INFORME DE SUPERVISIÓN N. 005

PERIODO: 01 AL 31 DE AGOSTO DE 2023

CONTRATO DE SUMINISTRO N. 001 DE 2023

INFORMACION GENERAL DEL CONTRATO

Contratista:	Lácteos Appenzell SAS		
Contrato No.	001 de 2023		
NIT:	832009861-4		
Representante Legal	Freddy Leonardo Panche Cárdenas		
Objeto del contrato:	**DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE EN EL MUNICIPIO DE MOSQUERA – CUNDINAMARCA, ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO – ADMINISTRATIVOS, LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE EMITIDAS POR LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER.**		
Fecha de suscripción:	10 de Marzo de 2023		
Fecha inicio:	03 de Abril de 2023		
Fecha de terminación inicial:	16 de Noviembre de 2023		
Valor Contrato inicial:	OCHO MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL QUINIENTOS VEINTE PESOS ($8.659.452.520,oo), incluido IVA		
Plazo de ejecución inicial:	134 DIAS CALENDARIO ESCOLAR CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO.		
REQUISITO DE LEGALIZACIÓN	**FECHA**	**NUMERO**	**VALOR**
REGISTRO PRESUPUESTAL	10/03/2023	RES- 2023001207	$8,659,452,520.00
POLIZA	04/10/2023 04/10/2023	148040 – 3 11737 - 3	$2,164,863,130.oo $ 432,972,626.00
ESTAMPILLA	28/03/2023	51732	$ 86,595,000.00
Otro si modificatorios	Otro Si Modificatorio 001 del 08 de Junio de 2023		
ADICIÓN 1	No se ha presentado en este periodo		
PRORROGA 1	No se ha presentado en este periodo		
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$8.659.452.520,oo		
Costo Ración	$3.801,34		
Suspensiones	Ninguna		
Supervisor	**LINA MARCELA RODRIGUEZ**		

DATOS DE EJECUCIÓN DEL PROGRAMA A PARTIR DEL 1 AL 31 DE AGOSTO DE 2023

Cupos ejecutados a partir del 1 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	Ver Tabla 1
Modalidad de atención	Ración Preparada en sitio (RPS) y/o Ración Industrializada (RI)
Raciones efectivamente entregadas (ración preparada en sitio y/o ración industrializada) durante el periodo del 1 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	310.111 RPS / 20 DIAS*
Días ejecutados en el mes de 1 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	20 días* correspondiente a los días de atención del periodo en mención
Modalidad atendida a partir del 1 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	Ver Tabla 2

***El periodo de atención más alto de este periodo es de 20 días.*

CONSOLIDADO DE ENTREGA DE RPS Y/O RI POR INSTITUCION EDUCATIVA

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

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

MODALIDAD DE PRESTACION DEL SERVICIO	N. DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS	DÍAS DE ATENCIÓN EN ESTE PERIODO	OBSERVACIONES
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO	**18**	20	Entrega de ración preparada en sitio en las Instituciones educativas, en modalidad de atención PAE REGULAR y PAE Jornada Única del complemento alimentario tipo almuerzo al 30%.

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

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

PERIODO	INSTITUCION EDUCATIVA	COBERTURA PROYECTADA EN SIMAT	CANTIDAD DE ENTREGA EN MODALDIAD RPS*	DIAS DE ATENCIÓN EN RPS	COBERTURA TOTAL RPS
01/08/2023 - 31/08/2023	ARMONIA SEDE PRINCIPAL	1485	1485	11	16335
			1368	1	1368
			1293	1	1293
			1416	1	1416
			1347	1	1347
			1450	1	1450
			1083	1	1083
			614	1	614
			924	1	924
	SEDE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	629	629	14	8806
			600	1	600
			593	1	593
			553	1	553
			343	1	343
			150	1	150

	ROBERTO VELANDIA SEDE PRINCIPAL	1121	1121	18	20178
			863	1	863
	SEDE NUEVO MILENIO	2196	2196	18	39528
			1643	1	1643
	ANTONIO NARIÑO SEDE PRINCIPAL	1510	1510	16	24160
			1476	1	1476
			1496	1	1496
			637	1	637
	SEDE EL DIAMANTE	174	174	18	3132
			81	1	81
	SEDE FRATERNIDAD	428	428	17	7276
			418	1	418
			292	1	292
	JUAN LUIS LONDOÑO SEDE PRINCIPAL	1188	1188	18	21384
			1045	1	1045
			472	1	472
	SEDE LA UNIDAD	411	411	19	7809
			244	1	244
	LA MERCED SEDE PRINCIPAL	1556	1556	17	26452
			1390	1	1390
	SEDE POLICARPÁ SALAVARRIETA	1164	1164	18	20952
			450	1	450
	SEDE LOS PUENTES	158	158	18	2844
			141	1	141
	SEDE JARDIN INFANTIL	287	287	18	5166
			23	1	23
	MAYOR DE MOSQERA SEDE PRINCIPAL	1121	1121	18	20178
	SEDE LUCERO	199	199	18	3582
	SEDE LA AMISTAD	903	903	18	16254
	IE COMPARTIR	1096	1096	20	21920
	IE LA PAZ	1151	1151	18	20718
			1032	1	1032
				TOTAL	310111

**Ración preparada en sitio.*

Se realiza entrega de Raciones para Preparar en sitio suministrado para **20 días**** correspondiente a este periodo a los beneficiarios PAE de las ocho instituciones educativas principales y sus diez sedes del municipio de Mosquera y que se encuentran matriculados en el SIMAT, con una cobertura total de atención para este periodo de dieciséis mil setecientos setenta y siete ***(16.777)*** beneficiarios del programa a un costo de **($3.801.34)** cada una así:

TABLA N. 4 CANTIDAD DE ENTREGA POR COMPLEMENTO ALIMENTARIO

N.	MODALIDAD DE ATENCIÓN	CANTIDAD ENTREGADA DE RACIONES EFECTIVAMENTE ENTREGADAS	DIAS **	VALOR UNITARIO	VALOR TOTALPOR MODALIDAD DE ATENCIÓN
1	RACIÓN PREPARADA EN SITIO	310.111	20	$ 3.801,34	$ 1.178.837.348,74

*** El periodo de atención más alto de este periodo es de 20 días.*

COMPONENTE FINANCIERO

TABLA N. 5 EJECUCIÓN FINANCIERA

N.	PERIODO DE PAGO	VALOR NETO PAGADO	VALOR NO EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	VALOR DEL CONTRATO
1.	03/04/2023 – 30/04/2023	$ 902.251.850,34	$ 67.089.849,66	$ 7.757.200.669,66	$ 8.659.452.520,00
2.	01/05/2023 – 31/05/2023	$1.216.801.331,32	$140.277.048.68	$6.540.399.338,34	
3.	01/06/2023 – 30/06/2023	$806.416.267,60	$ 160.131.447,50	$ 5.733.983.070,74	
4.	01/07/2023 – 31/07/2023	$ 940.295.661,06	$ 24.028.270,14	$ 4.793.687.409,68	
5.	01/08/2023 – 31/08/2023	$1.178.837.348,74	$96.664.274,86	$3.614.850.060,94	

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

TABLA N. 6 A CONSOLIDADO DE EJECUCIÓN DE PAGOS

N.	NOMBRE DEL RUBRO	FUENTE	NOMBRE	RECURSOS	VALOR PAGADO N.1	SALDO
1	**LIBRE ASIGNACIÓN**	1301	Apoyo para garantizar la protección para niños, niñas y adolescentes Mosquera Cundinamarca – FUENTE: 1301 – R.B. LIBRE ASIGNACIÓN	$ 4.980.571.683,00		$ 4.980.571.683,00
2	**SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACION 11/12**	21101	Apoyo para garantizar la protección para niños, niñas y adolescentes Mosquera Cundinamarca – FUENTE: 21101 – 11/12 SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACION ALIMENTACION ESCOLAR	$ 147.798.550,00	$ 90.984.636,00	$ 56.813.914,00
3	**MEN PROGRAMA DE ALIMENATCION ESCOALR**	24101	Apoyo para garantizar la protección para niños, niñas y adolescentes Mosquera Cundinamarca – FUENTE: 24101 – MEN PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR	$ 3.531.082.287,00	$ 811.267.214,00	$ 2.719.815.073,00
			TOTALES	$ 8.659.452.520,00	**$ 902.251.850,00**	

NOTA 1: Los recursos del contrato No. 001 de 2023 se encuentran amparados bajo el registro presupuestal No. 2023001207 del 10 de Marzo de 2023, expedido por la Secretaria de Hacienda.

N.	NOMBRE DEL RUBRO	FUENTE	VALOR PAGADO N. 2	SALDO	VALOR PAGADO N.3	SALDO	VALOR PAGADO N.4	SALDO
1	**LIBRE ASIGNACIÓN**	1301	$139.987.417.32	$4.840.584.265.68	$ 806.416.267,60	$ 4.034.167.998,08	$ 260.295.661.06	$ 3.773.872.332.02
2	**SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACION 11/12**	21101	$56.813.914.00	$0	$0	$0	$0	$0
3	**MEN PROGRAMA DE ALIMENATCION ESCOALR**	24101	1.020.000.000.00	$1.699.815.073.00	$ 806.416.267,60	$1.699.815.073.00	$680.000. 000	$1.019.815.073,00
			TOTALES	$6.540.399.338.68	$ 806.416.267,60		$940.295.661.06	

NOTA 1: Los recursos del contrato No. 001 de 2023 se encuentran amparados bajo el registro presupuestal No. 2023001207 del 10 de Marzo de 2023, expedido por la Secretaria de Hacienda.

