Secretaría de Educación	SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA REMISIÓN DE LAS CUENTAS DE COBRO PARA LA OFICINA DE SECRETARIA JURIDICA Y OFICINA DE CONTABILIDAD.	Secretaría de Educación

MARIBEL BENITEZ PEREA, SECRETARIA DE EDUCACIÓN DISTRITAL, REMITE A LA SECRETARIA JURÍDICA Y OFICINA DE CONTABILIDAD DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, LA SIGUIENTE CUENTA DE COBRO:

NOMBRE DEL CONTRATISTA:	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.	Nº. CONTRATO 4871-23
DETALLE:	PRESENTAR LA CUENTA A JURÍDICA- CONTABILIDAD: ACTA PARCIAL (X) ACTA DE LIQUIDACIÓN ( ) OTRA: _____	

SECRETARIA JURÍDICA

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

FIRMA DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

RECIBIDO DE LA SECRETARIA JURIDICA

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

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

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

RECIBIDO DE CONTABILIDAD

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

( ) CUENTA DE COBRO

(X) ACTA PARCIAL LIQUIDACIÓN ( )

OTRO: _____

FIRMA DEL SUPERVISOR

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

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

0000001

0000002

~~0000001~~

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

Factura electrónica de venta
No. AVOI 241

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

Fecha y hora Factura	
Generación	08/02/2024, 11:45
Expedición	08/02/2024, 11:45
Vencimiento	08/02/2024

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Total
1	Servicio de interventoria correspondiente al periodo por mensualidades vencidas, correspondiente a un total de diez (10) días calendario de ejecución del 22 de enero al 31 de enero de 2024, según ejecución del contrato de interventoría número 4871 - 23, cuyo objeto INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA - SANTANDER.	1.00	47,400,162.00

Total ítems: 1

Total Bruto	39,832,068.91
IVA 19%	7,568,093.09
Total a Pagar	47,400,162.00

Valor en Letras:
Cuarenta y siete millones cuatrocientos mil ciento sesenta y dos pesos m/cte

Condiciones de Pago:
Crédito - Cuota No. 001 vence el 2024-02-08 por $ 47,400,162.00

Observaciones:
pago 1ra acta parcial correspondiente a diez (10) días de ejecución según Contrato 4871-23,, cuyo objeto INTERVENTORÍATÉCNICA,ADMINISTRATIVA,FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A AESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA SANTANDER. correspondiente al periodo del 22 de enero al 31 de enero 2024

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

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización 18764055791910 aprobado en 20230910 prefijo AVOI desde el número 218 al 1000 Vigencia: 12 Meses**
Responsable de IVA - Actividad Económica 5629 Actividades de otros servicios de comidas Tarifa 10*1000
CUFE: 558dd4a790f5e1c73315c76ba8254d27a62693b7cc5436b5e7d521d8ff8ba08a4c270e4d1d55f876aa37c2854cf8ecb4

0000003
0000005

Banco Caja Social
Su banco amigo.

UNA EMPRESA DE FUNDACIÓN GRUPO SOCIAL

HACE CONSTAR:

Que el (los) cliente(s)

ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE SAS Identificado con NI 9011778527

Actualmente tiene(n) el producto Cuenta Corriente, radicado(a) en la oficina CR 27 PALMIRA, con las siguientes características:

Cuenta Corriente

Número:	21003936167
Fecha de apertura:	9 de Marzo de 2020
Condiciones de uso:	Individual, 1 firmas(s), 0 sello(s) húmedo(s) o de caucho, sin protector
Estado:	Cuenta activa

Esta constancia se expide con destino a QUIEN PUEDA INTERESAR, realizada en la Oficina 0344 CR 27 PALMIRA de la ciudad de PALMIRA, el día Viernes, 15 de Marzo de 2024.

Cordialmente,

Vicepresidencia de Banca Masiva

VIGILADO Superintendencia Financiera de Colombia | Banco Caja Social
NIT 860.034.594

ACTA PARCIAL N° 01

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 4871-23

CONTRATANTE	DISTRITO DE BARRANCABERMEJA
NIT	890.201.900-6
CONTRATO NO.	4871 - 23
OBJETO	INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER.
CONTRATISTA	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.
NIT	901.177.852-7
REPRESENTANTE LEGAL	CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
CEDULA	1.113.627.700 DE PALMIRA - VALLE
TELEFONO	3176770374
DIRECCCION	PALMIRA: CARRERA 23ª NO. 62 – 19, PALMIRA – VALLE DEL CAUCA
VALOR TOTAL	QUINIENTOS SEIS MILLONES DIECISÉIS MIL CUATROCIENTOS CUARENTA PESOS ($506.016.440,00 COP)
REGIMEN TRIBUTARIO	RÉGIMEN COMÚN
DURACION TOTAL DEL CONTRATO	CIENTO CINCO (105) DIAS CALENDARIO
REGISTRO PRESUPUESTAL	RP N. 24-00143 DEL 22 DE ENERO DE 2024
SOPORTE PRESUPUESTAL	CDP N. 24-00319 DEL 22 DE ENERO DE 2024
SUPERVISOR	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
FECHA DE INICIO:	22 DE ENERO DE 2024
FECHA DE TERMINACION:	05 DE MAYO DE 2024.

En Barrancabermeja, en las instalaciones de la Secretaría de Educación Distrital de Barrancabermeja, se reunieron, **MARIBEL BENITEZ PEREA**, identificado con cédula de ciudadanía N° 37.935.599 expedida en Barrancabermeja, en su condición de Secretario de Educación Distrital, quien actúa como supervisor del contrato N° 4871-23 y el señor **CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE**, identificado con la cédula de ciudadanía número 1.113.627.700 de Palmira, quien actúa en calidad de representante legal de la empresa **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S**, identificado con el NIT N° 901177852-7, y considerando que se encuentran revisados todos los requisitos, se suscribe la presente acta parcial así;

CONSIDERANDO

1. Que el día VEINTINUEVE (29) de DICIEMBRE de 2023, ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S, suscribió con el Distrito de Barrancabermeja el contrato N° 4871-23, cuyas condiciones se especifican en el encabezado de la presente acta.

2. Que el día 22 de ENERO de 2024, el Distrito de Barrancabermeja, aprobó las garantías de i) cumplimiento del contrato, ii) pago de salarios, iii) calidad del servicio, y responsabilidad extracontractual, presentadas por la **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.**

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

CDP N° 24-00319 Del 22 De enero De 2024			
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de financiación**	**Valor**
2.3-2201-0700-028-200115-2.3.2.02.02.008	servicios prestados a las empresas y servicios de producción	MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	$ 506.016.440
RP N° 24-00143 Del 22 De enero De 2024			
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de financiación**	**Valor**
2.3-2201-0700-028-200115-2.3.2.02.02.008	servicios prestados a las empresas y servicios de producción	MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	$506.016.440

4. Que se fijó como fecha de inicio el día 22 de ENERO de 2024 para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato de Consultoría N° 4871-23.

5. **CLÁUSULA DECIMA. - IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL:** El valor del presente Contrato se cuenta con el siguiente respaldo presupuestal: Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 24-000319 del 22 de enero de 2024, con rubro 2.3-2201-0700-028-200115-2.3.2.02.02.008, por concepto de Servicios prestados a las empresas y servicios de producción, con fuente de financiación MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL, por la suma de $506.016.440, y certificado de existencia en el plan anual de adquisiciones No. 736 del 22 de enero de 2024

6. Que de acuerdo al informe de supervisión N° 1, del contrato No. 4871-23, el supervisor del contrato, certifica que se ha dado cumplimiento al objeto, alcance y obligaciones del contrato N° 4871-23, se encuentran a satisfacción de acuerdo al cumplimiento de las obligaciones contractuales.

7. Que el desarrollo de la INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL efectuada al operador, UNIÓN TEMPORAL DISTRITO MCD 2023, se realizó en el período correspondiente desde el 22 de ENERO de 2024 al 31 de ENERO del 2024, sin embargo, en el pago del Acta Parcial N° 1, se contemplaron diez (10) DIAS CALENDARIO.

   VALOR A PAGAR ACTA PARCIAL N°1: CUARENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS MIL CIENTO SESENTA Y DOS PESOS, M/CTE ($47.400.162), la fuente a afectar son las siguientes:

REGISTRO PRESUPUESTAL N. 24-00143 Del 22 De enero De 2024				
2.3.2201.0700-028-200115-2.3.2.02.02.008	SERVICIOS PRESTADOS A LAS EMPRESAS Y SERVICIOS DE PRODUCCION	**Ministerio de educación nacional**	$ 506.016.440	$ 47.400.162
TOTAL				$ 47.400.162

Valor del contrato	Valor adicional	Valor total contratado	Valor ejecutado	Valor por ejecutar
$ 506.016.440	$ 0	$ 506.016.440	$ 47.400.162	$ 458.616.278

El balance mensual corresponde a 10 días de ejecución, comprendido entre el 22 al 31 de enero de 2024, el acumulado periódico es de 10 días según el calendario, es decir que se ha ejecutado el 9,52% del contrato, para un plazo total de CIENTO CINCO (105) DIAS CALENDARIO.

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

1. La presente acta tomada como parcial se expide para certificar el cumplimiento del contrato de N° 4871-23 y para realizar el desembolso de acuerdo a los alcances del objeto desarrollado por el contratista.

2. Que el CONTRATISTA anexa la factura por valor de, CUARENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS MIL CIENTO SESENTA Y DOS PESOS, M/CTE ($47.400.162)

En constancia se firma la presente acta por lo que en ellos intervinieron, a los 04 ABR 2024

El Distrito

MARIBEL BENITEZ PEREA
C.C N° 37.935.599 de Barrancabermeja
SECRETARIO DE EDUCACIÓN DISTRITAL
ALCALDÍA DISTRITAL DE BARRANCABERMEJA
NIT 890.201.900-6

El Contratista

CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
C.C. 1.113.627.700 de Palmira
ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S
NIT. 901177852-7

	NOMBRE DEL FUNCIONARIO	FIRMA	FECHA
Aprobó	MARLON FABIÁN CAMARGO FERRÍN. Líder Macroproceso de Cobertura Educativa		04/04/2024
Revisó Aspectos Financieros	Juan Pablo Nieto Egea Contador Público CPS –Equipo PAE		04/04/24
Revisó y Proyectó Aspectos Jurídicos	JORGE ANDRES VILLAMIZAR-Abogado, CPS SED		04/04/24
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma.			

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

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

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					24	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2024-01	2024-01	Y		74597540	$4.417.000	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS002	Salud Total EPS	800130907-4	292.700	0		0		0	0	0	0	292.700	4
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	585.400	0		0		0	0	0	0	585.400	8
EPS010	EPS Sura	800088702-2	292.700	0		0		0	0	0	0	292.700	4
EPS017	Famisanar EPS	830003564-7	43.400	0		0		0	0	0	0	43.400	1
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	380.100	0		0		0	0	0	0	380.100	6
ESSC18	EPS-S Emssanar	901021565-8	162.500	0		0		0	0	0	0	162.500	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230201	Proteccion (ING + Proteccion)	800229739-0	222.000	0	0	0	0	0	0		222.000	4
230301	Porvenir	800224808-8	943.000	0	0	0	0	0	0		943.000	6
25-14	Colpensiones	900336004-7	1.082.900	0	0	0	0	0	0		1.082.900	14

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-4	Vida Colpatria S.A.	860002183-9	412.300				412.300	0	0	412.300			4.123	412.300	24

TOTALES CAJAS

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

1000007 0000000

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

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

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

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					24	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2024-01	2024-01	Y		74597540	$4.417.000	

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

TOTALES POR SUBSISTEMA			
Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	6	1.756.800	1.756.800
Pensión	3	2.247.900	2.247.900
Riesgos Laborales	1	412.300	412.300
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	10	4.417.000	4.417.000

PAGADO

8000800 7000007

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

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

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

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					24	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2024-01	2024-01	Y		74597540	$4.417.000	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE									INFORMACIÓN NOVEDADES																		PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES					
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Colpensiones	Fondo Privado	Extranjero	Cotiza en el exterior	Estudiante	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	1096201912	PALLARES DIAZ LUISA ALEJANDRA	59	0			N	X																230301	1.300.000	208.000	0	0	0	0	EPS037	1.300.000	162.500	14-4	1.300.000	5	90.500		0	0	0	0	0	0	0	0
2	CC	1096224089	CASTRILLO PEÑA JENNIFFER	59	0			N	X																230201	346.667	55.500	0	0	0	0	EPS005	346.667	43.400	14-4	346.667	5	24.200		0	0	0	0	0	0	0	0
3	CC	1096251384	SUAREZ MANCERA MARCO AURELIO	59	0			N	X																25-14	346.667	55.500	0	0	0	0	EPS037	346.667	43.400	14-4	346.667	5	24.200		0	0	0	0	0	0	0	0
4	CC	1102877148	ALMANZA PEREZ EDUARDO ANTONIO	59	0			N																	230301	1.300.000	208.000	0	0	0	0	EPS002	1.300.000	162.500	14-4	1.300.000	1	6.800		0	0	0	0	0	0	0	0
5	CC	1115191278	CRIOLLO MUÑOZ LENY MARCELA	59	0			N																	230301	1.300.000	208.000	0	0	0	0	EPS005	1.300.000	162.500	14-4	1.300.000	1	6.800		0	0	0	0	0	0	0	0
6	CC	1192808080	RUIZ SARMIENTO DANIEL FELIPE	59	0			N	X																230301	346.667	55.500	0	0	0	0	EPS037	346.667	43.400	14-4	346.667	3	8.500		0	0	0	0	0	0	0	0
7	CC	14701814	MOSQUERA PATIÑO ANDRES FELIPE	59	0			N																	25-14	1.300.000	208.000	0	0	0	0	ESSC18	1.300.000	162.500	14-4	1.300.000	1	6.800		0	0	0	0	0	0	0	0
8	CC	36290246	DIAZ SALGADO MAYRA FARLLEY	59	0			N	X																25-14	352.000	56.400	0	0	0	0	EPS037	352.000	44.000	14-4	352.000	3	8.600		0	0	0	0	0	0	0	0
9	CC	37086926	SANCHEZ MORENO DIANA CAROLINA	59	0			N																	230301	1.300.000	208.000	0	0	0	0	EPS005	1.300.000	162.500	14-4	1.300.000	1	6.800		0	0	0	0	0	0	0	0
10	CC	7726394	LLANOS ZAMORA ANDRES FELIPE	59	0			N	X																25-14	346.667	55.500	0	0	0	0	EPS037	346.667	43.400	14-4	346.667	1	1.900		0	0	0	0	0	0	0	0
11	CC	83090034	MOLANO CUELLAR RODRIGO	59	0			N	X																25-14	346.667	55.500	0	0	0	0	EPS005	346.667	43.400	14-4	346.667	3	8.500		0	0	0	0	0	0	0	0
12	CC	92544428	TERAN RIVERA JULIO ANDRES	59	0			N	X																25-14	346.667	55.500	0	0	0	0	EPS002	346.667	43.400	14-4	346.667	3	8.500		0	0	0	0	0	0	0	0
13	CC	94328967	REYES QUINTERO JORGE ANDRES	59	0			N																	25-14	1.300.000	208.000	0	0	0	0	EPS010	1.300.000	162.500	14-4	1.300.000	1	6.800		0	0	0	0	0	0	0	0
14	CC	1050919456	MARTINEZ GARAVITO LUISA MARGARITA	59	0			N	X																25-14	346.667	55.500	0	0	0	0	EPS002	346.667	43.400	14-4	346.667	5	24.200		0	0	0	0	0	0	0	0
15	CC	1065240159	ORTIZ MUÑOZ MARIA ALEJANDRA	59	0			N	X																230201	346.667	55.500	0	0	0	0	EPS037	346.667	43.400	14-4	346.667	5	24.200		0	0	0	0	0	0	0	0
16	CC	1096213144	GUZMAN CASTRILLON MAYERLI	59	0			N	X																230301	346.667	55.500	0	0	0	0	EPS005	346.667	43.400	14-4	346.667	3	8.500		0	0	0	0	0	0	0	0
17	CC	1096239164	GUTIERREZ BERRIO ANDRES FABIAN	59	0			N	X																230201	346.667	55.500	0	0	0	0	EPS005	346.667	43.400	14-4	346.667	5	24.200		0	0	0	0	0	0	0	0
18	CC	1143224340	PEREZ MONSALVE GRASE VANNESA	59	0			N	X																230201	346.667	55.500	0	0	0	0	EPS010	346.667	43.400	14-4	346.667	5	24.200		0	0	0	0	0	0	0	0
19	CC	16376354	ALVAREZ CHUCRALA CHRISTIAN ALBERTO	59	0			N	X																25-14	346.667	55.500	0	0	0	0	EPS010	346.667	43.400	14-4	346.667	3	8.500		0	0	0	0	0	0	0	0
20	CC	28070025	BERNAL ROBLES ELSA	59	0			N	X																25-14	346.667	55.500	0	0	0	0	EPS002	346.667	43.400	14-4	346.667	5	24.200		0	0	0	0	0	0	0	0
21	CC	55248158	CONTRERAS VELANDIA KAREN PAOLA	59	0			N	X																25-14	346.667	55.500	0	0	0	0	EPS010	346.667	43.400	14-4	346.667	3	8.500		0	0	0	0	0	0	0	0
22	CC	63536125	VILLEGAS KARINA	59	0			N	X																25-14	346.667	55.500	0	0	0	0	EPS005	346.667	43.400	14-4	346.667	5	24.200		0	0	0	0	0	0	0	0
23	CC	79415473	GONZALEZ CIFUENTES HAROLD GIOVANNI	59	0			N	X																25-14	346.667	55.500	0	0	0	0	EPS017	346.667	43.400	14-4	346.667	3	8.500		0	0	0	0	0	0	0	0
24	CC	79684766	MELO GUEVARA JAVIER MAURICIO	59	0			N	X																25-14	346.667	55.500	0	0	0	0	EPS005	346.667	43.400	14-4	346.667	5	24.200		0	0	0	0	0	0	0	0

000005

000005

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

0000009

0000010



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.102.842.509

CAUSADO DIAZ

APELLIDOS

REINER ENRIQUE

NOMBRES

FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 18-OCT-1991

SINCELEJO
(SUCRE)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.70 ESTATURA

O+ G.S RH

M SEXO

20-OCT-2009 SINCELEJO

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

P-2800100-00195259-M-1102842509-20091109 0017847629A 1 33771579

~~0000010~~

0000011

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

8E8Z7B1E0B5F2A8

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **REINER ENRIQUE CAUSADO DIAZ** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 1102842509 de SINCELEJO (SUCRE) Y Tarjeta Profesional No 232601-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS **********
****
****

EL CONTADOR PUBLICO NO HA CUMPLIDO CON LA OBLIGACION DE ACTUALIZAR EL REGISTRO

Dado en BOGOTA a los 5 días del mes de Enero de 2024 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

DIRECTOR GENERAL

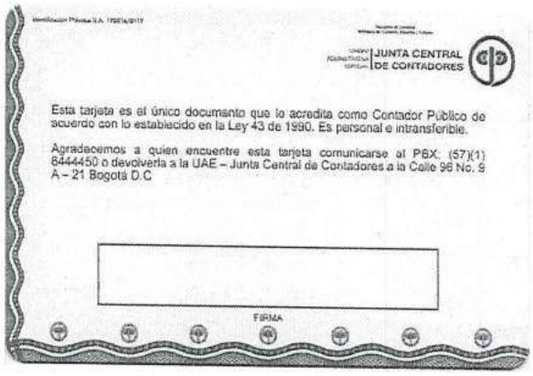
ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

~~0000011~~

0000012





AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Version: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

FORMATO No. 4

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

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

En constancia, se firma en Palmira, a los Cinco (05) días del mes de Febrero de 2024.

Cordialmente,

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

~~0000013~~

0000014

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

CERTIFICA QUE:

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

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

En consecuencia, se encuentra a paz y salvo, por todo concepto, en el periodo Comprendido entre el 22 – 31 De Enero De 2024.

La presente certificación se expide para que obre dentro de la documentación del contrato de interventoría N. 4871-23, cuyo objeto es interventoría técnica, administrativa, financiera y legal al servicio de alimentación escolar a estudiantes del sector educativo oficial del distrito de Barrancabermeja, Santander.

Se expide en Barrancabermeja a los Cinco (05) días del mes de Febrero del año 2024.

Cordialmente,

Reiner A. Causado Diaz
Contador Publico
T.P. 232601-T
Revisor Fiscal

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

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

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

CERTIFICA QUE:

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

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

Frente al personal vinculado por contrato de prestación de servicios: esta sociedad ha comprobado el cumplimiento de los pagos correspondientes al sistema de seguridad social integral, relacionados con salud, pensiones y riesgos laborales, mientras han estado vinculados, cubriendo el periodo Comprendido entre el 22 – 31 De Enero De 2024.

Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y de las obligaciones que emanan del contrato de interventoría No. 4871-23.

La presente certificación se expide para que obre dentro de la documentación del contrato de interventoría No. 4871-23, cuyo objeto es interventoría técnica, administrativa, financiera y legal al servicio de alimentación escolar a estudiantes del sector educativo oficial del distrito de Barrancabermeja, Santander.

Se expide en Barrancabermeja a los Cinco (05) días del mes de Febrero del año 2024.

Cordialmente,

Reiner A. Causado Diaz
Revisor Fiscal Publico
T.P. 232601-T

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

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

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

CERTIFICA QUE:

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

Frente al pago de nómina Periodo Comprendido entre el 22 – 31 De Enero De 2024: esta sociedad ha cumplido con todas y cada una de las obligaciones emanadas de los contratos que se han suscrito, en especial las de pago del personal trabajador, de acuerdo con las políticas internas que esta empresa ha fijado así:

N.	NOMBRE Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	CONTRATO	HONORARIO	DIAS	PAGO
1	Mayerli Guzmán Castrillón	1.096.213.144	Secretario N.1	217-24	$1.968.000	10	$656.000
2	Daniel Felipe Ruiz Sarmiento	1.192.808.080	Secretario N.2	218-24	$1.968.000	10	$656.000
3	Rodrigo Molano Cuellar	83.090.034	Director De Interventoria	210-24	$3.331.380	10	$1.110.460
4	Julio Andrés Terán Rivera	92.544.428	Interventor Financiero	212-24	$2.077.335	10	$692.445
5	Harold Giovanni González Cifuentes	79.415.473	Profesional De Apoyo Abogado	214-24	$1.950.000	10	$650.000
6	Grase Vannesa Pérez Monsalve	1.143.224.340	Profesional De Apoyo En Nutrición	213-24	$1.950.000	10	$650.000
7	Karen Paola Contreras Velandia 55.248.158	55.248.158	Profesional De Apoyo Microbiológico	215-24	$1.950.000	10	$650.000
8	Christian Alberto Álvarez Chucrala	16.376.354	Profesional De Apoyo Profesional SST -	216-24	$1.950.000	10	$650.000
9	Mayra Farlley Diaz Salgado	36.290.246	Coordinador Técnico	211-24	$3.750.000	10	$1.250.000
10	Luisa Alejandra Pallares Diaz	1.096.201.912	Inspector De Campo N.1	219-24	$3.000.000	10	$1.000.000
11	María Alejandra Ortiz Muñoz	1.065.240.158	Inspector De Campo N.2	220-24	$3.000.000	10	$1.000.000
12	Jenniffer Castrillo Peña	1.096.224.089	Inspector De Campo N.3	221-24	$3.000.000	10	$1.000.000
13	Elsa Bernal Robles	28.070.025	Inspector De Campo N.4	222-24	$3.000.000	10	$1.000.000
14	Karina Villegas	63.536.125	Inspector De Campo N.5	223-24	$3.000.000	10	$1.000.000
15	Andrés Fabian Gutiérrez Berrio	1.096.239.164	Inspector De Campo N.6	224-24	$3.000.000	10	$1.000.000
16	Lusa Margarita Martinez Garavito	1.050.919.456	Inspector De Campo N.7	225-24	$3.000.000	10	$1.000.000
17	Marco Aurelio Suarez Mancera	1.096.251.384	Inspector De Campo N.8	226-24	$3.000.000	10	$1.000.000
18	Javier Mauricio Melo Guevara	79.684.766	Inspector De Campo N.9	227-24	$3.000.000	10	$1.000.000

En consecuencia, se encuentra a paz y salvo, por todo concepto, en el periodo Comprendido entre el 22 – 31 De Enero De 2024 encontrándose al día con los pagos de nómina.

La presente certificación se expide para que obre dentro de la documentación del contrato de interventoría N. 4871-23, cuyo objeto es interventoría técnica, administrativa, financiera y legal al servicio de alimentación escolar a estudiantes del sector educativo oficial del distrito de Barrancabermeja, Santander.

Se expide en Barrancabermeja a los Cinco (05) días del mes de Febrero del año 2024.

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

0000018

~~0000017~~

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Version: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

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

CERTIFICA QUE:

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

La sociedad ha cumplido con las normas de seguridad y salud en el trabajo para la ejecución del contrato en:

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

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

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

Se expide en Barrancabermeja a los Cinco (05) días del mes de febrero del año 2024.

Cordialmente,

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

ACTA DE INICIO

CONTRATANTE:	DISTRITO DE BARRANCABERMEJA
NIT:	890.201.900-6
CONTRATISTA:	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.
NIT:	901.177.852-7
TELÉFONO:	3176770374
DIRECCIÓN:	CARRERA 23ª No. 62-19, PALMIRA-VALLE DEL CAUCA
OBJETO:	INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER.
VALOR:	**QUINIENTOS SEIS MILLONES DIECISEIS MIL CUATROCIENTOS CUARENTA PESOS ($506.016.440,00 COP) incluye IVA**
RÉGIMEN TRIBUTARIO:	REGIMEN COMÚN
TIEMPO INICIAL:	CIENTO CINCO (105) DÍAS CALENDARIO
SOPORTE PRESUPUESTAL INICIAL:	DISPONIBILIDAD No. 24-00319 del 22 de Enero de 2024
PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES INICIAL:	CERTIFICACIÓN NÚMERO 736 expedida el 22 de enero de 2024, EXPEDIDA POR EL ADMINISTRADOR DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES DEL MUNICIPIO PAA.
SUPERVISOR:	SECRETARIO DE EDUCACIÓN
FECHA DE INICIO:	22 DE ENERO DE 2024
FECHA DE TERMINACIÓN	05 DE MAYO DE 2024

En Barrancabermeja, en las instalaciones del Distrito de Barrancabermeja, se reunieron, **MARIBEL BENITEZ PEREA – SECRETARIA DE EDUCACIÓN,** supervisor del contrato y **CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE**, mayor de edad, identificado con C.C. N° 1.113.627.700 de Palmira, Representante Legal de **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.**, identificada con NIT 901.177.852-7 Contratista, y considerando que se encuentran revisados todos los requisitos para dar inicio a la ejecución del presente contrato, se suscribe la presente acta de inicio.

CONSIDERANDO:

1. Que el día 29 de diciembre de 2023, **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.**, suscribió con el Distrito de Barrancabermeja el contrato N°. 4871-23, cuyas condiciones se especifican en el encabezado de la presente acta.

2. Que el día 22 de enero 2024, el Distrito de Barrancabermeja aprobó las garantías de i) cumplimiento del contrato, ii) pago de salarios, iii) calidad del servicio, y responsabilidad extracontractual, presentadas por **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S..**

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

CONCEPTO	NUMERO	FECHA	CÓDIGO	VALOR
C.D.P.	24-00319	22 de enero de 2024	2.3-2201-0700-028-200115-2.3.2.02.02.008	$506.016.440
R.P.	23-00143	22 de enero de 2024	2.3-2201-0700-028-200115-2.3.2.02.02.008	$506.016.440

ACUERDAN:

Fijar como fecha de inicio para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato No. 4871-23, cuyo objeto es: **"INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER"**, el día 22 de enero de 2024.

Para constancia se firma por quienes intervienen.

MARIBEL BENITEZ PEREA
SECRETARIA DE EDUCACIÓN DISTRITAL
ALCALDIA DISTRITAL DE BARRANCABERMEJA
SUPERVISOR

CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
C.C. 91.294.543 de Bucaramanga
R.L.: ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.
NIT. 901.177.852-7

	NOMBRE DEL FUNCIONARIO	FIRMA	FECHA
Proyectó			
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma.			

~~0000020~~

0000021

0094

Alcaldía Municipio de Barrancabermeja

ALCALDIA MUNICIPAL DE BARRANCABERMEJA

NIT. 00890201900

REGISTRO PRESUPUESTAL DE COMPROMISOS

Registro No. 24-00143

Vigencia fiscal 2024

Fecha de compromiso Enero 22 de 2024

Beneficiario : ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S. Nit : 009011 77852 - 7

No. C.D.P : CD : 24-00319 Fecha de expedición del C.D.P : 22-01-2024

Tipo de compromiso : CONTRATO DE INTERVENTORÍA

Documento : 20234871 Fecha : 22-01-2024 Vence : 31-12-2024

OBJETO : SEGÚN: PROI - DOC: NA ACUERDO 077 DEL 20 DE NOVIEMBRE DE 2023 POR MEDIO DEL CUAL SE AUTORIZA AL ALCALDE DISTRITAL DE BARRANCABERMEJA PARA COMPROMETER RECURSOS DE VIGENCIAS FUTURAS EXCEPCIONALES PARA EL PAE CORRESPONDIENTE A LA VIGENCIA FISCAL 2024 INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER. 002-736-0370-24

Identificación presupuestal	Concepto	Fuente financiación	Valor
2.3-2201-0700-028-200115 -2.3.2.02.02.008	Servicios prestados a las empresas y servicios de producción	MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	506,016,440.00
		Total compromisos	506,016,440.00

Por un valor de: QUINIENTOS SEIS MILLONES DIECISEIS MIL CUATROCIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE.

Proyecto de inversión

Código BPIN	Nombre del proyecto	Fuente de financiación	Valor
2020680810115	Proyecto: PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER	MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	506,016,440.00
		Total total	506,016,440.00

Código DANE funcionamiento e inversión

Código DANE	Descripción	Fuente de financiación	Valor
83939	Otros servicios de consultoría científica y técnica n.c.p.	MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	506,016,440.00
		Totales	506,016,440.00

TORRES MURALLA ORFILIA

Elaborado

Revisado

SECRETARIA DE HACIENDA

0000022

~~0000021~~

0370

Alcaldía Municipio de Barrancabermeja

ALCALDIA MUNICIPAL DE BARRANCABERMEJA

NIT. 00890201900

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

En cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 111/96 Art 85 Acuerdo 101/97

Certificado No. 24-00319

Fecha de vencimiento 31-12-2024

Vigencia Fiscal 2024

Fecha de Expedición Enero 22 de 2024

OBJETO : SEGÚN: PROI - DOC: NA ACUERDO 077 DEL 20 DE NOVIEMBRE DE 2023 POR MEDIO DEL CUAL SE AUTORIZA AL ALCALDE DISTRITAL DE BARRANCABERMEJA PARA COMPROMETER RECURSOS DE VIGENCIAS FUTURAS EXCEPCIONALES PARA EL PAE CORRESPONDIENTE A LA VIGENCIA FISCAL 2024 INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER. 002-736-0370-24

Solicitante : SECRETARIA DE EDUCACION

Identificación presupuestal	Concepto	Fuente financiación	Valor
2.3-2201-0700-028-200115 -2.3.2.02.02.008	Servicios prestados a las empresas y servicios de producción	MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	506,016,440.00
		Total Certificado	506,016,440.00

Por un valor de : QUINIENTOS SEIS MILLONES DIECISEIS MIL CUATROCIENTOS CUARENTA PESOS m/cte.

Proyecto de inversión

Código BPIN	Nombre del proyecto	Fuente de financiación	Valor
2020680810115	Proyecto: PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER	MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	506,016,440.00
		Total total	506,016,440.00

Código DANE funcionamiento e inversión

Código DANE	Descripción	Fuente de financiación	Valor
83939	Otros servicios de consultoría científica y técnica n.c.p.	MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	506,016,440.00
		Totales	506,016,440.00

TORRES MURALLA ORFILIA

Elaborado

Revisado

SECRETARIA DE HACIENDA

Identificación del contrato

ID del contrato en SECOP	CO1.PCCNTR.5701448
Versión del contrato	1
Estado de contrato	En ejecución
Fecha de generación del estado	28/12/2023 8:15:24 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Número del contrato	CONTRATO 4871-23
Objeto del contrato	INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER
Tipo de Contrato	Interventoria
¿Asociado a otro contrato?	☐Sí ☑No
Duración del contrato	105 Días
Fecha de inicio de contrato	16 días de tiempo transcurrido *(22/01/2024 8:00:00 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha de terminación del contrato	5/05/2024 6:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Tiempo adiciones en días	0 días
Liquidación	☐Sí ☑No *
Obligaciones Ambientales	☐Sí ☑No *
Obligaciones pos consumo	☐Sí ☑No *
Reversión	☐Sí ☑No *

Información de la Entidad Estatal contratante

ALCALDIA DISTRITAL BARRANCABERMEJA

★★★★★

0 Recomendación (es)

Información del Proveedor contratista

AS DEL VALLE S.A.S.
Servicios de asesoria de gestión
COLOMBIA, Palmira
Número de documento 901177852

Cuenta bancaria del proveedor

Proveedor	Nombre del banco	Tipo de cuenta	Número de cuenta
ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE SAS	BANCO CAJA SOCIAL	Ahorros	24112397115

Aprobación del contrato

Aprobador – Proveedor

Aprobado por: Christian Andres Ruiz Calvache *Fecha de aprobación:* 29/12/2023 2:27:15 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Aprobador – Entidad Estatal

Aprobado por: HEYNER MANCERA RINCON *Fecha de aprobación:* 29/12/2023 2:38:40 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Contrato Firmado: CO1_PCCNTR_5701448_Firmado
Contrato en ejecución:

Documentos Tipo

Documentos Tipo	No	Documentos tipo adoptados por la ANCP-CCE en virtud de la Ley 2022 del 2020

Sentencia T-302 de 2017

Contrato asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017	☐Sí ☑No	Sentencia que declara el estado de Cosas Inconstitucionales en relación con los derechos de los niños del pueblo Wayúu.

Condiciones ejecución y entrega

Condiciones de entrega:

El contrato puede ser prorrogado ☐Sí ☐No

Configuración financiera - Configuraciones generales

¿Se requieren emisiones de códigos de autorización? ☐Sí ☑No

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías? ☑Sí ☐No

Garantías por lotes, grupos o etapas ☐Sí ☑No

Seriedad de la oferta ☑Sí ☐No

☑% del presupuesto oficial estimado del Proceso de Contratación o de la oferta: 10,00

Cumplimiento ☑Sí ☐No

☑ Cumplimiento del contrato
- ☑% del valor del contrato: 20,00 — Fecha de vigencia (desde): 29/12/2023 3:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* — Fecha de vigencia (hasta): 12/10/2024 11:59:00 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
- ☐Valor de la garantía

☑ Pago de salarios
- ☑% del valor del contrato: 10,00 — Fecha de vigencia (desde): 29/12/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* — Fecha de vigencia (hasta): 12/04/2027 11:59:00 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
- ☐Valor de la garantía

☑ Calidad del servicio
- ☑% del valor del contrato: 10,00 — Fecha de vigencia (desde): 29/12/2023 3:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* — Fecha de vigencia (hasta): 12/10/2024 11:59:00 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
- ☐Valor de la garantía

Responsabilidad civil extra contractual ☑Sí ☐No

☑No. de SMMLV: 200

Fecha límite para entrega de garantías: 29/12/2023 3:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* **Fecha de entrega de garantías:** 11 días de tiempo transcurrido *(26/01/2024 11:00:21 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Garantías del proveedor:

Id de la garantía	Justificación	Tipo de garantía	Valor	Emisor	Fecha fin	Estado	
CO1.WRT.13516147	Responsabilidad civil extra contractual	Contrato de seguro	260.000.000,00 COP	SEGUROS DEL ESTADO SA	9/05/2024 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Pendiente	Detalle
CO1.WRT.13515798	Cumplimiento - Cumplimiento del contrato ⚠	Contrato de seguro	202.406.576,00 COP	SEGUROS DEL ESTADO SA	9/05/2027 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Pendiente	Detalle
CO1.WRT.13326605	Responsabilidad civil extra contractual	Contrato de seguro	232.000.000,00 COP	SEGUROS DEL ESTADO SA	15/04/2024 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Aprobado	Detalle
CO1.WRT.13326602	Cumplimiento - Cumplimiento del contrato ⚠	Contrato de seguro	202.406.576,00 COP	SEGUROS DEL ESTADO SA	15/04/2027 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Aprobado	Detalle
CO1.WRT.13310601	Seriedad de la oferta	-	50.601.644,10 COP	-	15/04/2024 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Aprobado	Detalle

Configuración financiera - Pago de anticipos

Definir Plan de Pagos? ☐Sí ☑No

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago

Plazo de pago de la factura

Comentarios

Número del Contrato CO1.PCCNTR.5701448
Proveedor ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE SAS
Creado por
Agregado en -
Comentario

Anexos del contrato

Descripción	Nombre
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados	

Dirección de notificaciones

Dirección de notificaciones CRA 8 # 6-19
Ubicación CO-SAN-68081 - Barrancabermeja
País COLOMBIA
Departamento Santander
Municipio Barrancabermeja
Dirección CRA 8 # 6-19
Código postal

	Grados (°)	Minutos (')	Segundos (")
Latitud:			
Longitud:			

Municipio de ejecución del contrato

ID	Dirección	Ubicación
1	CARRERA 8 #6-19	COLOMBIA > Santander > Barrancabermeja

1 CO1.PCCNTR.5701448

1.1 Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
							506.016.441,00	506.016.440,00
1	85151605	INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER	1,00	UN	506.016.441,00	506.016.440,00	506.016.441,00	506.016.440,00

Documentos del contrato

Descripción	Nombre del documento	Detalle
ANEXO CONDICIONES-CONTRATO.pdf	ANEXO CONDICIONES-CONTRATO.pdf	(detalle)

Asignaciones para el seguimiento

Ordenador del Gasto	HEYNER MANCERA RIN	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	91296549	Guardar y notificar
Supervisor	HEYNER MANCERA RIN	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	91296549	Guardar y notificar

Asignaciones Ordenador del pago

Ordenador del pago		Tipo de documento		Número de documento	Guardar y notificar

...tórico de asignaciones — Agregar usuario

Posición	Nombre	Fecha de seguimiento	Cambiado por
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados			

Información presupuestal

Proyecto del Plan Marco para la Implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de Paz ☐Sí ☑No * Gasto Posconflicto como aquel relacionado con el Plan Marco de Implementación (CONPES 3932) derivado de intervenciones en cumplimiento del Acuerdo.

Destinación del gasto Inversión

Fuente de los recursos:

	Valor
Presupuesto General de la Nación - PGN	506.016.440
Sistema General de Participaciones - SGP	0
Sistema General de Regalias - SGR	0
Recursos Propios (Alcaldías y Gobernaciones)	0
Recursos de Crédito	0
Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades Autónomas)	0
Total	506.016.440

Validación Código BPIN

	Código BPIN	Año	Estado
☐	2020680810115	2023	Validado

Entidad Estatal registrada en el SIIF ☐Sí ☑No

CDP/Vigencias Futuras (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP o una AVF Extraordinaria si es el caso)

	Código	Tipo	Estado	Saldo	Saldo a comprometer	Código unidad/subunidad ejecutora	
☐	ACUERDO-077-2023	Vigencia futura extraordinaria	No validado		506.016.441 COP	00-00-00	Editar
☐	24-00319	CDP	No validado		506.016.440 COP	00-00-00	Editar

Saldo de CDP 0 COP
Saldo de vigencias futuras 0 COP
Saldo total a comprometer 0 COP
Última consulta a SIIF
Fecha de consulta SIIF -

Compromiso presupuestal de gastos

	Código compromiso	Tipo	Fecha compromiso	Estado compromiso	Valor compromiso AVF/CDP	Monto por consumir	Monto presupuestal a liberar	Código Posición de Gasto	Consulta Ejecución	
☐	23-00143	Presupuestal (CDP)	-	No validado	506.016.440 COP	506.016.440 COP	- -		SIIF	Detalle Editar

Saldo de compromisos CDP 506.016.440 COP
Saldo de compromisos AVF 0 COP
Saldo total comprometido 506.016.440 COP

0000026

	ALCALDIA DISTRITAL DE BARRANCABERMEJA			
	CERTIFICACION DEL BANCO DE PROGRAMAS Y PROYECTOS DE INVERSION			
	Código: DEP-FO-025	Fecha06/12/2023	Versión: 001	Página: 1 de 1

CERTIFICA:

PLAN DE DESARROLLO CENTENARIO BARRANCABERMEJA 2020 - 2023 DISTRITO MUY ESPECIAL	
Nombre del Proyecto	PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER
Número BPPID	20200680810110
Línea Estratégica Distrital	LINEA 1. Barrancabermeja generadora de bienestar y protectora de la vida
Sector de inversión territorial	Educación
Programa Distrital	PROGRAMA 1. Cobertura Educativa
Indicador de producto plan de desarrollo	IP 004: Número de estrategias de acceso y permanencia realizadas.
Número BPIN	2020680810115
Programa Nacional	CÓDIGO 2201: Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, prescolar, básica y media
Producto Nacional	CÓDIGO 2201028: Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar.
Indicador Nacional	CÓDIGO 220102800: Raciones Contratadas.
Valor Total del Proyecto	$72.302.595.989,00
Valor Total de la Vigencia	$12.957.502.716,00

DISTRIBUCION DE LOS RECURSOS					
Vigencia Actual		**Vigencia Futura** (Ordinaria) **20##**		**Vigencia Futura** (Excepcional) **20##**	
Obra:		Obra:		Obra:	
Interventoria:		Interventoria:		Interventoria:	
Otros:	$ 12.957.502.716,00	Otros:		Otros	
Total:	$ 12.957.502.716,00	Total:		Total	
Solicitud realizada por:		**Nombre:** MARIBEL BENITEZ PEREA			
		CARGO: SECRETARIA DE EDUCACIÓN DISTRITAL			

Nota: Primera actualización 2024.

Se expide en Barrancabermeja a los 17 días del mes de enero de 2024 y tiene validez hasta el 31 de diciembre de 2024.

EDWIN ADRIAN GARCIA AVILA
Secretario de Planeación Distrital

	NOMBRE FUNCIONARIO	FIRMA	FECHA
Proyectó y Elaboró	Marco Antonio Trillos Zappa		17/01/2024

Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma.

Secretaría de Educación

lo tiene todo. Barrancabermeja GOBIERNO DISTRITAL

ANEXO DE CONDICIONES AL PROCESO CONTRACTUAL CM-030-2023 CUYO OBJETO ES: INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER.

Las partes que mediante la plataforma del Secop II se obligan con el presente contrato, además de las condiciones expresas en los formatos y documentos cargados en la plataforma, especialmente el estudio previo, pliego de condiciones, anexos técnicos. para determinar la conveniencia y oportunidad en el contrato, nos adherimos a las respectivas clausulas:

CLÁUSULA PRIMERA. - OBJETO: INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER.

CLAUSULA SEGUNDA. - ALCANCES DEL OBJETO: El Distrito de Barrancabermeja estima conveniente solicitar unas condiciones técnicas mínimas entre las que se encuentra el equipo mínimo requerido para la ejecución del contrato, necesario para cumplir a cabalidad con las especificaciones técnicas de las actividades a ejecutar, lo anterior busca garantizar que el contratista en la ejecución del contrato, incluya estos aspectos técnicos los cuales deben ser atendidos de acuerdo a las indicaciones dadas por el supervisor e interventor del contrato así:

1.Interventoría técnica, administrativa, financiera y legal se ejecutará sobre el contrato que tiene por objeto: "**PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER**" -Contrato 4870-23. La información del proceso se encuentra disponible en el aviso e convocatoria, estudio previo, pliego de condiciones y demás anexos. En todo caso, si existe alguna contradicción entre estos y el pliego de condiciones, se preferirá el pliego. Las actividades y alcances a ejecutar por la Interventoría técnica, administrativa, financiera y legal, están descritas en el **ANEXO 1 ALCANCES DEL OBJETO CONTRACTUAL** publicado junto con los estudios previos y pliegos de condiciones en la plataforma del SECOP II, se detalla las actividades a desarrollar por parte de la interventoría, el cual hace parte integral del presente Contrato de Consultoría.

2. FUNCIONES U OBLIGACIONES DE LA INTERVENTORÍA: El Interventor debe realizar la correspondiente vigilancia, logística y verificación de los procedimientos que deba realizar el ejecutor respecto a la elaboración de informes, presentaciones, actas de recibo parcial y final del contrato vigilado, controlar, exigir, colaborar, absolver, prevenir y verificar la ejecución y el cumplimiento de las actividades contratadas, teniendo como referencia los principios rectores de la ley de contratación estatal, los decretos reglamentarios, las cláusulas de los contratos, el pliego de condiciones, el Manual de Contratación del Distrito de Barrancabermeja y demás documentos que originaron la relación contractual para la ejecución del contrato vigilado.

Las actividades a realizar por el interventor para el desarrollo del alcance técnico y financiero – contable, son las establecidas en el Decreto 125 del 30 de junio de 2015 por la cual se expide el Manual de funciones y / o actividades que deben cumplir los interventores y / o supervisores del Distrito de Barrancabermeja, el cual forma parte integral del este documento y puede ser consultado en el vínculo www.barrancabermeja.gov.co. Adicionalmente, dentro del alcance administrativo deberá cumplir las funciones u obligaciones administrativas y jurídicas que se señalan a continuación:

a) Solicitar al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría. b) Establecer

mecanismos ágiles y eficientes para el desarrollo de la interventoría a su cargo. c) Revisar y estudiar los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando al Distrito de Barrancabermeja las aclaraciones del caso. d) Verificar que existan las licencias, autorizaciones y / o permisos necesarios para la ejecución del contrato, así mismo revisar los requisitos exigidos por las entidades competentes a través de dichos permisos con el fin de garantizar su implementación antes del inicio del contrato. No se debe dar orden de inicio sin los permisos pertinentes. e) Programar y coordinar con el contratista y con el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas. f) Elaborar, revisar, suscribir y radicar las actas y demás documentos necesarios para la ejecución del contrato. g) Mantener actualizada la documentación de los contratos y el archivo de los mismos. h) Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal a su cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en la ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales. i)Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por el Distrito de Barrancabermeja, en los cuales se presente el estado de ejecución, avance y terminación del contrato. J) Realizar cualquier otra actividad administrativa requerida para la correcta administración del contrato. K)Firma de las actas de inicio, recibo parcial y seguimiento a los contratos, modificación de cantidades y precios no previstos, recibo final y proyecto de liquidación que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato. l) Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito. m) Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y financiero al Distrito de Barrancabermeja para la resolución final de las mismas, adjuntando los respectivos soportes. n) Si es necesario suspender el contrato de ejecución, o si se establece posteriormente ampliar el plazo pactado para la suspensión, la interventoría deberá emitir un concepto técnico previo sobre la suspensión. o) revisar las solicitudes de adición en valor y / o prórrogas, modificaciones, suspensiones, etc., del plazo de ejecución del contrato, requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto al Distrito de Barrancabermeja. Además, elaborar, revisar y remitir oportunamente para su aprobación dichas solicitudes al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) para su aprobación final; las cuales deben estar suficientemente justificadas, indicando el monto por adicionar y /o el tiempo por prorrogar el contrato. p) Verificar y adelantar las acciones pertinentes para que las adiciones y prórrogas se realicen oportunamente antes del vencimiento del contrato. q) Velar por el oportuno trámite de las solicitudes y peticiones que hagan los particulares, la comunidad educativa o las autoridades en relación con el desarrollo del contrato. r) Revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato y realizar al contratista los requerimientos del caso, cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo. En caso de que el contratista no realice las ampliaciones a que haya lugar, el interventor deberá informar al distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) de este evento, con el fin de que se tomen las medidas a que haya lugar. S) En caso de cualquier tipo de incumplimiento del contrato, el Interventor deberá enviar al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) copia de los requerimientos realizados al contratista, de los cuales siempre se deberá allegar copia a la compañía aseguradora, igualmente debe presentar el informe donde conste dicho incumplimiento. U) Elaborar el proyecto de liquidación del contrato y remitir al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) para su revisión y aprobación final junto con la totalidad de los soportes. V) Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos a los que haya lugar según la naturaleza del contrato. w) Cada vez que se produzca

un documento soporte del contrato, debe entregar al distrito de Barrancabermeja (oficina jurídica) o quien esté a cargo del expediente para que las archive, folie y ordene cronológicamente, con el propósito de facilitar la labor de supervisión y fiscalización de los entes de control. X) Las demás actuaciones que de conformidad con la normatividad vigente y con su naturaleza correspondan a la función de Interventoría.

2.1.INFORMES MENSUALES: El interventor incluirá en los informes mensuales las acciones de tipo técnico, logístico, operativo, administrativo, jurídico y financiero que se implementen durante la ejecución, además de los informes de avances técnicos, acompañados por cuadros, fotografías, análisis y comentarios sobre el estado de ejecución del contrato, en todos sus aspectos.
Estos informes incluirán una evaluación permanente del desarrollo del contrato con respecto al cronograma establecido.
Los informes deben evidenciar que la información se gestiona de manera permanente y actualizada durante la ejecución del contrato, por medio del sistema de información tecnológico implementado por el contratista del suministro vigilado, para el registro, control y procesamiento de la información capturada en desarrollo del contrato de suministro de los complementos alimentarios, y entregar al Distrito de Barrancabermeja cuando lo requiera y lo estime conveniente y oportuno, los resultados obtenidos de la ejecución diaria o periódica del suministro, con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales avaladas por la interventoría, contratada para tal fin.
Los informes serán presentados dentro de los cinco (05) primeros días del respectivo mes, el cual será requisito entre otros, para el pago del acta del interventor.

2.2 REUNIONES DE EVALUACIÓN DE EJECUCIONES: Semanalmente, o cada vez que se estime necesario, deberán celebrarse reuniones conjuntas con la participación de las siguientes personas: Profesionales coordinadores, directores y especialistas de la interventoría, el contratista y supervisión de la entidad contratante, con el fin de analizar los diferentes aspectos técnicos, administrativos, financieros, sociales, alimentarios y nutricionales, contables y legales, relacionados con el proyecto.

2.3 REUNIONES DE EVALUACIÓN DE INTERVENTORÍA: Con la periodicidad, en el sitio y hora previamente establecidos y dados a conocer por la entidad contratante, se harán las reuniones de evaluación de interventoría donde acordarán y detallarán aspectos relativos a la ejecución del contrato. A estas reuniones deberá asistir representante del Interventor y de la entidad incluido el personal de apoyo para la supervisión de la entidad. De cada reunión se levantará un acta y será firmada por los que intervinieron en ella.

2.4 ELABORACIÓN DEL INFORME FINAL DE INTERVENTORÍA: Además de lo solicitado previamente, el interventor exigirá al contratista la entrega de un informe final de ejecución. El informe deberá contener las recomendaciones especiales que el interventor crea convenientes para el mejoramiento continuo que ha de hacerse en los programas de alimentación escolar como estrategia que coadyuve a la política pública de acceso y permanencia en el sistema educativo oficial.

2.5 INFORMACIÓN TÉCNICA FINAL: Tiene por objeto la presentación de los documentos que permitan obtener la información suficiente sobre las características del objeto ejecutado, con el fin de que las dependencias correspondientes de la entidad contratante puedan proceder a planear futuros mejoramientos. En general, deberá presentarse la siguiente información:

2.5.1 Cuadro de relación de obligaciones cumplidas. Se refiere a todas las obligaciones realizadas durante la ejecución del proyecto, incluidas las adicionales y extras si las

hubiere. Dicha relación deberá presentarse de acuerdo con las actividades definidas en la propuesta, el contrato y las acordadas durante la ejecución, y contendrá la información mínima necesaria para identificar cada tipo de obligación y sus características principales.

1) Informes técnicos:

Informe descriptivo de obligaciones.
Informe cuantitativo de obligaciones.

2) Características generales del proyecto:

Identificación del alcance del suministro de los complementos alimentarios.
Año de ejecución y recomendaciones para el mejoramiento continuo del programa.
Presentar una DOFA de la ejecución del programa con el cruce de las variables en donde se recomienden las estrategias correspondientes.

- **Características técnicas:**
- Etapas de ejecución.
- Cronograma de obligaciones ejecutadas.
- Modificaciones introducidas al proyecto original; explicación y justificación.
- Dificultades eventuales encontradas durante la ejecución.
- Interventoría de la ejecución (interventor y fecha).

- **Financiación y costos finales del proyecto:**
- Financiación y costos de ejecución del contrato vigilado.
- Investigaciones complementarias. Análisis de las conclusiones y recomendaciones.

CLÁUSULA TERCERA. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA: En desarrollo de la contratación a realizar, se debe tener en cuenta lo establecido para el efecto en el artículo 5 de la ley 80 de 1993 y cumplir con las siguientes obligaciones: **1.** Acreditar estar al día en el sistema de seguridad social y parafiscales cuando corresponda, y cumplir con lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, la ley 828 de 2003, ley 797 de 2003, Decreto 510 de 2003 y artículo 23 de la ley 1150 de 2007. **2.** Desarrollar el objeto del Contrato, en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en el presente Contrato, incluyendo sus especificaciones Técnicas y sus Pliegos de Condiciones. **3.** Colaborar con el DISTRITO en cualquier requerimiento que ella haga. **4.** Garantizar la calidad de los bienes y servicios prestados, de acuerdo con las especificaciones Técnicas, el Pliego de Condiciones y la Oferta presentada. **5.** Dar a conocer al DISTRITO cualquier reclamación que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre el objeto del Contrato o sobre sus obligaciones. **6.** Comunicarle al DISTRITO cualquier circunstancia política, jurídica, social, económica, técnica, ambiental o de cualquier tipo, que pueda afectar la ejecución del Contrato. **7.** Elaborar, suscribir y presentar al DISTRITO las respectivas Actas parciales las cuales deben estar aprobadas por los supervisores del Contrato, según corresponda. **8.** Suministrar tanto en calidad, cantidad, como en tiempo, todos los equipos, herramientas, materiales y demás elementos necesarios para la ejecución del contrato. **9.** Realizar por su cuenta y riesgo, todos los ensayos exigidos por ley y los que sean requeridos por la entidad y los supervisores y demás pruebas que se soliciten para verificar la calidad de los materiales y demás elementos necesarios para la ejecución del contrato. **10.** Realizar los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con DISTRITO. **11.** Presentar para aprobación de los supervisores, actas parciales y final de la ejecución del contrato. **12.** Responder por toda clase de demandas, reclamos o procesos que instaure el personal o los subcontratistas. **13.** Responder por los gastos e impuestos que legalmente haya lugar

para la legalización y ejecución del contrato, de conformidad con la normatividad que rige la materia. **14.** Otorgar las pólizas dentro de los términos establecidos por la ENTIDAD. **15.** Allegar los documentos requeridos para la legalización e iniciación del contrato, dentro del término establecido por la entidad. **16.** Presentar la documentación requerida para acreditar el personal exigido en el pliego de condiciones, para la revisión y aprobación de la interventoría y de la supervisión de la ENTIDAD como requisito de ejecución del contrato. **17.** Atender en forma permanente la dirección de la ejecución del contrato, o mantener al frente del mismo un supervisor, el cual debe ser aceptado por el DISTRITO. **18.** Ejecutar el contrato dando cumplimiento a las actividades, revisadas y aprobadas por los supervisores del DISTRITO. **19.** Responder por todo daño que se cause a bienes, al personal que se utilice y a terceros en la ejecución del contrato, siempre que los mismos sean imputables al contratista. **20.** Garantizar las normas de seguridad industrial para la ejecución del contrato en los siguientes aspectos: 1) Elementos de seguridad industrial para todo el personal que intervenga en la ejecución del contrato, 2) Manipulación de equipos, herramientas, combustibles y todos los elementos que se utilicen para cumplir el objeto y 3) Todo el contenido de seguridad industrial debe acogerse a las normas vigentes. **21.** Realizar la señalización de los lugares y maniobras peligrosas, avisos y carteles expresivos de las normas adoptadas. **22.** Responder por la buena calidad de los materiales y elementos utilizados en el objeto del contrato. **23.** Aceptar el control y acatar las órdenes e instrucciones de los supervisores del contrato. **24.** El Contratista proveerá las condiciones de seguridad necesarias, para que los Supervisores, el DISTRITO y los entes de control puedan inspeccionar las actividades ejecutadas en cualquier momento durante la ejecución del contrato, sin costo adicional para El Contratante. **25.** Instalar la valla informativa del contrato, según modelo del DISTRITO, el cual suministrará el Supervisor. **26.** Cumplir con las normas y especificaciones técnicas. **27.** Ejecutar el objeto contractual observando el plan de calidad, con el fin de desarrollar acciones planificadas para la ejecución en debida forma del proyecto. El plan de calidad para el fin del contrato es el documento que refleja la aplicación de criterios de calidad al proyecto específico. **28.** Hacer un archivo del proyecto, el cual debe estar a disposición del DISTRITO y de los entes de control. a) Presentar informes mensuales, los cuales deberán ser aprobados por los supervisores. b) Acreditación, de acuerdo con lo establecido en el inciso segundo del artículo 41 de Ley 80 de 1993, adicionado mediante el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios al Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF y las cajas de compensación familiar, cuando corresponda. **29.** Presentar informe final, el cual deberá ser aprobado por los supervisores y contener como mínimo: a) Resumen de actividades y desarrollo de la ejecución del contrato. **30.** Las demás inherentes al contrato para su ejecución en debida forma, así como las contenidas en el Pliego de Condiciones y que no hayan sido incluidas en los numerales anteriores..

