciones correspondientes al valor total de $3.087.455.467

Con base a los datos presentados, el escenario presupuestal del Contrato 2971-2023 es el siguiente:

PRESUPUESTO OFICIAL DEL CONTRATO 2971-2023	$ 3.294.851.840,00
EJECUCION PRESUPUESTAL CORTE 14 SEPTIEMBRE AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023	(-$ 2.287.057.271)
EJECUCION PRESUPUESTAL CORTE 01 DE OCTUBRE AL 05 DE OCTUBRE DE 2023	(-$ 800.398.196)
TOTAL PRESUPUESTO POR EJECUTAR A CORTE 18 DE MAYO DE 2023	**$ 207.396.373**

Con la aplicación de la actual priorización del Programa de Alimentación Escolar – PAE, con un total de 36.994 beneficiarios, el valor del día de prestación de servicio en un promedio de $ 205.928.240,00

Anexo: Informe estado ejecución financiera contrato 2971

Con base en lo anteriormente expuesto, respecto al balance de ejecución presupuestal de los meses de septiembre y octubre a corte del día 5, solicitamos se evalué y realice prorroga N° 1 al Contrato 2971-2023 por un término de 1 días Calendario Escolar, el cual correspondería al día viernes 6 d octubre de 2023.

Cristian Fabian Obregón Guevara
Representante Legal
Unión Temporal Villao GC 2023A

Anexo: Informe estado ejecución financiera contrato 2971

Villavicencio, 5 de octubre 2023

MUNICIPIO DE VILLAVICENCIO
SECRETARIA DE EDUCACIÓN
CORRESPONDENCIA RECIBIDA
FECHA: 5-10-23 HORA: 12:06.
RADICADO No. 11884 FOLIOS 25.
DEPENDENCIA Cobertura — Erika.
RECIBIDO POR: Marybell Tayllor.

Doctora:
MARLADY VELÁSQUEZ ROJAS
Secretaria de Educación.
Supervisora

Doctora:
ERIKA ALEXANDRA SANCHEZ SARATE
Directora de Cobertura y Permanencia
Secretaría de Educación.
Supervisora
Ciudad.

ASUNTO: SOLICITUD PRORROGA No.1 CONTRATO 2971 de 2023.

Cordial Saludo.

En concordancia con el resultado del informe adjunto al presente oficio de ESTADO DE EJECUCIÓN FINANCIERA CONTRATO 2971 y una vez evidenciado que a corte 5 de octubre de 2023, la ejecución presupuestal programada del contrato es de $3.294.851.840,00. La Unión Temporal Villao GC 2023A para los meses de Septiembre y octubre entregó un total de 561.351 raciones correspondientes al valor total de $3.087.455.467

Con base a los datos presentados, el escenario presupuestal del Contrato 2971-2023 es el siguiente:

PRESUPUESTO OFICIAL DEL CONTRATO 2971-2023	$ 3.294.851.840,00
EJECUCION PRESUPUESTAL CORTE 14 SEPTIEMBRE AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023	(-$ 2.287.057.271)
EJECUCION PRESUPUESTAL CORTE 01 DE OCTUBRE AL 05 DE OCTUBRE DE 2023	(-$ 800.398.196)
TOTAL PRESUPUESTO POR EJECUTAR A CORTE 18 DE MAYO DE 2023	**$ 207.396.373**

Con la aplicación de la actual priorización del Programa de Alimentación Escolar – PAE, con un total de 36.994 beneficiarios, el valor del día de prestación de servicio en un promedio de $ 205.928.240,00

Con base en lo anteriormente expuesto, respecto al balance de ejecución presupuestal de los meses de septiembre y octubre a corte del día 5, solicitamos se evalué y realice prorroga N° 1 al Contrato 2971-2023 por un término de 1 días Calendario Escolar, el cual correspondería al día viernes 6 d octubre de 2023.

Cordialmente,

Cristian Fabian Obregón Guevara
Representante Legal
Unión Temporal Villao GC 2023A

Anexo: Informe estado ejecución financiera contrato 2971

Municipio de Villavicencio

Villavicencio, 5 de septiembre de 2023.

Doctor(a):
MARILEXANDRA AMAYA GUTIERREZ
Jefe de Oficina de Contratación
Alcaldía Municipal de Villavicencio
Villavicencio.

Ref.: INFORME PARA PRÓRROGA N°1 DEL CONTRATO No.2971 DE 2023, SECOP II No. LP-011-2023 LICITACIÓN PÚBLICA.

OBJETIVO DEL INFORME: Llevar a cabo las tareas de vigilancia de la ejecución contractual e informar al municipio de Villavicencio acerca del desarrollo del mismo verificando el cumplimiento de las obligaciones contractuales a lo largo de su ejecución en desarrollo de las obligaciones legales contenidas en los artículos 83, 84 y siguientes de la Ley 1474 de 2011 y demás normativa aplicable.

1. INFORMACIÓN DEL CONTRATO

No. Y FECHA DEL CONTRATO (incluir el número del proceso en Secop)	**CONTRATO No.2971 DEL 13 DE FEBRERO DE 2023, SECOP II No. LP-011-2023.**		
PUBLICADO EN (Marque con X)	SECOP I _____ Ó SECOP II __X__.		
CLASE DE CONTRATO:	CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS		
NOMBRE DEL CONTRATISTA:	UNION TEMPORAL PAE VILLAO GC 2023A		
No. DE IDENTIFICACIÓN	901.752.875-2		
OBJETO:	"OPERAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES REGISTRADOS CON MATRÍCULA OFICIAL EN EL SIMAT DEL MUNICIPIO DE VILLAVICENCIO, META".		
NOMBRE DEL SUPERVISOR CON NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN: (De todos los que haya tenido, empezando por el vigente)	MARLADY VELÁSQUEZ ROJAS CC # 21.178.664. DE VILLAVICENCIO ERIKA ALEXANDRA SANCHEZ ZARATE CC # 1.121.886.217. DE VILLAVICENCIO		
FECHA DESIGNACIÓN SUPERVISIÓN: (De todos los que haya tenido, en orden empezando por el vigente)	13/09/2023. 13/09/2023.		
CONDICIONES INICIALES			
VALOR DEL CONTRATO (letras y número):	TRES MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS CUARENTA PESOS ($3.294.851.840) COP Incluido IVA		
PLAZO DE EJECUCIÓN:	DIECISEIS (16) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR O HASTA AGOTAR RECURSOS. CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCION DEL ACTA DE INICIO.		
FECHA DE INICIO:	13/09/2023		
FECHA DE TERMINACIÓN:	05/10/2023		
MODIFICACIONES:			
CESIÓN:	N. A.	FECHA:	N. A.
VALOR DE ADICIÓN:	N.	FECHA: FECHA:	N.A
NUEVO VALOR DEL CONTRATO: (INICIAL + ADICIÓN)	N.A		
PRÓRROGAS	N.A	FECHA:	N.A
TOTAL PLAZO DE EJECUCIÓN (INICIAL + PRÓRROGAS)	N.A		
SUSPENSIONES	FECHA: NA		
REINICIOS:	NA	FECHA:	NA
NUEVA FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO:	N.A		

2. **DESARROLLO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** Teniendo en cuenta que mediante acto administrativo del 13/09/2023 la Dra. Marlady Velásquez Rojas y la Dra. Erika Sánchez Zarate el 07/02/2023 y plataforma SECOP II, se nos designó como SUPERVISOR del contrato de la referencia, nos permitimos presentar el informe del desarrollo del objeto contractual, bajo supervisión de la Dra. Erika Sánchez Zarate y la Dra. Marlady Velásquez Rojas de conformidad con lo dispuesto en el Manual de Interventoría y Supervisión adoptado mediante Decreto No. 1000-21/293, vigente desde el 19 de julio de 2016.

Las siguientes son las obligaciones ejecutadas por el contratista en el presente periodo, que corresponden a un porcentaje de avance ejecución financiera del 93.71%:

ACTIVIDAD 1
Suministrar 21.985 raciones complementos alimentarios, jornada mañana y jornada tarde, ración industrializada (CAJM/JT RI en adelante) diariamente durante el término de ejecución del contrato en los días del calendario escolar a los titulares de derechos registrados con matricula oficial en el SIMAT, acorde con la minuta patrón sin adición de Bienestarina estipulada por herramienta No. 9 de la Resolución 00335 de 2021, lineamientos Técnico y Administrativo del Programa de Alimentación Escolar PAE. La entrega de los CAJM/JT RI debe hacerse de manera diaria en las sedes educativas oficiales de la zona urbana y rural; salvo en las sedes educativas oficiales de la zona rural de difícil acceso que señalen la interventoría o supervisión del contrato, la entrega de las raciones industrializadas podrá hacerse dos (02) veces o una (01) vez en la semana, siempre y cuando se garantice la cadena de frio para los productos lácteos y condiciones óptimas para el almacenamiento de los otros componentes de los menús.

Serán distribuidos y entregados la totalidad de los complementos según los siguientes grupos establecidos por la resolución 0335 de 2021, así:

NIVEL ESCOLAR	RANGO DE EDADES	RACION DIARIA
PREESCOLAR	3 A 5 AÑOS	3.396
PRIMARIA	6 A 8 AÑOS	5.021
PRIMARIA	9 A 10 AÑOS	3.514
SECUNDARIA	11 A 14 AÑOS	8.397
MEDIA Y CICLO COMPLETO	15 A 17 AÑOS	1.657
TOTAL RACIONES RI		21.985

Se dio cumplimiento a la presente obligación de la manera antes expuesta en el periodo comprendido entre 14 de septiembre de 2023 al 30 de septiembre de 2023 de la siguiente manera.

Entrega de Raciones Industrializadas del periodo 14 de septiembre de 2023 al 30 de septiembre de 2023

Corte del 14 de septiembre al 30 de Septiembre de 2023			
Modalidad	Cantidad	Precio Unitario	Total
Ración Industrializada (Grupo Etario 1, de 3 a 5 años)	39.779	$ 4.488	$ 178.528.152
Ración Industrializada (Grupo Etario 2, de 6 a 8 años)	61.386	$ 4.700	$ 288.514.200
Ración Industrializada (Grupo Etario 3, de 9 a 10 años)	43.590	$ 5.081	$ 221.480.790
Ración Industrializada (Grupo Etario 4, de 11 a 14 años)	101.903	$ 5.251	$ 535.092.653
Ración Industrializada (Grupo Etario 5, de 15 a 17 años)	20.477	$ 5.539	$ 113.422.103

Se dio cumplimiento a la presente obligación de la manera antes expuesta en el periodo comprendido entre 1 de octubre de 2023 al 5 de octubre de 2023 de la siguiente manera.

Entrega de Raciones Industrializadas del periodo 1 de octubre de 2023 al 5 de octubre de 2023.

Corte del 01 de octubre al 05 de octubre de 2023			
Modalidad	Cantidad	Precio Unitario	Total
Ración Industrializada (Grupo Etario 1, de 3 a 5 años)	13.988	$ 4.488	$ 62.778.144
Ración Industrializada (Grupo Etario 2, de 6 a 8 años)	21.540	$ 4.700	$ 101.238.000
Ración Industrializada (Grupo Etario 3, de 9 a 10 años)	15.268	$ 5.081	$ 77.576.708
Ración Industrializada (Grupo Etario 4, de 11 a 14 años)	35.337	$ 5.251	$ 185.554.587
Ración Industrializada (Grupo Etario 5, de 15 a 17 años)	7.104	$ 5.539	$ 39.349.056
Subtotal Ración Industrilizada			$ 466.496.495

Se dio cumplimiento a la presente obligación de la manera antes expuesta en el periodo comprendido entre 1 de octubre de 2023 al 5 de octubre de 2023 de la siguiente manera.

ACTIVIDAD 2.
Suministrar 15.009 complementos alimentarios, almuerzo, ración para preparar en sitio (CARPS) diariamente durante el término de ejecución del

contrato en los días del calendario escolar a los titulares de derechos registrados con matrícula oficial en el SIMAT, acorde con la minuta patrón sin adición de Bienestarina estipulada por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender UApA en la Resolución No. 00335 de 2021 lineamientos técnico-administrativos del Programa de Alimentación Escolar PAE.
Serán distribuidos y entregados la totalidad de los complementos según los siguientes grupos establecidos por la resolución 0335 de 2021, así:

NIVEL ESCOLAR	RANGO DE EDADES	RACION DIARIA
PREESCOLAR	3 A 5 AÑOS	1.561
PRIMARIA	6 A 8 AÑOS	3.431
PRIMARIA	9 A 10 AÑOS	1.722
SECUNDARIA	11 A 14 AÑOS	2.806
MEDIA Y CICLO COMPLETO	15 A 17 AÑOS	5.489
TOTAL RACIONES RPS		15.009

Se dio cumplimiento a la presente obligación de la manera antes expuesta en el periodo comprendido entre 14 de septiembre de 2023 al 30 de septiembre de 2023 de la siguiente manera.

Entrega de Raciones preparadas en sitio del periodo 14 de septiembre de 2023 al 30 de septiembre de 2023

Corte del 14 de septiembre al 30 de Septiembre de 2023			
Modalidad	**Cantidad**	**Precio Unitario**	**Total**
Ración Preparada en Sitio (Grupo Etario 1, de 3 a 5 años)	16.201	$ 5.693	$ 92.232.293
Ración Preparada en Sitio (Grupo Etario 2, de 6 a 8 años)	34.235	$ 5.986	$ 204.930.710
Ración Preparada en Sitio (Grupo Etario 3, de 9 a 10 años)	16.914	$ 6.260	$ 105.881.640
Ración Preparada en Sitio (Grupo Etario 4, de 11 a 14 años)	26.090	$ 6.579	$ 171.646.110
Ración Preparada en Sitio (Grupo Etario 5, de 15 a 17 años)	55.236	$ 6.795	$ 375.328.620
Subtotal Ración Preparada en Sitio			$ 950.019.373

Se dio cumplimiento a la presente obligación de la manera antes expuesta en el periodo comprendido entre 1 de octubre de 2023 al 5 de octubre de 2023 de la siguiente manera.

Entrega de Raciones preparadas en sitio del periodo 1 de octubre de 2023 al 5 de octubre de 2023.

Corte del 01 de octubre al 05 de octubre de 2023			
Modalidad	**Cantidad**	**Precio Unitario**	**Total**
Ración Preparada en Sitio (Grupo Etario 1, de 3 a 5 años)	5.836	$ 5.693	$ 33.224.348
Ración Preparada en Sitio (Grupo Etario 2, de 6 a 8 años)	12.148	$ 5.986	$ 72.717.928
Ración Preparada en Sitio (Grupo Etario 3, de 9 a 10 años)	6.012	$ 6.260	$ 37.635.120
Ración Preparada en Sitio (Grupo Etario 4, de 11 a 14 años)	9.360	$ 6.579	$ 61.579.440
Ración Preparada en Sitio (Grupo Etario 5, de 15 a 17 años)	18.947	$ 6.795	$ 128.744.865
Subtotal Ración Preparada en Sitio			$ 333.901.701

Se dio cumplimiento a la presente obligación de la manera antes expuesta en el periodo comprendido entre 1 de octubre de 2023 al 5 de octubre de 2023 de la siguiente manera.

ACTIVIDAD 3.
El contratista debe dar cumplimiento al anexo Técnico de Calidad e Inocuidad. Numeral 5 Orientaciones para la implementación del componente de calidad e Inocuidad. Para lo cual deberá presentar documentación en físico tanto para Bodega de Almacenamiento, como para las Sedes Educativas Numeral 5.1.2 Planes de saneamiento y sus numerales correspondientes, plan de Mantenimiento y Reposición de Equipos, Plan de Capacitación del personal, Plan de muestreo microbiológico, protocolo de muestras y contramuestras, Protocolo de prevención y manejo de ETAS en establecimientos educativos, listado de proveedores con las respectivas autorizaciones sanitarias comerciales INVIMA, concepto sanitario actualizado y adjuntar las fichas técnicas conforme al anexo 2. Fichas Técnicas de todos los alimentos a suministrar en la prestación del servicio del Programa

Durante el periodo del presente informe se cumplió con la obligación actual y todo lo referente al anexo Técnico de Calidad e Inocuidad, y queda

pendiente la documentación soporte en la información la cual será allegada en el informe de cuenta de cobro del respectivo periodo.

Planes de saneamiento y sus numerales correspondientes.
Plan de mantenimiento y reposición de equipos.
Plan de capacitación del personal.
Plan de muestreo microbiológico.
Protocolo de muestras y contramuestras.
Protocolo de prevención y manejo de ETAS en establecimientos educativos.
Listado de proveedores con las respectivas autorizaciones sanitarias, comerciales INVIMA.
Concepto sanitario actualizado.
Fichas técnicas conforme al anexo 2.
Fichas técnicas de todos los alimentos en la prestación del servicio del programa.

Se dio cumplimiento a la presente obligación de la manera antes expuesta en el periodo comprendido entre 1 de octubre de 2023 al 5 de octubre de 2023 de la siguiente manera.

ACTIVIDAD 4.
El contratista debe entregar reportes semanales (viernes) con las cantidades efectivamente entregadas y validadas por el Rector o persona autorizada, para este seguimiento la entidad suministrará el formato remisión y matriz de seguimiento mediante un link de Google Drive.

Asi las cosas, se dio cumplimiento a la presente obligación de la manera antes expuesta en el periodo comprendido entre 13 de septiembre de 2023 y 5 de octubre

ACTIVIDAD 5.
El contratista debe asegurar la entrega de los CAJM/JT RI hasta antes de finalizar el horario de consumo para los estudiantes; así como asegurar la preparación de los ARPS antes de iniciar el horario de consumo para los estudiantes. Los lineamientos del PAE establecen el siguiente horario de consumo:
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA ESCOLAR HORARIO Complemento alimentario Jornada de la mañana 7:00 a.m. a 9:00 a.m. Complemento alimentario Jornada de la tarde 3:00 p.m. a 4:30 p.m. Complemento tipo almuerzo Jornada única y de la tarde 11:30 a.m. a 1:00 p.m.
Los complementos alimentarios jornada mañana ración industrializada deben ser entregados en horas de la mañana y los complementos alimentarios jornada tarde ración industrializada deben ser entregados en horas de la tarde. Se permite la entrega de la totalidad de los complementos alimentarios asignados en una sola jornada, previo acuerdo por escrito con el rector de la Institución Educativa Oficial priorizada.

Se dio cumplimiento a la presente obligación de la manera antes expuesta en el periodo comprendido entre 1 de octubre de 2023 al 5 de octubre de 2023 de la siguiente manera.

ACTIVIDAD 6.
Contar con una bodega de almacenamiento de alimentos ubicada en el municipio de Villavicencio con un área mínima de 700 m2, con cuarto frío de refrigeración de mínimo 35 metros cúbicos y cuarto de congelación de mínimo 22 metros cúbicos, y con estibas plásticas certificadas para alimentos; para el manejo exclusivo del PAE Villavicencio. La misma tendrá que tener el Acta de Inspección Sanitaria con concepto favorable vigente para el inicio de la operación del PAE y deberá mantenerse dicho concepto favorable durante toda la ejecución.

Contamos con una bodega de almacenamiento con un área de 1.500 metros cuadrados, cuyos linderos y demás especificaciones se especifican y constan en la escritura pública No. 4557 de la Notaría Tercera del Circulo de Villavicencio Meta., ubicada en la actual nomenclatura de Villavicencio, Lote 2-A La Rosita – Vereda Vanguardia en Villavicencio con matrícula inmobiliaria 230 – 171634 Y registro catastral Número 000100031703000, y a su vez tiene un cuarto frio de refrigeración: ancho 2,35 x largo 11,60 x alto 2,55; capacidad 68 Metros cúbicos, y un cuarto frio de congelación: ancho 2,28 x largo 5,60 x alto 2,45; capacidad 29 Metros cúbicos; Cumpliendo con el área correspondiente señalada en la obligación contractual.
En estas instalaciones llevamos a cabo todo el proceso operativo de almacenamiento, conservación y despacho de los alimentos y productos entregados en el programa PAE en este periodo de ejecución.