N.	NOMBRE DEL RUBRO	FUENTE	VALOR A PAGAR N.5	SALDO
1	LIBRE ASIGNACIÓN	1301	$ 428.837.348,74	$ 3.345.034.988,28
2	SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACION 11/12	21101		$ -
3	MEN PROGRAMA DE ALIMENATCION ESCOALR	24101	$ 750.000.000,00	$ 269.815.073,00
		TOTALES	$ 1.178.837.348,74	$ 3.614.850.061,28

NOTA 1: Los recursos del contrato No. 001 de 2023 se encuentran amparados bajo el registro presupuestal No. 2023001207 del 10 de Marzo de 2023, expedido por la Secretaria de Hacienda

COMPRAS LOCALES

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

Para este periodo el operador **Lácteos Appenzell SAS** realizo las compras a proveedores presentes en el Municipio y zonas aledañas al mismo. Junto con el operador se establecieron mesas de trabajo en donde se enfatizó dar una mayor selección a los pequeños proveedores y agricultores presentes en el municipio de Mosquera y a nivel departamental, siempre y cuando cumplan con los estándares de calidad e inocuidad alimentaria. Es así que durante el periodo del **01 al 31 de Agosto de 2023** las compras locales presentadas por el operador **Lácteos Appenzell SAS** equivale el **31.495%** el porcentaje con el cual cumplieron con esta obligación. Las compras se realizaron a proveedores a nivel municipal, departamental y distrital con productos que cumplían los estándares de calidad e idóneos para el correcto funcionamiento del programa (PAE).

Así mismo, continuamente se le enfatiza al operador que de acuerdo a la ley 2046 del 6 de agosto de 2020 menciona que las empresas intermediarias entre productor y comprador NO CUENTAN COMO COMPRAS LOCALES.

ASPECTOS EVALUADOS EN LA SUPERVISION DE OPERACIÓN

MODALIDAD DE ATENCIÓN RPS Y/O RI

1. **VERIFICACION Y MONITOREO CONTINUO**

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

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

Dando cumplimiento a las condiciones pactadas en el contrato de suministro 001 de 2023 y teniendo en cuenta que las cantidades determinadas en el pliego de condiciones, respecto de las cantidades remitidas por la Secretaria de Educación, versus las cantidades efectivamente entregadas no son iguales, me permito informar:

- *Como se puede evidenciar en el contrato, el municipio ha determinado dar cubrimiento total a los estudiantes de las Instituciones educativas oficiales del municipio, sin realizar una focalización, por lo cual y como lo menciona el contrato*

en las obligaciones generales: numeral 1 "Suministrar una ración preparada en sitio al 30% diario tipo ALMUERZO, a los beneficiarios PAE, en las 18 instituciones educativas del municipio (área urbana y rural) durante la jornada escolar, contemplando jornada única, jornada mañana y jornada tarde".

A continuación, se discrimina en la siguiente forma:

AÑO 2023

(Proyección sujeta a cambios de acuerdo con la matrícula oficial previa aprobación por el Secretario de Educación y el Secretario de Desarrollo Social).

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	N. CUPOS	N. DE DIAS DE ATENCIÓN	TOTAL RACIONES	COSTO RACIÓN
Almuerzo al 30%	*17.000*	*134 días*	*2.278.000*	*$3.801.34*

De igual forma el contrato especifica que la proyección de raciones a entregar está sujeta a cambios de acuerdo con la matricula oficial previa aprobación por la Secretaria de Educación y la Secretaria de Desarrollo Social.

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

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

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

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

REMISIONES DE ENTREGA DE MATERIA PRIMA EN MODALIDAD DE ATENCIÓN

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

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

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

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

2.1 **GENERALIDADES LIMPIEZA Y DESINFECCION** (Resolución 2674 de 2013 y demás disposiciones o modificaciones emitidas por el Gobierno nacional).
Se verifica cumplimiento de empleo de procesos y procedimientos de limpieza y desinfección de cada una de las unidades de servicio (superficies, materia prima, implementos, ambiente, entre otros).

Así mismo, se garantiza por parte del personal manipulador aplicación y empleo continuo de Buenas prácticas de manufactura y Buenas prácticas higiénicas, el cual se enfatiza en el adecuado empleo de los elementos de protección personal y demás actividades que inciden en la continua garantía prestación del servicio.

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

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

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

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

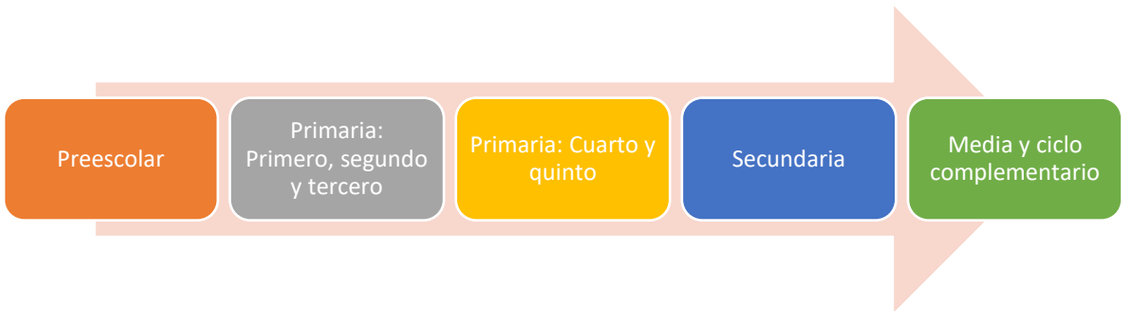
COMPONENTE TECNICO, ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL (MODALDIAD DE ATENCIÓN)

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

Por lo tanto, dando cumplimiento a las condiciones de calidad de los alimentos entregados, Lácteos Appenzell sas realiza el registro y rastreo de los alimentos entregados a los beneficiarios, cada uno de los componentes de las RPS entregadas, dando cumplimiento con las normas de rotulado,

condiciones de almacenamiento y calidad de igual forma se garantiza que el suministro tenga fechas de vencimento dentro del rango de 20 días como lo determina la normatividade y lineamiento técnico para la atención del mismo.

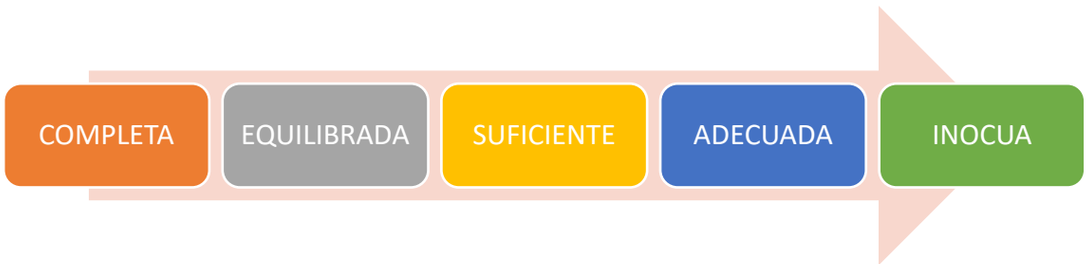
GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD DE ATENCIÓN



CICLO DE MENÚS

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

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



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

Modalidad de atención Ración Preparada en sitio

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

REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGIA Y NUTRIENTES

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

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

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

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



RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MODALIDAD: RACIÓN PREPARADA EN SITIO						
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO						
OPERADOR:	**LACTEOS APPENZELL**					
DEPARTAMENTO	**CUNDINAMARCA**			**MUNICIPIO**	**MOSQUERA**	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**		**ROM**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	**X**	**INDÍGENA**			
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA					
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO						
SEMANA No. 1						
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**	
ALIMENTO PROTEÍCO	**POLLO CON PEREJIL**	**CARNE DESMECHADA**	**HUEVO COCIDO**	**POLLO HAWAIANO**	**CARNE DE CERDO**	
			LENTEJAS		**FRIJOLES**	
CEREAL	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ CON FIDEOS**	**ARROZ CON PEREJIL**	
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	**PLATANO COCIDO**	**YUCA FRITA**	**CHIP DE ARRACACHA**	**PURE DE PAPA**	**AREPA CON QUESO**	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**ENSALADA DE ZANAHORIA,**	**ACELCAS Y ZANAHORIA GUISADA**	**CROQUETAS DE AHUYAMA**	**ENSALADA DE ZANAHORIA,REPOLLO Y LECHUGA**	**ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA,**	