CLAUSULA CUARTA. - DECLARACIONES DEL CONTRATISTA: El Contratista hace las siguientes declaraciones: **1.** Conoce y acepta los Documentos del Proceso. **2.** Tuvo la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones a los Documentos del Proceso y recibió del DISTRITO respuesta oportuna a cada una de las solicitudes. **3.** Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente Contrato. **4.** Conoce las consecuencias de incumplir el compromiso anticorrupción contenido en el respectivo Anexo del Pliego de Condiciones. **5.** El Contratista está a paz y salvo con sus obligaciones laborales frente al sistema de seguridad social integral y demás aportes relacionados con las obligaciones laborales. **6.** El valor del Contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionados con el cumplimiento del objeto del presente Contrato. **7.** El Contratista durante la ejecución del presente Contrato realizará todas las actividades necesarias para la ejecución final de la prestación del servicio. **8.** El Contratista al momento de la celebración del

presente Contrato no se encuentra en ninguna causal de inhabilidad, incompatibilidad o conflicto de interés.

CLAUSULA QUINTA. - OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE: Además de las obligaciones y derechos contemplados en los artículos 4° y 5° de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes y los convenidos en el presente contrato, El CONTRATANTE se obliga especialmente a: **1)** Pagarle el valor del contrato en la forma y bajo las condiciones previstas. **2)** Formular las sugerencias por escrito sobre los asuntos que estime convenientes en el desarrollo del contrato, sin perjuicio de la autonomía propia del contratista. **3)** Solicitar al contratista informes sobre el desarrollo del contrato. 5) Atender oportunamente las dudas e inquietudes del contratista en relación con el objeto del presente contrato

CLÁUSULA SEXTA. - RESPONSABILIDAD: El contratista será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones en ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud del presente contrato, cuando con ellos se cause perjuicio a la administración o a terceros, en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993. **a)** El Contratista es responsable por el cumplimiento del objeto y alcances establecidos en las cláusulas primera, segunda y tercera del presente Contrato. El Contratista será responsable por los daños que ocasionen en la ejecución del objeto del presente Contrato. **b)** Ninguna de las partes será responsable frente a la otra o frente a terceros por daños especiales, imprevisibles o daños indirectos, derivados de fuerza mayor o caso fortuito de acuerdo con la Ley.

CLAUSULA SEPTIMA. - VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: El plazo estipulado por la entidad para la ejecución del contrato es de CIENTO CINCO (105) DÍAS CALENDARIO, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, sin exceder del 31 de diciembre de 2024.

CLAUSULA OCTAVA. -VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO: El valor del contrato asciende a la suma de **QUINIENTOS SEIS MILLONES DIECISEIS MIL CUATROCIENTOS CUARENTA PESOS ($506.016.440,00 COP) incluye IVA,** valor que incluye todos los costos directos e indirectos que debe asumir el contratista para el cumplimiento del objeto contractual, tales como impuestos, tasas, retenciones y demás que no correspondan expresamente a la entidad contratante. El valor del presente contrato se encuentra soportado en el siguiente presupuesto, de acuerdo a la oferta presentada por el contratista:

INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER									
ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT.	DEDIC	DIAS	FM	TARIFA		TOTAL
1.	PERSONAL								
1.1	PERSONAL DIRECTIVO Y RESIDENTE								
1.1.1	Director de Interventoría	Mes	1	0,50	105	1,91	$ 222.092,00	$	22.270.275,00
1.1.2	Coordinador técnico de interventoría	Mes	1	1,00	105	1,91	$ 125.000,00	$	25.068.750,00
1.1.3	Interventor Financiero	Mes	1	0,50	105	1,91	$ 138.489,00	$	13.886.984,00
					SUBTOTAL PERSONAL			$	61.226.009,00
1.2	PERSONAL TECNICO								
1.2.1	Profesional de apoyo - Nutricionista	Mes	1	0,50	105	1,91	$ 130.000,00	$	13.035.750,00
1.2.2	Profesional de apoyo - Abogado	Mes	1	0,50	105	1,91	$ 130.000,00	$	13.035.750,00
1.2.3	Profesional Microbiología - microbiólogo	Mes	1	0,50	105	1,91	$ 130.000,00	$	13.035.750,00
1.2.4	Inspector de campo - ingeniero de alimentos, agroindustrial, **nutricionista o microbiólogo**	Mes	9	1,00	105	1,91	$ 100.000,00	$	180.495.000,00
1.2.5	Profesional de apoyo - profesional SST	Mes	1	0,50	105	1,91	$ 130.000,00	$	13.035.750,00
					SUBTOTAL			$	232.638.000,00
1.3	PERSONAL ADMINISTRATIVO								
1.3.1	auxiliar administrativo	Mes	2	1,00	105	1,91	$ 65.600,00	$	26.312.160,00
					SUBTOTAL			$	26.312.160,00
					(1) SUB TOTAL PERSONAL			$	320.176.169,00
ITEM	DESCRIPCION	MODELO	UNIDAD	CANT.	DIAS		TARIFA		TOTAL
2.	GASTOS OPERACIONALES								

2.1.1	Alquiler de vehículos Campero, Pick-Up, Camioneta, Camión o similar. (>2000)$/Mes	2019-2021	Unidad	1,00	56		$	325.347,00	$	18.219.432,00
2,1,2	Arriendo de oficina		Unidad	1,00	105		$	69.218,00	$	7.267.890,00
2.1.2	Pago de servicios públicos		Unidad	1,00	105		$	45.143,00	$	4.740.015,00
2,1,3	Alquiler de equipos y muebles de oficina.		Unidad	1,00	105		$	53.147,00	$	5.580.435,00
	(2) SUBTOTAL GASTOS OPERACIONALES								**$**	**35.807.772,00**
3	**ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS**									
3,1,1	Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebida láctea y/o Yogurt, Avena, leche entera y/o saborizada)	Unidad		24			$	92.068,39	$	2.209.641,00
3,1,2	Análisis microbiológico-panificados	Unidad		24			$	92.068,39	$	2.209.641,00
3,1,3	Análisis microbiológico-dulces y frutos secos	Unidad		12			$	92.068,39	$	1.104.821,00
3,1,4	Análisis microbiológico superficies	Unidad		12			$	92.068,39	$	1.104.821,00
3,1,5	Análisis microbiológico-ambientes	Unidad		12			$	92.068,39	$	1.104.821,00
3,2	**ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RPS**								$	-
3,2,1	análisis microbiológico del agua	Unidad		12			$	92.068,39	$	1.104.821,00
3,2,2	análisis microbiológico-cárnicos, pollo, cerdo, pescado	Unidad		24			$	92.068,39	$	2.209.641,00
3,2,3	análisis microbiológico huevo y leguminosa	Unidad		12			$	92.068,39	$	1.104.821,00
3,2,4	análisis microbiológicos para ensaladas	Unidad		12			$	92.068,39	$	1.104.821,00
3,2,5	análisis microbiológico para jugos	Unidad		12			$	92.068,39	$	1.104.821,00
3,2,6	análisis microbiológico - panificados	Unidad		12			$	92.068,39	$	1.104.821
3,2,7	análisis microbiológico del ambiente (Restaurante escolar)	Unidad		12			$	92.068,39	$	1.104.821
3,2,8	análisis microbiológico de las superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad		12			$	92.068,39	$	1.104.821
3,2,9	análisis microbiológicos-ambientes (bodegas y furgones)	Unidad		12			$	92.068,39	$	1.104.821
3,2,10	análisis microbiológico superficies (bodegas y furgones)	Unidad		12			$	92.068,39	$	1.104.821
3,3	**ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA CENTRO DE PRODUCCIÓN - CCT**								$	-
3,3,1	análisis microbiológico del agua	Unidad		12			$	92.068,39	$	1.104.821
3,3,2	análisis microbiológico-cárnicos, pollo, cerdo, pescado	Unidad		24			$	92.068,39	$	2.209.641
3,3,3	análisis microbiológico huevo y leguminosa	Unidad		12			$	92.068,39	$	1.104.821
3,3,4	análisis microbiológicos para ensaladas	Unidad		12			$	92.068,39	$	1.104.821
3,3,5	análisis microbiológico para jugos	Unidad		12			$	92.068,39	$	1.104.821
3,3,6	análisis microbiológico de los ambientes (Planta de producción)	Unidad		12			$	92.068,39	$	1.104.821
3,3,7	análisis microbiológico de las superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad		12			$	92.068,39	$	1.104.821
3,3,8	análisis microbiológicos superficies (bodega y furgones)	Unidad		12			$	92.068,39	$	1.104.821
3,3,9	análisis microbiológicos-ambientes (bodega y furgones)	Unidad		12			$	92.068,39	$	1.104.821
	(3) SUBTOTAL ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS								**$**	**30.934.984,00**
	(4)=(1)+(2)+(3) SUBTOTAL								**$**	**386.918.925,00**
	(5) DEDUCCIONES Y CONTRIBUCIONES 9,90%								**$**	**38.304.974,00**
	(6)=(4)+(5) SUBTOTAL								**$**	**425.223.899,00**
	IVA 19,00%								**$**	**80.792.541,00**
	PRESUPUESTO OFICIAL								**$**	**506.016.440,00**

El distrito de Barrancabermeja cancelara al contratista mediante:

a) ACTAS PARCIALES de acuerdo con el avance de ejecución, informes presentados por la Interventoría y acreditación de paz y salvo por concepto seguridad social, riegos laborales y parafiscales (artículo 50 de ley 789 de 2002, artículo 23 de la ley 1150 de 2007).

b) ÚLTIMO PAGO que se realizará una vez se cumplan los siguientes requisitos:

1) Aprobación de la póliza de calidad del servicio.

2) Liquidación del contrato principal y Acta de Terminación del Contrato de Interventoría.

El Distrito NO entregará anticipo al contratista.

NOTA 1: VALOR: En el valor del contrato de Interventoría se encuentran incluidos tanto los costos directos como los indirectos que ocasione la ejecución del contrato.

PARAGRAFO PRIMERO: AVAL DEL SUPERVISOR. Para ordenar cualquier pago se deberá allegar por el contratista la constancia de cumplimiento a satisfacción del objeto

contractual expedido por el supervisor de la Secretaria de Educación y/o designado para el efecto al igual que el pago del sistema de seguridad social integral y parafiscales.

PARAGRAFO SEGUNDO: DOCUMENTOS SOPORTES: El contratista deberá presentar la factura o la cuenta de cobro, según sea el caso, constancia de pago de aportes a la seguridad social, parafiscales, riesgos profesionales y demás documentos requeridos para el pago de la cuenta de cobro. Igualmente, el contratista deberá presentar Informe técnico, financiero y de ejecución conforme a los alcances del objeto del contrato, el cual contendrá soportes individuales de cada prestación del servicio, fotos, con el lleno del requisito establecidos.

CLÁUSULA NOVENA. - IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL: El valor del presente Contrato se cuenta con el siguiente respaldo presupuestal: Acuerdo 077 de 2023 "POR MEDIO DEL CUAL SE AUTORIZA AL ALCALDE DISTRITAL PARA COMPROMETER RECURSOS DE VIGENCIAS FUTURAS EXCEPCIONALES, donde se expone en su ARTÍCULO 1°. Autorícese al Señor Alcalde Distrital, para comprometer Vigencias Futuras Excepcionales para la vigencia fiscal 2024 hasta por el monto de ONCE MIL SETECIENTOS NOVENTA Y UN MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA MIL SEISCIENTOS DIECIOCHO PESOS ($11.791.470.618) M/CTE, con cargo a los ingresos que reciba el Distrito de Barrancabermeja, en la vigencia fiscal 2024.

CLÁUSULA DECIMA- CONTROL Y VIGILANCIA. El control y vigilancia del presente contrato será ejercida por el supervisor designado por la Secretaría de Educación. El supervisor deberá cumplir con lo establecido en el manual de contratación que para el efecto tiene como Funciones y/o Actividades que deben cumplir los interventores y /o supervisores del Municipio de Barrancabermeja. El supervisor debe ejercer un control integral o técnico, administrativo, financiero, contable o jurídico, según las funciones propias asignadas por la entidad, y podrá en cualquier momento, exigir al contratista la información que considere necesaria, así como la adopción de medidas para mantener, durante el desarrollo y ejecución del mismo. El Contratista debe acatar las órdenes que le imparta por escrito el supervisor. No obstante, si el Contratista no está de acuerdo con las mismas, debe manifestarlo por escrito al supervisor, con copia al jefe de la oficina gestora, antes de proceder a ejecutar las órdenes. Si el Contratista rehúsa o descuida cumplir cualquier orden escrita del supervisor, éste le notificará por escrito sobre el incumplimiento de dicha orden, señalando específicamente las omisiones o infracciones y exigiendo su cumplimiento. Si esta notificación no surte ningún efecto dentro de un plazo de 5 días hábiles, el supervisor comunicará dicha situación al Distrito de Barrancabermeja – oficina gestora - para que este tome las medidas que considere necesarias. El supervisor debe documentar las causas o motivos del incumplimiento que llegue a presentarse y que impide el normal desarrollo de las actividades programadas.

CLÁUSULA DECIMA PRIMERA. - GARANTÍAS Y MECANISMOS DE COBERTURA DEL RIESGO: El Contratista debe presentar dentro de los DOS días hábiles siguientes a la firma del presente contrato las garantías a favor de EL DISTRITO, las siguientes garantías: **A) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.** Para el presente esta garantía debe ser del veinte por ciento (20%) del valor del contrato y tener una vigencia de hasta la liquidación del contrato, y seis (06) meses más. **B) CALIDAD DE SERVICIO.** Para el presente contrato, el valor de esta garantía deberá ser igual al Diez por ciento (10%) del valor del contrato y tener una vigencia de hasta la liquidación del contrato, y seis (06) meses más. **C) PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES.** Para el presente contrato esta garantía debe ser del diez (10%) del valor del contrato y estar vigente por el plazo del contrato y tres (3) años más. **D) RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL.** La vigencia de esta garantía deberá ser igual al período de ejecución del contrato. El valor asegurado para el contrato de seguro que ampara la responsabilidad civil extracontractual, de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.17 del decreto 1082 de 2015, en el presente proceso, deberá corresponder a 200 SMLMV, de acuerdo con el presupuesto del mismo, y deberá estar vigente por el periodo de ejecución del contrato.

CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA. - INDEMNIDAD: EL CONTRATISTA se obliga a indemnizar al DISTRITO con ocasión de la violación o el incumplimiento de las obligaciones previstas en el presente Contrato. EL CONTRATISTA se obliga a mantener indemne al DISTRITO de cualquier

daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que tengan como causa sus actuaciones hasta por el monto del daño o perjuicio causado y hasta por el valor del presente Contrato. EL CONTRATISTA mantendrá indemne al DISTRITO por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que el Contratista asume frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas del presente Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA. – CESIONES: El CONTRATISTA no puede ceder parcial ni totalmente sus obligaciones o derechos derivados del presente Contrato sin la autorización previa y por escrito del DISTRITO. Si el Contratista es objeto de fusión, escisión o cambio de control, el DISTRITO está facultado a conocer las condiciones de esa operación. En consecuencia, el Contratista se obliga a informar oportunamente al DISTRITO de la misma y solicitar su consentimiento. Si la operación pone en riesgo el cumplimiento del Contrato, el DISTRITO exigirá al Contratista, sus socios o accionistas una garantía adicional a la prevista en la cláusula 16 del presente Contrato. Si el Contratista, sus socios o accionistas no entregan esta garantía adicional, la Entidad Estatal contratante puede válidamente oponerse ante la autoridad correspondiente a la operación de fusión o escisión empresarial o cambio de control.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA. - SUBCONTRATOS: El contratista no podrá subcontratar el presente contrato. En todos los casos el CONTRATISTA es el único responsable por la celebración del presente contrato.

CLÁUSULA DECIMA QUINTA. – CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR. Las partes quedan exoneradas de responsabilidad por el incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones o por la demora en la satisfacción de cualquiera de las prestaciones a su cargo derivadas del presente Contrato, cuando el incumplimiento sea resultado o consecuencia de la ocurrencia de un evento de fuerza mayor y caso fortuito debidamente invocadas y constatadas de acuerdo con la ley y la jurisprudencia colombiana

CLÁUSULA DECIMA SEXTA. - TERMINACIÓN. La fecha de terminación del plazo de ejecución de la prestación del servicio es la fecha en la cual se suscriba el Acta de Recibo Final. Para que se pueda suscribir el Acta de Recibo Final, el Contratista debe cumplir a cabalidad con los compromisos y obligaciones contenidos en el presente Contrato y sus anexos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA - INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN, TERMINACIÓN UNILATERAL Y CADUCIDAD: En los términos del artículo 14 y siguientes de la Ley 80 de 1993, EL DISTRITO podrá ejercer las facultades excepcionales que surgen en virtud de las referidas cláusulas. EL DISTRITO de Barrancabermeja, podrá declarar la caducidad del presente contrato cuando se presenten hechos constitutivos de incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista que afecten en forma grave y directa la ejecución del contrato y se evidencie que puede generar su paralización (Artículo 18 Ley 80 de 1993). Igualmente de conformidad con el inciso 2 del numeral 5 del artículo 5 de la citada Ley 80 de 1993, dará lugar a la declaratoria de caducidad del contrato el incumplimiento de la obligación de informar inmediatamente a la Alcaldía de Barrancabermeja, sobre la ocurrencia de peticiones o amenazas de quienes actúan por fuera de la Ley, con el objetivo de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho y por las causales a que se refiere la Ley 1106/06 "Por medio de la cual se prorroga la vigencia de la Ley 418/97 prorrogada y modificada por la Ley 548/99 y la Ley 782/02 y se modifican algunas de sus disposiciones". **PARÁGRAFO PRIMERO.** En caso de producirse la declaratoria de caducidad, no habrá lugar a la indemnización para el contratista quien se hará acreedor a las sanciones e inhabilidades establecidas en la Ley 80 de 1.993 modificada por la ley 1150 de 2007. La declaratoria de caducidad será constitutiva del siniestro de incumplimiento. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** La resolución de caducidad se notificará personalmente al contratista o a su representante o apoderado conforme el Decreto 01 de 1.984. **PARÁGRAFO TERCERO:** Contra la resolución de caducidad por la vía gubernativa, procede el recurso de reposición en los términos consagrados en el Decreto 01 de 1.984. **PARÁGRAFO CUARTO:** Para declarar la caducidad deberá seguir el procedimiento mínimo que garantice el debido proceso acorde al Artículo 17 de la Ley 1150/07.

CLÁUSULA DECIMA OCTAVA. - CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA Y MULTAS: En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones del presente Contrato, el CONTRATISTA debe pagar a EL DISTRITO, a título de indemnización, una suma equivalente al 10% del valor total del contrato. El valor pactado de la presente cláusula penal es el de la estimación anticipada de perjuicios, no obstante, la presente cláusula no impide el cobro de todos los perjuicios adicionales que se causen sobre el citado valor. Este valor puede ser compensado con los montos que el DISTRITO adeude al Contratista con ocasión de la ejecución del presente Contrato, de conformidad con las reglas del Código Civil. **PARÁGRAFO ÚNICO.** El procedimiento para la imposición de multas o cláusula penal pecuniaria, se adelantará con plena aplicación del derecho al debido proceso (art. 29 de la Constitución Política) y en concordancia con lo dispuesto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, para lo cual una vez constatado por el supervisor, que el CONTRATISTA ha incurrido o está incurriendo en una o varias de las causales de incumplimiento, pondrá en forma inmediata en conocimiento de aquel el hecho y lo requerirá por escrito, para que dentro del término que se le señale, proceda a dar las explicaciones que corresponda y adelante las actividades que le permitan conjurar la situación que le puso en condiciones de apremio, so pena de proceder a aplicar las sanciones a que hubiere lugar y hacer efectiva la garantía única.

CLÁUSULA DECIMA NOVENA. - TITULARIDAD DE ACTIVOS FIJOS: Los bienes muebles que se adquieran a través de la ejecución del presente contrato serán propiedad del DISTRITO.

CLÁUSULA VIGÉSIMA. - INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA. El Contratista es una entidad independiente del DISTRITO, y en consecuencia, el Contratista no es su representante, agente o mandatario. EL CONTRATISTA no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre del DISTRITO, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo.

CLAUSULA VIGÉSIMA PRIMERA. - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES. El contratista manifiesta bajo la gravedad del juramento, el cual se entiende prestado con la suscripción del presente contrato, que no se halla incurso en ninguna causal de inhabilidad, incompatibilidad e impedimento, previstas en la ley y específicamente en los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, así como en el artículo 122 de la Constitución Política, modificado por el Acto Legislativo Número 01 de julio 14 de 2009, y concordantes.

CLAUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA- MECANISMOS DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES: Las controversias o diferencias que surjan entre el CONTRATISTA y el DISTRITO con ocasión de la firma, ejecución, interpretación, prórroga o terminación del Contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado con el presente Contrato, serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra parte la existencia de una diferencia y la explique someramente. Las controversias que no puedan ser resueltas de forma directa entre las partes, se resolverán empleando la siguiente opción: **1.) CONCILIACIÓN:** Cuando la controversia no pueda arreglarse de manera directa debe someterse a un procedimiento conciliatorio que se surtirá ante la Procuraduría Delegada ante el Tribunal Contencioso Administrativo, previa solicitud de conciliación elevada individual o conjuntamente por las Partes. Si en el término de ocho (8) días hábiles a partir del inicio del trámite de la conciliación, el cual se entenderá a partir de la fecha de la primera citación a las Partes que haga la Procuraduría Delegada, las Partes no llegan a un acuerdo para resolver sus diferencias, deben acudir a la jurisdicción contencioso administrativa. El acuerdo al que se llegue en la etapa de arreglo directo o en la conciliación si hay lugar a ella es de obligatorio cumplimiento para las partes y presta mérito ejecutivo. En consecuencia, cualquiera de las Partes puede exigir su cumplimiento en un proceso ejecutivo.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA – NOTIFICACIONES: Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deben hacer en desarrollo del presente contrato deben

constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas solo si son realizadas por medio del SECOP II.

CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA – CONFIDENCIALIDAD: -El contratista se obliga con el Distrito, en todo tiempo, incluso después de vencida la vigencia del contrato y de manera indefinida a mantener en reserva y estricta privacidad la información que conozca en virtud del desarrollo del objeto, la cual se denominará INFORMACIÓN CONFIDENCIAL. En desarrollo de tal obligación, el contratista se obliga a garantizar la confidencialidad de la documentación, datos, claves de acceso, información institucional y personal, elementos de trabajo. Igualmente se obliga a prever la utilización de mecanismos para brindar seguridad a la información, a los medios magnéticos utilizados y a los procedimientos para la administración de la información para que esta no pueda ser reproducida, distribuida o publicada por ningún medio sin la autorización de la Alcaldía Distrital de Barrancabermeja.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA. – LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL: Las actividades previstas en el presente Contrato se desarrollarán para el Distrito de Barrancabermeja y/o el lugar necesario para la ejecución de las actividades, el domicilio contractual, acordado por las partes, es el Distrito de Barrancabermeja (Santander).

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA. - DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO: Hacen parte del presente contrato todos los documentos de la etapa precontractual, contractual y post-contractual, publicados en el SECOP II.

CLAUSULA VIGÉSIMA SEPTIMA. - LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: Posterior a la suscripción del Acta de Recibo Final, las partes deben liquidar el Contrato, conforme a las normas que regulan la materia (Ley 80 de 1993 y 1150 de 2007). En caso que el Contratista se oponga o no exista un Acta de Recibo Final, el DISTRITO puede liquidar unilateralmente el presente Contrato.

CLAUSULA VIGÉSIMA OCTAVA. – CUENTA BANCARIA: Los pagos a los que hace referencia la CLÁUSULA OCTAVA del presente contrato, deberán realizarse en la cuenta corriente No. 21003936167, del Banco de Caja Social.

CLAUSULA VIGÉSIMA NOVENA. – PERFECCIONAMIENTO Y REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO: El presente contrato se considera perfeccionado con la suscripción en el SECOP II y para su ejecución se requiere de la expedición del respectivo registro presupuestal y suscripción del acta de inicio.

HEYNER MANCERA RINCON
Secretario de Educación
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

0000038 ~~0000037~~

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 02 Actualización

4. Número de formulario 14939803775

(415)7707212489984(8020) 000001493980377 5

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

IDENTIFICACIÓN

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

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

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

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

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

UBICACIÓN

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

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

42. Correo electrónico Contabilidad@asdelvalle.com

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

CLASIFICACIÓN

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

Responsabilidades, Calidades y Atributos

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

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

Usuarios aduaneros																				Exportadores					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
54. Código																						57. Modo			
																						58. CPC			

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

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2023 - 08 - 22 / 13 : 24: 16

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.
Firma del solicitante:

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

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

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

0000039

[redacted]

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Página 2 de 4 **Hoja 2**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14939803775

(415)7707212489984(8020) 000001493980377 5

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

Características y formas de las organizaciones

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

Constitución, Registro y Última Reforma

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

Composición del Capital

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

Entidad de vigilancia y control

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

Estado y Beneficio

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

Vinculación económica

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

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

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

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

Fecha generación documento PDF: 05-12-2023 11:17:58AM

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

0000040

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Página 3 de 4 **Hoja 3**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14939803775

(415)7707212489984(8020) 000001493980377 5

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

Representación

1

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

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

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

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

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

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

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

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

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

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

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

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

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

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

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

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

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

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

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

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

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

Fecha generación documento PDF: 05-12-2023 11:17:58AM

0000041

~~0000048~~

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Página 4 de 4 **Hoja 5**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14939803775

(415)7707212489984(8020) 000001493980377 5

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

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

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

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

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

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

Revisor fiscal suplente

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

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

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

147. Fecha de nombramiento

Contador

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

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

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

159. Fecha de nombramiento

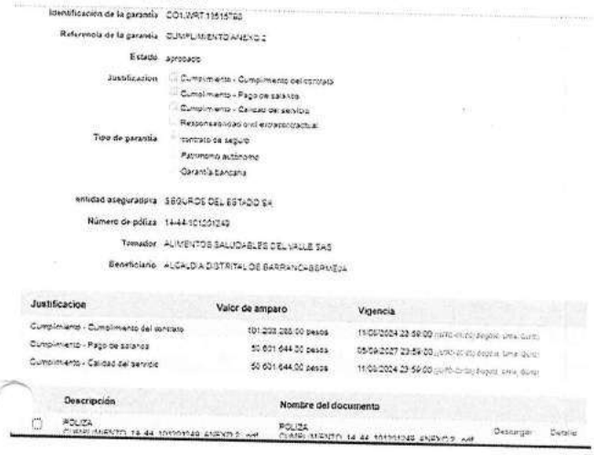
COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

APROBACION GARANTIAS CUMPLIMIENTO Y RC CTO 4871-23 INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER

De funcionario aprobacion <aprobacionsecretariajuridica@gmail.com>
Destinatario <maribel.benitez@barrancabermeja.gov.co>, <GERENCIA@asdelvalle.com>, <joavi619@hotmail.com>
Fecha 2024-02-07 12:48

Atento saludo, por medio de la presente me permito comunicar la aprobacion de las garantías de la referencia.

DETALLE DE LA GARANTÍA



DETALLE DE LA GARANTÍA



Atentamente

–

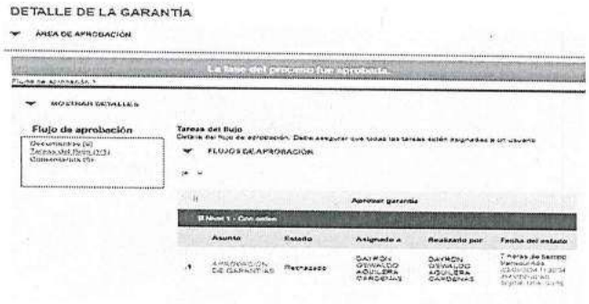
MITCHELL A. VILLABONA ESCUDERO
Líder Gestión Pública
Aprobaciones de Garantía
3014594404

APROBACION GARANTIAS CUMPLIMIENTO Y RC CTO 4871-23 INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER

De funcionario aprobacion <aprobacionsecretariajuridica@gmail.com>
Destinatario <maribel.benitez@barrancabermeja.gov.co>, <Gerencia@asdelvalle.com>
Fecha 2024-01-23 09:59

Atento saludo, por medio de la presente me permito comunicar la aprobacion de las garantías de la referencia.

CUMPLIMIENTO


DETALLE DE LA GARANTÍA

ÁREA DE APROBACIÓN

La fase del proceso fue aprobada.

MOSTRAR DETALLES

Flujo de aprobación

Tareas del flujo

FLUJOS DE APROBACION

Aprobar garantía

Asunto	Estado	Asignado a	Realizado por	Fecha del estado
APROBACION DE GARANTIAS	Retrasado	DAYMON OSWALDO AGUILERA CARDENAS	DAYMON OSWALDO AGUILERA CARDENAS	7 horas de tiempo transcurrido

DETALLE DE LA GARANTÍA

Identificacion de la garantia CO1.WRT.13326603
Referencia de la garantia CUMPLIMIENTO ANEXO 0
Estado aprobado
Justificacion
- Cumplimiento - Cumplimiento del contrato
- Cumplimiento - Pago de salarios
- Cumplimiento - Calidad del servicio
- Responsabilidad civil extracontractual

Tipo de garantía
- contrato de seguro
- Patrimonio autónomo
- Garantía bancaria

entidad aseguradora SEGUROS DEL ESTADO SA
Número de póliza 14_44_101201240
Tomador ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S43
Beneficiario ALCALDIA DISTRITAL DE BARRANCABERMEJA

Justificacion	Valor de amparo	Vigencia
Cumplimiento - Cumplimiento del contrato	101.200.200,00 pesos	15/10/2024 23:59:00 (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Cumplimiento - Pago de salarios	50.601.644,00 pesos	15/04/2027 23:59:00 (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Cumplimiento - Calidad del servicio	50.601.644,00 pesos	15/10/2024 23:59:00 (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Descripción	Nombre del documento		
POLIZA CUMPLIMIENTO_14_44_101201240_Anexo	POLIZA CUMPLIMIENTO_14_44_101201240_Anexo	Descargar	Detalle

RESP. CIVIL EXTRACONTRACTUAL


DETALLE DE LA GARANTÍA

Identificacion de la garantia CO1.WRT.13326605
Referencia de la garantia RESPONSABILIDAD CIVIL ANEXO 0
Estado aprobado
Justificacion
- Cumplimiento - Cumplimiento del contrato
- Cumplimiento - Pago de salarios
- Cumplimiento - Calidad del servicio
- Responsabilidad civil extracontractual

Tipo de garantía
- contrato de seguro
- Patrimonio autónomo
- Garantía bancaria

entidad aseguradora SEGUROS DEL ESTADO SA
Número de póliza 14_40_101061920
Tomador ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE SAS
Beneficiario ALCALDIA DISTRITAL DE BARRANCABERMEJA

Justificacion	Valor de amparo	Vigencia
Responsabilidad civil extracontractual	232.000.000,00 COP	15/04/2024 23:59:00 (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Descripción	Nombre del documento		
POLIZA RC_14_40_101061920_Anexo 0.pdf	POLIZA RC_14_40_101061920_Anexo 0.pdf	Descargar	Detalle

Atentamente

--

MITCHELL A VILLABONA E

Lider Gestion Publica

Aprobaciones de Garantía

INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER

INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A								
							PRESUPUESTO OFICIAL	
ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT.	DEDIC	DIAS	FM	TARIFA	TOTAL
1.	PERSONAL							
1.1	PERSONAL DIRECTIVO Y RESIDENTE							
1.1.1	Director de Intervetoria	Mes	1	0,50	10	1,91	$ 222.092,00	$ 2.120.979,00
1.1.2	Coordinador tecnico de interventoria	Mes	1	1,00	10	1,91	$ 125.000,00	$ 2.387.500,00
1.1.3	Interventor Financiero	Mes	1	0,50	10	1,91	$ 138.489,00	$ 1.322.570,00
						SUBTOTAL PERSONAL		**$ 5.831.049,00**
1.2	PERSONAL TECNICO							
1.2.1	Profesional de apoyo - Nutricionista	Mes	1	0,50	10	1,91	$ 130.000,00	$ 1.241.500,00
1.2.2	Profesional de apoyo - Abogado	Mes	1	0,50	10	1,91	$ 130.000,00	$ 1.241.500,00
1.2.3	Profesional microbiologia - microbiologo	Mes	1	0,50	10	1,91	$ 130.000,00	$ 1.241.500,00
1.2.4	Inspector de campo - ingenierio de alimentos, agroindustrial, **nutricionista** o **microbiólogo**	Mes	9	1,00	10	1,91	$ 100.000,00	$ 17.190.000,00
1.2.5	Profesional de apoyo - profesional SST	Mes	1	0,50	10	1,91	$ 130.000,00	$ 1.241.500,00
						SUBTOTAL		**$ 22.156.000,00**
1.3	PERSONAL ADMINISTRATIVO							
1.3.1	auxiliar administrativo	Mes	2	1,00	10	1,91	$ 65.600,00	$ 2.505.920,00
						SUBTOTAL		**$ 2.505.920,00**
						(1) SUB TOTAL PERSONAL		**$ 30.492.969,00**

ITEM	DESCRIPCION	MODELO	UNIDAD	CANT.	DIAS		TARIFA	TOTAL
2.	GASTOS OPERACIONALES							
2.1.1	Alquiler de vehiculos Campero, Pick-Up, Camioneta, Camión o similar.(>2000)$/Mes	2019-2021	Unidad	1,00	8		$ 325.347,00	$ 2.602.776,00
2,1,2	Arriendo de oficina		Unidad	1,00	10		$ 69.218,00	$ 692.180,00
2.1.2	Pago de servicios publicos		Unidad	1,00	10		$ 45.143,00	$ 451.430,00
2,1,3	Alquiler de equipos y muebles de oficina.		Unidad	1,00	10		$ 53.147,00	$ 531.470,00
						(2)SUBTOTAL GASTOS OPERACIONALES		**$ 4.277.856,00**
3	ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS							
3,1,1	Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebida lactea y/o Yogurt, Avena, leche entera y/o saborizada)		Unidad	4			$ 92.068,39	$ 368.274,00
3,1,2	Análisis microbiológico panificados		Unidad	4			$ 92.068,39	$ 368.274,00
3,1,3	Análisis microbiológico dulces y frutos secos		Unidad	0			$ 92.068,39	$ -

4700004

3,1,4	Análisis microbiológico superficies	Unidad	4			$	92.068,39	$ 368.274,00
3,1,5	Análisis microbiológico ambientes	Unidad	4			$	92.068,39	$ 368.274,00
3,2	**ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RPS**							$ -
3,2,1	Analisis microbiologico del agua	Unidad	0			$	92.068,39	$ -
3,2,2	Analisis microbiologico carnicos, pollo, cerdo, pes	Unidad	0			$	92.068,39	$ -
3,2,3	Analisis microbiologico huevo y leguminosa	Unidad	0			$	92.068,39	$ -
3,2,4	Analisis microbiologicos para ensaladas	Unidad	0			$	92.068,39	$ -
3,2,5	Analisis microbiologico para jugos	Unidad	0			$	92.068,39	$ -
3,2,6	Analisis microbiologico - panificados	Unidad	0			$	92.068,39	$ -
3,2,7	Analisis microbiologico del ambientes (Restarurante escolar)	Unidad	0			$	92.068,39	$ -
3,2,8	Analisis microbiologico del superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad	0			$	92.068,39	$ -
3,2,9	Analisis microbiologicos-ambientes (bodegas y furgones)	Unidad	0			$	92.068,39	$ -
3,2,10	Analisis microbiologico superficies (bodegas y furgones)	Unidad	0			$	92.068,39	$ -
3,3	**ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA CENTRO DE PRODUCCIÓN - CCT**							$ -
3,3,1	Analisis microbiologico del agua	Unidad	0			$	92.068,39	$ -
3,3,2	Analisis microbiologico carnicos, pollo, cerdo, pes	Unidad	0			$	92.068,39	$ -
3,3,3	Analisis microbiologico huevo y leguminosa	Unidad	0			$	92.068,39	$ -
3,3,4	Analisis microbiologicos para ensaladas	Unidad	0			$	92.068,39	$ -
3,3,5	Analisis microbiologico para jugos	Unidad	0			$	92.068,39	$ -
3,3,6	Analisis microbiologico del ambientes (Planta de producción)	Unidad	0			$	92.068,39	$ -
3,3,7	Analisis microbiologico del superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad	0			$	92.068,39	$ -
3,3,8	Analisis microbiologicos superficies (bodega y furgones)	Unidad	0			$	92.068,39	$ -
3,3,9	Analisis microbiologicos-ambientes (bodega y furgones)	Unidad	0			$	92.068,39	$ -
	(3)SUBTOTAL ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS							**$ 1.473.096,00**
	(4)=(1)+(2)+(3) SUBTOTAL							**$ 36.243.921,00**
	(5) DEDUCCIONES Y CONTRIBUCIONES	**9,90%**						**$ 3.588.148,00**
	(6)=(4)+(5) SUBTOTAL							**$ 39.832.069,00**
	IVA	**19,00%**						**$ 7.568.093,00**
	PRESUPUESTO OFICIAL							**$ 47.400.162,00**

0000045

INFORME EJECUTIVO DE INTERVENTORÍA N° 1
AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – DISTRITO DE BARRANCABERMEJA ~~0000045~~

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 4871-23. OBJETO: Interventoría Técnica, Administrativa, Financiera Y Legal Al Servicio De Alimentación Escolar A Estudiantes Del Sector Educativo Oficial Del Distrito De Barrancabermeja, Santander.

1. INFORMACIÓN GENERAL INTERVENTORIA

INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO DE INTERVENTORÍA	
TIPOLOGIA CONTRACTUAL	CONSULTORIA
CONTRATANTE	DISTRITO DE BARRANCABERMEJA
NIT	890.201.900-6
CONTRATO NO.	4166-23
OBJETO	INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER
CONTRATISTA	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.
NIT	901.177.852-7
REPRESENTANTE LEGAL	CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
CEDULA	1.113.627.700 DE PALMIRA - VALLE
TELEFONO	3176770374
DIRECCCION	PALMIRA: CARRERA 23ª NO. 62 – 19, PALMIRA – VALLE DEL CAUCA
CUENTA BANCARIA CORRIENTE No	21003936167 BANCO CAJA SOCIAL
VALOR DEL CONTRATO	QUINIENTOS SEIS MILLONES DIECISÉIS MIL CUATROCIENTOS CUARENTA PESOS ($506.016.440,00 COP)
REGIMEN TRIBUTARIO	RÉGIMEN COMÚN
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	29/12/2023
DURACIÓN DEL CONTRATO	CIENTO CINCO (105) DIAS CALENDARIO
REGISTRO PRESUPUESTAL	RP N. 23-00143 DEL 22 DE ENERO DE 2024
SOPORTE PRESUPUESTAL	CDP N. 24-00319 DEL 22 DE ENERO DE 2024
FORMA DE PAGO	A) ACTAS PARCIALES DE ACUERDO CON EL AVANCE DE EJECUCIÓN, INFORMES PRESENTADOS POR LA INTERVENTORIA Y ACREDITACION DE PAZ Y SALVO POR CONCEPTO SEGURIDAD SOCIAL, RIEGOS LABORALES Y PARAFISCALES (ARTÍCULO 50 DE LEY 789 DE 2002, ARTÍCULO 23 DE LA LEY 1150 DE 2007).

	B) ÚLTIMO PAGO SE REALIZARÁ UNA VEZ SE CUMPLAN CON LOS SIGUIENTES REQUISITOS: 1.APROBACION DE LA POLIZA DE CALIDAD DEL SERVICIO. 2. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO PRINCIPAL Y ACTA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO DE INTERVENTORÍA
SUPERVISOR	MARIBEL BENITEZ PEREA – SECRETARIA DE EDUCACION
FECHA DE INICIO	22/01/2024
FECHA DE TERMINACION	05/05/2024

1. ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO DEL 22 AL 31 DE ENERO DE 2024:

1.1. VISITAS A SEDES EDUCATIVAS ENTREGAS 22 AL 31 DE ENERO DE 2024.

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

A continuación, se relacionan las sedes educativas visitadas por parte de la interventoría durante el presente periodo (22 al 31 de enero del 2024), la información suministrada de las sedes educativas es según modalidad y cobertura evaluada:

Cuadro 1: Total de visitas realizadas por el equipo técnico de la interventoría en el mes de enero según su área.

TOTAL DE SEDES EDUCATIVAS VISITADAS MES ENERO	
URBANAS	40
RURALES	21
TOTAL	**61**

Cuadro 2: Cronograma visita técnicas realizadas en el periodo comprendido entre el periodo 22 al 31 de enero del 2024.

FECHA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	MODALIDAD	AREA
22/01/2024	EL CASTILLO	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
22/01/2024	TECNICO EN COMUNICACIONES DE BARRANCABERMEJA	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
22/01/2024	ESCUELA NORMAL CRISTO REY	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
22/01/2024	JOSE ANTONIO GALAN	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
22/01/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
22/01/2024	DIEGO HERNADEZ DE GALLEGO	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
22/01/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
22/01/2024	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
23/01/2024	SAN MARCOS EL LLANITO	CAMPO GALAN	CAJM/JT RI	RURAL
23/01/2024	JHON F KENNEDY	PRIMERO DE MAYO	CAJM/JT RI	URBANA

23/01/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	JOSE PRUDENCIO PADILLA	CAJM/JT RI	URBANA
23/01/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	MANUELA BELTRAN	CAJM/JT RI	URBANA
23/01/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	FE Y ALEGRIA	CAJM/JT RI	URBANA
23/01/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	ANTONIA SANTOS	CAJM/JT RI	URBANA
23/01/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	SAN JOSE DE PROVIVIENDA	CAJM/JT RI	URBANA
23/01/2024	JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO	MEGACOLEGIO	CAJM/JT RI	URBANA
24/01/2024	EL CASTILLO	MIS PRIMERAS LETRAS	CAJM/JT RI	URBANA
24/01/2024	PUEBLO REGAO	CAMPO 14	CAJM/JT RI	RURAL
24/01/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	ALEJANDRO GALVIS GALVIS	CAJM/JT RI	URBANA
24/01/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	ALVARO BONILLA LOPEZ	CAJM/JT RI	RURAL
24/01/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	LA INDEPENDENCIA	CAJM/JT RI	URBANA
24/01/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	SANTA CECILIA	CAJM/JT RI	URBANA
24/01/2024	LOS LAURELES	CAMPO 45	CAJM/JT RI	RURAL
24/01/2024	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	ESCUELA BELEN	CAJM/JT RI	URBANA
25/01/2024	EL CASTILLO	LAS NIEVES	CAJM/JT RI	URBANA
25/01/2024	DIEGO HERNADEZ DE GALLEGO	LA FLORESTA	CAJM/JT RI	URBANA
25/01/2024	PUEBLO REGAO	SEÑOR DE LOS MILAGROS	CAJM/JT RI	RURAL
25/01/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	ANTONIO NARIÑO	CAJM/JT RI	URBANA
25/01/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	ZARZAL LA Y	CAJM/JT RI	RURAL
25/01/2024	LOS LAURELES	TIERRADENTRO	CAJM/JT RI	RURAL
25/01/2024	PUEBLO REGAO	CAMPO 16	CAJM/JT RI	RURAL
25/01/2024	VEINTISEIS DE MARZO	ALCAZARES	CAJM/JT RI	URBANA
25/01/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	SANTA ANA	CAJM/JT RI	URBANA
26/01/2024	DIEGO HERNADEZ DE GALLEGO	CAMINOS DE SAN SILVESTRE	CAJM/JT RI	URBANA
26/01/2024	JHON F KENNEDY	PREESCOLAR SANTANDER	CAJM/JT RI	URBANA
29/01/2024	EL CASTILLO	CINCUENTENARIO	CAJM/JT RI	URBANA
29/01/2024	BLANCA DURAN PADILLA	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	RURAL
29/01/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	EDUARDO SANTOS	CAJM/JT RI	URBANA
29/01/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	POLICARPA SALAVARIETA	CAJM/JT RI	URBANA
29/01/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	NUEVA BELGICA	CAJM/JT RI	RURAL
29/01/2024	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	LARA PARADA	CAJM/JT RI	URBANA
29/01/2024	TECNICO EN COMUNICACIONES DE BARRANCABERMEJA	FERMIN AMAYA	CAJM/JT RI	URBANA
29/01/2024	JOSE PRUDENCIO PADILLA	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
29/01/2024	LOS LAURELES	CAMPO 38	CAJM/JT RI	RURAL
30/01/2024	EL CASTILLO	EL PALMAR	CAJM/JT RI	URBANA
30/01/2024	BLANCA DURAN PADILLA	OFICIAL EL CENTRO	CAJM/JT RI	RURAL
30/01/2024	PUEBLO REGAO	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	RURAL
30/01/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	ANTONIO JOSE RESTREPO	CAJM/JT RI	RURAL
30/01/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	ESCUELA RURAL LA GLORIA	CAJM/JT RI	RURAL
30/01/2024	SAN RAFAEL DE CHUCURI	CAMPO GALAN	CAJM/JT RI	RURAL
30/01/2024	TECNICO EN COMUNICACIONES DE BARRANCABERMEJA	BUENOS AIRES	CAJM/JT RI	URBANA

30/01/2024	LOS LAURELES	LA FOREST	CAJM/JT RI	RURAL
30/01/2024	LOS LAURELES	CAMPO 5	CAJM/JT RI	RURAL
31/01/2024	SAN MARCOS EL LLANITO	PENJAMO	CAJM/JT RI	RU
31/01/2024	SAN RAFAEL DE CHUCURI	BERLIN	CAJM/JT RI	RURAL
31/01/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	MI GRANJITA	CAJM/JT RI	URBANA
31/01/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	MARIA CANO	CAJM/JT RI	URBANA
31/01/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	NUEVA GRANADA	CAJM/JT RI	URBANA
31/01/2024	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	LA LIBERTAD	CAJM/JT RI	URBANA
31/01/2024	PUEBLO REGAO	CAMPO 23	CAJM/JT RI	RURAL
31/01/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	GENERAL CORDOBA	CAJM/JT RI	URBANA

2. DESCRIPCIÓN VISITAS TÉCNICAS A INSTITUCIONES EDUCATIVAS

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

La entrega de los alimentos diarios correspondientes al ciclo de menús aprobados por la entidad territorial competente (ETC) en la modalidad Ración Industrializada, se realizaron en los comedores escolares.

Para el caso de las sedes educativas donde se entregan alimentos en la modalidad complemento alimentario ración industrializada, y éstas no cuentan con comedor escolar, se recomienda la adecuación de un lugar, aula, y/o espacio abierto cubierto con techo, esto como una medida provisional para realizar el almacenamiento de los alimentos, allí se pudo verificar las condiciones físicas y sanitarias de las instalaciones (área de almacenamiento de los productos, área de distribución, área de almacenamiento de insumos de aseo, instalaciones sanitarias) se pudo evidenciar de forma general que están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección, de igual modo, cumplen con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.

El área que se dispuso como área de distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas cumple con las condiciones higiénicas sanitarias, los techos evitan la acumulación de suciedad, condensación formación de hongos y mohos, asimismo, los pisos se encuentran limpios y en buen estado. Durante la jornada se evidenciaron letreros alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados estratégicamente en las instalaciones del comedor escolar.

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



Imagen N°1. Evidencia fotográfica de instalaciones físicas y sanitarias en la I.E. Normal Cristo Rey - Principal



Imagen N°2. Evidencia fotográfica de instalaciones físicas y sanitarias en la I.E. Pueblo Regao - Principal



Imagen N°3. Evidencia fotográfica de instalaciones físicas y sanitarias en la I.E. Camilo Torres Restrepo – Mi Granjita

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

- Durante la visita técnica se evidencia que las instalaciones sanitarias no cuentan con suministro de agua, lava manos en mal estado, se evidencia fuga de agua, no cuentan con hipoclorito de sodio en la dotación de aseo:

  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
  - I.E. Blanca duran de Padilla – Principal
  - I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo

0000049

- Durante la visita técnica se evidencia que en el área de almacenamiento de los productos de ración industrializada se encuentra desordenada con objetos que almacena la I.E.
  - I.E. Pueblo Regao – Señor de los Milagros

- Durante la visita técnica se evidencia que los techos de algunas instituciones educativas presentan humedad y están en mal estado, permitiendo la acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos:

  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Policarpa Salavarrieta
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
  - I.E. Instituto Técnico En Comunicación Barrancabermeja- Buenos aires
  - San Rafael de Chucuri – Campo Galán

- Durante la visita técnica se evidenció suciedad en superficies utilizadas para el almacenamiento, no cuentan con estibas, ni recipientes con tapa para almacenamiento de panificado, e evidencia área de almacenamiento de frutas y lácteos con presencia de suciedad (Nevera), los productos almacenados no se encuentran debidamente rotulados:

  - I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán
  - I.E. Los Laureles – La Forest
  - I.E. El Castillo – Las Nieves
  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
  - I.E. Los Laureles – Tierradentro
  - I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada
  - I.E. El Castillo – El Palmar
  - I.E. Blanca Duran de Padilla – El Centro

- Durante la visita técnica no se evidencia Kardex diligenciado:

  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
  - I.E. Los Laureles – La Forest
  - I.E. San Rafael de Chucuri – Berlin
  - I.E. Diego Hernández De Gallego- La Floresta
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
  - I.E. El Castillo – Las Nieves
  - I.E. Diego Hernández De Gallego- La Floresta
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y

- Durante la visita técnica no se evidencia registro de control de temperatura:

  - I.E. El Castillo – Las Nieves

- I.E. Diego Hernández De Gallego- La Floresta
- I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
- I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
- I.E. Los Laureles – Tierradentro
- I.E. Pueblo Regao - Campo 16
- I.E. Veintiséis de Marzo – La Esperanza
- I.E. Diego Hernández de Gallego – San Silvestre
- I.E. John F. Kennedy – Prescolar Santander
- I.E. El Castillo – Cincuentenario
- I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
- I.E. Camilo Torres Restrepo- Policarpa Salavarrieta
- I.E. Técnico En Comunicación Barrancabermeja- Fermín Amaya
- I.E. El Castillo – El Palmar
- I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
- I.E: Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
- I.E: Agropecuario la Fortuna – La Gloria
- I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán
- I.E. Técnico En Comunicación Barrancabermeja- Fermín Amaya
- I.E. Los Laureles – Campo 5
- I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
- I.E. San Rafael de Chucuri – Berlin
- I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad
- I.E. Pueblo Regao - Campo 23

- Durante la visita técnica no se evidencia rotulación de productos empacados en el área de almacenamiento:

  - I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada

- Durante la visita técnica no se evidencia lavado y desinfección de la fruta:

  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Eduardo Santos
  - I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
  - I.E. San Rafael de Chucuri – Berlin
  - I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad

- Durante la visita técnica no se evidencia menú publicado en la sede educativa:

  - I.E. Diego Hernández de Gallego – Caminos de San Silvestre

- Durante la visita técnica se evidencia entrega de Pan de queso por galleta arcoíris sin autorización, programado la entrega del menú N°04 al momento de verificar la entrega se evidencia que estaban entregando el menú N°03 y no se notificó el respectivo cambio:

  - I.E. Diego Hernández de Gallego – caminos de San Silvestre
  - I.E. Pueblo Regao – Señor de los Milagros
  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro

- Durante la visita técnica no se evidencia la fruta no cumple con el gramaje establecido según la normatividad legal vigente:

  - I.E. Los Laureles – Campo 38

- I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
- I.E. Pueblo Regao – Principal
- I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
- I.E. El Castillo – Cincuentenario

0000051

- Durante la visita técnica no se evidencia no se evidencia uso de dotación de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente, la manipuladora no usa de manera correcta el protector naso bucal:

  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
  - I.E. Veintiséis de Marzo – La Esperanza
  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
  - I.E. Los Laureles – La Forest
  - I.E. San Rafael de Chucuri – Berlin

- Durante la visita técnica no se evidencia certificación médica:

  - I.E. El Castillo – Las Nieves
  - I.E. Pueblo Regao – Señor de los Milagros
  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Eduardo Santos
  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
  - I.E: Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
  - I.E. Los Laureles – La Forest
  - I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad

- Durante la visita técnica no se evidencia certificado de (BPM) Buenas Prácticas de Manipulador:

  - I.E. El Castillo – Las Nieves
  - I.E. Pueblo Regao – Señor de los Milagros
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Eduardo Santos
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Policarpa Salavarrieta
  - I.E. Técnico En Comunicación Barrancabermeja- Fermín Amaya
  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
  - I.E. Pueblo Regao – La Principal
  - I.E: Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
  - I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
  - I.E. Camilo Torres Restrepo – Mi Granjita
  - I.E. Camilo Torres Restrepo –María Cano
  - I.E. Los Laureles – La Forest
  - I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad

- Durante la visita técnica no se evidencia registro de control de limpieza y desinfección:

  - I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo

- Durante la vista técnica no se evidencia lavado y desinfección de frutas antes de su consumo en ración industrializada:

- I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
- I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
- I.E. Camilo Torres Restrepo- Eduardo Santos
- I.E. Agropecuario la Fortuna – Nueva Bélgica
- I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
- I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
- I.E. San Rafael de Chucuri – Berlin
- I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad

- Durante la visita técnica no se evidencia registro de limpieza de tanque de agua, ni tanque provisional:

  - I.E. El Castillo – Las Nieves
  - I.E. Pueblo Regao – Señor de los Milagros
  - I.E. Los Laureles – Tierradentro
  - I.E. Veintiséis de Marzo – La Esperanza
  - I.E. John F. Kennedy – Preescolar Santander
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Policarpa Salavarrieta
  - I.E. CASD José Prudencio Padilla – Principal
  - I.E. El Castillo – El Palmar
  - I.E: Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
  - I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán
  - I.E. Los Laureles – La Forest
  - I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
  - I.E. Camilo Torres Restrepo – Mi Granjita
  - I.E. Camilo Torres Restrepo –María Cano
  - I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad

- Durante la visita técnica se evidencia que la acumulación de objetos en el área de almacenamiento dificulta los procedimientos de limpieza y desinfección:

  - I.E. John F. Kennedy – Preescolar Santander

- Durante la visita técnica se evidencia recipientes de recolección de residuo sin bolsa, manejo adecuado de residuos:

  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
  - I.E. Los Laureles – La Forest
  - I.E. Instituto Técnico Superior de Comercio – La Libertad
  - I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo

- Durante las visitas técnicas se evidenció daños causados por plaga en recipientes plásticos.:

  - I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán
  - I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad

- Durante las visitas técnicas no se diligencian registros de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, ni hoja de vida de los mismos:

  - I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada
  - I.E. Los Laureles – Campo 38
  - I.E: Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
  - I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán

- I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
- I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad

- Durante la visita técnica no se evidencia extintor ni botiquín: 0000053

  - I.E. El Castillo – Las Nieves
  - I.E. Diego Hernández De Gallego- La Floresta
  - I.E. Pueblo Regao – Señor de los Milagros
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
  - I.E. Los Laureles – Tierradentro
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Eduardo Santos
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Policarpa Salavarrieta
  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Nueva Belgica
  - I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada
  - I.E. CASD José Prudencio Padilla – Principal
  - I.E. Los Laureles – Campo 38
  - I.E. El Castillo – El Palmar
  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
  - I.E. Pueblo Regao - Principal
  - I.E: Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
  - I.E: Agropecuario la Fortuna – La Gloria
  - I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galan
  - I.E. Instituto Técnico En Comunicación Barrancabermeja- Buenos aires
  - I.E. Los Laureles – La Forest
  - I.E. Los Laureles – Campo 5
  - I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
  - I.E. San Rafael de Chucuri – Berlin
  - I.E. Camilo Torres Restrepo – Mi Granjita
  - I.E. Ciudadela Educativa Magdalena Medio – Nueva Granada
  - I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad
  - I.E. Pueblo Regao – La Principal

- Durante las visitas técnicas no se evidenció espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento:

  - I.E. Los Laureles – La Forest
  - I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad
  - I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada

- Durante las visitas técnicas realizadas se evidencian ventanas dentro del comedor escolar sin mallas antiinsectos:

  - I.E. El Castillo – Las Nieves
  - I.E. San Marcos El Llanito – Colegio San Marcos
  - I.E. Técnico Superior De Comercio- Lara Parada
  - I.E. Técnico Superior De Comercio- La Libertad
  - I.E. Técnico En Comunicación Barrancabermeja- Fermin Amaya
  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
  - I.E. San Rafael de Chucurí – Campo Galán

- Durante la visita técnica realizada se evidencia el piso del área de almacenamiento con presencia de humedad y suciedad:

- I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada
- Durante las visitas técnicas realizadas no se evidenciaron letreros alusivos a las buenas prácticas de manufactura (BPM) en el área de entrega:

  - I.E. Camilo Torres Restrepo – Antonio Nariño
  - I.E. Los Laureles - Tierradentro
  - I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada
  - I.E: Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
  - I.E. Camilo Torres Restrepo – Mi Granjita
  - I.E. Camilo Torres Restrepo –María Cano
  - I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad



Imagen N°4. NO CONFORMIDAD de instalaciones físicas y sanitarias en la I.E. Camilo Torres Restrepo- Sede Policarpa Salavarrieta



Imagen N°5. NO CONFORMIDAD de instalaciones física y sanitarias en I.E. Pueblo Regao Sede Señor de los Milagros

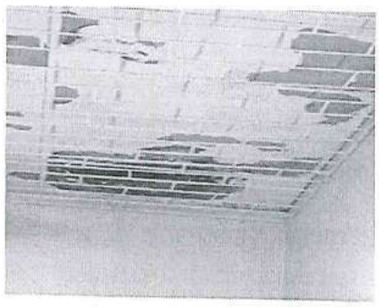


Imagen N°6. NO CONFORMIDAD de instalaciones físicas y sanitarias en la I.E. Intecoba- Sede Buenos Aires

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

Asimismo, se evidencian que las materias primas y/o productos terminados se encuentran dentro de su vida útil, con fechas de vencimiento vigente, no presentan no presentan ningún tipo de contaminación o deterioro, el empaque y rotulado cumple con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 5109/2005).
-18 °C para alimentos congelados) y se cuenta con controles y registros de temperatura.