Se dio cumplimiento a la presente obligación de la manera antes expuesta en el periodo comprendido entre 1 de octubre de 2023 al 5 de octubre de 2023 de la siguiente manera.

ACTIVIDAD 7.

Para la distribución de los insumos y alimentos en seco empacados para complementos alimentaria Ración Industrializada y para garantizar la distribución de las materias primas, e insumos de la ración preparada en sitio en las sedes educativas priorizadas con el PAE, el contratista debe utilizar mínimo quince (15) vehículos de transporte que deberán tener thermoking, con conductor y auxiliar de operación que aseguren la entrega de los complementos alimentarios de manera oportuna; además de utilizar los diferentes medios de transporte que sean necesarios para la entrega en cada sede educativa apartada o de difícil acceso. La información documental legal; Concepto sanitario vigente emitido por autoridad territorial local, Soat vigente, tarjeta de propiedad de los vehículos a ser empleados, se debe allegar previo al inicio de la ejecución del programa.
El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

Para la entrega de las materias primas de la preparación de las CARPS, se requerirá que estas se realicen una (01) vez por semana, para un total de cuatro (04) veces al mes. Debe allegar el respectivo formato diligenciado con el Plan de distribución de rutas.

En el periodo del presente informe, se cumplió con el número de vehículos establecido en el contrato; 15 tienen thermoking, los cuales realizan la distribución del complemento alimentario entre la zona urbana y la zona rural; cumpliendo con las condiciones exigidas para el transporte de los complementos, insumos y materias primas para la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, en ambas modalidades, cabe aclarar que además la documentación soporte de todo el transporte como del personal que lo conduce y auxiliares de ruta se encuentra al día y se anexó en el plan de alistamiento.

ACTIVIDAD 8.
El contratista debe vincular laboralmente a ciento cincuenta y ocho (158) manipuladores de alimentos para el ARPS - ración preparada en sitio en las sedes educativas priorizadas con dedicación de Tiempo Completo (TC). El cargo de manipulador de alimentos puede ser ocupado indistintamente por cualquier persona sin importar su sexo o género y deben cumplir con los requisitos mínimos exigidos para este personal en los lineamientos del PAE, establecidos en la Resolución N°00335 de 2021 y sus anexos técnicos.
De acuerdo con lo estipulado en la Ley 2042 del año 2020, el operador del PAE debe contratar dentro de su personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor al 20% de este grupo, necesarios para el cabal cumplimiento de la operación, para lo cual debe tener en cuenta: • Priorizar a aquellos padres que sean cabeza de familia. • Que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva de la asociación de padres de familia.

Así las cosas, se dio cumplimiento a la presente obligación de la manera antes expuesta en el periodo comprendido entre 15 de mayo y 08 de septiembre de 2023, queda pendiente la radicación de soporte documental para la validación final y procedencia del pago.

ACTIVIDAD 9.
El contratista debe vincular laboralmente a ciento nueve (109) manipuladores de alimentos para la distribución de las raciones industrializadas en las sedes educativas priorizadas, con dedicación Medio Tiempo (MT). El cargo de manipulador de alimentos puede ser ocupado indistintamente por cualquier persona sin importar su sexo o género y deben cumplir con los requisitos mínimos exigidos para este personal en los lineamientos del PAE y sus anexos técnicos.
De acuerdo con lo estipulado en la Ley 2042 del año 2020, el operador del PAE debe contratar dentro de su personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor al 20% de este grupo, necesarios para el cabal cumplimiento de la operación, para lo cual debe tener en cuenta: • Priorizar a aquellos padres que sean cabeza de familia. • Que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva de la asociación de padres de familia.

Así las cosas, se dio cumplimiento a la presente obligación de la manera antes expuesta en el periodo comprendido entre 15 de mayo y 08 de septiembre de 2023, queda pendiente la radicación de soporte documental para la validación final y procedencia del pago fue presentada la documentación soporte en la información allegada en el informe de plan de alistamiento radicada el día 13 de septiembre de 2023, recibido por la Ingeniera de alimentos del equipo PAE María Nicolasa Cáceres

ACTIVIDAD 10
El contratista debe vincular laboralmente a quince (15) manipuladores de Tiempo Completo (TC) para apoyo en la bodega. El cargo de manipulador de alimentos puede ser ocupado indistintamente por cualquier persona sin importar su sexo o género y deben cumplir con los requisitos mínimos exigidos para este personal en los lineamientos del PAE y sus anexos técnicos.

Durante el periodo del presente informe cumplieron con la obligación actual, y fue presentada la documentación soporte en la información allegada en el informe de plan de alistamiento radicada el día 13 de septiembre de 2023, recibido por la Ingeniera de alimentos del equipo PAE María Nicolasa Cáceres

ACTIVIDAD 11
Adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, las que tendrán que ser realizadas en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos.

Ejecutar u operar los programas institucionales en que se adquieran alimentos, la obligación de estos de participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la resolución N°00335 de 2021.
Para efectos del presente proceso la Entidad Territorial, deja claridad de que, por bien de producción local, se entiende cualquiera de éstos producidos dentro del Municipio de Villavicencio o el Departamento del Meta.

Con la finalidad de acreditar la compra de producción local, el operador PAE, deberá allegar la facturación expedida por sus proveedores en donde se pueda verificar que el domicilio de dichos proveedores este dentro del Municipio de Villavicencio o el Departamento del Meta.

Presentar el informe mensual de compras locales e informe de apoyo a la industria nacional, adjuntando formato denominado reporte de proveedores en la operación del programa de alimentación escolar, registro general de pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, Cámara y comercio del proveedor, Contrato de proveeduría entre la organización y/o asociación de pequeños productores y el operador PAE, Facturas digitales y/o documentos soportes, donde se especifique el tipo de alimento/bien o servicio, cantidad comprada, frecuencia de la compra y precio, certificado de pago a la asociación pequeño productor de alimentos. Para la liquidación del contrato de operación del PAE tendrá que estar a paz y salvo con todos sus proveedores.

Durante el periodo del presente informe cumplieron con la obligación actual de adquirir localmente productos y será presentada la documentación soporte en la información allegada en el informe de cuenta de cobro del respectivo periodo, la cual se encuentra sujeta a revisión exhaustiva para procedencia del pago.

ACTIVIDAD 12.
Suministrar dotación a los 282 manipuladores de alimentos de modalidad ración preparada en sitio y manipuladores de ración industrializada y auxiliares de bodega. La dotación consta de:
- Uniforme antifluido con bordado y pantalón, estampado con logo institucional
- Delantal pechero antifluido sin bordar
- Gorro tela corriente antifluido sin bordar
- Tapabocas doble tela antifluido con caucho
- Tapabocas desechables con elástico con empaque individual
- Zapatos antideslizantes

Se debe entregar dos juegos de esta dotación una vez durante la ejecución del contrato.

Se dio cumplimiento a la presente obligación de la manera antes expuesta en el periodo comprendido entre 1 de octubre de 2023 al 5 de octubre de 2023 de la siguiente manera.

ACTIVIDAD 13

Entregar los implementos de aseo correspondientes en cada sede educativa priorizada con CAJM/JT RI de acuerdo con el número de raciones asignadas, así:
Un kit No.1 Compuesto por:
- Una (1) escoba plástica grande
- Un (1) trapero de hilaza sin goma
- Un (1) recogedor de basura de plástico)

Kit N°2 mensual de:
- Desinfectante líquido un litro mensual.
- Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable en polvo o líquido un litro mensual.
- Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos, dos (2) paquetes de 10 bolsas de 90 x 120 cm).

EL cumplimiento de esta obligación se encuentra sujeto a la validación de la documentación allegada y del mismo modo sujeto a subsanación o aplicación de descuentos por cumplimientos parciales de la documentación soporte allegada.

ACTIVIDAD 14.
Entregar los implementos de aseo correspondientes en cada sede educativa priorizada con ARPS de acuerdo con el número de raciones asignadas, así:
Kit No.1 Una sola entrega de compuesto por:
- Una Escoba Plástica Grande
- Un Trapero de Hilaza sin goma
- Un Recogedor de Basura Plástico
- Un Cepillo largo de Cerdas Duras
- Un Cepillo de Mano Cerdas Duras.

Kit No.2 mensual compuesto por:

- Esponja plástica para el lavado de ollas (2 Unidades Mensuales/por cada 100 cupos)
- Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido, (2 kilos/litros por cada 100 cupos).
- Esponja abrasiva (2 Unidades Mensuales/por cada 100 cupos) Desinfectante líquido (2 Litros Mensuales por cada 100 cupos).
- Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido, (2 kilos/litros por cada 100 cupos).
- Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro, (Un Jabón mensual, por cada manipulador de alimentos).
- Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica, "Dos Paquetes de 10 bolsas de 90x 120 cm" para cada sede Educativa.
- Papel higiénico, (Un rollo por cada manipulador de alimentos).

EL cumplimiento de esta obligación se encuentra sujeto a la validación de la documentación allegada y del mismo modo sujeto a subsanación o aplicación de descuentos por cumplimientos parciales de la documentación soporte allegada.

ACTIVIDAD 15.
Asegurar la existencia y el pago del suministro y del servicio de gas y aseo (que vienen en la misma factura) en los comedores escolares que entren en operación deberá la ejecución del contrato. En caso de que el operador pague los servicios fuera de la fecha límite de pago y sea objeto de corte del servicio, el operador debe pagar todo por concepto de servicio y reconexión. La misma obligación aplica respecto al servicio de energía en cuyos comedores escolares el servicio no haga parte de la red de energía de las sedes educativas priorizadas con el PAE. En todo caso, el contratista debe garantizar la prestación del servicio sin interrupciones

EL cumplimiento de esta obligación se encuentra sujeto a la validación de la documentación allegada y del mismo modo sujeto a subsanación o aplicación de descuentos por cumplimientos parciales de la documentación soporte allegada.

ACTIVIDAD 16
Realizar el control integral de plagas en todas las sedes educativas priorizadas con ARPS. El primer control integral de plagas se realizará en la etapa previa al inicio de la operación del PAE, el cual debe incluir fumigación.

Las fumigaciones adicionales son una acción de tipo correctivo, es decir deben aplicarse cuando se evidencia la presencia de una plaga, y deben realizarse bajo protocolos que garanticen su aplicación de una forma segura en la cual no represente un riesgo de contaminación a los alimentos y superficies de contacto, así como el de velar por la salud e integridad de la comunidad educativa.

Cada operación debe contemplar acciones de orden preventivo e integral dentro de sus instalaciones para el control de vectores, para lo cual se requiere que dicha actividad pueda realizarse previamente al inicio del calendario académico e ingreso de receso escolar y en caso de ser observada la presencia de algún tipo de plaga durante la ejecución, debe ser realizado un plan de choque e informar inmediatamente las acciones correctivas generadas en este.

Se deberá allegar documentación del primer control de plagas previo al inicio de la operación junto con un certificado firmado por el Rector o Rectora dando fe del cumplimiento de la presente obligación y de igual manera en el momento en el que se realice alguna acción de tipo correctivo.

Durante el periodo del presente informe cumplimos con la obligación actual, y fue entregada en la documentación correspondiente al plan de alistamiento radicada el 13 de septiembre en la secretaria de educación según recibido de la Ingeniera María Nicolasa Cáceres.

Se realizó como medida preventiva jornada de fumigación a todas las sedes educativas como consta en el certificado de control de plagas firmado por

el Rector o Rectora dando fe del cumplimiento, dicha fumigación.

Como medidas permanentes a ejecutar para el control constante de plagas tenemos las siguientes:

- Mantener las instalaciones libres de animales domésticos.
- Recoger permanentemente los residuos de alimentos
- Dejar un espacio adecuado (15 – 30 cm) entre la pared y la ubicación de los productos
- Mantener bien cerrados los recipientes o empaques de materia prima, insumos y producto terminado.
- Mantener una iluminación adecuada.
- Realizar rotación de producto almacenado.
- Tapar herméticamente los recipientes de recolección de basura.
- Limpiar y desinfectar las instalaciones, equipos y utensilios

EL cumplimiento de esta obligación se encuentra sujeto a la validación de la documentación allegada y del mismo modo sujeto a subsanación o aplicación de descuentos por cumplimientos parciales de la documentación soporte allegada.

ACTIVIDAD 17
El contratista deberá recargar y/o suministrar según sea la necesidad de la institución, los siguientes elementos de seguridad industrial en todas las sedes educativas priorizadas con ARPS. Estos elementos son los siguientes:
- Un (1) Extintor portátil Multipropósito P.Q.S ABC 20 Libras (con manguera y correa)
- En caso de que en la institución educativa exista el extintor este podrá ser Recargado.
Señalización genérica 25*20 Extintor multipropósito, e instalación: soporte de pared para extintor 20 libras.

EL cumplimiento de esta obligación se encuentra sujeto a la validación de la documentación allegada y del mismo modo sujeto a subsanación o aplicación de descuentos por cumplimientos parciales de la documentación soporte allegada.

ACTIVIDAD 18
Ubicar un pendón de tamaño 50x70 cm en cada una de las sedes priorizadas con el Programa de Alimentación Escolar, (uno por cada modalidad RPS y RI) en Material de Lona Banner, Tamaño 50x70 cm- full color, laminado borrable con tubos arriba y abajo. En el pendón se debe publicar la ficha técnica de información general del PAE en el formato establecido por la UApA y canales de comunicación con operador, interventoría o supervisión.

EL cumplimiento de esta obligación se encuentra sujeto a la validación de la documentación allegada y del mismo modo sujeto a subsanación o aplicación de descuentos por cumplimientos parciales de la documentación soporte allegada.

ACTIVIDAD 19
Realizar mínimo un análisis microbiológico en cada comedor escolar, para lo cual, el operador del PAE tendrá que gestionar ante un laboratorio certificado la toma de muestras en los siguientes puntos críticos:
- Muestra de Alimentos: (CARI): Lácteos y Dulces;
- Muestra de Alimentos: (CARPS): Agua, ensalada, Cárnicos y/o huevo.
- Muestra Al Personal (Operativo y Bodega) Frotis de garganta y KOH para uñas-Frotis de manos.
- Muestra a un equipo y/o utensilio de cocina caliente.
- Muestras ambientes de Comedor Escolar.

- Las fechas y demás se concertarán entre la supervisión y el contratista.

EL cumplimiento de esta obligación se encuentra sujeto a la validación de la documentación allegada y del mismo modo sujeto a subsanación o aplicación de descuentos por cumplimientos parciales de la documentación soporte allegada.

ACTIVIDAD 20
El contratista debe suministrar a cada comedor escolar que no cuente con gas domiciliario, cilindro con gas de 100 libras o 40 libras cada 20 días calendario escolar o conforme la necesidad puntual de la Sede Educativa.

EL cumplimiento de esta obligación se encuentra sujeto a la validación de la documentación allegada y del mismo modo sujeto a subsanación o aplicación de descuentos por cumplimientos parciales de la documentación soporte allegada.

Para el cumplimiento de esta obligación se evidencia continuidad de servicio de gas en totos los colegios sin interrupciones y dicha información puede ser verificada con los soportes del informe de ejecución de cada periodo.

ACTIVIDAD 21
Dar cumplimiento al plan de capacitaciones al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del PAE, previo al inicio de las actividades y durante la ejecución dando cumplimiento a los planes de acción producto de las visitas de seguimiento operativo de la Supervisión.

El contratista manifiesta que durante el periodo del presente informe cumplieron con la obligación actual, y será presentada la documentación soporte en la información allegada en el informe de cuenta de cobro del respectivo periodo

Los temas tratados en dicha capacitación fueron:

- Que es el Programa de Alimentación Escolar – PAE
- Objetivo del Programa de Alimentación Escolar – PAE
- Buenas prácticas de manufactura – resolución 2674 de 2013
- Plan de saneamiento básico

✓ Programa Limpieza y desinfección
✓ Programa control plagas
✓ Programa manejo residuos solidos
✓ Programa manejo de agua potable

- Formación en diligenciamiento de formatos del plan de saneamiento básico
- Ciclo de menús
- Estandarización de gramajes en preparación y servido.

No obstante, la documentación será sujeta de revisión y solicitudes de subsanación o aclaración de haber lugar.

ACTIVIDAD 22
Participar y atender diligentemente las inquietudes y sugerencias por parte de los Comités de Alimentación Escolar CAE, de la comunidad Educativa, el interventor o el supervisor del contrato.

Durante el periodo del presente informe cumplieron con la obligación actual.

ACTIVIDAD 23
Participar en todos los espacios que se promuevan para el control social al PAE como el Comité de Seguimiento Operativo Municipal al PAE, mesas públicas, audiencias públicas al PAE convocadas por los entes de control; para lo cual tendrá que realizar una presentación en los medios ofimáticos que crea pertinente, con la información de ejecución del contrato, experiencias exitosas y/o dificultades con la respectiva propuesta de mejora.

EL cumplimiento de esta obligación se encuentra sujeto a la validación de la documentación allegada y del mismo modo sujeto a subsanación o aplicación de descuentos por cumplimientos parciales de la documentación soporte allegada.

ACTIVIDAD 24
Elaborar y entregar el informe mensual de ejecución del contrato dentro de los diez (10) días calendario del mes siguiente al de la prestación del servicio. Entregando los soportes del cumplimiento de las obligaciones contractuales en medio físico y en medio magnético (documentos editables).

Durante el periodo del presente informe se encuentra pendiente la radicación de la documentación correspondiente a la cuenta de cobro de los periodos ejecutados, y el cumplimiento de esta obligación se encuentra sujeto a la validación de la documentación allegada y del mismo modo sujeto a subsanación o aplicación de descuentos por cumplimientos parciales de la documentación soporte allegada.

ACTIVIDAD 25
Vincular el siguiente personal, mediante contrato de prestación de servicios, como apoyo para garantizar la ejecución idónea del programa de Alimentación Escolar – PAE:
- Un (1) Coordinador General Administrativo
- Un (1) Coordinador Operativo
- Un (1) Nutricionista

- Un (1) Ingeniero de Alimentos
- Un (1) Asesor Financiero
- Dos (2) Asistentes Administrativos
- Un (1) Asistente Contable

Lo anterior teniendo en cuenta, lo establecido en la estructura de costos.

EL cumplimiento de esta obligación se encuentra sujeto a la validación de la documentación allegada y del mismo modo sujeto a subsanación o aplicación de descuentos por cumplimientos parciales de la documentación soporte allegada.

ACTIVIDAD 26

Vincular el siguiente personal, mediante la modalidad por obra o labor determinada, como apoyo para garantizar la ejecución idónea del programa de Alimentación Escolar – PAE:

- Ocho (8) Coordinadores de campo.

EL cumplimiento de esta obligación se encuentra sujeto a la validación de la documentación allegada y del mismo modo sujeto a subsanación o aplicación de descuentos por cumplimientos parciales de la documentación soporte allegada.