	TOMATE Y REPOLLO.				LECHUGA Y PEREJIL
FRUTA	JUGO TOMATE DE ARBOL	SORBETE DE GUAYABA	JUGO DE CURUBA EN LECHE	JUGO DE GULUPA	JUGO DE PIÑA
LÁCTEO		INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL TUBERCULO
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA ASADA EN SALSA CRIOLLA	CARNE DESMECHADA	FAJITAS DE POLLO	POLLO EN CUADRITO	HUEVOS PERICOS
		CON GARBANZOS			LENTEJAS
CEREAL	ARROZ AL BLANCO	ARROZ BLANCO	ESPAGUETTI A LA CRIOLLA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	CRIOLLITAS CON CILANTRO	YUCA GUISADA	TORREJAS CON QUESO	CHIP DE ARRACACHA	PAPA CHORREADAS CON QUESO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	MIX DE VERDURAS	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA VERDE	TORTILLA DE ACELGA	ENSALADA DE ZANAHORIA REPOLLO Y TOMATE
FRUTA	JUGO DE GUAYABA	SORBETE DE CURUBA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE CURUBA	JUGO DE PIÑA
LÁCTEO		INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL TUBERCULO		INCLUIDO EN EL TUBERCULO
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEÍCO	CERDO ASADO	SUDADO DE POLLO	CARNE EN SALSA	POLLO EN CUADRITOS	HUEVOS RANCHEROS
			CON ARVEJAS		FRIJOL CON PAPAS
CEREAL	PASTA A LA CRIOLLA	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	AREPA ASADA	YUCA DORADA	PAPAS AL PEREJIL	PURE DE PAPA	PLATANO COCIDO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA, HABICHUIELA Y PEPINO	TORTILLA DE ESPINACA	ENSALADA ROJA	ENSALADA DE MELON, ESPINACA, ZANAHORIA Y CILANTRO.	HABICHUELAS GUISADAS
FRUTA	SORBETE DE CURUBA	JUGO DE MANGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GULUPA	JUGO DE PIÑA
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO			INCLUIDO EN EL TUBERCULO	INCLUIDO EN PROTEICO
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO APANADO	CARNE EN BISTECK	HUEVOS PERICOS	CARNE DE CERDO ASADA	POLLO EN CUADRITOS
			FRIJOLES CON PLATANO		GARBANZOS
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ PAJARITO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAS AL CILANTRO	TORREJAS	AREPA ASADA CON QUESO	PAPAS A LA FRANCESA	PLATANO MADURO COCIDO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	CALABAZA EN SALSA	ACELGAS GUISADAS	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHUGA, ESPINACA Y TOMATE	ENSALADA DE ZANAHORIA, APIO Y TOMATE.
FRUTA	SORBETE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GULUPA	JUGO DE GUAYABA	SORBETE DE CURUBA	JUGO DE PIÑA
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL TUBERCULO	INCLUIDO EN EL JUGO	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			YEREEMY GONZALO LOPEZ MAYORGA		
NOMBRE Y FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02346		

Es importante precisar que desde el componente alimentario y nutricional de la Entidad Territorial y los profesionales del área técnica del operador se encuentra en verificación

continua de aceptabilidad y consumo de las diferentes preparaciones suministradas en el complemento alimentario, con el ánimo de establecer cualitativamente y cuantitativamente el consumos del 100% de los alimentos suministrados y disminuir el alto índice de desperdicio que se genera en algunos comedores escolares.

ENTREGA DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO













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

PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS








PROCESO DE LIMPIEZA DE EQUIPOS – SILLAS – MESAS - UTENSILIOS Y MENAJE






PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANASTILLAS



PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS



PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES Y VENTANAS







RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA





ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA







PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA PAZ
SEDE PRINCIPAL
MENU # 20
PAPA ASADA



INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA ARMONÍA
SEDE PRINCIPAL
MENU # 18
CARNE EN BISTECK



INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMPARTIR
SEDE PRINCIPAL
MENU # 2
HUEVO COCIDO



INSTITUCIÓN EDUCATIVA JUAN LUIS LONDOÑO
SEDE PRINCIPAL
MENU # 7
PAPA CHORREADA



INSTITUCIÓN EDUCATIVA JUAN LUIS LONDOÑO SEDE LA UNIDAD
MENÚ # 5
CARNE DE CERDO.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAYOR DE MOSQUERA SEDE PRINCIPAL
MENU # 9
YUCA GUISADA



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAYOR DE MOSQUERA
SEDE LUCERO
MENU # 7
FRIJOL



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAYOR DE MOSQUERA SEDE LA AMISTAD
MENU # 3
ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHUGA Y TOMATE



INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MERCED
SEDE LOS PUENTES
MENU # 18
MIX DE VERDURA



INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MERCED
SEDE POLICARPA SALAVARRIETA
MENU # 12
ENSALADA ROJA

DISTRIBUCIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS










CONSUMO DE ALIMENTOS







TRANSPORTE





ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD















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

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

Así mismo durante este periodo se realizó capacitación en *"Modulo V: Programa de manejo de residuos, abastecimiento de agua y control de plagas". .*

2.6 **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** "IMPLEMENTACION PROGRAMAS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO" (Resolución 2674 de 2013, Resolución 2184 de 2019 y Resolución 335 de 2021).

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

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

2.7 **SEÑALIZACION AREAS, BPM, BPH Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD** (Resolución 2674 de 2013, Decreto 3075 de 1997, Resolución 335 de 2021 y demás disposiciones emitidas por el Gobierno Nacional).
Se verifica publicación y señalización de áreas, avisos relacionados en aviso de visibilidad, aviso de Buenas prácticas de manufactura, Buenas prácticas higiénicas y Protocolo de Bioseguridad.

3. COMPONENTE TÉCNICO

3.1 RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS EN APS

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

PRODUCTO	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
LECHE EN POLVO	NUTRALAC	130523S2O4	13/05/2024
LECHE EN POLVO	ROSALINDA	60623	6/06/2024
POLLO	GOOD FISHS S.A.S	900020	2/10/2023
CARNE RES	GOOD FISHS S.A.S	900017	30/09/2023
CARNE RES	GOOD FISHS S.A.S	900021	13/10/2023
CARNE RES	LOS CEREZOS	B19082307	21/09/2023
CARNE DE CERDO	GOOD FISHS S.A.S	900022	8/10/2022
CARNE DE CERDO	SEABARO	2476789 /2501960	30/12/2023
HUEVO	AVICOLA DEL ALTIPLANO	9	N/A
HUEVO	AVICOLA CAMPO SANTO	3	
HUEVO	AVICOLA VILLA DIANA	G#3	N/A
QUESO	CAPRIQUESOS	50823	5/09/2023

4. SUPERVISIÓN

El equipo supervisor PAE de la Entidad Territorial de la Secretaría de Desarrollo Social continuamente realiza seguimiento y control en cada uno de sus componentes técnico, nutricional, financiero, jurídico y gestión social el cual aplica y emplea como mecanismo de supervisión el formato de verificación referido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar del Ministerio de Educación Nacional, haciendo algunas modificaciones y ajustes de acuerdo al criterio técnico y de acuerdo a lo estipulado en la

normatividad sanitaria vigente. Durante el periodo en mención el equipo de supervisión PAE de la Entidad Territorial del contrato realizo quince (16) visitas a las Instituciones educativas y sedes donde opera el programa de alimentación escolar (PAE)

		AGOSTO				
N.	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA, SEDE Y/O PUNTO DE ENTREGA PARA EL OPERADOR**	**FECHA**	**NUMERO DE VISITAS**	**FECHA**	**NUMERO DE VISITAS**	**TOTAL DE VISITAS**
1	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA ARMONÍA	25/09/2023	1	N/A	N/A	1
2	SEDE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	Está en proceso de mantenimiento de instalaciones físicas.				
3	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ROBERTO VELANDIA	29/08/2023	1	N/A	N/A	1
4	SEDE NUEVO MILENIO	29/08/2023	1	N/A	N/A	1
5	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	Está en proceso de mantenimiento de instalaciones físicas				
6	DIAMANTE	9/08/2023	1	N/A	N/A	1
7	FRATERNIDAD	8/08/2023	1	N/A	N/A	1
8	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JUAN LUIS LONDOÑO	28/08/2023	1	N/A	N/A	1
9	SEDE LA UNIDAD	30/08/2023	1	N/A	N/A	1
10	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MERCED	16/08/2023	1	N/A	N/A	1
11	SEDE POLICARPA SALAVARRIETA	25/08/2023	1	N/A	N/A	1
12	SEDE PUENTES	8/08/2023	1	N/A	N/A	1
13	SEDE JARDÍN INFANTIL	3/08/2023	1	N/A	N/A	1
14	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAYOR DE MOSQUERA	4/08/2023	1	N/A	N/A	1
15	SEDE LUCERO	9/08/2023	1	N/A	N/A	1
16	SEDE LA AMISTAD	2/08/2023	1	N/A	N/A	1
17	INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMPARTIR	11/08/2023	1	N/A	N/A	1
18	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA PAZ	14/08/2023	1	N/A	N/A	1
					TOTAL	16

EJECUCIÓN Y CUMPLIMIENTO CONTRACTUAL

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

Es así que, por parte del equipo supervisor PAE de la Entidad Territorial se procede a realizar un análisis de ejecución y cumplimiento de las obligaciones generales y específicas del **Contrato de Suministro 001 de 2023** por parte del Contratista **LÁCTEOS APPENZELL SAS,** las cuales son verificadas por cada uno de los componentes del equipo de apoyo a la supervisión:

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

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

A continuación, se discrimina en la siguiente forma:
<table>
<tr><th>COMPLEMENTO ALIMENTARIO</th><th>N. CUPOS</th><th>N. DE DIAS DE ATENCIÓN</th><th>TOTAL RACIONES</th><th>COSTO RACIÓN</th></tr>
<tr><td>Almuerzo al 30%</td><td>17.000</td><td>134 días</td><td>2.278.000</td><td>$3.803.34</td></tr>
</table>
</td><td>LÁCTEOS APPENZELL SAS da estricto cumplimiento a la minuta y ciclos de menús, los cuales fueron presentados en la propuesta, y para el periodo se continúa con los ajustes y modificaciones para evaluar el grado de aceptabilidad de cada uno de los menús propuesto y así mitigar el porcentaje de desperdicio presentado en algunas unidades de servicio.