Imagen N°7. Evidencia fotográfica de almacenamiento de materias primas en I.E. Camilo Torres Restrepo Sede Policarpa Salavarrieta



Imagen N°8. Evidencia fotográfica de almacenamiento de materias primas en I.E. Pueblo Regao Sede Campo 16



Imagen N°9. Evidencia fotográfica de almacenamiento de materias primas en I.E. Agropecuario la Fortuna Sede Zarzal la Y

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

- Durante la visita técnica se evidencia que se implementó un inadecuado procedimiento de limpieza y desinfección en canastillas, estibas y equipos de refrigeración observando polvo y suciedad. Por otra parte, se evidenció que, en algunas sedes no se cuenta con recipientes con tapa para el almacenaje del panificado:

  - I.E. San Rafael de Chucurí – Campo Galan

- Durante visita técnica no se cuenta con registros de entradas y salidas- Kardex y rotación de productos - PEPS de los alimentos almacenados en la sede educativa actualizados, en las siguientes sedes educativas:

  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
  - I.E. Los Laureles – La Forest
  - I.E. San Rafael de Chucuri – Berlin
  - I.E. Diego Hernández De Gallego- La Floresta
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
  - I.E. El Castillo – Las Nieves
  - I.E. Diego Hernández De Gallego- La Floresta
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y

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

  - I.E. El Castillo – Las Nieves
  - I.E. Diego Hernández De Gallego- La Floresta
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
  - I.E. Los Laureles – Tierradentro
  - I.E. Pueblo Regao - Campo 16
  - I.E. Veintiséis de Marzo – La Esperanza
  - I.E. Diego Hernández de Gallego – Caminos de San Silvestre
  - I.E. John F. Kennedy – Preescolar Santander
  - I.E. El Castillo – Cincuentenario
  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Policarpa Salavarrieta
  - I.E. Técnico En Comunicación Barrancabermeja- Fermín Amaya
  - I.E. El Castillo – El Palmar
  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
  - I.E: Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
  - I.E: Agropecuario la Fortuna – La Gloria
  - I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán
  - I.E. Técnico En Comunicación Barrancabermeja- Fermín Amaya
  - I.E. Los Laureles – Campo 5
  - I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo



Imagen N°10. Evidencia fotográfica de NO CONFORMIDAD de almacenamiento de materias primas a Temperaturas -18° I.E. El Castillo sede El Palmar



Imagen N°11. Evidencia fotográfica de NO CONFORMIDAD de no registr control de Temperaturas -18° I. El Castillo sede El Cincuentenario



Imagen N°12. Evidencia fotográfica de NO CONFORMIDAD Frutas en canastillas con presencia de suciedad I.E. San Rafael sede Campo Galán

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

Las condiciones de preparación deben seguir medidas rigurosas de higiene, manipulación segura de alimentos, control de calidad, preparación adecuada y saneamiento para garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos entregados a los estudiantes. Por tal motivo, se ejecutan una serie de visitas de inspección durante el mes de enero para determinar el grado de cumplimiento frente a las exigencias que implica la entrega del complemento alimentario a la población estudiantil beneficiaria; se pudo evidenciar que desde el 22 al 31 de enero se entregaron minutas de contingencia únicamente en la modalidad ración industrializada, donde la evidencia indica que las hortalizas y frutas son sometidas a procesos de lavado y desinfección mediante sustancias autorizadas y de conformidad con los lineamientos del plan de saneamiento del operador, con el fin de garantizar la calidad, inocuidad y prevenir cualquier tipo de contaminación cruzada.

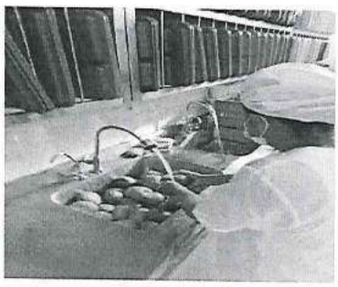


Imagen N°14. Evidencia de desinfección de frutas en I.E Diego Hernández De Gallego

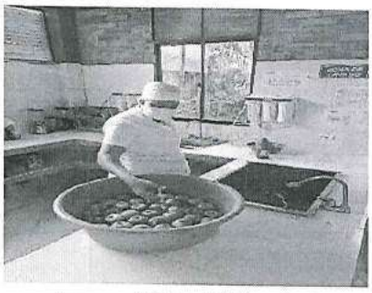


Imagen N°13. Evidencia de desinfección de frutas en I.E Técnico Superior De Comercio - Lara Parada.

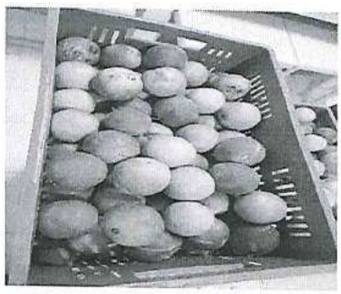


Imagen N°15. Evidencia de condiciones de higiene y desinfección de frutas en I.E Megacolegio.

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

- Durante la visita técnica se evidencia que las frutas no se lavan y/o desinfectan de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento del operador para sedes educativas en la modalidad ración industrializada.

  - I.E Blanca Duran De Padilla – Principal, Oficial El Centro
  - I.E Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos
  - I.E San Marcos El Llanito – Pénjamo
  - I.E San Rafael De Chucurí – Berlín
  - I.E Técnico Superior De Comercio – La Libertad

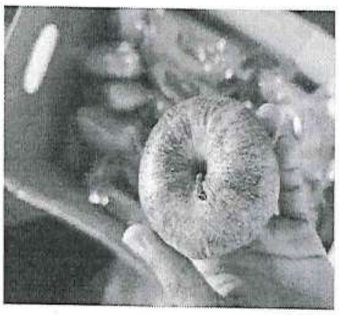


Imagen N°17. Evidencia de fruta con presencia de suciedad en I.E Blanca Durán De Padilla – Oficial El Centro

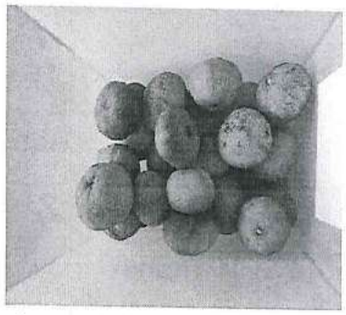


Imagen N°16. Evidencia de fruta con presencia de suciedad en I.E San Rafael De Chucurí - Berlín



Imagen N°18. Evidencia de fruta sin desinfectar previo a la entrega en I.E Blanca Durán De Padilla – Principal

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS – GRAMAJES

Durante las inspecciones realizadas en las instituciones educativas, se evidencia que las instituciones están cumpliendo con los ciclos de menú aprobados por la Entidad Territorial Certificada (ETC) pública, tal como lo establece la Resolución 0335/2021. Esto implica seguir los lineamientos establecidos y garantizar los gramajes adecuados de acuerdo con los grados atendidos. Se identifica como modalidad de alimentación ofrecida a los beneficiarios, la ración industrializada en jornada mañana y tarde.

Se llevan a cabo evaluaciones organolépticas para determinar la aceptación del menú por parte de los beneficiarios. En el caso de las raciones industrializadas, esta evaluación se basa en la percepción de los estudiantes con respecto a los alimentos que han consumido.

Por otra parte, cabe resaltar que el ciclo de menú aprobado por la ETC está debidamente publicado en el interior de cada establecimiento educativo y a la vista de los posibles interesados. En el caso de los enfoques diferenciales, se garantiza que el ciclo de menú esté disponible en el idioma correspondiente a la comunidad étnica a la que pertenecen.

Finalmente, se realiza una verificación exhaustiva para asegurar que se cumple con la entrega completa del complemento alimentario programado y con los gramajes adecuados para cada nivel educativo en todas las instituciones educativas, que durante el mes fue el recomendado para los grados cuarto y quinto como contingencia durante el inicio de actividades de las instituciones educativas.

Los menús observados durante el periodo correspondiente al mes de enero se relacionan a continuación:

SEMANA 1

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

22 - ENERO:

R.I. – Menú de contingencia # 1: Avena UHT con sabor a canela, torta con sabor a naranja y fruta de cosecha (mandarina, naranja) (I.E. Normal Superior Cristo Rey – Principal, I.E. Técnico Superior Industrial – Principal, I.E. Técnico Superior

Industrial – Principal, I.E. José Antonio Galán – Principal, I.E. Instituto Técnico en Comunicación de Barrancabermeja – Principal, I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal, I.E. El Castillo – Principal), con intercambio aprobado de bebida láctea (se entrega Leche entera UHT) en I.E. Diego Hernández de Gallego - Principal.

23 - ENERO:

R.I. – Menú de contingencia # 2: Leche entera UHT, pan con queso y fruta de cosecha (mandarina, naranja) (I.E. John F. Kennedy – Principal, I.E. Camilo Torres Restrepo – José Prudencio Padilla – Manuela Beltrán, I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – Antonia Santos – San José de Provivienda, I.E. Juan Francisco Sarasti Jaramillo – Megacolegio, I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Fe y Alegría, I.E. San Marcos El Llanito – Campo Gala).

24 - ENERO:

R.I. – Menú de contingencia # 3: Leche entera UHT, galleta sabor a coco y granola (I.E. El Castillo – Mis Primeras Letras, I.E. Camilo Torres Restrepo – Alejandro Galvis Galvis, I.E. Los Laureles – Principal – Campo 45, I.E. Veintiséis de Marzo – La Esperanza, I.E. Pueblo Regao – Campo 14, I.E. Técnico Superior Industrial – Santa Cecilia, I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – La Independencia, I.E. Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla López) con entrega autorizada de ponqué sabor a naranja en I.E. Instituto Técnico Superior de Comercio - Belén.

25 - ENERO:

R.I. – Menú de contingencia # 4: Leche saborizada (vainilla), galleta arcoíris y bocadillo de guayaba (I.E. El Castillo – Las Nieves, I.E. Camilo Torres Restrepo – Antonio Nariño, I.E. Agropecuario La Fortuna – Zarzal la Y, I.E. Los Laureles – Tierradentro, I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – Santa Ana) con intercambio autorizado de bebida láctea (entrega de leche entera) en I.E. Pueblo Regao – Campo 16.

26 - ENERO:

R.I. – Menú de contingencia # 5: Leche entera UHT, galleta combinada y dulce de leche (I.E. Diego Hernández de Gallego – Caminos de San Silvestre, I.E. John F. Kennedy – Preescolar Santander).

SEMANA 2

Para el ciclo de menú de esta semana se aceptan diversas opciones a entregar dentro del complemento diario, como se especifica a continuación:

LÁCTEO: En los días 29 y 31 de enero, se colocan dos opciones de lácteo, la primera opción descrita es la que se entregará hasta agotar existencias, en caso de que se requiere producto para alguna sede, el faltante se completará con la segunda opción.

TORTAS, PANES Y GALLETAS: En todos los días de la semana se establecen dos opciones de panificado, la primera opción descrita es la que se entregará hasta agotar existencias, con la segunda opción se completará las raciones. Durante el ensamble de las raciones de acuerdo con la existencia de productos, algunas sedes se les realizará entrega de ambas opciones.

FRUTA: En los días, 30 y 31 de enero se establecen tres opciones de fruta; fruta de mano, concentrado de fruta (la cual se solicita autorización temporal para entrega) y fruta empacada al vacío. La primera opción descrita es la que se entregará hasta agotar existencias, luego se continuará con la segunda opción.

0000059

29 - ENERO:

R.I. – Menú de contingencia # 6: Leche entera saborizada (vainilla), muffin con sabor a fresa / galleta casera y fruta de cosecha (manzana, durazno, mandarina) (I.E. El Castillo – Cincuentenario, I.E. Blanca Durán de Padilla – Principal, I.E. Camilo Torres Retrepo – Eduardo Santos – Policarpa Salavarrieta, I.E. Agropecuario La Fortuna – Nueva Bélgica, I.E. Instituto Técnico Superior de Comercio – Lara Parada, I.E. Instituto Técnico en Comunicación de Barrancabermeja – Fermín Amaya, I.E. José Prudencia Padilla CASD – Principal, I.E. Los Laureles – Campo 38).

30 - ENERO:

R.I. – Menú de contingencia # 7: Leche entera UHT, pan chocolate / pan siete granos y fruta de cosecha (manzana, mandarina) / concentrado de fruta (manzana) (I.E. El Castillo – El Palmar, I.E. Pueblo Regao – Principal, I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo – La Gloria, I.E. San Rafael de Chucurí – Campo Galán, I.E. Técnico en Comunicación de Barrancabermeja – Buenos Aires, I.E. Los Laureles – La Forest – Campo 5).

31 - ENERO:

R.I. – Menú de contingencia # 8: Avena con leche saborizada (canela) / leche entera UHT, galleta combinada / galleta coco y fruta de cosecha (mandarina, manzana) / concentrado de fruta (manzana) (I.E. San Marcos El Llanito – Pénjamo, I.E. Camilo Torres Restrepo – Mi granjita – María Cano I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Nueva Granada, I.E. Instituto Técnico Superior de Comercio – La Libertad, I.E. Pueblo Regao – Campo 23, , I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – General Córdoba) con intercambio autorizado de entrega de leche saborizada (vainilla) en I.E. San Rafael de Chucurí – Berlín.



Imagen N°19. Menú R.I. I.E. Pueblo Regao – Campo 23

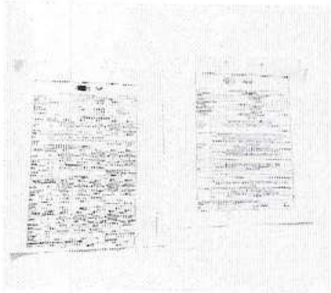


Imagen N°20. Ciclo de menú. I.E. John F. Kennedy – Preescolar Santander



Imagen N°21. Gramaje. I.E. Instituto Técnico en Comunicación de Barrancabermeja – Principal.

A continuación, se detallan las no conformidades evidenciadas durante las inspecciones en campo:

- ✓ En el establecimiento educativo no se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC. (I.E. Diego Hernández de Gallego – La Floresta).

- ✓ Durante las visitas realizadas por el equipo técnico de la interventoría se evidencian intercambios no autorizados previamente por la autoridad

competente del menú a entregar (I.E. Diego Hernández de Gallego – La Floresta, I.E. Pueblo Regao – El Señor de Los Milagros, I.E. Blanca Durán de Padilla – Oficial El Centro).

- ✓ No se evidencia cumplimiento de los gramajes estimados para el complemento de ración industrializada para los grados atendidos (I.E. El Castillo – Cincuentenario, I.E. Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos, I.E. Los Laureles – Campo 38, I.E. Blanca Duran de Padilla – El Centro, I.E. Pueblo Regao – Principal, I.E. San Marcos El Llanito - Pénjamo).

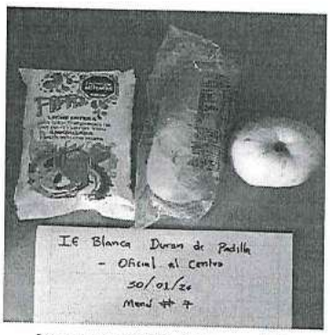


Imagen N°22. Intercambio no autorizado de bebida láctea. I.E. Blanca Durán de Padilla – Oficial El Centro.



Imagen N°23. Incumplimiento de menú programado. I.E. Pueblo Regao – El Señor de Los Milagros.

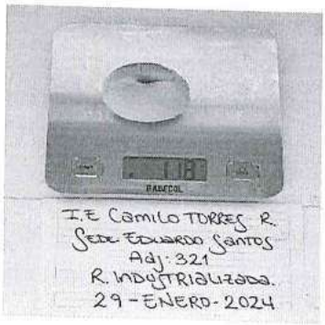


Imagen N°24. Incumplimiento de gramaje. I.E. Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos.

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Durante la revisión del cumplimiento de los requisitos sanitarios aplicados al personal manipulador de alimentos, se encontraron las siguientes conformidades:

- ✓ El personal manipulador cumple con la normatividad establecida en el Capítulo III de la Resolución 2674 de 2013. Se constató que el personal está debidamente equipado con una dotación completa de color blanco, en buen estado, limpia y acorde a las especificaciones legales vigentes para la modalidad de ración industrializada. Además, se observó que la presentación personal de los manipuladores es adecuada y cumple con los estándares de higiene requeridos.

- ✓ El personal encargado de la entrega de las raciones alimentarias cumple con los siguientes requisitos:

- ✓ Posee una certificación médica vigente con concepto apto para manipular alimentos.

- ✓ Está acreditado en formación de educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

- ✓ Tiene registro de asistencia a capacitaciones efectuadas por el operador.

- ✓ Todos estos documentos y certificaciones se encuentran actualizados y no tienen más de un año de antigüedad.

- ✓ Se verificó que la cantidad de manipuladores de alimentos en las sedes educativas es suficiente para cumplir con las condiciones de calidad del servicio e inocuidad. Esto garantiza la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y otras actividades relacionadas con la atención, según lo

establecido en la resolución 335, anexo técnico de calidad e inocuidad expedida el 23 de diciembre de 2021, específicamente en el numeral 5.1.2.1.



Imagen N°25. Personal manipulador. I.E Agropecuario la fortuna - Principal.

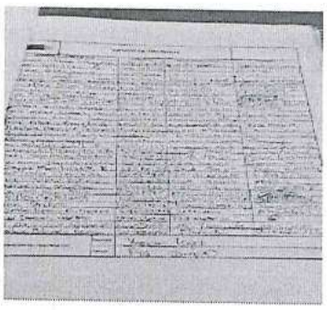


Imagen N°26. Asistencia a capacitación. I.E José Antonio Galán - principal.



Imagen N°27. Certificación en BPM. I.E. Camilo Torres Restrepo – María Cano

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

✓ El personal manipulador no cumple con el uso adecuado de la dotación completa, en buen estado y de color claro, así como con las especificaciones y elementos de protección necesarios según la normatividad legal vigente para la manipulación de alimentos.

- I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
- I.E. veinte seis de marzo – La Esperanza.
- I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El centro.
- I.E. Los Laureles – La forest
- San Rafael de Chucuri – Berlín Alto.

✓ Se evidencia que la presentación personal de los manipuladores no cumple con los estándares requeridos, ya que se observó que las uñas no están cortas, limpias y sin esmalte, el cabello no está recogido, se utilizan joyas u otros accesorios, y/o el uniforme no está limpio:

- I.E. Veinte seis de marzo – La esperanza.
- I.E. CASD – José Prudencio Padilla.
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo.
- I.E. San Rafael de Chucuri – Berlín alto
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Maria Cano.

✓ La evidencia no muestra que cada uno de los manipuladores posea certificación médica actualizada (apto para manipular alimentos) con una vigencia de no más de un año:

- I.E. El Castillo – Las Nieves.
- I.E. Pueblo Regao – Señor de los Milagros
- I.E Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y – Antonio José Restrepo
- I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
- I.E. los Laureles – La forest

✓ Durante las visitas de inspección el personal manipulador no acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos con una vigencia de no más de un año y/o no se cuentan con registros de capacitación.

- I.E. El catillo – Las Nieves

- I.E. Pueblo Regao – Señor de los milagros - Principal
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Antonio Nariño
- I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y – Antonio José Restrepo
- Blanca Duran Padilla – Principal -Oficial El centro
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Policarpa Salavarrieta – Mi granjita – María Cano
- I.E. Instituto Técnico en comunicación de Barrancabermeja – Fermín Amaya.
- I.E. San Marcos El Llanito – Pénjamo
- I.E. Técnico Superior de comercio – La libertad

✓ Se evidencia el ingreso de personal ajeno al comedor escolar sin la debida dotación (tapabocas, cofia y bata):

- I.E. Agropecuario la Fortuna – La Gloria.

✓ El complemento alimentario no es entregado en el horario establecido de acuerdo con la resolución vigente, ni se ajusta a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar:

- I.E. Blanca Duran de Padilla - Principal



Imagen N°28. Personal sin dotación. I.E. Blanca Duran Padilla – Oficial El Centro.



Imagen N°29. Inadecuada higiene y presentación personal. I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José restrepo.



Imagen N°30. Personal ajeno al comedor sin dotación. I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y.

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

Mediante las visitas realizadas por el equipo técnico de interventoría en las sedes educativas en áreas urbana y rural, se pudo evidenciar que el abastecimiento de

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTÓPODOS, ROEDORES, AVES)

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

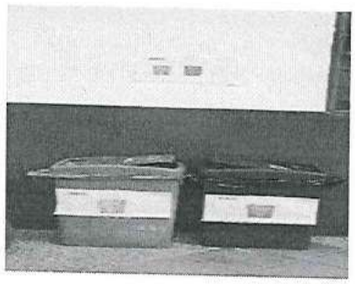


Imagen N°31. Fotografia de conformidad en la I.ECamilo Torres Restrepo – Antonio Nariño

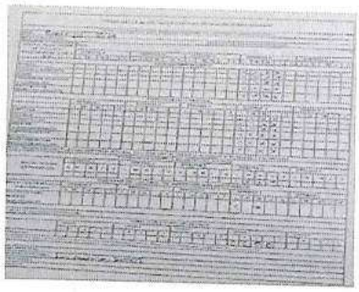


Imagen N°32. Fotografia de conformidad en la I.ECamilo Torres Restrepo – Antonio Nariño



Imagen N°33. Fotografia de conformidad en la I.E. camilo Torres Restrepo – Manuela Beltran



Imagen N°34. Fotografia de conformidad en la I.E. Agropecuario la Fortuna – Antonio Jose Restrepo



Imagen N°35. Fotografia de conformidad en la I.E. Agropecuario la Fortuna - Principal

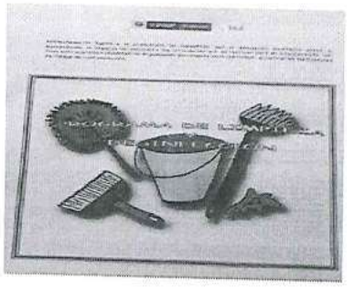


Imagen N°36. Fotografia de conformidad en la I.E. Camilo Torres Restrepo – Policarpa Salavarrieta

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

- ✓ No se evidencia programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades:

- I.E. San Marcos el Llanito - Pénjamo

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

  - I.E. Los Laureles – Tierra dentro

- ✓ Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas no se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada:

  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y – Eduardo Santo
  - I.E. Blanca Duran de Padilla - Principal
  - I.E. San Rafael de Chucuri – Berlín Alto
  - I.E. Camilo Torres Restrepo – Nueva Bélgica
  - I.E. San Marcos El Llanito – Pénjamo

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

  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
  - I.E. Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos – Mi Granjita
  - I.E. Pueblo Regao – Principal

- ✓ No se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.

  - I.E. El Castillo – Las Nieves – El Palmar
  - I.E. Pueblo Regao – Señor de los Milagros
  - I.E. Los Laureles – Tierra dentro
  - I.E. Veinte seis de Marzo – la Esperanza
  - I.E. Camilo Torres Restrepo – Policarpa Salavarrieta – Mi Granjita – Maria Cano
  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
  - I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán
  - I.E. San Marcos El Llanito – Pénjamo
  - I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad
  - I.E. San Rafael DE Chucuri – Berlín alto – campo 25
  - John F. Kennedy – Preescolar Santander.

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

  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El centro
  - I.E. Los Laureles – La Forest
  - I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad

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

  - I.E San Marcos el Llanito – Pénjamo.

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

  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El centro
  - I.E. Los Laureles – La forest
  - I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
  - I.E. Técnico Superior de comercio – La Libertad.

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

  - I.E. Técnico superior de comercio – Lara Parada – La libertad
  - I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán

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

- I.E. San Marco el Llanito – Pénjamo.

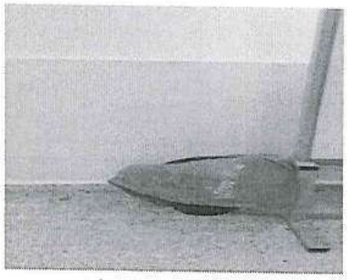


Imagen N°37. No conformidad I.E Blanca Duran de padilla – Oficial El Centro

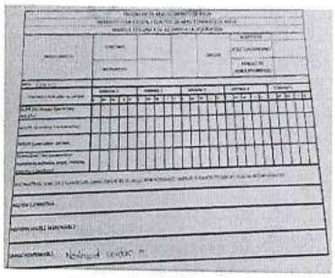


Imagen N°38. No conformidad en la I.E. Camilo Torres Restrepo – Policarpa Salavarrieta.

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

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

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

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



Imagen N°39. Vehículo transportador de alimentos placa GQV 227 I.E. Blanca Duran de Padilla - Principal



Imagen N°40. Documentos Vehículo transportador de alimentos placa GQV 227 I.E. Blanca Duran de Padilla - Principal



Imagen N°41. Vehículo transportador de alimentos placa GQV 227 I.E. Blanca Duran de Padilla - Principal



Imagen N°42. Vehículo transportador de alimentos placa GQV 201 I.E. El Castillo – Las Nieves



Imagen N°43. Documentos vehículo transportador de alimentos placa GQV 201 I.E. El Castillo – Las Nieves



Imagen N°44. Vehículo transportador de alimentos placa GQV 201 I.E. El Castillo – Las Nieves

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

- El personal transportador del vehículo transportador de alimentos de placa GQV 201 no cuenta con la dotación completa (No cuenta con zapatos), adecuada para manipular alimentos I.E. El Castillo – Las nieves
- El vehículo transportador de alimentos de placa GQV 201 tiene el acta de inspección sanitaria vencida con fecha de vigencia hasta el 10-01-24 I.E. El Castillo – Las nieves



Imagen N°45. No conformidad dotacion personal tranportador de alimentos vehiculo de placa GQV 201I.E. El Castillo – Las nieves



Imagen N°46. No conformidad acta de inspeccion sanitaria vehiculo tranportador de alimentos de placa GQV 201I.E. El Castillo – Las nieves

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

Durante la verificación de los equipos y utensilios y menaje utilizados para la modalidad ración industrializada se observó que están fabricados con material resistente a la corrosión, son de fácil limpieza y desinfección, de igual manera se evidencio que los recipientes donde se almacenan los alimentos son de material lavable y de fácil desinfección y se cuenta con suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.
Los equipos utilizados deben disponer de sus respectivos manuales, registros de mantenimiento preventivo y correctivo, así como de hoja de vida de los equipos, de igual forma, acorde a lo establecido en la Res. 2674/2013 Art. 10 (Anexo técnico de Calidad e inocuidad Resolución UApA No. 335 de 2021), los equipos de refrigeración y congelación (neveras-congeladores) cuentan con un control de temperatura (termómetro) y registro de temperaturas para comprobar sus adecuadas condiciones de funcionamiento para mantener las temperaturas de refrigeración o congelación requeridas.



Imagen N°47. Equipo de refrigeración I.E San Rafael de Chucuri – Campo Galan



Imagen N°48. Equipo de refrigeración I.E Tecnico de Comercio – La Libertad



Imagen N°49. Equipo de refrigeración I.E Tecnico de Comercio – Santa Isabel

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

- Durante la visita técnica se evidencia que no se lleva registro de temperatura de la nevera utilizada (Res. 2674/2013 Art. 10 inciso 3):

  - I.E. Camilo Torres Restrepo – Antonio Nariño – Policarpa Salavarrieta
  - I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo – La Gloria
  - I.E. Instituto Técnico Superior de Comercio – La Libertad
  - I.E. Los Laureles – Tierradentro – Campo 5
  - I.E. San Marcos el Llanito – Penjamo
  - I.E. San Rafal de Chucuri – Campo Galan
  - I.E. El Castillo – Las Nieves – Cincuentenario – El Palmar
  - I.E Diego Hernandez de Gallego – La floresta – San Silvestre
  - I.E Blanca Duran de Padilla – Principal – Oficial El centro



Imagen N°50. No conformidad controles de temperatura de equipo de refrigeración I.E Diego Hernandez de Gallego – San Silvestre



Imagen N°51. No conformidad controles de temperatura de equipo de refrigeración I.E Blanca Duran de Padilla - Principal



Imagen N°52. No conformidad controles de temperatura de equipo de refrigeración I.E Diego Hernandez de Gallego – La floresta

IX. SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

En la inspección técnica se evidencia que se promueve el autocuidado garantizando el uso adecuado de tapabocas, lavado frecuente y adecuado de manos, publicando señalización de dichas medidas en lugares visibles, tales como, protocolo de lavado de manos y uso de elementos de protección personal, asimismo, se cuenta con solución desinfectante (gel antibacterial) tanto para colaboradores, como para los beneficiarios del programa.
El personal manipulador que interviene en el proceso cumple portando correctamente los elementos de protección personal, con el fin de garantizar una prestación del servicio previniendo todo tipo de contaminación cruzada (uso de protección naso bucal), así mismo se verifica los insumos (jabón líquido neutro, gel antibacterial) para un correcto lavado y desinfección de manos. Por otra parte, se observa extintores de incendios con fechas de recarga vigentes y botiquín de primeros auxilios para atender cualquier emergencia que se pueda presentar durante la jornada de entregas.

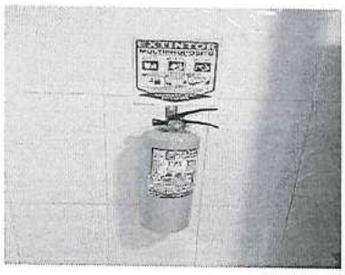


Imagen N°53. Extintor contra incendios I.E Blanca Duran de Padilla - Principal

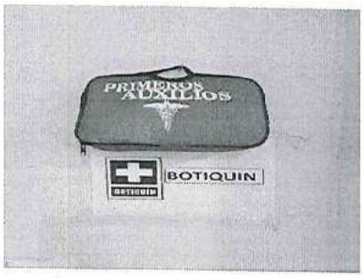


Imagen N°54. Botiquin de primeros auxilios I.E Blanca Duran de Padilla - Principal



Imagen N°55. Extintor contra incendios I.E Diego Hernandez de Gallego – Caminos de San Silvestre

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

- ✓ No se evidencia el cumplimiento de medidas de bioseguridad como la existencia de extintor de incendios con fechas de recarga vigentes y botiquín de primeros auxilios, servilletas de un solo uso, en las instituciones educativas relacionadas a continuación:

  - I.E. Camilo Torres Restrepo – Antonio Nariño – Policarpa Salavarrieta
  - I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo – La Gloria – Zarzal la Y
  - I.E. Instituto Técnico Superior de Comercio – La Libertad.
  - I.E. Los Laureles – Tierradentro – Campo 5 – La Forest
  - I.E. San Marcos el Llanito – Penjamo
  - I.E. San Rafal de Chucuri – Campo Galan
  - I.E. El Castillo – Las Nieves – Cincuentenario – El Palmar
  - I.E Diego Hernandez de Gallego – La floresta – Caminos de San Silvestre
  - I.E Blanca Duran de Padilla – Principal – El centro
  - I.E Pueblo Regado – Principal – Campo 23 – Señor de los Milagros
  - I.E Instituto Técnico En Comunicación Barrancabermeja – Buenos aires

VII. GESTIÓN SOCIAL

Durante las visitas técnicas realizadas en las sedes educativas, en el periodo del 22 al 31 de enero, se evidenció que se encuentran publicadas en el comedor escolar o espacio destinado para la distribución de las raciones industrializadas, las fichas técnicas de información del PAE actualizadas en lugares visibles, con la siguiente información: fecha, numero de contrato, número total de cupos adjudicados, nombre

de la institución, sede, especificación del complemento y jornadas de entrega; de igual forma, el mecanismo que el operador y la Entidad Territorial Competente tienen para atender las SPQR. Del mismo modo, no se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.

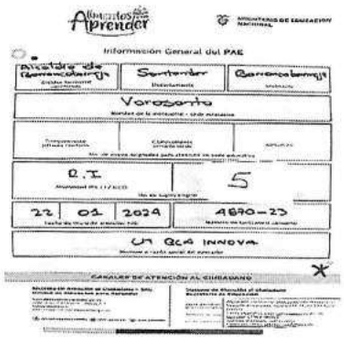


Imagen N°56. Evidencia fotográfica gestión Social I.E. Los Laureles - Varasanta

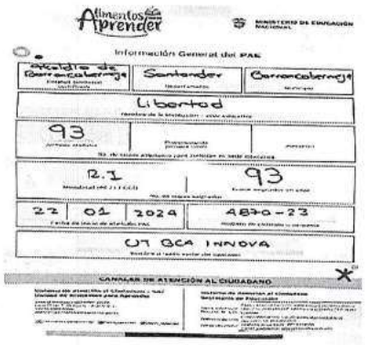


Imagen N°57. Evidencia fotográfica gestión Social I.E. Técnico de Comercio – La Libertad



Imagen N°58. Evidencia fotográfica gestión Social I.E. Diego Hernández de gallego – Caminos de San Silvestre

1. CASOS DE ATENCIÓN PRIORITARIA

En el transcurso de las visitas técnicas de interventoría en las sedes educativas durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero del año en curso, con modalidad de Ración Industrializada (RI) se evidencian los siguientes casos de atención prioritaria:

- ✓ **I.E. Pueblo Regado – Señor de los Milagros:** Durante la visita técnica se evidencia que en el área de almacenamiento se encuentra desorden y presencia de suciedad (polvo).

- ✓ **I.E. Jhon F. Kennedy- Preescolar Santander:** Durante la visita de inspección técnica se evidencia almacenamiento de productos en área con apilamiento de sillas, escritorios, equipos de cómputo, y otros elementos, lo que dificulta una adecuada limpieza y desinfección, y a su vez, dicha acumulación representaría un ambiente favorable para el anidamiento de plagas.
- ✓ **I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada:** Se evidencia presencia de excremento de roedor en el área de almacenamiento.

- ✓ **I.E. San Rafael de Chucuri- Campo Galán:** Se evidencia presencia de excremento de roedor en el área de almacenamiento, asimismo, se evidencian daños causados por plaga en los recipientes con tapa destinados para el almacenamiento del panificado.

- ✓ **I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad:** Se evidencia presencia de plaga (cucaracha y hormigas) en el área de almacenamiento.

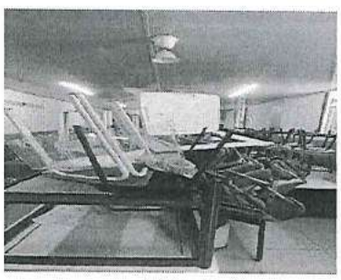


Imagen N°59. Evidencia fotográfica CAP I.E. Jhon F. Kennedy- Preescolar Santander



Imagen N°60. Evidencia fotográfica CAP I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán

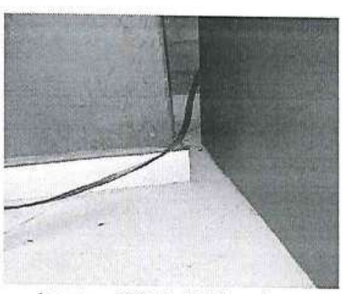


Imagen N°61. Evidencia fotográfica CAP I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada

3. VISITA A BODEGA PARA LIBERACIÓN DE PRODUCTOS

I. CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO

Se realizó una verificación de los productos que componen los diferentes menús aprobados para la entrega de alimentos en la modalidad de atención ración industrializada (RI) en el periodo comprendido entre el 22 de enero al 31 de enero, se realizó liberación de los productos alimenticios registrando los siguientes datos en el formato de liberación de inventario para PAE. (Nombre comercial, presentación del producto, N° del lote, tamaño del lote (verificar factura y/o remisión), tamaño de la muestra, F.F Y F.V, registro sanitario o equivalente, peso total y peso promedio con unidades, ausencia de contaminación física, condiciones, característica y rotulado del empaque, concepto final (liberación del lote -sí o no), observaciones. **(Anexo formato de liberación de inventario para PAE).**
A continuación, se describen las características de los productos verificados, los lotes liberados se pueden observar en el formato (***Anexo formato de liberación de inventario para PAE)***

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

- ✓ **Leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT)** leche entera de vaca, larga vida Marca: PIPPO, contenido neto 200 ml, lote LE019, LE631, Registro Sanitario RSA-00222866- 2022, fabricado por: ALIMENTOS PIPPO S.A.S, vereda las flores parque agroindustrial buenos aires, guasca-Cundinamarca, este producto no requiere refrigeración, antes de abrir agitar y después de abierta consuma en el menor tiempo posible.

- ✓ **Leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) sabor a: (Fresa - vainilla)** Marca: PIPPO, contenido neto 200 ml, LV627, LV628, Registro Sanitario RSAD02147606, fabricado por: ALIMENTOS PIPPO S.A.S, vereda las flores parque agroindustrial buenos aires, guasca-Cundinamarca, este producto no requiere refrigeración, antes de abrir agitar y después de abierta consuma en el menor tiempo posible.

- ✓ **Bebida con leche entera y avena ultra alta temperatura UAT (UHT): sabor a (canela-vainilla)** Marca: PIPPO, contenido neto 200 ml, lote AC630, AC014, AC004, Registro Sanitario RSA-0009096-2019 fabricado por: ALIMENTOS PIPPO S.A.S, vereda las flores parque agroindustrial buenos aires, guasca-Cundinamarca, este producto no requiere refrigeración, antes de abrir agitar y después de abierta consuma en el menor tiempo posible.



Imagen N°62. Evidencia fotográfica de empaques Secundarios de productos lácteos (PIPPO)



Imagen N°63. Evidencia fotográfica de empaques Primarios de productos lácteos (PIPPO)



Imagen N°64. Evidencia fotográfica de verificación de gramajes de productos lácteos (Leche entera PIPPO)

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

- ✓ **Galleta casera:** Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de galleta casera, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de galleta casera (contenido neto 50 g), Lote C12022 con fecha de vencimiento del 21-02-2024), NSA-0011098-2021 fabricado por: COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

- ✓ **Galleta de coco:** Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de galleta de coco, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de galleta de coco (contenido neto 50 g), Lote 003 con fecha de vencimiento del 13-02-2024, notificación Sanitaria NSA-0011098-2021 fabricado por: COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

- ✓ **Galleta combinada:** Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de galleta combinada, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de galleta combinada (contenido neto 50g), Lote 002 con fecha de vencimiento del 14-02-2024, notificación Sanitaria NSA-0011098 -2021 fabricado por: COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

- ✓ **Galleta arcoíris** Se realizó verificación de las muestras seleccionadas, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas y las condiciones de empaque cumplían con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de galleta arcoíris (contenido neto 50g), Lote 18-01-24 con fecha de vencimiento del 16-02-2024, notificación Sanitaria NSA-005097-2018

fabricado por: industria alimenticia la HUERTA S.A.S

- ✓ **Ponqué Tipo muffin sabor a fresa:** Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de muffin sabor a fresa, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento muffin de fresa (contenido neto 50g), notificación Sanitaria NSA-0011115-2021 fabricado por CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

- ✓ **Pan Chocolate:** Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de pan chocolate, asimismo se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. A continuación, se relacionan los gramajes, lotes, registro sanitario y fabricante del producto: (contenido neto 50g), lote 22-01-2024, con fecha de vencimiento 10-02-2024, Registro Sanitario NSA-0011112-2021 fabricado por: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

- ✓ **Pan siete granos:** Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de pan siete granos, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. A continuación, se relacionan los gramajes, lotes, registro sanitario y fabricante del producto: (contenido neto 50g), lote 22-01-2024, con fecha de vencimiento 10-02-2024 notificación Sanitaria NSA-0011112-2021 fabricado por: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

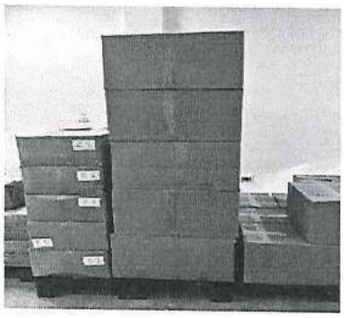


Imagen N°65. Evidencia fotográfica de empaques Secundarios de productos derivados de cereales (galleta combinada)

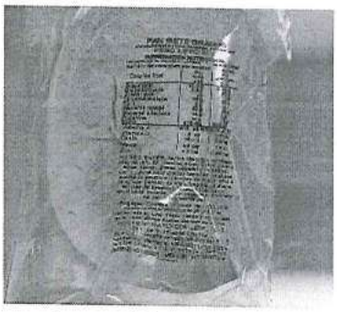


Imagen N°66. Evidencia fotográfica de verificación De rotulados empaques de derivados de cereales (pan siete granos)



Imagen N°67. Evidencia fotográfica de verificación de gramajes de derivados de cereales (galleta casera CNG)

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

- ✓ **Bocadillo de guayaba:** Durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado de bocadillo de guayaba

contenido neto 15g, lote L10.01 con fecha de vencimiento del 10-06-2024, Marca: la sabrosura, Notificación Sanitaria NSA002056-2016, fabricado por: PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S.

- ✓ **Bocadillo de guayaba con manjar blanco:** Durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado de bocadillo de guayaba con manjar blanco contenido neto 15g, lote L10.01 con fecha de vencimiento del 10-06-2024, Marca: la sabrosura, Notificación Sanitaria NSA002056-2016, fabricado por: PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S.



Imagen N°68. Evidencia fotográfica de empaques secundarios de dulces y snack (bocadillo – LA SABROSURA)



Imagen N°69. Evidencia fotográfica de empaques primario y rotulado de dulces y snack (bocadillo combinado- LA SABROSURA)

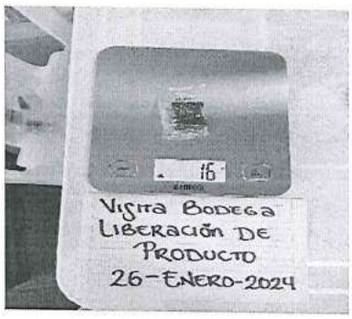


Imagen N°70. Evidencia fotográfica de verificación de gramajes de dulces y snack (bocadillo de guayaba – LA SABROSURA)

- ✓ **Frutas:** se realizó liberación de frutas entera (manzana, mandarina y durazno) Se realizó verificación de las frutas enteras, se observó que estos se encontraban libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, libres de enfermedades y daños por golpes o mal manipulación, tal y como se establece en la normatividad vigente NTC 1291, Resolución 2674/2013.



Imagen N°71. Evidencia fotográfica de verificación de características de empaques y almacenamiento de fruta entera (manzana)

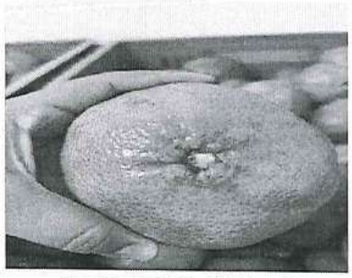


Imagen N°72. Evidencia fotográfica de verificación de características organolépticas de fruta entera (Mandarina)



Imagen N°73. Evidencia fotográfica de verificación de características organolépticas de fruta entera (Durazno)

5. VISITA A BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y SEDE ADMINISTRATIVA DE OPERADOR UNIÓN TEMPORAL BCA INNOVA

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

Durante la visita técnica y administrativa se evidencia que la bodega está alejada de focos de insalubridad o contaminación, asimismo, sus accesos, alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en adecuado estado de mantenimiento.

Se verifica que la edificación y el funcionamiento de la planta y/o Bodega no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad, del mismo modo, las instalaciones están construidas de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.

Se verifica que la edificación este construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de productos) y exista una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas.

Se verifica que las áreas están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio, de igual manera, existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social).



Imagen N°74. Área de almacenamiento



Imagen N°75. Área de Almacenamiento



Imagen N°76. Área social.



Imagen N°77. Área Administrativa

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

Durante la visita técnica y administrativa se evidencia que el agua utilizada cumple con las normas de calidad establecidas y se realiza un mantenimiento regular de las instalaciones de agua para evitar la acumulación de microorganismos.

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

Durante la visita de inspección se evidencia que se implementa un programa con procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. Por tal motivo existen recipientes suficientes, adecuadamente ubicados e identificados para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente.

Se evidencia instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, separados, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento. (Resolución 2184 de 2019).

NO CONFORMIDAD: Durante la visita se evidencia acumulación de residuos sólidos en áreas externas de la bodega de almacenamiento (área de lavado de canastillas).

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

Durante la visita se evidencia que la bodega cuenta con programa y procedimientos específicos para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros.

Se evidencian dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.).

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Se evidencia programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta y/o Bodega, equipos, superficies, manipuladores para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir la contaminación microbiológica, química y física de los alimentos

Se evidencia que los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados.

INSTALACIONES SANITARIAS

Se evidencia que la bodega cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios, cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito, y se evidencian avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad.



Imagen N°78. Área de almacenamiento de agua



Imagen N°79. Área disposición de residuos solidos

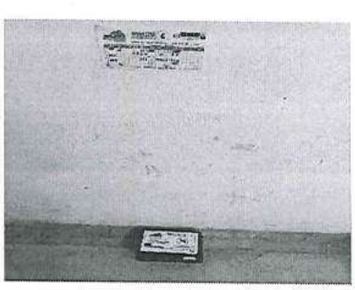


Imagen N°80. Control de plagas



Imagen N°81. Área de servicio Sanitario



Imagen N°82. No Conformidad. Acumulación de Residuos sólidos

III. PERSONAL MANIPULADOR

Se realiza verificación documental al personal administrativo y personal de bodega que cuentan con certificado médico de aptitud para manipular alimentos estipulado en el contrato del operador UT BCA INNOVA.

Se evidencia que los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc.
Los empleados que están en contacto directo con el producto no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas.

Durante la visita se evidencia el correcto lavado de manos del manipulador Arnold Guerra C.c. 1096243044

NO CONFORMIDAD: Durante la visita técnica se evidencia que no se encuentra soporte de entrega de dotación a manipulador de alimentos y copia de contrato laboral y se anexa archivo Excel.

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

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

Se evidencia que existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos, asimismo, se verifica que los manipuladores conozcan y cumplan las prácticas higiénicas



Imagen N°83. Personal Manipulador de alimentos de bodega



Imagen N°84. Conformidad Buenas prácticas



Imagen N°85. Lavado de manos Manipulador Arnold Guerra



Imagen N°86. BPM Personal Manipulador de alimentos de bodega

IV. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

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

NO CONFORMIDAD: Se evidencia pisos con grietas.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia formación de condensación en el área de almacenamiento de productos químicos y utensilios de aseo.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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



Imagen N°87. No Conformidad piso y pared del área de almacenamiento

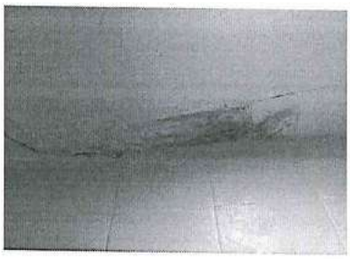


Imagen N°88. No Conformidad formación de condensación en área de productos químicos.

V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Se ha verificado el cumplimiento de las regulaciones sanitarias vigentes en cuanto al etiquetado de las materias primas e insumos, su integridad dentro del período de validez y las medidas de recepción implementadas para prevenir la contaminación

y el crecimiento microbiano. Asimismo, se ha constatado que las condiciones de almacenamiento de las materias primas son adecuadas, respetando los requerimientos específicos de cada producto en cuanto a temperatura y humedad, y se ha implementado una manipulación cuidadosa para minimizar el riesgo de contaminación.

ENVASES Y EMBALAJES

Se ha constatado el almacenamiento de los envases bajo condiciones adecuadas de higiene y limpieza, observando que se mantienen alejados de fuentes de contaminación y se garantiza su protección adecuada.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

Durante la inspección se ha observado un método organizado de almacenamiento de los productos, empleando sistemas de estibas o pilas sobre palés especialmente diseñados, con una distancia apropiada entre los productos y las paredes, así como del suelo para garantizar condiciones óptimas. Además, los productos devueltos a la planta, tanto por fecha de vencimiento como por defectos de fabricación, se almacenan en una zona debidamente señalizada, ubicada estratégicamente y exclusiva para tal propósito, llevándose registros detallados que incluyen información sobre el lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, motivo de devolución y destino final.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Durante la inspección se ha evidenciado el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura a los vehículos, de la misma manera se ha hecho verificación de toda la documentación requerida para transporte de alimentos, también se hace una inspección sanitaria a cada uno de los vehículos arrojando resultados favorables de buenas condiciones.



Imagen N°89. Empaque secundario.



Imagen N°90. Materias primas.



Imagen N°91. Materia Prima



Imagen N°92. Vehículo inspeccionado GQV-201



Imagen N°93. Vehículo inspeccionado LPK-451

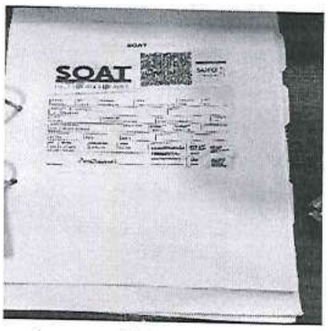


Imagen N°94. Revisión documentos vehículo.

SISTEMA DE CONTROL

Se evidencia el registro sistemático de fichas técnicas para las materias primas e insumos utilizados, incluyendo información sobre su procedencia, volumen, rotación y condiciones de conservación. De manera similar, también se mantienen criterios definidos para la aceptación, liberación y rechazo de dichos elementos, así como del producto terminado.



Imagen N°95. Control recibo de materias primas.

VI. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

En la inspección se evidencia que la Bodega cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección emitida por el INVIMA, el cual ha sido calificado como "Favorable". Además, los productos almacenados en la Bodega cuentan con registros y permisos sanitarios vigentes.

Se ha constatado la existencia de un Plan de Contingencias que aborda diversas situaciones, como fallas en el transporte, ausencia de personal manipulador, desviaciones en la calidad y cantidad de materia prima para la ración industrializada, así como casos de desastres naturales, inundaciones, incendios y eventos fortuitos.

Se verifica que la Bodega dispone de manuales y registros relacionados con la Salud y Seguridad en el Trabajo. Asimismo, se cuenta con la documentación que respalda la adquisición y entrega de implementos de aseo en las instalaciones de la Institución Educativa.

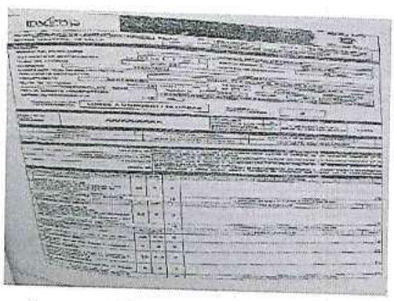


Imagen N°96. Concepto sanitario de bodega de almacenamiento

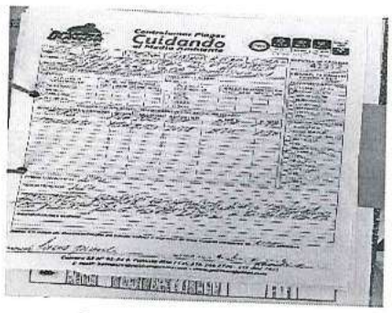


Imagen N°97. Soporte Certificado de fumigación.

VIII. COMPRA DE ALIMENTOS

Se ha verificado lo siguiente:

- ✓ Los alimentos almacenados están en consonancia con el ciclo de menús establecido.
- ✓ Se lleva a cabo una compra local mediante proveedores regionales o cooperativas, cumpliendo con un mínimo del 20% del total adquirido.

- ✓ Se ha constatado que las remisiones y facturas corresponden a los proveedores presentados en la propuesta.

- ✓ La adquisición de alimentos perecederos se limita a un máximo de cinco (5) días.

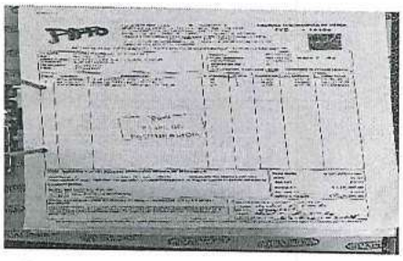


Imagen N°98. Factura de compras.



Imagen N°99. Factura de compras.

IX. GESTIÓN SOCIAL

Se observa claramente el mecanismo mediante el cual el operador UT BCA INNOVA interactúa con la entidad territorial competente para dar respuesta a las Solicitudes, Peticiones, Quejas y Reclamos (SPQR) de la comunidad.

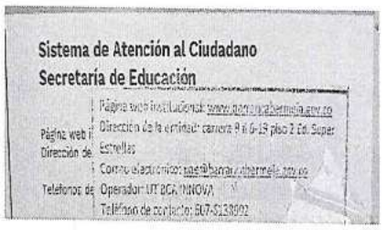


Imagen N°100. Canales de atención a SPQR.