ACTIVIDAD 27

	Realizar los pagos de salarios, Seguridad Social Integral, parafiscales, indemnizaciones y demás emolumentos de carácter laboral del personal que emplee para la operación del PAE y ejecución del contrato. Teniendo en cuenta los siguientes parámetros:	
	Salario para manipuladores de alimentos para Bodega CAJM/JT RI	Se necesitan 15 manipuladores de alimentos en Bodega de tiempo completo que aseguren la selección y alistamiento de los complementos alimentarios en condiciones higiénicas y sanitarias óptimas en las sedes educativas priorizadas con el CAJM/JT ración industrializada; a quienes se debe realizar el pago de un salario mínimo más el auxilio de transporte. Este requisito deberá acreditarse dentro de los informes de ejecución por periodo del contrato, condición que será verificada por el supervisor del contrato, so pena de encontrarse inmerso en un incumplimiento de las obligaciones contractuales.
	Salarios para manipuladores de alimentos para sedes educativas priorizadas con asignación mayor de 100 CAJM/JT RI.	Se necesitan no menos de 109 manipuladores de alimentos en las sedes educativas para la entrega de las raciones industrializadas, a quienes se debe realizar el pago de medio salario mínimo más el auxilio de transporte. Las funciones de este personal están descritas en los lineamientos del PAE. Este requisito deberá acreditarse dentro de los informes de ejecución por periodo del contrato, condición que será verificada por el supervisor del contrato, so pena de encontrarse inmerso en un incumplimiento de las obligaciones contractuales.
	Factor prestaciones sociales y gastos laborales para manipuladores de alimentos de CAJM/JT RI	Seguridad Social y Riesgos Laborales (Salud 8,5% - Pensión 12% - ARL Clase II 1,044%) más Aportes Parafiscales (9%) más Cargas Prestacionales (Cesantías 8,33% - Prima de Servicios 8,33% - Vacaciones 4,17% - Intereses sobre las Cesantías 1%). Tener en cuenta que se pueden acoger al beneficio tributario que otorga el artículo 114-1 del Estatuto Tributario.
	Salarios para manipuladores de alimentos para el ARPS	Para la operación de la modalidad ARPS se requiere el servicio de 158 manipuladores de alimentos; con dedicación de tiempo completo a quienes se debe realizar el pago de un salario mínimo más el auxilio de transporte; Las funciones específicas de este personal están establecidas en los lineamientos del PAE. Este requisito deberá acreditarse dentro de los informes de ejecución por periodo del contrato, condición que será verificada por el supervisor del contrato, so pena de encontrarse inmerso en un incumplimiento de las obligaciones contractuales.
	Factor prestaciones sociales y gastos laborales para manipuladores de alimentos del ARPS	Seguridad Social y Riesgos Laborales (Salud 8,5% - Pensión 12% - ARL Clase II 1,044%) más Aportes Parafiscales (9%) más Cargas Prestacionales (Cesantías 8,33% - Prima de Servicios 8,33% - Vacaciones 4,17% - Intereses sobre las Cesantías 1%). Tener en cuenta que se pueden acoger al beneficio tributario que otorga el artículo 114-1 del Estatuto Tributario.

EL cumplimiento de esta obligación se encuentra sujeto a la validación de la documentación allegada y del mismo modo sujeto a subsanación o aplicación de descuentos por cumplimientos parciales de la documentación soporte allegada.

ACTIVIDAD 28
Para la terminación del contrato, el contratista debe presentar la certificación de paz y salvo de proveedores, según listado presentado previo al inicio de la operación, a la interventoría o supervisor y en los informes mensuales de compras locales.

EL cumplimiento de esta obligación se encuentra sujeto a la validación de la documentación allegada y del mismo modo sujeto a subsanación o aplicación de descuentos por cumplimientos parciales de la documentación soporte allegada.

ACTIVIDAD 29
Realizar el inventario inicial en plantilla Word Office de los comedores escolares mediante acta que debe firmar el rector (o su delegado) y el operador (Coordinador de campo). Y para la terminación del contrato, el contratista debe hacer entrega del inventario final de comedores escolares a los rectores (o su delegado) de las instituciones educativas oficiales mediante acta.

La documentación para el cumplimiento de esta obligación fue entregada en la documentación correspondiente al plan de alistamiento radicada el 13 de septiembre en la secretaria de educación según recibido de la Ingeniera María Nicolasa Cáceres.

ACTIVIDAD 30
Realizar mantenimiento preventivo de equipos y utensilios, menaje, muebles y enceres, entre otros de manera oportuna, de acuerdo al cronograma entregado en la etapa de alistamiento en las diferentes etapas de la operación del PAE.

EL cumplimiento de esta obligación se encuentra sujeto a la validación de la documentación allegada y del mismo modo sujeto a subsanación o aplicación de descuentos por cumplimientos parciales de la documentación soporte allegada.

ACTIVIDAD 31
Cumplir con las condiciones de transporte estipuladas en la Resolución 2674 de 2013 y Resolución 2505 de 2004, para carne, pescado y alimentos fácilmente corruptibles.

Dando cumplimiento a la presente actividad y de conformidad con lo establecido en el artículo 29 de la resolución 2674 de 2013, cada jornada del periodo del presente informe, se realiza el alistamiento de los productos a despachar sobre las 3 am, previa desinfección de realiza el cargue de los alimentos que se desplazaran a las instituciones educativas del municipio donde realizan el recorrido por rutas preestablecidas , acompañados cada uno de un auxiliar de ruta.

- Vehículo Refrigerado Para Transportar Cárnicos: estos tienen una fuente de frío que permite que la temperatura en la caja vacía disminuya hasta alcanzar los -20°C.En donde se transporta carnes: Res, Pollo.
- Furgónes Para Transportar Comida Caliente: en esta modalidad Se prepara el alimento en el comedor escolar y se lleva hasta la sede educativa que no tenga comedor, esta comida caliente es transportada en los vehículos que se emplean en UT PAE VILLAO GC 2023 en su mayoría son de marca CHEVROLET NHR con tipo de carrocería FURGON modelo 2020, que cuentan con la condición de sistema de conservacion de las temperaturas. En total se cuenta con una prestación del servicio de 15 vehículos, los cuales se encuentran debidamente autorizados para el transporte de alimentos, con capacidades de carga de (1634-5268) Kg, estos vehículos cuentan con la documentación necesaria: tecno mecánica, Soat y registro sanitario vigente.

Los vehículos en su totalidad cuentan en su interior con las condiciones higiénicas adecuadas para el transporte de los alimentos que requieren el enfriamiento, contando con conservación de temperatura en forma continua hasta la entrega, este transporte se hace por línea fría (en refrigeración o congelación), cada vehículo de la empresa cuenta con su leyenda clara y concisa TRANSPORTE DE ALIMENTOS cumpliendo con la normatividad vigente.

Los dispositivos de cierre son resistentes a la corrosión y sus puertas son herméticas cómo se puede evidenciar en la figura 5 . El diseño de la unidad de transporte permite la evacuación de las aguas de lavado por medio de los cuatro desagües de los cuales dos están ubicados en la parte delantera y dos en la parte trasera del camión de refrigeración.

El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria adecuada, que es: camisa manga corta, pantalón largo, gorro, tapabocas todos de color claro y en material de fácil Lavado (antifluidos). Las capacitaciones del personal se hacen por cada área incluyendo los conductores, todos los manipuladores cuentan con carnet de manipulación de alimentos y BPM, cada manipulador cuenta con carnet de salud vigente. Dando cumplimiento a la resolución 2674 de 2013.

En cuanto a limpieza y desinfección se cuenta con los procesos necesarios para la remoción toda la suciedad existente, mediante la aplicación del detergente con agua caliente y se procede a cepillar toda el área al interior ya que es lisa e impermeable, luego se enjuaga con agua corriente donde

es removido todo el detergente, siguiendo las indicaciones del fabricante de cada producto químico, para esta labor se utiliza como desinfectante HIPOCLORITO DE SODIO al 2.25%, Esta limpieza se realiza antes de cargar cada vehículo que ingreso y salió de la empresa.

Prueba de ello se adjunta al presente los soportes de la realización de la limpieza y desinfección de los 15 vehículos utilizados durante el periodo de ejecución del 1al 15 de mayo y tener en cuenta la disminución según lo establecido en páginas atrás del presente informe conforme al acta modificatoria.

Adicionalmente contamos con el siguiente procedimiento de planeación.

Proceso para la modalidad Ración Industrializada (RI).

Nota: El Lácteo se recibe semanal cada viernes o sábado, previo análisis de las necesidades realizado los lunes.
Proceso para la modalidad Ración Preparada en sitio (RPS).

Nota: Los Abarrotes cuentan con el proceso igual al tratamiento de cereales.
Para garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones, durante la etapa de alistamiento y con el personal nuevo previa a la contratación se verifico con las hojas de vida del personal vinculado la tenencia de carnet vigente de manipulación de alimentos como la experiencia mediante la acreditación de esta en su hoja de vida, la cual fue validada.

ACTIVIDAD 32.
Transportar 2.353 raciones ARPS de las 15.009 raciones ARPS a los puntos que a continuación se relacionan, cumpliendo siempre con los requisitos de la Resolución 0335 de 2021:

Institución Educativa donde se hizo la Preparación de la Comida Caliente	Institución Educativa Que Recibió La Comida Caliente	Cantidades de Almuerzos Transportados
Colegio Departamental Gilberto Álzate Avendaño	Institución Educativa Colegio San Francisco De Asis	105
Escuela La Rochela	Sede Campestre De Caturnare	252
Institución educativa La Madrid	Colegio Dptal Luis Carlos Galán Sarmiento	389
Institución educativa Inem Luis López Mesa	Institución Educativa Colegio Jhon F Kennedy	239
	Escuela Normal Superior de Villavicencio	387
Institución Educativa Técnico Industrial	Institución Educativa Alberto Lleras Camargo	221
	Institución Educativa Antonio Ricaurte Casd.	330
Colegio Departamental Esperanza Sede sordos	Colegio Departamental Esperanza Principal	430

El transporte de los alimentos preparados en la sede productora inicia desde las 10:00 am para la organización de los elementos para el Buffet y cumplir con los tiempos requeridos de entrega, todas las raciones son transportadas en recipientes rígidos para evitar que al moverse se mezclen, de igual modo, son recipientes cerrados para mantener la temperatura apropiada, con materiales sin porosidad para evitar su pérdida o disminución.

EL cumplimiento de esta obligación se encuentra sujeto a la validación de la documentación allegada y del mismo modo sujeto a subsanación o aplicación de descuentos por cumplimientos parciales de la documentación soporte allegada.

ACTIVIDAD 33
Garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar, la cual no podrá ser interrumpida en atención a la prevalencia de derechos que tienen los niños; conforme a lo dispuesto en el Código de la infancia y la adolescencia, salvo circunstancias de fuerza mayor y caso fortuito que deberán ser informadas y aprobadas en oportunidad por el supervisor del contrato. En ningún caso, podrá alegarse como causal de no entrega de la alimentación escolar el no pago de los recursos por parte del Municipio de Villavicencio.

Durante el periodo de ejecución del presente informe se garantizó la prestación del servicio de alimentación escolar, sin interrupciones atendiendo la prevalencia de derechos que tienen los niños; conforme a lo dispuesto en el Código de la infancia y la adolescencia, salvo circunstancias de fuerza mayor y caso fortuito que fueron informadas y aprobadas en oportunidad por el supervisor del contrato, las cuales fueron por días de no clase motivadas por paro de taxistas, eventos académicos realizados por los rectores o la administración municipal, entre otros, prueba del seguimiento a los días de no clase se adjunta al expediente matriz con la relación completa por sede educativa

ACTIVIDAD 34
Cumplir con todas las obligaciones establecidas para el operador del PAE en el Decreto 1852 de 2015 y debe desarrollar las actividades y lineamientos técnicos y administrativos establecidos en la Resolución N°00335 de 2021 y sus anexos técnicos.

Se encuentra sujeta de revisión definitiva del cumplimiento de esta obligación conforme con la documentación que allegue para el cobro del servicio prestado.

ACTIVIDAD 35.

El contratista deberá cumplir con lo ofertado en los criterios de ponderación de su propuesta como lo es:
1. MENUS ESPECIALES MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO (MAXIMO 190 PUNTOS)
2. DOTACION DE UNA INSTITUCION EDUCATIVA PRIORIZADA (MAXIMO 213 PUNTOS)
3. PERFIL COORDINADOR GENERAL ADMINISTRATIVO (10 PUNTOS)
4. PUNTOS PROVEEDOR DIRECTO-DECRETO 248 DE 2021 (60 PUNTOS)
5. COMPRAS LOCALES PEQUEÑOS PRODUCTORES Y/O PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA FAMILIAR COMUNITARIA DECRETO 248 DE 20221 (100 PUNTOS)
6. PUNTAJE CUOTA PARAFISCAL DECRETO 248 DE 2021 (60 PUNTOS)
7. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (100) PUNTOS.
8. EMPRENDIMIENTO DE MUJERES (2 PUNTOS)

La revisión preliminar de cumplimiento de las anteriormente expuestas obligaciones no presta mérito de cumplimiento final de las obligaciones ejecutadas por el contratista, por el contrario, se encuentran sujetas de revisiones y validaciones exhaustivas adicionales para la procedencia de los desembolsos de pagos de cuentas de cobro, conforme con la documentación final radicada ante esta secretaria.

MARLADY VELASQUEZ ROJAS
Supervisora
Secretaria de Educación Municipal
3219277081

ERIKA ALEXANDRA SANCHEZ ZARATE
Supervisora
Directora de Cobertura y Permanencia
3102913527

Villavicencio
CAMBIA CONTIGO

SECRETARIA DE EDUCACIÓN
Dirección de Cobertura y Permanencia

INFORME COMPONENTE TECNICO EJECUCIÓN CONTRATO 2971 DE 2023
PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 14 SEPTIEMBRE AL 05 DE OCTUBRE

Villavicencio, Cinco (05) de octubre de 2023

Desde la administración municipal se cuenta con un equipo técnico que realiza apoyo al seguimiento técnico de la operación del Programa de Alimentación Escolar PAE.

Coordinación Técnica:
Yessica Lorena Mayorga Diaz - Nutricionista

Profesionales:
María Nicolasa Cáceres – Ingeniera de alimentos
Jaime Hernando Lagos – Ingeniero de alimentos

Técnicos de Campo:
Jaison Enrique Buitrago
Laura Camila Parrado
Angy Rodríguez
Esther Loaiza
Jair Guzmán Pinto
Fabian Niño

El siguiente informe tiene como fin presentar el desarrollo de las visitas realizadas por el equipo técnico de campo del PAE las cuales tienen como objeto realizar el seguimiento y supervisión a la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Se realizaron **ciento veintiún (121)** visitas a diferentes sedes educativas en donde se entregan las tres modalidades Ración Industrializada - **RI**, Ración Preparada en Sitio - **RPS** y Comida Caliente Transportada – **CCT**; las cuales fueron ejecutadas de la siguiente manera durante el mes de agosto:

ITEM	SEDE EDUCATIVA	FECHA VISITA	MODALIDAD
1	CATUMARE NUEVO ORIZONTE	14-09-23	RI
2	LA ROCHELA	14-09-23	RPS
3	CATUMARE SEDE CAMPESTRE	14-09-23	RPS
4	NUEVO AMANECER	15-09-23	RI
5	VEGAS DE GUAYURIBA	15-09-23	RPS
6	GENERAL CARLOS ALBAN	22-09-23	RI
7	GENERAL CARLOS ALBAN	22-09-23	RPS
8	ARNULFO BRICEÑO S GAVIOTAS	25-09-23	RI
9	BELLA SUIZA	25-09-23	RPS

10	SAN JORGE	26-O9-23	RPS
11	PLAYA RICA	26-O9-23	RI
12	ALFREDO MOLANO BRAVO	28/09/2023	RPS
13	SILVIA APONTE RODRIGUEZ	28/09/2023	
14	LA CECILIA	28/09/2023	RI
15	FELICIDAD BARRIOS	29/09/2023	
16	FELICIDAD BARRIOS S.BARCELONA	29/09/2023	RI
17	LA LLANERITA	29/09/2023	RI
18	CATUMARE S.NUEVO HORIZONTE	2/10/2023	RPS
19	CATUMARE S.NUEVO HORIZONTE	2/10/2023	RI
20	GENERAL CARLOS ALBAN	2/10/2023	RPS
21	CATUMARE S, CAMPESTRE	3/10/2023	RPS
22	CATUMARE S.CAMPESTRE	3/10/2023	RI
23	ESCUELA ROCHELA	3/10/2023	RPS
24	CATUMARE PRINCIPAL	3/10/2023	RPS
25	SANTA ELENA S.PAVITOS	4/10/2023	RI
26	LA LLANERITA	4/10/2023	RPS
27	CATUMARE PRINCIPAL	3/10/2023	RPS
28	SANTA ELENA S.PAVITOS	4/10/2023	RI
29	LA LLANERITA	4/10/2023	RPS
30	COL CATUMARE SEDE CAMPESTRE	15 de sept de 2023	CCT
31	COL NORMAL SUPERIOR	18 de sept de 2023	RI
32	COL LA MADRID	18 de sept de 2023	RPS
33	COL ANTONIO NARIÑO	19 de sept de 2023	RI
34	COL NORMAL SUPERIOR	19 de sept de 2023	RPS
35	ESC CHAPINERITO	20 de sept de 2023	RPS
36	COL INEM	21 de sept de 2023	RPS
37	COL FEMENINO	22 de sept de 2023	RI
38	COL INEM	26 de sept de 2023	RI
39	COL VANGUARDIA	28 de sept de 2023	RI
40	ESC VILLA BOLIVAR	28 de sept de 2023	RPS
41	COL INDUSTRIAL	02 de oct de 2023	RPS
42	COL INEM	03 de oct de 2023	RPS

43	COL MALALA	04 de oct de 2023	RPS
44	COL LA MADIRD	04 de oct de 2023	RI
45	COLEGIO APIAY	14/09/2023	RPS
46	ESCUELA SANTA ROSA	15/09/2023	RPS
47	COLEGIO GERMAN ARCINIEGAS	18/09/2023	RI
48	COLEGIO JHON F KENNEDY		CCT
49	ESCUELA LA LLANERITA	19/09/2023	RPS
50	ESCUELA JOSÉ ANTONIO GALÁN	20/09/2023	RPS
51	COLEGIO CENTAUROS	21/09/2023	RI
52	ESCUELA VILLABOLIVAR	25/09/2023	RPS
53			RI
54	ESCUELA LUCITANIA	26/09/2023	RPS
55	ESCUELA RINCÓN DE POMPEYA	2/10/2023	RI
56			RPS
57	COLEGIO APIAY	3/10/2023	RI
58			RPS
59	ESCUELA VEGAS DEL GUAYURIBA	4/10/2023	RPS
60	ESCUELA SANTA ROSA		RPS
61	ESCUELA VILLABOLIVAR		RPS
62	IEO MANANTIAL	18-sep-23	RPS
63	IEO ALBERTO LLERAS - PRINCIPAL	19-sep-23	RCCT
64	IEO RURAL LAS MERCEDES	20-sept-2023	RI
65	IEO RURAL SIMON BOLIVAR - CUNCIA	20-sep-23	RPS
66	IEO MANUELA BELTRAN	22-sep-23	RI
67	IEO POLICARPA SALAVARRIETA	22-sep-23	RPS
68	IEO JEGA –SAN CARLOS	25-sep-23	RPS
69	IEO CATALUÑA	29-sep-23	RI
70	IEO RURAL SIMON BOLIVAR - CUNCIA	20-sep-23	RI
71	IEO MANANTIAL	2-oct-23	RPS
72	IEO MARCO ANTONIO PINILLA	28-sep-23	RI
73	IEO ANTONIO NARIÑO	3-oct-23	RI
74	IEO RURAL LAS MERCEDES	20-sep-23	RI
75	IEO MANUELA BELTRAN	22-sep-23	RI
76	IEO GUILLERMO NIÑO MEDINA	25-sep-23	RI
77	IEO POLICARPA SALAVARRIETA	29-sep-23	RPS