Así mismo los intercambios presentados en este periodo fueron emitidos a la Entidad Territorial en los tiempos establecidos, con el fin de emitir posterior aprobación por parte del componente alimentario y nutricional de la ETC en los tiempos establecidos, y ser publicados en cada uno de los comedores escolares.</td></tr>
<tr><td>2. Suministrar en aquellos casos en que se requiera la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, la ración comida caliente al 30% diario tipo ALMUERZO la cual deberá ser trasladada a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa, de acuerdo con las indicaciones dadas por el supervisor del contrato.</td><td>Durante este periodo no se presentó ningún caso que requiera la modalidad de atención comida caliente transportada al 30% tipo almuerzo.</td></tr>
<tr><td>3. Suministrar en casos donde la infraestructura de las instituciones educativas NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantice la calidad e inocuidad de los alimentos o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, la ración industrializada, el cual debe ser un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados, que debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

Cada alimento en esta modalidad se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el</td><td>Durante este periodo no se suministró modalidad de atención ración industrializada a causa de daños por infraestructura o novedades que se hubieran presentado.</td></tr>
</table>

cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón definida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender y las demás condiciones y características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente. Adicionalmente, la entidad contratante después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar este tipo de ración dependiendo las condiciones de operación que dificulten proporcionar ración preparada en sitio o situaciones que se puedan presentar en la operación. Una vez se inicie el aporte nutricional debe provenir de alimentos fuentes y no de suplementación. El aporte nutricional requerido en micronutrientes debe referenciar especialmente Hierro y Calcio (valor medio) el Análisis Químico deberá entregarse en físico y en medio magnético (CD) en formato PDF y Excel. El número de cifras decimales de cada uno de los nutrientes deberá corresponder al consignado en la misma tabla. Se deberán anexar formatos técnicos de presentación de menús y análisis químico. En los casos que no se pueda suministrar el complemento alimentario preparado en sitio por eventualidad o fuerza mayor, se procederá a someter autorización de la entidad territorial certificada, la entrega de complemento industrializado en aras a garantizar la entrega del complemento alimentario en atención a una medida excepcional para favorecer la prestación del servicio.	
4. En situaciones de orden estrictamente excepcional, el contratista accederá a la adaptación de la modalidad de atención del PAE , cuando aun adoptando las medidas de mitigación de los riesgos identificados en el marco de los procesos de contratación adelantados para la implementación del PAE, no sea posible garantizar la continuidad en la prestación del servicio de acuerdo a los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas	Durante este periodo no se presentó ninguna situación de orden estrictamente excepcional.

del PAE y sus Anexos definidos por la UApA, siempre que se verifiquen las siguientes circunstancias: - Cuando se presenten hechos sobrevinientes que generen graves perturbaciones del orden público en un territorio o región, desastre, fuerza mayor o caso fortuito. - Cuando en un territorio o región se presenten hechos constitutivos de calamidad pública, emergencia grave que impida la prestación del servicio educativo en los establecimientos educativos. - Cuando a nivel individual del usuario y en el marco de la garantía del derecho a la educación, la prestación del servicio educativo deba realizarse en su lugar de residencia.	
5. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por la Uapa Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender y las autoridades en la materia.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo la cantidad, calidad e inocuidad en la entrega de materias primas que se utilizaron en el suministro y entrega del complemento alimentario en las diferentes Instituciones Educativas donde se ejecuta el Programa de alimentación escolar (PAE) en las diferentes modalidades de atención, dando cumplimiento a los estándares y lineamientos mínimos emitidos por la normatividad sanitaria vigente.
6. Suministrar a la Entidad los costos directos e indirectos unitarios por ración ya sea para preparar en sitio, industrializada y/o para preparar en casa, según sea el caso.	LÁCTEOS APPENZELL SAS suministro a la Entidad información de los costos directos e indirectos del costo de la ración suministrada en este periodo de atención (Modalidad de atención ración preparada en sitio tipo almuerzo).
7. Planear, organizar, transportar y entregar el suministro diario de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.	Se garantizó la planeación, organización, transporte y entrega de suministro diario de los complementos alimentarios entregados (modalidad de atención ración preparada en sitio) a los beneficiarios PAE atendidos en este periodo. Así mismo, LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo el personal para ejecutar el PAE en las diferentes etapas del proceso de atención en nuestro territorio.
8. Cuando aplique, el contratista deberá garantizar la entrega de la Ración para preparar en Casa, de acuerdo con las directrices del supervisor del contrato, asumiendo todos aquellos costos que se	Durante este periodo de atención no aplico la entrega de la ración para preparar en casa.

generen para su entrega a nivel operacional tales como personal, bodega de ensamble y transporte	
9. Dar cumplimiento al plan de capacitaciones y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa.	LÁCTEOS APPENZELL SAS implemento el plan de capacitación continua dirigido al personal manipulador de alimentos, éste se desarrolla teniendo en cuenta los temas aquí descritos. Así mismo durante este periodo se realizó capacitación en *"Modulo V: Manejo de residuos, abastecimiento y control de plagas".*
10. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabas que afecten el objeto del contrato.	Se da cumplimiento a la obligación contractual, realizando las actividades establecidas en el contrato en las fechas determinadas por la Entidad Territorial y siguiendo los lineamientos técnicos y administrativos de la normatividad vigente y del equipo de supervisión del contrato.
11. Conocer a cabalidad los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa de Alimentación Escolar, para realizar una adecuada operación de este.	LÁCTEOS APPENZELL SAS tiene conocimiento de los lineamientos Técnicos administrativos del Programa de Alimentación Escolar mediante la Resolución 335 de 2021 para realizar y garantizar una adecuada operación de acuerdo a lo establecido a nivel contractual y demás directrices emitidas.
12. Presentar previo al inicio de ejecución del contrato, los documentos necesarios para su legalización.	LÁCTEOS APPENZELL SAS presento al inicio de la ejecución del contrato los documentos solicitados para su legalización (pólizas de cumplimiento y responsabilidad civil, pago de estampilla, entre otros).
13. No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales o cualquier otro distinto a los fines establecidos para el cumplimiento del objetivo de este.	Se da continuamente cumplimiento a la obligación contractual.
14. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de esta. Cuando se presenten estas peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y a las autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos dará lugar a la terminación unilateral del contrato.	Se da continuamente cumplimiento a la obligación contractual.
15. Contar con el personal suficiente, idóneo y competente para desarrollar adecuadamente las diferentes etapas del	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizo la contratación del personal manipulador determinado en el proceso contractual LP 016

Programa el cual debe pertenecer en un 100% como habitante o residente en el Municipio de Mosquera y debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones, contenidas en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE y en la normatividad sanitaria vigente.	de 2022, el cual es suficiente, idóneo y competente, residente del municipio de Mosquera. Así mismo, este es capacitado continuamente dando cumplimiento a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente y a nivel contractual.
16. Integrar dentro de su personal, como personal manipulador, en un porcentaje no menor al 20%, a los padres de familia usuarios, priorizando a aquellos que sean cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia.	Durante este periodo LÁCTEOS APPENZELL SAS íntegro y mantuvo dentro de su personal manipulador a padres de familia.
17. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del Programa.	Continuamente se da cumplimiento a la obligación contractual para garantía del buen desarrollo y ejecución del Programa en nuestro Municipio
18. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de estilos de vida saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación Municipal y/o Ministerio de Educación Nacional.	LÁCTEOS APPENZELL SAS continuamente y bajo las indicaciones del equipo supervisor PAE de la ETC e Instituciones educativas realiza apoyo a las acciones y estrategias empleadas dentro de los Comités de alimentación escolar de cada unidad de servicio, con el fin de fomentar y fortalecer la adopción de adecuados estilos de vida saludable.
19. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del PAE, un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.	LÁCTEOS APPENZELL SAS dio cumplimiento en la garantía del desarrollo de actividades que propendan la conservación del medio ambiente, mediante empresa encargada y certificada para la recolección de los residuos orgánicos, líquidos y aprovechables con el fin de dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente continuamente. Adjunto soportes emitidos por empresa certificada para la disposición final de acuerdo a cada tipo de residuo y al periodo de atención.
20. Utilizar la imagen institucional del Ministerio de Educación Nacional, La Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender, el Municipio de Mosquera y la del mismo operador en la papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento y piezas publicitarias utilizadas durante la ejecución del	LÁCTEOS APPENZELL SAS utiliza para el programa de alimentación escolar PAE en el municipio de Mosquera, los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional, UApA y de la Entidad Territotial. Por lo anterior, para el presente periodo se utilizaron las planillas autorizadas por la ETC, donde se relaciona la información de los