6. OTRAS ACTIVIDADES

I. EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Se realiza evaluación organoléptica de los alimentos que conforman la ración industrializada (RI) a entregar durante el periodo correspondiente a la semana del 22 de enero al 26 de enero y la semana del 29 al 30 de enero del 2024 en la modalidad de ración industrializada.

A continuación, se relaciona los productos que componen la minuta de ración industrializada para la ejecución del programa para el mes de enero:

- ✓ Semana del 22 de enero al 26 de enero de 2024:

Cuadro 3: Productos correspondientes para la semana del 22 al 26 de enero.

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
Avena sabor Canela x 200 c.c.	PIPPO	AC004	31-03-2024
Avena sabor Canela x 200 c.c.	PIPPO	AC630	31-03-2024
Avena sabor Canela x 200 c.c.	PIPPO	AC004	31-03-2024
Leche entera UHT x 200 c.c.	PIPPO	LE 631	29-03-2024
Leche entera UHT x 200 c.c.	PIPPO	LE 019	29-03-2024
Leche saborizada vainilla x 200 c.c.	PIPPO	LV 627	27-03-2024
Leche saborizada vainilla x 200 c.c.	PIPPO	LV 628	27-03-2024
Muffin sabor a fresa x 50 gr	CNG	A27022	11-02-2024
Torta de naranja x 50 gr.	CNG	A27015	04-02-24
Pan con Queso x 50 gr.	CNG	15/01/2024	03-02-2024
Pan siete granos x 50 gr.	CNG	22/01/2024	10-02-2024
Pan chocolate x 50 gr.	CNG	22/01/2024	10-02-2024
Galleta con sabor a coco x 50 gr.	CNG	001	12-02-2024

Galleta con sabor a coco x 50 gr.	CNG	003	13-02-2024
Galleta combinada x 50 gr.	CNG	002	14-02-2024
Galleta arco iris x 50 gr.	LA HUERTA	18/01/24	16-02-2024
Galleta casera x 50 gr.	CNG	C12022	21-02-2024
Granola Max x 20 gr.	CNG	016	13-09-24
Fruta (Mandarina)	N. A	N. A	N. A
Fruta (Naranja)	N. A	N. A	N. A
Fruta (Durazno)	N.A.	N.A.	N.A.
Fruta (Manzana)	N.A.	N.A.	N.A.
Bocadillo Guayaba x 15 gr.	LA HUERTA	10.01	10-06-24
Dulce con leche x 15 gr.	LA HUERTA	10.01	10-06-24
Bocadillo Guayaba con manjar blanco x 15 gr.	LA HUERTA	10.01	10-06-24

Cuadro 4: Productos correspondientes a la semana del 29 al 31 enero.

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
Avena sabor Canela x 200 c.c.	PIPPO	AC004	31-03-2024
Avena sabor Canela x 200 c.c.	PIPPO	AC630	31-03-2024
Avena sabor Canela x 200 c.c.	PIPPO	AC004	31-03-2024
Leche entera UHT x 200 c.c.	PIPPO	LE 631	29-03-2024
Leche entera UHT x 200 c.c.	PIPPO	LE 019	29-03-2024
Leche saborizada vainilla x 200 c.c.	PIPPO	LV 627	27-03-2024
Leche saborizada vainilla x 200 c.c.	PIPPO	LV 628	27-03-2024
Muffin sabor a fresa x 50 gr	CNG	A27022	11-02-2024
Torta de naranja x 50 gr.	CNG	A27015	04-02-24
Pan con Queso x 50 gr.	CNG	15/01/2024	03-02-2024
Pan siete granos x 50 gr.	CNG	22/01/2024	10-02-2024
Pan chocolate x 50 gr.	CNG	22/01/2024	10-02-2024
Galleta con sabor a coco x 50 gr.	CNG	001	12-02-2024
Galleta con sabor a coco x 50 gr.	LA HUERTA	003	13-02-2024
Galleta combinada x 50 gr.	CNG	002	14-02-2024
Galleta arco iris x 50 gr.	LA HUERTA	18/01/24	16-02-2024
Galleta casera x 50 gr.	CNG	C12022	21-02-2024
Galleta casera x 50 gr.	CNG	02624G	26-03-2024
Galleta casera x 50 gr.	CNG	02624G	26-02-2024
Galleta combinada x 50 gr.	CNG	02624G	26-02-2024
Pan con mantequilla x 50 gr.	CNG	15/01/2024	14-02-2024
Granola Max x 20 gr.	CNG	016	13-09-24
Fruta (Mandarina)	N. A	N. A	N. A
Fruta (Naranja)	N. A	N. A	N. A
Fruta (Durazno)	N.A.	N.A.	N.A.
Fruta (Manzana)	N.A.	N.A.	N.A.
Bocadillo Guayaba x 15 gr.	LA HUERTA	10.01	10-06-24
Dulce con leche x 15 gr.	LA HUERTA	10.01	10-06-24
Bocadillo Guayaba con manjar blanco x 15 gr.	LA HUERTA	10.01	10-06-24
Concentrado de fruta Sabor manzana	LA VITTA	120086012424	24-01-2025
Concentrado de fruta Sabor manzana	LA VITTA	120086012524	25-01-2025

A continuación, se relaciona evidencia fotográfica de las pruebas organolépticas:



Imagen N°101. Menú #5 prueba organoléptica.



Imagen N°102. Menú # 4 prueba organoléptica.



Imagen N°103. Menú #6 prueba organoléptica.



Imagen N°104. Menú #7 prueba organoléptica.

II. REVISIÓN DEL PLAN DE ALISTAMIENTO

Se realiza revisión del plan de alistamiento del operador enviado respuesta mediante oficios No. PA-B-198, enviando las observaciones dentro del plan de alistamiento presentado por UNIÓN TEMPORAL BCA INNOVA, para bodega, centro de producción de alimentos y sedes educativas en modalidad PS y Ración industrializada.



Imagen N° 105. Oficio PA-B-198
plan de alistamiento

7. APORTES ÁREA NUTRICIÓN

ACTIVIDADES REALIZADAS:

- Revisión del plan de alistamiento del operador en lo referente al componente nutricional.

Durante la semana del 22 al 26 de enero se realizó la revisión del plan de alistamiento y las observaciones encontradas fueron enviadas en el oficio **No. PA-B- 198** relacionando a continuación los hallazgos encontrados:

CICLO DE MENÚS, ANÁLISIS QUÍMICO Y NUTRICIONAL Y LISTAS DE INTERCAMBIO MODALIDAD AM/PM RACIÓN INDUSTRIALIZADA. – se presentan variación en el análisis de los siguientes menús: 3,4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 18, 19 y 20, observando en ellos diferencias mínimas en los nutrientes que al totalizar varía el % de adecuación. Productos como brownie, bocadillo de guayaba, galleta variedades combinada, dulce con leche coco guayaba, muffin con sabor a fresa, pan siete granos, bocadillo de guayaba con manjar blanco (bocadillo combinado), galleta variedades sabor a limón, ponqué sabor a vainilla, pan dulce con bocadillo, galleta variedades tostarica, galleta variedades arcoíris, dulce con leche, galleta variedades sabor a coco.

Debido al rechazo de los estudiantes y poca aceptación por motivos de pelar y consumir, se sugiere el cambio de la naranja por otro tipo de fruta que tenga mayor aceptación y fácil consumo.

CICLO DE MENÚS, ANÁLISIS QUÍMICO Y NUTRICIONAL, GUÍAS DE PREPARACIONES Y LISTAS DE INTERCAMBIO MODALIDAD ALMUERZO - No cumple el análisis químico en los menús, revisar los rangos de los componentes y verificar que el gramaje sea acorde a lo recomendado en el lineamiento técnico, ajustar el gramaje en cada nivel escolar y dar cumplimiento.

CICLO DE MENÚS, ANÁLISIS QUÍMICO Y NUTRICIONAL, GUÍAS DE PREPARACIONES Y LISTAS DE INTERCAMBIO MODALIDAD AMPM PREPARADO EN SITIO – No cumple el análisis químico en los menús, el % de

adecuación es por debajo a lo recomendado en el lineamiento técnico, ajustar el gramaje en cada nivel escolar y dar cumplimiento.

FICHAS TÉCNICAS DE LA MODALIDAD DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA – En las fichas técnicas se observa que todos los productos no cuentan con el sello frontal de advertencia, teniendo en cuenta las resoluciones 81' de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 en la cual se establece que "Todos los productos comestibles o bebibles clasificados de acuerdo a nivel de procesamiento con cantidad excesiva de nutrientes críticos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, deberán implementar un etiquetado frontal donde se incorpore un sello de advertencia, que deberá ser de alto impacto preventivo, claro, visible, legible, de fácil identificación y comprensión para los consumidores, con mensajes inequívocos que adviertan al consumidor de los contenidos excesivos de nutrientes críticos."

El producto LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A, D, B1, B2 y NIACINA fabricado por la empresa La Mejor S.A. se solicita ser enviado muestra para la realización de evaluación organoléptica y de aceptación del producto.

Días de recepción: lunes a jueves de 9:00 am -12:00 m y/o 2:00 pm–4:00 pm.
Ubicación: Calle 58 # 15 B 55 pueblo nuevo.
Interventor: As del Valle

A la fecha nos encontramos a la espera de respuesta al oficio enviado.

El día 30 de enero se solicita por medio de **oficio No. PA-B-200** fichas técnicas de la modalidad de preparado en sitio de los alimentos de interés en salud pública, sin respuesta a corte de 31 de enero.

- Minuta aprobada

  - Semana 22 al 26 de enero: la minuta de contingencia fue aprobada el día 15 de enero vía correo electrónico por parte de la secretaría de Educación del Distrito de Barrancabermeja, el cual se puede observar en el **anexo 1 archivo digital**.

MINUTA CONTINGENCIA 22 AL 26 ENERO 2023					
COMPONENTES	LUNES	MARTES.	MIERCOLES.	JUEVES.	VIERNES.
LÁCTEOS	AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A FRESA, VAINILLA, AREQUIPE O CHOCOLATE	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
DERIVADO DE CEREAL	TORTA CON SABOR A NARANJA	PAN CON QUESO	GALLETA VARIEDADES SABOR A COCO	GALLETA VARIEDADES ARCOIRIS	GALLETA VARIEDADES COMBINADA
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA			
AZÚCARES Y DULCES			GRANOLA	BOCADILLO DE GUAYABA	DULCE CON LECHE COCO GUAYABA

Durante la semana se presentaron las siguientes novedades:
23 de enero: Se reemplazó la fruta por dulce con leche en las siguientes sedes educativas:
- Instituto Técnico Superior de Comercio jornada tarde
- Escuela la Independencia
- Institución Educativa Jonh F. Kennedy
- Instituto Técnico Industrial.

26 de enero: se reemplazó por fruta programa el día martes en las siguientes sedes educativas:

- Instituto Técnico Superior de Comercio jornada tarde
- Escuela la Independencia
- Institución Educativa Jonh F. Kennedy
- Instituto Técnico Industrial.

En el **anexo 2 archivo digital** se encuentra solicitudes y aprobaciones.

- Semana 29 de enero al 2 de febrero: aprobada el día 25 de enero por el equipo PAE vía correo electrónico el cual se puede observar en el **anexo 1 archivo digital.**

SEMANA No. 2				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
LECHE SABORIZADA UHT / LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA CON LECHE UHT / LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT
MUFFIN CON SABOR A FRESA / GALLETA CASERA	PAN CHOCOLATE / PAN SIETE GRANOS	GALLETA COMBINADA / GALLETA COCO	PAN SIETE GRANOS / PAN CON MANTEQUILLA	GALLETA ARCOIRIS / GALLETA CASERA
FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA / CONCENTRADO DE FRUTA (3.490 unidades) / FRUTA EMPACADA (3.261 unidades)	FRUTA DE COSECHA / CONCENTRADO DE FRUTA (12.289 unidades) / FRUTA EMPACADA (4.504 unidades)		
			BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)	BOCADILLO DE GUAYABA

Durante la semana se presentaron las siguientes novedades:

Sede educativa CAMPO 23 de la I.E. Pueblo Regao: solicita el día 29 de enero ofrecer minuta de contingencia manifestando que en dicha sede se presentó paro académico durante la semana del 22 al 26 enero, esto repercutiendo en las entregas de raciones programadas, dando de baja los alimentos más perecederos como el pan y la fruta.

Fue autorizada por el equipo PAE la entrega para garantizar que los productos cumplan con su vida útil, ver **anexo 1 archivo digital.**

MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA
LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A FRESA, VAINILLA, AREQUIPE O CHOCOLATE
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA

TORTA CON SABOR A NARANJA / GALLETA COMBINADA
GALLETA VARIEDADES SABOR A COCO
PAN MANTEQUILLA / GALLETA COMBINADA
GALLETA VARIEDADES ARCOIRIS

MANZANA

GRANOLA

BOCADILLO DE GUAYABA
DULCE CON LECHE

NOTA: La fruta manzana y el pan mantequillla, son productos programados para esta semana por lo tanto aún se encuentran en bodega disponibles para enviarse a la sede educativa.

- 30 de enero: sede educativa Instituto Técnico Superior Industrial reemplazo pan chocolate/pan multicereal por pan mantequilla.

- 31 de enero: se presentaron novedades por el aumento de atención a los beneficiarios.
  - sede educativa Instituto Técnico Superior Industrial reemplazo la galleta combinada/galleta coco por galleta arcoíris.
  - sede educativa Mary Villamizar reemplazo la galleta combinada/galleta coco
    por pan multicereal.

❖ Matriz de verificación y validación de productos alimentarios para RI y RPS. El cual se realizó a los productos de RI, los cuales cumplen con las características requeridas como su marca, registro sanitario, fecha de vencimiento. Ver **anexo 3 archivo digital.**

❖ Revisión de fichas técnicas RI durante la semana del 22 al 26 de enero. Las cuales se relacionan de la siguiente manera:

- Ficha técnica lácteos ver **anexo 4 archivo digital.**
  - Avena: bebida con leche entera y avena ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida con sabor a canela marca MR. PIPPO.
  - Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida entera fortificada con hierro marca MR. PIPPO.
  - Leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida con sabor a fresa, vainilla, arequipe o chocolate marca MR. PIPPO.
  - Bebida con leche y avena variedades: bebida con leche ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida entera con avena y canela. Bebida con leche ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida entera con avena sabor natural marca ALGARRA, LATTI.

- Ficha técnica panificados ver **anexo 5 archivo digital.**
  - Brownie, galleta casera, galleta combinada, galleta con sabor a coco, galleta con sabor a limón, galleta tostarica dulce y sal, galleta con grajea de colores arcoíris, mantecada, muffin con sabor a fresa, pan chocolate, pan dulce con bocadillo, pan con queso, pan con sabor a coco, pan siete granos, pan de maíz, pan leche especial, pan con mantequilla, ponqué con sabor a vainilla, torta con sabor a chocolate, torta con sabor a naranja todas marca CNG Compañía de negocios globales S.A.S.
  - Galleta arcoíris, galleta casera, galleta sabor coco, galleta sabor limón, muffin sabor fresa, torta sabor naranja, ponqué sabor vainilla, torta sabor chocolate, marca LA HUERTA.

- Ficha técnicas dulces ver **anexo 6 archivo digital.**
  - Bocadillo de guayaba, bocadillo de guayaba combinado, bocadillo de guayaba con dulce de coco, marca LACKY LUCK COMPANY SAS.
  - Bocadillo de guayaba, dulce con leche coco guayaba, dulce con leche, marca LA SABROSURA.
  - Granola max marca PRONAVID.

❖ Soportes de las solicitudes realizadas por el operador y a su vez respuestas. En el **anexo 1 y 2 archivo digital** se evidencia los correos enviados por el operador con las autorizaciones por parte de la alcaldía y el equipo PAE, y las novedades presentadas durante la semana del 22 al 26 y la semana del 29 al 2 de enero.

❖ Evaluación de las características organolépticas: Durante la semana del 22

al 26 de enero se realizó evaluación organoléptica a los diferentes productos a ofrecer durante la semana en la minuta aprobada de contingencia.

- 22 de enero: los productos cumplen con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final, los productos fueron:
  - Avena canela Pippo de 200 ml.
  - Torta con sabor a naranja de 50 gr.
  - Mandarina.
  - Leche entera Pippo de 200 ml.
  - Pan con queso de 50 gr.
  - Galleta con sabor a coco.
  - Granola max de 20 gr.
  - Galleta arcoíris de 50 gr.
  - Bocadillo de guayaba de 15 gr.
  - Galleta combinada de 50 gr.
  - Dulce con leche de 15 gr.

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

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
RACION INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4871-23
CDP:
FECHA: 22-01-2024
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4879-23
BODEGA / OFICINA: Calle 59 # 15 8-55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 2: inaceptable / NA: no aplica / NO: no observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA (1: ACEPTABLE Y 2: RECHAZADO) MARQUE UNO (01) O (02)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 2: NO CUMPLE) MARQUE UNO (01) O (02)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACION INDUSTRIALIZADA	Avena Canela pippo 200ml AC004 FV 31-Mar-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta con Sabor a naranja 50g AR015 FV 04-02-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mandarina	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera Pippo 200 ml LE631 FV 29-MAR-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan con queso 50g Lote 15-01-2024 FV 03-02-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera pippo 200ml LE631 FV 29-MAR-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta con Sabo a coco Lote 001 FV 12-02-2024 50g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta con Sabor a coco Lote 003 FV 15-02-2024 50g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Granola max 20g Lot 016 FV 13-09-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera Pippo Vainilla 200ml LV627 FV 22-MAR-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Arcoiris 50g L:18-01-24 FV 16-02-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo de Guayaba 15g Lot:110.01 FV 10-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera UHT Pippo 200ml LE631 FV 29-MAR-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Combinada 50g Lote 1002 FV 14-02-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Dulce con leche 15g Lote 110-01 FV 10-06-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (01) CRITERIO O MÁS DIFERENTES A "SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

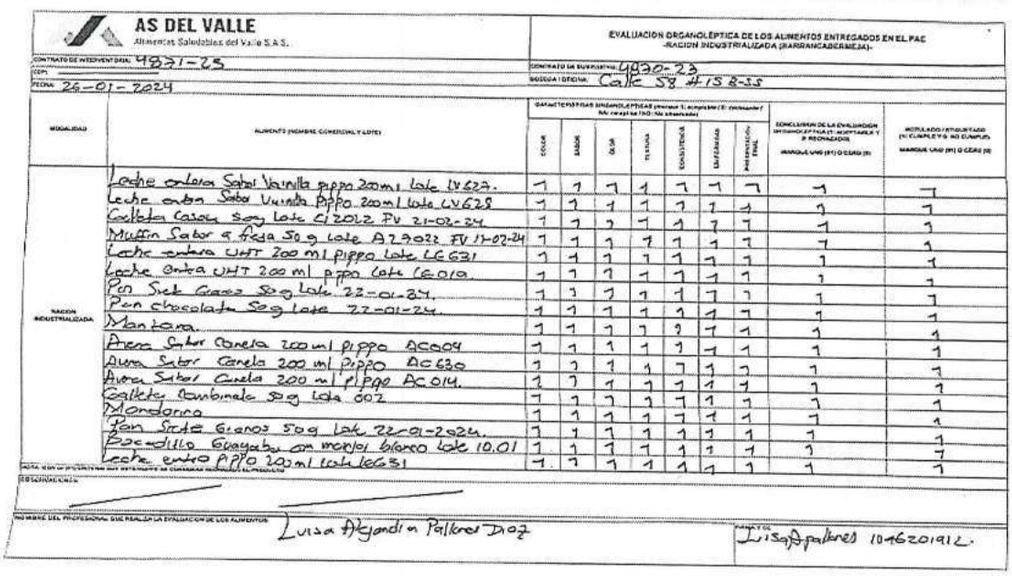
OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACIÓN DE LOS ALIMENTOS: Luisa Alejandra Pallares Diaz

FIRMA Y CC: Luisa A Pallares 1096201412

- 26 de enero: los productos cumplen con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final, los productos fueron:
  - Leche entera sabor vainilla pippo de 200 ml.
  - Galleta casera de 50 gr.
  - Muffin sabor a fresa de 50 gr.
  - Leche entera UHT de 200 ml.
  - Pan siete granos de 50 gr.
  - Pan chocolate de 50 gr.
  - Manzana.
  - Avena sabor canela pippo de 200 ml.
  - Galleta combinada de 50 gr.
  - Mandarina.
  - Bocadillo guayaba con manjar blanco.
  - Leche entera pippo de 200 ml.

- Galleta con sabor a coco de 50 gr.
- Durazno.
- Galleta arcoíris de 50 gr.
- Galleta casera de 50 gr.
- Bocadillo de guayaba de 15 gr.



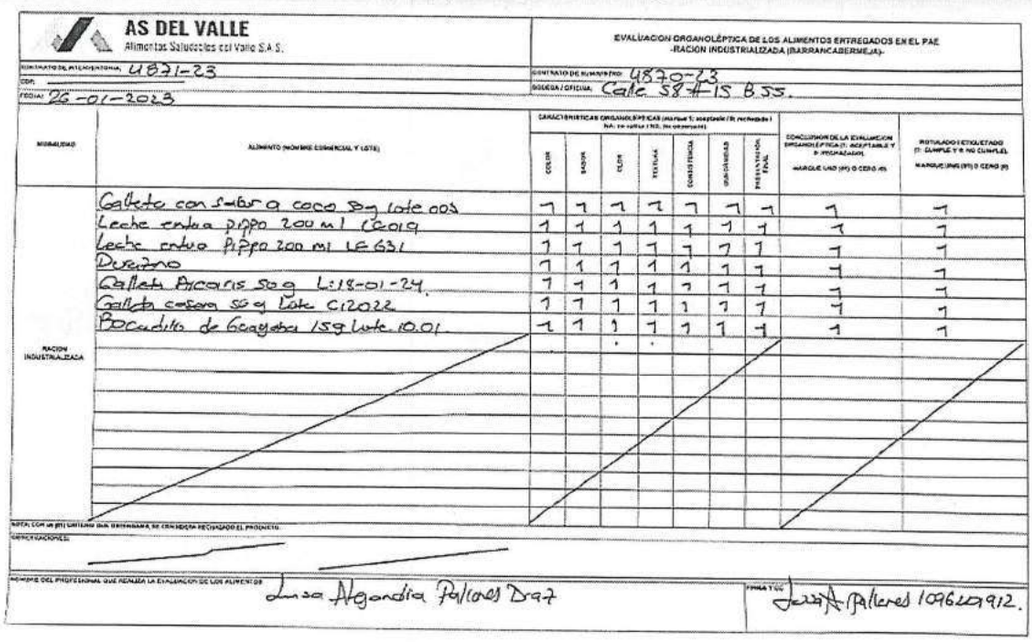
AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
-RACION INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4831-23
CDP:
FECHA: 26-01-2024
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4830-23
BODEGA / OFICINA: Calle 58 #15 B-55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA (T: ACEPTABLE Y R: RECHAZADO) MARQUE UNO (X) O CERO (0)	ROTULADO Y ETIQUETADO (T: CUMPLE Y R: NO CUMPLE) MARQUE UNO (X) O CERO (0)
RACION INDUSTRIALIZADA	Leche entera Sabor Vainilla pippo 200ml Lote LV622.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera Sabor Vainilla Pippo 200ml Lote LV628	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Casera 50g Lote C12012 FV 21-02-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Muffin Sabor a fresa 50 g Lote A23022 FV 13-02-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera UHT 200 ml Pippo Lote LE631	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera UHT 200 ml pippo Lote LE619.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Suk Ganas 50g Lote 22-01-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan chocolate 50g Lote 22-01-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mantoma.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena Sabor Canela 200 ml Pippo AC604	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena Sabor Canela 200 ml Pippo AC630	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena Sabor Canela 200 ml Pippo AC614.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Combinada 50g Lote 002	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mondonga	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Suke Granos 50g Lote 22-01-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo Guayaba con mango blanco Lote 10.01	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera Pippo 200ml Lote LE631	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON UN (0) CRITERIO QUE ORIENTADA, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.
OBSERVACIONES:
NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Luisa Alejandra Pallares Diaz
FIRMA Y CC: Luisa Pallares 1046201912.



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

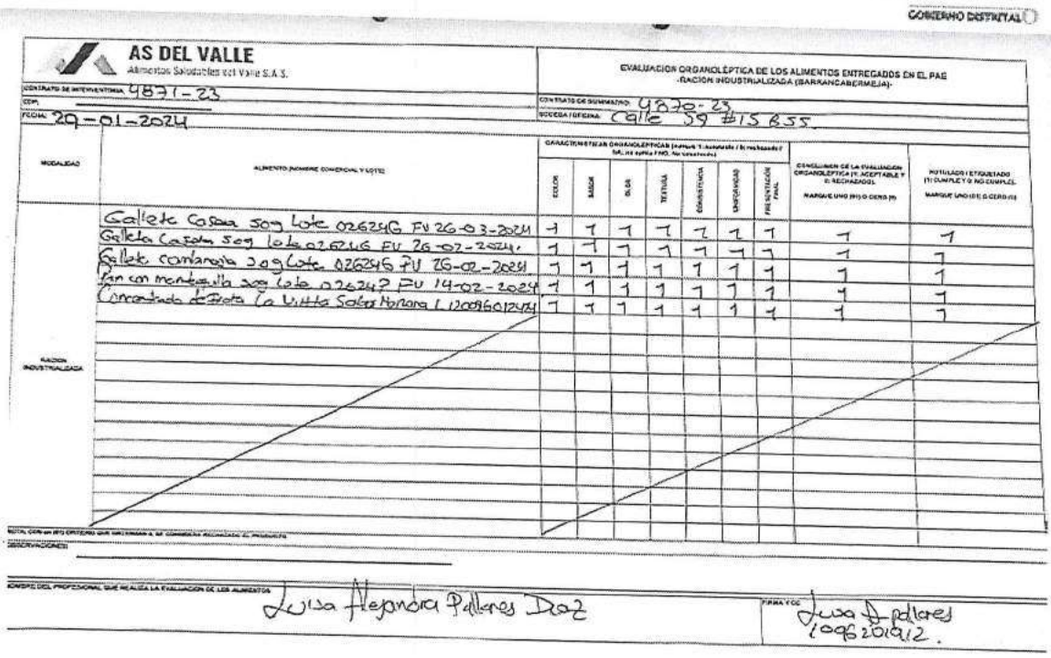
EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
-RACION INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4831-23
CDP:
FECHA: 26-01-2023
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4830-23
BODEGA / OFICINA: Calle 58 #15 B 55.

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA (T: ACEPTABLE Y R: RECHAZADO) MARQUE UNO (X) O CERO (0)	ROTULADO Y ETIQUETADO (T: CUMPLE Y R: NO CUMPLE) MARQUE UNO (X) O CERO (0)
RACION INDUSTRIALIZADA	Galleta con sabor a coco 50g Lote 003	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera pippo 200 ml LE619	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera Pippo 200 ml LE631	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Durazno	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Arcoris 50g L:18-01-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta casera 50g Lote C12022	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo de Guayaba 15g Lote 10.01	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON UN (0) CRITERIO QUE ORIENTADA, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.
OBSERVACIONES:
NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Luisa Alejandra Pallares Diaz
FIRMA Y CC: Luisa Pallares 1046201912.

- 29 de enero: los productos cumplen con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final, los productos fueron:
  - Galleta casera de 50 gr.
  - Galleta combinada de 50 gr.
  - Pan de mantequilla de 50 gr.
  - Concentrado de fruta La vitta.



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

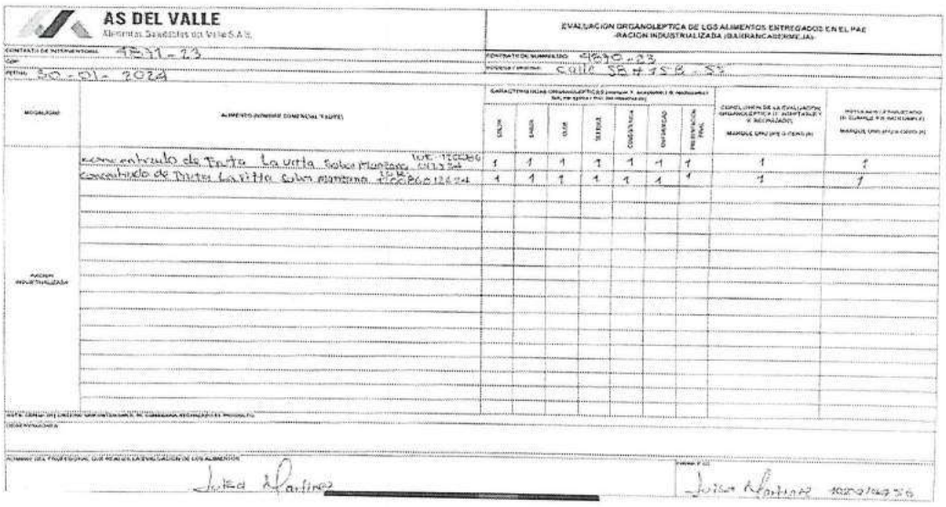
EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
-RACION INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4871-23
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870-23
FECHA: 29-01-2024
BODEGA / OFICINA: Calle 59 #15 B 55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: no aceptable / NA: no aplica / ND: No valorado)							CONCLUSIÓN DE LA EVALUACIÓN ORGANOLEPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO) MARQUE UNO (1) O CERO (0)	ROTULADO Y ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE) MARQUE UNO (1) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACION INDUSTRIALIZADA	Galleta Cosita 30g Lote 026246 FV 26-03-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Cosita 30g lote 026246 FV 26-02-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta cortadora 30g Lote 026246 FV 26-02-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan con mantequilla 30g lote 026242 FV 14-02-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Concentrado de fruta La Vitta Sabor Manzana L 12008602424	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Luisa Alejandra Pallares Diaz
FIRMA Y CC: Luisa A. Pallares 1098201912.

- 30 de enero: concentrado de fruta cumple con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final, los productos fueron:
  - Concentrado de fruta la Vitta sabor manzana.



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

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
-RACION INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4871-23
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870-23
FECHA: 30-01-2024
BODEGA / OFICINA: SEDE CALLE 59 #15B-55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: no aceptable / NA: no aplica / ND: No valorado)							CONCLUSIÓN DE LA EVALUACIÓN ORGANOLEPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO) MARQUE UNO (1) O CERO (0)	ROTULADO Y ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE) MARQUE UNO (1) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACION INDUSTRIALIZADA	concentrado de fruta La vitta Sabor manzana LOTE 12008602424	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	concentrado de fruta La vitta sabor manzana LOTE 12008602424	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Luisa Alejandra Pallares
FIRMA Y CC: Luisa Alejandra Pallares 1098201912.

En el **anexo 7 archivo digital** se encuentran los oficios y pruebas organolépticas realizadas durante el periodo comprendido entre el 22 y 31 de enero del presente año.

6. APORTES ÁREA MICROBIOLOGICA

Teniendo en cuenta pliego de condiciones para la selección del contratista encargado de ejecutar el contrato cuyo objeto es: **"INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER"**, se relacionan los avances relacionados al contrato No 4871-23

1. Como retroalimentación al Plan de alistamiento del área de Microbiología tenemos:

Se reciben los siguientes documentos y se dejan establecidas las siguientes anotaciones:

1. Concepto técnico **INOQUALAB S.A.S:** Cuenta con fecha de expedición 31 enero de 2023, por lo cual se solicita actualización para la continuidad del contrato ya que tiene validez por un año desde la fecha de expedición. **Actualizar certificación.**
2. Resolución de laboratorio. Se encuentra dentro del listado de laboratorios autorizados en el #202 en la ciudad de Barrancabermeja. **Aceptado.**
3. Instructivo de contra muestras para restaurantes y centros de producción. **Aceptado.**
4. Registro de establecimiento comercial con fecha de expedición 31 de enero del 2023. Aceptado.
5. Certificación de PICCAP. fecha de expedición 29 de noviembre del 2022. **Actualizar certificación**.
6. Certificación secretaria de salud alimentos y aguas. Expedición marzo 28 del 2023. **Aceptado.**
7. Certificado de laboratorio de aguas. Expedición 13 de enero del 2023. **Actualizar certificación.**

En respuesta a las observaciones anteriormente descritas, se recibe programación de los muestreos a realizar durante la ejecución del contrato y el cronograma del primer muestreo programado para el mes de febrero y la proyección.

2. Dentro del muestreo Microbiológico realizado a las Instituciones educativas se ejecuta por el laboratorio LABALIME S.A.S (Laboratorio de aguas, alimentos y bebidas), las cuales son realizadas por auxiliares técnico de laboratorio, contando con los protocolos de bioseguridad para garantizar el resultado obtenido. En el periodo comprendido del 31 de Enero se realizó muestreo a las siguientes instituciones educativas descritas a continuación.

- I.E Camilo Torres Restrepo, María cano (Fecha de la muestra: 31 enero 2024)

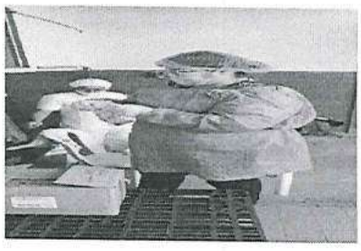


Imagen N° 106. Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Muestra Avena de canela. FDV 04.04.24



Imagen N° 107. Análisis microbiológico de panificado – Galleta combinada FDV 26.02.24 lote:02614



Imagen N° 108. Análisis microbiológico de superficie de

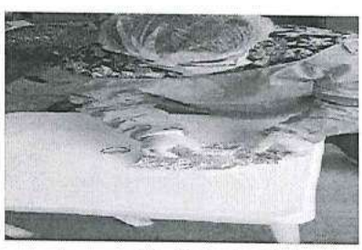


Imagen N° 109. Análisis microbiológico de ambiente de distribución.

- **I.E Camilo Torres Restrepo, Mi granjita (Fecha de la muestra: 31 enero 2024)**



Imagen N° 110. Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebidas láctea, yogurt, avena, leche entera, leche saborizada) — Muestra Avena



Imagen N° 111. Análisis microbiológico de panificado — Galleta combinada FDV 26.02.24 lote:02614



Imagen N° 112. Análisis microbiológico de superficie de mesa.



Imagen N° 113. Análisis microbiológico de ambiente de distribución.

- **I.E Técnico superior de comercio, La libertad (Fecha de la muestra: 31 enero 2024)**



Imagen N° 114. Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebidas lácteas, yogurt, avena , leche entera , leche saborizada) — Muestra Avena de canela . FDV 26.03.24 Lote. AC 630.



Imagen N° 115. Análisis microbiológico de panificado — Galleta sabor coco FDV 13.02.24 Lote:003.

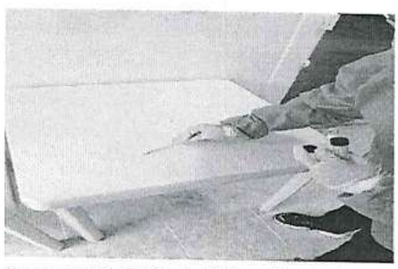


Imagen N° 116. Análisis microbiológico de superficie de mesa.

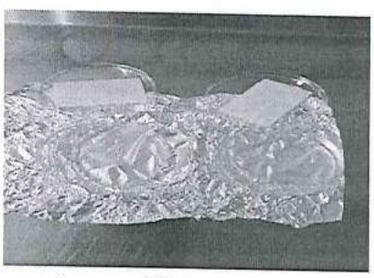


Imagen N° 117. Análisis microbiológico de ambiente de distribución.

- **I.E Técnico superior industrial, Sede general córdoba (Fecha de la muestra: 31 enero 2024)**



Imagen N° 118. Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebidas láctea, yogurt, avena, leche entera, leche saborizada) – Muestra Avena de canela. FDV 26.03.24 Lote. AC 630



Imagen N° 119. Análisis microbiológico de panificado – Galleta combinada FDV 14.02.24 Lote:002.



Imagen N° 120. Análisis microbiológico de superficie de mesa.



Imagen N° 121. Análisis microbiológico de ambiente de distribución.

Observaciones:

1. Estamos en espera de los documentos pendientes por actualización al laboratorio de referencia del Operador para dar cumplimiento al plan de alistamiento por parte del componente Microbiológico.
2. Estamos a la espera de los resultados de laboratorio ejecutados por parte de esta interventoría para hacerlos llegar al Operador y dar actualización a este informe de avance y el plan de mejora a que corresponda.

7. IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL

El Distrito de Barrancabermeja ha ejecutado, por concepto de contrato N° 4871-23 de INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER, los siguientes recursos:

CDP N° 24-00319 Del 22 De Enero De 2024			
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de financiación**	**Valor**
2.3-2201-0700-028-200115-2.3.2.02.02.008	servicios prestados a las empresas y servicios de producción	MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	$506.016.440
RP N° 23-00143 Del 22 De Enero De 2024			
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de financiación**	**Valor**
2.3-2201-0700-028-200115-2.3.2.02.02.008	servicios prestados a las empresas y servicios de producción	MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	$506.016.440

3.1 Balance mensual									
Anticipo	SI	N/A	NO X	N/A	VALOR:	N/A			
Relación pagos	No Egreso		Valor Factura		Valor Pagado		Saldo		

Valor Contrato	Valor ejecutado	Valor por Ejecutar
$506.016.440,00	$47.400.162,00	$458.616.278,00

Anexo No 1 Factura electrónica de venta No. AVOI 241
Anexo No 2 Matriz de Presupuesto Mes periodo referente del 22 de Enero al 31 De Enero de 2024.

El balance mensual corresponde a 10 días de ejecución, comprendido entre el 22 al 31 de Enero de 2024, el acumulado periódico es de 10 días según el calendario, es decir que se ha ejecutado el 9,52% del contrato, para un plazo total de CIENTO CINCO (105) DIAS CALENDARIO.

8. COMPONENTE TÉCNICO – CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES Y/O FUNCIONES

SEGÚN ANEXO DE CONDICIONES AL PROCESO CONTRACTUAL CM-030-2023		
1. FUNCIONES U OBLIGACIONES DE LA INTERVENTORIA		
FUNCIONES	EVIDENCIA	ESTADO
a. Solicitar al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.	Los soportes documentales requeridos e información necesaria fueron solicitados en su momento a la entidad; teniendo en cuenta que los mismos se encuentran publicados en la plataforma SECOP II.	Ejecutado
b. Establecer mecanismos ágiles y eficientes paro el desarrollo de la interventoría a su cargo.	Esta interventoría se está ejecutando conforme al manual de contratación.	En Ejecución
c. Revisar y estudiar los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando al Distrito de Barrancabermeja las aclaraciones del caso.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
d. Verificar que existan las licencias, autorizaciones y / o permisos necesarios para la ejecución del contrato. así mismo revisar los requisitos exigidos por las entidades competentes a través de dichos permisos con el fin de garantizar su implementación antes del inicio del contrato. No se debe dar orden de inicio sin los permisos pertinentes.	Conforme a la legalización del contrato y conforme a la aprobación de garantías se emite por parte de la entidad acta de inicio con fecha 22/01/2024 con el fin de iniciar la ejecución del contrato.	Ejecutado
e. Programar y coordinar con el contratista y con el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato. así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto. acordando	Cada vez que se ha necesario realizar reuniones se harán durante la ejecución del contrato.	En Ejecución

entre las partes soluciones prácticas y oportunos.		
f. Elaborar, revisar, suscribir y radicar las actas y demás documentos necesarios para la ejecución del contrato.	Mes a mes serán presentadas al supervisor del contrato actas parciales y acta final del contrato de operación con el fin de avalar los correspondientes pagos de cada cuenta.	En Ejecución
g. Mantener actualizada la documentación de los contratos y el archivo de los mismos.	Los Auxiliares Administrativos tiene bajo cargo el manejo y constante actualización del archivo del contrato para cuando el Distrito y/o los entes de control lo solicite.	En Ejecución
h. Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal o su cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará certificación de cumplimiento por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar), emitidas por el revisor fiscal de la empresa. Se verificará mensualmente en cada una de las cuentas de cobro presentadas por el operador – contratista el cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	En Ejecución
i. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por el Distrito de Barrancabermeja en los cuales se presente el estado de ejecución. avance y terminación del contrato.	Mensualmente se hace la presentación del informe con todo el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato.	En Ejecución
j. Realizar cualquier otra actividad administrativa requerida para la correcta administración del contrato.	Se hace cada vez que se requiera.	En Ejecución
k. Firma de las actas de inicio, recibo parcial y seguimiento a los contratos, modificación de cantidades y precios no previstos, recibo final y proyecto de liquidación que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato.	Se Firma acta de inicio con fecha 22 de Enero de 2024. Esta interventoría esta presta a la firma de otro si modificatorio y demás actas modificatorias que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato.	En Ejecución
l. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	Mes a mes se requiere al operador conforme a las obligaciones descritas en el contrato principal con el fin de dar cabal cumplimiento de las mismas.	En Ejecución
m. Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y financiero al Distrito de Barrancabermeja para la resolución final de las mismos. adjuntando los respectivos soportes.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
n. Si es necesario suspender el contrato de ejecución. o si se establece posteriormente ampliar el plazo pactado para la suspensión. la interventoría deberá emitir un concepto técnico previo sobre lo suspensión.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución

o. Revisor las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones. suspensiones. etc. del plazo de ejecución del contrato, requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto al Distrito de Barrancabermeja. Además, elaborar, revisar y remitir oportunamente para su aprobación dichas solicitudes al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) para su aprobación final: las cuales deben estar suficientemente justificadas. indicando el monto por adicionar y /o el tiempo por prorrogar el contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
p. Verificar y adelantar las acciones pertinentes para que las adiciones y prórrogas se realicen oportunamente antes del vencimiento del contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
q. Velar por el oportuno trámite de los solicitudes y peticiones que hagan los particulares, la comunidad educativa o las autoridades en relación con el desarrollo del contrato.	Se responderá por toda clase de solicitudes y peticiones que se presenten durante la ejecución del Contrato.	En Ejecución
r. Revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato y realizar al contratista los requerimientos del casó. cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo. En caso de que el contratista no realice las ampliaciones o que haya lugar, el interventor deberá informar al distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) de este evento, con el fin de que se tomen las medidos a que hayo lugar.	Las pólizas fueron emitidas en los términos establecidos y aprobadas por la entidad.	Ejecutado
s. En caso de cualquier tipo de incumplimiento del contrato, el Interventor deberá enviar al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) copia de los requerimientos realizados al contratista, de los cuales siempre se deberá allegar copia o la compañía aseguradora, igualmente debe presentar el informe donde conste dicho incumplimiento.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
u. Elaborar el proyecto de liquidación del contrato y remitir al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) para su revisión y aprobación final junto con la totalidad de los soportes.	Se hará una vez finalice el contrato	En Ejecución
v. Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos o los que haya lugar según la naturaleza del contrato.	Una vez el operador presente los informes y cuentas de cobro mensual; esta interventoría procederá a solicitar certificaciones y/o paz y salvos según la naturaleza del contrato, con el fin de emitir aval para pago mensual conforme a la documentación radicada.	En Ejecución
w. Cada vez que se produzca un documento soporte del contrato, debe entregar al distrito de Barrancabermeja (oficina jurídica) o quien esté a cargo del expediente para que las archive. folie y ordene cronológicamente, con el propósito de facilitar la labor de supervisión y fiscalización de los entes de control.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
x. Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su	En Ejecución

y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría.	naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	
2.1. INFORMES MENSUALES: El interventor incluirá en los informes mensuales las acciones de tipo técnico, logístico. operativo, administrativo, jurídico y financiero que se implementen durante lo ejecución, además de los informes de avances técnicos, acompañados por cuadros, fotografías, análisis y comentarios sobre el estado de ejecución del contrato, en todos sus aspectos. Los informes serán presentados dentro de los cinco (05) primeros días del respectivo mes. Los informes deben evidenciar que la información se gestiona de manera permanente y actualizada durante la ejecución del contrato, por medio del sistema de información tecnológico implementado por el contratista del suministro vigilado, para el registro, control y procesamiento de la información capturada en desarrollo del contrato de suministro de los complementos alimentarios, y entregar al Distrito de Barrancabermeja cuando lo requiera y lo estime conveniente y oportuno, los resultados obtenidos de la ejecución diaria o periódica del suministro, con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales avaladas por la interventoría, contratada para tal fin. Los informes serán presentados dentro de los cinco (05) primeros días del respectivo mes, el cual será requisito entre otros, para el pago del acta del interventor.	En el informe mensual son incluidas todos los componentes técnico, logístico, operativo, administrativo, jurídico y financiero desarrollado durante el periodo mensual debidamente con sus soportes documentales. Mensualmente se hace la presentación del informe con todo el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato. El presente informe corresponde al periodo de ejecución del 22 al 31 de Enero de 2024, para un total de 10 días calendarios de ejecución contractual.	En Ejecución
2.2 REUNIONES DE EVALUACIÓN DE EJECUCIONES: Semanalmente, o cada vez que se estime necesario, deberán celebrarse reuniones conjuntas con lo participación de las siguientes personas: Profesionales coordinadores, directores y especialistas de la interventoría. el contratista y supervisión de la entidad contratante, con el fin de analizar los diferentes aspectos técnicos, administrativos, financieros. sociales, alimentarios y nutricionales, contables y legales, relacionados con el proyecto.	Se asistirá a las reuniones necesarias para evaluar la ejecución en la prestación del Servicio de Alimentación Escolar en el Distrito.	En Ejecución
2.3 REUNIONES DE EVALUACIÓN DE INTERVENTORIA: Con la periodicidad, en el sitio y hora previamente establecidos y dados a conocer por lo entidad contratante, se harán las reuniones de evaluación de interventoría donde acordarán y detallarán aspectos relativos o la ejecución del contrato. A estas reuniones deberá asistir representante del Interventor y de la entidad incluido el personal de apoyo para la supervisión de la entidad. De cado reunión se levantará un acta y será firmada por los que intervinieron en ella.	Cada vez que sea necesario se asistirá a las reuniones para la verificación de la ejecución del Contrato de la Interventoría tomándolo como un mejoramiento continuo.	En Ejecución
2.4. ELABORACIÓN DEL INFORME FINAL DE INTERVENTORIA: demás de lo solicitado	El informe se elaborará una vez se finalice el contrato.	En Ejecución

previamente, el interventor exigirá al contratista lo entrego de un informe final de ejecución. El informe deberá contener las recomendaciones especiales que el interventor crea convenientes para el mejoramiento continuo que ha de hacerse en los programas de alimentación escolar como estrategia que coadyu.ve a lo política pública de acceso y permanencia en el sistema educativo oficial.		
2.5. INFORMACIÓN TÉCNICA FINAL: Tiene por objeto la presentación de los documentos que permitan obtener la información suficiente sobre los característicos del objeto ejecutado, con el fin de que las dependencias correspondientes de la entidad contratante puedan proceder o planear futuros mejoramientos. En general, deberá presentarse la siguiente información: **2.5.1 Cuadro de relación de obligaciones cumplidas:** Se refiere a todas las obligaciones realizadas durante la ejecución del proyecto, incluidas las adicionales y extras si las hubiere. Dicha relación deberá presentarse de acuerdo con las actividades definidas en la propuesta, el contrato y las acordadas durante la ejecución, y contendrá la información mínima necesaria para identificar cada tipo de obligación y sus características principales. **INFORMES TECNICOS:** Informe descriptivo de obligaciones. Informe cuantitativo de las obligaciones. **CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PROYECTO:** identificación del alcance del suministro de los complementos alimentarios. Año de ejecución y recomendaciones para el mejoramiento continuo del programa. Presentar una DOFA de la ejecución del programa con el cruce de las variables en donde se recomienden las estrategias correspondientes. **Características técnicas:** -Etapas de ejecución. -Cronograma de obligaciones ejecutadas. -Modificaciones introducidas al proyecto original; explicación y justificación. -Dificultades eventuales encontradas durante la ejecución. -Interventoría de la ejecución (interventor y fecha). **Financiación y costos finales del proyecto:** -Financiación y costos de ejecución del contrato vigilado. -Investigaciones complementarias. Análisis de las conclusiones y recomendaciones.	Mensualmente se hace la descripción de las obligaciones del contrato con su respectivo avance en donde finalmente se hace un consolidado del cumplimiento de las obligaciones. Mensualmente se entrega a la entidad: -PDAE-F-001 FORMATO DE EVALUACION Y SEGUIMIENTO: Informe descriptivo de obligaciones. Informe cuantitativo de las obligaciones.	En Ejecución

ANEXO 1. ALCANCES DEL OBJETO CONTRACTUAL		
ESPECIFICACIONES TECNICAS		
1. ALCANCE ADMINISTRATIVO DE LA INTERVENTORIA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1.Cumplir con las obligaciones emanadas del objeto del presente contrato, actuando con un alto grado de profesionalismo, responsabilidad y eficacia en la ejecución de las tareas objeto del contrato y conexas al mismo.	Mensualmente el Equipo de Trabajo desarrolla actividades dando cumplimiento a la Normatividad y Contrato dejando documentos soportes los cuales son anexos en el informe mensual entregado a la Entidad.	En Ejecución
2. Ofrecer asesoría y acompañamiento a las administración Municipal de Barrancabermeja en aspectos técnicos, administrativos y financieros con relación al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en las modalidades de ración preparada en sitio, ración industrializada lista, que permita garantizar las condiciones higiénicas y de cumplimiento de los estándares de calidad e idoneidad en la preparación, almacenamiento, distribución y suministro de tas raciones a niños, niñas y adolescentes del área urbana y rural de sector educativo oficial del Distrito de Barrancabermeja.	Permanentemente el Equipo de trabajo está presto para colaborar con lo requerido por el Distrito.	En Ejecución
3. Tener conocimiento del contenido y alcance de los estudios previos que originaron las obligaciones contractuales entre la entidad y el contratista vigilado, pliego de condiciones, lineamientos y especificaciones técnicas y sus anexos, adendas y de todos los documentos que hacen parte integral de los mismos, así como del contrato y de la normatividad interna de la entidad contratante.	Los documentos relacionados al proceso contractual fueron estudiados en su totalidad al inicio del presente contrato de interventoría.	Ejecutado
4. Estudiar los documentos e información suministrada por la Secretaría de Educación de Barrancabermeja que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando a esta las aclaraciones del caso.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	En Ejecución
5. Propender porque no se generen conflictos entre las partes (entidad y contratista vigilado) y adoptar medidas tendientes a solucionar eventuales controversias.	Esta interventoría con el ánimo de darle una correcta ejecución al programa de alimentación escolar, siempre se caracteriza por no generar ningún tipo de conflictos entre las partes (entidad y contratista vigilado) y además nos ceñimos a optar por las medidas tendientes a solucionar eventuales controversias.	En Ejecución
6. Observar oportunamente las condiciones de los servicios prestados por el contratista. En especial el cumplimiento del programa con la calidad esperada con el fin de recibir a satisfacción las obligaciones pactadas con la entidad.	El Equipo Profesional de la interventoría está disponible permanentemente para la verificación del cumplimiento del Contrato y ejecución de la operación.	En Ejecución
7. Velar por que se tomen todas las medidas de seguridad necesarias para	Durante la ejecución del contrato son garantizados los servicios ofertados en	En Ejecución

garantizar la calidad de las ejecuciones durante el plazo señalado y en las condiciones pactadas en el contrato de suministros.	la propuesta de conformidad al proceso de contratación. Mensualmente el Equipo de Trabajo desarrolla actividades dando cumplimiento a la Normatividad y Contrato dejando documentos soportes los cuales son anexos en el informe mensual entregado a la Entidad.	
8. Informar oportunamente a la Secretaría de Educación sobre los incumplimientos del contratista con el fin que la entidad tome los correctivos necesarios o en su efecto las medidas sancionatorias del caso y realice las reclamaciones a que haya Lugar.	Para el presente contrato no se ha configurado incumplimiento por parte del operador.	En Ejecución
9. Velar porque la ejecución del contrato no se interrumpa de forma injustificada, por acción u omisión en cumplimiento de las obligaciones que como interventor debe observar.	En el momento que se presente alguna circunstancia sobre el objeto del Contrato será informado al Distrito.	En Ejecución
10. Establecer mecanismos ágiles y eficientes para el cumplimiento de sus obligaciones en la función o actividad de interventor a su cargo.	Cada uno de los profesionales contratados tiene funciones o actividades a cargo de acuerdo al perfil relacionado con el propósito de delegar funciones propias e inherentes al contrato de interventoría.	En Ejecución
11. Cumplir y hacer cumplir durante el desarrollo del contrato lo establecido en las reglas de participación, referente a los requisitos exigidos del recurso humano y el tiempo de dedicación de los mismos al contrato (artículo 26 de la CP), así como el equipo exigido para la ejecución del mismo, Además, de ser necesario, puede exigir el cambio de personal o equipo, siempre y cuando esté de acuerdo con lo establecido por los pliegos de condiciones.	El día 22 de Enero de 2024 mediante oficio PA-B-196 se envía oficio dirigido a la doctora **MARIBEL BENITEZ PEREA** - secretaria de Educación - Supervisor contrato N. 4871-23 de asunto: Solicitud validación y aprobación de personal profesional. El operador actualmente no remite a esta interventoría cambio de personal o equipo.	En Ejecución
12. Agendar, programar y coordinar con el contratista vigilado y con la Secretaría de Educación (supervisor del contrato de interventoría y de operación) las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como también se tratan y analizan temas y problemas rrelacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas.	Cada vez que se ha necesario realizar reuniones se harán durante la ejecución del contrato.	En Ejecución
13. Mantener actualizada la documentación del contrato y el archivo del mismo.	los Auxiliares Administrativos tienen bajo cargo el manejo y constante actualización del archivo del contrato para cuando el Distrito y/o los entes de control lo solicite.	En Ejecución
14. Vigilar que el contratista en la ejecución del contrato se ciña a los plazos, términos, condiciones técnicas y demás condiciones pactadas.	Durante la ejecución del contrato son garantizados los servicios ofertados en la propuesta de conformidad al proceso de contratación. A diario se está haciendo un constante monitoreo de las entregas en las instituciones educativas conforme a cada una de las condiciones pactadas.	En Ejecución

