INFORME DE SUPERVISIÓN
DATOS GENERALES DEL CONTRATO

1. DENOMINACION DEL CONTRATO	**INFORME No.**	FINAL	
Contrato No	LP-003-2023		
Nombre del Supervisor	STELLA CECILIA MUÑOZ SAAVEDRA		
2. DE LA ETAPA CONTRACTUAL			
Tipo de contrato	CONTRATO ELECTRONICO DE SUMINISTRO No LP-003-2023		
Nombre del contratista	**UNION TEMPORAL PUERTA DEL CARIBE 2023** **Representante legal: KELLY CECILIA PRIMO PEREIRA**		
Identificación del contratista	**Nit. N° 901.720.777-1 / C.C. N° 22.667.302**		
Objeto del contrato	SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES PARA EL CALENDARIO ESCOLAR 2023 EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA MEGACOLEGIO MUNDO FELIZMUNICIPIO DE GALAPA ATLANTICO.		
Plazo	185 DIAS		
Numero de Certificado de Disponibilidad Presupuestal (C.D.P)	**06230450**	**Valor**	$ 950.000.000
Numero de Registro de Compromiso Presupuestal (C.D.P)	**09230821**	**Valor**	$ 950.000.000
Valor del contrato	Contrato Inicial: $950.000.000 Total: $950.000.000		

Fecha de inicio	Fecha de terminación	Fecha de Suspensión	Fecha de reinicio
22 DE JUNIO DE 2023	10 DE DICIEMBRE DE 2023	N/A	N/A

3. GARANTIAS CONSTITUIDAS POR EL CONTRATISTA (las solicitadas en el contrato):

Powered by CamScanner

Amparos	Aseguradora	No de Póliza	Vigencia	
			Desde	Hasta
Calidad del servicio	N/A	N/A	N/A	N/A
Cumplimiento	N/A	N/A	N/A	N/A
Anticipo	N/A	N/A	N/A	N/A
Pago anticipado	N/A	N/A	N/A	N/A
Salarios y prestaciones	N/A	N/A	N/A	N/A
Responsabilidad Civil Extracontractual	N/A	N/A	N/A	N/A
Otros	N/A	N/A	N/A	N/A

4. EJECUCION DEL CONTRATO

Descripción	Valor
Valor del Contrato Inicial	$950.000.000
Valor Total del contrato	$950.000.000
Valor Primer Pago Parcial	$ 13.184.283
Valor Segundo Pago Parcial	$ 65.513.568
Valor Tercer pago Parcial	$155.188.643
Valor cuarto pago	$142.363.616
Valor quinto pago parcial	$ 96.540.863
Valor pago Final	$153.884.298
Valor Ejecutado del Contrato	$626.675.271
Valor por ejecutar	$323.324.729
Valor por pagar en el presente Informe	**$153.884.298**
No. Factura o Cuenta de Cobro	**FCPC6**

Powered by CamScanner

EJECUCIÓN CONTRACTUAL:

Se relaciona a continuación las actividades realizadas por el contratista durante el periodo final del contrato **No. LP-003-2023**