contrato, de acuerdo con los respectivos manuales de imagen.	beneficiarios PAE. Así mismo, el formato establecido como certificación de rectoría en cada una de las Instituciones Educativas Oficiales.
21. Dar respuesta oportuna y verificable dentro de los tiempos establecidos, a los requerimientos o solicitudes realizados por la supervisión y/o interventoría en el marco del Programa.	LÁCTEOS APPENZELL SAS da cumplimiento a la obligación contractual, dando respuesta oportuna, entregando la información clara y veraz necesaria para la ejecución del Programa.
22. Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.	De acuerdo a las visitas de seguimiento realizado por el Equipo Supervisor PAE de la ETC, LÁCTEOS APPENZELL SAS realiza retroalimentación de las recomendaciones y observaciones realizadas por la Entidad territorial, generando planes de acción y acciones de mejora continua.
23. Desarrollar la operación del PAE de acuerdo con el plazo, especificaciones y condiciones técnicas establecidas en el Lineamiento Técnico Administrativo del Programa.	Se da cumplimiento a los procesos y procedimientos establecidos desde el componente técnico, alimentario y nutricional (Plan de saneamiento básico, minuta patrón, ciclos de menús, entre otros). Así mismo, el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada una de las materias primas empleadas da cumplimiento a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos del Programa de alimentación escolar (PAE).
24. Mantener comunicación permanente con el Ministerio de Educación Nacional, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar -Alimentos para Aprender, la Entidad Territorial y la supervisión del Programa.	Se da cumplimiento a la obligación contractual continuamente.
25. Presentar al Supervisor del contrato dentro de los ocho (8) primeros días contados a partir del vencimiento de cada mes, informes financieros, contables y de gestión sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes. El informe de gestión incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realiza la entrega periódica correspondiente a este periodo, el cual informa el avance financiero, administrativo y ejecución durante el periodo mencionado.
26. Informar a la menor brevedad posible las anomalías, inconvenientes y novedades presentadas en la operación del programa, de igual manera presentar los informes y acciones de mejora establecidas para cada una de ellas	LÁCTEOS APPENZELL SAS junto con la Entidad Territorial continuamente reporta las novedades que se presentan durante la ejecución como las cancelaciones no oportunas, fallas de infraestructura, servicios públicos y demás generando planes de mejora y de acción ante las inconformidades notificadas por el equipo supervisor PAE de la ETC.

27. Hacer entrega al supervisor y/o interventor del contrato, los informes requeridos para la liquidación de este.	Durante este periodo no se requirió los informes de liquidación de contrato.
28. Informar mensualmente o cuando la necesidad lo exija, las deficiencias identificadas en cuanto a infraestructura y equipos.	LÁCTEOS APPENZELL SAS notifica continuamente a la Entidad territorial las deficiencias identificadas en infraestructura y equipos que se encuentran en cada unidad de servicio. Por parte de la ETC se continúa en la gestión y trámite para realizar los arreglos e intervenciones del mismo, ya sea intervención por parte de las Instituciones educativas y gestión de recursos para los mantenimientos locativos de cada unidad de servicio.
29. Garantizar que el personal manipulador de alimentos conozca el funcionamiento del PAE y aplique la normatividad sanitaria.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantiza la contratación del personal manipulador con la experiencia e idoneidad para la ejecución y prestación del servicio del programa de alimentación escolar, y de acuerdo con la normatividad sanitaria se realiza capacitación continua en temas de manipulación de alimentos, así como temas relacionados directamente con la operación.
30. Garantizar el funcionamiento de los equipos.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo el funcionamiento de los equipos por cada unidad de servicio. Así mismo se realizó mantenimiento de algunos equipos de acuerdo al cronograma de mantenimiento y novedades presentadas en la operación. Se realizó mantenimiento correctivo y preventivo en las siguientes Instituciones Educativas: IE Merced sede Principal, IE Merced sede Policarpa Salavarrieta, IE Merced sede Los Puentes, IE Merced sede Jardín Infantil, IE Roberto Velandia sede principal, IE Mayor de Mosquera sede Principal, IE Mayor de Mosquera sede Amistad, IE Mayor de Mosquera sede Lucero, IE Armonía sede Principal, IE Juan Luis Londoño sede Principal, IE Juan Luis Londoño sede La unidad, IE Antonio Nariño sede Fraternidad, IE Juan Luis Londoño sede Principal y IE La Paz sede Principal.
31. Utilizar bodegas, plantas de ensamble para el manejo exclusivo de alimentos que cumplan con la normatividad sanitaria.	La bodega ofertada donde se lleva a cabo el proceso de alistamiento, embalaje y cargue de los productos que conforman la modalidad de atención empleada en nuestro territorio, cumple con los requisitos mínimos

	estipulados en el pliego de condiciones y de acuerdo a la operación del mismo. Esta bodega cuenta con el concepto favorable vigente expedido por la autoridad sanitaria competente, y tiene la capacidad suficiente para el desarrollo de todos los procesos requeridos de manera que se pueda garantizar la prestación del servicio.
32. Garantizar cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos suministrados de acuerdo a las directrices del Lineamiento técnico Administrativo del PAE emitidos por el Ministerio de Educación Nacional – Uapa Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender y la normatividad sanitaria vigente.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantiza la entrega de alimentos y materia prima requeridos en cuanto a calidad, cantidad e inocuidad, dando cumplimento a lo establecidos en el lineamiento técnico administrativo del PAE.
33. Realizar los recorridos de entrega de implementos de aseo, insumos de limpieza y desinfección y gas. No se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.	LÁCTEOS APPENZELL SAS anexa la relación de los vehículos transportadores de alimentos y entrega de implementos de aseo, insumos de limpieza y desinfección con sus respectivos anexos de Documentación Legal de Movilidad y el respectivo concepto Sanitario expedido por la autoridad competente, controles y registros que para el periodo en mención se encuentran en regla cumpliendo con toda la normatividad y los requerimientos de contrato.
34. Cumplir con rotulado y registro sanitario de los alimentos; teniendo en cuenta la normatividad sanitaria aplicable a los diferentes alimentos suministrados en el Programa.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo el cumplimiento de entrega de alimentos suministrados en rotulado y registro sanitario.
35. Antes de la entrega, el operador debe remitir al supervisor, los análisis microbiológicos de alimentos de alto riesgo en salud pública que compongan la ración industrializada.	Durante este periodo no se suministró modalidad de atención ración industrializada
36. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que conforman cada modalidad de atención (ración preparada en sitio y/o ración industrializada y/o ración para preparar en casa.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo la porción servida de cada uno de los componentes que conforman la ración preparada en sitio suministrada en este periodo.
37. Cumplir con la entrega periódica, oportuna o según la necesidad de insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo la entrega de insumos para desarrollar y garantizar los procesos de limpieza y desinfección que están definidos en el plan de saneamiento básico y de acuerdo a las características de cada unidad de servicio.
38. Elaborar e implementar ciclos de menús de acuerdo con la Minuta Patrón	LÁCTEOS APPENZELL SAS presento ante la Entidad Territorial la documentación del

aprobada por la Entidad Territorial Certificada, de acuerdo a los lineamientos técnicos, administrativos y estándares de calidad emitidos por la UApA.	componente alimentario y nutricional (ciclos de menús, lista de intercambio, análisis químico y guía de preparación), de acuerdo a lo establecido en la Minuta Patrón, Anexo técnico de alimentación saludable y sostenible; de acuerdo a las obligaciones establecidas en el contrato de suministro 001 de 2023.
39. Realizar seguimiento y registro de complementos alimentarios y de estudiantes atendidos por las Instituciones Educativas.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizo registro diario de la entrega de los complementos alimentarios suministrados y atendidos en cada una de las Instituciones educativas donde opera el Programa de alimentación escolar (PAE). Estas fueron certificadas y avaladas por cada uno de los rectores de las Instituciones educativas, quienes certifican las raciones efectivamente entregadas durante este periodo.
40. Realizar, registrar y reportar compras locales, mínimo del 30% y garantizar la calidad e inocuidad de los insumos adquiridos.	LÁCTEOS APPENZELL SAS durante este periodo registro y reporto el 31.4953% de compras locales.
41. Brindar atención diferencial a beneficiarios pertenecientes a grupos étnicos.	Durante este periodo no se ha reportado beneficiarios con atención diferencial.
42. Informar de manera mensual o cada vez que la supervisión lo requiera, el avance operativo, administrativo, financiero.	LÁCTEOS APPENZELL SAS informa continuamente a la entidad territorial los avances operativos, administrativos y financieros de la operación del PAE en nuestro territorio.
43. Realizar mantenimiento de equipos. Se debe garantizar y cumplir conforme a lo estipulado en los anexos de Resolución 0335 de 2022, de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de mantenimiento correctivo de equipos, es de aclarar que los mantenimientos correctivos serán realizados a todos aquellos equipos que producto de la prestación del servicio presenten deterioro en su funcionamiento o pretendan garantizar el adecuado funcionamiento del mismo.	LÁCTEOS APPENZELL SAS dentro de su Plan de alistamiento contempla el mantenimiento preventivo y/o correctivo de equipos, con miras a garantizar la buena ejecución del Programa, mediante la implementación del cronograma de mantenimiento en unidades de servicio. Durante este periodo se realizó mantenimiento correctivo en las Instituciones Educativas: IE Merced sede Principal, IE Merced sede Policarpa Salavarrieta, IE Merced sede Los Puentes, IE Merced sede Jardín Infantil, IE Roberto Velandia sede principal, IE Mayor de Mosquera sede Principal, IE Mayor de Mosquera sede Amistad, IE Mayor de Mosquera sede Lucero, IE Armonía sede Principal, IE Juan Luis Londoño sede Principal, IE Juan Luis Londoño sede La unidad, IE Antonio Nariño sede