15. Estudiar y emitir los conceptos técnicos del caso ante tas sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista vigilado o cuando el Distrito de Barrancabermeja lo requiera. Para tal fin, deberá comunicar en forma inmediata al supervisor que la entidad nombre, sobre las inquietudes planteadas por el contratista vigilado.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
16. Verificar el contenido de la elaboración de actas que presente el contratista controlado. certificar la información que contenga y suscribirlas con la respectiva aceptación de cumplimiento de obligaciones o motivando la no aceptación de cumplimiento de obligaciones (decreto-ley 2150 de 1995 articulo 19 y numeral 34 del artículo 48 de la ley 734 de 2002), documento en el cual conste la obligación, de recibo o cumplimiento a satisfacción Suscrita como requisitos suficientes para el pago de la obligación contraída con el contratista vigilado.	Una vez verificada la documentación presentada por el operador, concerniente a cuentas de cobro; se cotejará el contenido de las actas y certificaciones presentadas con el fin de avalar el cumplimiento y por ende el pago objeto de cobro mensual.	En Ejecución
17. Elaborar las actas de reunión y diligenciar la suscripción de las mismas por quienes actuaron de manera oportuna al terminar cada reunión.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
18. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por la entidad en los cuales se presente el estado de ejecución, avance y terminación del contrato.	Mensualmente se presentará el informe de actividades con su respectiva cuenta de cobro del mes cursado donde se observará el estado de su ejecución, avance y terminación del contrato.	En Ejecución
19. Suscribir las actas de inicio, recibo parcial, seguimiento al contrato, suscribir el acta de liquidación, al igual certificar las obligaciones no cumplidas por el contratista vigilado motivando o justificando su ejecución o inejecución.	Una vez finalizada la operación se verificará la documentación final presentada a fin de proyectar el acta de liquidación conforme al aval de la interventoría justificando así la ejecución o inejecución.	En Ejecución
20. Coordinar con el supervisor de la entidad, la elaboración del borrador de liquidación del contrato y remitir a la secretaria de Educación de Barrancabermeja para su consideración, incluyendo los soportes documentales.	Se hará una vez Se termine la ejecución del contrato.	En Ejecución
21. Recibir las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones, suspensiones, etc., del plazo de ejecución del contrato, requeridas, hecha por el contratista ejecutor vigilado y pronunciarse técnicamente sobre Ta oportunidad y necesidad de ejecutarse o realizarse. Una vez actuado deberá remitir oportuna e inmediatamente para su estudio y aprobación a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su aprobación final o rechazo; las cuales deben estar suficientemente justificadas, el valor del monto por adicionar y /o el tiempo por prorrogar	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución

el contrato, no compromete al interventor, estas son de competencia de la Secretaría de Educación de Barrancabermeja.		
22. Verificar al inicio del contrato que el contratista cumple con la dotación de equipos y suministros necesarios para la ejecución de la ración preparada en sitio y tas raciones industrializadas se debe presentar un alta de aprobación por parta de la interventoría donde se apruebe este Ítem en cada uno de los restaurantes escolares e instituciones educativas correspondientes.	Se verifican en visita administrativa	En Ejecución
23. Verificar al inicio del contrato y durante su ejecución que el contratista cumple con la disponibilidad de los vehículos para el transporte y distribución de los alimentos a las sedes educativas garantizando la cadena de frío en los alimentos que así lo requieran, verificando toda la documentación establecida en el pliego de condiciones e incluida en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE - MEN - Resolución No 335 de 2021.	Se verifica cada vez mes que se realiza visita a Bodega y en visita cada vez que se evidencie el transporte de alimentos.	En Ejecución
24. Actuar por cuenta de la entidad en los aspectos relacionados con la ejecución del contrato, lo que no lo habilita para introducir modificaciones a las cláusulas del mismo ni para contraer compromisos u obligaciones no pactadas a cargo de la entidad. En desarrollo de sus labores o actividades deberá tomar las medidas y decisiones que ordene la Ley y que propendan por el fin público buscado con la contratación de que se trate, actuando de conformidad con la normatividad aplicable sobre la materia, con sujeción a lo pactado en el contrato entre la entidad y el contratista ejecutor vigilado, observando tos principios de transparencia, legalidad, economía, y responsabilidad, entre otros.	Esta interventoría se está ejecutando conforme al manual de contratación.	En Ejecución
25. Solicitar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja, la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
26. Realizar los recibidos a satisfacción con la calidad requerida respecto del suministro contratado, sin eximir al contratista de sus responsabilidades derivadas de Ta ejecución contractual y las publicaciones contenidas en el contrato a supervisar.	Una vez verificada la documentación presentada por el operador, concerniente a cuentas de cobro mensual; se cotejará el contenido de las actas y certificaciones presentadas con el fin de avalar el cumplimiento y por ende el pago objeto de cobro mensual.	En Ejecución

27. Garantizar la eficiente y oportuna ejecución de las obligaciones establecidas en el contrato de suministros.	Mes a mes se requiere al operador conforme a las obligaciones descritas en el contrato principal con el fin de dar cabal cumplimiento de las mismas.	En Ejecución
28. Garantizar una comunicación efectiva y rápida entre el contratista ejecutor vigilado y la entidad contratante, como representante de esta en el control de la ejecución del contrato y las necesidades que se presenten, de cara a la óptima prestación del suministro.	Existe comunicación permanentemente con el contratista y la Entidad Territorial.	En Ejecución
29. Verificar que el Contratista cumpla las normas y especificaciones técnicas establecidas por el Distrito de Barrancabermeja para el desarrollo del contrato. En caso de identificación de cambios en las especificaciones, deberá informar a la secretaria de Educación de Barrancabermeja para su evaluación y aprobación.	Para el cumplimiento de las obligaciones se tiene en cuenta la aplicabilidad de la Resolución 335 del 2021 – Lineamientos técnicos administrativos PAE y las obligaciones del Contrato.	En Ejecución
30. Controlar e inspeccionar permanentemente la calidad de la ejecución, equipos, materiales, bienes, insumos y productos. Para lo *anterior*, el Interventor exigirá al Contratista *efectuar* los ensayos de laboratorio o pruebas necesarias para el control de calidad de los mismos.	Mensualmente en la presentación del informe y cuenta de cobro, el operador debe presentar las pruebas de laboratorio practicadas con sus respectivos resultados.	En Ejecución
31. Cumplir y hacer cumplir durante el desarrollo del contrato lo establecido en las reglas de participación, referente a los requisitos exigidos de los perfiles profesionales del recurso humano y el tiempo de dedicación de los mismos al contrato, así como el" equipo exigido para la ejecución de los trabajos. Además de ser necesario puede exigir el cambio de personal o equipo siempre y cuando esté de acuerdo con lo establecido en el pliego de condiciones.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará relación del personal contratado a fin de verificar si ha existido cambios de personal profesional y por ende evaluar el cumplimiento del perfil de acuerdo al pliego de condiciones.	En Ejecución
32. Programar y coordinar con el contratista y con la Secretaría de Educación de Barrancabermeja las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas, periodicidad de estas cada 15 días.	Se programan las reuniones cada 15 días a partir de Enero de 2024.	En Ejecución
33. Elaborar, revisar, suscribir y radicar las actas y demás documentos necesarios para la ejecución del contrato.	Mes a mes serán presentadas al supervisor del contrato actas parciales y acta final del contrato de operación con el fin de avalar los correspondientes pagos de cada cuenta.	En Ejecución
34. Mantener actualizada la documentación de los contratos y el archivo de los mismos.	los Auxiliares Administrativos tienen bajo cargo el manejo y constante actualización del archivo del contrato para cuando el Distrito y/o los entes de control lo solicite.	En Ejecución
35. Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal a su cargo se encuentre afiliado al	Para cada uno de los informes mensuales se presentará certificación de cumplimiento por parte del	En Ejecución

Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensiones y riesgos laborales) de acuerdo con lo dispuesto en la Ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales de manera oportuna.	contratista de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar), emitidas por el revisor fiscal de la empresa. Se verificará mensualmente en cada una de las cuentas de cobro presentadas por el operador – contratista el cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	
36. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por el Distrito de Barrancabermeja en los cuales se presente el estado de ejecución, avance y terminación del contrato.	Mensualmente se hace la presentación del informe con todo el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato	En Ejecución
37. Realizar cualquier otra actividad administrativa requerida para la correcta administración del contrato.	Se hace cada vez que se requiera.	En Ejecución
38. Verificar y exigir que se otorguen las garantías exigidas y velar por que estas permanezcan vigentes de acuerdo con las condiciones estipuladas en el contrato.	Actualmente las garantías tanto del contrato de operación como el contrato de interventoría se encuentran vigentes de acuerdo a las condiciones estipuladas en los contratos.	En Ejecución
39. Suscribir las actas de inicio, recibo parcial de obligación cumplida seguimiento a los contratos, recibo final y acta de liquidación que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato.	Una vez finalizada la operación se verificará la documentación final presentada a fin de proyectar el acta de liquidación conforme al aval de la interventoría justificando así la ejecución o inejecución.	En Ejecución
40. Si es necesario suspender el contrato de ejecución, o si se establece posteriormente ampliar el plazo pactado para la suspensión, la interventoría deberá emitir un concepto técnico previo sobre la suspensión.	Se hace cada vez que se requiera.	En Ejecución
41. Revisar las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones, suspensiones, etc., del plazo de ejecución del contrato, requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto al Distrito de Barrancabermeja. Además, elaborar, revisar y remitir oportunamente para su aprobación dichas solicitudes a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su aprobación final; tas cuales deben estar suficientemente justificadas, indicando el monto por adicionar y /o et tiempo por prorrogar el contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
42. Verificar y adelantar las acciones pertinentes para que las adiciones y prórrogas se realicen oportunamente antes del vencimiento del contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
43. Velar por el oportuno trámite de las solicitudes y peticiones que hagan los particulares o las autoridades en relación con el desarrollo del contrato.	Se responderá por toda clase se solicitudes y peticiones que se presente durante la ejecución del Contrato	En Ejecución

44. Revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato y realizar al contratista los requerimientos del caso, cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo. En caso de que el contratista no realice las ampliaciones a que haya lugar, el Interventor deberá informar la secretaria de Educación de Barrancabermeja de este evento, con el fin de que se tomen las medidas a que haya lugar.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
45. En caso de cualquier tipo de incumplimiento del contrato, el Interventor deberá enviar a la secretaria de Educación de Barrancabermeja copia de los requerimientos realizados al contratista, igualmente debe presentar el informe donde conste dicho incumplimiento.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
46. Elaborar el proyecto de liquidación del contrato y remitir a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su revisión y aprobación final junto con la totalidad de los soportes.	Se hará una vez Se termine la ejecución del contrato.	En Ejecución
47. Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos a los que haya lugar según la naturaleza del contrato.	Una vez verificada la cuenta de cobro y el informe mensual se exigirá certificados y paz y salvos de la naturaleza contractual.	En Ejecución
48. Cada vez que se produzca un documento soporte del contrato, debe entregar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja o quien esté a cargo del expediente para que las archive, folie y ordene cronológicamente, con el propósito de facilitar la labor de supervisión y fiscalización de los entes de control.	Todos los documentos que se producen fruto de la naturaleza del contrato son remitidos a la secretaria de educación de Barrancabermeja – grupo PAE.	En Ejecución
49. Las demás actuaciones que de conformidad con la normatividad vigente y con su naturaleza correspondan a la función de Interventoría.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución
50. Actuar como representante del Distrito de Barrancabermeja ante el contratista seleccionado para la vigilancia y control del contrato.	Se está actuando en representación del distrito de Barrancabermeja ante el operador respecto a control y vigilancia del contrato PAE.	En Ejecución
51. Supervisar que el personal vinculado por el contratista para la ejecución del contrato cumpla con lo establecido en el pliego de condiciones y en caso de no cumplir solicitar los cambios requeridos.	Para cada uno de los informes mensuales se exigirá relación del personal contratado a fin de verificar si ha existido cambios de personal profesional y por ende evaluar el cumplimiento del perfil de acuerdo al pliego de condiciones.	En Ejecución
52. Verificar el cumplimiento mensual por parte del contratista de cada una de las actividades contempladas dentro de la contratación, hacer el análisis respectivo y hacer entrega de un informe a la supervisión de la interventoría del Distrito de Barrancabermeja.	Una vez verificada la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En Ejecución

53. Informar al contratante cuando el contratista incumpla las funciones contratadas, sustentando y justificando las faltas, a fin de aplicarle la sanción contractual correspondiente.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
54. Ejercer control y supervisión al contrato en los aspectos de plazos de ejecución, pólizas de garantía, requerimientos, recomendaciones, multas o sanciones a que haya lugar durante la ejecución del contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
55. Requerir por escrito al contratista por todos los hechos que constituyan incumplimiento del contrato, cuya información servirá de sustento para la posible aplicación de multas.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
56. Verificar que el contratista vigilado cumpla con los requerimientos establecidos por la autoridad ambiental competente, así como Las normas de salud ocupacional y seguridad industrial y lo establecido por las entidades competentes a través de los requerimientos indicados en las licencias o permisos expedidos; en caso de presentarse incumplimiento solicitar por escrito el correspondiente plan de mejora, con el fin de subsanar los hallazgos detectados, con copia a la Secretaria de Educación y a la aseguradora del contrato de operación, y realizar el respectivo seguimiento al mismo.	Se cumple con la normatividad legal vigente en seguridad y salud en el trabajo conforme a la ley 1512 de 2012, decreto 1072 de 2015, resolución 312 de 2019. Se cuenta con un Profesional en Seguridad en el Trabajo el cual desarrolla capacitaciones y actividades necesarias para cumplir con todo lo requerido con el personal y demás.	En Ejecución
57. Vigilar que el contratista evite, prevenga conductas, hechos o actividades considerados infracciones que atenten contra el medio ambiente o que sean violatorias de la normatividad vigente, en especial el código de recursos naturales renovables decreto-ley 2811 de 1974. la ley 99 de 1993, la ley 165 de 1964, y en las demás disposiciones que las sustituyan o modifiquen el fin de evitar hacerlo acreedor de las acciones preventivas y sancionatorias establecidas por la ley 1333 de 2009.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
58. Ante el incumplimiento del contratista de alguna de las anteriores informar Inmediatamente y por escrito al supervisor de la entidad de la secretaria la Educación Distrital de Barrancabermeja.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
59. Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos técnicos del contrato.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución
60. Verificar la aplicación de las encuestas de seguimiento a una muestra representativa de los titulares de derecho del Programa de Alimentación Escobar, con el fin de verificar el grado de satisfacción de dicha población. Se debe presentar el cálculo estadístico de	Esta obligación No Aplica pues el Operador en sus obligaciones no tiene la aplicabilidad de las encuestas.	N/A

esta muestra representativo poblacional a encuestar.		
61. Resolver las consultas e inquietudes que formule el contratista del programa sobre los aspectos técnicos del suministro objeto del contrato. De igual forma servir de mediador entre el Contratista y el Distrito, en aspectos que requieran alguna modificación durante el tiempo de ejecución de contrato y que estén en pro del mejoramiento de los resultados obtenidos.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
62. solicitar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
63. Revisar las hojas de vida de las manipuladoras de alimentos de acuerdo a lo estipulado en el pliego de condiciones y en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE - MEN, según Resolución No 335 de 2021.	la revisión de las hojas de vida se hará mediante visitas administrativa y de bodega.	En Ejecución
64. Establecer mecanismos agiles y eficientes para el desarrollo de la interventoría a su cargo.	Cada uno de los profesionales contratados tiene funciones o actividades a cargo de acuerdo al perfil relacionado con el propósito de delegar funciones propias e inherentes al contrato de interventoría.	En Ejecución

1. ALCANCE TECNICO DE LA INTERVENTORIA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1. Realizar interventoría y asistencia en aspectos técnicos a la entidad encargada de ofrecer la Ración Preparada en el sitio y los diferentes tipos de complemento que ofrece según esta modalidad, Ración Industrializada Lista, de manera que garanticen las condiciones higiénico sanitarias y de cumplimiento de los estándares de calidad e idoneidad en la preparación, almacenamiento y distribución de alimentos a los titulares de derecho en las instituciones educativas oficiales beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrollo actividades dando cumplimiento a asistencia técnica, visita en bodega y en campo a través de visitas en las diferentes sedes Educativas. Evaluando aspectos técnicos y normativos de los productos alimentarios que conforman la Ración Industrializada (RI). Además, se realizaron pruebas organolépticas semanal a los productos de RI. Ver anexo 6.	En ejecución
2. Brindar asistencia técnica al personal manipulador de alimentos que participa en el desarrollo del Programa Alimentación Escolar bajo la Ración Preparada en el silo, Ración industrializada Lista en Barrancabermeja, en el cumplimiento de las normas de buenas prácticas de manufactura en la preparación, almacenamiento y distribución tanto de las raciones como en el manejo y disposición de residuos sólidos.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrollo actividades dando cumplimiento a asistencia técnica, visita en bodega y en campo a través de visitas en las diferentes sedes Educativas. Evaluando aspectos técnicos y normativos de los productos alimentarios que conforman la Ración Industrializada (RI) Además, se realizaron pruebas organolépticas semanal a los productos de RI. Ver anexo 6.	En ejecución

3. Realizar los procesos de revisión, validación y seguimiento a los listados de las diferentes entregas elaboradas por el operador, donde se verifique el estado da matrícula de cada beneficiario relacionado.	Se realiza mediante las visitas a las sedes educativas.	En ejecución
4. Realizar inspección, vigilancia y control de la calidad nutricional, físico - organoléptica y de Cantidad de las raciones ofrecidas en los centros de producción, almacenamiento, distribución y de servicio del Programa Alimentación Escolar bajo la modalidad do ración preparada en el sitio y ración Industrializada lista en el Distrito de Barrancabermeja.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrollo actividades dando cumplimiento a asistencia técnica, visita en bodega y en campo a través de visitas en las diferentes sedes Educativas. Evaluando aspectos técnicos y normativos de los productos alimentarios que conforman la Ración Industrializada (RI). Además, se realizaron pruebas organolépticas semanal a los productos de RI. Ver anexo 3, 4 y 6 en el archivo digital.	En ejecución
5 realizar seguimiento a la valoración nutricional de una muestra representativa de los escolares beneficiarios del programa Alimentación Escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Ración industrializada Lista en el distrito de Barrancabermeja.	En la Resolución 335 articulo 3 el objetivo general del PAE Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad. Por lo cual no aplica dicha función.	N/A
6. Realizar seguimiento al proceso de capacitación por parte del aperador contratado a losdiferentes actores del programa en tas temáticas que incentiven los hábitos alimentarios saludables, reduzcan el desperdicio de alimentos, entre otros del Programa Alimentación escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Ración industrializada Lista en el Distrito de Barrancabermeja.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero, semana de inicio del contrato no se realizó la verificación y seguimiento a esta obligación. El cual se realizará en las siguientes semanas.	En ejecución
7. Realizar seguimiento al proceso de capacitación presentado por el operador contratado a los manipuladores de alimentos del Programa Alimentación Escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Ración industrializada Lista en el Distrito de Barrancabermeja.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero se realizó la revisión del plan de capacitación y cronograma de las actividades programadas por el operador.	En ejecución
8. Ejercer el control y seguimiento de las obligaciones técnicas, administrativas y financieras del contratista participante en el contrato celebrado con el Distrito de Barrancabermeja.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En Ejecución
9. Verificar que las raciones industrializadas listas cuenten con las condiciones de higiene, cantidad, calidad y oportunidad de acuerdo a	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrollo actividades dando cumplimiento a asistencia técnica,	En ejecución

la minuta patrón establecida en el pliego de condiciones y en el plan de alistamiento.	visita en bodega y en campo a través de visitas en las diferentes sedes Educativas. Evaluando aspectos técnicos y normativos de los productos alimentarios que conforman la Ración Industrializada (RI). Además, se realizaron pruebas organolépticas semanal a los productos de RI. Ver anexo 3, 4 y 6.	
10. Verificar el cumplimiento del contratista de cada una de las especificaciones técnicas establecidas.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En Ejecución
11. Verificar que el contratista cumpla con la implementación de un PLAN DE SANEAMIENTO BASICO de acuerdo a lo establecido en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE MEN, según Resolución No 335 de 2021, acerca del mane o y disposición de los residuos sólidos ORGANICOS E /NORGAN/COS [Rasuras, empaques, máscaras de frutas, etc.) con el fin de evitar la contaminación ambiental, y controlar la inadecuada manipulación de éstos en cada uno de los restaurantes escolares, instituciones educativas, bodega de almacenamiento y vehículos de transporte.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
12. Verificar que el contratista cumpla con los lineamientos establecidos por el MEN por lo cual asume como regla general los LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE Resolución No 335 de 2021.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En Ejecución
13. Verificar que el contratista del programa de alimentación escolar cumpla con las condiciones exigidas el Decreto No 539 de 2014 para el inicio y desarrollo del programa, teniendo en cuenta el visto bueno de la secretaria de Educación de Barrancabermeja.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En Ejecución
14. Socializar ante la comunidad beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar la ruta de atención ante la entrega de un alimento que presente alteraciones en sus características organolépticas y su correspondiente cambio. (alimento no conforme).	Cada vez que se presente.	En Ejecución
15. Socializar en conjunto con el operador la ruta de atención ante Enfermedades Transmitidas por Alimentos - ETAS a la comunidad	Cada vez que se requiera	En Ejecución

beneficiaria y actores vinculados al programa de alimentación escolar.		
16. Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y remitirlo oportuna e inmediatamente al supervisor de la secretaria de Educación de Barrancabermeja.	Cada vez que se presente.	En Ejecución
17. Controlar que el contratista cuente con la infraestructura física y el recurso humano suficiente y calificado para adelantar la implementación de los requerimientos exigidos en el pliego de condiciones.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En Ejecución
18. Verificar las cantidades de obligaciones establecidas en el contrato, a partir de la información suministrada y presentar un informe a la secretaria de Educación de Barrancabermeja sobre los aspectos que repercutan en el normal desarrollo del contrato.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En ejecución
19. Verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para el desarrollo del contrato de ejecución del Programa Alimentación Escolar, conforme a lo establecido en la 1egislación, normativa, el pliego de condiciones y la propuesta seleccionada.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En ejecución
20. Programar y coordinar con el contratista y con la secretaria de Educación de Barrancabermeja las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas, periodicidad de estas cada 15 días.	La interventoría está presta a cada convocatoria para asistir a los Comités Técnicos	En ejecución
21. Revisar y estudiar los documentos e información suministrados por la secretaria de Educación de Barrancabermeja que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando al Distrito de Barrancabermeja las aclaraciones del caso.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En ejecución
22. Apoyar al equipo supervisor y/o al operador en la respuesta oportuna a todos los requerimientos que se generen por parte de los entes de control, durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar.	La interventoría está presta a cada convocatoria para apoyar la Entidad Territorial.	En ejecución

a. ALCANCE TÉCNICO ESPECIFICO DE LA INTERVENTORÍA		
A. RESPECTO DE BEBIDA LÁCTEA (LECHES SABORIZADAS, AVENA, LECHE ENTERA, YOGURT Y KUMIS), *PRODUCTOS PANIFICADOS, FRUTA ERNTERA Y POSTRES.*		
BEBIDA LACTEA (LECHES SABORIZADAS, AVENA, LECHE ENTERA, YOGURTH Y KUMIS, LECHE EN POLVO).		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1. Verificar semanalmente los embarques que llegan al punto de distribución con las bebidas lácteas diarias establecidas según la focalización enviada o dado el caso se requiera suministrar a la totalidad de la población la modalidad de ración industrializada las raciones diarias de bebida láctea.	Se verifica cada vez que se realiza visita a Bodega y en visita cada vez que se evidencie el transporte de alimentos	En ejecución
2. Verificar que, en la variedad de las bebidas Lácteas, se incluyen las siguientes, Leche entera, Leche saborizadas (fresa, chocolate y vainilla), avena sabor a canela, kumis y yogurt (fresa, melocotón y mora).	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la variedad de los productos lácteos que conforman la Ración Industrializada (RI). Además, se realizaron pruebas organolépticas semanal a los productos de RI. Ver anexo 6.	En ejecución
3.Verificar al momento del desembarque las condiciones de almacenamiento según manual de almacenamiento y manipulación establecido por la entidad contratista en el plan de alistamiento.	Se verifica cada vez que se realiza visita a Bodega y en visita cada vez que se evidencie el transporte de alimentos.	En ejecución
4. verificar las características del empaque de las bebidas Lácteas de acuerdo con exigencias estipuladas en el contrato.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrollo actividades dando cumplimiento a asistencia técnica, visita en bodega y en campo a través de visitas en las diferentes sedes Educativas. Evaluando aspectos técnicos y normativos de los productos alimentarios que conforman la Ración Industrializada (RI) Además, se realizaron pruebas organolépticas semanal a los productos de RI. Ver anexo 3,4 y 6.	En ejecución
5. Verificar el desarrollo de un programa de manejo de residuos sólidos ORGANICOS E INORGANICOS (empaques, basuras. etc.), con el fin de evitar la contaminación ambiental y controlar la inadecuada manipulación de estos en cada una de las instituciones educativas, en dicho programa se brindaran capacitaciones del tema a los estudiantes beneficiados y docentes en general, también deberán instalarse contenedores respectivamente marcados en donde se clasifiquen y se le den los respectivos tratamientos posteriores a los residuos generados por la entrega de la ración industrializada lista escolar para bajar la carga contaminante de los mismos.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
6. Verificar al cumplimiento de la minuta establecida en el anexo técnico.	Periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo durante las visitas a las sedes educativas realizó verificación del cumplimiento de los ciclos de menús para RI. Ver anexo 3, 4 y 6.	En ejecución

7. Verificar el cumplimiento de la respectiva norma técnica en la elaboración de la bebida láctea (calidad general de producto; cantidad, calidad e inocuidad en el proceso, durante el transporte y concordantes - ISO 22000 - HACCP y lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de alimentación Escobar - PAE, para la Ración industrializada Lista.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
8. Verificar las fichas técnicas de cada una de las bebidas lácteas que hacen parte de la distribución.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero se desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación de las fichas técnicas de los productos que conforman la Ración Industrializada (RI). Se cuenta con matriz de verificación de fichas técnicas y alertas en el Invima para productos de RI. Ver anexo 6.	En ejecución
9. Verificar los registros sanitarios o permisos correspondientes para el consumo del producto (análisis de muestras entre otros) y demás normas dadas por la secretaria de Educación, como el control de las planillas de registro de temperaturas en cada entrega, las cuales deben ser mínimo tres.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación de las fichas técnicas de los productos que conforman la Ración Industrializada (RI). Se validaron normativas para cada producto en la página del Invima. Se cuenta con matriz de verificación de fichas técnicas y alertas en el Invima para productos de RI Ver anexo 6.	En ejecución
B. **RESPECTO DE PRODUCTOS PANIFICADOS, FRUTA ENTERA Y POSTRES**		
1. Verificar semanalmente la elaboración de las unidades diarias o dado el caso que se requiera suministrar a la totalidad de la población la modalidad de ración industrializada las unidades diarias de panificado.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación de suministro de panificado u otro cereal de la ración industrializada (RI).	En ejecución
2. Verificar el cumplimiento de la minuta patrón establecido en el anexo técnico.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrolló actividades de verificación del cumplimiento de la minuta patrón, a través de visitas de campo a bodega y sedes Educativas. Ver anexo 3, 4 y 6.	En ejecución
3. Verificar el cumplimiento del programa de estandarización da recetas (Fichas Técnicas): cantidades de insumos a utilizar, métodos de preparación, valor nutricional.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación del programa de estandarización de recetas y otros relacionados con el mismo, a través de visitas de campo a sedes Educativas y de forma particular con la aplicación del formato de evaluación de gramajes y kárdex de productos.	En ejecución
4. Verificar las características organolépticas de los panificados en cuanto a: peso final de acuerdo con el peso neto estipulado en la minuta patrón establecido para los 5 grupos escolares, forma, sabor, textura, cocción, uniformidad en el tamaño, color de acuerdo con el tipo panificado.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación de suministro de panificado u otro cereal de la ración industrializada, evaluando parámetros de calidad, organolépticas, de empaque y rotulado, cantidad, etc. Además, se aplicó el formato de gramajes para evaluar pesos brutos y netos por grupos. Ver anexo 6.	En ejecución

5. Verificar la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura "BPM" en el proceso de elaboración del panificado con base en el instrumento diagnóstico.	Durante el periodo comprendido entre el 22 de enero al 31 de enero de 2024, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación de suministro de panificado u otro cereal de la ración industrializada, evaluando parámetros de calidad, organolépticas, de empaque y rotulado, cantidad, etc. Además, se aplicó el formato de gramajes para evaluar pesos brutos y netos por grupos de escolarizados	En ejecución
6. Revisar y aprobar los respectivos informes mensuales y generales con los literales estipulados en el contrato.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría	En ejecución
7. Verificar la aplicación de la Ley N• 9 de 1979 y sus decretos reglamentarios.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría	En ejecución
8. Verificar el cumplimiento en relación con el nombramiento de recurso humano e idóneo para su vigilancia y supervisión.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría	En ejecución
9. Verificar el área de almacenamiento de la materia prima e insumos, según Decreto N• 539 de 2014.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador	En ejecución
10. Verificar el control de la utilización de las materias primas.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
11. Verificar que las frutas son enteras y sanas, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación cumpliendo con según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para la Ración Industrializada Lista.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero se desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación del suministro de frutas de la ración industrializada. Se aplica formato de evaluación organoléptica y formato de gramajes para evaluar pesos brutos y netos por grupo de escolarizados. Ver anexo 6.	En ejecución
12. Verificar que el peso de la fruta corresponde al requerido, según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para la Ración Industrializada Lista; esta es, para garantizar el peso neto, se debe tener en cuenta de acuerdo con la fruta establecida el peso	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación del suministro de frutas de la ración industrializada. Se aplica formato de evaluación organoléptica y formato de gramajes para evaluar pesos brutos y netos (teniendo en cuenta las partes	En ejecución

bruto, y éste debe contemplar la parte comestible de la fruta a suministrar en el momento de los procesos de compra.	comestibles según la tabla de composición de alimentos colombianos) por grupos de escolarizados. Ver anexo 6.	
13. Verificar la variedad de la fruta (incluir manzana, mandarina, pera, granadilla, mango, banano, ciruela, durazno y naranja), según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de alimentación escolar – PAE, para la ración industrializada Lista.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero se desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la variedad de las frutas que conforman la Ración Industrializada (RI). Ver anexo 6.	En ejecución
14. Verificar los registros sanitarios, fichas técnicas de cada uno de los productos (Postres).	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación de las fichas técnicas de los productos que conforman la Ración Industrializada (RI), incluyendo los postres. Se cuenta con matriz de verificación de fichas técnicas y alertas en el Invima para productos de RI. Ver anexo 6.	En ejecución
15. verificar que en la variedad de los postres Se incluyen dulces como; arequipe, panelita de leche, bocadillo, dulce de apio, chocolatina, cocada, dulce combinado, maizenitas, masmelo, dulce de arroz, cortadito de leche y dulce de piña.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la variedad de los postres o dulces que conforman la Ración Industrializada (RI). Ver anexo 6.	En ejecución
16. Verificar el empaque y peso de los postres a suministrar (sea el establecido en la minuta patrón de acuerdo a los grupos etarios).	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación de las fichas técnicas de los productos que conforman la Ración Industrializada (RI), incluyendo los postres. Se cuenta con matriz de verificación de fichas técnicas, habilitación y alertas en el Invima para productos de RI, además, se aplica formato de gramajes para verificación de pesos brutos y pesos netos y formato de evaluación organoléptica. Ver anexo 3,4 y 6.	En ejecución
C. ASPECTOS DE SUMINISTRO Y DISTRIBUCION PARA LAS MODALIDADES DE RACION INDUSTRIALIZADA Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA		
1. Verificar el suministro y distribución de las diferentes raciones contratadas en las modalidades RI y CCT las 36856 raciones (Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis), productos panificados, fruta entera y postres), a entera satisfacción, a la población escolar objeto del contrato durante los días pactados.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación del suministro y distribución de las diferentes raciones contratadas en la modalidad de RI.	En ejecución
2. Verificar el suministro y distribución de las 36856 raciones (dependiendo de la modalidad a entregar RPS, RI ó CCT Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis, leche en polvo, leche líquida), productos panificados, fruta entera y postres; leguminosas: frijol, lenteja; cereales: arroz, harina de maíz, pastas; grasas: aceite; dulces: chocolate, Huevos y atún), a entera satisfacción, a la	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación del suministro y distribución de las diferentes raciones contratadas en la modalidad RI.	En ejecución

población escolar objeto del contrato durante los días pactados.		
3. Verificar las condiciones de recepción, almacenamiento y distribución de panificado, bebida láctea, fruta, postre y de los alimentos que constituyen la Ración Industrializada.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
4. Verificar que el panificado, bebida Láctea, fruta, postre, atún, huevos, leguminosas, cereales, dulces y grasas sea entregado por el contratista de acuerdo con las especificaciones técnicas.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
5. Vigilar y controlar la distribución de la ración escolar diariamente con base en el listado de las *escuelas* entregado por la secretaria de Educación y las actualizaciones entregadas por los Establecimientos Educativos.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
6. Verificar el cumplimiento de los horarios de distribución de la ración con base en los lineamientos técnicos.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas.	En ejecución
7. Verificar que las escuelas tengan un proceso de distribución óptimo de la ración con el personal adecuado.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas.	En ejecución
8. Verificar que las distribuidoras de las escuelas cumplan con la reglamentación exigida por da secretaria de Educación según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar — PAE, para la Ración industrializada Lista.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas.	En ejecución
9. Verificar que la entrega de la ración escolar se haga mediante vigilancia y control del personal idóneo.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas.	En ejecución
10. Verificar que los vehículos utilizados en la distribución de la ración escolar cumplan con la normatividad vigente.	Se verifica durante las visitas a bodega del operador y en las sedes educativas cuando se evidencia el transporte.	En ejecución
11. Verificar que la ración escolar sea transportada en las canastas respectivas para facilitar su manipulación.	Se verifica durante las visitas a bodega del operador y en las sedes educativas cuando se evidencia el transporte.	En ejecución
12. Verificar que las condiciones de almacenamiento de los productos terminados (Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis), productos panificados, fruta entera y postres), cumplan con los procesos de calidad.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
13. Verificar el control de la temperatura de refrigeración de la bebida Láctea. (Temperatura máxima de 4° grados centígrados)	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
14. Verificar la temperatura de la bebida láctea del proceso al salir del punto de distribución a la mitad del recorrido aproximadamente y al momento de llegar a las escuelas.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
15. Verificar que se entregue una relación de los saldos de la ración industrializada lista al supervisor.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución

16. Verificar la cantidad y condiciones de entrega de los saldos de las raciones, distribuidos en los establecimientos educativos y sus respectivas actas en la que conste la distribución y fin de este.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
D. COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA		
1. Acorde con la normatividad, los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración (4°+/- 2°C), si las características de conservación de estos lo requieren y/o superior o igual a 60°C para los alimentos que han sido cocidos.	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.	N/A
2.Según lo establecido en los numerales 3.3 y 5 del artículo 18, Capítulo IV de la Resolución 2674 de 2013, se debe realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados antes de su servido en caliente, garantizando que éstas sean mayores de 60°C.	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.	N/A
3.A nivel internacional y según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO, en su manual para manipuladores de alimentos, establece que los alimentos se deben procesar, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de éstos (mínimo 70°C) realizando controles de temperatura durante su tratamiento térmico.	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.	N/A
4.Los alimentos deben ser procesados y/o ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice su calidad e inocuidad.	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.	N/A
5.Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar contaminación cruzada, así como estar debidamente protegidos y rotulados.	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.	N/A
6.El proceso de descongelación debe ser realizado de forma controlada, es decir trasladar los alimentos de congelación a refrigeración con el fin de subir gradualmente la temperatura del alimento, evitando un choque térmico y por ende el crecimiento microbiano. Por lo anterior, solamente debe descongelarse la cantidad de alimento que se va a preparar para evitar el deterioro del mismo; los alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.	N/A
7.Realizar procesos de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando soluciones de sustancias permitidas.	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.	N/A

8.Se debe garantizar un tiempo mínimo de exposición al momento de manipulación de alimentos de alto riesgo, previo a su tratamiento térmico o ensamble.	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.	N/A
9.Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.	N/A
10.Las ensaladas deben ser preparadas en el área destinada para tal fin, almacenándose y conservándose a las temperaturas de refrigeración establecidas en la legislación sanitaria vigente, en recipientes o bolsas debidamente protegidas hasta el momento de ser servidos.	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.	N/A
11.Al manipular o servir los alimentos, se deben usar: cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.	N/A
12.Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de CCT, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.	N/A
13.Los empaques que se deben utilizar para las raciones de CCT deben cumplir con las siguientes características: • Empaque individual para cada beneficiario del Programa. • Ser de primer y único uso en caso de ser desechables. • Tener compartimientos para los diferentes tipos de alimentos a ensamblar • Ser de material sanitario. • Que ayude a mantener las características de calidad de los alimentos empacados (temperatura mayor de 60°C hasta su entrega). • Fácil manejo y almacenamiento. • Amigable con el medio ambiente (material reciclable). • No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido – EPS).	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.	N/A

1. ALCANCE FINANCIERO DE LA INTERVENTORÍA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	Entre las obligaciones laborales se destaca la contratación del personal profesional y el pago de sus aportes al sistema de seguridad social, el cual se viene garantizando desde el inicio del contrato de interventoría. Así mismo al momento de revisar la cuenta de cobro del operador se verificará la modalidad de contratación, pagos de seguridad	En Ejecución

	social y demás documentos que generan relación al contrato de operación.	
2. Estudiar las surgencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y financiero al Distrito de Barrancabermeja para la resolución final de las mismas, adjuntando los respectivos soportes.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
3. En los casos establecidos en el artículo 91 de la Ley N° 1474 de 2011 (estatuto anticorrupción), el Interventor verificará la apertura y manejo del anticipo en una fiducia y/o patrimonio autónomo que garantice el óptimo manejo de los recursos entregados a manera de anticipo. El Interventor debe verificar y aprobar mensualmente los informes de buen manejo de los recursos y remitirlos a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja. El interventor verificará que el contratista abrió la cuenta separada de sus otras cuentas no conjunta para el manejo de los recursos de anticipo entregado para la ejecución de la obligación a su nombre, indicando el objeto y número del contrato, de conformidad con el artículo 8.1.18 del Decreto N° 734 de 2012.	Para el contrato de Operación no se dio anticipo.	N/A
4. Realizar comité técnico mensual con el supervisor del contrato en donde se entregue informe detallado de las actividades y situaciones presentadas en la ejecución del contrato.	La interventoría está presta a cada convocatoria para asistir a los Comités Técnicos.	En Ejecución
5. Verificar que se mantenga el equilibrio financiero del contrato.	Durante la ejecución del contrato son garantizados los servicios ofertados en la propuesta de conformidad al proceso de contratación. Así mismo se mantiene un equilibrio financiero.	En Ejecución
6. Efectuar el balance económico. de ejecución del contrato para efectos de los pagos parciales y liquidación de este.	Mensualmente en el informe presentado por la interventoría 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR donde se avala el pago parcial – mensual del operador se discrimina el balance económico.	En Ejecución
7 Revisar las solicitudes de adición en dinero y en tiempo requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
8 Efectuar las actividades del caso conducentes al buen desarrollo financiero del contrato o convenio.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
9 Verificar que los aportes de facturación entregados por el contratista correspondan al producto pactado y entregado, teniendo en cuenta los descuentos a realizar por devoluciones y/o entregas incompletas o no autorizadas de las raciones.	Se realiza una vez el Operador presente la cuenta de cobro del mes de Enero de 2024.	En Ejecución

10. Solicitar a Tesorería Distrital los comprobantes de egresos de los pagos realizados al contratista para proceder a elaborar el acta de liquidación.	Se hará al finalizar el contrato de operación para proceder a emitir el acta de liquidación.	En Ejecución
11. Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal a su cargo se encuentre con contrato laboral y afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) de acuerdo con lo dispuesto en la ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará certificación de cumplimiento por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar), emitidas por el revisor fiscal de la empresa. Se verificará mensualmente en cada una de las cuentas de cobro presentadas por el operador – contratista el cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	En Ejecución
12. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	Entre las obligaciones laborales se destaca la contratación del personal profesional y el pago de sus aportes al sistema de seguridad social, el cual se viene garantizando desde el inicio del contrato de interventoría. Así mismo al momento de revisar la cuenta de cobro del operador se verificará la modalidad de contratación, pagos de seguridad social y demás documentos que generan relación al contrato de operación.	En Ejecución
13. Servir de apoyo a la supervisión para revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato o convenio y realizar al contratista los requerimientos del caso, cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
14 Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos a los que haya lugar según la naturaleza delcontrato.	Una vez verificada la cuenta de cobro y el informe mensual se exigirá certificados y paz y salvos de la naturaleza contractual.	En Ejecución
15. Preparar un informe detallado de los incumplimientos, los requerimientos efectuados y las respuestas, de tal manera que se garantice el debido proceso y el derecho de defensa del contratista, en caso de aplicación de sanciones.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
16. Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos financieros del contrato.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución
17. Velar por el cumplimiento del cronograma y flujo de inversión del contrato, efectuando controles periódicos de las actividades programadas, así mismo recomendar los ajustes a los que haya lugar.	Se exige constantemente el cumplimiento del cronograma y el flujo de inversión del contrato.	En Ejecución

18. En caso de incumplimiento, el Interventor deberá informar oportunamente a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja y sugerir si es el caso la aplicación de los procedimientos sancionatorios establecidos en el contrato.	Para el presente contrato no se ha configurado incumplimiento por parte del operador	En Ejecución
19. Presentar los documentos suscritos por el interventor durante la ejecución del contrato que sirvan de base para la liquidación del contrato que deba preparar el supervisor de la entidad con el fin de ser suscritas por las partes capaces y competentes (Representante legal de la entidad y representante legal del contratista o representantes legales de los integrantes de las modalidades de asociación).	Una vez finalizada la ejecución del contrato de operación; de manera conjunta entre la interventoría y la entidad se trabajará en la liquidación de del contrato principal.	En Ejecución

1. ALCANCE LEGAL DE LA INTERVENTORÍA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1. Verificar que la contratación de personal realizada por el operador del PAE se sujete al cumplimiento de las normas laborales vigentes, en especial que todo el personal a cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) y SSST de acuerdo con lo dispuesto en la Ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales de manera oportuna.	Para la próxima visita administrativa y de bodega se realizará la revisión minuciosa del cumplimiento a las afiliaciones al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) y SSST de acuerdo con lo dispuesto en la Ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	En Ejecución
2. Realizar comité técnico con el supervisor del contrato cuando se requiera en donde se entregue informe detallado de tas actividades y situaciones presentadas en la ejecución delcontrato.	La interventoría está presta a cada convocatoria para asistir a los Comités Técnicos.	En Ejecución
3. Conceptuar jurídicamente sobres los incumplimientos del *contratista,* emitiendo recomendaciones sobre la procedencia o no del proceso administrativo sancionatorio.	Para el presente contrato no se ha configurado incumplimiento por parte del operador	En Ejecución
4. Realizar las recomendaciones jurídicas de la procedencia de las suspensiones, adiciones, reducciones, variaciones de lo contratado.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
5.Velar por el cumplimiento de todas las obligaciones de la interventoría incluidas en el contrato establecido con la Alcaldía Distrital de Barrancabermeja y en especial en las que se encuentran asignadas en el Manual de Contratación e Interventoría de la ETC.	El cumplimiento de las obligaciones se exige a diario durante la ejecución del contrato de operación.	En Ejecución
6. Las demás actividades que requieran apoyo legal para desarrollar con eficiencia y eficacia el control y vigilancia al contrato de operación del PAE, para dar cumplimiento de los Lineamientos Técnicos Administrativos del Programa de Alimentación Escolar — PAE,	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución

9. COMPONENTE ADMINISTRATIVO

RECURSO HUMANO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

El día 22 de Enero de 2024, se envía oficio PA-B-196 dirigido a la Doctora **MARIBEL BENITEZ PEREA** – Secretaria De Educación y supervisor del contrato de interventoría N. 4871-23 de asunto Solicitud validación y aprobación de personal profesional.

Así las cosas, hacemos Relación de los profesionales vinculados para la ejecución del contrato de interventoría N. 4871-23 así:

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	PROFESION
DIRECTOR DE INTERVENTORIA	RODRIGO MOLANO CUELLAR C.C. 83.090.034 De Campoalegre – Huila PRESENTADO EN PROPUESTA	INGENIERO INDUSTRIAL
COORDINADOR TECNICO	MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO C.C. 36.290.246 De Pitalito – Huila PRESENTADO EN PROPUESTA	INGENIERA DE ALIMENTOS
PROFESIONAL DE APOYO MICROBIOLOGICO	KAREN PAOLA CONTRERAS VELANDIA C.C. 55.248.158 De Barranquilla – Atlántico PRESENTADO EN PROPUESTA	MICROBIOLOGA
PROFESIONAL DE APOYO EN NUTRICION	GRASE VANNESA PEREZ MONSALVE C.C. 1.143.224.340 De Barranquilla – Atlántico PRESENTADO EN PROPUESTA	NUTRICIONISTA DIETISTA
PROFESIONAL DE APOYO PROFESIONAL SST	CHRISTIAN ALBERTO ALVAREZ CHUCRALA C.C. 16.376.354 De Palmira – Valle PRESENTADO EN PROPUESTA	PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL
INTERVENTOR FINANCIERO	JULIO ANDRES TERAN RIVERA C.C. 92.544.428 De Sincelejo - Sucre ADICIONAL	CONTADOR PUBLICO
PROFESIONAL DE APOYO ABOGADO	HAROLD GIOVANNI GONZALEZ CIFUENTES C.C. 79.415.473 De Bogotá D.C. ADICIONAL	ABOGADO
INSPECTOR DE CAMPO N.1	LUISA ALEJANDRA PALLARES DIAZ C.C. 1.096.201.912 De Barrancabermeja - Santander ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.2	MARIA ALEJANDRA ORTIZ MUÑOZ C.C. 1.065.240.158 De San Alberto – Cesar ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.3	JENNIFFER CASTRILLO PEÑA C.C. 1.096.224.089 De Barrancabermeja - Santander ADICIONAL	INGENIERA INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.4	ELSA BERNAL ROBLES C.C. 28.070.025 De Barrancabermeja - Santander ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.5	KARINA VILLEGAS C.C. 63.536.125 De Bucaramanga - Santander ADICIONAL	INGENIERA INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.6	ANDRES FABIAN GUTIERREZ BERRIO C.C. 1.096.239.164 De Barrancabermeja – Santander ADICIONAL	INGENIERO AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.7	LUISA MARGARITA MARTINEZ GARAVITO C.C. 1.050.919.456 De Simiti – Bolívar ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.8	MARCO AURELIO SUAREZ MANCERA C.C. 1.096.251.384 De Barrancabermeja – Santander ADICIONAL	INGENIERO INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.9	JAVIER MAURICIO MELO GUEVARA C.C. 79.684.766 De Bogotá D.C ADICIONAL	INGENIERO AGROINDUSTRIAL
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.1	MAYERLI GUZMAN CASTRILLON 1.096.213.144 De Barrancabermeja – - Santander ADICIONAL	BACHILLER TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.2	DANIEL FELIPE RUIZ SARMIENTO C.C. 1.192.808.080 De Palmira – Valle ADICIONAL	BACHILLER TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN SISTEMAS

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

Los Pagos Del Personal Al Sistema De SALUD, PENSIÓN Y RIESGOS PROFESIONALES Y PARAFISCALES - Personal Contratado, Periodo Enero De 2024 (Salud - Pensión) Se Realizó Mediante Planillas: 74597540.

Se Aporta Certificación De Pagos De Seguridad Social Y Aportes Parafiscales Articulo 50 Ley 789 De 2002 Emitida Por el Revisor Fiscal **REINER ENRIQUE CAUSADO DIAZ** identificado con la cedula de ciudadanía No. 1.102.842.509 y matricula profesional No. 232601-T Por Concepto De Aportes A Salud, Riesgos Profesionales, Pensiones, Cajas De Compensación Familiar, SENA E ICBF A Periodo Enero De 2024.

Dado en el Distrito de Barrancabermeja, a los Nueve (09) días del mes de Enero de 2024.

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Representante Legal

RODRIGO MOLANO CUELLAR
Director De Interventoría

MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO
Coordinador técnico de interventoría

0000122

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Secretaría de **Educación**

LA SECRETARIA DE EDUCACION DISTRITAL DE BARRANCBERMEJA

CERTIFICA QUE

El supervisor, **MARIBEL BENITEZ PEREA**, identificado con cédula de ciudadanía N° 37.935.599 expedida en Barrancabermeja, en su condición de Secretario de Educación Distrital, quien actúa como supervisor del contrato N° 4871-23, por la otra parte **CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE**, identificado con la cédula de ciudadanía número 1.113.627.700 de Palmira, quien actúa en calidad de representante legal de la empresa **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S**, identificado con el NIT N° 901177852-7, cumplió satisfactoriamente con el objeto, obligaciones pactadas y demás condiciones del contrato N° 4871-23 **"INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER."**, por lo tano es procedente realizar el desembolso de acuerdo al alcance desarrollado por el contratista para el ACTA PARCIAL N°1.

Se expide en la ciudad de Barrancabermeja, 04 ABR 2024

MARIBEL BENITEZ PEREA
Secretaria de Educación Distrital de Barrancabermeja

	NOMBRE DEL FUNCIONARIO	FIRMA	FECHA
Aprobó	MARLON CAMARGO FERRINI. Líder Macro proceso de Cobertura Educativa		04/04/2024
Revisó Aspectos Jurídicos	JORGE ANDRES VILLAMIZAR- Abogado CPS-SED		04-04-24
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma.			

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Secretaría de Educación

INFORME EJECUTIVO DE SUPERVISIÓN No. 1
AL CONTRATO DE CONSULTORIA No. 4871-23 EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- PAE CORRESPONDIENTE AL PERÍODO COMPRENDIDO DEL 22 DE ENERO DE 2023 AL 31 DE ENERO DE 2024 EN EL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER

INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO DE INTERVENTORÍA	
TIPOLOGIA CONTRACTUAL	CONSULTORIA
CONTRATANTE	DISTRITO DE BARRANCABERMEJA
NIT	890.201.900-6
CONTRATO NO.	4871-23
OBJETO	INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER.
CONTRATISTA	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.
NIT	901.177.852-7
REPRESENTANTE LEGAL	CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
CEDULA	1.113.627.700 DE PALMIRA - VALLE
TELEFONO	3176770374
DIRECCCION	PALMIRA: CARRERA 23ª NO. 62 – 19, PALMIRA – VALLE DEL CAUCA
CUENTA BANCARIA CORRIENTE No	21003936167 BANCO CAJA SOCIAL
VALOR DEL CONTRATO	QUINIENTOS SEIS MILLONES DIECISÉIS MIL CUATROCIENTOS CUARENTA PESOS ($506.016.440,00 COP)
REGIMEN TRIBUTARIO	RÉGIMEN COMÚN
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	22/01/2024
DURACIÓN DEL CONTRATO	CIENTO CINCO (105) DIAS CALENDARIO
REGISTRO PRESUPUESTAL	RP N. 24-00143 DEL 22 DE ENERO DE 2024
SOPORTE PRESUPUESTAL	CDP N. 24-00319 DEL 22 DE ENERO DE 2024
SUPERVISOR	**MARIBEL BENITEZ PEREA** – SECRETARIO DE EDUCACION
FECHA DE INICIO	22/01/2024
FECHA DE TERMINACION	05/05/2024

El Distrito de Barrancabermeja suscribió el día 29 de diciembre de 2023, el contrato de Interventoría N° 4871-2023 con la empresa **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE -AS DEL VALLE S.A.S., cuyo objeto es: INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER.**, dando inicio el 22 de enero de 2024, según consta en el Acta de inicio. A continuación, se detalla la información general del contrato en mención.

Actividades de Seguimiento y Monitoreo por parte de la Interventoría.

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

Según el ANEXO DE CONDICIONES AL PROCESO CONTRACTUAL CONCURSO DE MÉRITOS No. CM-030-2023 CUYO OBJETO ES: Interventoría Técnica, Administrativa, Financiera Y Legal AL SERVICIO De Alimentación Escolar A Estudiantes Del Sector

Educativo Oficial Del Distrito De Barrancabermeja, Santander, CONTRATO 4871-2023, establece que el Programa debe ser atendido de acuerdo a las indicaciones dadas por el supervisor e interventor del contrato así:

1.Cumplir todos y cada uno de los lineamientos, técnicos, financieros, jurídicos, administrativos, nutricionales y los demás 'referentes al PAE, señalados en el documento expedido por el Ministerio de Educación Nacional, mediante Resolución No. 0335 de 2021, "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE- Resolución 0335 de 2021.
2. Ejecutar el contrato, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones, aspectos, y lineamientos y obligaciones específicas, de carácter técnico, financiero, jurídico; administrativo, nutricional y los demás referentes al PAE.
3. La entrega del Programa de Alimentación Escolar-PAE se debe prestar bajo las modalidades de: COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA- RACIÓN PREPARADA EN SITIO, COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO), COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA -TARDE RACIÓN INDUSTRIALIZADA, en cada una de las sedes educativas.
4. Focalización para la entrega del Programa se hace con respecto a lo registrado en el Sistema Integrado de Matrícula, SIMAT con las actualizaciones, según lo requerido por la Entidad Territorial y/o mensual.

El día 22 enero de 2024 se da inicio al contrato 4871-23 **PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER**, para la atención del programa de alimentación escolar durante la vigencia 2024, la secretaria de Educación Distrital realizó la entrega respectiva de la focalización de los beneficiarios al operador de acuerdo con la Resolución 0335 de 2.021.

La Entidad Territorial suscribió contrato de Interventoría para ejercer la verificación y cumplimento a la prestación del Servicio de alimentación Escolar en el Distrito de Barrancabermeja con objeto **Interventoría Técnica, Administrativa, Financiera Y Legal Prestación Del Servicio De Alimentación Escolar A Estudiantes Del Sector Educativo Oficial Del Distrito De Barrancabermeja, Santander.**

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

El periodo reportado corresponde a lo determinado en la cláusula Octava forma de pago del contrato de interventoría, en el desarrollo de actividades durante el periodo comprendido entre 22 al 31 de enero de 2024 para un total de 10 días calendario.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO DEL 22 AL 31 DE ENERO DE 2024:

1.1. VISITAS A SEDES EDUCATIVAS ENTREGAS 22 AL 31 DE ENERO DE 2024.

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

A continuación, se relacionan las sedes educativas visitadas por parte de la interventoría durante el presente periodo (22 al 31 de enero del 2024), la información suministrada de las sedes educativas es según modalidad y cobertura evaluada:

Cuadro 1: Total de visitas realizadas por el equipo técnico de la interventoría en el mes de enero según su área.

TOTAL DE SEDES EDUCATIVAS VISITADAS MES ENERO	
URBANAS	40
RURALES	21
TOTAL	61

Cuadro 2: Cronograma visita técnicas realizadas en el periodo comprendido entre el periodo 22 al 31 de enero del 2024.