78	IEO CATALUÑA	29-sep-23	RI
79	IEO GARCIA MARQUEZ	2-oct-23	RI
80	IEO JEGA SAN CARLOS	3-oct-23	RPS
81	IEO MANANTIAL	4-oct-23	RPS
82	IEO GUILLERMO NIÑO MEDINA	25-sep-23	RI
83	IEO POLICARPA SALAVARRIETA	29-sep-23	RPS
84	IEO NARCISO MATUS SEDE MANANTIAL	2-oct-23	RPS
85	IEO ANTONIO NARIÑO	9-oct-23	RR
86	IEO SEIS DE ABRIL	14 de septiembre de 2023	RI
87	IEO MARCO ANTONIO FRANCO	14 de septiembre de 2023	RPS
88	IEO MANUELA BELTRÁN	18 de septiembre de 2023	RI
89	IEO EDUARDO CARRANZA	18 de septiembre de 2023	RI
90	IEO MARCO ANTONIO FRANCO	18 de septiembre de 2023	RPS
91	IEO NARCISO MATUS TORRES	19 de septiembre de 2023	RI
92	IEO JORGE ELIECER GAITÁN	19 de septiembre de 2023	RPS
93	SEDE EL JORDÁN	20 de septiembre de 2023	RI
94	IEO MARCO FIDEL SUAREZ	20 de septiembre de 2023	RPS
95	IEO SEIS DE ABRIL	21 de septiembre de 2023	RI
96	IEO ATANASIO GIRARDOT	21 de septiembre de 2023	RPS
97	IEO FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	22 de septiembre de 2023	RPS
98	IEO NARCISO JOSÉ MATUS TORRES	25 de septiembre de 2023	RI
99	IEO MARCO ANTONIO FRANCO	25 de septiembre de 2023	RPS
100	IEO JORGE ELIECER GAITÁN	26 de septiembre de 2023	RPS
101	IEO SEIS DE ABRIL	28 de septiembre de 2023	RI
102	IEO MARCO FIDEL SUAREZ	28 de septiembre de 2023	RPS

103	IEO LUIS CARLOS GALÁN	29 de septiembre de 2023	RPS
104	IEO NARCISO JOSÉ MATUS TORRES	02 de octubre de 2023	RI
105	IEO JORGE ELIECER GAITÁN	02 de octubre de 2023	RPS
106	IEO FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	03 de octubre de 2023	RPS
107	IEO SEIS DE ABRIL	04 de octubre de 2023	RI
108	IEO MARCO ANTONIO FRANCO	04 de octubre de 2023	RPS
109	CONCEPCION PALACIOS	18/09/2023	RI
110	FRANCISCO ARANGO	18/09/2023	RI
111	FRANCISCO MIRANDA	18/09/2023	RI
112	CONCEPCION PALACIOS	25/09/2023	RI
113	FRANCISCO ARANGO	25/09/2023	RI
114	FRANCISCO MIRANDA	25/09/2023	RI
115	ESCAUELA SANRA INES	28/09/2023	RI
116	FANCISCO JOSE DE CALDAS	28/09/2023	RI
117	FRANCISCO ARANGO	28/09/2023	RI
118	FRANCISCO ARANGO	28/09/2023	RPS
119	FRANCISCO MIRANDA	3/10/2023	RI
120	FRANCISCO ARANGO	3/10/2023	RI
121	CONCEPCION PALACIOS	3/10/2023	RI

Las actividades ejecutadas por el equipo técnico de campo fueron las siguientes:

1. Se verifica que las manipuladoras porten su debida dotación, que este completa y limpia.
2. Se verifica la calidad de la materia prima (o alimentos ri) que se encuentra en los comedores para preparar los alimentos.
3. Se realiza entregas de dotación de guantes y tapabocas.
4. Se resuelven inquietudes del personal manipulador y directivos de las Instituciones.
5. Se recuerda a las manipuladoras la importancia de las Buenas Practicas de manipulación BPM.
6. Se Verifican los implementos de aseo según las necesidades del comedor escolar.
7. Se verifica que el almacenamiento de los productos como víveres.
8. Se verifica las cantidades de proteína de cada sede, se verifican las fechas de vencimiento.
9. Se realiza verificación de gramajes que estén cumpliendo a la hora del servido según los grupos etarios que entrega la sede.
10. Se capacita y corrigen los gramajes según su grupo etario.

11. Se verifica que la limpieza y desinfección de las áreas de preparación de alimentos y bodegas estén cumpliendo con las buenas prácticas de manejo de alimentos.
12. se verifica que el comedor cuente con la documentación al día en su debida carpeta.
13. Se hace revisión de los menús diarios según minuta patrón del día.
14. Se verifica que los pendones estén expuestos al público y diligenciado debidamente.

Como resultado de las visitas técnicas de campo se procede a establecer los siguientes descuentos para el mes de julio los cuales están soportados por las actas de visitas generadas por cada técnico al momento de realizar el seguimiento del programan en las sedes educativas anteriormente citadas:

KIT DE ASEO TIPO 2 - MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO				
SEDE EDUCATIVA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	FECHA
ESCUELA BELLA SUIZA	1	$ 76.624,29	$ 76.624,29	21/09/2023
TOTAL DESCUENTO			$ 76.624,29	

DESCUENTO DE RACIONES ALIMENTARIAS						
SEDE EDUCATIVA	TIPO DE RACIÓN	GRUPO	COSTO	CANTIDAD	VALOR TOTAL	FECHA
COLEGIO CENTAUROS	RI	5	$ 5.339,00	21	$ 112.119,00	21/09/2023
UNIDAD DUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL ALFONSO LOPEZ PUMAREJO - SEDE RINCON DE POMPEYA	RI	4	$ 5.251,00	120	$ 630.120,00	2/10/2023
INSTITUCION EDUCATIVA UNIDAD DUCATIVA APIAY – SEDE VEGAS DEL GUAYURIBA	RPS	1	$ 5.693,00	3	$ 17.079,00	4/10/2023
		2	$ 5.986,00	18	$ 107.748,00	
		3	$ 6.260,00	14	$ 87.640,00	
INSTITUCION EDUCATIVA UNIDAD EDUCATIVA APIAY - SEDE NUEVA BELLA SUIZA	RPS	1	$ 5.693,00	15	$ 85.395,00	4/10/2023
		2	$ 5.986,00	73	$ 436.978,00	
		3	$ 6.260,00	52	$ 325.520,00	
INSTITUCION EDUCATIVA UNIDAD EDUCATIVA	RI	1	$ 4.488,00	1	$ 4.488,00	4/10/2023
		2	$ 4.700,00	6	$ 28.200,00	
		3	$ 5.081,00	3	$ 15.243,00	

APIAY - SEDE NUEVA PAVITO						
INSTITUCION EDUCATIVA UNIDAD EDUCATIVA APIAY - SEDE ESCUELA RURAL APIAY	RI	4	$ 5.251,00	322	$ 1.690.822,00	4/10/2023
	RPS	1	$ 5.693,00	23	$ 130.939,00	4/10/2023
		2	$ 5.986,00	108	$ 646.488,00	
		3	$ 6.260,00	64	$ 400.640,00	
		5	$ 6.795,00	112	$ 761.040,00	
INSTITUCION EDUCATIVA UNIDAD EDUCATIVA APIAY - SEDE LA LLANERITA	RPS	1	$ 5.693,00	2	$ 11.386,00	4/10/2023
		2	$ 5.986,00	24	$ 143.664,00	
		3	$ 6.260,00	15	$ 93.900,00	
INSTITUCION EDUCATIVA UNIDAD EDUCATIVA APIAY - SEDE SANTA ROSA DE RIO NEGRO	RPS	1	$ 5.693,00	9	$ 51.237,00	4/10/2023
		2	$ 5.986,00	31	$ 185.566,00	
		3	$ 6.260,00	15	$ 93.900,00	
TOTAL DESCUENTO					**$ 6.060.112,00**	

Para el periodo reportado se informa que los descuentos a aplicar corresponden a **SEIS MILLONES CIENTO TREINTA Y SEIS MIL SETECIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS CON VEINTINUEVE CENTAVOS M/CTE ($ 6.136.736,29).**

Acompañando el presente informe se anexan las actas de visita generadas por el equipo técnico de campo.

Cordialmente,

YESSICA LORENA MAYORGA DIAZ
Nutricionista CPS
Coordinadora Equipo técnico del PAE

MARIA NICOLASA CACERES
Profesional CPS
Ingeniera de Alimentos

JAIME HERNANDO LAGOS NARANJO
Profesional CPS
Ingeniera de Alimentos

970

INFORME TÉCNICO DEL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE) MUNICIPIO:

Villavicencio-Meta

OPERADOR: UT PAE VILLAGO G.C.2023A

Mes: del 14 de septiembre al 05 de octubre de 2023

Nombre del Técnico: JAISON ENRIQUE BUITRAGO CORTES

No. y fecha Contrato: 813 - 10 de febrero de 2023

Cronograma de Visitas

El siguiente informe tiene como fin presentar el desarrollo de las visitas como técnico de campo con el fin de hacer seguimiento y supervisión al Programa de Alimentación Escolar (PAE). Ejecutadas de la siguiente manera:

Ítem	Sede Educativa	Fecha Visita	Modalidad
1	COL CATUMARE SEDE CAMPESTRE	15 de sept de 2023	CCT
2	COL NORMAL SUPERIOR	18 de sept de 2023	RI
3	COL LA MADRID	18 de sept de 2023	RPS
4	COL ANTONIO NARIÑO	19 de sept de 2023	RI
5	COL NORMAL SUPERIOR	19 de sept de 2023	RPS
6	ESC CHAPINERITO	20 de sept de 2023	RPS
7	COL INEM	21 de sept de 2023	RPS
8	COL FEMENINO	22 de sept de 2023	RI
9	COL INEM	26 de sept de 2023	RI
10	COL VANGUARDIA	28 de sept de 2023	RI
11	ESC VILLA BOLIVAR	28 de sept de 2023	RPS
12	COL INDUSTRIAL	02 de oct de 2023	RPS
13	COL INEM	03 de oct de 2023	RPS
14	COL MALALA	04 de oct de 2023	RPS
15	COL LA MADIRD	04 de oct de 2023	RI

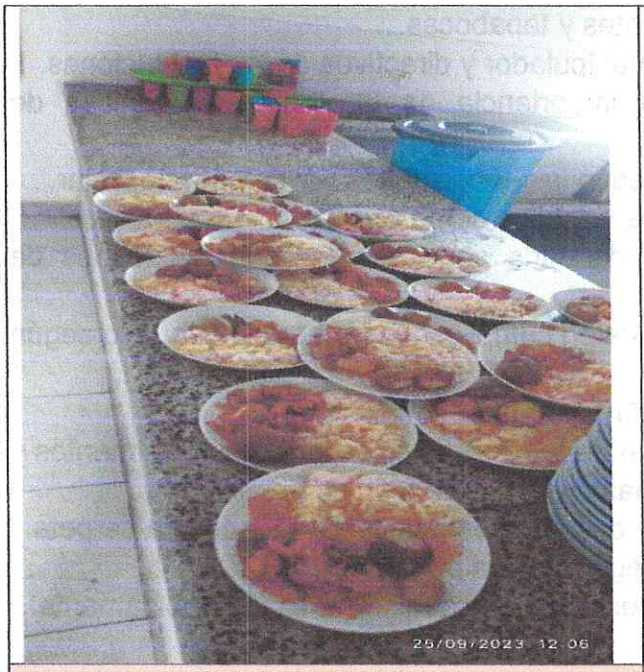
ACTIVIDADES REALIZADAS EN VISITAS:

1. Se verifica que las manipuladoras porten su debida dotacion, que este completa y limpia.
2. Se verifica la calidad de la materia prima (o alimentos ri) que se encuentra en los comedores para preparar los alimentos.

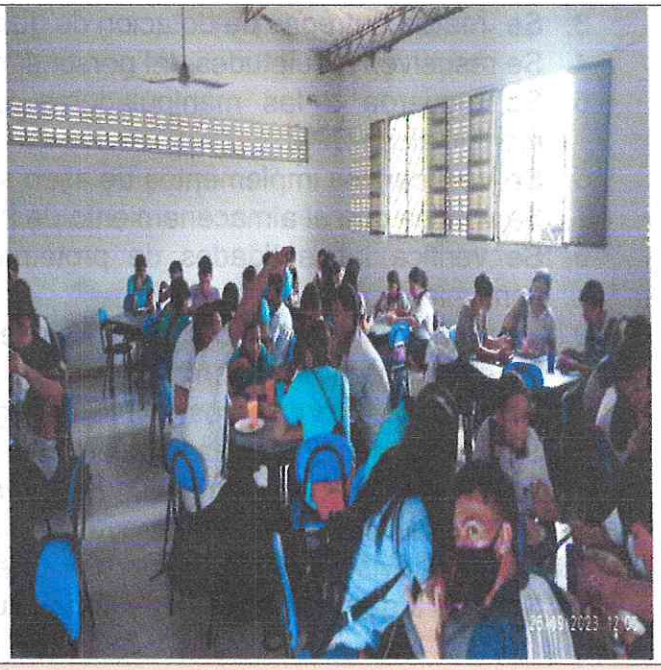
3. Se realiza entregas de dotacion de guantes y tapabocas.
4. Se resuelven inquietudes del personal manipulador y directivos de las Instituciones.
5. Se recuerda a las manipuladoras la importancia de las Buenas Practicas de manipulaicón BPM
6. Se Verifican los implementos de aseo según las necesidades del comedor escolar.
7. Se verifica que el almacenamiento de los prodctos como viveres.
8. Se verifica la cantidades de proteina de cada sede, se verifican las fechas de vencimiento.
9. Se realiza verificacion de gramajes que esten cumpliendo a la hora del servido según los grupos etarios que entrega la sede.
10. Se capacita y corrigen los gramajes según su grupo etario.
11. Se verifica que la limpieza y desinfeccion de las areas de preparacion de alimentos y bodegas esten cumpliendo con las buenas practicas de manejo de alimetos.
12. se verifica que el comedor cuente con la documentacion al dia en su debida carpeta.
13. Se hace revision de los menus diarios según minuta patron del dia.
14. Se verfica que los pendones esten expuestos al publico y diligenciado debidamente.

MUESTRA FOTOGRAFICA AREAS DE PRESTACION DEL SERVICIO

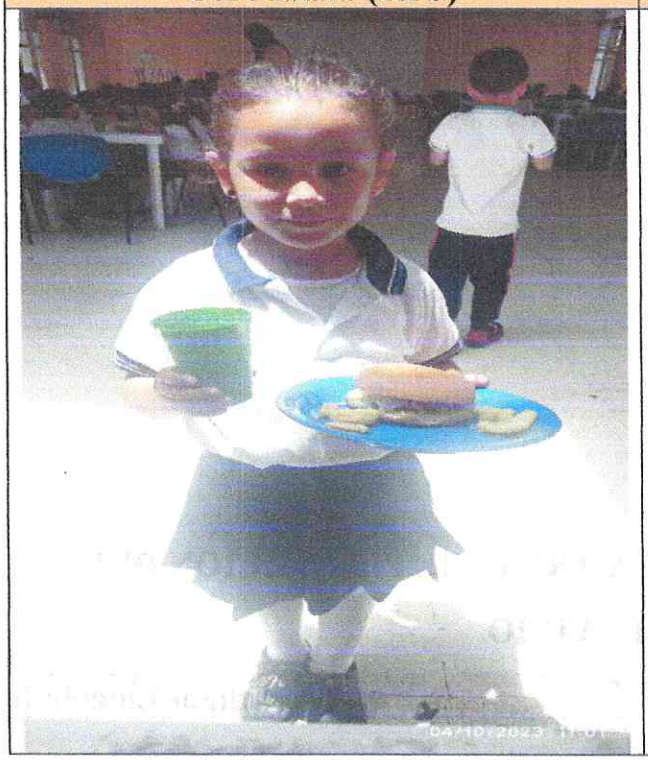
Col Abraham Lincoln(RPS)	Col Abraham Lincoln (rps)

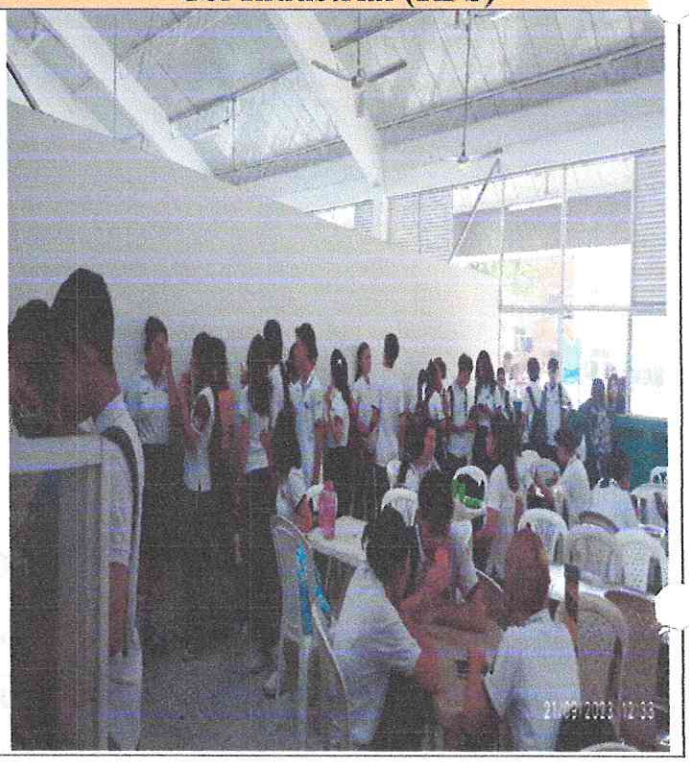


Col Malala (RPS)



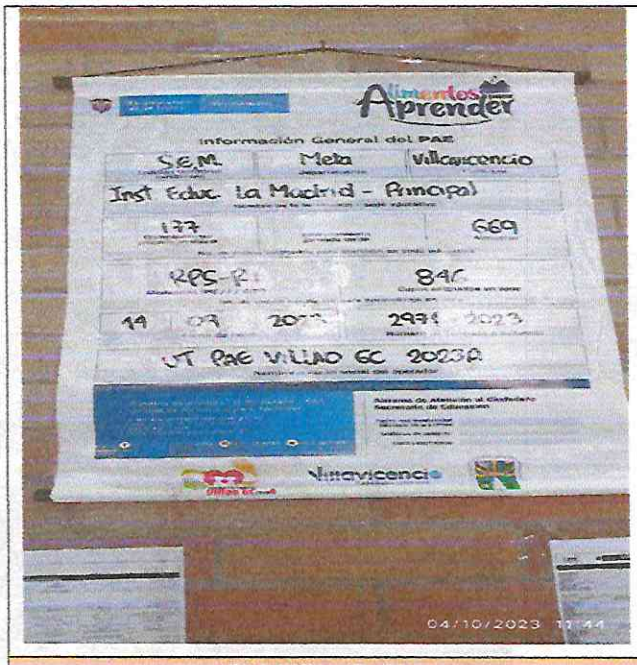
Col Industrial (RPS)