	Fraternidad, IE Juan Luis Londoño sede Principal y IE La Paz sede Principal.
44. Para el mantenimiento correctivo de equipos, se debe dar cumplimiento a lo preceptuado en los anexos de Resolución 0335 de 2022, "Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio."	LÁCTEOS APPENZELL SAS dentro de su Plan de alistamiento contempla el mantenimiento preventivo y/o correctivo de equipos, con miras a garantizar la buena ejecución del Programa, mediante la implementación del cronograma de mantenimiento en las unidades de servicio. Durante este periodo se realizó mantenimiento correctivo en las Instituciones Educativas: IE Merced sede Principal, IE Merced sede Policarpa Salavarrieta, IE Merced sede Los Puentes, IE Merced sede Jardín Infantil, IE Roberto Velandia sede principal, IE Mayor de Mosquera sede Principal, IE Mayor de Mosquera sede Amistad, IE Mayor de Mosquera sede Lucero, IE Armonía sede Principal, IE Juan Luis Londoño sede Principal, IE Juan Luis Londoño sede La unidad, IE Antonio Nariño sede Fraternidad, IE Juan Luis Londoño sede Principal y IE La Paz sede Principal.
45. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.	LÁCTEOS APPENZELL SAS da cumplimiento a esta obligación ya que hizo entrega de avisos y señalización elaborados en material lavable y resistente ubicados en cada una de las unidades de servicio donde se presta el servicio de alimentación escolar (PAE).
46. Dar cumplimiento a la normatividad legal vigente, Resolución 2674 de 2013, en lo referente al Saneamiento: Programar y ejecutar el Control de plagas con una empresa especializada y avalada por la autoridad sanitaria competente, según la programación establecida en el Plan de Saneamiento Básico. De igual forma, en el caso del tanque de reserva de agua se debe limpiar y desinfectar cada seis (6) meses, según lo establecido en el Plan de Saneamiento Básico.	Durante este periodo no se realizó control de plagas en ninguna unidad de servicio.
47. Garantizar la adecuada disposición de residuos sólidos, especialmente los residuos orgánicos generados en la operación del programa. Contando con una empresa especializada para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos, la cual deberá estar autorizada para ésta actividad, allegando todos los documentos de soporte y generar la correspondiente certificación	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantiza la recolección de residuos sólidos con empresa autorizada por la entidad departamental de salud para su recolección y disposición final de estos residuos. Se adjunta soporte de recolección de este periodo.

de la cantidad de residuos recolectados y uso final.	
48. Garantizar la disposición final del aceite de cocina usado (aceite vegetal usado), para esto deberán contar con una empresa especializada y autorizada para la recolección y disposición final del aceite usado, en sus usos aprobados por los entes de control. Adjuntar la información correspondiente a la empresa y los certificados de recolección y disposición fina.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo la recolección de residuos sólidos con empresa autorizada por la entidad departamental de salud para su recolección y disposición final de estos residuos. Se adjunta soporte de recolección de este periodo.
49. Para el almacenamiento de la Ración para Preparar en Casa RPC, si aplica, el contratista deberá contar con los elementos requeridos, tales como estibas, canastillas, mesas, para dar cumplimiento a lo establecido en la norma para esta actividad.	No aplicó durante este periodo
50. El contratista deberá realizar la entrega de la ración para preparar en casa a los beneficiarios en empaque, que contenga los logos institucionales de la Alcaldía de Mosquera. (Cuando aplique)	No aplicó durante este periodo
51. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos en condiciones de calidad e inocuidad en los establecimientos educativos para lo cual se requiere contar con termómetros digitales suficientes, calibrados y verificados según periodicidad y procedimientos establecidos en el Programa de calibración y verificación de equipos.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo el empleo y aplicación de controles en cuanto a toma de temperatura de equipos y alimentos, grameras, cucharas porcionadoras, entre otros; con el fin tener la trazabilidad de la operación en el suministro del complemento alimentario en cada unidad de servicio
52. Implementar el protocolo de toma de muestras y contra muestras, teniendo como referente el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad emitido por la UApA.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo la toma de contra muestra de cada uno de los menús suministrados por cada componente en este periodo.
53. Garantizar al personal manipulador de alimentos, al personal auxiliar de bodega y personal ofertado, el pago a seguridad social, prestaciones económicas y remuneración, conforme a la vinculación laboral.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo el pago de seguridad social y prestaciones económicas conforme a la vinculación laboral (personal manipulador en las unidades de servicio, personal ofertado, transporte y bodega).
54. Obtener y presentar para su aprobación las garantías en las condiciones, plazos y con el objeto y montos establecidos en el contrato, así como mantener vigentes sus amparos y prorrogarlos en los términos señalados	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizo entrega documental y cargue en la plataforma del SECOP de la póliza de cumplimiento para la ejecución y prestación del Contrato de suministro 001 de 2023.
55. Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional – UApA en los	Se da cumplimiento continuamente.

Lineamientos Técnicos – Administrativos, estándares y condiciones mínimas de operación del programa.	
56. Acreditar mensualmente, junto con el informe de supervisión su afiliación y pago al sistema de seguridad social Integral en salud, pensión y riesgos laborales en los términos y porcentajes establecidos en la ley, de conformidad con lo preceptuado en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y la Ley 1562 de 2012.	LÁCTEOS APPENZELL SAS certifica y entrega soportes periódicos de afiliación y pago al sistema de seguridad social integral en salud, pensión y riesgos laborales en los términos establecidos en la ley.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERIODO
1. Informar de inmediato por escrito a la Entidad contratante, al supervisor, y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en la Resolución Nº 0335 de 2021 y sus Lineamientos Técnico – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan.	LÁCTEOS APPENZELL SAS notifica e informa continuamente a la Entidad territorial las deficiencias identificadas en infraestructura, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del programa en cada unidad de servicio. Este hizo entrega del diagnóstico de las necesidades y continuamente el reporte de novedades presentadas.
2. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas Patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kárdex, Plan de Saneamiento Básico, y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.	LÁCTEOS APPENZELL SAS implemento el plan de capacitación continua dirigido al personal manipulador de alimentos, éste se desarrolla teniendo en cuenta los temas aquí descritos. Así mismo durante este periodo se realizó capacitación en *“Modulo V: Manejo de residuos, abastecimiento de agua y control de plagas”.*
3. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se le realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento	LÁCTEOS APPENZELL SAS dentro de su Plan de alistamiento contempla el mantenimiento preventivo y/o correctivo de equipos, con miras a garantizar la buena ejecución del Programa, mediante la implementación del

preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido.	cronograma de mantenimiento en las unidades de servicio. Durante este periodo se realizó mantenimiento correctivo en las Instituciones Educativas: IE Merced sede Principal, IE Merced sede Policarpa Salavarrieta, IE Merced sede Los Puentes, IE Merced sede Jardín Infantil, IE Roberto Velandia sede principal, IE Mayor de Mosquera sede Principal, IE Mayor de Mosquera sede Amistad, IE Mayor de Mosquera sede Lucero, IE Armonía sede Principal, IE Juan Luis Londoño sede Principal, IE Juan Luis Londoño sede La unidad, IE Antonio Nariño sede Fraternidad, IE Juan Luis Londoño sede Principal y IE La Paz sede Principal.
4. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.	La bodega donde se lleva a cabo el proceso de Alistamiento y cargue de los alimentos que conforman la modalidad de atención ración preparada en sitio y ración industrializada; e insumos y productos de limpieza y desinfección de áreas, es la misma que se presentó en la oferta. Esta bodega cuenta con el concepto favorable vigente expedido por la autoridad sanitaria competente, y tiene la capacidad suficiente para el desarrollo de todos los procesos requeridos de manera que se pueda garantizar la prestación del servicio. Así mismo, esta cuenta con los equipos, instrumentos y condiciones mínimas establecidas en el lineamiento técnico administrativo mediante la Resolución 335 de 2021 y 2674 de 2013.
5. En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.	De conformidad a las normas sanitarias vigentes, el personal manipulador de alimentos se encuentra debidamente certificado, en caso de presentar enfermedad que pueda afectar su desempeño como manipulador de alimentos, este personal se retira para someterse a tratamiento, y se reemplaza con personal que se encuentre con un adecuado estado de salud. LÁCTEOS APPENZELL SAS conto con dos manipuladoras de alimentos en caso de presentarse alguna novedad en inasistencia o estado de salud del personal.
6. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizó la entrega de víveres e insumos a los establecimientos

educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.	educativos, en vehículos de transporte de alimentos que poseen la documentación reglamentaria vigente y que cumplen con los requisitos de la Resolución N° 2505 de 2004 y la Resolución N° 2674 de 2013, acorde con lo presentado en la propuesta. Así mismo, se dio cumplimiento al plan de rutas presentado al inicio del periodo y de acuerdo al número de vehículos ofertados dando cumplimiento a lo establecido a nivel contractual.
7. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de edad y modalidad de lunes a viernes en horario diurno, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizo la entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, establecidas en los ciclos de menús y en el plan de saneamiento básico. Referente al servicio de gas natural este hizo la cancelación del servicio de consumo de este periodo por parte del operador y suministro de gas propano a la IE La merced sede los puentes.
8. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del "Anexo Técnico de Alimentación Saludable y sostenible en el PAE de la Resolución Nº 0335 de 2021 o Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realiza los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos, en las cantidades requeridas que permitieron cumplir con el gramaje neto a suministrar, conforme a las características y condiciones de madurez y con las condiciones de inocuidad y calidad exigidas. Así mismo, se garantizó la entrega de alimentos a cada una de las Instituciones educativas de acuerdo con los requerimientos establecidos en el contrato, y las condiciones de inocuidad y calidad determinadas en las fichas técnicas, se realizó actas de remisión mediante formatos de entrega en la modalidad establecida (ración preparada en sitio).
9. Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo con la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad	Se realizó muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio en las siguientes servicios de alimentación: - IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE PRINCIPAL. - IE JUAN LUIS LONDOÑO SEDE PRINCIPAL.

Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta defina. Se debe realizar muestreo microbiológico a: - Un frotis de manos a un manipulador de alimentos. - Un frotis de superficie. - Un análisis ambiental. - Un análisis microbiológico de un menú completo. Estos análisis se deben ser realizados en las siguientes cuatro (04) oportunidades durante la ejecución del contrato en cuatro (4) colegios que determine el supervisor del contrato: a. Al primer mes de ejecución del contrato. b. Al tercer mes de ejecución del contrato. c. Al sexto mes de ejecución del contrato. d. Al noveno mes de ejecución del contrato NOTA: Cuando se requiera dependiendo de los resultados del muestreo microbiológico presentar Plan de acción para subsanar los resultados por fuera de la norma, el cual debe mostrar acciones y fechas. Así mismo, debe notificar a la Entidad oportunamente los resultados de muestreo realizado.	- IE JUAN LUIS LONDOÑO SEDE LA UNIDAD. - IE ANTONIO NARIÑO SEDE FRATERNIDAD. Se realizó muestreo microbiológico a cada unidad de servicio mencionada anteriormente en: Toma de frotis de manos a un manipulador de alimentos, frotis de superficie, análisis ambiental y análisis microbiológico de alimentos de alto riesgo suministrados por el complemento alimentario. Así mismo, de acuerdo a la toma de muestras que su resultado no fue favorable, el operador LACTEOS APPENZELL SAS emitió a la Entidad Territorial el plan de mejora y acciones realizadas y empleadas como mecanismo de control desde el aspecto de calidad e inocuidad.
10. Presentar Plan de Muestreo Microbiológico que incluya cronograma (fechas) de los colegios donde se deberá tomar la muestra y que se determinarán previo al análisis, esto dependiendo de las condiciones evidenciadas en las visitas de supervisión.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizo entrega del plan de muestreo microbiológico a la Entidad Territorial que incluye cronograma e Instituciones educativas para realizar dicha actividad.
11. Entregar mensualmente a la supervisión del Programa, los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los componentes que hacen parte del complemento ración preparada en sitio, ración industrializada y ración para preparar en casa, -si aplica-, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.	LÁCTEOS APPENZELL SAS hizo entrega de la documentación de fichas técnicas y análisis microbiológicos de alimentos de alto riesgo en la modalidad de atención ración preparada en sitio y ración industrializada empleadas den este periodo.

12. Garantizar que los alimentos que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios conforme a lo establecido en la normatividad vigente.	Los alimentos suministrados en este periodo por parte del operador LÁCTEOS APPENZELL SAS y que conforman la modalidad de atención ración preparado en sitio cumplen con las características, registros sanitarios conforme a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
13. Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y Resolución 810 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	Los alimentos suministrados por LÁCTEOS APPENZELL SAS en este periodo cumple con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y Resolución 810 de 2021.
14. Realizar remisión de entrega de víveres para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN y/o la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para aprender, de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de estos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN y-o la UApA y debe reposar copia en cada comedor escolar.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizo y entrego remisiones de víveres en cada una de las Instituciones educativas en los formatos establecidos por el MEN y/o la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para aprender, de acuerdo a modalidad de atención y número de beneficiarios del PAE por cada unidad de servicio.
15. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con los Lineamientos Técnico – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizo y entrego remisiones de insumos de limpieza y desinfección e implementos de aseo en cada una de las Instituciones educativas, de acuerdo a la cobertura atendida en cada uno de ellos.
16. Elaborar e implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las Minutas Patrón del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y sostenible en el PAE o Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan y realizar cambios de menú sólo en los	LÁCTEOS APPENZELL SAS hizo entrega de la documentación requerida por parte del componente alimentario y nutricional, para verificación por parte del equipo supervisor de la ETC. De acuerdo a la verificación de la propuesta de los menús presentados, se realizaron los ajustes de las preparaciones planeadas, con el fin de emplear estrategias para contribuir a la

casos contemplados en la Resolución Nº 0335 de 2021 o Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan., previa autorización del supervisor del contrato.	disminución de desperdicios generados principalmente por el complemento alimentario del componente de frutas y verduras. Así mismo los intercambios presentados en este periodo fueron emitidos a la Entidad Territorial para posterior aprobación del mismo en los tiempos establecidos del reporte o novedades que se presentaron en la ejecución (grado de madurez, escasez de producto, calidad, etc).
17. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos por el MEN; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizo seguimiento y registro diario de las raciones diariamente y efectivamente entregadas en cada unidad de servicio. Estas planillas están de acuerdo a lo emitido por la Secretaria de Educación referente al anexo 6ª del SIMAT. Así mismo, para este periodo se utilizaron las planillas autorizadas por la ETC, donde se relaciona la información de los beneficiarios del PAE. El formato establecido como certificación de rectoría en cada una de las Instituciones Educativas Oficiales certifican el número de raciones efectivamente entregadas en este periodo que son verificadas y validadas por cada uno de los rectores de las mismas.
18. Realizar mínimo un 30% de compras locales del total de las compras del Programa y el restante de compras al departamento de Cundinamarca, reportar mensualmente la cantidad de compras locales y departamentales realizadas y los soportes respectivos. Garantizar la calidad e inocuidad de los productos que hagan parte de las compras locales.	LÁCTEOS APPENZELL SAS durante este periodo registro y reporto el 31.495 % de compras locales.
19. Brindar atención diferencial a los niños, niñas y adolescentes pertenecientes a grupos étnicos.	Durante este periodo no se ha reportado beneficiarios PAE con atención diferencial.
20. Informar mensualmente a la Entidad Territorial, a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender, a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realiza la entrega periódica correspondiente a este periodo, el cual informa el avance financiero, administrativo y ejecución durante el periodo mencionado.
21. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y	LÁCTEOS APPENZELL SAS está en disposición continua en atender las visitas realizadas por

sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para aprender, supervisión del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.	el Ministerio de Educación, de Salud, la supervisión o Interventoría y demás entes de control que requieran realizar verificación del Programa de Alimentación Escolar en cada una de las unidades de servicio y en la bodega ofertada del mismo.
22. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.	LÁCTEOS APPENZELL SAS participa continuamente en las reuniones y Comités programados de alimentación escolar y seguimiento al PAE de nuestro territorio.
23. Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del Programa.	Continuamente se realizó apoyo a los procesos que se desarrollen entorno a la participación ciudadana y control social del PAE en nuestro Territorio.
24. Realizar 2 capacitaciones anuales en modalidad presencial o excepcionalmente virtual al 100% de los beneficiarios PAE en las 18 Instituciones Educativas principales y sedes, sobre alimentación saludable con el fin de incentivar el óptimo consumo de alimentos por medio de estrategias y actividades con diferentes temáticas relacionadas a la alimentación saludable y hábitos, en coordinación con la Secretaría de Educación y Secretaría de desarrollo social de la entidad Territorial y/o de la UApA. Estas capacitaciones se ejecutarán de la siguiente manera. Una primera capacitación será a principio de año con el 100% de beneficiarios de las 8 Instituciones Educativas principales y sus 10 sedes; y la segunda capacitación se realizará tres meses antes de culminar el contrato con las mismas indicaciones descritas anteriormente. El contratista debe presentar los correspondientes reportes y evidencias, así como el cronograma.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizo la estrategia de educación alimentaria y nutricional en: - IE Juan Luis Londoño sede principal. - IE La Merced sede Policarpa Salavarrieta. - IE Antonio Nariño Sede principal. - IE Compartir.
25. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Desarrollo Social de la Entidad Territorial y/o de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender.	Continuamente se realiza apoyo y acompañamiento a las acciones y estrategias a programas para el fomento de hábitos de alimentación saludable conforme a solicitudes emitidas por la Entidad Territorial.