FECHA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	MODALIDAD	AREA
22/01/2024	EL CASTILLO	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
22/01/2024	TECNICO EN COMUNICACIONES DE BARRANCABERMEJA	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
22/01/2024	ESCUELA NORMAL CRISTO REY	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
22/01/2024	JOSE ANTONIO GALAN	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
22/01/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
22/01/2024	DIEGO HERNADEZ DE GALLEGO	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
22/01/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
22/01/2024	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
23/01/2024	SAN MARCOS EL LLANITO	CAMPO GALAN	CAJM/JT RI	RURAL
23/01/2024	JHON F KENNEDY	PRIMERO DE MAYO	CAJM/JT RI	URBANA
23/01/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	JOSE PRUDENCIO PADILLA	CAJM/JT RI	URBANA
23/01/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	MANUELA BELTRAN	CAJM/JT RI	URBANA
23/01/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	FE Y ALEGRIA	CAJM/JT RI	URBANA
23/01/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	ANTONIA SANTOS	CAJM/JT RI	URBANA
23/01/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	SAN JOSE DE PROVIVIENDA	CAJM/JT RI	URBANA
23/01/2024	JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO	MEGACOLEGIO	CAJM/JT RI	URBANA
24/01/2024	EL CASTILLO	MIS PRIMERAS LETRAS	CAJM/JT RI	URBANA
24/01/2024	PUEBLO REGAO	CAMPO 14	CAJM/JT RI	RURAL
24/01/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	ALEJANDRO GALVIS GALVIS	CAJM/JT RI	URBANA
24/01/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	ALVARO BONILLA LOPEZ	CAJM/JT RI	RURAL
24/01/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	LA INDEPENDENCIA	CAJM/JT RI	URBANA
24/01/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	SANTA CECILIA	CAJM/JT RI	URBANA
24/01/2024	LOS LAURELES	CAMPO 45	CAJM/JT RI	RURAL
24/01/2024	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	ESCUELA BELEN	CAJM/JT RI	URBANA
25/01/2024	EL CASTILLO	LAS NIEVES	CAJM/JT RI	URBANA
25/01/2024	DIEGO HERNADEZ DE GALLEGO	LA FLORESTA	CAJM/JT RI	URBANA

FECHA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	MODALIDAD	AREA
25/01/2024	PUEBLO REGAO	SEÑOR DE LOS MILAGROS	CAJM/JT RI	RURAL
25/01/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	ANTONIO NARIÑO	CAJM/JT RI	URBANA
25/01/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	ZARZAL LA Y	CAJM/JT RI	RURAL
25/01/2024	LOS LAURELES	TIERRADENTRO	CAJM/JT RI	RURAL
25/01/2024	PUEBLO REGAO	CAMPO 16	CAJM/JT RI	RURAL
25/01/2024	VEINTISEIS DE MARZO	ALCAZARES	CAJM/JT RI	URBANA
25/01/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	SANTA ANA	CAJM/JT RI	URBANA
26/01/2024	DIEGO HERNADEZ DE GALLEGO	CAMINOS DE SAN SILVESTRE	CAJM/JT RI	URBANA
26/01/2024	JHON F KENNEDY	PREESCOLAR SANTANDER	CAJM/JT RI	URBANA
29/01/2024	EL CASTILLO	CINCUENTENARIO	CAJM/JT RI	URBANA
29/01/2024	BLANCA DURAN PADILLA	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	RURAL
29/01/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	EDUARDO SANTOS	CAJM/JT RI	URBANA
29/01/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	POLICARPA SALAVARIETA	CAJM/JT RI	URBANA
29/01/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	NUEVA BELGICA	CAJM/JT RI	RURAL
29/01/2024	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	LARA PARADA	CAJM/JT RI	URBANA
29/01/2024	TECNICO EN COMUNICACIONES DE BARRANCABERMEJA	FERMIN AMAYA	CAJM/JT RI	URBANA
29/01/2024	JOSE PRUDENCIO PADILLA	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
29/01/2024	LOS LAURELES	CAMPO 38	CAJM/JT RI	RURAL
30/01/2024	EL CASTILLO	EL PALMAR	CAJM/JT RI	URBANA
30/01/2024	BLANCA DURAN PADILLA	OFICIAL EL CENTRO	CAJM/JT RI	RURAL
30/01/2024	PUEBLO REGAO	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	RURAL
30/01/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	ANTONIO JOSE RESTREPO	CAJM/JT RI	RURAL
30/01/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	ESCUELA RURAL LA GLORIA	CAJM/JT RI	RURAL
30/01/2024	SAN RAFAEL DE CHUCURI	CAMPO GALAN	CAJM/JT RI	RURAL
30/01/2024	TECNICO EN COMUNICACIONES DE BARRANCABERMEJA	BUENOS AIRES	CAJM/JT RI	URBANA
30/01/2024	LOS LAURELES	LA FOREST	CAJM/JT RI	RURAL
30/01/2024	LOS LAURELES	CAMPO 5	CAJM/JT RI	RURAL
31/01/2024	SAN MARCOS EL LLANITO	PENJAMO	CAJM/JT RI	RURAL
31/01/2024	SAN RAFAEL DE CHUCURI	BERLIN	CAJM/JT RI	RURAL
31/01/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	MI GRANJITA	CAJM/JT RI	URBANA
31/01/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	MARIA CANO	CAJM/JT RI	URBANA
31/01/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	NUEVA GRANADA	CAJM/JT RI	URBANA
31/01/2024	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	LA LIBERTAD	CAJM/JT RI	URBANA
31/01/2024	PUEBLO REGAO	CAMPO 23	CAJM/JT RI	RURAL
31/01/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	GENERAL CORDOBA	CAJM/JT RI	URBANA

DESCRIPCIÓN VISITAS TÉCNICAS A INSTITUCIONES EDUCATIVAS

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

La entrega de los alimentos diarios correspondientes al ciclo de menús aprobados por la entidad territorial competente (ETC) en la modalidad Ración Industrializada, se realizaron en los comedores escolares.

Para el caso de las sedes educativas donde se entregan alimentos en la modalidad complemento alimentario ración industrializada, y éstas no cuentan con comedor escolar, se recomienda la adecuación de un lugar, aula, y/o espacio abierto cubierto con techo, esto como una medida provisional para realizar el almacenamiento de los alimentos, allí se pudo verificar las condiciones físicas y sanitarias de las instalaciones (área de almacenamiento de los productos, área de distribución, área de almacenamiento de insumos de aseo, instalaciones sanitarias) se pudo evidenciar de forma general que están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección, de igual modo, cumplen con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.

El área que se dispuso como área de distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas cumple con las condiciones higiénicas sanitarias, los techos evitan la acumulación de suciedad, condensación formación de hongos y mohos, asimismo, los pisos se encuentran limpios y en buen estado. Durante la jornada se evidenciaron letreros alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados estratégicamente en las instalaciones del comedor escolar.

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



Imagen N°1. Evidencia fotográfica de instalaciones físicas y sanitarias en la I.E. Normal Cristo Rey - Principal



Imagen N°2. Evidencia fotográfica de instalaciones físicas y sanitarias en la I.E. Pueblo Regao - Principal



Imagen N°3. Evidencia fotográfica de instalaciones físicas y sanitarias en la I.E. Camilo Torres Restrepo – Mi

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

Durante la visita técnica se evidencia que las instalaciones sanitarias no cuentan con suministro de agua, lava manos en mal estado, se evidencia fuga de agua, no cuentan con hipoclorito de sodio en la dotación de aseo:

I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
I.E. Blanca duran de Padilla – Principal
I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo

Durante la visita técnica se evidencia que en el área de almacenamiento de los productos de ración industrializada se encuentra desordenada con objetos que almacena la I.E.
I.E. Pueblo Regao – Señor de los Milagros

Durante la visita técnica se evidencia que los techos de algunas instituciones educativas presentan humedad y están en mal estado, permitiendo la acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos:

I.E. Camilo Torres Restrepo- Policarpa Salavarrieta
I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
I.E. Instituto Técnico En Comunicación Barrancabermeja- Buenos aires
San Rafael de Chucuri – Campo Galán

Durante la visita técnica se evidenció suciedad en superficies utilizadas para el almacenamiento, no cuentan con estibas, ni recipientes con tapa para almacenamiento de panificado, e evidencia área de almacenamiento de frutas y lácteos con presencia de suciedad (Nevera), los productos almacenados no se encuentran debidamente rotulados:

I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán
I.E. Los Laureles – La Forest
I.E. El Castillo – Las Nieves
I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
I.E. Los Laureles – Tierradentro
I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada
I.E. El Castillo – El Palmar
I.E. Blanca Duran de Padilla – El Centro
Durante la visita técnica no se evidencia Kardex diligenciado:
I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
I.E. Los Laureles – La Forest
I.E. San Rafael de Chucuri – Berlin
I.E. Diego Hernández De Gallego- La Floresta
I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
I.E. El Castillo – Las Nieves
I.E. Diego Hernández De Gallego- La Floresta
I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y

Durante la visita técnica no se evidencia registro de control de temperatura:

I.E. El Castillo – Las Nieves
I.E. Diego Hernández De Gallego- La Floresta
I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
I.E. Los Laureles – Tierradentro
I.E. Pueblo Regao - Campo 16
I.E. Veintiséis de Marzo – La Esperanza
I.E. Diego Hernández de Gallego – San Silvestre
I.E. John F. Kennedy – Prescolar Santander
I.E. El Castillo – Cincuentenario
I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
I.E. Camilo Torres Restrepo- Policarpa Salavarrieta
I.E. Técnico En Comunicación Barrancabermeja- Fermín Amaya
I.E. El Castillo – El Palmar
I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
I.E: Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
I.E: Agropecuario la Fortuna – La Gloria

I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán
I.E. Técnico En Comunicación Barrancabermeja- Fermín Amaya
I.E. Los Laureles – Campo 5
I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
I.E. San Rafael de Chucuri – Berlin
I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad
I.E. Pueblo Regao - Campo 23

Durante la visita técnica no se evidencia rotulación de productos empacados en el área de almacenamiento:

I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada

Durante la visita técnica no se evidencia lavado y desinfección de la fruta:
I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
I.E. Camilo Torres Restrepo- Eduardo Santos
I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
I.E. San Rafael de Chucuri – Berlin
I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad

Durante la visita técnica no se evidencia menú publicado en la sede educativa:

I.E. Diego Hernández de Gallego – Caminos de San Silvestre

Durante la visita técnica se evidencia entrega de Pan de queso por galleta arcoíris sin autorización, programado la entrega del menú N°04 al momento de verificar la entrega se evidencia que estaban entregando el menú N°03 y no se notificó el respectivo cambio:

I.E. Diego Hernández de Gallego – caminos de San Silvestre
I.E. Pueblo Regao – Señor de los Milagros
I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro

Durante la visita técnica no se evidencia la fruta no cumple con el gramaje establecido según la normatividad legal vigente:

I.E. Los Laureles – Campo 38
I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
I.E. Pueblo Regao – Principal
I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
I.E. El Castillo – Cincuentenario

Durante la visita técnica no se evidencia no se evidencia uso de dotación de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente, la manipuladora no usa de manera correcta el protector naso bucal:

I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
I.E. Veintiséis de Marzo – La Esperanza
I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
I.E. Los Laureles – La Forest
I.E. San Rafael de Chucuri – Berlin

Durante la visita técnica no se evidencia certificación médica:

I.E. El Castillo – Las Nieves
I.E. Pueblo Regao – Señor de los Milagros
I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
I.E. Camilo Torres Restrepo- Eduardo Santos
I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
I.E: Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo

I.E. Los Laureles – La Forest
I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad

Durante la visita técnica no se evidencia certificado de (BPM) Buenas Prácticas de Manipulador:

I.E. El Castillo – Las Nieves
I.E. Pueblo Regao – Señor de los Milagros
I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
I.E. Camilo Torres Restrepo- Eduardo Santos
I.E. Camilo Torres Restrepo- Policarpa Salavarrieta
I.E. Técnico En Comunicación Barrancabermeja- Fermín Amaya
I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
I.E. Pueblo Regao – La Principal
I.E: Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
I.E. Camilo Torres Restrepo – Mi Granjita
I.E. Camilo Torres Restrepo –María Cano
I.E. Los Laureles – La Forest
I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad

Durante la visita técnica no se evidencia registro de control de limpieza y desinfección:

I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo

Durante la vista técnica no se evidencia lavado y desinfección de frutas antes de su consumo en ración industrializada:

I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
I.E. Camilo Torres Restrepo- Eduardo Santos
I.E. Agropecuario la Fortuna – Nueva Bélgica
I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
I.E. San Rafael de Chucuri – Berlin
I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad

Durante la visita técnica no se evidencia registro de limpieza de tanque de agua, ni tanque provisional:

I.E. El Castillo – Las Nieves
I.E. Pueblo Regao – Señor de los Milagros
I.E. Los Laureles – Tierradentro
I.E. Veintiséis de Marzo – La Esperanza
I.E. John F. Kennedy – Preescolar Santander
I.E. Camilo Torres Restrepo- Policarpa Salavarrieta
I.E. CASD José Prudencio Padilla – Principal
I.E. El Castillo – El Palmar
I.E: Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán
I.E. Los Laureles – La Forest
I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
I.E. Camilo Torres Restrepo – Mi Granjita
I.E. Camilo Torres Restrepo –María Cano
I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad

Durante la visita técnica se evidencia que la acumulación de objetos en el área de almacenamiento dificulta los procedimientos de limpieza y desinfección:

I.E. John F. Kennedy – Preescolar Santander

Durante la visita técnica se evidencia recipientes de recolección de residuo sin bolsa, manejo adecuado de residuos:

I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
I.E. Los Laureles – La Forest
I.E. Instituto Técnico Superior de Comercio – La Libertad
I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo

Durante las visitas técnicas se evidenció daños causados por plaga en recipientes plásticos.:

I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán
I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad

Durante las visitas técnicas no se diligencian registros de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, ni hoja de vida de los mismos:

I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada
I.E. Los Laureles – Campo 38
I.E: Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán
I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad

Durante la visita técnica no se evidencia extintor ni botiquín:

I.E. El Castillo – Las Nieves
I.E. Diego Hernández De Gallego- La Floresta
I.E. Pueblo Regao – Señor de los Milagros
I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
I.E. Los Laureles – Tierradentro
I.E. Camilo Torres Restrepo- Eduardo Santos
I.E. Camilo Torres Restrepo- Policarpa Salavarrieta
I.E. Agropecuario la Fortuna – Nueva Belgica
I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada
I.E. CASD José Prudencio Padilla – Principal
I.E. Los Laureles – Campo 38
I.E. El Castillo – El Palmar
I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
I.E. Pueblo Regao - Principal
I.E: Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
I.E: Agropecuario la Fortuna – La Gloria
I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galan
I.E. Instituto Técnico En Comunicación Barrancabermeja- Buenos aires
I.E. Los Laureles – La Forest
I.E. Los Laureles – Campo 5
I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
I.E. San Rafael de Chucuri – Berlin
I.E. Camilo Torres Restrepo – Mi Granjita
I.E. Ciudadela Educativa Magdalena Medio – Nueva Granada
I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad
I.E. Pueblo Regao – La Principal

Durante las visitas técnicas no se evidenció espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento:

I.E. Los Laureles – La Forest
I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad
I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada

Durante las visitas técnicas realizadas se evidencian ventanas dentro del comedor escolar sin mallas antiinsectos:

I.E. El Castillo – Las Nieves
I.E. San Marcos El Llanito – Colegio San Marcos
I.E. Técnico Superior De Comercio- Lara Parada
I.E. Técnico Superior De Comercio- La Libertad
I.E. Técnico En Comunicación Barrancabermeja- Fermin Amaya
I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
I.E. San Rafael de Chucurí – Campo Galán

Durante la visita técnica realizada se evidencia el piso del área de almacenamiento con presencia de humedad y suciedad:

I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada

Durante las visitas técnicas realizadas no se evidenciaron letreros alusivos a las buenas prácticas de manufactura (BPM) en el área de entrega:

I.E. Camilo Torres Restrepo – Antonio Nariño
I.E. Los Laureles - Tierradentro
I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada
I.E: Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
I.E. Camilo Torres Restrepo – Mi Granjita
I.E. Camilo Torres Restrepo –María Cano
I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad

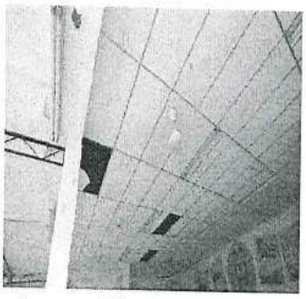


Imagen N°4. NO CONFORMIDAD de instalaciones físicas y sanitarias en la I.E. Camilo Torres Restrepo-Sede Policarpa

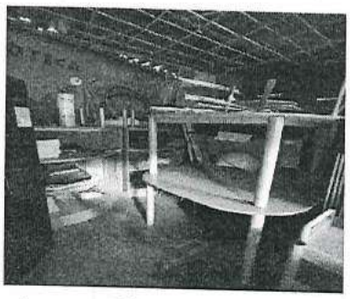


Imagen N°5. NO CONFORMIDAD de instalaciones física y sanitarias en I.E. Pueblo

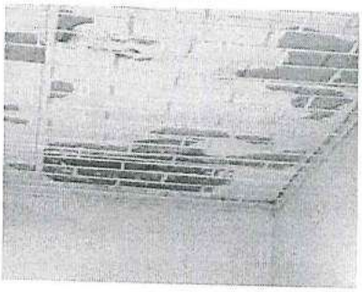


Imagen N°6. NO CONFORMIDAD de instalaciones físicas y

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

Asimismo, se evidencian que las materias primas y/o productos terminados se encuentran dentro de su vida útil, con fechas de vencimiento vigente, no presentan no presentan ningún tipo de contaminación o deterioro, el empaque y rotulado cumple con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 5109/2005).

-18 °C para alimentos congelados) y se cuenta con controles y registros de temperatura.

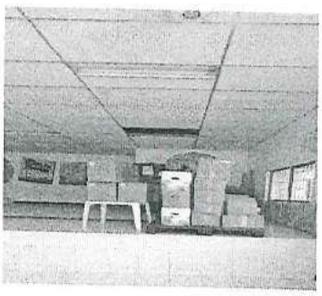


Imagen N°7. Evidencia fotográfica de almacenamiento de materias primas en I.E. Camilo Torres Restrepo



Imagen N°8. Evidencia fotográfica de almacenamiento de materias primas en I.E. Pueblo Regao Sede Campo 16



Imagen N°9. Evidencia fotográfica de almacenamiento de materias primas en I.E. Agropecuario la Fortuna Sede Zarzal la Y

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

Durante la visita técnica se evidencia que se implementó un inadecuado procedimiento de limpieza y desinfección en canastillas, estibas y equipos de refrigeración observando polvo y suciedad. Por otra parte, se evidenció que, en algunas sedes no se cuenta con recipientes con tapa para el almacenaje del panificado:

I.E. San Rafael de Chucurí – Campo Galan

Durante visita técnica no se cuenta con registros de entradas y salidas- Kardex y rotación de productos - PEPS de los alimentos almacenados en la sede educativa actualizados, en las siguientes sedes educativas:

I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
I.E. Los Laureles – La Forest
I.E. San Rafael de Chucuri – Berlin
I.E. Diego Hernández De Gallego- La Floresta
I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
I.E. El Castillo – Las Nieves
I.E. Diego Hernández De Gallego- La Floresta
I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y

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

I.E. El Castillo – Las Nieves
I.E. Diego Hernández De Gallego- La Floresta
I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
I.E. Los Laureles – Tierradentro
I.E. Pueblo Regao - Campo 16
I.E. Veintiséis de Marzo – La Esperanza
I.E. Diego Hernández de Gallego – Caminos de San Silvestre
I.E. John F. Kennedy – Preescolar Santander

I.E. El Castillo – Cincuentenario
I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
I.E. Camilo Torres Restrepo- Policarpa Salavarrieta
I.E. Técnico En Comunicación Barrancabermeja- Fermín Amaya
I.E. El Castillo – El Palmar
I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
I.E: Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
I.E: Agropecuario la Fortuna – La Gloria
I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán
I.E. Técnico En Comunicación Barrancabermeja- Fermín Amaya
I.E. Los Laureles – Campo 5
I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo



Imagen N°10. Evidencia fotográfica de NO CONFORMIDAD de almacenamiento de materias primas a



Imagen N°11. Evidencia fotográfica de NO CONFORMIDAD de no registro control de Temperaturas -18° I.E. El



Imagen N°12. Evidencia fotográfica de NO CONFORMIDAD Frutas en canastillas con presencia de

CONDICIONES DE PREPARACIÓN

Las condiciones de preparación deben seguir medidas rigurosas de higiene, manipulación segura de alimentos, control de calidad, preparación adecuada y saneamiento para garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos entregados a los estudiantes. Por tal motivo, se ejecutan una serie de visitas de inspección durante el mes de enero para determinar el grado de cumplimiento frente a las exigencias que implica la entrega del complemento alimentario a la población estudiantil beneficiaria; se pudo evidenciar que desde el 22 al 31 de enero se entregaron minutas de contingencia únicamente en la modalidad ración industrializada, donde la evidencia indica que las hortalizas y frutas son sometidas a procesos de lavado y desinfección mediante sustancias autorizadas y de conformidad con los lineamientos del plan de saneamiento del operador, con el fin de garantizar la calidad, inocuidad y prevenir cualquier tipo de contaminación cruzada.

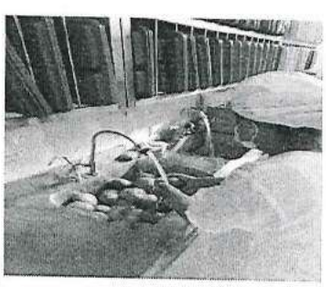


Imagen N°14. Evidencia de desinfección de frutas en

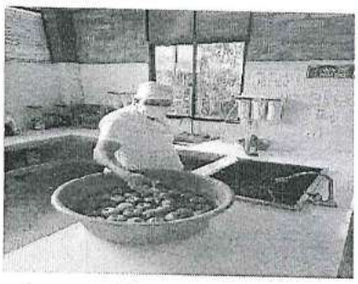


Imagen N°13. Evidencia de desinfección de frutas en I.E Técnico Superior De



Imagen N°15. Evidencia de condiciones de higiene y desinfección de frutas en I.E

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

Durante la visita técnica se evidencia que las frutas no se lavan y/o desinfectan de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento del operador para sedes educativas en la modalidad ración industrializada.

I.E Blanca Duran De Padilla – Principal, Oficial El Centro
I.E Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos
I.E San Marcos El Llanito – Pénjamo
I.E San Rafael De Chucurí – Berlín
I.E Técnico Superior De Comercio – La Libertad

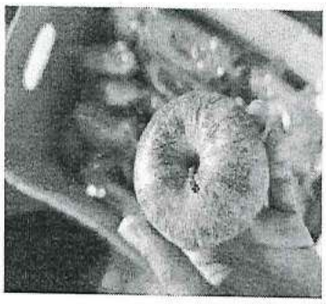


Imagen N°17. Evidencia de fruta con presencia de suciedad en I.E Blanca Durán

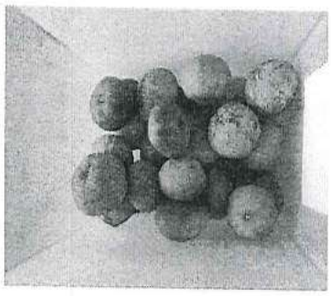


Imagen N°16. Evidencia de fruta con presencia de suciedad en I.E San Rafael De Chucurí - Berlín



Imagen N°18. Evidencia de fruta sin desinfectar previo a la entrega en I.E Blanca Durán De Padilla – Principal

CUMPLIMIENTO DE MENÚS – GRAMAJES

Durante las inspecciones realizadas en las instituciones educativas, se evidencia que las instituciones están cumpliendo con los ciclos de menú aprobados por la Entidad Territorial Certificada (ETC) pública, tal como lo establece la Resolución 0335/2021. Esto implica seguir los lineamientos establecidos y garantizar los gramajes adecuados de acuerdo con los grados atendidos. Se identifica como modalidad de alimentación ofrecida a los beneficiarios, la ración industrializada en jornada mañana y tarde.

Se llevan a cabo evaluaciones organolépticas para determinar la aceptación del menú por parte de los beneficiarios. En el caso de las raciones industrializadas, esta evaluación se basa en la percepción de los estudiantes con respecto a los alimentos que han consumido.

Por otra parte, cabe resaltar que el ciclo de menú aprobado por la ETC está debidamente publicado en el interior de cada establecimiento educativo y a la vista de los posibles interesados. En el caso de los enfoques diferenciales, se garantiza que el ciclo de menú esté disponible en el idioma correspondiente a la comunidad étnica a la que pertenecen.

Finalmente, se realiza una verificación exhaustiva para asegurar que se cumple con la entrega completa del complemento alimentario programado y con los gramajes adecuados para cada nivel educativo en todas las instituciones educativas, que durante el mes fue el recomendado para los grados cuarto y quinto como contingencia durante el inicio de actividades de las instituciones educativas.

Los menús observados durante el periodo correspondiente al mes de enero se relacionan a continuación:

SEMANA 1

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

22 - ENERO:

R.I. – Menú de contingencia # 1: Avena UHT con sabor a canela, torta con sabor a naranja y fruta de cosecha (mandarina, naranja) (I.E. Normal Superior Cristo Rey – Principal, I.E. Técnico Superior Industrial – Principal, I.E. Técnico Superior Industrial – Principal, I.E. José Antonio Galán – Principal, I.E. Instituto Técnico en Comunicación de Barrancabermeja – Principal, I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal, I.E. El Castillo – Principal), con intercambio aprobado de bebida láctea (se entrega Leche entera UHT) en I.E. Diego Hernández de Gallego - Principal.

23 - ENERO:

R.I. – Menú de contingencia # 2: Leche entera UHT, pan con queso y fruta de cosecha (mandarina, naranja) (I.E. John F. Kennedy – Principal, I.E. Camilo Torres Restrepo – José Prudencio Padilla – Manuela Beltrán, I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – Antonia Santos – San José de Provivienda, I.E. Juan Francisco Sarasti Jaramillo – Megacolegio, I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Fe y Alegría, I.E. San Marcos El Llanito – Campo Gala).

24 - ENERO:

R.I. – Menú de contingencia # 3: Leche entera UHT, galleta sabor a coco y granola (I.E. El Castillo – Mis Primeras Letras, I.E. Camilo Torres Restrepo – Alejandro Galvis Galvis, I.E. Los Laureles – Principal – Campo 45, I.E. Veintiséis de Marzo – La Esperanza, I.E. Pueblo Regao – Campo 14, I.E. Técnico Superior Industrial – Santa Cecilia, I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – La Independencia, I.E. Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla López) con entrega autorizada de ponqué sabor a naranja en I.E. Instituto Técnico Superior de Comercio - Belén.

25 - ENERO:

R.I. – Menú de contingencia # 4: Leche saborizada (vainilla), galleta arcoíris y bocadillo de guayaba (I.E. El Castillo – Las Nieves, I.E. Camilo Torres Restrepo – Antonio Nariño, I.E. Agropecuario La Fortuna – Zarzal la Y, I.E. Los Laureles – Tierradentro, I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – Santa Ana) con intercambio autorizado de bebida láctea (entrega de leche entera) en I.E. Pueblo Regao – Campo 16.

26 - ENERO:

R.I. – Menú de contingencia # 5: Leche entera UHT, galleta combinada y dulce de leche (I.E. Diego Hernández de Gallego – Caminos de San Silvestre, I.E. John F. Kennedy – Preescolar Santander).

SEMANA 2

Para el ciclo de menú de esta semana se aceptan diversas opciones a entregar dentro del complemento diario, como se especifica a continuación:

LÁCTEO: En los días 29 y 31 de enero, se colocan dos opciones de lácteo, la primera opción descrita es la que se entregará hasta agotar existencias, en caso de que se requiere producto para alguna sede, el faltante se completará con la segunda opción.

TORTAS, PANES Y GALLETAS: En todos los días de la semana se establecen dos opciones de panificado, la primera opción descrita es la que se entregará hasta agotar existencias, con la segunda opción se completará las raciones. Durante el ensamble de las

raciones de acuerdo con la existencia de productos, algunas sedes se les realizará entrega de ambas opciones.

FRUTA: En los días, 30 y 31 de enero se establecen tres opciones de fruta; fruta de mano, concentrado de fruta (la cual se solicita autorización temporal para entrega) y fruta empacada al vacío. La primera opción descrita es la que se entregará hasta agotar existencias, luego se continuará con la segunda opción.

29 - ENERO:

R.I. – Menú de contingencia # 6: Leche entera saborizada (vainilla), muffin con sabor a fresa / galleta casera y fruta de cosecha (manzana, durazno, mandarina) (I.E. El Castillo – Cincuentenario, I.E. Blanca Durán de Padilla – Principal, I.E. Camilo Torres Retrepo – Eduardo Santos – Policarpa Salavarrieta, I.E. Agropecuario La Fortuna – Nueva Bélgica, I.E. Instituto Técnico Superior de Comercio – Lara Parada, I.E. Instituto Técnico en Comunicación de Barrancabermeja – Fermín Amaya, I.E. José Prudencia Padilla CASD – Principal, I.E. Los Laureles – Campo 38).

30 - ENERO:

R.I. – Menú de contingencia # 7: Leche entera UHT, pan chocolate / pan siete granos y fruta de cosecha (manzana, mandarina) / concentrado de fruta (manzana) (I.E. El Castillo – El Palmar, I.E. Pueblo Regao – Principal, I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo – La Gloria, I.E. San Rafael de Chucurí – Campo Galán, I.E. Técnico en Comunicación de Barrancabermeja – Buenos Aires, I.E. Los Laureles – La Forest – Campo 5).

31 - ENERO:

R.I. – Menú de contingencia # 8: Avena con leche saborizada (canela) / leche entera UHT, galleta combinada / galleta coco y fruta de cosecha (mandarina, manzana) / concentrado de fruta (manzana) (I.E. San Marcos El Llanito – Pénjamo, I.E. Camilo Torres Restrepo – Mi granjita – María Cano I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Nueva Granada, I.E. Instituto Técnico Superior de Comercio – La Libertad, I.E. Pueblo Regao – Campo 23, , I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – General Córdoba) con intercambio autorizado de entrega de leche saborizada (vainilla) en I.E. San Rafael de Chucurí – Berlín.

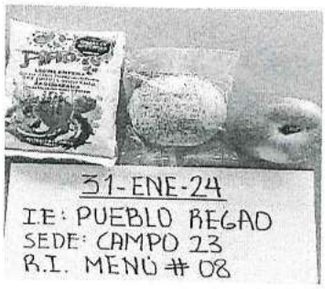


Imagen N°19. Menú R.I. I.E. Pueblo Regao – Campo 23

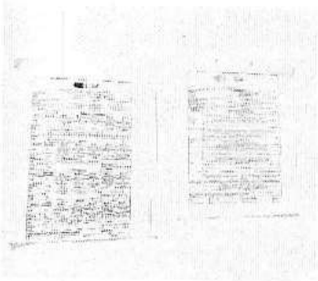


Imagen N°20. Ciclo de menú. I.E. John F. Kennedy – Preescolar Santander



Imagen N°21. Gramaje. I.E. Instituto Técnico en Comunicación de

A continuación, se detallan las no conformidades evidenciadas durante las inspecciones en campo:

En el establecimiento educativo no se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC. (I.E. Diego Hernández de Gallego – La Floresta).

Durante las visitas realizadas por el equipo técnico de la interventoría se evidencian intercambios no autorizados previamente por la autoridad competente del menú a

entregar (I.E. Diego Hernández de Gallego – La Floresta, I.E. Pueblo Regao – El Señor de Los Milagros, I.E. Blanca Durán de Padilla – Oficial El Centro).

No se evidencia cumplimiento de los gramajes estimados para el complemento de ración industrializada para los grados atendidos (I.E. El Castillo – Cincuentenario, I.E. Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos, I.E. Los Laureles – Campo 38, I.E. Blanca Duran de Padilla – El Centro, I.E. Pueblo Regao – Principal, I.E. San Marcos El Llanito - Pénjamo).

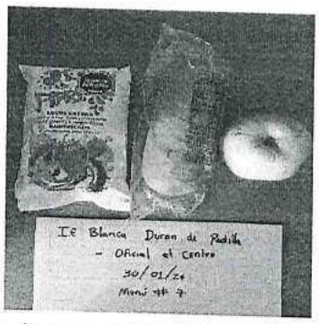


Imagen N°22. Intercambio no autorizado de bebida láctea. I.E. Blanca Durán



Imagen N°23. Incumplimiento de menú programado. I.E. Pueblo

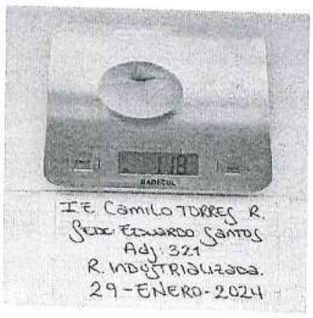


Imagen N°24. Incumplimiento de gramaje. I.E. Camilo

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Durante la revisión del cumplimiento de los requisitos sanitarios aplicados al personal manipulador de alimentos, se encontraron las siguientes conformidades:

El personal manipulador cumple con la normatividad establecida en el Capítulo III de la Resolución 2674 de 2013. Se constató que el personal está debidamente equipado con una dotación completa de color blanco, en buen estado, limpia y acorde a las especificaciones legales vigentes para la modalidad de ración industrializada. Además, se observó que la presentación personal de los manipuladores es adecuada y cumple con los estándares de higiene requeridos.

El personal encargado de la entrega de las raciones alimentarias cumple con los siguientes requisitos:

Posee una certificación médica vigente con concepto apto para manipular alimentos.

Está acreditado en formación de educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Tiene registro de asistencia a capacitaciones efectuadas por el operador.

Todos estos documentos y certificaciones se encuentran actualizados y no tienen más de un año de antigüedad.

Se verificó que la cantidad de manipuladores de alimentos en las sedes educativas es suficiente para cumplir con las condiciones de calidad del servicio e inocuidad. Esto garantiza la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y otras actividades relacionadas con la atención, según lo establecido en la resolución 335, anexo técnico de calidad e inocuidad expedida el 23 de diciembre de 2021, específicamente en el numeral

5.1.2.1.

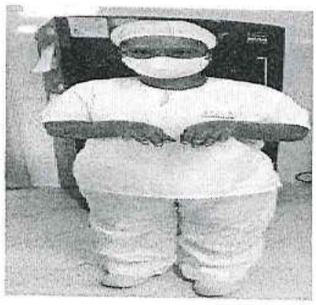


Imagen N°25. Personal manipulador. I.E Agropecuario la fortuna - Principal.

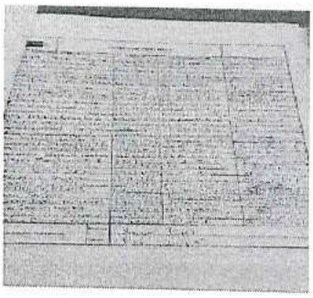


Imagen N°26. Asistencia a capacitación. I.E José Antonio Galán - principal.



Imagen N°27. Certificación en BPM. I.E. Camilo Torres Restrepo – María Cano

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

El personal manipulador no cumple con el uso adecuado de la dotación completa, en buen estado y de color claro, así como con las especificaciones y elementos de protección necesarios según la normatividad legal vigente para la manipulación de alimentos.

I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
I.E. veinte seis de marzo – La Esperanza.
I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El centro.
I.E. Los Laureles – La forest
San Rafael de Chucuri – Berlín Alto.

Se evidencia que la presentación personal de los manipuladores no cumple con los estándares requeridos, ya que se observó que las uñas no están cortas, limpias y sin esmalte, el cabello no está recogido, se utilizan joyas u otros accesorios, y/o el uniforme no está limpio:

I.E. Veinte seis de marzo – La esperanza.
I.E. CASD – José Prudencio Padilla.
I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo.
I.E. San Rafael de Chucuri – Berlín alto
I.E. Camilo Torres Restrepo – Maria Cano.
La evidencia no muestra que cada uno de los manipuladores posea certificación médica actualizada (apto para manipular alimentos) con una vigencia de no más de un año:

I.E. El Castillo – Las Nieves.
I.E. Pueblo Regao – Señor de los Milagros
I.E Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y – Antonio José Restrepo
I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
I.E. los Laureles – La forest

Durante las visitas de inspección el personal manipulador no acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos con una vigencia de no más de un año y/o no se cuentan con registros de capacitación.

I.E. El catillo – Las Nieves
I.E. Pueblo Regao – Señor de los milagros - Principal
I.E. Camilo Torres Restrepo – Antonio Nariño
I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y – Antonio José Restrepo
Blanca Duran Padilla – Principal -Oficial El centro

I.E. Camilo Torres Restrepo – Policarpa Salavarrieta – Mi granjita – María Cano
I.E. Instituto Técnico en comunicación de Barrancabermeja – Fermín Amaya.
I.E. San Marcos El Llanito – Pénjamo
I.E. Técnico Superior de comercio – La libertad

Se evidencia el ingreso de personal ajeno al comedor escolar sin la debida dotación (tapabocas, cofia y bata):

I.E. Agropecuario la Fortuna – La Gloria.
El complemento alimentario no es entregado en el horario establecido de acuerdo con la resolución vigente, ni se ajusta a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar:

I.E. Blanca Duran de Padilla - Principal



Imagen N°28. Personal sin dotación. I.E. Blanca Duran Padilla – Oficial El



Imagen N°29. Inadecuada higiene y presentación personal. I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José



Imagen N°30. Personal ajeno al comedor sin dotación. I.E.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTÓPODOS, ROEDORES, AVES)

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

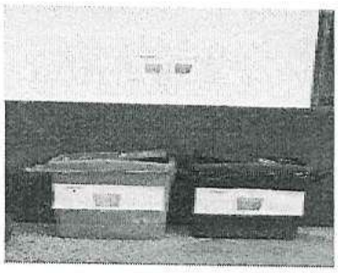


Imagen N°31. Fotografia de conformidad en la I.ECamilo Torres Restrepo – Antonio Nariño

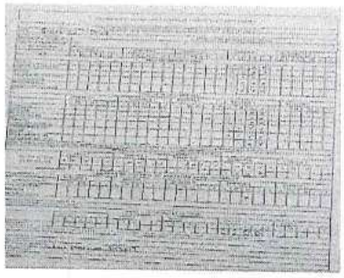


Imagen N°32. Fotografia de conformidad en la I.ECamilo Torres

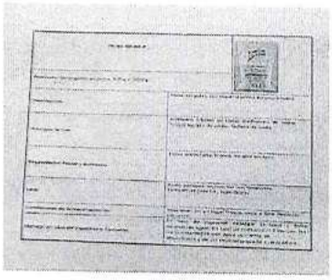


Imagen N°33. Fotografia de conformidad en la I.E. camilo Torres Restrepo –



Imagen N°34. Fotografia de conformidad en la I.E. Agropecuario la Fortuna – Antonio Jose Restrepo



Imagen N°35. Fotografia de conformidad en la I.E. Agropecuario la Fortuna -

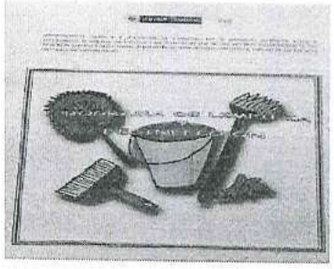


Imagen N°36. Fotografia de conformidad en la I.E. Camilo Torres Restrepo –

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

No se evidencia programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades:

I.E. San Marcos el Llanito - Pénjamo

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

I.E. Los Laureles – Tierra dentro
Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas no se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada:

I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y – Eduardo Santo
I.E. Blanca Duran de Padilla - Principal
I.E. San Rafael de Chucuri – Berlín Alto
I.E. Camilo Torres Restrepo – Nueva Bélgica
I.E. San Marcos El Llanito – Pénjamo

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

I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
I.E. Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos – Mi Granjita
I.E. Pueblo Regao – Principal

No se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.

I.E. El Castillo – Las Nieves – El Palmar
I.E. Pueblo Regao – Señor de los Milagros
I.E. Los Laureles – Tierra dentro
I.E. Veinte seis de Marzo – la Esperanza
I.E. Camilo Torres Restrepo – Policarpa Salavarrieta – Mi Granjita – Maria Cano
I.E. Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán
I.E. San Marcos El Llanito – Pénjamo
I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad
I.E. San Rafael DE Chucuri – Berlín alto – campo 25
John F. Kennedy – Preescolar Santander.

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

I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El centro
I.E. Los Laureles – La Forest
I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad
No Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.
I.E San Marcos el Llanito – Pénjamo.

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

I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El centro
I.E. Los Laureles – La forest
I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
I.E. Técnico Superior de comercio – La Libertad.

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

I.E. Técnico superior de comercio – Lara Parada – La libertad
I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán
No se evidencia programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se no llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.
I.E. San Marco el Llanito – Pénjamo.

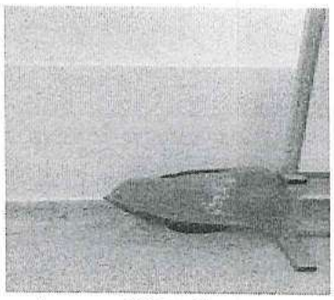


Imagen N°37. No conformidad I.E Blanca Duran de padilla – Oficial

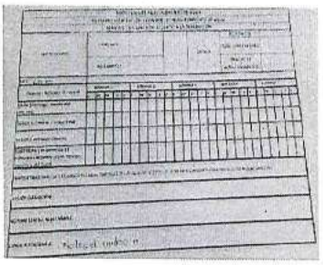


Imagen N°38. No conformidad en la I.E. Camilo Torres Restrepo –

CONDICIONES DE TRANSPORTE

En el marco de las visitas de inspección a las sedes educativas y para la entrega de las raciones industrializadas, ración preparada en sitio y comida transportada en caliente, se efectúa la inspección de los vehículos contratados para el transporte de los alimentos, verificando que se garantice el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para las materias primas: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumplen con la normatividad vigente, se evidenció que los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos, de igual manera se evidencio que los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de alimentos y en su exterior llevan el letrero "transporte de alimentos".
Durante la verificación se evidenció que los alimentos no son transportados directamente sobre el piso y cuentan con protección entre el piso y el alimento mediante el uso de estibas y canastillas plásticas.

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

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



Imagen N°39. Vehículo transportador de alimentos placa GQV 227 I.E. Blanca



Imagen N°40. Documentos Vehículo transportador de alimentos placa GQV 227 I.E. Blanca Duran de Padilla -



Imagen N°41. Vehículo transportador de alimentos placa GQV 227 I.E. Blanca



Imagen N°42. Vehículo transportador de alimentos placa GQV 201 I.E. El Castillo – Las Nieves



Imagen N°43. Documentos vehículo transportador de alimentos placa GQV 201 I.E. El Castillo – Las Nieves



Imagen N°44. Vehículo transportador de alimentos placa GQV 201 I.E. El Castillo – Las Nieves

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

El personal transportador del vehículo transportador de alimentos de placa GQV 201 no cuenta con la dotación completa (No cuenta con zapatos), adecuada para manipular alimentos I.E. El Castillo – Las nieves

El vehículo transportador de alimentos de placa GQV 201 tiene el acta de inspección sanitaria vencida con fecha de vigencia hasta el 10-01-24 I.E. El Castillo – Las nieves

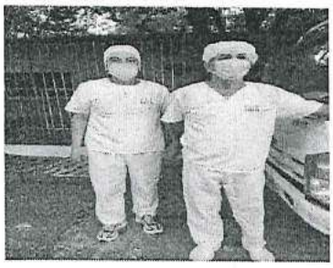


Imagen N°45. No conformidad dotacion personal tranportador de alimentos vehiculo de placa GQV 201I.E. El



Imagen N°46. No conformidad acta de inspeccion sanitaria vehiculo tranportador de alimentos de placa GQV

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Durante la verificación de los equipos y utensilios y menaje utilizados para la modalidad ración industrializada se observó que están fabricados con material resistente a la corrosión, son de fácil limpieza y desinfección, de igual manera se evidencio que los recipientes donde se almacenan los alimentos son de material lavable y de fácil desinfección y se cuenta con suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

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



Imagen N°47. Equipo de refrigeración I.E San Rafael de Chucuri – Campo Galan



Imagen N°48. Equipo de refrigeración I.E Tecnico de Comercio – La Libertad

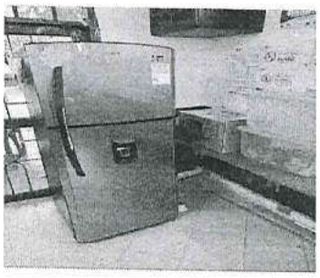


Imagen N°49. Equipo de refrigeración I.E Tecnico

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

Durante la visita técnica se evidencia que no se lleva registro de temperatura de la nevera utilizada (Res. 2674/2013 Art. 10 inciso 3):

I.E. Camilo Torres Restrepo – Antonio Nariño – Policarpa Salavarrieta
I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo – La Gloria
I.E. Instituto Técnico Superior de Comercio – La Libertad
I.E. Los Laureles – Tierradentro – Campo 5
I.E. San Marcos el Llanito – Penjamo
I.E. San Rafal de Chucuri – Campo Galan
I.E. El Castillo – Las Nieves – Cincuentenario – El Palmar
I.E Diego Hernandez de Gallego – La floresta – San Silvestre
I.E Blanca Duran de Padilla – Principal – Oficial El centro



Imagen N°50. No conformidad controles de temperatura de equipo de refrigeración I.E Diego



Imagen N°51. No conformidad controles de temperatura de equipo de refrigeración I.E Blanca



Imagen N°52. No conformidad controles de temperatura de equipo de refrigeración I.E Diego

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

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

recarga vigentes y botiquín de primeros auxilios para atender cualquier emergencia que se pueda presentar durante la jornada de entregas.

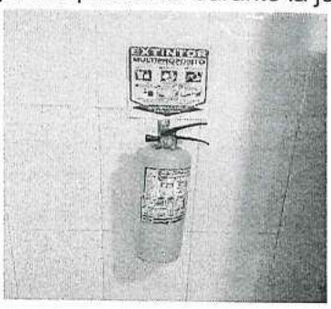


Imagen N°53. Extintor contra incendios I.E Blanca Duran de Padilla - Principal

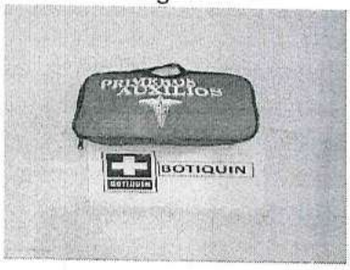


Imagen N°54. Botiquin de primeros auxilios I.E Blanca Duran de Padilla - Principal



Imagen N°55. Extintor contra incendios I.E Diego Hernandez de Gallego –

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

No se evidencia el cumplimiento de medidas de bioseguridad como la existencia de extintor de incendios con fechas de recarga vigentes y botiquín de primeros auxilios, servilletas de un solo uso, en las instituciones educativas relacionadas a continuación:

I.E. Camilo Torres Restrepo – Antonio Nariño – Policarpa Salavarrieta
I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo – La Gloria – Zarzal la Y
I.E. Instituto Técnico Superior de Comercio – La Libertad.
I.E. Los Laureles – Tierradentro – Campo 5 – La Forest
I.E. San Marcos el Llanito – Penjamo
I.E. San Rafal de Chucuri – Campo Galan
I.E. El Castillo – Las Nieves – Cincuentenario – El Palmar
I.E Diego Hernandez de Gallego – La floresta – Caminos de San Silvestre
I.E Blanca Duran de Padilla – Principal – El centro
I.E Pueblo Regado – Principal – Campo 23 – Señor de los Milagros
I.E Instituto Técnico En Comunicación Barrancabermeja – Buenos aires

GESTIÓN SOCIAL

Durante las visitas técnicas realizadas en las sedes educativas, en el periodo del 22 al 31 de enero, se evidenció que se encuentran publicadas en el comedor escolar o espacio destinado para la distribución de raciones industrializadas, las fichas técnicas de información del PAE actualizadas en lugares visibles, con la siguiente información: fecha, numero de contrato, número total de cupos adjudicados, nombre de la institución, sede, especificación del complemento y jornadas de entrega; de igual forma, el mecanismo que el operador y la Entidad Territorial Competente tienen para atender las SPQR. Del mismo modo, no se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.



Imagen N°56. Evidencia fotográfica gestión Social



Imagen N°57. Evidencia fotográfica gestión Social I.E. Técnico de Comercio



Imagen N°58. Evidencia fotográfica gestión Social I.E. Diego Hernández de gallego – Caminos de San Silvestre

CASOS DE ATENCIÓN PRIORITARIA

En el transcurso de las visitas técnicas de interventoría en las sedes educativas durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero del año en curso, con modalidad de Ración Industrializada (RI) se evidencian los siguientes casos de atención prioritaria:

I.E. Pueblo Regado – Señor de los Milagros: Durante la visita técnica se evidencia que en el área de almacenamiento se encuentra desorden y presencia de suciedad (polvo).

I.E. Jhon F. Kennedy- Preescolar Santander: Durante la visita de inspección técnica se evidencia almacenamiento de productos en área con apilamiento de sillas, escritorios, equipos de cómputo, y otros elementos, lo que dificulta una adecuada limpieza y desinfección, y a su vez, dicha acumulación representaría un ambiente favorable para el anidamiento de plagas.

I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada: Se evidencia presencia de excremento de roedor en el área de almacenamiento.

I.E. San Rafael de Chucuri- Campo Galán: Se evidencia presencia de excremento de roedor en el área de almacenamiento, asimismo, se evidencian daños causados por plaga en los recipientes con tapa destinados para el almacenamiento del panificado.

I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad: Se evidencia presencia de plaga (cucaracha y hormigas) en el área de almacenamiento.

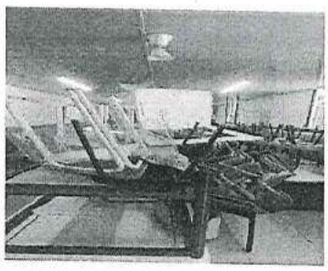


Imagen N°59. Evidencia fotográfica CAP I.E. Jhon F. Kennedy- Preescolar

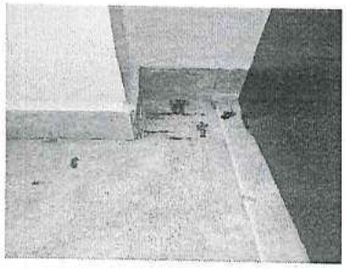


Imagen N°60. Evidencia fotográfica CAP I.E. San Rafael de Chucuri – Campo

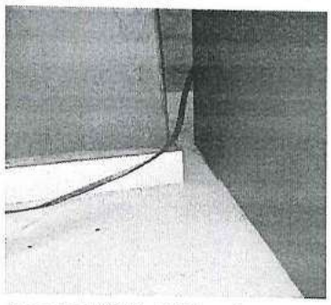


Imagen N°61. Evidencia fotográfica CAP I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada

VISITA A BODEGA PARA LIBERACIÓN DE PRODUCTOS

CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO

Se realizó una verificación de los productos que componen los diferentes menús aprobados para la entrega de alimentos en la modalidad de atención ración industrializada (RI) en el periodo comprendido entre el 22 de enero al 31 de enero, se realizó liberación de los productos alimenticios registrando los siguientes datos en el formato de liberación de inventario para PAE. (Nombre comercial, presentación del producto, N° del lote, tamaño del lote (verificar factura y/o remisión), tamaño de la muestra, F.F Y F.V, registro sanitario o equivalente, peso total y peso promedio con unidades, ausencia de contaminación física, condiciones, característica y rotulado del empaque, concepto final (liberación del lote -sí o no), observaciones. (Anexo formato de liberación de inventario para PAE).

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

Leche y productos lácteos: Durante la revisión de los productos lácteos se verificó que las unidades de productos lácteos muestreadas se encontrarán en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, humedad y suciedad, del mismo modo se realizó

una verificación y registro de rotulado y empaque de los productos evaluando los requisitos que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano (nombre comercial y nombre del alimento, contenido neto, identificación de lote, fecha de vencimiento, registro sanitario, nombre y dirección del fabricante, instrucciones de uso, métodos de conservación declarados en el empaque), resolución 5109 de 2005, se realizó una verificación del empaque primario específicamente su cierre hermético, decreto 616 del 2016.

Leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) leche entera de vaca, larga vida Marca: PIPPO, contenido neto 200 ml, lote LE019, LE631, Registro Sanitario RSA-00222866-2022, fabricado por: ALIMENTOS PIPPO S.A.S, vereda las flores parque agroindustrial buenos aires, guasca-Cundinamarca, este producto no requiere refrigeración, antes de abrir agitar y después de abierta consuma en el menor tiempo posible.

Leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) sabor a: (Fresa - vainilla) Marca: PIPPO, contenido neto 200 ml, LV627, LV628, Registro Sanitario RSAD02147606, fabricado por: ALIMENTOS PIPPO S.A.S, vereda las flores parque agroindustrial buenos aires, guasca-Cundinamarca, este producto no requiere refrigeración, antes de abrir agitar y después de abierta consuma en el menor tiempo posible.

Bebida con leche entera y avena ultra alta temperatura UAT (UHT): sabor a (canela-vainilla) Marca: PIPPO, contenido neto 200 ml, lote AC630, AC014, AC004, Registro Sanitario RSA-0009096-2019 fabricado por: ALIMENTOS PIPPO S.A.S, vereda las flores parque agroindustrial buenos aires, guasca-Cundinamarca, este producto no requiere refrigeración, antes de abrir agitar y después de abierta consuma en el menor tiempo posible.



Imagen N°62. Evidencia fotográfica de empaques Secundarios de productos lácteos (PIPPO)



Imagen N°63. Evidencia fotográfica de empaques Primarios de



Imagen N°64. Evidencia fotográfica de verificación de gramajes de productos lácteos

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

Galleta casera: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de galleta casera, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de galleta casera (contenido neto 50 g), Lote C12022 con fecha de vencimiento del 21-02-2024), NSA-0011098-2021 fabricado por: COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

Galleta de coco: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de galleta de coco, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque

cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de galleta de coco (contenido neto 50 g), Lote 003 con fecha de vencimiento del 13-02-2024, notificación Sanitaria NSA-0011098-2021 fabricado por: COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

Galleta combinada: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de galleta combinada, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de galleta combinada (contenido neto 50g), Lote 002 con fecha de vencimiento del 14-02-2024, notificación Sanitaria NSA-0011098 -2021 fabricado por: COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

Galleta arcoíris Se realizó verificación de las muestras seleccionadas, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas y las condiciones de empaque cumplían con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de galleta arcoíris (contenido neto 50g), Lote 18-01-24 con fecha de vencimiento del 16-02-2024, notificación Sanitaria NSA-005097-2018 fabricado por: industria alimenticia la HUERTA S.A.S

Ponqué Tipo muffin sabor a fresa: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de muffin sabor a fresa, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento muffin de fresa (contenido neto 50g), notificación Sanitaria NSA-0011115-2021 fabricado por CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

Pan Chocolate: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de pan chocolate, asimismo se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. A continuación, se relacionan los gramajes, lotes, registro sanitario y fabricante del producto: (contenido neto 50g), lote 22-01-2024, con fecha de vencimiento 10-02-2024, Registro Sanitario NSA-0011112-2021 fabricado por: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Pan siete granos: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de pan siete granos, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. A continuación, se relacionan los gramajes, lotes, registro sanitario y fabricante del producto: (contenido neto 50g), lote 22-01-2024, con fecha de vencimiento 10-02-2024 notificación Sanitaria NSA-0011112-2021 fabricado por: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

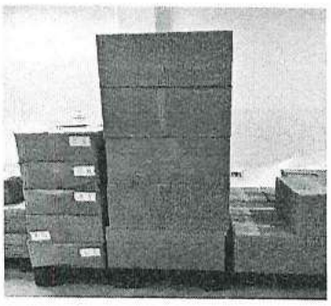


Imagen N°65. Evidencia fotográfica de empaques Secundarios de productos derivados de cereales

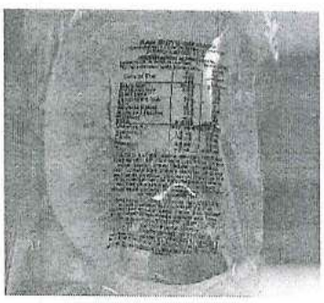


Imagen N°66. Evidencia fotográfica de verificación De rotulados empaques de derivados de cereales (pan



Imagen N°67. Evidencia fotográfica de verificación de gramajes de derivados de cereales (galleta casera

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

Bocadillo de guayaba: Durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado de bocadillo de guayaba contenido neto 15g, lote L10.01 con fecha de vencimiento del 10-06-2024, Marca: la sabrosura, Notificación Sanitaria NSA002056-2016, fabricado por: PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S.

Bocadillo de guayaba con manjar blanco: Durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado de bocadillo de guayaba con manjar blanco contenido neto 15g, lote L10.01 con fecha de vencimiento del 10-06-2024, Marca: la sabrosura, Notificación Sanitaria NSA002056-2016, fabricado por: PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S.



Imagen N°68. Evidencia fotográfica de empaques secundarios de dulces y snack (bocadillo – LA

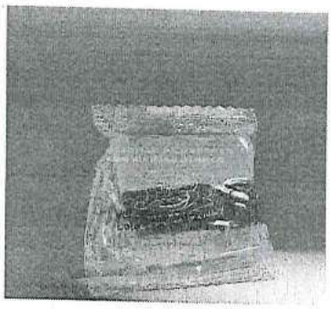


Imagen N°69. Evidencia fotográfica de empaques primario y rotulado de dulces y snack (bocadillo



Imagen N°70. Evidencia fotográfica de verificación de gramajes de dulces y snack (bocadillo de guayaba

Frutas: se realizó liberación de frutas entera (manzana, mandarina y durazno) Se realizó verificación de las frutas enteras, se observó que estos se encontraban libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, libres de enfermedades y daños por golpes o mal manipulación, tal y como se establece en la normatividad vigente NTC 1291, Resolución 2674/2013.



Imagen N°71.Evidencia fotográfica de verificación de características de empaques y

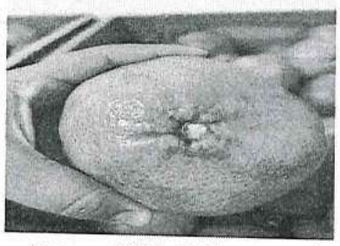


Imagen N°72. Evidencia fotográfica de verificación de características

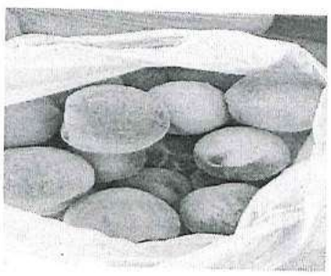


Imagen N°73. Evidencia fotográfica de verificación de características

VISITA A BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y SEDE ADMINISTRATIVA DE OPERADOR UNIÓN TEMPORAL BCA INNOVA

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

Durante la visita técnica y administrativa se evidencia que la bodega está alejada de focos de insalubridad o contaminación, asimismo, sus accesos, alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en adecuado estado de mantenimiento.