OBLIGACIONES CONTRACTUALES	ACTIVIDADES ESPECÍFICAS EJECUTADAS
Para el cumplimiento del objeto contractual, EL CONTRATISTA, se obliga con el MUNICIPIO, además de las obligaciones contempladas en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011 y el Decreto 1082 de 2015 y las normas que los modifiquen, reemplacen o sustituyan, se obliga a: 1. Dar cumplimiento al objeto y alcance del contrato de acuerdo con lo establecido en el presentedocumento y en especial lo señalado en el Anexo 1- Anexo Técnico y normativa vigente aplicable y demás que la derogue o modifique. 2. Desarrollar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de Contratación. 3. Garantizar la calidad de los bienes y servicios prestados, de acuerdo con el Anexo Técnico, el Pliego de Condiciones y demás Documentos del Proceso. 4. Dar a conocer a la Entidad cualquier reclamación que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre el objeto del Contrato o sobre sus obligaciones. 5. Estar en permanente comunicación con el interventor del contrato. 6. Facilitar la labor de seguimiento y control que realiza el interventor, atendiendo y dando respuesta oportuna a las observaciones o requerimientos que se realicen. 7. Disponer del personal idóneo, así como de los recursos logísticos, materiales, y/o equipos, necesarios para desarrollar el contrato dentro de la oportunidad y con la calidad establecidos. 8. Acreditar el cumplimiento del factor de calidad ofrecido durante la fase de selección en los plazos acordados con la Entidad. 9. Identificar las oportunidades para promover el empleo local durante la ejecución del contrato. 10. Aportar todo su conocimiento y experiencia para desarrollar adecuadamente el objeto del contrato de conformidad con lo requerido por el	Durante los 19 días del proceso de ejecución del mes de Noviembre, se realizó visitas diarias por parte del equipo de supervisor del operador con el fin de verificar el correcto cumplimiento a la ejecución del programa de alimentación escolar. Se realizó revisión del almacenamiento de insumos, materias primas, y se encontró que se encontraba de manera organizada, protegida en canecas limpias y en buen estado, dentro de su vida útil evidenciando un correcto manejo de los productos cumpliendo con el sistema PEPS y cumpliendo con la rotulación definida por la resolución 5109/2005. Los alimentos que requieren refrigeración y otros en congelación están correctamente almacenados, protegiendo la cadena fría. Se realizó seguimiento a los procesos de preparación de los alimentos, encontrando condiciones óptimas de higiene y limpieza en los utensilios usados para las preparaciones, de las hortalizas y frutas, para evitar cualquier tipo de contaminación, al momento de servir se realiza con los respectivos elementos estandarizados para el servicio. En cuanto a los controles de temperatura se diligencian correctamente los formatos con la información obtenida a través de la medición a los alimentos durante la preparación y el servido, dentro de los parámetros seguros para cada proceso. Se verificaron que las minutas preparadas coincidían con las publicadas en el establecimiento educativo y los gramajes entregados a los titulares de derecho según grupo de edad fuera el correcto en cada uno de los componentes de los diferentes complementos que se entregan en las Instituciones educativas. La cartelera donde se publican las minutas es renovada para mantener visualmente

Powered by CamScanner

OBLIGACIONES CONTRACTUALES	ACTIVIDADES ESPECÍFICAS EJECUTADAS
contratante. 11. Realizar todos los pagos de honorarios y/o salarios, parafiscales e indemnizaciones a que haya lugar e igualmente dar cumplimiento a las normas de afiliación y pago de seguridad social integral (salud, pensiones y riesgos), que le correspondan de acuerdo con el personal que llegare a emplear en la ejecución del contrato, en las cuantías establecidas por la ley y oportunamente. Deberá demostrar, cuando sea requerido por La Entidad el aporte a los sistemas de seguridad social integral y parafiscal (Art. 50 Ley 789 de 2002) que le corresponda. 12. Manejar con la debida confidencialidad la información a que tenga acceso, así como la producida a lo largo de la ejecución del contrato. 13. Reportar la información relacionada con la ejecución del contrato o que tenga incidencia en ella cuando sea requerida por el contratante. 14. Asumir especiales obligaciones de cuidado y custodia de los bienes que la Entidad le llegue a entregar para el debido desarrollo de las obligaciones a cargo y en consecuencia estará obligado a hacer el correspondiente reintegro en especie o en dinero cuando por su culpa se produzca daño o pérdida, sin que esto excluya la indemnización de perjuicios. Lo anterior sin perjuicio de las acciones que del hecho se puedan predicar. 15. Garantizar el cumplimiento de los protocolos de Bioseguridad. 16. Garantizar que el personal empleado para la ejecución se encuentre afiliado a una Administradora de Riesgos Laborales. 17. Garantizar el cumplimiento de los procedimientos y medidas necesarias para garantizar el cumplimiento de las normas y políticas establecidas por elGobierno. 18. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las autoridades en la materia. 19. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grado y por tipo de complemento. 20.	agradables la información con respecto al comedor. El proceso de limpieza y desinfección se lleva según los procedimientos establecidos en el plan de saneamiento básico y se llevan registros del proceso, para garantizar un proceso responsable con la preparación de los alimentos. **SEGUIMIENTO OPERACIÓN DIARIA** Se realizó seguimiento de las operaciones diarias en las Instituciones por parte del personal Técnico, Ingeniero de Alimentos y Nutricionistas con el fin de fortalecer o corregir los procedimientos realizados durante la preparación de los alimentos y todas las actividades ejecutadas en el transcurso del día, en la ejecución de la operación PAE bajo los parámetros establecidos en la normativa sanitaria vigente Resolución 2674 de 2013 y 00335 del 23 de diciembre de 2021 y demás normativa que determine el MEN y protección social, dentro de las cuales se destacan: • Diligenciamiento de los formatos relacionados con la operación y trazabilidad de • los alimentos. • Procedimientos de limpieza y desinfección. • Desinfección de frutas y verduras. • Potabilización del agua para consumo. • Almacenamiento de alimentos. • Toma de temperatura de raciones • Toma de temperatura que equipo de refrigeración (nevera) • Manejo de residuos sólidos de la operación. **ENTREGA DE COMPLEMENTOS** Nuestro propósito principal como Programa de Alimentación Escolar es garantizar la entrega de complementos entregándolos de una manera higiénica y oportuna para su Posterior consumo. Logrando una mayor aceptación por parte de la población estudiantil y al mismo tiempo estimularlos para reducir la deserción en las escuelas.