26. El contratista debe garantizar las condiciones de saneamiento básico en cada unidad de servicio, así mismo, debe presentar e implementar el plan de saneamiento básico, junto con los programas que lo integran como son: Programa de limpieza y desinfección, Programa de control de plagas, Programa de Manejo de residuos y programa de abastecimiento o suministro de agua potable. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente, este debe incluir como mínimo procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables para el cumplimiento de este. Se debe garantizar lo descrito en la Resolución 2674 de 2013 y Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan.	LÁCTEOS APPENZELL SAS desarrolla y garantiza el cumplimiento a lo establecido en el Plan de Saneamiento Básico de bodega y comedores escolares, mediante la verificaciones de control de procesos de limpieza y desinfección, control de plagas, clasificación de residuos y suministro de agua potable. Así mismo, se garantiza la trazabilidad y registro de todos los procedimientos empleados para la garantía de la calidad e inocuidad realizados en este periodo en cada unidad de servicio.
27. El contratista debe documentar el proceso de abastecimiento de agua que incluye: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento, controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de estos. De igual forma, se debe documentar y registrar el programa de control de plagas, con el fin de prevenir contaminaciones y garantizar la inocuidad. Se debe garantizar lo descrito en el Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan. La limpieza y desinfección de tanques se debe realizar a cada unidad de servicio, ya sean tanques aéreos o subterráneos. Es responsabilidad del operador realizar la actividad y presentar los soportes correspondientes. NOTA: El operador mensualmente debe remitir un informe de las acciones	LÁCTEOS APPENZELL SAS da cumplimento a la obligación contractual, a través del registro de la calidad del agua y verificación diaria que se realiza en cada unidad de servicio. Se realizo toma y registro de ph y cloro en cada una de las unidades de servicio.

contempladas en las “Prácticas de ahorro y cuidado del agua de cada unidad de servicio de alimentos”.	
28. Respecto de la acción a aplicar en caso de contingencia, como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas, el contratista debe establecerlas de manera documental, como control preventivo.	Se da cumplimiento a la obligación contractual previa presentación de planes de contingencia en la etapa de alistamiento. Durante este periodo no se presentó ningún tipo de caso de contingencia.
29. El operador debe garantizar la calidad del agua, realizando acciones de monitoreo como lo son hervido de agua, control de PH y cloro residual, a efecto de asegurar la potabilidad del agua. De esta forma se estaría haciendo un control en cuanto a la calidad del agua que nos permitiría tomar las acciones correctivas inmediatas. Contar con el instrumento de medición adecuado para establecer el valor de cloro residual y capacitar al personal sobre las acciones correctivas inmediatas.	LÁCTEOS APPENZELL SAS da cumplimento a la obligación contractual, a través del registro de la calidad del agua y verificación diaria que se realiza en cada unidad de servicio por parte de las manipuladoras de alimentos.
30. El operador debe realizar procesos como el lavado de tanques aéreos, subterráneos, desinfectación, desratización y desinfección, de acuerdo con el cronograma y/o necesidades que requiera cada comedor escolar, con el fin de garantizar un suministro de alimentos con niveles de inocuidad adecuados, en cumplimiento del Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan. Y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen o sustituyan. En la etapa de alistamiento la entidad informará al operador el número de comedores y tanques a los cuales se les realizará el respectivo lavado.	Durante este periodo no se realizó proceso de lavado de tanques en los diferentes comedores escolares.
31. El operador debe presentar un Plan HACCP - Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC),como parte de su sistema de control y aseguramiento de la inocuidad , implantarlo y aplicarlo de acuerdo con los principios generales del mismo y deberá estar sustentado y disponible para su verificación por parte de la supervisión de	LÁCTEOS APPENZELL SAS presento en la etapa de alistamiento el Plan HACCP – Sistema de análisis de peligros y puntos críticos (APPCC), como mecanismo de control de calidad e inocuidad de cada una de las unidades de servicio.

la entidad. Resolución 2674 de 2013 Capítulo V Artículo 22 parágrafo 1.	
32. Incluir dentro de la documentación presentada a la Entidad el Programa de Alérgenos para revisión y posterior seguimiento de la implementación. Esto teniendo en cuenta que dentro de las materias primas o insumos usados para las preparaciones encontramos ingredientes que pueden causar hipersensibilidad, según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. Las prácticas de gestión de alérgenos deben formar parte de las Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y cuando corresponda, de los sistemas HACCP del servicio de alimentos. (Códex Alimentarius 2020).	LÁCTEOS APPENZELL SAS presento en la etapa de alistamiento el Programa de alérgenos, el cual se encuentra en revisión por parte del ente territorial, como mecanismo de control de calidad e inocuidad de cada una de las unidades de servicio.
33. Presentar Procedimiento de Retiro de productos, Programa de Fraude Alimentario, y Programa de Defensa de los Alimentos, estos programas como oportunidades de mejora del Programa de Alimentación Escolar y como estrategia para fortalecer y hacer más robusto el Sistema de Control y Aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos.	LÁCTEOS APPENZELL SAS presento en la etapa de alistamiento el Procedimiento de retiro de productos, programa de fraude alimentario y programa de defensa de los alimentos, como mecanismo de control de calidad e inocuidad de cada una de las unidades de servicio.
34. El operador deberá realizar la toma de muestras para análisis microbiológicos de los alimentos preparados, de acuerdo con lo dispuesto por la normatividad sanitaria vigente y suministrar los elementos requeridos para su almacenamiento (bolsas de cierre hermético).	Se realizó muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio en las siguientes servicios de alimentación: - IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE PRINCIPAL. - IE JUAN LUIS LONDOÑO SEDE PRINCIPAL. - IE JUAN LUIS LONDOÑO SEDE LA UNIDAD. - IE ANTONIO NARIÑO SEDE FRATERNIDAD. Se realizó muestreo microbiológico a cada unidad de servicio mencionada anteriormente en: Toma de frotis de manos a un manipulador de alimentos, frotis de superficie, análisis ambiental y análisis microbiológico de alimentos de alto riesgo suministrados por el complemento alimentario.
35. Participar en las mesas públicas y comités de alimentación escolar a los que cite la Entidad Territorial.	LÁCTEOS APPENZELL SAS participa y asiste a las convocatorias emitidas por la entidad territorial e Instituciones educativas mediante los comités de alimentación escolar.

36. Garantizar la compra de alimentos a pequeños productores agropecuarios locales, asociaciones de agricultores y/o productores de la agricultura campesina o comunitaria local y sus organizaciones que cumplan con los requisitos sanitarios en materia de calidad e inocuidad y que se encuentren en el registro de productores individuales u organizaciones de productores a nivel municipal o departamental, en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinado a la compra de alimentos y anexar los soportes requeridos de estas compras, contratos de proveedurías, facturas o soportes donde se especifique tipo de alimento/bien, cantidad comprada, frecuencia de la compra, precio y certificado de pago contra entrega al pequeño productor de alimentos junto con los paz y salvos de sus proveedores.	Para este periodo el operador **Lácteos Appenzell SAS** realizo las compras a proveedores presentes en el Municipio y zonas aledañas al mismo. Junto con el operador se establecieron mesas de trabajo en donde se enfatizó dar una mayor selección a los pequeños proveedores y agricultores presentes en el municipio de Mosquera y a nivel departamental, siempre y cuando cumplan con los estándares de calidad e inocuidad alimentaria. Es así que durante el periodo del **01 al 31 de Agosto de 2023** las compras locales presentadas por el operador **Lácteos Appenzell SAS** equivale el **31.4953%** el porcentaje con el cual cumplieron con esta obligación. Las compras se realizaron a proveedores a nivel municipal, departamental y distrital con productos que cumplían los estándares de calidad e idóneos para el correcto funcionamiento del programa (PAE).
37. Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos en su rol de comprador de alimentos o de materias primas que se realicen en virtud de lo establecido en la ley 2046 de 2020 y el anexo técnico de Compras Públicas Locales.	LÁCTEOS APPENZELL SAS continuamente está a disposición a participar en los espacios de articulación que definan por parte de la Mesa Técnica Nacional las Compras Públicas Locales de Alimentos en su rol de comprador de alimentos, de acuerdo a lo establecido en la ley 2046 de 2020 y el anexo técnico de Compras Públicas Locales.
38. En caso de presentarse circunstancias de orden estrictamente excepcional el operador del contrato deberá presentar a la Entidad Territorial un plan de contingencia que será revisado y aprobado en el Comité de Planeación acorde a las necesidades de los beneficiarios que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas de calidad y oportunidad descritas en los lineamientos dados por la UApA manteniendo el equilibrio económico del contrato, dicho plan deberá contener por lo menos lo siguiente: - Adopción transitoria de la minuta patrón a partir de lo establecido en el anexo técnico de alimentación saludable y sostenible. - Cambio en la modalidad del suministro.	Durante este periodo no se presentó ninguna situación de orden estrictamente excepcional

- Variaciones del número de menús por ciclo. - Definición de la lista alternativa de intercambios.	
39. Aportar periódicamente, según lo requiera la entidad territorial el listado de proveedores y los correspondientes paz y salvo, de acuerdo a la ejecución del periodo de prestación de servicio.	LÁCTEOS APPENZELL SAS periódicamente reporta a la entidad territorial el listado de los proveedores y los correspondientes paz y salvo o novedades de crédito en la ejecución del programa de alimentación escolar durante este periodo.
40. El contratista garantizará que los requerimientos técnicos ofertados en la propuesta sean ejecutados a cabalidad una vez adjudicado el contrato.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo los requerimientos técnicos ofertados en la propuesta durante este periodo.
41. Las demás que se deriven de la ejecución del contrato, de acuerdo con las directrices impartidas por la Secretaría de Desarrollo Social a través de la Supervisión del mismo.	Lácteos Appenzell S.A.S continuamente se compromete a dar cumplimiento a los requerimientos y solicitudes emitidas por la Entidad Territorial.

Dado a los (24) días del mes de Octubre del año dos mil veintitrés (2023).

LINA MARCELA RODRIGUEZ
SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL

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