Se verifica que la edificación y el funcionamiento de la planta y/o Bodega no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad, del mismo modo, las instalaciones están construidas de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.

Se verifica que la edificación este construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de productos) y exista una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas.

Se verifica que las áreas están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio, de igual manera, existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social).



Imagen N°74. Área de almacenamiento



Imagen N°75. Área de Almacenamiento



Imagen N°76. Área social.



Imagen N°77. Área Administrativa

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

Durante la visita técnica y administrativa se evidencia que el agua utilizada cumple con las normas de calidad establecidas y se realiza un mantenimiento regular de las instalaciones de agua para evitar la acumulación de microorganismos.

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

Durante la visita de inspección se evidencia que se implementa un programa con procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. Por tal motivo existen recipientes suficientes, adecuadamente ubicados e identificados para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente.

Se evidencia instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, separados, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento. (Resolución 2184 de 2019). NO CONFORMIDAD: Durante la visita se evidencia acumulación de residuos sólidos en áreas externas de la bodega de almacenamiento (área de lavado de canastillas).

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

Durante la visita se evidencia que la bodega cuenta con programa y procedimientos específicos para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros.

Se evidencian dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.).

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Se evidencia programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta y/o Bodega, equipos, superficies, manipuladores para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir la contaminación microbiológica, química y física de los alimentos

Se evidencia que los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados.

INSTALACIONES SANITARIAS

Se evidencia que la bodega cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios, cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito, y se evidencian avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad.

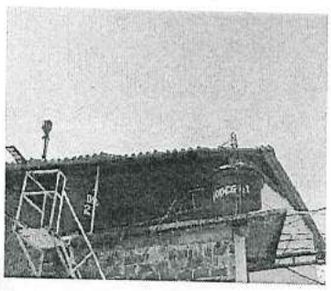


Imagen N°78. Área de almacenamiento de agua

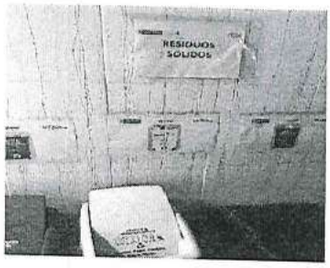


Imagen N°79. Área disposición de residuos solidos



Imagen N°80. Control de plagas



Imagen N°81. Área de servicio Sanitario

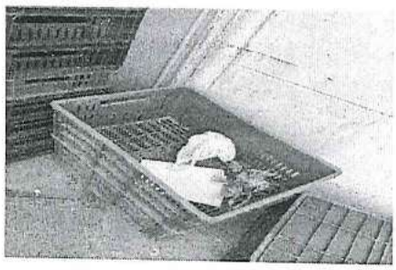


Imagen N°82. No Conformidad. Acumulación de Residuos sólidos

PERSONAL MANIPULADOR

Se realiza verificación documental al personal administrativo y personal de bodega que cuentan con certificado médico de aptitud para manipular alimentos estipulado en el contrato del operador UT BCA INNOVA.

Se evidencia que los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc.

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

Durante la visita se evidencia el correcto lavado de manos del manipulador Arnold Guerra C.c. 1096243044

NO CONFORMIDAD: Durante la visita técnica se evidencia que no se encuentra soporte de entrega de dotación a manipulador de alimentos y copia de contrato laboral y se anexa archivo Excel.

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

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

Se evidencia que existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos, asimismo, se verifica que los manipuladores conozcan y cumplan las prácticas higiénicas



Imagen N°83. Personal Manipulador de alimentos de bodega

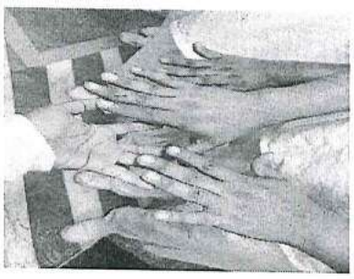


Imagen N°84. Conformidad Buenas prácticas



Imagen N°85. Lavado de manos Manipulador Arnold



Imagen N°86. BPM Personal Manipulador de alimentos

CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

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

NO CONFORMIDAD: Se evidencia pisos con grietas.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia formación de condensación en el área de almacenamiento de productos químicos y utensilios de aseo.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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



Imagen N°87. No Conformidad piso y pared del área de

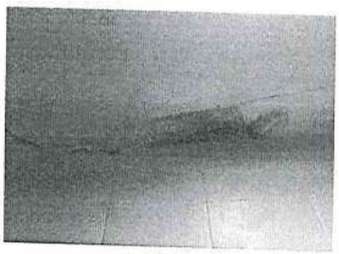


Imagen N°88. No Conformidad formación de condensación en área de

REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Se ha verificado el cumplimiento de las regulaciones sanitarias vigentes en cuanto al etiquetado de las materias primas e insumos, su integridad dentro del período de validez y las medidas de recepción implementadas para prevenir la contaminación y el crecimiento microbiano. Asimismo, se ha constatado que las condiciones de almacenamiento de las

materias primas son adecuadas, respetando los requerimientos específicos de cada producto en cuanto a temperatura y humedad, y se ha implementado una manipulación cuidadosa para minimizar el riesgo de contaminación.

ENVASES Y EMBALAJES

Se ha constatado el almacenamiento de los envases bajo condiciones adecuadas de higiene y limpieza, observando que se mantienen alejados de fuentes de contaminación y se garantiza su protección adecuada.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

Durante la inspección se ha observado un método organizado de almacenamiento de los productos, empleando sistemas de estibas o pilas sobre palés especialmente diseñados, con una distancia apropiada entre los productos y las paredes, así como del suelo para garantizar condiciones óptimas. Además, los productos devueltos a la planta, tanto por fecha de vencimiento como por defectos de fabricación, se almacenan en una zona debidamente señalizada, ubicada estratégicamente y exclusiva para tal propósito, llevándose registros detallados que incluyen información sobre el lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, motivo de devolución y destino final.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Durante la inspección se ha evidenciado el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura a los vehículos, de la misma manera se ha hecho verificación de toda la documentación requerida para transporte de alimentos, también se hace una inspección sanitaria a cada uno de los vehículos arrojando resultados favorables de buenas condiciones.



Imagen N°89. Empaque secundario.

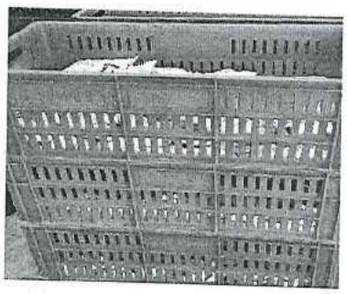


Imagen N°90. Materias primas.



Imagen N°91. Materia Prima



Imagen N°92. Vehículo inspeccionado GQV-201

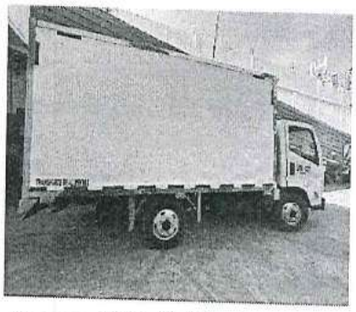


Imagen N°93. Vehículo inspeccionado LPK-451



Imagen N°94. Revisión documentos vehículo.

SISTEMA DE CONTROL

Se evidencia el registro sistemático de fichas técnicas para las materias primas e insumos utilizados, incluyendo información sobre su procedencia, volumen, rotación y condiciones de conservación. De manera similar, también se mantienen criterios definidos para la aceptación, liberación y rechazo de dichos elementos, así como del producto terminado.



Imagen N°95. Control recibo de materias primas.

VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

En la inspección se evidencia que la Bodega cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección emitida por el INVIMA, el cual ha sido calificado como "Favorable". Además, los productos almacenados en la Bodega cuentan con registros y permisos sanitarios vigentes.

Se ha constatado la existencia de un Plan de Contingencias que aborda diversas situaciones, como fallas en el transporte, ausencia de personal manipulador, desviaciones en la calidad y cantidad de materia prima para la ración industrializada, así como casos de desastres naturales, inundaciones, incendios y eventos fortuitos.

Se verifica que la Bodega dispone de manuales y registros relacionados con la Salud y Seguridad en el Trabajo. Asimismo, se cuenta con la documentación que respalda la adquisición y entrega de implementos de aseo en las instalaciones de la Institución Educativa.

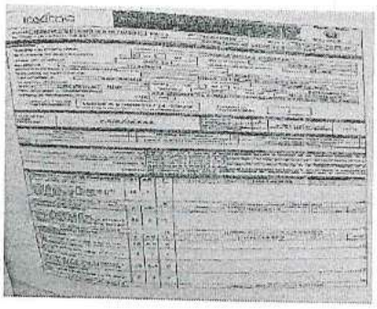


Imagen N°96. Concepto sanitario de bodega de

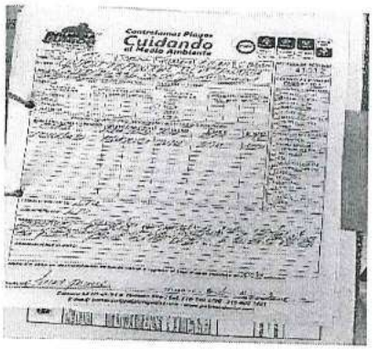


Imagen N°97. Soporte Certificado de fumigación.

COMPRA DE ALIMENTOS

Se ha verificado lo siguiente:

Los alimentos almacenados están en consonancia con el ciclo de menús establecido.
Se lleva a cabo una compra local mediante proveedores regionales o cooperativas, cumpliendo con un mínimo del 20% del total adquirido.

Se ha constatado que las remisiones y facturas corresponden a los proveedores presentados en la propuesta.

La adquisición de alimentos perecederos se limita a un máximo de cinco (5) días.



Imagen N°98. Factura de



Imagen N°99. Factura de

GESTIÓN SOCIAL

Se observa claramente el mecanismo mediante el cual el operador UT BCA INNOVA interactúa con la entidad territorial competente para dar respuesta a las Solicitudes, Peticiones, Quejas y Reclamos (SPQR) de la comunidad.

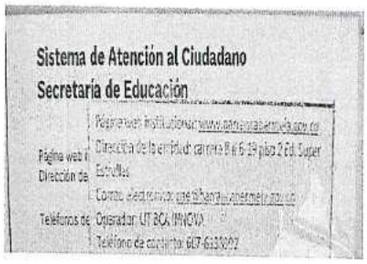


Imagen N°100. Canales de atención a SPQR.

OTRAS ACTIVIDADES

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Se realiza evaluación organoléptica de los alimentos que conforman la ración industrializada (RI) a entregar durante el periodo correspondiente a la semana del 22 de enero al 26 de enero y la semana del 29 al 30 de enero del 2024 en la modalidad de ración industrializada.

A continuación, se relaciona los productos que componen la minuta de ración industrializada para la ejecución del programa para el mes de enero:

Semana del 22 de enero al 26 de enero de 2024:

Cuadro 3: Productos correspondientes para la semana del 22 al 26 de enero.

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
Avena sabor Canela x 200 c.c.	PIPPO	AC004	31-03-2024
Avena sabor Canela x 200 c.c.	PIPPO	AC630	31-03-2024
Avena sabor Canela x 200 c.c.	PIPPO	AC004	31-03-2024
Leche entera UHT x 200 c.c.	PIPPO	LE 631	29-03-2024
Leche entera UHT x 200 c.c.	PIPPO	LE 019	29-03-2024
Leche saborizada vainilla x 200 c.c.	PIPPO	LV 627	27-03-2024
Leche saborizada vainilla x 200 c.c.	PIPPO	LV 628	27-03-2024

Muffin sabor a fresa x 50 gr	CNG	A27022	11-02-2024
Torta de naranja x 50 gr.	CNG	A27015	04-02-24
Pan con Queso x 50 gr.	CNG	15/01/2024	03-02-2024
Pan siete granos x 50 gr.	CNG	22/01/2024	10-02-2024
Pan chocolate x 50 gr.	CNG	22/01/2024	10-02-2024
Galleta con sabor a coco x 50 gr.	CNG	001	12-02-2024
Galleta con sabor a coco x 50 gr.	CNG	003	13-02-2024
Galleta combinada x 50 gr.	CNG	002	14-02-2024
Galleta arco iris x 50 gr.	LA HUERTA	18/01/24	16-02-2024
Galleta casera x 50 gr.	CNG	C12022	21-02-2024
Granola Max x 20 gr.	CNG	016	13-09-24
Fruta (Mandarina)	N. A	N. A	N. A
Fruta (Naranja)	N. A	N. A	N. A
Fruta (Durazno)	N.A.	N.A.	N.A.
Fruta (Manzana)	N.A.	N.A.	N.A.
Bocadillo Guayaba x 15 gr.	LA HUERTA	10.01	10-06-24
Dulce con leche x 15 gr.	LA HUERTA	10.01	10-06-24
Bocadillo Guayaba con manjar blanco x 15 gr.	LA HUERTA	10.01	10-06-24

Cuadro 4: Productos correspondientes a la semana del 29 al 31 enero.

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
Avena sabor Canela x 200 c.c.	PIPPO	AC004	31-03-2024
Avena sabor Canela x 200 c.c.	PIPPO	AC630	31-03-2024
Avena sabor Canela x 200 c.c.	PIPPO	AC004	31-03-2024
Leche entera UHT x 200 c.c.	PIPPO	LE 631	29-03-2024
Leche entera UHT x 200 c.c.	PIPPO	LE 019	29-03-2024
Leche saborizada vainilla x 200 c.c.	PIPPO	LV 627	27-03-2024
Leche saborizada vainilla x 200 c.c.	PIPPO	LV 628	27-03-2024
Muffin sabor a fresa x 50 gr	CNG	A27022	11-02-2024
Torta de naranja x 50 gr.	CNG	A27015	04-02-24
Pan con Queso x 50 gr.	CNG	15/01/2024	03-02-2024
Pan siete granos x 50 gr.	CNG	22/01/2024	10-02-2024

Pan chocolate x 50 gr.	CNG	22/01/2024	10-02-2024
Galleta con sabor a coco x 50 gr.	CNG	001	12-02-2024
Galleta con sabor a coco x 50 gr.	LA HUERTA	003	13-02-2024
Galleta combinada x 50 gr.	CNG	002	14-02-2024
Galleta arco iris x 50 gr.	LA HUERTA	18/01/24	16-02-2024
Galleta casera x 50 gr.	CNG	C12022	21-02-2024
Galleta casera x 50 gr.	CNG	02624G	26-03-2024
Galleta casera x 50 gr.	CNG	02624G	26-02-2024
Galleta combinada x 50 gr.	CNG	02624G	26-02-2024
Pan con mantequilla x 50 gr.	CNG	15/01/2024	14-02-2024
Granola Max x 20 gr.	CNG	016	13-09-24
Fruta (Mandarina)	N. A	N. A	N. A
Fruta (Naranja)	N. A	N. A	N. A
Fruta (Durazno)	N.A.	N.A.	N.A.
Fruta (Manzana)	N.A.	N.A.	N.A.
Bocadillo Guayaba x 15 gr.	LA HUERTA	10.01	10-06-24
Dulce con leche x 15 gr.	LA HUERTA	10.01	10-06-24
Bocadillo Guayaba con manjar blanco x 15 gr.	LA HUERTA	10.01	10-06-24
Concentrado de fruta Sabor manzana	LA VITTA	120086012424	24-01-2025
Concentrado de fruta Sabor manzana	LA VITTA	120086012524	25-01-2025

A continuación, se relaciona evidencia fotográfica de las pruebas organolépticas:



Imagen N°101. Menú #5 prueba organoléptica.



Imagen N°102. Menú # 4 prueba organoléptica.



Imagen N°103. Menú #6 prueba organoléptica.



Imagen N°104. Menú #7 prueba organoléptica.

REVISIÓN DEL PLAN DE ALISTAMIENTO

Se realiza revisión del plan de alistamiento del operador enviado respuesta mediante oficios No. PA-B-198, enviando las observaciones dentro del plan de alistamiento presentado por UNIÓN TEMPORAL BCA INNOVA, para bodega, centro de producción de alimentos y sedes educativas en modalidad PS y Ración industrializada.



Imagen N° 105. Oficio PA-B-198 plan de alistamiento

APORTES ÁREA NUTRICIÓN

ACTIVIDADES REALIZADAS:

Revisión del plan de alistamiento del operador en lo referente al componente nutricional.

Durante la semana del 22 al 26 de enero se realizó la revisión del plan de alistamiento y las observaciones encontradas fueron enviadas en el oficio No. PA-B- 198 relacionando a continuación los hallazgos encontrados:

CICLO DE MENÚS, ANÁLISIS QUÍMICO Y NUTRICIONAL Y LISTAS DE INTERCAMBIO MODALIDAD AM/PM RACIÓN INDUSTRIALIZADA. – se presentan variación en el análisis de los siguientes menús: 3,4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 18, 19 y 20, observando en ellos diferencias mínimas en los nutrientes que al totalizar varía el % de adecuación. Productos como brownie, bocadillo de guayaba, galleta variedades combinada, dulce con leche coco guayaba, muffin con sabor a fresa, pan siete granos, bocadillo de guayaba con manjar blanco (bocadillo combinado), galleta variedades sabor a limón, ponqué sabor a vainilla, pan dulce con bocadillo, galleta variedades tostarica, galleta variedades arcoíris, dulce con leche, galleta variedades sabor a coco.

Debido al rechazo de los estudiantes y poca aceptación por motivos de pelar y consumir, se sugiere el cambio de la naranja por otro tipo de fruta que tenga mayor aceptación y fácil consumo.

CICLO DE MENÚS, ANÁLISIS QUÍMICO Y NUTRICIONAL, GUÍAS DE PREPARACIONES Y LISTAS DE INTERCAMBIO MODALIDAD ALMUERZO - No cumple el análisis químico en los menús, revisar los rangos de los componentes y verificar que el gramaje sea acorde a lo recomendado en el lineamiento técnico, ajustar el gramaje en cada nivel escolar y dar cumplimiento.

CICLO DE MENÚS, ANÁLISIS QUÍMICO Y NUTRICIONAL, GUÍAS DE PREPARACIONES Y LISTAS DE INTERCAMBIO MODALIDAD AMPM PREPARADO EN SITIO – No cumple el análisis químico en los menús, el % de adecuación es por debajo a lo recomendado en el lineamiento técnico, ajustar el gramaje en cada nivel escolar y dar cumplimiento.

FICHAS TÉCNICAS DE LA MODALIDAD DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA – En las fichas técnicas se observa que todos los productos no cuentan con el sello frontal de advertencia, teniendo en cuenta las resoluciones 81' de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 en la cual se establece que "Todos los productos comestibles o bebibles clasificados de acuerdo a nivel de procesamiento con cantidad excesiva de nutrientes críticos

establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, deberán implementar un etiquetado frontal donde se incorpore un sello de advertencia, que deberá ser de alto impacto preventivo, claro, visible, legible, de fácil identificación y comprensión para los consumidores, con mensajes inequívocos que adviertan al consumidor de los contenidos excesivos de nutrientes críticos."

El producto LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A, D, B1, B2 y NIACINA fabricado por la empresa La Mejor S.A. se solicita ser enviado muestra para la realización de evaluación organoléptica y de aceptación del producto.

Días de recepción: lunes a jueves de 9:00 am -12:00 m y/o 2:00 pm–4:00 pm.

Ubicación: Calle 58 # 15 B 55 pueblo nuevo.

Interventor: As del Valle

A la fecha nos encontramos a la espera de respuesta al oficio enviado.

El día 30 de enero se solicita por medio de oficio No. PA-B-200 fichas técnicas de la modalidad de preparado en sitio de los alimentos de interés en salud pública, sin respuesta a corte de 31 de enero.

Minuta aprobada

Semana 22 al 26 de enero: la minuta de contingencia fue aprobada el día 15 de enero vía correo electrónico por parte de la secretaría de Educación del Distrito de Barrancabermeja, el cual se puede observar en el anexo 1 archivo digital.

MINUTA CONTINGENCIA 22 AL 26 ENERO 2023					
COMPONENTES	LUNES	MARTES.	MIERCOLES.	JUEVES.	VIERNES.
LÁCTEOS	AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A FRESA, VAINILLA, AREQUIPE O CHOCOLATE	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
DERIVADO DE CEREAL	TORTA CON SABOR A NARANJA	PAN CON QUESO	GALLETA VARIEDADES SABOR A COCO	GALLETA VARIEDADES ARCOIRIS	GALLETA VARIEDADES COMBINADA
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA			
AZÚCARES Y DULCES			GRANOLA	BOCADILLO DE GUAYABA	DULCE CON LECHE COCO GUAYABA

Durante la semana se presentaron las siguientes novedades:

23 de enero: Se reemplazó la fruta por dulce con leche en las siguientes sedes educativas:

- Instituto Técnico Superior de Comercio jornada tarde
- Escuela la Independencia
- Institución Educativa Jonh F. Kennedy
- Instituto Técnico Industrial.

26 de enero: se reemplazó por fruta programa el día martes en las siguientes sedes educativas:

- Instituto Técnico Superior de Comercio jornada tarde
- Escuela la Independencia
- Institución Educativa Jonh F. Kennedy

- Instituto Técnico Industrial.

En el anexo 2 archivo digital se encuentra solicitudes y aprobaciones.

Semana 29 de enero al 2 de febrero: aprobada el día 25 de enero por el equipo PAE vía correo electrónico el cual se puede observar en el anexo 1 archivo digital.

SEMANA No. 2				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
LECHE SABORIZADA UHT / LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA CON LECHE UHT / LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT
MUFFIN CON SABOR A FRESA / GALLETA CASERA	PAN CHOCOLATE / PAN SIETE GRANOS	GALLETA COMBINADA / GALLETA COCO	PAN SIETE GRANOS / PAN CON MANTEQUILLA	GALLETA ARCOIRIS / GALLETA CASERA
FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA / CONCENTRADO DE FRUTA (3.490 unidades) / FRUTA EMPACADA (3.261 unidades)	FRUTA DE COSECHA / CONCENTRADO DE FRUTA (12.289 unidades) / FRUTA EMPACADA (4.504 unidades)		
			BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)	BOCADILLO DE GUAYABA

Durante la semana se presentaron las siguientes novedades:

Sede educativa CAMPO 23 de la I.E. Pueblo Regao: solicita el día 29 de enero ofrecer minuta de contingencia manifestando que en dicha sede se presentó paro académico durante la semana del 22 al 26 enero, esto repercutiendo en las entregas de raciones programadas, dando de baja los alimentos más perecederos como el pan y la fruta.

Fue autorizada por el equipo PAE la entrega para garantizar que los productos cumplan con su vida útil, ver anexo 1 archivo digital.

MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA
LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A FRESA, VAINILLA, AREQUIPE O CHOCOLATE
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA

TORTA CON SABOR A NARANJA / GALLETA COMBINADA
GALLETA VARIEDADES SABOR A COCO
PAN MANTEQUILLA / GALLETA COMBINADA
GALLETA VARIEDADES ARCOIRIS

MANZANA

GRANOLA

BOCADILLO DE GUAYABA
DULCE CON LECHE

NOTA: La fruta manzana y el pan mantequilla, son productos programados para esta semana por lo tanto aún se encuentran en bodega disponibles para enviarse a la sede educativa.

30 de enero: sede educativa Instituto Técnico Superior Industrial reemplazo pan chocolate/pan multicereal por pan mantequilla.

31 de enero: se presentaron novedades por el aumento de atención a los beneficiarios.

sede educativa Instituto Técnico Superior Industrial reemplazo la galleta combinada/galleta coco por galleta arcoíris.

sede educativa Mary Villamizar reemplazo la galleta combinada/galleta coco por pan multicereal.

Matriz de verificación y validación de productos alimentarios para RI y RPS. El cual se realizó a los productos de RI, los cuales cumplen con las características requeridas como su marca, registro sanitario, fecha de vencimiento. Ver anexo 3 archivo digital.

Revisión de fichas técnicas RI durante la semana del 22 al 26 de enero.

Las cuales se relacionan de la siguiente manera:

Ficha técnica lácteos ver anexo 4 archivo digital.

Avena: bebida con leche entera y avena ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida con sabor a canela marca MR. PIPPO.

Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida entera fortificada con hierro marca MR. PIPPO.

Leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida con sabor a fresa, vainilla, arequipe o chocolate marca MR. PIPPO.

Bebida con leche y avena variedades: bebida con leche ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida entera con avena y canela. Bebida con leche ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida entera con avena sabor natural marca ALGARRA, LATTI.

Ficha técnica panificados ver anexo 5 archivo digital.

Brownie, galleta casera, galleta combinada, galleta con sabor a coco, galleta con sabor a limón, galleta tostarica dulce y sal, galleta con grajea de colores arcoíris, mantecada, muffin con sabor a fresa, pan chocolate, pan dulce con bocadillo, pan con queso, pan con sabor a coco, pan siete granos, pan de maíz, pan leche especial, pan con mantequilla, ponqué con sabor a vainilla, torta con sabor a chocolate, torta con sabor a naranja todas marca CNG Compañía de negocios globales S.A.S.

Galleta arcoíris, galleta casera, galleta sabor coco, galleta sabor limón, muffin sabor fresa, torta sabor naranja, ponqué sabor vainilla, torta sabor chocolate, marca LA HUERTA.

Ficha técnica dulces ver anexo 6 archivo digital.

Bocadillo de guayaba, bocadillo de guayaba combinado, bocadillo de guayaba con dulce de coco, marca LACKY LUCK COMPANY SAS.

Bocadillo de guayaba, dulce con leche coco guayaba, dulce con leche, marca LA SABROSURA.

Granola max marca PRONAVID.

Soportes de las solicitudes realizadas por el operador y a su vez respuestas. En el anexo 1 y 2 archivo digital se evidencia los correos enviados por el operador con las autorizaciones por parte de la alcaldía y el equipo PAE, y las novedades presentadas durante la semana del 22 al 26 y la semana del 29 al 2 de enero.

Evaluación de las características organolépticas: Durante la semana del 22 al 26 de enero se realizó evaluación organoléptica a los diferentes productos a ofrecer durante la semana en la minuta aprobada de contingencia.

22 de enero: los productos cumplen con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final, los productos fueron:

Avena canela Pippo de 200 ml.

Torta con sabor a naranja de 50 gr.

Mandarina.

Leche entera Pippo de 200 ml.
Pan con queso de 50 gr.
Galleta con sabor a coco.
Granola max de 20 gr.
Galleta arcoíris de 50 gr.
Bocadillo de guayaba de 15 gr.
Galleta combinada de 50 gr.
Dulce con leche de 15 gr.

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

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
-RACION INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4871-23
CDP:
FECHA: 22-01-2024
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4871-23
RESIDENCIA ESCOLAR: Calle 58 # 15B-55

MUESTRA	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (MARQUE 1 RESPUESTA O NOVEDAD) SI/No en blanco / NO se observa							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA (1: ACEPTABLE Y 2: RECHAZADO) MARQUE UNO (X) O CERO (0)	POTULADO/ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE) MARQUE UNO (X) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
RACION INDUSTRIALIZADA	Avena Corela pippo 200ml AC004 FV 31-Mar-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta con Sabor a naranja 50g A230LS FV 04-02-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mandarina	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera Pippo 200 ml LE631 FV 29-MAR-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan con queso 50g Lote 15-01-2024 FV 03-02-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera pippo 200ml LE631 FV 29-MAR-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta con Sabor a coco Lote 001 FV 17-02-2024 50g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta con Sabor a coco Lote 001 FV 15-02-2024. 50g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Granola max 20g Lote 016 FV 13-09-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera Pippo Vainilla 200ml LV623 FV 22-MAR-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Arcoris 50g L:18-01-24 FV 16-02-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo de Guayaba 15g Lote 110.01 FV 10-06-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera UHT Pippo 200ml LE631 FV 29-MAR-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Combinada 50g Lote 1002 FV 14-02-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Dulce con leche 15g Lote 110-01 FV 10-06-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON NO CUMPLIR CRITERIO QUE DETERMINA LA NO ACEPTACION RECHAZO DEL PRODUCTO.
OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Luisa Alejandra Pallares Diaz
FIRMA Y CC: Luisa A Pallares 1096201412

26 de enero: los productos cumplen con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final, los productos fueron:

Leche entera sabor vainilla pippo de 200 ml.
Galleta casera de 50 gr.
Muffin sabor a fresa de 50 gr.
Leche entera UHT de 200 ml.
Pan siete granos de 50 gr.
Pan chocolate de 50 gr.
Manzana.
Avena sabor canela pippo de 200 ml.
Galleta combinada de 50 gr.
Mandarina.
Bocadillo guayaba con manjar blanco.
Leche entera pippo de 200 ml.
Galleta con sabor a coco de 50 gr.
Durazno.
Galleta arcoíris de 50 gr.
Galleta casera de 50 gr.
Bocadillo de guayaba de 15 gr.

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

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
-RACION INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO: 4831-23
CDP:
FECHA: 26-01-2024
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4830-23
DIRECCIÓN: Calle 58 #15B-55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (marque 1: aceptable / 0: inaceptable / NA: no aplica / N/O: no observado) COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL	CONCLUSIÓN DE LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: INCEPTABLE) MARQUE UNO (1) O CERO (0)	ROTULADO Y ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE) MARQUE UNO (1) O CERO (0)
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	Leche entera Sabor Vainilla pippo 200ml Lote LV627.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera Sabor Vainilla Pippo 200ml lote LV628	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Casera 50g Lote C12022 FV 21-02-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Muffin Sabor a fresa 50 g Lote A29022 FV 14-02-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera UHT 200 ml pippo Lote LE631	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera UHT 200 ml pippo Lote LE619	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Sick Grano 50 g Lote 22-01-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan chocolate 50 g Lote 22-01-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Manzana.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Arroz Sabor Canela 200 ml Pippo AC604	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Arroz Sabor Canela 200 ml Pippo AC630	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Arroz Sabor Canela 200 ml Pippo AC614.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Combinada 50 g Lote 002	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mandarina	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Sick Grano 50g Lote 22-01-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pocandillo Guayaba con maiz blanco Lote 10.01	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera Pippo 200ml Lote LE631	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CADA UNO DE LOS ITEMS DEBE SER DILIGENCIADO CON UNA CRUZ O UN NÚMERO 1 O 0 DE ACUERDO A LA CONVENCIÓN ESTABLECIDA

OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACIÓN DE LOS ALIMENTOS: Luisa Alejandra Pallares Diaz

FIRMA Y CC: Luisa Apallares 1046201912.

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

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
-RACION INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO: 4831-23
CDP:
FECHA: 26-01-2023
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4830-23
DIRECCIÓN: Calle 58 #15B 55.

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (marque 1: aceptable / 0: inaceptable / NA: no aplica / N/O: no observado) COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL	CONCLUSIÓN DE LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: INCEPTABLE) MARQUE UNO (1) O CERO (0)	ROTULADO Y ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE) MARQUE UNO (1) O CERO (0)
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	Galleta con Sabor a coco 50g lote 002	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera pippo 200 ml LE619	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera Pippo 200 ml LE631	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Durazno	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Arcoris 50 g L:18-01-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta casera 50 g Lote C12022	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pocandillo de Guayaba 150 Lote 10.01.	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CADA UNO DE LOS ITEMS DEBE SER DILIGENCIADO CON UNA CRUZ O UN NÚMERO 1 O 0 DE ACUERDO A LA CONVENCIÓN ESTABLECIDA

OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACIÓN DE LOS ALIMENTOS: Luisa Alejandra Pallares Diaz

FIRMA Y CC: Luisa A Pallares 1096201912.

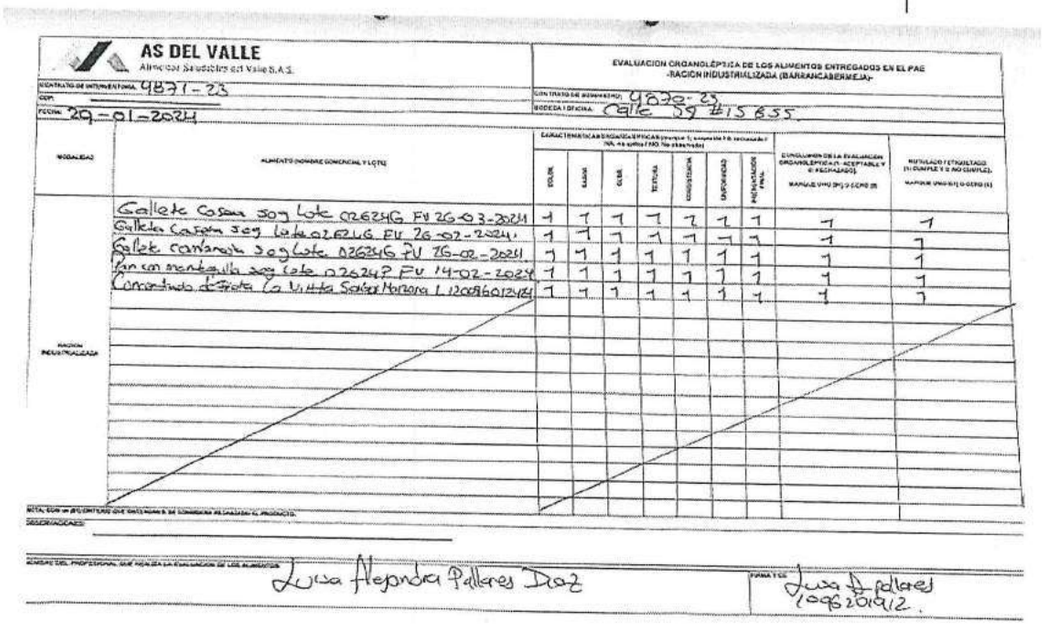
29 de enero: los productos cumplen con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final, los productos fueron:

Galleta casera de 50 gr.

Galleta combinada de 50 gr.

Pan de mantequilla de 50 gr.

Concentrado de fruta La vitta.



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

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
-RACION INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4871-23
FECHA: 29-01-2024
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4828-23
BODEGA Y OFICINA: Calle 59 #15 B 55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL	CUMPLIMIENTO DE LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA (1= ACEPTABLE Y 0 RECHAZADO)	RESULTADO FINAL (1= CUMPLE Y 2= NO CUMPLE)
RACION INDUSTRIALIZADA	Galleta Cosam 30g Lote 026246 FV 26-03-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Cosam 30g Lote 026246 FV 26-02-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta cosam 30g Lote 026246 FV 26-02-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan con mantequilla 30g Lote 026242 FV 14-02-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Concentrado de fruta La Vitta Sabor Manzana L 12026A012424	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: SON 20 (20) CONTEOS QUE CUMPLIERON EL 80% DE CONFORMIDAD PARA CALIFICAR EL PRODUCTO.

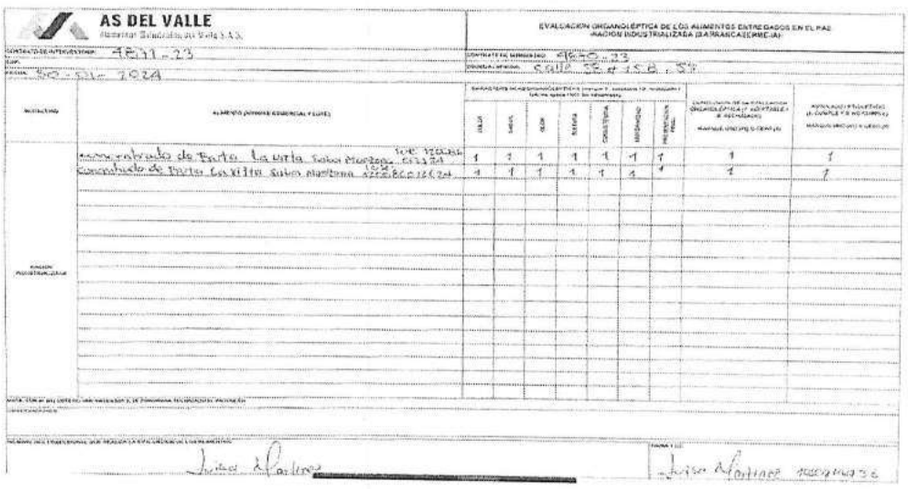
OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Luisa Alejandra Pallares Diaz

FIRMA Y CC: Luisa A Pallares 1098201912

30 de enero: concentrado de fruta cumple con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final, los productos fueron:

Concentrado de fruta la Vitta sabor manzana.



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

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
-RACION INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4871-23
FECHA: 30-Ene-2024
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4828-23
BODEGA Y OFICINA: Calle 59 # 15 B 55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL	CUMPLIMIENTO DE LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA (1= ACEPTABLE Y 0 RECHAZADO)	RESULTADO FINAL (1= CUMPLE Y 2= NO CUMPLE)
RACION INDUSTRIALIZADA	concentrado de fruta La Vitta Sabor Manzana Lote 12026A012424	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Concentrado de fruta La Vitta Sabor Manzana Lote 12026A012424	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Luisa A Pallares

FIRMA Y CC: Luisa Alejandra Pallares 1098201912

En el anexo 7 archivo digital se encuentran los oficios y pruebas organolépticas realizadas durante el periodo comprendido entre el 22 y 31 de enero del presente año.

APORTES ÁREA MICROBIOLOGICA

Teniendo en cuenta pliego de condiciones para la selección del contratista encargado de ejecutar el contrato cuyo objeto es: "INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER", se relacionan los avances relacionados al contrato No 4871-23

Como retroalimentación al Plan de alistamiento del área de Microbiología tenemos:

Se reciben los siguientes documentos y se dejan establecidas las siguientes anotaciones:

Concepto técnico INOQUALAB S.A.S: Cuenta con fecha de expedición 31 enero de 2023, por lo cual se solicita actualización para la continuidad del contrato ya que tiene validez por un año desde la fecha de expedición. Actualizar certificación.

Resolución de laboratorio. Se encuentra dentro del listado de laboratorios autorizados en el #202 en la ciudad de Barrancabermeja. Aceptado.

Instructivo de contra muestras para restaurantes y centros de producción. Aceptado.

Registro de establecimiento comercial con fecha de expedición 31 de enero del 2023. Aceptado.

Certificación de PICCAP. fecha de expedición 29 de noviembre del 2022. Actualizar certificación.

Certificación secretaria de salud alimentos y aguas. Expedición marzo 28 del 2023. Aceptado.

Certificado de laboratorio de aguas. Expedición 13 de enero del 2023. Actualizar certificación.

En respuesta a las observaciones anteriormente descritas, se recibe programación de los muestreos a realizar durante la ejecución del contrato y el cronograma del primer muestreo programado para el mes de febrero y la proyección.

2. Dentro del muestreo Microbiológico realizado a las Instituciones educativas se ejecuta por el laboratorio LABALIME S.A.S (Laboratorio de aguas, alimentos y bebidas), las cuales son realizadas por auxiliares técnico de laboratorio, contando con los protocolos de bioseguridad para garantizar el resultado obtenido. En el periodo comprendido del 31 de Enero se realizó muestreo a las siguientes instituciones educativas descritas a continuación.

I.E Camilo Torres Restrepo, María cano (Fecha de la muestra: 31 enero 2024)

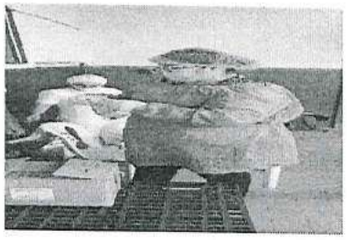


Imagen N° 106. Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos



Imagen N° 107. Análisis microbiológico de panificado – Galleta combinada FDV 26.02.24 lote:02614

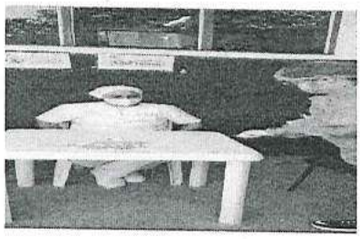


Imagen N° 108. Análisis microbiológico de superficie de mesa.

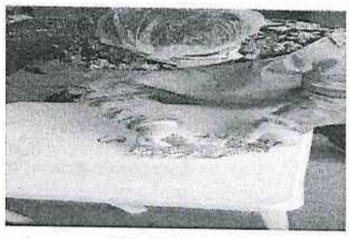


Imagen N° 109. Análisis microbiológico de ambiente de distribución.

I.E Camilo Torres Restrepo, Mi granjita (Fecha de la muestra: 31 enero 2024)



Imagen N° 110. Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebidas láctea, yogurt, avena,



Imagen N° 111. Análisis microbiológico de panificado – Galleta

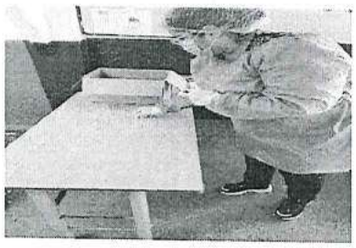


Imagen N° 112. Análisis microbiológico de superficie de mesa.



Imagen N° 113. Análisis microbiológico de ambiente de distribución.

I.E Técnico superior de comercio, La libertad (Fecha de la muestra: 31 enero 2024)



Imagen N° 114. Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebidas lácteas, yogurt, avena , leche entera , leche saborizada) – Muestra Avena de canela . FDV 26.03.24 Lote. AC 630.



Imagen N° 115. Análisis microbiológico de panificado – Galleta sabor coco FDV 13.02.24 Lote:003.



Imagen N° 116. Análisis microbiológico de superficie de mesa.

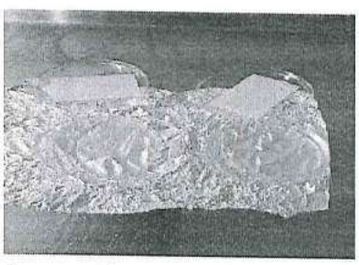


Imagen N° 117. Análisis microbiológico de ambiente de distribución.

I.E Técnico superior industrial, Sede general córdoba (Fecha de la muestra: 31 enero 2024)



Imagen N° 118. Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebidas láctea, yogurt, avena, leche entera, leche saborizada) – Muestra Avena de canela. FDV 26.03.24 Lote. AC 630



Imagen N° 119. Análisis microbiológico de panificado – Galleta combinada FDV 14.02.24 Lote:002.



Imagen N° 120. Análisis microbiológico de superficie de mesa.



Imagen N° 121. Análisis microbiológico de ambiente de distribución.

Observaciones:

Estamos en espera de los documentos pendientes por actualización al laboratorio de referencia del Operador para dar cumplimiento al plan de alistamiento por parte del componente Microbiológico.

Estamos a la espera de los resultados de laboratorio ejecutados por parte de esta interventoría para hacerlos llegar al Operador y dar actualización a este informe de avance y el plan de mejora a que corresponda

6. IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL

El Distrito de Barrancabermeja ha ejecutado, por concepto de contrato N° 4871-23 de INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER, los siguientes recursos:

CDP N° 24-00319 Del 22 De Enero De 2024			
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de financiación**	**Valor**
2.3-2201-0700-028-200115-2.3.2.02.02.008	servicios prestados a las empresas y servicios de producción	MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	$506.016.440

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Secretaría de Educación

RP N° 24-00143 Del 22 De Enero De 2024			
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de financiación**	**Valor**
2.3-2201-0700-028-200115-2.3.2.02.02.008	servicios prestados a las empresas y servicios de producción	MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	$506.016.440

INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT.	DEDIC	DIAS	FM	PRESUPUESTO OFICIAL 2024 TARIFA	TOTAL
1.	PERSONAL							
1.1	PERSONAL DIRECTIVO Y RESIDENTE							
1.1.1	Director de Intervetoria	Mes	1	0,50	10	1,91	$ 222.092,00	$ 2.120.979,00
1.1.2	Coordinador tecnico de interventoria	Mes	1	1,00	10	1,91	$ 125.000,00	$ 2.387.500,00
1.1.3	Interventor Financiero	Mes	1	0,50	10	1,91	$ 138.489,00	$ 1.322.570,00
						SUBTOTAL PERSONAL		**$ 5.831.049,00**
1.2	PERSONAL TECNICO							
1.2.1	Profesional de apoyo - Nutricionista	Mes	1	0,50	10	1,91	$ 130.000,00	$ 1.241.500,00
1.2.2	Profesional de apoyo - Abogado	Mes	1	0,50	10	1,91	$ 130.000,00	$ 1.241.500,00
1.2.3	Profesional microbiologia - microbiologo	Mes	1	0,50	10	1,91	$ 130.000,00	$ 1.241.500,00
1.2.4	Inspector de campo - ingenierio de alimentos, agroindustrial, **nutricionista** o **microbiólogo**	Mes	9	1,00	10	1,91	$ 100.000,00	$ 17.190.000,00
1.2.5	Profesional de apoyo - profesional SST	Mes	1	0,50	10	1,91	$ 130.000,00	$ 1.241.500,00
						SUBTOTAL		**$ 22.156.000,00**
1.3	PERSONAL ADMINISTRATIVO							
1.3.1	auxiliar administrativo	Mes	2	1,00	10	1,91	$ 65.600,00	$ 2.505.920,00
						SUBTOTAL		**$ 2.505.920,00**
						(1) SUB TOTAL PERSONAL		**$ 30.492.969,00**

ITEM	DESCRIPCION	MODELO	UNIDAD	CANT.	DIAS		TARIFA	TOTAL
2.	GASTOS OPERACIONALES							
2.1.1	Alquiler de vehiculos Campero, Pick-Up, Camioneta, Camión o similar.(>2000)$/Mes	2019-2021	Unidad	1,00	8		$ 325.347,00	$ 2.602.776,00
2,1,2	Arriendo de oficina		Unidad	1,00	10		$ 69.218,00	$ 692.180,00
2.1.2	Pago de servicios publicos		Unidad	1,00	10		$ 45.143,00	$ 451.430,00
2,1,3	Alquiler de equipos y muebles de oficina.		Unidad	1,00	10		$ 53.147,00	$ 531.470,00
						(2)SUBTOTAL GASTOS OPERACIONALES		**$ 4.277.856,00**
3	ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS							
3,1,1	Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebida lactea y/o Yogurt, Avena, leche entera y/o saborizada)		Unidad	4			$ 92.068,39	$ 368.274,00
3,1,2	Análisis microbiológico panificados		Unidad	4			$ 92.068,39	$ 368.274,00
3,1,3	Análisis microbiológico dulces y frutos secos		Unidad	0			$ 92.068,39	$ -
3,1,4	Análisis microbiológico superficies		Unidad	4			$ 92.068,39	$ 368.274,00
3,1,5	Análisis microbiológico ambientes		Unidad	4			$ 92.068,39	$ 368.274,00
3,2	ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RPS							$ -
3,2,1	Analisis microbiologico del agua		Unidad	0			$ 92.068,39	$ -
3,2,2	Analisis microbiologico carnicos, pollo, cerdo, pescado		Unidad	0			$ 92.068,39	$ -
3,2,3	Analisis microbiologico huevo y leguminosa		Unidad	0			$ 92.068,39	$ -
3,2,4	Analisis microbiologicos para ensaladas		Unidad	0			$ 92.068,39	$ -
3,2,5	Analisis microbiologico para jugos		Unidad	0			$ 92.068,39	$ -
3,2,6	Analisis microbiologico - panificados		Unidad	0			$ 92.068,39	$ -
3,2,7	Analisis microbiologico del ambientes (Restarurante escolar)		Unidad	0			$ 92.068,39	$ -
3,2,8	Analisis microbiologico del superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)		Unidad	0			$ 92.068,39	$ -
3,2,9	Analisis microbiologicos-ambientes (bodegas y furgones)		Unidad	0			$ 92.068,39	$ -

3,2,10	Analisis microbiologico superficies (bodegas y furgones)	Unidad	0			$ 92.068,39	$ -
3,3	**ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA CENTRO DE PRODUCCIÓN - CCT**						$ -
3,3,1	Analisis microbiologico del agua	Unidad	0			$ 92.068,39	$ -
3,3,2	Analisis microbiologico carnicos, pollo, cerdo, pescado	Unidad	0			$ 92.068,39	$ -
3,3,3	Analisis microbiologico huevo y leguminosa	Unidad	0			$ 92.068,39	$ -
3,3,4	Analisis microbiologicos para ensaladas	Unidad	0			$ 92.068,39	$ -
3,3,5	Analisis microbiologico para jugos	Unidad	0			$ 92.068,39	$ -
3,3,6	Analisis microbiologico del ambientes (Planta de producción)	Unidad	0			$ 92.068,39	$ -
3,3,7	Analisis microbiologico del superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad	0			$ 92.068,39	$ -
3,3,8	Analisis microbiologicos superficies (bodega y furgones)	Unidad	0			$ 92.068,39	$ -
3,3,9	Analisis microbiologicos-ambientes (bodega y furgones)	Unidad	0			$ 92.068,39	$ -
(3)SUBTOTAL ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS							**$ 1.473.096,00**
(4)=(1)+(2)+(3) SUBTOTAL							**$ 36.243.921,00**
(5) DEDUCCIONES Y CONTRIBUCIONES			**9,90%**				**$ 3.588.148,00**
(6)=(4)+(5) SUBTOTAL							**$ 39.832.069,00**
IVA			**19,00%**				**$ 7.568.093,00**
PRESUPUESTO OFICIAL							**$ 47.400.162,00**

Valor Contrato	Valor ejecutado	Valor por Ejecutar
$506.016.440,00	$47.400.162,00	$458.616.278,00

VALOR A PAGAR ACTA PARCIAL N°1: CUARENTA Y Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS MIL CIENTO SESENTA Y DOS PESOS MCTE. ($ 47.400.162), la fuente a afectar son las siguientes:

RP N° 23-00143 Del 22 De Enero De 2024			
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de financiación**	**Valor**
2.3-2201-0700-028-200115-2.3.2.02.02.008	servicios prestados a las empresas y servicios de producción	MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	$ 47.400.162

El balance mensual corresponde a 10 días de ejecución, comprendido entre el 22 al 31 de Enero de 2024, el acumulado periódico es de 10 días según el calendario, es decir que se ha ejecutado el 9,52% del contrato, para un plazo total de CIENTO CINCO (105) DIAS CALENDARIO.

Anexo No 1 Factura electrónica de venta No. AVOI 241
Anexo No 2 Matriz de Presupuesto Mes periodo referente del 22 de Enero al 31 De Enero de 2024.

7. COMPONENTE ADMINISTRATIVO

RECURSO HUMANO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

El día 22 de Enero de 2024, se envía oficio PA-B-196 dirigido a la Doctora **MARIBEL BENITEZ PEREA** – Secretaria De Educación y supervisor del contrato de interventoría N. 4871-23 de asunto Solicitud validación y aprobación de personal profesional.

Así las cosas, hacemos Relación de los profesionales vinculados para la ejecución del contrato de interventoría N. 4871-23 así:

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	PROFESION
DIRECTOR DE INTERVENTORIA	**RODRIGO MOLANO CUELLAR** C.C. 83.090.034 De Campoalegre – Huila PRESENTADO EN PROPUESTA	INGENIERO INDUSTRIAL
COORDINADOR TECNICO	**MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO** C.C. 36.290.246 De Pitalito – Huila PRESENTADO EN PROPUESTA	INGENIERA DE ALIMENTOS
PROFESIONAL DE APOYO MICROBIOLOGICO	**KAREN PAOLA CONTRERAS VELANDIA** C.C. 55.248.158 De Barranquilla – Atlántico PRESENTADO EN PROPUESTA	MICROBIOLOGA
PROFESIONAL DE APOYO EN NUTRICION	**GRASE VANNESA PEREZ MONSALVE** C.C. 1.143.224.340 De Barranquilla – Atlántico PRESENTADO EN PROPUESTA	NUTRICIONISTA DIETISTA
PROFESIONAL DE APOYO PROFESIONAL SST	**CHRISTIAN ALBERTO ALVAREZ CHUCRALA** C.C. 16.376.354 De Palmira – Valle PRESENTADO EN PROPUESTA	PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL
INTERVENTOR FINANCIERO	**JULIO ANDRES TERAN RIVERA** C.C. 92.544.428 De Sincelejo - Sucre ADICIONAL	CONTADOR PUBLICO
PROFESIONAL DE APOYO ABOGADO	**HAROLD GIOVANNI GONZALEZ CIFUENTES** C.C. 79.415.473 De Bogotá D.C. ADICIONAL	ABOGADO
INSPECTOR DE CAMPO N.1	**LUISA ALEJANDRA PALLARES DIAZ** C.C. 1.096.201.912 De Barrancabermeja - Santander ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.2	**MARIA ALEJANDRA ORTIZ MUÑOZ** C.C. 1.065.240.158 De San Alberto – Cesar ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.3	**JENNIFFER CASTRILLO PEÑA** C.C. 1.096.224.089 De Barrancabermeja - Santander ADICIONAL	INGENIERA INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.4	**ELSA BERNAL ROBLES** C.C. 28.070.025 De Barrancabermeja - Santander ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.5	**KARINA VILLEGAS** C.C. 63.536.125 De Bucaramanga - Santander ADICIONAL	INGENIERA INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.6	**ANDRES FABIAN GUTIERREZ BERRIO** C.C. 1.096.239.164 De Barrancabermeja – Santander ADICIONAL	INGENIERO AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.7	**LUISA MARGARITA MARTINEZ GARAVITO** C.C. 1.050.919.456 De Simiti – Bolívar ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.8	**MARCO AURELIO SUAREZ MANCERA** C.C. 1.096.251.384 De Barrancabermeja – Santander ADICIONAL	INGENIERO INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.9	**JAVIER MAURICIO MELO GUEVARA** C.C. 79.684.766 De Bogotá D.C ADICIONAL	INGENIERO AGROINDUSTRIAL
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.1	**MAYERLI GUZMAN CASTRILLON** 1.096.213.144 De Barrancabermeja – - Santander ADICIONAL	BACHILLER TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.2	**DANIEL FELIPE RUIZ SARMIENTO** C.C. 1.192.808.080 De Palmira – Valle ADICIONAL	BACHILLER TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN SISTEMAS

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

Los Pagos Del Personal Al Sistema De SALUD, PENSIÓN Y RIESGOS PROFESIONALES Y PARAFISCALES - Personal Contratado, Periodo Enero De 2024 (Salud - Pensión) Se Realizó Mediante Planillas: 74597540.

0000173

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Secretaría de **Educación**

Se Aporta Certificación De Pagos De Seguridad Social Y Aportes Parafiscales Articulo 50 Ley 789 De 2002 Emitida Por el Revisor Fiscal **REINER ENRIQUE CAUSADO DIAZ** identificado con la cedula de ciudadanía No. 1.102.842.509 y matricula profesional No. 232601-T Por Concepto De Aportes A Salud, Riesgos Profesionales, Pensiones, Cajas De Compensación Familiar, SENA E ICBF A Periodo Enero De 2024.

Atentamente,

MARIBEL BENITEZ PEREA
Secretaria de Educación Distrital de Barrancabermeja.

	NOMBRE DEL FUNCIONARIO	FIRMA	FECHA
Aprobó	MARLON FABIÁN CAMARGO FERRÍN. Líder Macroproceso de Cobertura Educativa		04/04/2024
Revisó Aspectos Financieros	Juan Pablo Nieto Egea Contador Público CPS –Equipo PAE		04/04/24
Revisó y Proyectó Aspectos Jurídicos	JORGE ANDRES VILLAMIZAR-Abogado. CPS SED		04/04/24
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma.			