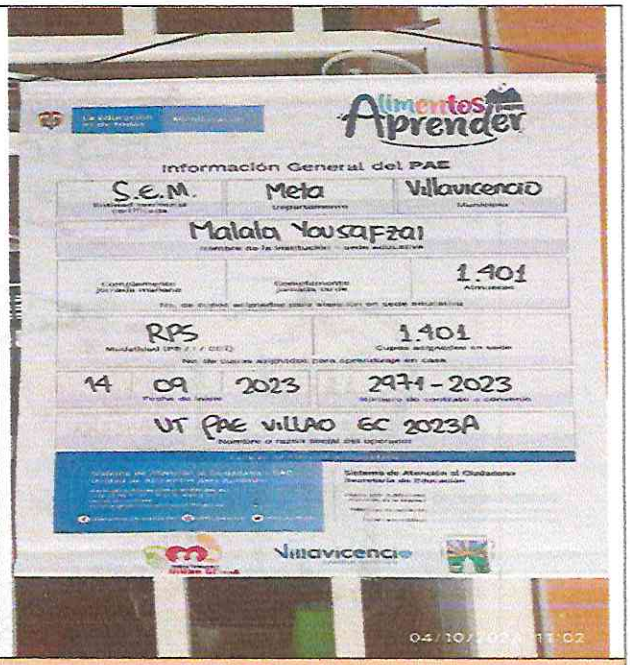


MUESTRA FOTOGRÁFICA PUBLICACIÓN PENDÓN - FICHA PAE -

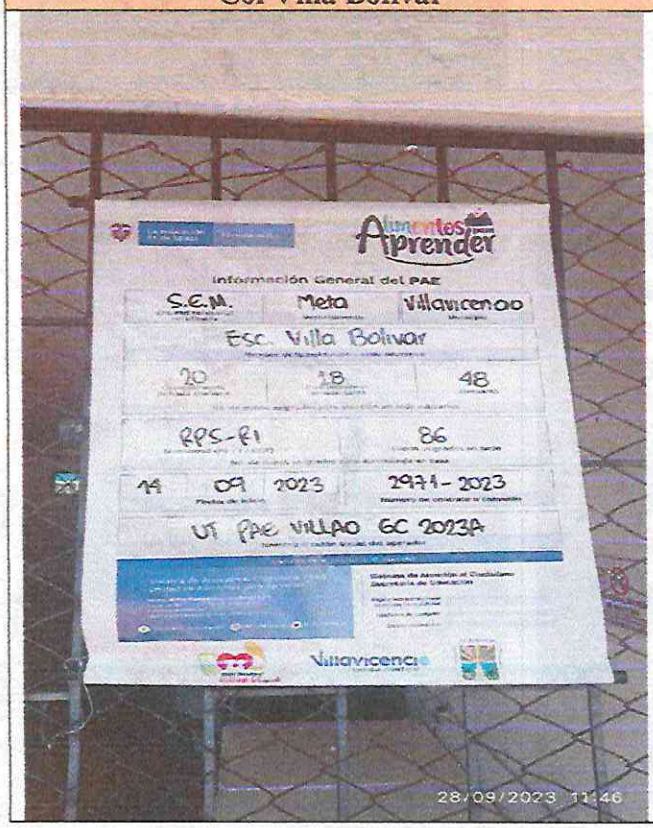
Col la madrid	Col Malala

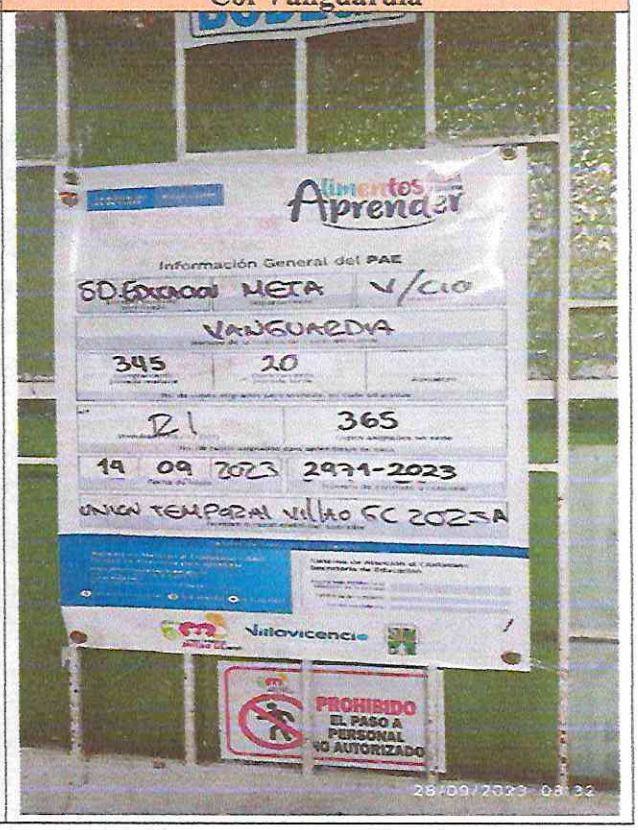


Col Villa Bolívar



Col Vanguardia





MUESTRA FOTOGRAFICA EXTINTORES Y SEÑALIZACION

Col Abraham Lincoln	Col Femenino



IEO Malala



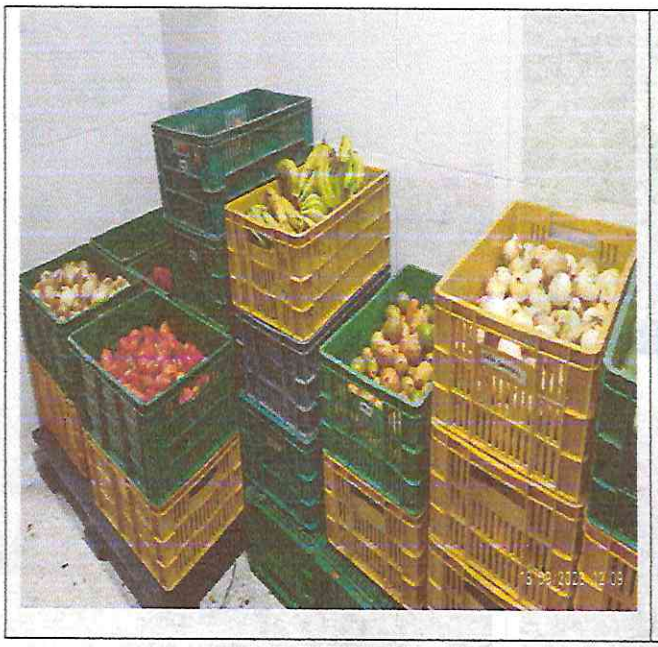
Col INEM

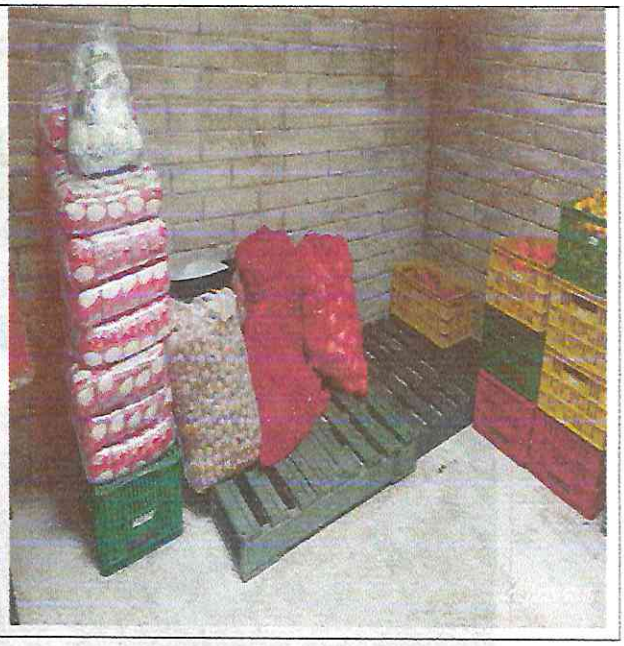




MUESTRA FOTOGRAFICA AREA ALMACENAMIENTO Y CALIDAD DE ALIMENTOS ALMACENADOS

Col industrial RPS	Col Malala RPS





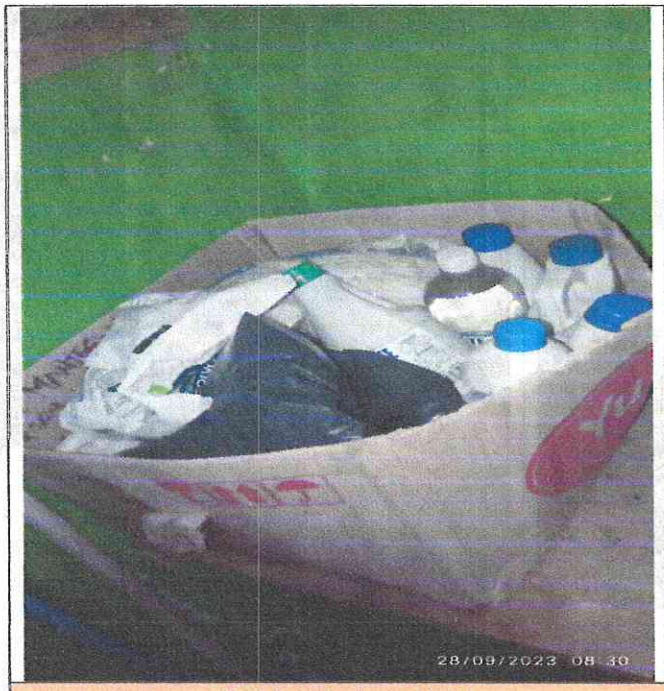
Col Tec Malala RPS	Col Normal RI





MUESTRA FOTOGRAFICA IMPLEMENTOS DE ASEO

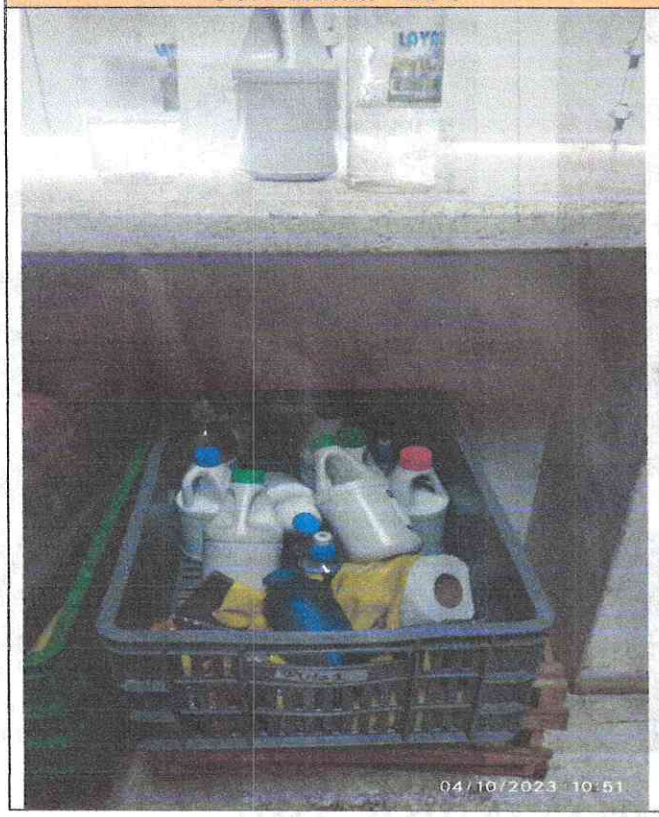
Col Vanguardia RI	Col Inem RI

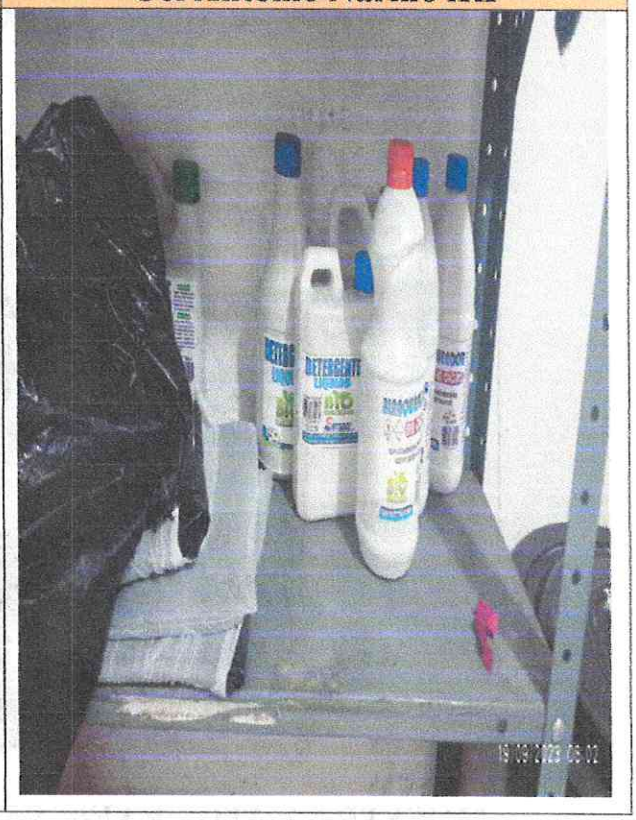


Col Malala RPS



Col Antonio Nariño IRI





MUESTRA FOTOGRAFICA MENU DEL DIA RI Y/O RPS

Col Abraham Lincol RPS	Col Inem RPS



Col Vanguardia RI



Col Antonio Nariño RI

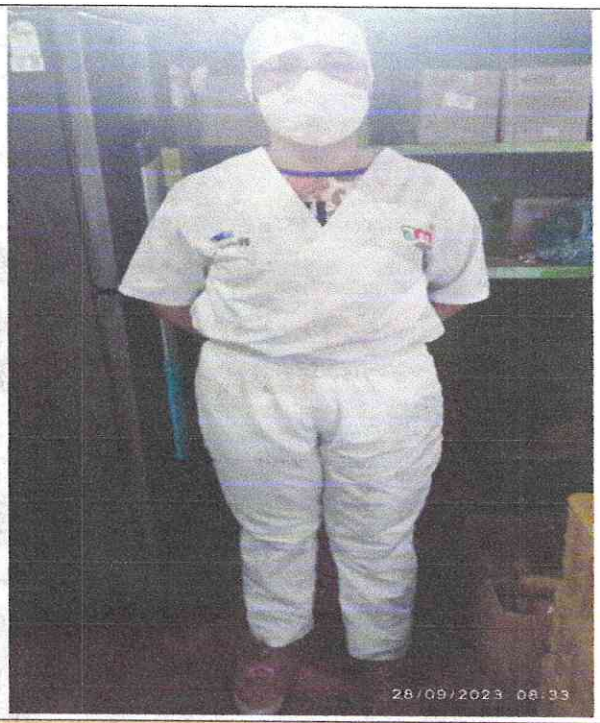




VERIFICACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Col Femenino RI	Col Abraham Lincoln RPS





Col Tec Industrial RPS

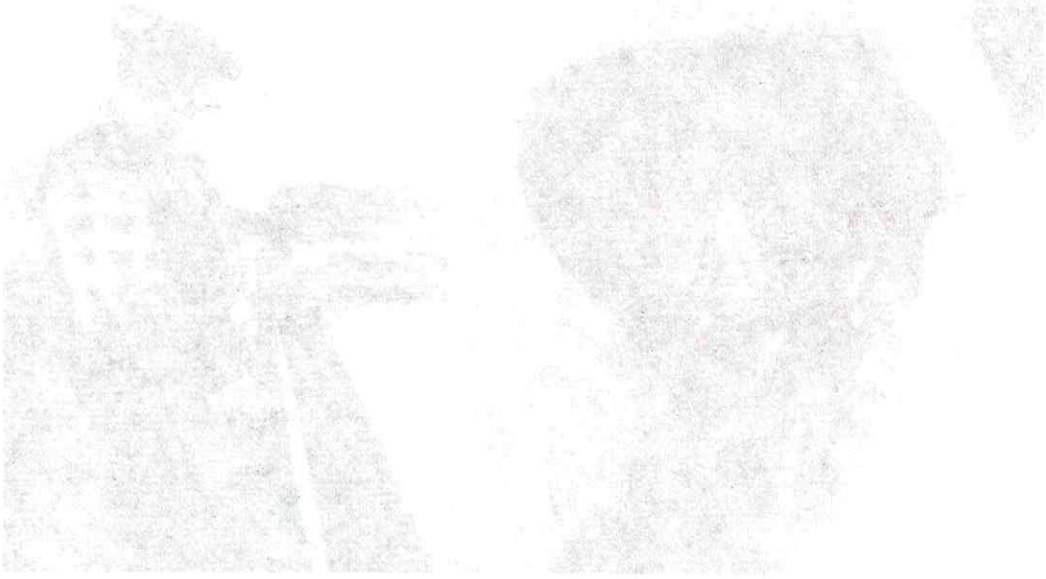
Col Inem RI





Observaciones:

- el día 04 de octubre en el Colegio La Madrid se evidenció que el menú especial hamburguesas se sirvió un total de 101 hamburguesas sin queso.



Evidencia Fotográfica:



- El día 28 de septiembre junto a la contraloría municipal se pide cambio de la proteína del colegio Villa Bolívar, porque al parecer esta tiene mal aspecto y olor extraño. la proteína es desechada y se reponen 6 libras.

Evidencia fotográfica:



Elaboró:

NOMBRE: JAISON ENRIQUE BUITRAGO CORTES
NUMERO Y FECHA DE CONTRATO: 813 – 10 de febrero de 2023

INFORME TÉCNICO DEL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE) MUNICIPIO:

Villavicencio-Meta

Mes: 14 de septiembre al 04 de octubre

Nombre del Técnico: Laura Camila Parrado Velásquez

No. y fecha Contrato: 812 del 10 de febrero del 2023

Cronograma de Visitas

El siguiente informe tiene como fin presentar el desarrollo de las visitas como técnico de campo con el fin de hacer seguimiento y supervisión al Programa de Alimentación Escolar (PAE). Ejecutadas de la siguiente manera:

Fecha	Institución Educativa Oficial	Modalidad
14/09/2023	Colegio Apiay	Ración para Preparar en Sitio
15/09/2023	Escuela Santa Rosa	Ración para Preparar en Sitio
18/09/2023	Colegio German Arciniegas	Ración Industrializada
	Colegio Jhon F Kennedy	Comida Caliente Transportada
19/09/2023	Escuela La Llanerita	Ración para Preparar en Sitio
20/09/2023	Escuela José Antonio Galán	Ración para Preparar en Sitio
21/09/2023	Colegio Centauros	Ración Industrializada
25/09/2023	Escuela Villabolivar	Ración para Preparar en Sitio Ración Industrializada
26/09/2023	Escuela Lucitania	Ración para Preparar en Sitio
02/10/2023	Escuela Rincón de Pompeya	Ración Industrializada
		Ración para Preparar en Sitio
03/10/2023	Colegio Apiay	Ración Industrializada
		Ración para Preparar en Sitio
04/10/2023	Escuela Vegas del Guayuriba	Ración para Preparar en Sitio
	Escuela Santa Rosa	Ración para Preparar en Sitio
	Escuela Villabolivar	Ración para Preparar en Sitio

ACTIVIDADES REALIZADAS EN VISITAS:

1. Se verifica que las manipuladoras porten su debida dotacion, que este completa y limpia.
2. Se verifica la calidad de la materia prima (o alimentos ri) que se encuentra en los comedores para preparar los alimentos.
3. Se realiza entregas de dotacion de guantes y tapabocas.
4. Se resuelven inquietudes del personal manipulador y directivos de las Instituciones.
5. Se recuerda a las manipuladoras la importancia de las Buenas Practicas de manipulaicón BPM
6. Se Verifican los implementos de aseo según las necesidades del comedor escolar.
7. Se verifica que el almacenamiento de los prodctos como viveres.
8. Se verifica la cantidades de proteina de cada sede, se verifican las fechas de vencimiento.
9. Se realiza verificacion de gramajes que esten cumpliendo a la hora del servido según los grupos etarios que entrega la sede.
10. Se capacita y corrigen los gramajes según su grupo etario.
11. Se verifica que la limpieza y desinfeccion de las areas de preparacion de alimentos y bodegas esten cumpliendo con las buenas practicas de manejo de alimetos.
12. se verifica que el comedor cuente con la documentacion al dia en su debida carpeta.

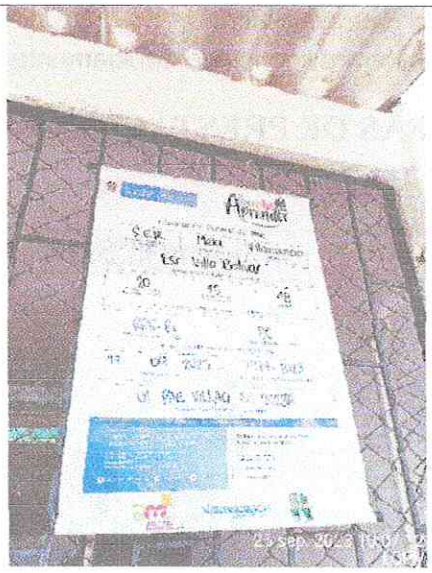
13. Se hace revision de los menus diarios según minuta patron del dia.
14. Se verfica que los pendones esten expuestos al publico y diligenciado debidamente.