Powered by CamScanner

OBLIGACIONES CONTRACTUALES	ACTIVIDADES ESPECÍFICAS EJECUTADAS
El contratista deberá presentar al Supervisor el protocolo de bioseguridad asumido por la entidad y garantizar la socialización al personal asignado a las Instituciones Educativas. 21. Elaborar el ciclo de menú a distribuir durante la ejecución del programa; el ciclo de menú debe contener con un mínimo de 20 días de acuerdo con las minutas patrón estipuladas por Secretaría De integración Socioeconómica del Municipio de Galapa, para cada uno de las grados estipulados. 25. Realizar suministro de (2) alimentos fortificados adicional y sin costo al Municipio durante (3) mes, para los niños que presentan riesgo nutricional según el resultado del TamizajeNutricional y según la propuesta del contratista en la licitación pública. 26. 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, lapreparación 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 kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se solicite durante la operación del Programa. 27. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normativa 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, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente. 28. Elaborar un plan de capacitaciones y realizar la entrega de elementos de protección personal a los manipuladores de alimentos que emplee para la operación del programa. 29. Reemplazar	LA UNIÓN TEMPORAL PUERTA DEL CARIBE 2023 entrega durante la ejecución del contrato productos de calidad, que cumplan con los aportes nutricionales estipulados en la Resolución N° 00335 del 23 dic de 2021. Además, que se cumpla con el Horario de distribución establecido en los lineamientos como se describe a continuación: Jornada Única complemento tipo almuerzo: 10:30 a.m. a 1:15 p.m. **ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD** Para garantizar, determinar y asegurar las condiciones mínimas de calidad es necesario establecer parámetros o medidas de control en materias primas, condiciones de procesamiento, conservación, manipulación, empaque, distribución, transporte y consumo de estos. Diariamente se realizan controles de producto terminado mediante valoraciones organolépticas (sabor, color, olor, textura) de los menús, verificando cantidades servidas. **REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA** Se verifica que en la unidad aplicativa donde funciona el Programa De Alimentación Escolar y se realiza el registro diario de niños, niñas y adolescentes, cumpliendo con los criterios establecidos por la UAPA. **CONTROL DE TEMPERATURAS DEL PRODUCTO FINAL** Diariamente se realiza monitoreo de la temperatura final, en el momento del empaque y, antes del consumo de las diferentes preparaciones, con el fin de verificar que los alimentos internamente alcanzan las temperaturas óptimas de cocción y entrega final garantizando de esta manera la inocuidad del producto. El transporte entrega y distribución de la materia prima se realiza bajo cadena de frio controlando de esta forma que no se rompa la cadena de frio, propiciando un ambiente seguro para los alimentos que lo requieren. **DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS POR PARTE**