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		
	INFORME DE EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO			
	Código: PDAE-F-001	Versión: 01	Fecha de emisión: 06/06/2020	Página 1 de 97

1. DATOS GENERALES

1.1 Información General Interventoría										
Modalidad de Contratación:			Tipo de informe:			Consecutivo Informe:				
Convenio	X	Contratación Directa	Parcial	X	Final	Informe No.	1	de	5	
Número de contrato/Convenio	4871-23									
Fecha De Suscripción Contrato/Convenio	29/12/2023									
Contratista	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S									
Nit	901177852-7									
Representante Legal	CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE									
Identificación	1.113.627.700 de Palmira - Valle									
Teléfono	3176770374									
Dirección	Palmira: Carrera 23ª No. 62 – 19, Palmira – Valle del Cauca									
Objeto del Contrato/Convenio	Interventoría Técnica, Administrativa, Financiera Y Legal Al Servicio De Alimentación Escolar A Estudiantes Del Sector Educativo Oficial Del Distrito De Barrancabermeja, Santander									
Valor del Contrato/Convenio	Quinientos Seis Millones Dieciséis Mil Cuatrocientos Cuarenta Pesos ($506.016.440,00 COP)									
Régimen Tributario	Régimen Común									
Entidad Contratante	DISTRITO DE BARRANCABERMEJA									
Fecha de entrega del informe	09/02/2024									
Duración Inicial Contrato/Convenio	Fecha De Aprobación		Fecha De Inicio		Fecha De Terminación		Estado Actual			
CIENTO CINCO (105) DIAS CALENDARIO	29/12/2024		22/01/2024		05/05/2024		Vigente			
Soporte Presupuestal	CDP N. 24-00319 del 22 de Enero de 2024									
Registro Presupuestal	RP N. 23-00143 del 22 de Enero de 2024									
Plan Anual De Adquisiciones	Certificación N. 736 Expedida el 22 De Enero De 2024									
Fecha De Inicio	22/01/2024									
Supervisor	MARIBEL BENITEZ PEREA – SECRETARIA DE EDUCACION									

1.2 Información General Operador	
Número de contrato/ Convenio	4870-23
Operador PAE	UNIÓN TEMPORAL BCA INNOVA
Nit	901785114-8
Representante Legal	SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Identificación	91.294.543 De Bucaramanga - Santander
Teléfono	6960407
Dirección	Carrera 13 N. 51 – 74 Oficina 504 Edificio Torre Mardal Bucaramanga - Santander
Objeto del Contrato	Prestación del servicio de alimentación escolar a estudiantes de los establecimientos educativos del sector educativo oficial del distrito de Barrancabermeja Santander.

Valor del Contrato	Once Mil Doscientos Ochenta Y Dos Millones Quinientos Sesenta Y Siete Mil Quinientos Ochenta y Seis Pesos Mcte ($11.282.567.856 COP) Incluido IVA			
Duración Inicial Proyecto	**Fecha De Aprobación**	**Fecha De Inicio**	**Fecha De Terminación**	**Estado Actual**
Cincuenta Y Seis (56) Días Hábiles De Actividades Académicas Del Calendario Escolar De La Vigencia 2024 Resolución 1576 Del 19 De Octubre De 2023; contados a partir de la suscripción del acta de inicio, sin exceder del 31 de diciembre de 2024.	29/12/2023	22/01/2024	15/04/2024	En Ejecución
Soporte Presupuestal	CDP N°. CDP N. 24-00318 del 22 de Enero de 2024			
Registro Presupuestal	RP N. 23-00142 del 22 de Enero de 2024			
Plan Anual De Adquisiciones	Certificación Del Plan Anual De Adquisiciones, CEPAA Numero 737, Expedida Por La Administradora Del PAA El 22 De Enero De 2024			
Fecha De Inicio	22 De Enero De 2024			

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

2.1 Modificatorios, adicionales, aclaratorios y otrosí del contrato /convenio			
No	**No, y Fecha Solicitud Entidad**	**Nombre**	**Clausulas y/o Parágrafos modificadas**

2.2 Suspensión de Contratos					
No Acta	**Fecha de Suspensión**	**Fecha de Reinicio**	**Tiempo de Suspensión**	**# del contrato y Nombre**	**Justificación**

3. BALANCE FINANCIERO

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

3.1 Balance mensual							
Anticipo	**SI**	**N/A**	**NO X**	**N/A**	**VALOR:**	**N/A**	
Relación pagos	**No Egreso**		**Valor Factura**		**Valor Pagado**		**Saldo**

Valor Contrato	**Valor ejecutado**	**Valor por Ejecutar**
$506.016.440,00	$47.400.162,00	$458.616.278,00

Anexo No 1 Factura electrónica de venta No. AVOI 241
Anexo No 2 Matriz de Presupuesto Mes periodo referente del 22 de Enero al 31 De Enero de 2024.

El balance mensual corresponde a 10 días de ejecución, comprendido entre el 22 al 31 de Enero de 2024, el acumulado periódico es de 10 días según el calendario, es decir que se ha ejecutado el 9,52% del contrato, para un plazo total de CIENTO CINCO (105) DIAS CALENDARIO.

4. AVANCE FÍSICO DEL CONTRATO

4.1 **Número de días lectivos**	
Total, días calendario:	**10 DÍAS CALENDARIO** ejecutados durante el periodo del 22 al 31 de Enero de 2024.

CALENDARIO

ENERO 2024						
L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Convenciones:

	Días Calendario

4.2 Acciones especiales	
Acción 1:	Contratación de los profesionales para la ejecución del Contrato.
Acción 2:	Capacitaciones a los profesionales en temas cómo Lineamientos técnicos, Contrato, formatos y componente nutricional
Acción 3.	Visitas a sedes educativas para verificar el cumplimiento de los lineamientos y del contrato 4870-23
Acción 4.	Visitas administrativa y técnicas a bodega.
Acción 5.	Evaluación organoléptica de los menús que componente la ración industrializada.
Acción 6.	Revisión del plan de alistamiento presentado por el operador
Acción 7.	Revisión de los Intercambios de los productos que conforman las Ración Industrializada.
Acción 8.	Acompañamiento y toma de muestra microbiológicas en el marco de la ejecución del contrato No 4870-23

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

5.1 Consolidado de Verificación	
5.1.1 Número De Visitas Realizadas	
Modalidad	**No Visitas**
Modalidad Almuerzo preparado en sitio	0
Modalidad Complemento alimentario preparado en sitio	0
Modalidad Industrializada	61
Bodegas Operador	1
Otro ¿Cuál? Centro de producción de Alimentos	0

TOTAL	62

Resumen del consolidado de visitas

Tipo de visita	Acumulado de visitas realizadas al corte	Acumulado de visitas con porcentaje menor a 64,9%	Acumulado de visitas con porcentajes entre 65% y- 89,9%	Acumulado de visitas con porcentaje superior al 90%
Modalidad Almuerzo preparado en sitio	0	0	0	0
Modalidad Complemento alimentario preparado en sitio	0	0	0	0
Modalidad Industrializada	61*	7	29	1
Administrativa - Bodegas Almacenamiento	1	0	1	0
Otro ¿Cuál? Centro de producción de Alimentos	0	0	0	0

*El día 22 de enero dio inicio la prestación del servicio de alimentación escolar en el Distrito y desde ese día hasta el 24 el equipo de Inspectores de Campo realizó visitas de acompañamiento (24 visitas) a las diferentes sedes educativas para verificar el inicio y entrega del complemento alimentario Ración Industrializada, a partir del 25 de enero comenzó a realizar visitas técnicas las cuales arrojaron porcentajes de cumplimiento (37 visitas).

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

Por lo anterior, la Entidad Territorial con su equipo de trabajo define la prestación del servicio con las modalidades antes mencionadas y suscribe contrato No 4870-23 como se detalla a continuación:

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	TIEMPO (DIAS)	VALOR TOTAL
1	SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA – SANTANDER	GLOBAL	1	56	$ 11.282.567.856

Que el día 29 de diciembre de 2023, **UNIÓN TEMPORAL BCA INNOVA**, suscribió con el Distrito de Barrancabermeja el contrato N° 4870-23 cuyas condiciones se están en las especificaciones técnicas:

ITEM	MODALIDAD	UNIDAD	CANTIDAD		TOTAL	TIEMPO (DIAS)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
			Urbano	Rural				
1	OPERACIÓN PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR							
1,1	COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM-RACIÓN PREPARADA EN SITIO	RACIÓN	6.909	1.607	8.516	56	$ 4.970	$ 2.370.173.120
1,2	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM RACIÓN INDUSTRIALIZADA	RACIÓN	18.245	3.310	21.555	56	$ 5.270	$ 6.361.311.600
1,3	COMPLEMENTO ALIMENTARIO RACION PREPARADA EN SITIO -COMPLEMENTO ALMUERZO REGULAR Y ALMUERZO TIPO JORNADA UNICA.	RACIÓN	3.655	1.275	4.930	56	$ 6.680	$ 1.844.214.400
1,4	COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO REGULAR Y ALMUERZO TIPO JORNADA ÚNICA- RACION PREPARADA EN SITIO COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	RACIÓN	1.856	-	1.856	56	$ 6.801	$ 706.868.736
	COSTO TOTAL		30.665	6.192	36.857			$ 11.282.567.856
							COSTO TOTAL	$11.282.567.856

La prestación del servicio del 22 al 31 de enero del 2024, se describe a continuación:

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

MINUTA PATRÓN RACIÓN INDUSTRIALIZADA:

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús				
			Nivel preescolar	Nivel primaria grados: 1ro, 2do y 3ro	Nivel primaria grados: 4to y 5to	Nivel secundaria	media y ciclo complementario
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	Bebida 180 cm3	Bebida 200 cm3	Bebida 200 cm3	Bebida 200 cm3	Bebida 200 cm3
			15 g (queso en caso de suministrarlo)	20 g (queso en caso de suministrarlo)	25 g (queso en caso de suministrarlo)	35 g (queso en caso de suministrarlo)	45 g (queso en caso de suministrarlo)
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 g - 95 g	32 g - 120 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana (fruta)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Postre	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	12 g - 40 g	12 g - 40 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g
Resolución 0335 de 2021							

Para el caso de los menús ejecutados para el complemento ración industrializada se adjuntan la minita de contingencia aprobada por la entidad territorial en las semanas de atención comprendidas entre el 22 de enero al 31 de enero del 2024:

MINUTA CONTINGENCIA 22 AL 26 ENERO 2023					
COMPONENTES	LUNES	MARTES.	MIERCOLES.	JUEVES.	VIERNES.
LÁCTEOS	AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A FRESA, VAINILLA, AREQUIPE O CHOCOLATE	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
DERIVADO DE CEREAL	TORTA CON SABOR A NARANJA	PAN CON QUESO	GALLETA VARIEDADES SABOR A COCO	GALLETA VARIEDADES ARCOIRIS	GALLETA VARIEDADES COMBINADA
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA			
AZÚCARES Y DULCES			GRANOLA	BOCADILLO DE GUAYABA	DULCE CON LECHE COCO GUAYABA

SEMANA No. 2				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
LECHE SABORIZADA UHT / LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA CON LECHE UHT / LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT
MUFFIN CON SABOR A FRESA / GALLETA CASERA	PAN CHOCOLATE / PAN SIETE GRANOS	GALLETA COMBINADA / GALLETA COCO	PAN SIETE GRANOS / PAN CON MANTEQUILLA	GALLETA ARCOIRIS / GALLETA CASERA
FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA / CONCENTRADO DE FRUTA (3.490 unidades) / FRUTA EMPACADA (3.261 unidades)	FRUTA DE COSECHA / CONCENTRADO DE FRUTA (12.289 unidades) / FRUTA EMPACADA (4.504 unidades)		
			BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)	BOCADILLO DE GUAYABA

Dentro de la ejecución del contrato 4870-23, el día 22 de enero del 2024 se inició la prestación del Servicio en el Distrito de Barrancabermeja, para la atención de los estudiantes focalizados en la estrategia PAE en las 106 sedes educativas del Distrito.

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

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

El periodo reportado corresponde a lo determinado en la cláusula Octava forma de pago del contrato de interventoría, en el desarrollo de actividades durante el periodo comprendido entre 22 de enero al 31 de enero de 2024 para un total de 10 días calendario.

Entre las actividades desarrolladas bajo el contrato durante el periodo comprendido entre 22 de enero al 31 de enero de 2024, es visitas administrativas y técnicas a la bodega, visitas a sedes educativas y actividades propias para dar inicio la verificación de la prestación del programa de alimentación escolar.

Las siguientes son las actividades:

En el presente informe técnico se realiza una descripción de las actividades realizadas entre 22 de enero al 31 de enero de 2024:

1. VISITAS A SEDES EDUCATIVAS ENTREGA DEL 22 AL 31 DE ENERO DE 2024.

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

A continuación, se relacionan las sedes educativas visitadas por parte de la interventoría durante el presente periodo (22 al 31 de enero del 2024), la información suministrada de las sedes educativas es según modalidad y cobertura evaluada:

Cuadro 1: Total de visitas realizadas por el equipo técnico de la interventoría en el mes de enero según su área.

TOTAL DE SEDES EDUCATIVAS VISITADAS MES ENERO	
URBANAS	40
RURALES	21
TOTAL	**61**

Cuadro 2: Cronograma visita técnicas realizadas en el periodo comprendido entre el periodo 22 al 31 de enero del 2024.

FECHA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	MODALIDAD	AREA
22/01/2024	EL CASTILLO	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
22/01/2024	TECNICO EN COMUNICACIONES DE BARRANCABERMEJA	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
22/01/2024	ESCUELA NORMAL CRISTO REY	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
22/01/2024	JOSE ANTONIO GALAN	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
22/01/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
22/01/2024	DIEGO HERNADEZ DE GALLEGO	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
22/01/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
22/01/2024	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
23/01/2024	SAN MARCOS EL LLANITO	CAMPO GALAN	CAJM/JT RI	RURAL
23/01/2024	JHON F KENNEDY	PRIMERO DE MAYO	CAJM/JT RI	URBANA
23/01/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	JOSE PRUDENCIO PADILLA	CAJM/JT RI	URBANA
23/01/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	MANUELA BELTRAN	CAJM/JT RI	URBANA
23/01/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	FE Y ALEGRIA	CAJM/JT RI	URBANA
23/01/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	ANTONIA SANTOS	CAJM/JT RI	URBANA
23/01/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	SAN JOSE DE PROVIVIENDA	CAJM/JT RI	URBANA
23/01/2024	JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO	MEGACOLEGIO	CAJM/JT RI	URBANA
24/01/2024	EL CASTILLO	MIS PRIMERAS LETRAS	CAJM/JT RI	URBANA
24/01/2024	PUEBLO REGAO	CAMPO 14	CAJM/JT RI	RURAL
24/01/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	ALEJANDRO GALVIS GALVIS	CAJM/JT RI	URBANA

24/01/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	ALVARO BONILLA LOPEZ	CAJM/JT RI	RURAL
24/01/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	LA INDEPENDENCIA	CAJM/JT RI	URBANA
24/01/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	SANTA CECILIA	CAJM/JT RI	URBANA
24/01/2024	LOS LAURELES	CAMPO 45	CAJM/JT RI	RURAL
24/01/2024	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	ESCUELA BELEN	CAJM/JT RI	URBANA
25/01/2024	EL CASTILLO	LAS NIEVES	CAJM/JT RI	URBANA
25/01/2024	DIEGO HERNADEZ DE GALLEGO	LA FLORESTA	CAJM/JT RI	URBANA
25/01/2024	PUEBLO REGAO	SEÑOR DE LOS MILAGROS	CAJM/JT RI	RURAL
25/01/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	ANTONIO NARIÑO	CAJM/JT RI	URBANA
25/01/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	ZARZAL LA Y	CAJM/JT RI	RURAL
25/01/2024	LOS LAURELES	TIERRADENTRO	CAJM/JT RI	RURAL
25/01/2024	PUEBLO REGAO	CAMPO 16	CAJM/JT RI	RURAL
25/01/2024	VEINTISEIS DE MARZO	ALCAZARES	CAJM/JT RI	URBANA
25/01/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	SANTA ANA	CAJM/JT RI	URBANA
26/01/2024	DIEGO HERNADEZ DE GALLEGO	CAMINOS DE SAN SILVESTRE	CAJM/JT RI	URBANA
26/01/2024	JHON F KENNEDY	PREESCOLAR SANTANDER	CAJM/JT RI	URBANA
29/01/2024	EL CASTILLO	CINCUENTENARIO	CAJM/JT RI	URBANA
29/01/2024	BLANCA DURAN PADILLA	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	RURAL
29/01/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	EDUARDO SANTOS	CAJM/JT RI	URBANA
29/01/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	POLICARPA SALAVARIETA	CAJM/JT RI	URBANA
29/01/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	NUEVA BELGICA	CAJM/JT RI	RURAL
29/01/2024	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	LARA PARADA	CAJM/JT RI	URBANA
29/01/2024	TECNICO EN COMUNICACIONES DE BARRANCABERMEJA	FERMIN AMAYA	CAJM/JT RI	URBANA
29/01/2024	JOSE PRUDENCIO PADILLA	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA
29/01/2024	LOS LAURELES	CAMPO 38	CAJM/JT RI	RURAL
30/01/2024	EL CASTILLO	EL PALMAR	CAJM/JT RI	URBANA
30/01/2024	BLANCA DURAN PADILLA	OFICIAL EL CENTRO	CAJM/JT RI	RURAL
30/01/2024	PUEBLO REGAO	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	RURAL
30/01/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	ANTONIO JOSE RESTREPO	CAJM/JT RI	RURAL
30/01/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	ESCUELA RURAL LA GLORIA	CAJM/JT RI	RURAL
30/01/2024	SAN RAFAEL DE CHUCURI	CAMPO GALAN	CAJM/JT RI	RURAL
30/01/2024	TECNICO EN COMUNICACIONES DE BARRANCABERMEJA	BUENOS AIRES	CAJM/JT RI	URBANA
30/01/2024	LOS LAURELES	LA FOREST	CAJM/JT RI	RURAL
30/01/2024	LOS LAURELES	CAMPO 5	CAJM/JT RI	RURAL
31/01/2024	SAN MARCOS EL LLANITO	PENJAMO	CAJM/JT RI	RURAL
31/01/2024	SAN RAFAEL DE CHUCURI	BERLIN	CAJM/JT RI	RURAL
31/01/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	MI GRANJITA	CAJM/JT RI	URBANA
31/01/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	MARIA CANO	CAJM/JT RI	URBANA

31/01/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	NUEVA GRANADA	CAJM/JT RI	URBANA
31/01/2024	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	LA LIBERTAD	CAJM/JT RI	URBANA
31/01/2024	PUEBLO REGAO	CAMPO 23	CAJM/JT RI	RURAL
31/01/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	GENERAL CORDOBA	CAJM/JT RI	URBANA

2. DESCRIPCIÓN VISITAS TÉCNICAS A INSTITUCIONES EDUCATIVAS

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

La entrega de los alimentos diarios correspondientes al ciclo de menús aprobados por la entidad territorial competente (ETC) en la modalidad Ración Industrializada, se realizaron en los comedores escolares.

Para el caso de las sedes educativas donde se entregan alimentos en la modalidad complemento alimentario ración industrializada, y éstas no cuentan con comedor escolar, se recomienda la adecuación de un lugar, aula, y/o espacio abierto cubierto con techo, esto como una medida provisional para realizar el almacenamiento de los alimentos, allí se pudo verificar las condiciones físicas y sanitarias de las instalaciones (área de almacenamiento de los productos, área de distribución, área de almacenamiento de insumos de aseo, instalaciones sanitarias) se pudo evidenciar de forma general que están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección, de igual modo, cumplen con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.
El área que se dispuso como área de distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas cumple con las condiciones higiénicas sanitarias, los techos evitan la acumulación de suciedad, condensación formación de hongos y mohos, asimismo, los pisos se encuentran limpios y en buen estado. Durante la jornada se evidenciaron letreros alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados estratégicamente en las instalaciones del comedor escolar.
Se dispone de un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, ubicado adecuadamente y protegido, se evidenció la dotación de elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) e instalaciones sanitarias en buen estado.



Imagen N°1. Evidencia fotográfica de instalaciones físicas y sanitarias en la I.E. Normal Cristo Rey - Principal



Imagen N°2. Evidencia fotográfica de instalaciones físicas y sanitarias en la I.E. Pueblo Regao - Principal



Imagen N°3. Evidencia fotográfica de instalaciones físicas y sanitarias en la I.E. Camilo Torres Restrepo – Mi Granjita

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

- Durante la visita técnica se evidencia que las instalaciones sanitarias no cuentan con suministro de agua, lava manos en mal estado, se evidencia fuga de agua, no cuentan con hipoclorito de sodio en la dotación de aseo:

  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
  - I.E. Blanca duran de Padilla – Principal
  - I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo

- Durante la visita técnica se evidencia que en el área de almacenamiento de los productos de ración industrializada se encuentra desordenada con objetos que almacena la I.E.
  - I.E. Pueblo Regao – Señor de los Milagros

- Durante la visita técnica se evidencia que los techos de algunas instituciones educativas presentan humedad y están en mal estado, permitiendo la acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos:

  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Policarpa Salavarrieta
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
  - I.E. Instituto Técnico En Comunicación Barrancabermeja- Buenos aires
  - San Rafael de Chucuri – Campo Galán

- Durante la visita técnica se evidenció suciedad en superficies utilizadas para el almacenamiento, no cuentan con estibas, ni recipientes con tapa para almacenamiento de panificado, e evidencia área de almacenamiento de frutas y lácteos con presencia de suciedad (Nevera), los productos almacenados no se encuentran debidamente rotulados:

  - I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán
  - I.E. Los Laureles – La Forest
  - I.E. El Castillo – Las Nieves
  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
  - I.E. Los Laureles – Tierradentro
  - I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada
  - I.E. El Castillo – El Palmar
  - I.E. Blanca Duran de Padilla – El Centro

- Durante la visita técnica no se evidencia Kardex diligenciado:

  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
  - I.E. Los Laureles – La Forest
  - I.E. San Rafael de Chucuri – Berlin
  - I.E. Diego Hernández De Gallego- La Floresta
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
  - I.E. El Castillo – Las Nieves
  - I.E. Diego Hernández De Gallego- La Floresta
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y

- Durante la visita técnica no se evidencia registro de control de temperatura:

  - I.E. El Castillo – Las Nieves

- I.E. Diego Hernández De Gallego- La Floresta
- I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
- I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
- I.E. Los Laureles – Tierradentro
- I.E. Pueblo Regao - Campo 16
- I.E. Veintiséis de Marzo – La Esperanza
- I.E. Diego Hernández de Gallego – San Silvestre
- I.E. John F. Kennedy – Prescolar Santander
- I.E. El Castillo – Cincuentenario
- I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
- I.E. Camilo Torres Restrepo- Policarpa Salavarrieta
- I.E. Técnico En Comunicación Barrancabermeja- Fermín Amaya
- I.E. El Castillo – El Palmar
- I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
- I.E: Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
- I.E: Agropecuario la Fortuna – La Gloria
- I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán
- I.E. Técnico En Comunicación Barrancabermeja- Fermín Amaya
- I.E. Los Laureles – Campo 5
- I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
- I.E. San Rafael de Chucuri – Berlin
- I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad
- I.E. Pueblo Regao - Campo 23

- Durante la visita técnica no se evidencia rotulación de productos empacados en el área de almacenamiento:

  - I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada

  Durante la visita técnica no se evidencia lavado y desinfección de la fruta:

  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Eduardo Santos
  - I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
  - I.E. San Rafael de Chucuri – Berlin
  - I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad

- Durante la visita técnica no se evidencia menú publicado en la sede educativa:

  - I.E. Diego Hernández de Gallego – Caminos de San Silvestre

- Durante la visita técnica se evidencia entrega de Pan de queso por galleta arcoíris sin autorización, programado la entrega del menú N°04 al momento de verificar la entrega se evidencia que estaban entregando el menú N°03 y no se notificó el respectivo cambio:

  - I.E. Diego Hernández de Gallego – caminos de San Silvestre
  - I.E. Pueblo Regao – Señor de los Milagros
  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro

- Durante la visita técnica no se evidencia la fruta no cumple con el gramaje establecido según la normatividad legal vigente:

  - I.E. Los Laureles – Campo 38
  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
  - I.E. Pueblo Regao – Principal
  - I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
  - I.E. El Castillo – Cincuentenario

- Durante la visita técnica no se evidencia no se evidencia uso de dotación de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente, la manipuladora no usa de manera correcta el protector naso bucal:

  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
  - I.E. Veintiséis de Marzo – La Esperanza
  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
  - I.E. Los Laureles – La Forest
  - I.E. San Rafael de Chucuri – Berlin

- Durante la visita técnica no se evidencia certificación médica:

  - I.E. El Castillo – Las Nieves
  - I.E. Pueblo Regao – Señor de los Milagros
  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Eduardo Santos
  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
  - I.E: Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
  - I.E. Los Laureles – La Forest
  - I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad

- Durante la visita técnica no se evidencia certificado de (BPM) Buenas Prácticas de Manipulador:

  - I.E. El Castillo – Las Nieves
  - I.E. Pueblo Regao – Señor de los Milagros
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Eduardo Santos
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Policarpa Salavarrieta
  - I.E. Técnico En Comunicación Barrancabermeja- Fermín Amaya
  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
  - I.E. Pueblo Regao – La Principal
  - I.E: Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
  - I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
  - I.E. Camilo Torres Restrepo – Mi Granjita
  - I.E. Camilo Torres Restrepo –María Cano
  - I.E. Los Laureles – La Forest

- I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad

- Durante la visita técnica no se evidencia registro de control de limpieza y desinfección:

  - I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo

- Durante la vista técnica no se evidencia lavado y desinfección de frutas antes de su consumo en ración industrializada:

  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Eduardo Santos
  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Nueva Bélgica
  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
  - I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
  - I.E. San Rafael de Chucuri – Berlin
  - I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad

- Durante la visita técnica no se evidencia registro de limpieza de tanque de agua, ni tanque provisional:

  - I.E. El Castillo – Las Nieves
  - I.E. Pueblo Regao – Señor de los Milagros
  - I.E. Los Laureles – Tierradentro
  - I.E. Veintiséis de Marzo – La Esperanza
  - I.E. John F. Kennedy – Preescolar Santander
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Policarpa Salavarrieta
  - I.E. CASD José Prudencio Padilla – Principal
  - I.E. El Castillo – El Palmar
  - I.E: Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
  - I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán
  - I.E. Los Laureles – La Forest
  - I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
  - I.E. Camilo Torres Restrepo – Mi Granjita
  - I.E. Camilo Torres Restrepo –María Cano
  - I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad

- Durante la visita técnica se evidencia que la acumulación de objetos en el área de almacenamiento dificulta los procedimientos de limpieza y desinfección:

  - I.E. John F. Kennedy – Preescolar Santander

- Durante la visita técnica se evidencia recipientes de recolección de residuo sin bolsa, manejo adecuado de residuos:

  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
  - I.E. Los Laureles – La Forest
  - I.E. Instituto Técnico Superior de Comercio – La Libertad
  - I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo

- Durante las visitas técnicas se evidenció daños causados por plaga en recipientes plásticos.:

- I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán
- I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad

- Durante las visitas técnicas no se diligencian registros de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, ni hoja de vida de los mismos:

  - I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada
  - I.E. Los Laureles – Campo 38
  - I.E: Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
  - I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán
  - I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
  - I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad

- Durante la visita técnica no se evidencia extintor ni botiquín:

  - I.E. El Castillo – Las Nieves
  - I.E. Diego Hernández De Gallego- La Floresta
  - I.E. Pueblo Regao – Señor de los Milagros
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
  - I.E. Los Laureles – Tierradentro
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Eduardo Santos
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Policarpa Salavarrieta
  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Nueva Belgica
  - I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada
  - I.E. CASD José Prudencio Padilla – Principal
  - I.E. Los Laureles – Campo 38
  - I.E. El Castillo – El Palmar
  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
  - I.E. Pueblo Regao - Principal
  - I.E: Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
  - I.E: Agropecuario la Fortuna – La Gloria
  - I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galan
  - I.E. Instituto Técnico En Comunicación Barrancabermeja- Buenos aires
  - I.E. Los Laureles – La Forest
  - I.E. Los Laureles – Campo 5
  - I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
  - I.E. San Rafael de Chucuri – Berlin
  - I.E. Camilo Torres Restrepo – Mi Granjita
  - I.E. Ciudadela Educativa Magdalena Medio – Nueva Granada
  - I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad
  - I.E. Pueblo Regao – La Principal

- Durante las visitas técnicas no se evidenció espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento:

  - I.E. Los Laureles – La Forest
  - I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad
  - I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada

- Durante las visitas técnicas realizadas se evidencian ventanas dentro del comedor escolar sin mallas antiinsectos:

  - I.E. El Castillo – Las Nieves
  - I.E. San Marcos El Llanito – Colegio San Marcos
  - I.E. Técnico Superior De Comercio- Lara Parada
  - I.E. Técnico Superior De Comercio- La Libertad
  - I.E. Técnico En Comunicación Barrancabermeja- Fermin Amaya
  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
  - I.E. San Rafael de Chucurí – Campo Galán

- Durante la visita técnica realizada se evidencia el piso del área de almacenamiento con presencia de humedad y suciedad:

  - I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada

Durante las visitas técnicas realizadas no se evidenciaron letreros alusivos a las buenas prácticas de manufactura (BPM) en el área de entrega:

- I.E. Camilo Torres Restrepo – Antonio Nariño
- I.E. Los Laureles - Tierradentro
- I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada
- I.E: Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Mi Granjita
- I.E. Camilo Torres Restrepo –María Cano
- I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad



Imagen N°4. NO CONFORMIDAD de instalaciones físicas y sanitarias en la I.E. Camilo Torres Restrepo- Sede Policarpa Salavarrieta



Imagen N°5. NO CONFORMIDAD de instalaciones física y sanitarias en I.E. Pueblo Regao Sede Señor de los Milagros



Imagen N°6. NO CONFORMIDAD de instalaciones físicas y sanitarias en la I.E. Intecoba- Sede Buenos Aires

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

Durante las visitas realizadas por el equipo técnico de interventoría, se evidencia que el almacenamiento de materias primas y/o productos terminados para las modalidades de atención ración industrializada y preparado en sitio se realiza ordenadamente, sobre estibas, estantes, recipientes u

otra formas de almacenamiento en materiales sanitarios, los cuales se encuentra en buen estado, limpios y se realiza de manera organizada con el fin de permitir que se realicen los procesos de inspección, limpieza, desinfección y si es el caso fumigación.

Asimismo, se evidencian que las materias primas y/o productos terminados se encuentran dentro de su vida útil, con fechas de vencimiento vigente, no presentan no presentan ningún tipo de contaminación o deterioro, el empaque y rotulado cumple con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 5109/2005).
-18 °C para alimentos congelados) y se cuenta con controles y registros de temperatura.

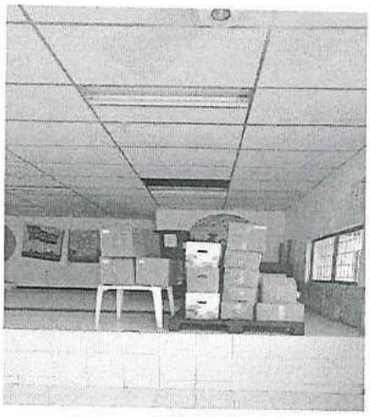


Imagen N°7. Evidencia fotográfica de almacenamiento de materias primas en I.E. Camilo Torres Restrepo Sede Policarpa Salavarrieta



Imagen N°8. Evidencia fotográfica de almacenamiento de materias primas en I.E. Pueblo Regao Sede Campo 16



Imagen N°9. Evidencia fotográfica de almacenamiento de materias primas en I.E. Agropecuario la Fortuna Sede Zarzal la Y

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

- Durante la visita técnica se evidencia que se implementó un inadecuado procedimiento de limpieza y desinfección en canastillas, estibas y equipos de refrigeración observando polvo y suciedad. Por otra parte, se evidenció que, en algunas sedes no se cuenta con recipientes con tapa para el almacenaje del panificado:

  - I.E. San Rafael de Chucurí – Campo Galan

- Durante visita técnica no se cuenta con registros de entradas y salidas- Kardex y rotación de productos - PEPS de los alimentos almacenados en la sede educativa actualizados, en las siguientes sedes educativas:

  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
  - I.E. Los Laureles – La Forest
  - I.E. San Rafael de Chucuri – Berlin
  - I.E. Diego Hernández De Gallego- La Floresta
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
  - I.E. El Castillo – Las Nieves
  - I.E. Diego Hernández De Gallego- La Floresta
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y

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

- I.E. El Castillo – Las Nieves
- I.E. Diego Hernández De Gallego- La Floresta
- I.E. Camilo Torres Restrepo- Antonio Nariño
- I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
- I.E. Los Laureles – Tierradentro
- I.E. Pueblo Regao - Campo 16
- I.E. Veintiséis de Marzo – La Esperanza
- I.E. Diego Hernández de Gallego – Caminos de San Silvestre
- I.E. John F. Kennedy – Preescolar Santander
- I.E. El Castillo – Cincuentenario
- I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
- I.E. Camilo Torres Restrepo- Policarpa Salavarrieta
- I.E. Técnico En Comunicación Barrancabermeja- Fermín Amaya
- I.E. El Castillo – El Palmar
- I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
- I.E: Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
- I.E: Agropecuario la Fortuna – La Gloria
- I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán
- I.E. Técnico En Comunicación Barrancabermeja- Fermín Amaya
- I.E. Los Laureles – Campo 5
- I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo



Imagen N°10. Evidencia fotográfica de NO CONFORMIDAD de almacenamiento de materias primas a Temperaturas -18° I.E. El Castillo sede El Palmar



Imagen N°11. Evidencia fotográfica de NO CONFORMIDAD de no registro control de Temperaturas -18° I.E. El Castillo sede El Cincuentenario



Imagen N°12. Evidencia fotográfica de NO CONFORMIDAD Frutas en canastillas con presencia de suciedad I.E. San Rafael sede Campo Galán

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

Las condiciones de preparación deben seguir medidas rigurosas de higiene, manipulación segura de alimentos, control de calidad, preparación adecuada y saneamiento para garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos entregados a los estudiantes. Por tal motivo, se ejecutan una serie de visitas de inspección durante el mes de enero para determinar el grado de cumplimiento frente a las exigencias que implica la entrega del complemento alimentario a la población estudiantil beneficiaria; se pudo evidenciar que desde el 22 al 31 de enero se entregaron minutas de contingencia únicamente en la modalidad ración industrializada, donde la evidencia indica que las hortalizas y frutas son

sometidas a procesos de lavado y desinfección mediante sustancias autorizadas y de conformidad con los lineamientos del plan de saneamiento del operador, con el fin de garantizar la calidad, inocuidad y prevenir cualquier tipo de contaminación cruzada.

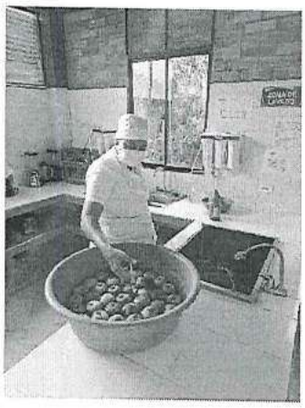


Imagen N°13. Evidencia de desinfección de frutas en I.E Técnico Superior De Comercio - Lara



Imagen N°14. Evidencia de desinfección de frutas en I.E Diego Hernández De Gallego



Imagen N°15. Evidencia de condiciones de higiene y desinfección de frutas en I.E Megacolegio.

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

- Durante la visita técnica se evidencia que las frutas no se lavan y/o desinfectan de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento del operador para sedes educativas en la modalidad ración industrializada.

  - I.E Blanca Duran De Padilla – Principal, Oficial El Centro
  - I.E Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos
  - I.E San Marcos El Llanito – Pénjamo
  - I.E San Rafael De Chucurí – Berlín
  - I.E Técnico Superior De Comercio – La Libertad

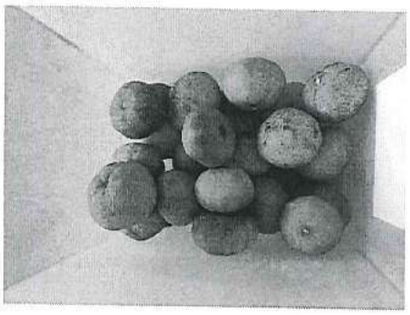


Imagen N°16. Evidencia de fruta con presencia de suciedad en I.E San Rafael De Chucurí - Berlín



Imagen N°17. Evidencia de fruta con presencia de suciedad en I.E Blanca Durán De Padilla – Oficial El Centro



Imagen N°18. Evidencia de fruta sin desinfectar previo a la entrega en I.E Blanca Durán De Padilla – Principal

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS – GRAMAJES

Durante las inspecciones realizadas en las instituciones educativas, se evidencia que las instituciones están cumpliendo con los ciclos de menú aprobados por la Entidad Territorial Certificada (ETC) pública, tal como lo establece la Resolución 0335/2021. Esto implica seguir los lineamientos establecidos y

garantizar los gramajes adecuados de acuerdo con los grados atendidos. Se identifica como modalidad de alimentación ofrecida a los beneficiarios, la ración industrializada en jornada mañana y tarde.

Se llevan a cabo evaluaciones organolépticas para determinar la aceptación del menú por parte de los beneficiarios. En el caso de las raciones industrializadas, esta evaluación se basa en la percepción de los estudiantes con respecto a los alimentos que han consumido.

Por otra parte, cabe resaltar que el ciclo de menú aprobado por la ETC está debidamente publicado en el interior de cada establecimiento educativo y a la vista de los posibles interesados. En el caso de los enfoques diferenciales, se garantiza que el ciclo de menú esté disponible en el idioma correspondiente a la comunidad étnica a la que pertenecen.

Finalmente, se realiza una verificación exhaustiva para asegurar que se cumple con la entrega completa del complemento alimentario programado y con los gramajes adecuados para cada nivel educativo en todas las instituciones educativas, que durante el mes fue el recomendado para los grados cuarto y quinto como contingencia durante el inicio de actividades de las instituciones educativas.

Los menús observados durante el periodo correspondiente al mes de enero se relacionan a continuación:

SEMANA 1

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

22 - ENERO:

R.I. – Menú de contingencia # 1: Avena UHT con sabor a canela, torta con sabor a naranja y fruta de cosecha (mandarina, naranja) (I.E. Normal Superior Cristo Rey – Principal, I.E. Técnico Superior Industrial – Principal, I.E. Técnico Superior Industrial – Principal, I.E. José Antonio Galán – Principal, I.E. Instituto Técnico en Comunicación de Barrancabermeja – Principal, I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal, I.E. El Castillo – Principal), con intercambio aprobado de bebida láctea (se entrega Leche entera UHT) en I.E. Diego Hernández de Gallego - Principal.

23 - ENERO:

R.I. – Menú de contingencia # 2: Leche entera UHT, pan con queso y fruta de cosecha (mandarina, naranja) (I.E. John F. Kennedy – Principal, I.E. Camilo Torres Restrepo – José Prudencio Padilla – Manuela Beltrán, I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – Antonia Santos – San José de Provivienda, I.E. Juan Francisco Sarasti Jaramillo – Megacolegio, I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Fe y Alegría, I.E. San Marcos El Llanito – Campo Gala).

24 - ENERO:

R.I. – Menú de contingencia # 3: Leche entera UHT, galleta sabor a coco y granola (I.E. El Castillo – Mis Primeras Letras, I.E. Camilo Torres Restrepo – Alejandro Galvis Galvis, I.E. Los Laureles – Principal – Campo 45, I.E. Veintiséis de Marzo – La Esperanza, I.E. Pueblo Regao – Campo 14, I.E. Técnico Superior Industrial – Santa Cecilia, I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – La Independencia, I.E. Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla López) con entrega autorizada de ponqué sabor a naranja en I.E. Instituto Técnico Superior de Comercio - Belén.

25 - ENERO:

R.I. – Menú de contingencia # 4: Leche saborizada (vainilla), galleta arcoíris y bocadillo de guayaba (I.E. El Castillo – Las Nieves, I.E. Camilo Torres Restrepo – Antonio Nariño, I.E. Agropecuario La Fortuna – Zarzal la Y, I.E. Los Laureles – Tierradentro, I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – Santa Ana) con intercambio autorizado de bebida láctea (entrega de leche entera) en I.E. Pueblo Regao – Campo 16.

26 - ENERO:

R.I. – Menú de contingencia # 5: Leche entera UHT, galleta combinada y dulce de leche (I.E. Diego Hernández de Gallego – Caminos de San Silvestre, I.E. John F. Kennedy – Preescolar Santander).

SEMANA 2

Para el ciclo de menú de esta semana se aceptan diversas opciones a entregar dentro del complemento diario, como se especifica a continuación:

LÁCTEO: En los días 29 y 31 de enero, se colocan dos opciones de lácteo, la primera opción descrita es la que se entregará hasta agotar existencias, en caso de que se requiere producto para alguna sede, el faltante se completará con la segunda opción.

TORTAS, PANES Y GALLETAS: En todos los días de la semana se establecen dos opciones de panificado, la primera opción descrita es la que se entregará hasta agotar existencias, con la segunda opción se completará las raciones. Durante el ensamble de las raciones de acuerdo con la existencia de productos, algunas sedes se les realizará entrega de ambas opciones.

FRUTA: En los días, 30 y 31 de enero se establecen tres opciones de fruta; fruta de mano, concentrado de fruta (la cual se solicita autorización temporal para entrega) y fruta empacada al vacío. La primera opción descrita es la que se entregará hasta agotar existencias, luego se continuará con la segunda opción.

29 - ENERO:

R.I. – Menú de contingencia # 6: Leche entera saborizada (vainilla), muffin con sabor a fresa / galleta casera y fruta de cosecha (manzana, durazno, mandarina) (I.E. El Castillo – Cincuentenario, I.E. Blanca Durán de Padilla – Principal, I.E. Camilo Torres Retrepo – Eduardo Santos – Policarpa Salavarrieta, I.E. Agropecuario La Fortuna – Nueva Bélgica, I.E. Instituto Técnico Superior de Comercio – Lara Parada, I.E. Instituto Técnico en Comunicación de Barrancabermeja – Fermín Amaya, I.E. José Prudencia Padilla CASD – Principal, I.E. Los Laureles – Campo 38).

30 - ENERO:

R.I. – Menú de contingencia # 7: Leche entera UHT, pan chocolate / pan siete granos y fruta de cosecha (manzana, mandarina) / concentrado de fruta (manzana) (I.E. El Castillo – El Palmar, I.E. Pueblo Regao – Principal, I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo – La Gloria, I.E. San Rafael de Chucurí – Campo Galán, I.E. Técnico en Comunicación de Barrancabermeja – Buenos Aires, I.E. Los Laureles – La Forest – Campo 5).

31 - ENERO:

R.I. – Menú de contingencia # 8: Avena con leche saborizada (canela) / leche entera UHT, galleta combinada / galleta coco y fruta de cosecha (mandarina, manzana) / concentrado de fruta (manzana) (I.E. San Marcos El Llanito – Pénjamo, I.E. Camilo Torres Restrepo – Mi granjita – Maria Cano I.E.

Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Nueva Granada, I.E. Instituto Técnico Superior de Comercio – La Libertad, I.E. Pueblo Regao – Campo 23, , I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – General Córdoba) con intercambio autorizado de entrega de leche saborizada (vainilla) en I.E. San Rafael de Chucurí – Berlín.

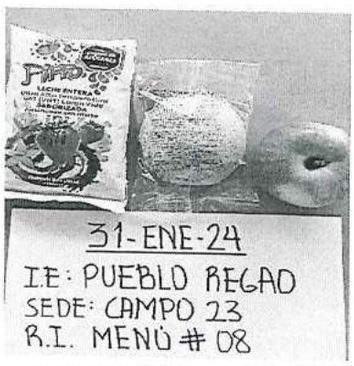


Imagen N°19. Menú R.I. I.E. Pueblo Regao – Campo 23

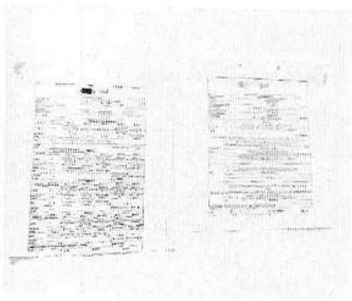


Imagen N°20. Ciclo de menú. I.E. John F. Kennedy – Preescolar Santander



Imagen N°21. Gramaje. I.E. Instituto Técnico en Comunicación de Barrancabermeja – Principal.

A continuación, se detallan las no conformidades evidenciadas durante las inspecciones en campo:

- ✓ En el establecimiento educativo no se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC. (I.E. Diego Hernández de Gallego – La Floresta).

- ✓ Durante las visitas realizadas por el equipo técnico de la interventoría se evidencian intercambios no autorizados previamente por la autoridad competente del menú a entregar (I.E. Diego Hernández de Gallego – La Floresta, I.E. Pueblo Regao – El Señor de Los Milagros, I.E. Blanca Durán de Padilla – Oficial El Centro).

- ✓ No se evidencia cumplimiento de los gramajes estimados para el complemento de ración industrializada para los grados atendidos (I.E. El Castillo – Cincuentenario, I.E. Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos, I.E. Los Laureles – Campo 38, I.E. Blanca Duran de Padilla – El Centro, I.E. Pueblo Regao – Principal, I.E. San Marcos El Llanito - Pénjamo).

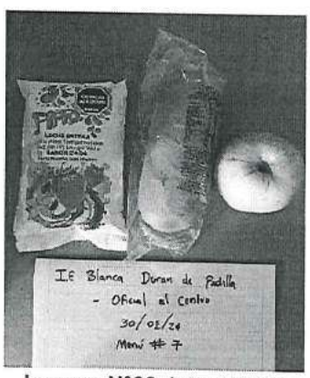


Imagen N°22. Intercambio no autorizado de bebida láctea. I.E. Blanca Durán de Padilla – Oficial El Centro.



Imagen N°23. Incumplimiento de menú programado. I.E. Pueblo Regao – El Señor de Los Milagros.

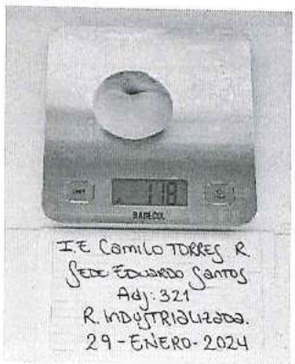


Imagen N°24. Incumplimiento de gramaje. I.E. Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos.

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Durante la revisión del cumplimiento de los requisitos sanitarios aplicados al personal manipulador de alimentos, se encontraron las siguientes conformidades:

- ✓ El personal manipulador cumple con la normatividad establecida en el Capítulo III de la Resolución 2674 de 2013. Se constató que el personal está debidamente equipado con una dotación completa de color blanco, en buen estado, limpia y acorde a las especificaciones legales vigentes para la modalidad de ración industrializada. Además, se observó que la presentación personal de los manipuladores es adecuada y cumple con los estándares de higiene requeridos.
- ✓ El personal encargado de la entrega de las raciones alimentarias cumple con los siguientes requisitos:
- ✓ Posee una certificación médica vigente con concepto apto para manipular alimentos.
- ✓ Está acreditado en formación de educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
- ✓ Tiene registro de asistencia a capacitaciones efectuadas por el operador.
- ✓ Todos estos documentos y certificaciones se encuentran actualizados y no tienen más de un año de antigüedad.
- ✓ Se verificó que la cantidad de manipuladores de alimentos en las sedes educativas es suficiente para cumplir con las condiciones de calidad del servicio e inocuidad. Esto garantiza la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y otras actividades relacionadas con la atención, según lo establecido en la resolución 335, anexo técnico de calidad e inocuidad expedida el 23 de diciembre de 2021, específicamente en el numeral 5.1.2.1.

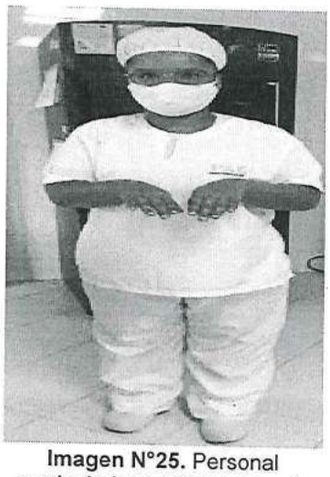


Imagen N°25. Personal manipulador. I.E Agropecuario la fortuna - Principal.



Imagen N°26. Asistencia a capacitación. I.E José Antonio Galán - principal.



Imagen N°27. Certificación en BPM. I.E. Camilo Torres Restrepo – María Cano

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

- ✓ El personal manipulador no cumple con el uso adecuado de la dotación completa, en buen estado y de color claro, así como con las especificaciones y elementos de protección necesarios según la normatividad legal vigente para la manipulación de alimentos.

  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
  - I.E. veinte seis de marzo – La Esperanza.
  - I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El centro.

- I.E. Los Laureles – La forest
- San Rafael de Chucuri – Berlín Alto.

✓ Se evidencia que la presentación personal de los manipuladores no cumple con los estándares requeridos, ya que se observó que las uñas no están cortas, limpias y sin esmalte, el cabello no está recogido, se utilizan joyas u otros accesorios, y/o el uniforme no está limpio:

- I.E. Veinte seis de marzo – La esperanza.
- I.E. CASD – José Prudencio Padilla.
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo.
- I.E. San Rafael de Chucuri – Berlín alto
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Maria Cano.

✓ La evidencia no muestra que cada uno de los manipuladores posea certificación médica actualizada (apto para manipular alimentos) con una vigencia de no más de un año:

- I.E. El Castillo – Las Nieves.
- I.E. Pueblo Regao – Señor de los Milagros
- I.E Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y – Antonio José Restrepo
- I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal
- I.E. los Laureles – La forest

✓ Durante las visitas de inspección el personal manipulador no acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos con una vigencia de no más de un año y/o no se cuentan con registros de capacitación.

- I.E. El catillo – Las Nieves
- I.E. Pueblo Regao – Señor de los milagros - Principal
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Antonio Nariño
- I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y – Antonio José Restrepo
- Blanca Duran Padilla – Principal -Oficial El centro
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Policarpa Salavarrieta – Mi granjita – María Cano
- I.E. Instituto Técnico en comunicación de Barrancabermeja – Fermín Amaya.
- I.E. San Marcos El Llanito – Pénjamo
- I.E. Técnico Superior de comercio – La libertad

✓ Se evidencia el ingreso de personal ajeno al comedor escolar sin la debida dotación (tapabocas, cofia y bata):

- I.E. Agropecuario la Fortuna – La Gloria.

✓ El complemento alimentario no es entregado en el horario establecido de acuerdo con la resolución vigente, ni se ajusta a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar:

- I.E. Blanca Duran de Padilla - Principal



Imagen N°28. Personal sin dotación. I.E. Blanca Duran Padilla – Oficial El Centro.



Imagen N°29. Inadecuada higiene y presentación personal. I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José restrepo.



Imagen N°30. Personal ajeno al comedor sin dotación. I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y.

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTÓPODOS, ROEDORES, AVES)

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

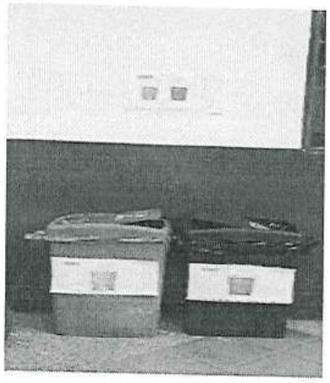


Imagen N°31. Fotografia de conformidad en la I.ECamilo Torres Restrepo – Antonio Nariño

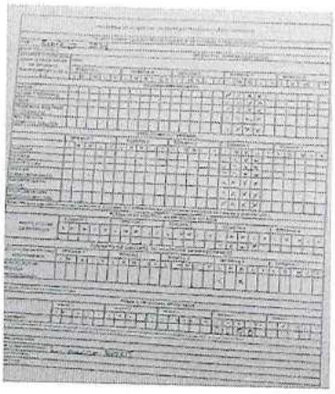


Imagen N°32. Fotografia de conformidad en la I.ECamilo Torres Restrepo – Antonio Nariño

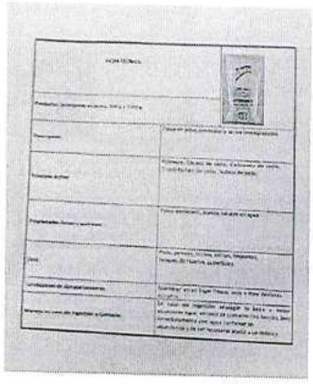


Imagen N°33. Fotografia de conformidad en la I.E. camilo Torres Restrepo – Manuela Beltran



Imagen N°34. Fotografia de conformidad en la I.E. Agropecuario la Fortuna – Antonio Jose Restrepo



Imagen N°35. Fotografia de conformidad en la I.E. Agropecuario la Fortuna - Principal

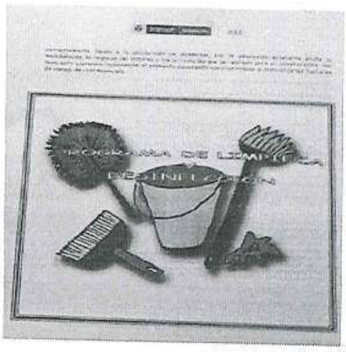


Imagen N°36. Fotografia de conformidad en la I.E. Camilo Torres Restrepo – Policarpa Salavarrieta

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

- ✓ No se evidencia programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades:
  - I.E. San Marcos el Llanito - Pénjamo
- ✓ No se evidencian las fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación):
  - I.E. Los Laureles – Tierra dentro
- ✓ Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas no se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada:
  - I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y – Eduardo Santo

- I.E. Blanca Duran de Padilla - Principal
- I.E. San Rafael de Chucuri – Berlín Alto
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Nueva Bélgica
- I.E. San Marcos El Llanito – Pénjamo

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

- I.E. Agropecuario la Fortuna – Zarzal la Y
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos – Mi Granjita
- I.E. Pueblo Regao – Principal

✓ No se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.

- I.E. El Castillo – Las Nieves – El Palmar
- I.E. Pueblo Regao – Señor de los Milagros
- I.E. Los Laureles – Tierra dentro
- I.E. Veinte seis de Marzo – la Esperanza
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Policarpa Salavarrieta – Mi Granjita – Maria Cano
- I.E. Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo
- I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán
- I.E. San Marcos El Llanito – Pénjamo
- I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad
- I.E. San Rafael DE Chucuri – Berlín alto – campo 25
- John F. Kennedy – Preescolar Santander.

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

- I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El centro
- I.E. Los Laureles – La Forest
- I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad

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

- I.E San Marcos el Llanito – Pénjamo.

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

- I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El centro
- I.E. Los Laureles – La forest
- I.E. San Marcos el Llanito – Pénjamo
- I.E. Técnico Superior de comercio – La Libertad.

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

- I.E. Técnico superior de comercio – Lara Parada – La libertad
- I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán

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

- I.E. San Marco el Llanito – Pénjamo.

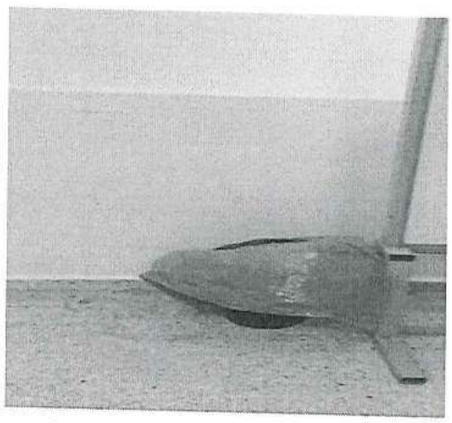


Imagen N°37. No conformidad I.E Blanca Duran de padilla – Oficial El Centro

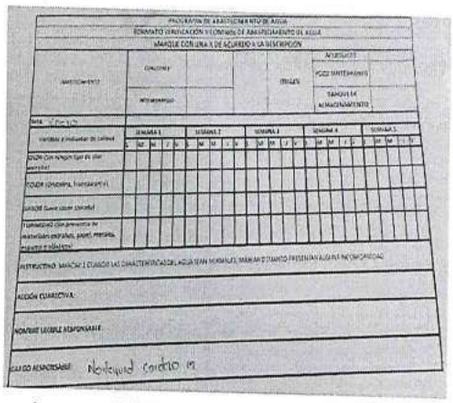


Imagen N°38. No conformidad en la I.E. Camilo Torres Restrepo – Policarpa Salavarrieta.

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

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

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

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