MUESTRA FOTOGRAFICA AREAS DE PRESTACION DEL SERVICIO

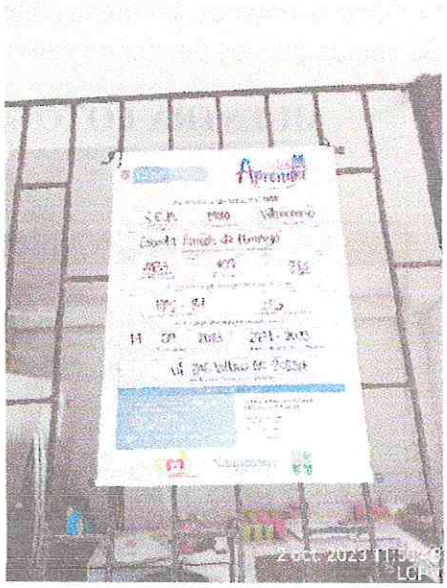
Colegio Apiay	Escuela Santa Rosa
	
Colegio German Arciniegas	**Escuela Jose Antonio Galan**
	

MUESTRA FOTOGRÁFICA PUBLICACIÓN PENDÓN - FICHA PAE -

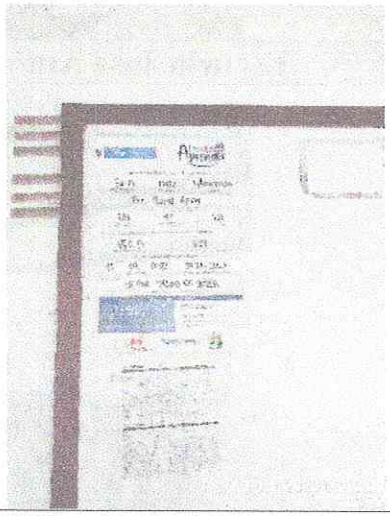
Escuela Villabolivar	Escuela Rincón de Pompeya



Colegio Apiay



Escuela Santa Rosa





MUESTRA FOTOGRAFICA EXTINTORES Y SEÑALIZACION

Escuela La Llanerita

Escuela José Antonio Galan





Escuela Villa bolivar

Escuela Lucitania





MUESTRA FOTOGRAFICA AREA ALMACENAMIENTO Y CALIDAD DE ALIMENTOS ALMACENADOS

Colegio Apiay

Escuela La Llanerita



Escuela Lucitania



Escuela Rincón de Pompeya



Colegio German Arciniegas



Colegio Centauros

MUESTRA FOTOGRAFICA IMPLEMENTOS DE ASEO



Escuela Villabolivar-RPS



Escuela Lucitania





MUESTRA FOTOGRAFICA MENÚ DEL DIA RI Y/O RPS

Escuela Santa Rosa



Colegio German Arciniegas



Colegio Apiay	Escuela Jose Antonio Galan
	

VERIFICACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Escuela Santa Rosa	Colegio Centauros
	
Escuela Villabolivar	**Escuela Rincón de Pompeya**





Observaciones:

1. El día 21 de septiembre en el Colegio Centauros solo entregaron gramaje de 40g y 70g (allá son los 5 grupos etarios)
2. El día 26 de septiembre en la Escuela Lucitania si la proteína se sirve con los gramajes correspondientes no alcanzaría para todos los 38 beneficiarios, debido a que ese día faltaron 4 estudiantes, se organizó para que todos obtuvieran proteína.
3. El 2 de octubre en la Escuela Rincón de Pompeya, el gramaje del panificado no cumple con el gramaje para la Jornada Tarde (120 RI) que son grupos etario 4; y se evidencia panificado de 40g,50g,60g
4. El día 4 de octubre no se entrego complemento alimentario Ración Preparada en Sitio e las Sedes Educativas: Escuela Vegas del Guayuriba y Escuela Santa Rosa

El Informe que se presentó muestra brevemente las actividades relacionadas por el técnico de Campo Laura Camila Parrado Velásquez de igual manera en el siguiente enlace de Google Drive se podrá adquirir Información más detallada de acuerdo con la necesidad:

1. En el siguiente enlace de Google DRIVE se encuentra una carpeta con nombre "LAURA" en donde reposan todas las actas de visitas realizadas diariamente https://drive.google.com/drive/folders/1KOBgYVvcHVaK9mUELZRc90wScjJUVTz

2. En este enlace de Google DRIVE se encuentra un archivo Excel denominado "VISITAS " en donde diariamente se reportan las observaciones encontradas en cada Institución o Sede Educativa visitada

Elaboró:

FIRMA:
NOMBRE: Laura Camila Parrado Velásquez
NUMERO Y FECHA DE CONTRATO: 812 del 10 de febrero del 2023

INFORME TÉCNICO DEL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE) MUNICIPIO:

Villavicencio-Meta

Mes: 14 Septiembre al 04 de Octubre

Contrato 2971-2023 – UT VILLAO GC 2023 A.

Nombre del Técnico: FABIAN ANDRES NIÑO HERNANDEZ

No. y fecha Contrato: 815 - 10 de febrero de 2023

Cronograma de Visitas

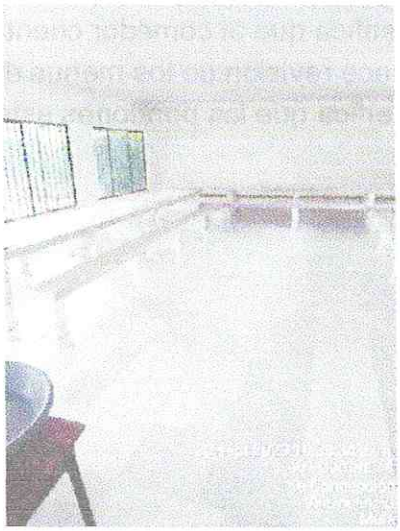
El siguiente informe tiene como fin presentar el desarrollo de las visitas como técnico de campo con el fin de hacer seguimiento y supervisión al Programa de Alimentación Escolar (PAE). Ejecutadas de la siguiente manera:

Ítem	Sede Educativa	Fecha Visita	Modalidad
2	IEO MANANTIAL	18-sept-2023	RPS
3	IEO ALBERTO LLERAS - PRINCIPAL	19-sept-2023	RCCT
4	IEO RURAL LAS MERCEDES	20-sept-2023	RI
5	IEO RURAL SIMON BOLIVAR - CUNCIA	20-sept-2023	RPS
6	IEO MANUELA BELTRAN	22-sept-2023	RI
7	IEO POLICARPA SALAVARRIETA	22-sept-2023	RPS
8	IEO JEGA –SAN CARLOS	25-sept-2023	RPS
9	IEO CATALUÑA	29-sept-2023	RI
10	IEO RURAL SIMON BOLIVAR - CUNCIA	20-sept-2023	RI
11	IEO MANANTIAL	02-Oct-2023	RPS
12	IEO MARCO ANTONIO PINILLA	28-sept-2023	RI
13	IEO ANTONIO NARIÑO	03-Oct-2023	RI
14	IEO RURAL LAS MERCEDES	20-sept-2023	RI
15	IEO MANUELA BELTRAN	22-sept-2023	RI
16	IEO GUILLERMO NIÑO MEDINA	25-sept-2023	RI
17	IEO POLICARPA SALAVARRIETA	29-sept-2023	RPS
18	IEO CATALUÑA	29-sept-2023	RI
19	IEO GARCIA MARQUEZ	02-Oct-2023	RI
20	IEO JEGA SAN CARLOS	03-oct-2023	RPS
21	IEO MANANTIAL	04-oct-2023	RPS
22	IEO GUILLERMO NIÑO MEDINA	25-sept-2023	RI
23	IEO POLICARPA SALAVARRIETA	29-sept-2023	RPS
24	IEO NARCISO MATUS SEDE MANANTIAL	02-oct-2023	RPS
26	IEO ANTONIO NARIÑO	09-oct-2023	RR

ACTIVIDADES REALIZADAS EN VISITAS:

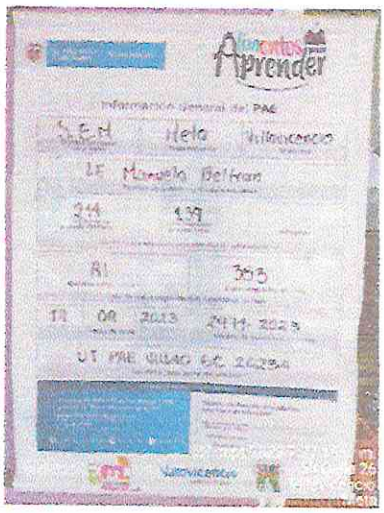
1. Se verifica que las manipuladoras porten su debida dotacion, que este completa y limpia.
2. Se verifica la calidad de la materia prima (o alimentos ri) que se encuentra en los comedores para preparar los alimentos.
3. Se realiza entregas de dotacion de guantes y tapabocas.
4. Se resuelven inquietudes del personal manipulador y directivos de las Instituciones.
5. Se recuerda a las manipuladoras la importancia de las Buenas Practicas de manipulaicón BPM
6. Se Verifican los implementos de aseo según las necesidades del comedor escolar.
7. Se verifica que el almacenamiento de los prodctos como viveres.
8. Se verifica la cantidades de proteina de cada sede, se verifican las fechas de vencimiento.
9. Se realiza verificacion de gramajes que esten cumpliendo a la hora del servido según los grupos etarios que entrega la sede.
10. Se capacita y corrigen los gramajes según su grupo etario.
11. Se verifica que la limpieza y desinfeccion de las areas de preparacion de alimentos y bodegas esten cumpliendo con las buenas practicas de manejo de alimetos.
12. se verifica que el comedor cuente con la documentacion al dia en su debida carpeta.
13. Se hace revision de los menus diarios según minuta patron del dia.
14. Se verfica que los pendones esten expuestos al publico y diligenciado debidamente.

MUESTRA FOTOGRAFICA AREAS DE PRESTACION DEL SERVICIO

IEO MANANTIAL: 18 Septiembre de 2023 RPS	Sede: Alberto Lleras Camargo. Fecha: 19 Septiembre de 2023. CCT
	
IEO Rural Agropecuario las Mercedes – 20 Septiembre de 2023. RI	**IEO Rural Simón Bolívar. La Cuncia. 20 Septiembre 2023. RPS**
	

MUESTRA FOTOGRÁFICA PUBLICACIÓN PENDÓN - FICHA PAE -

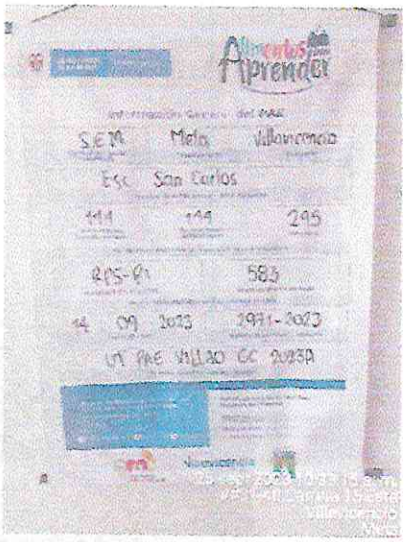
IEO Manuela Beltrán. RI



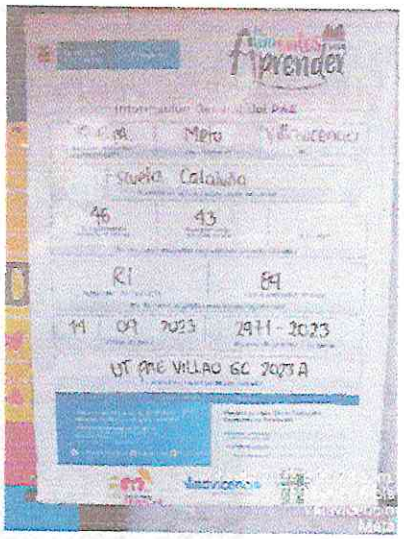
IEO Policarpa Salavarrieta. RPS



IEO JEGA San Carlos. RPS



IEO Escuela Cataluña. RI



MUESTRA FOTOGRAFICA EXTINTORES Y SEÑALIZACION

IEO Rural Simón Bolívar. La Cuncia. RI.	IEO MANANTIAL. RPS
	

MUESTRA FOTOGRAFICA AREA ALMACENAMIENTO Y CALIDAD DE ALIMENTOS ALMACENADOS

IEO Marco Antonio Pinilla. RI - 28 Septiembre.	IEO Antonio Nariño. 03 Octubre
	

MUESTRA FOTOGRAFICA IMPLEMENTOS DE ASEO

IEO Rural Agropecuario Las Mercedes. RI	IEO Manuela Beltrán. RI
	
IEO Guillermo Niño Medina. RI	**IEO Policarpa Salavarrieta. RI**
	

MUESTRA FOTOGRAFICA MENU DEL DIA RI Y/O RPS

IEO CATALUÑA. RI	IEO García Márquez. RI
	
IEO JEGA SAN CARLOS. RPS	**IEO MANANTIAL. RPS**
	

VERIFICACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

IEO Guillermo Niño. RI	IEO Policarpa Salavarrieta. RPS

OBSERVACIONES: El día 04 de Octubre se realiza visita a la sede Bella Suiza RPS – 140. Y se evidencio que no había Manipuladoras ni tampoco está operando el comedor, este día no se entregó RPS a los niños se hace reporte en acta junto con el Docente a cargo Carlos Urrego.	
REPORTE VISITA BELLA SUIZA  	SE LEVANTA ACTA DE OBSERVACIONES 

El Informe que se presentó muestra brevemente las actividades relacionadas por el técnico de Campo Fabián Andrés Niño Hernández de igual manera en el siguiente enlace de Google Drive se podrá adquirir Información más detallada de acuerdo con la necesidad:
https://drive.google.com/drive/u/0/folders/19r3OFSk72GvC82IxPgiluF_Tz7Lxvz2-
Describir la ruta de acceso a la carpeta

Elaboró:

FIRMA:
NOMBRE: FABIAN ANDRES NIÑO HERNANDEZ
NUMERO Y FECHA DE CONTRATO: 815 – 10 de febrero de 2023





IEO Narciso Matus sede Manantial. RPS	IEO Antonio Nariño. RPS





OBSERVACIONES

IEO: Narciso Matus sede Manantial RPS: 292	Fechas: 3 – 10 – 24 Agosto 2023
Observaciones: El día 2 de Octubre se realiza visita a la IEO García Márquez y se evidencio que la Manipuladora no portaba completo la Dotación se hace el llamado y reporte en el acta RI.	

53
986

INFORME TÉCNICO DEL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE) MUNICIPIO:

Villavicencio-Meta

Mes: Septiembre

Nombre del Técnico: Carlos Jair Guzmán Pinto

No. y fecha Contrato: 811 - 10 de febrero de 2023

Contracto actual No. 2971/2023

Union Temporal PAE VILLAO G.C 2023A

Cronograma de Visitas

El siguiente informe tiene como fin presentar el desarrollo de las visitas como técnico de campo con el fin de hacer seguimiento y supervisión al Programa de Alimentación Escolar (PAE). Ejecutadas de la siguiente manera:

Ítem	Sede Educativa	Fecha Visita	Modalidad
1	IEO Seis de Abril	14 de septiembre de 2023	RI
2	IEO Marco Antonio Franco	14 de septiembre de 2023	RPS
3	IEO Manuela Beltrán	18 de septiembre de 2023	RI
4	IEO Eduardo Carranza	18 de septiembre de 2023	RI
5	IEO Marco Antonio franco	18 de septiembre de 2023	RPS
6	IEO Narciso Matus Torres	19 de septiembre de 2023	RI
7	IEO Jorge Eliecer Gaitán	19 de septiembre de 2023	RPS
8	Sede El Jordán	20 de septiembre de 2023	RI
9	IEO Marco Fidel Suarez	20 de septiembre de 2023	RPS
10	IEO Seis de Abril	21 de septiembre de 2023	RI
11	IEO Atanasio Girardot	21 de septiembre de 2023	RPS
12	IEO Francisco de Paula Santander	22 de septiembre de 2023	RPS
13	IEO Narciso José Matus Torres	25 de septiembre de 2023	RI
14	IEO Marco Antonio franco	25 de septiembre de 2023	RPS
15	IEO Jorge Eliecer Gaitán	26 de septiembre de 2023	RPS
16	IEO Seis de Abril	28 de septiembre de 2023	RI
17	IEO Marco Fidel Suarez	28 de septiembre de 2023	RPS
18	IEO Luis Carlos Galán	29 de septiembre de 2023	RPS
19	IEO Narciso José Matus Torres	02 de octubre de 2023	RI
20	IEO Jorge Eliecer Gaitán	02 de octubre de 2023	RPS
21	IEO Francisco de Paula Santander	03 de octubre de 2023	RPS
22	IEO Seis de Abril	04 de octubre de 2023	RI
23	IEO Marco Antonio Franco	04 de octubre de 2023	RPS

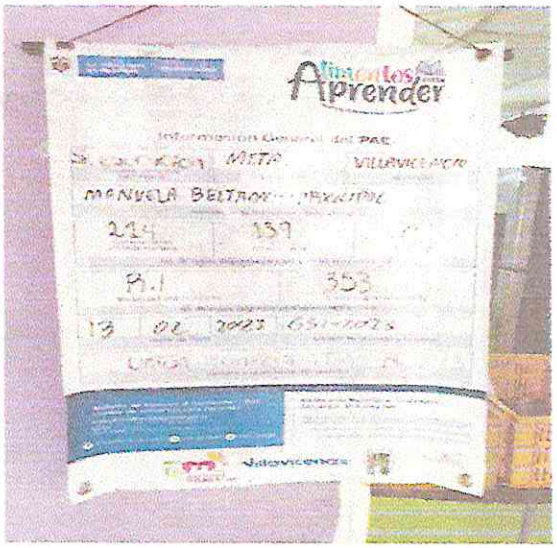
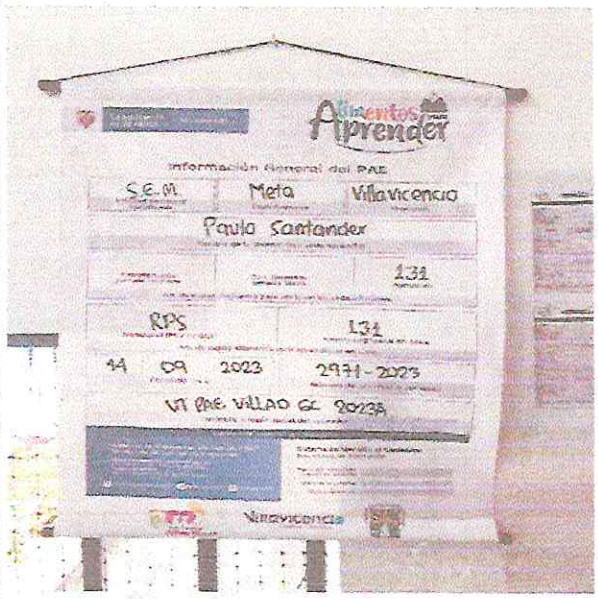
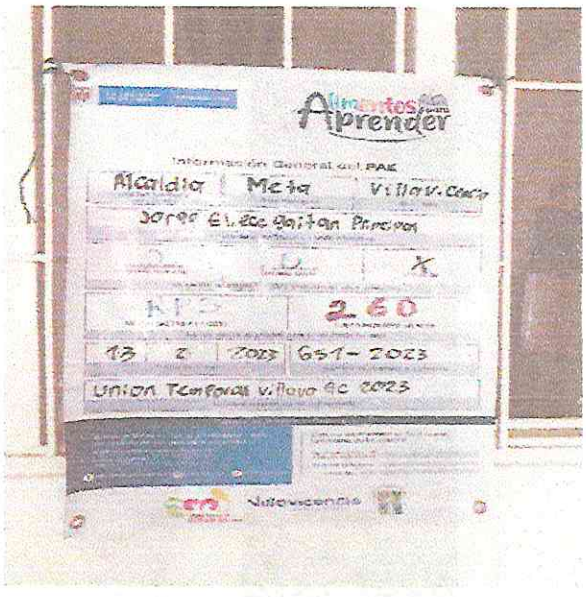
ACTIVIDADES REALIZADAS EN VISITAS:

1. Se verifica que las manipuladoras porten su debida dotacion, que este completa y limpia.
2. Se verifica la calidad de la materia prima (o alimentos ri) que se encuentra en los comedores para preparar los alimentos.
3. Se realiza entregas de dotacion de guantes y tapabocas.
4. Se resuelven inquietudes del personal manipulador y directivos de las Instiones.
5. Se recuerda a las manipuladoras la importancia de las Buenas Practicas de manipulaicón BPM
6. Se Verifican los implementos de aseo según las necesidades del comedor escolar.
7. Se verifica que el almacenamiento de los prodctos como viveres.
8. Se verifica la cantidades de proteina de cada sede, se verifican las fechas de vencimiento.
9. Se realiza verificacion de gramajes que esten cumpliendo a la hora del servido según los grupos etarios que entrega la sede.
10. Se capacita y corrigen los gramajes según su grupo etario.
11. Se verifica que la limpieza y desinfeccion de las areas de preparacion de alimentos y bodegas esten cumpliendo con las buenas practicas de manejo de alimetos.
12. se verifica que el comedor cuente con la documentacion al dia en su debida carpeta.
13. Se hace revision de los menus diarios según minuta patron del dia.
14. Se verfica que los pendones esten expuestos al publico y diligenciado debidamente.