Powered by CamScanner

OBLIGACIONES CONTRACTUALES	ACTIVIDADES ESPECÍFICAS EJECUTADAS
al personal de los procesos de manipulación de alimentos, que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes. 30. Entrega mensualmente a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, 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. 31. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente. 32. Asumir los costos asociados al suministro de las raciones cuando se presenten problemas por contingencias o emergencias en el Municipio de Galapa que afecten el normal desarrollo del programa de alimentación escolar. 33. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato, los lineamientos de la resolución 00335 de 2021 y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen. 22. Realizar cambios de menú solo en caso de: falta dedisponibilidad de un alimento, aprovechamiento de materia prima, de acuerdo con la lista de intercambios presentada en el ciclo de minutas de la propuesta aprobado por la Secretaría De integración Socioeconómica del Municipio de Galapa. 23. Determinar el estado nutricional por antropometría de una muestra representativa de los niños y niñas que participan en el Programa de Alimentación Escolar de La Institución Educativa Mega colegio Mundo Feliz, Municipio De Galapa- Atlántico. Lo anterior, dentro de los 15 días siguientes a la firma del acta de inicio del contrato y requisitos de perfeccionamiento y ejecución. 24. Entregar informe de tamizaje nutricional realizado a la	**DEL OPERADOR UNION TEMPORAL PUERTA CARIBE 2023.** En la unidad de servicio se llevó a cabo el plan de saneamiento básico, con cada uno de sus programas; programa de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, abastecimiento de agua y control de plagas, con formatos necesario para el control de cada uno de los programas. Además, se cuenta con un ciclo de menús, análisis químico y lista de intercambio. **CAPACITACIÓN INOCUIDAD DE ALIMENTOS.** Se realizó capacitación al personal manipulador el día 23 de Noviembre del 2023 el tema socializado fue Inocuidad de alimentos el objetivo principal es dar a conocer el adecuado manejo de los alimentos para obtener alimentos inocuos y aptos para el consumo. La inocuidad de los alimentos es una disciplina, proceso o acción de carácter científico que ayuda a prevenir que los alimentos contengan sustancias que puedan perjudicar la salud de las personas. La finalidad de la inocuidad de los alimentos es garantizar que los alimentos sean inocuos. La alimentación es la tercera necesidad humana más básica, tras el aire y el agua. Solo cuando los alimentos son inocuos, pueden contribuir a nuestra salud y seguridad alimentaria. Cuando no lo son, las personas no pueden desarrollarse, no pueden reducirse el hambre y la pobreza y no es posible llevar una vida sana. Si un alimento no es inocuo, no es un alimento. ¿Quién se encarga de garantizar la inocuidad de nuestros alimentos? Todas las personas que producen, elaboran, transportan, almacenan, preparan, sirven y consumen alimentos deben emplear prácticas que permitan mantener su inocuidad. Los gobiernos desempeñan un papel fundamental en la elaboración de legislación, la aplicación de políticas, la realización de inspecciones, el cumplimiento de la reglamentación, la educación y la comunicación con el público y la respuesta a incidentes y situaciones de emergencia relacionados con la inocuidad de los

6-7

Powered by CamScanner

OBLIGACIONES CONTRACTUALES	ACTIVIDADES ESPECÍFICAS EJECUTADAS
muestra representativa de los niños y niñas que participan en el Programa de Alimentación Escolar de La Institución Educativa Mega colegio Mundo Feliz, Municipio De Galapa- Atlántico, a los 30 días siguientes de la elaboración del tamizaje	alimentos cuando se producen. Como reza el lema el lema del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, "La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos". **VALORACION NUTRICIONAL BENEFICIARIOS I.E MUNDO FELIZ.** Se realizó tamizaje a los niñas, niños y adolescentes que presenten compromiso en el estado nutricional por déficit (con riesgo de Desnutrición Aguda) o bajo peso para la edad esto en conjunto con la enfermera de la institución educativa en el mes de Noviembre a los 7 niños. A Los cuales se les realizo su respectivo seguimiento dando como resultado que 3 niños recuperaron su peso y 4 continuaron en bajo peso.

Sol
2-7

STELLA MUÑOZ SAAVEDRA quien actúa en nombre y representación del Municipio de Galapa, en calidad de Supervisor, deja constancia que el contratista ejecutó a cabalidad el objeto del contrato conforme a lo señalado en el Estudio previo y la propuesta presentada, como también la verificación del pago de las Estampillas Departamentales y de la acreditación del pago de seguridad social y aportes parafiscales.

STELLA MUÑOZ SAAVEDRA
SUPERVISORA

Powered by CamScanner