MUESTRA FOTOGRAFICA AREAS DE PRESTACION DEL SERVICIO

IEO Luis Carlos Galan	IEO Marco Fidel Suarez
	
IEO Francisco de Paula	**IEO Marco Antonio Franco**
	

MUESTRA FOTOGRÁFICA PUBLICACIÓN PENDÓN - FICHA PAE -

IEO Marco Fidel Suarez	IEO Manuela Beltrán
	
IEO Paula Santander	**IEO Jorge Eliecer Gaitán**
	

MUESTRA FOTOGRAFICA EXTINTORES Y SEÑALIZACION

IEO Jorge Eliecer Gaitan	IEO Marco Antonio Franco
	
Sede Manantial	**IEO Francisco de Paula Santander**
	

MUESTRA FOTOGRAFICA IMPLEMENTOS DE ASEO

IEO Francisco De Paula Santander	IEO Narciso José Matus RI
	
IEO Marco Antonio Franco	**IEO Seis de Abril**
	

MUESTRA FOTOGRAFICA AREA ALMACENAMIENTO Y CALIDAD DE ALIMENTOS ALMACENADOS

IEO Marco Antonio Franco	IEO Atanasio Girardot RI
	

IEO Atanasio Girardot RPS	IEO Narciso Jose Matus
	

MUESTRA FOTOGRAFICA MENU DEL DIA RI Y/O RPS

IEO Narciso Matus Torres	IEO Paula Santander
	
IEO JEGA	**IEO Seis de Abril**
	

VERIFICACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

IEO Marco Fidel Suarez	Sede Jordan
	
IEO Manuela Beltrán	**IEO Francisco de Paula**
	

OBSERVACIONES

OBSERVACION	I.E. – FECHA
En la institución Luis Carlos galán se cambió la carne por huevo ya que se encontraba inconsistencias con la carne.	29/09/23
En la institución francisco de paula Santander el queso que se trajo para el menú especial no fue suficiente ese día venia la sede policarpa y no alcanzo, de una tajada de queso se repartía 4 porciones aun así quedo faltando 42 hamburguesas sin queso. Se le reporto que les hacía falta pollo 5k, aceite, cebolla solo trajeron 8 cebollas y papa pastusa no eran suficiente para el siguiente día se reporta con el ingeniero de alimentos.	03/10/23
En la institución Marco Antonio Franco para el menú especial tuvieron que partir una tajada de queso en 6 porciones para que les pudiera alcanzar para las 352 raciones que se tenían que entregar ese día reportan que la papa muy pequeña	04/10/23

Elaboró:

NOMBRE: Carlos Jair Guzmán Pinto
NUMERO Y FECHA DE CONTRATO: 811 – 10 de febrero de 2023

SP
992

INFORME TÉCNICO DEL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE) MUNICIPIO:

Villavicencio-Meta

Mes septiembre (03-29)

Nombre del Técnico: Einer David Ayala Requena

No. y fecha Contrato: 1276 del 28 de febrero del 2023

Cronograma de Visitas

El siguiente informe tiene como fin presentar el desarrollo de las visitas como técnico de campo con el fin de hacer seguimiento y supervisión al Programa de Alimentación Escolar (PAE). Ejecutadas de la siguiente manera:

Ítem	Sede Educativa	Modalidad
	05 de septiembre Concepción Palacios Tipo de ración: RI	
	05 de septiembre Francisco arango Tipo de ración: RI	
	O5 de septiembre Francisco Miranda Tipo de ración: RI	
	11 de septiembre Concepción Palacios Tipo de ración: RI	
	11 de septiembre Escuela santa Inés Tipo de ración: RI	
	11 de septiembre Francisco arango Tipo de ración: RI	
	11 de septiembre Francisco Miranda Tipo de ración: RI	
	18 de septiembre concepcion palacios Tipo de ración: RI	
	18 de septiembre Francisco arango Tipo de ración: RI	
	18 de septiembre Francisco Miranda Tipo de ración: RI	
	25 de septiembre concepcion palacios Tipo de ración: RI	
	25 de septiembre francisco arangoTipo de ración: RI	
	25 de septiembre francisco miranda Tipo de ración: RI	
	28 de septiembre Escuela santa Inés Tipo de ración: RI	
	28 de septiembre Francisco José de caldas Tipo de ración: RI	
	28 de septiembre Francisco Arango Tipo de ración: RI	
	28 de septiembre Francisco Arango Tipo de ración: RPS	
	03 de octubre Francisco miranda Tipo de ración: RI 03 de octubre Francisco Arango Tipo de ración: RI 03 de octubre Concepción Palacios Tipo de ración: RI	

ACTIVIDADES REALIZADAS EN VISITAS:

1. Se verifica que las manipuladoras porten su debida dotacion, que este completa y limpia.
2. Se verifica la calidad de la materia prima (o alimentos ri) que se encuentra en los comedores para preparar los alimentos.
3. Se realiza entregas de dotacion de guantes y tapabocas.
4. Se resuelven inquietudes del personal manipulador y directivos de las Instituciones.
5. Se recuerda a las manipuladoras la importancia de las Buenas Practicas de manipulaicón BPM
6. Se Verifican los implementos de aseo según las necesidades del comedor escolar.
7. Se verifica que el almacenamiento de los prodctos como viveres.

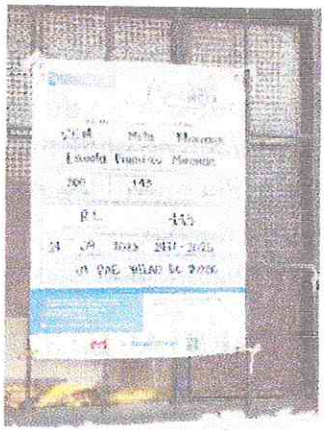
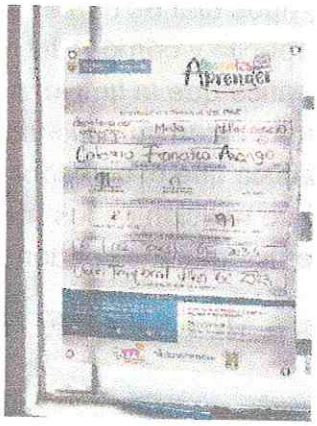
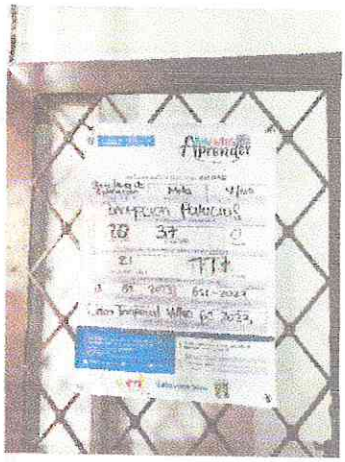
8. Se verifica la cantidades de proteina de cada sede, se verifican las fechas de vencimiento.
9. Se realiza verificacion de gramajes que esten cumpliendo a la hora del servido según los grupos etarios que entrega la sede.
10. Se capacita y corrigen los gramajes según su grupo etario.
11. Se verifica que la limpieza y desinfeccion de las areas de preparacion de alimentos y bodegas esten cumpliendo con las buenas practicas de manejo de alimetos.
12. se verifica que el comedor cuente con la documentacion al dia en su debida carpeta.
13. Se hace revision de los menus diarios según minuta patron del dia.
14. Se verfica que los pendones esten expuestos al publico y diligenciado debidamente.

MUESTRA FOTOGRAFICA AREAS DE PRESTACION DEL SERVICIO

MUESTRA FOTOGRÁFICA PUBLICACIÓN PENDÓN - FICHA PAE

–

Francisco Miranda	Francisco Arango
	
Colegio Guatiquia	Concepción Palacios
	

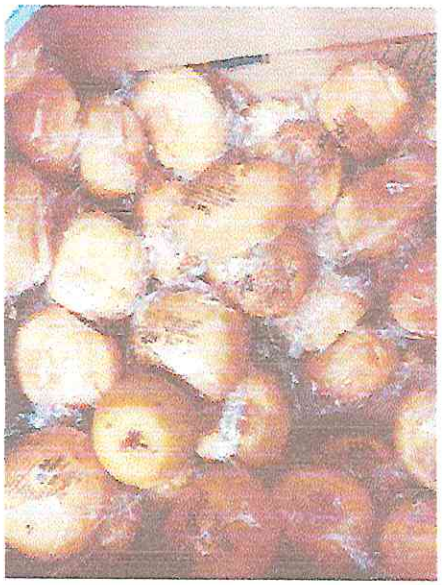
MUESTRA FOTOGRAFICA EXTINTORES Y SEÑALIZACION

Evidenciado	Evidenciado





MUESTRA FOTOGRAFICA AREA ALMACENAMIENTO Y CALIDAD DE ALIMENTOS ALMACENADOS





MUESTRA FOTOGRAFICA IMPLEMENTOS DE ASEO





MUESTRA FOTOGRAFICA MENÚ DEL DIA RI Y/O RPS





VERIFICACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Observaciones:

N/A

El Informe que se presentó muestra brevemente las actividades relacionadas por el técnico de Campo Angie Rodriguez Herrera de igual manera en el siguiente enlace de Google Drive se podrá adquirir Información más detallada de acuerdo con la necesidad:

1. *En el siguiente enlace de Google DRIVE se encuentra una carpeta con nombre (Angie) en* donde reposan todas las actas de visitas realizadas diariamente https://drive.google.com/drive/folders/1s89W7dtaPoFcvRHk-uHq_N740Jb4oosD
2. En este enlace de Google DRIVE se encuentra un archivo Excel denominado "VISITAS ABRIL" en donde diariamente se reportan las observaciones encontradas en cada Institución y Sede Educativa visitada https://drive.google.com/drive/folders/1l9wC1PHqFiC99DbrEevq07BxBYXcJIZB

Elaboró:

FIRMA:
NOMBRE: Einer David Ayala Requena
NUMERO Y FECHA DE CONTRATO: 1276 de 28 De febrero del 2023

63
996

INFORME TÉCNICO DEL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE) MUNICIPIO:

Villavicencio-Meta

OPERADOR: UT PAE VILLAGO G.C.2023A

Mes: del 14 de septiembre al 05 de octubre de 2023

Nombre del Técnico: JAISON ENRIQUE BUITRAGO CORTES

No. y fecha Contrato: 813 - 10 de febrero de 2023

Cronograma de Visitas

El siguiente informe tiene como fin presentar el desarrollo de las visitas como técnico de campo con el fin de hacer seguimiento y supervisión al Programa de Alimentación Escolar (PAE). Ejecutadas de la siguiente manera:

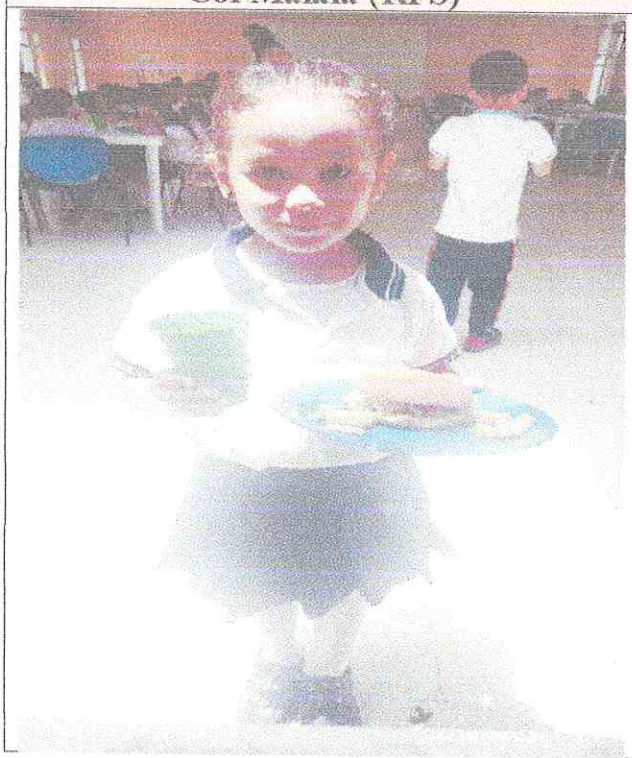
Ítem	Sede Educativa	Fecha Visita	Modalidad
1	COL CATUMARE SEDE CAMPESTRE	15 de sept de 2023	CCT
2	COL NORMAL SUPERIOR	18 de sept de 2023	RI
3	COL LA MADRID	18 de sept de 2023	RPS
4	COL ANTONIO NARIÑO	19 de sept de 2023	RI
5	COL NORMAL SUPERIOR	19 de sept de 2023	RPS
6	ESC CHAPINERITO	20 de sept de 2023	RPS
7	COL INEM	21 de sept de 2023	RPS
8	COL FEMENINO	22 de sept de 2023	RI
9	COL INEM	26 de sept de 2023	RI
10	COL VANGUARDIA	28 de sept de 2023	RI
11	ESC VILLA BOLIVAR	28 de sept de 2023	RPS
12	COL INDUSTRIAL	02 de oct de 2023	RPS
13	COL INEM	03 de oct de 2023	RPS
14	COL MALALA	04 de oct de 2023	RPS
15	COL LA MADIRD	04 de oct de 2023	RI

ACTIVIDADES REALIZADAS EN VISITAS:

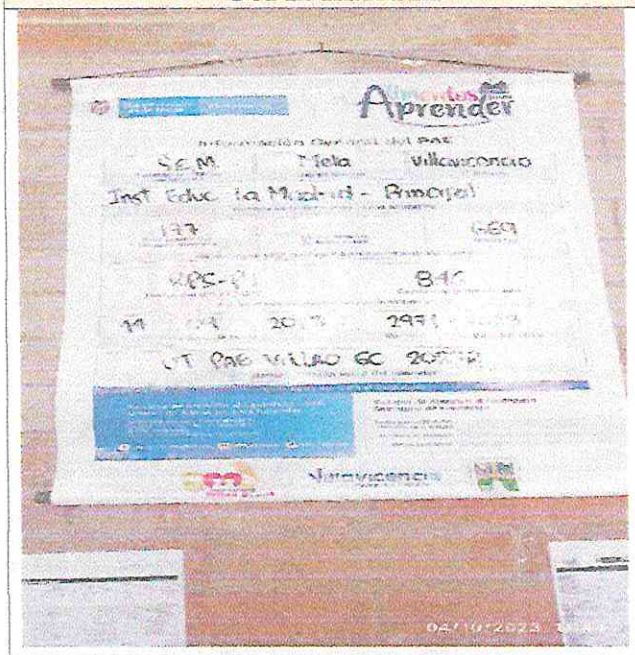
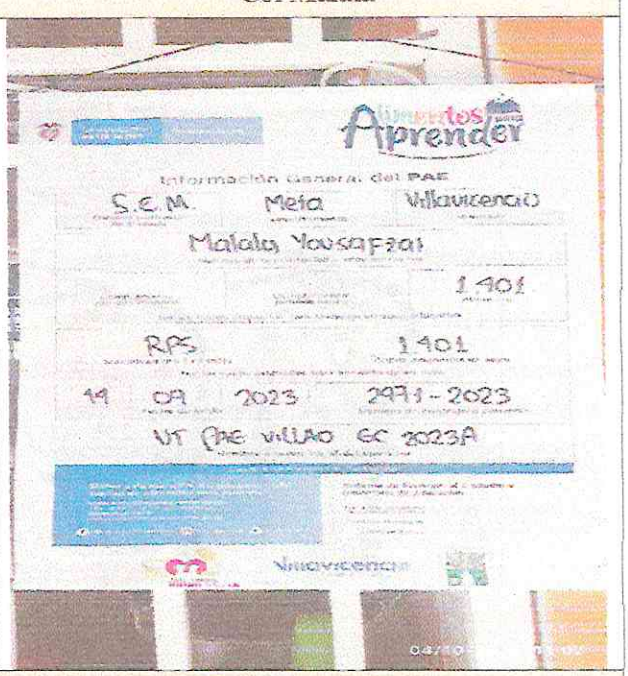
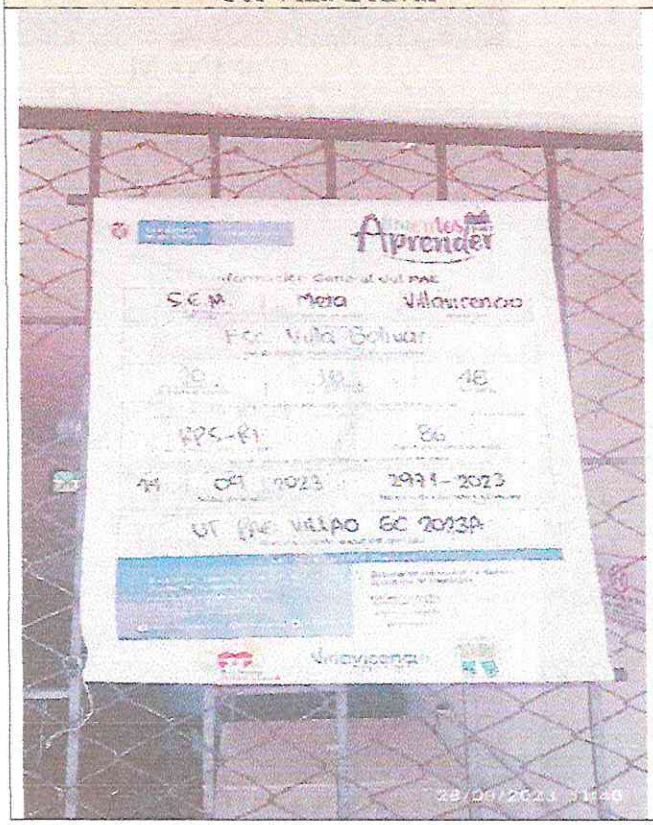
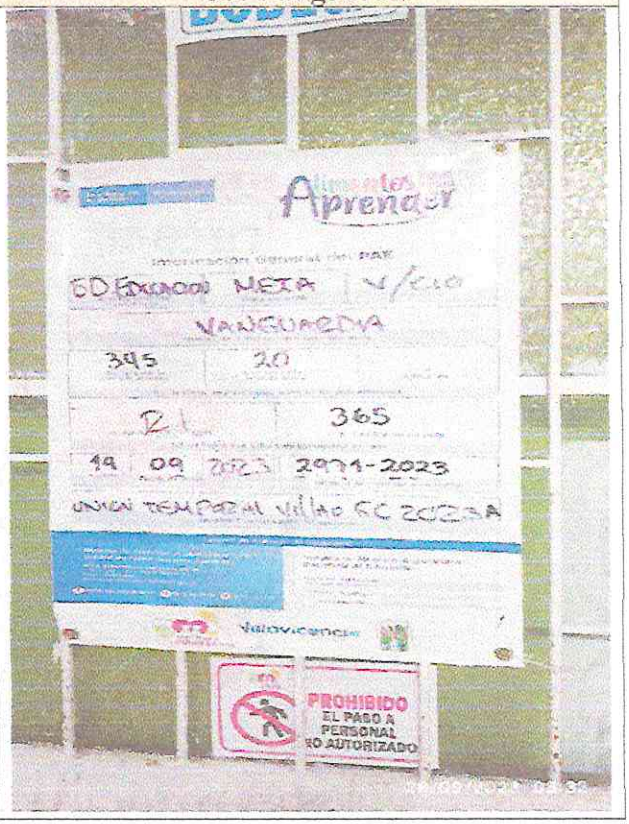
1. Se verifica que las manipuladoras porten su debida dotacion, que este completa y limpia.
2. Se verifica la calidad de la materia prima (o alimentos ri) que se encuentra en los comedores para preparar los alimentos.

3. Se realiza entregas de dotacion de guantes y tapabocas.
4. Se resuelven inquietudes del personal manipulador y directivos de las Instituciones.
5. Se recuerda a las manipuladoras la importancia de las Buenas Practicas de manipulaicón BPM
6. Se Verifican los implementos de aseo según las necesidades del comedor escolar.
7. Se verifica que el almacenamiento de los prodctos como viveres.
8. Se verifica la cantidades de proteina de cada sede, se verifican las fechas de vencimiento.
9. Se realiza verificacion de gramajes que esten cumpliendo a la hora del servido según los grupos etarios que entrega la sede.
10. Se capacita y corrigen los gramajes según su grupo etario.
11. Se verifica que la limpieza y desinfeccion de las areas de preparacion de alimentos y bodegas esten cumpliendo con las buenas practicas de manejo de alimetos.
12. se verifica que el comedor cuente con la documentacion al dia en su debida carpeta.
13. Se hace revision de los menus diarios según minuta patron del dia.
14. Se verfica que los pendones esten expuestos al publico y diligenciado debidamente.

MUESTRA FOTOGRAFICA AREAS DE PRESTACION DEL SERVICIO

Col Abraham Lincoln(RPS)	Col Abraham Lincoln (rps)
	
Col Malala (RPS)	**Col Industrial (RPS)**
	

MUESTRA FOTOGRÁFICA PUBLICACIÓN PENDÓN - FICHA PAE -

Col la madrid	Col Malala
	
Col Villa Bolivar	**Col Vanguardia**
	

MUESTRA FOTOGRAFICA EXTINTORES Y SEÑALIZACION

Col Abraham Lincoln	Col Femenino



IEO Malala



Col INEM



Col industrial RPS



Col Malala RPS

MUESTRA FOTOGRAFICA AREA ALMACENAMIENTO Y CALIDAD DE ALIMENTOS ALMACENADOS





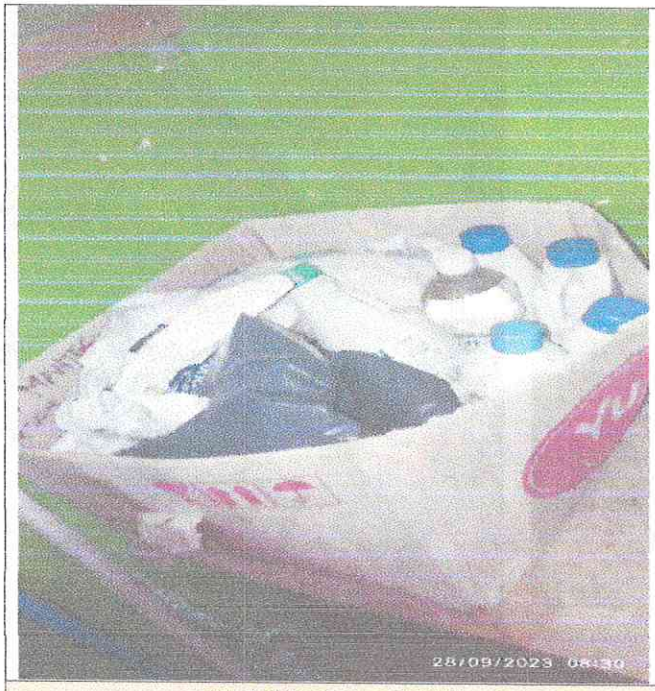
Col Tec Malala RPS	Col Normal RI



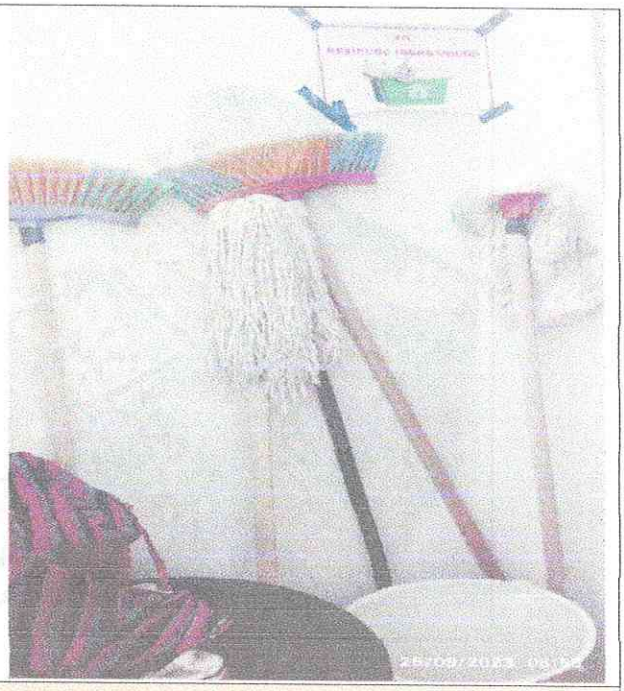


MUESTRA FOTOGRAFICA IMPLEMENTOS DE ASEO

Col Vanguardia RI	Col Inem RI



Col Malala RPS



Col Antonio Nariño IRI





MUESTRA FOTOGRAFICA MENU DEL DIA RI Y/O RPS

Col Abraham Lincol RPS	Col Inem RPS



Col Vanguardia RI



Col Antonio Nariño RI





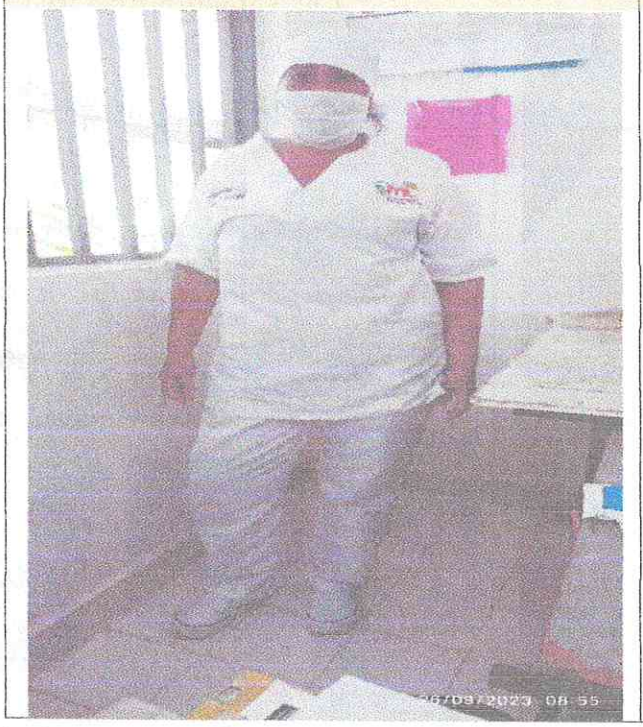
VERIFICACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Col Femenino RI	Col Abraham Lincoln RPS





Col Tec Industrial RPS



Col Inem RI



Observaciones:

- el día 04 de octubre en el Colegio La Madrid se evidenció que el menú especial hamburguesas se sirvió un total de 101 hamburguesas sin queso.

1001

Evidencia Fotográfica:



- El día 28 de septiembre junto a la contraloría municipal se pide cambio de la proteína del colegio Villa Bolívar, porque al parecer esta tiene mal aspecto y olor extraño. la proteína es desechada y se reponen 6 libras.

Evidencia fotográfica:



Elaboró:

NOMBRE: JAISON ENRIQUE BUITRAGO CORTES
NUMERO Y FECHA DE CONTRATO: 813 – 10 de febrero de 2023

GT 1002

Municipio de Villavicencio

Proceso Gestion de la Contratacion
ACTA DE ADICION Y/O PRORROGA AL CONTRATO

ADICION N°____ ☐ **PRÓRROGA N° 1** ☑

GRADO DE RESPONSABILIDAD

1) Mediante la suscripción de la presente acta de adición o prórroga, el contratista, el supervisor y/o el interventor asumen plena responsabilidad por la veracidad de la información en ella contenida, especialmente respecto a:
- Avance físico ejecutado de la obra (si es un contrato de obra)
- Valor actual del contrato
- Valor facturado hasta la fecha
- Valor anticipo, si lo hubo
- Valor anticipo amortizado, si lo hubo
- Valor anticipo por amortizar, si lo hubo
- Condiciónes técnicas y económicas que justifiquen plenamente la necesidad de la adición o prórroga del contrato.

2) El secretario o jefe del sector solicitante y/o ordenador del gasto y el Supervisor o interventor de Contrato velarán porque las razones por las cuales se solicita la adición o prórroga del contrato, estén plenamente justificadas ante la administración y no causen perjuicio alguno en la prestación del servicio.

3) El Responsable de la dependencia respectiva revisará que la información incluida en el acta sea correcta y como prueba de ello colocará su Visto Bueno. Su responsabilidad se limita a garantizar estar conforme con la adición o prórroga, previa aprobación.

A. ANTECEDENTES

CONTRATO No. 2971 (Número de contrato) **DE** 2023 (Año de suscripción)

OBJETO DEL CONTRATO:

OPERAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES REGISTRADOS CON MATRÍCULA OFICIAL EN EL SIMAT DEL MUNICIPIO DE VILLAVICENCIO, META

PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO 16 días calendario escolar o hasta agotar recursos

(Indique en este espacio el número de días o de meses para ejecutar el contrato)

FECHA DE INICIACION DEL CONTRATO 14 (Día) **DE** 9 (Mes) **DE** 2023 (Año)

FECHA DE TERMINACION INICIAL DEL CONTRATO 5 (Día) **DE** 10 (Mes) **DE** 2023 (Año)

PRORROGAS ANTERIORES:

ACTA DE PRORROGA N°	TIEMPO (DIAS CALENDARIO)
N/A	N/A

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSION ANTERIORES:

ACTAS No.	TIEMPO (DIAS CALENDARIO)
N/A	N/A

FECHA DE TERMINACION ACTUALIZADA DEL CONTRATO 6 (Día) **DE** 10 (Mes) **DE** 2023 (Año)

VALOR INICIAL DEL CONTRATO $ 3.294.851.840
(Indique el valor del contrato suscrito en números)

VALOR ADICIONES

CONTRATO ADICIONAL No.	VALOR (S)
N/A	N/A

VALOR ACTUAL DEL CONTRATO **$ 3.294.851.840,00**
(Indique el valor del contrato suscrito en números)

TRES MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS CUARENTA PESOS

CONTRATISTA	UNIÓN TEMPORAL VILLAO GC 2023 A NIT.901.752.875-2 R/L CRISTIAN FABIAN OBREGON GUEVARA (Escriba el nombre o razón social del contratista)
INTERVENTOR	N/A (Escriba el nombre o razón social del Interventor del contrato)
SUPERVISOR DELEGADO	MARLADY VELÁZQUEZ ROJAS - ERIKA ALEXANDRA SANCHEZ ZARATE (Indique el nombre del funcionario designado para ser Supervisor del contrato)
SECRETARIO O JEFE SECTOR SOLICITANTE Y/O ORDENADOR DEL GASTO	MARLADY VELÁZQUEZ ROJAS (Escriba el nombre del secretario y/o ordenador del gasto)

B. OBJETO

El presente documento tiene por objeto solicitar al Municipio de Villavicencio, una prorroga al contrato anteriormente citado de

UN (01) DÍA CALENDARIO ESCOLAR y/o una adicion de recursos de $ - (si aplica)

NUEVO PLAZO DE EJECUCION SEGÚN SOLICITUD 6 DE OCTUBRE DE 2023
(Indique el tiempo según plazo solicitado)

NUEVO VALOR SEGÚN SOLICITUD $ -
(Indique el nuevo valor del contrato según solicitud)

C. ESTADO FISICO

Hasta el 5 (Día de corte) del mes Octubre del año 2023 el contrato presentaba un avance fisico ejecutado del 93.71 % contra un avance fisico programado del 93.71 %

D. ESTADO FINANCIERO

Valor actual del contrato	$ 3.294.851.840,00	Valor anticipo	N/A
Valor facturado a la fecha	$ 0,00	Valor anticipo amortizado	N/A
Valor por facturar	$0,00	Valor anticipo por amortizar	N/A

E. CAUSALES DE LA SOLICITUD

La presente solicitud con el fin de prorrogar por el término de UN (01) día calendario escolar del Contrato No. 2971 de 2023, el cual tiene por objeto: "OPERAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES REGISTRADOS CON MATRICULA OFICIAL EN EL SIMAT DEL MUNICIPIO DE VILLAVICENCIO, META", lo anterior, teniendo en cuenta las siguientes consideración de ejecución presupuestal de acuerdo a las raciones efectivamente entregadas:

PRESUPUESTO OFICIAL DEL CONTRATO 2971-2023	$ 3.294.851.840,00
EJECUCION PRESUPUESTAL CORTE 14 SEPTIEMBRE AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023	(-$ 2.287.057.271)
EJECUCION PRESUPUESTAL CORTE 01 DE OCTUBRE AL 05 DE OCTUBRE DE 2023	(-$ 800.398.196)
TOTAL PRESUPUESTO POR EJECUTAR A CORTE 18 DE MAYO DE 2023	**$ 207.396.373**

Con la aplicación de la actual priorización del Programa de Alimentación Escolar – PAE, con un total de 36.994 beneficiarios, el valor del día de prestación de servicio en un promedio de $205.928.240,00, Con base en lo anteriormente expuesto, respecto al balance de ejecución presupuestal de los meses de septiembre y octubre a corte del día 5, se hace necesario realizar prorroga por un día calendario escolar.

Lo anterior con el fin de garantizar y dignificar el derecho constitucional a los niños, niñas y adolescentes beneficiarios de las diferentes Instituciones Educativas oficiales del Municipio de Villavicencio, del programa de Alimentación Escolar-PAE- toda vez, que es una estrategia de permanencia escolar y derecho legalmente constituido en el marco del Estado Social de derecho, se hace necesario llevar a cabo la presente prorroga al contrato N°2971 de 2023.

"El Programa de Alimentación Escolar PAE, tiene una finalidad especifica de conformidad con lo establecido en la normatividad y las disposiciones del Ministerio de Educación Nacional y es la de contribuir con el acceso y la permanencia escolar de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar y registrados en la matricula oficial, fomentando estilos de vida saludables y mejorando su capacidad de aprendizaje, a través del suministro de un complemento alimentario, lo anterior teniendo en cuenta los intereses superiores de los menores y la cláusula del modelo político de Estado Social de Derecho, de la Constitución Política de 1991.

De conformidad con lo establecido en la Resolución 335 de 2021, el Municipio de Villavicencio a través de la Secretaría de Educación Municipal tiene la misión de desarrollar el Programa de Alimentación Escolar PAE, el cual de conformidad con la normatividad, es la "estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables".

Asimismo, establece la Resolución 335 de 2021 en su artículo 3 que el objetivo del Programa de alimentación escolar es "Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad."

En procura de garantizar los derechos de los niños, niñas y adolescentes, en especial el derecho a la educación en condiciones de calidad, la Constitución Política de Colombia de 1991, ha dispuesto en su artículo dos, los fines esenciales del Estado, indicando que:

"Son fines esenciales del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo. Las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias, y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares." (Artículo 2 Constitución Política de Colombia de 1991).

En el mismo sentido, el artículo 44 señala cuales son los derechos fundamentales de los niños, estableciendo de manera precisa que estos derechos prevalecen sobre los demás, teniendo en cuenta los intereses superiores que estos protegen:
"Son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión. Serán protegidos contra toda forma de abandono, violencia física o moral, secuestro, venta, abuso sexual, explotación laboral o económica y trabajos riesgosos. Gozarán también de los demás derechos consagrados en la Constitución, en las leyes y en los tratados internacionales ratificados por Colombia. La familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos. Cualquier persona puede exigir de la autoridad competente su cumplimiento y la sanción de los infractores. Los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás". (Artículo 44 Constitución Política de Colombia de 1991).
Es importante señalar que una de las condiciones fundamentales para asegurar la calidad de vida de las personas y en especial de los niños, es asegurar la alimentación y así lo ha dispuesto la Declaración Universal de Derechos Humanos, donde en su artículo 25 determina como un componente el derecho de toda persona a tener un nivel de vida adecuado, en donde se asegure la alimentación.

El artículo 11 del Pacto de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, establece el derecho fundamental de toda persona a estar protegida contra el hambre y a un nivel de vida adecuado, disposición a la que le ha dado alcance el Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de la Organización de las Naciones Unidas, en el sentido de que "El derecho a la alimentación adecuada se ejerce cuando todo hombre, mujer o niño, ya sea solo o en común con otros, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla".
La Convención sobre los Derechos del Niño adoptada por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 20 de noviembre de 1989 y aprobada en el ordenamiento interno por la Ley 12 de 1991 dispone en el literal C del numeral 2 del artículo 24 que se adoptaran medidas necesarias para: "Combatir las enfermedades y la malnutrición en el marco de la atención primaria de la salud mediante, entre otras cosas, la aplicación de la tecnología disponible y el suministro de alimentos nutritivos adecuados y agua potable salubre, teniendo en cuenta los peligros y riesgos de contaminación del medio ambiente".

1005

Municipio de Villavicencio

Proceso Gestion de la Contratacion
ACTA DE ADICION Y/O PRORROGA AL CONTRATO

PARA CONTRATOS DE OBRA: Cuando se trate de solicitud de adición, debe colocarse en el anexo el acta de modificación de cantidades de obra, el análisis de precios unitarios, el acta de fijacion de precios no previstos, las memorias de calculo de cantidades y el informe de modificatoria todo debidamente suscrito y viabilizado por interventoria y supervision; cuando se trate de solicitud de prórroga, la reprogramación de obra, los oficios de viabilidad de interventoria e informes. Asi como todos los documentos que sean considerados necesarios por el Municipio y/o supervisor y/o Interventor.

Firma

UNIÓN TEMPORAL VILLAO GC 2023 A
R/L CRISTIAN FABIAN OBREGON GUEVARA
Contratista

COMENTARIOS DE LA SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORIA ACERCA DE LA SOLICITUD:

Para constancia de lo anterior, firman la presente acta los que en ella intervinieron a los 5 días del mes de octubre del año 2023

Firma
Nombre **UNIÓN TEMPORAL VILLAO GC 2023 A**
R/L. CRISTIAN FABIAN OBREGON GUEVARA
Contratista

Firma
Nombre **MARLADY VELÁZQUEZ ROJAS**
SECRETARIA DE EDUCACIÓN

Firma
N/A
Interventor

Firma
Nombre **MARLADY VELAZQUEZ ROJAS**
SUPERVISORA

Firma
Nombre **ERIKA ALEXANDRA SANCHEZ ZARATE**
SUPERVISORA