- ✓ Agua potable llave #4. No cumple con las especificaciones técnicas establecidas (ver plan de mejora)
- ✓ Agua potable llave #5. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Huevos azafate #1 y #2. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Lentejas en Nevera isotérmica. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Lenteja en azafate. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ensalada industrial en tomate y pepino. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Manipuladora Damaris noriega. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Frotis de cuchillo rojo. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Frotis de nevera #1 . Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Frotis de congelador #2. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.

I.E VEINTISEIS DE MARZO – PRINCIPAL



Imagen N 190. Análisis micro biológico – Muestreo Ambiente área de Procesos



Imagen N 191. Análisis micro biológico – Muestreo superficie de cuchillo.

- ✓ Jugo de tomate de Árbol. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ambiente de área de proceso. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Frotis de cuchillo pequeño blanco. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.

I.E INTECOBA – SEDE PRINCIPAL.

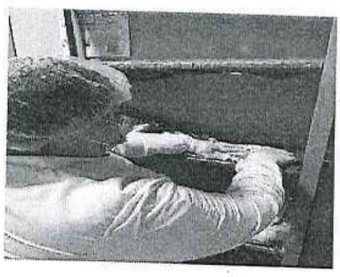


Imagen N 192. Análisis microbiológico Ambiente en bodega de almacenamiento.



Imagen N 193 Análisis microbiológico -Muestreo Ambiente área de bodega.

- ✓ Jugo de tomate de árbol. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ambiente bodega de víveres. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Frotis cuchillo blanco. No Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.

I. 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**
N.1			$47.400.162,00	$47.400.162,00	$458.616.278,00
N.2			$152.731.294,00		$305.884.984,00
N.3			$141.325.930,00		$164.559.054,00

Valor Contrato	Valor ejecutado	Valor por Ejecutar
$506.016.440,00	$341.457.386,00	$164.559.054,00

Anexo No 1 Factura electrónica de venta No. AVOI 246
Anexo No 2 Matriz de Presupuesto Mes periodo referente del 01 al 31 De Marzo de 2024.

El balance mensual corresponde a 31 días de ejecución, comprendido entre el 01 al 31 de Marzo de 2024, el acumulado periódico es de 70 días según el calendario, es decir que se ha ejecutado el 66,66% del contrato, para un plazo total de CIENTO CINCO (105) DIAS CALENDARIO.

II. 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 entre las partes soluciones prácticas y oportunos.	Cada vez que se ha necesario realizar reuniones se harán durante la ejecución del contrato.	En Ejecución
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	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución

deberá emitir un concepto técnico previo sobre lo suspensión.		
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 y con su naturaleza correspondan o 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
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	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 01 al 31 de Marzo de 2024, para un total de 31 días calendarios de ejecución contractual.	En Ejecución

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 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 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.	El informe se elaborará una vez se finalice el contrato.	En Ejecución
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.	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

-Investigaciones complementarias. Análisis de las conclusiones y recomendaciones.		

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 sumiistro 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 garantizar la calidad de las ejecuciones durante el plazo señalado y en las condiciones pactadas en el contrato de suministros.	Durante la ejecución del contrato son garantizados los servicios ofertados en 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.	En Ejecución
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 día 11 de Marzo de 2024 mediante oficio PA-B-213 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. **(Cambio Inspector De Campo N.9).** 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 el contrato, no compromete al interventor, estas son de competencia de la Secretaría de Educación de Barrancabermeja.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
22. Verificar al inicio del contrato que el contratista cumple con la dotación de equipos y suministros necesarios para la ejecución de la ración preparada en sitio y tas raciones industrializadas se debe presentar un alta de aprobación por parta de la interventoría donde se apruebe este ítem en cada uno de los restaurantes escolares e instituciones educativas correspondientes.	Se 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 Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensiones y riesgos laborales) de acuerdo con lo dispuesto en la Ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales de manera oportuna.	Para cada uno de los informes mensuales 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
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 muestra representativo poblacional a encuestar.	Esta obligación No Aplica pues el Operador en sus obligaciones no tiene la aplicabilidad de las encuestas.	N/A

61. Resolver las consultas e inquietudes que formule el contratista del programa sobre los aspectos técnicos del suministro objeto del contrato. De igual forma servir de mediador entre el Contratista y el Distrito, en aspectos que requieran alguna modificación durante el tiempo de ejecución de contrato y que estén en pro del mejoramiento de los resultados obtenidos.	Se 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.	Periodo comprendido de 1 al 31 de marzo el equipo de trabajo desarrollo actividades dando cumplimiento a asistencia técnica, visita en bodega y en campo 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. Ver Anexo 7: Soportes del área de nutrición	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.	Periodo comprendido de 1 al 31 de marzo el equipo de trabajo desarrollo actividades dando cumplimiento a asistencia técnica, visita en bodega y en campo a las diferentes sedes Educativas. Evaluando aspectos técnicos y normativos de los productos alimentarios. Además, se realizaron pruebas organolépticas semanal. Ver Anexo 7: Soportes del área de nutrición.	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.	Periodo comprendido de 1 al 31 de marzo 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. Además, se realizaron pruebas organolépticas a los productos. Ver Anexo 7: Soportes del área de nutrición.	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	N/A

	con resultados de calidad. Por lo cual no aplica dicha función.	
6. Realizar seguimiento al proceso de capacitación por parte del aperador contratado a los diferentes actores del programa en tas temáticas que incentiven los hábitos alimentarios saludables, reduzcan el desperdicio de alimentos, entre otros del Programa Alimentación escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Ración industrializada Lista en el Distrito de Barrancabermeja.	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.	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 1 al 31 de marzo se cumplió con el 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 la minuta patrón establecida en el pliego de condiciones y en el plan de alistamiento.	Durante el periodo comprendido de 1 al 31 de marzo 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 7: Soportes del área de nutrición.	En ejecución
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 éstosen 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	Cada vez que se presente.	En Ejecución

de atención ante la entrega de un alimento que presente alteraciones en sus características organolépticas y su correspondiente cambio. (alimento no conforme).		
15. Socializar en conjunto con el operador la ruta de atención ante Enfermedades Transmitidas por Alimentos - ETAS a la comunidad beneficiaria y actores vinculados al programa de alimentación escolar.	Cada vez que se requiera	En Ejecución
16. Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y remitirlo oportuna e inmediatamente al supervisor de la secretaria de Educación de Barrancabermeja.	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	Periodo comprendido de 1 al 31 de marzo el equipo de trabajo desarrolló actividades dando	En ejecución

entera, Leche saborizadas (fresa, chocolate y vainilla), avena sabor a canela, kumis y yogurt (fresa, melocotón y mora).	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 7: Soportes del área de nutrición.	
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.	Periodo comprendido de 1 al 31 de marzo 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 7: Soportes del área de nutrición.	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.	Durante el periodo comprendido de 1 al 31 de marzo el equipo de trabajo durante las visitas a las sedes educativas realizó verificación del cumplimiento de los ciclos de menús. Anexo 3 y 7: Soportes del área de nutrición.	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 1 al 31 de marzo 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 y RPS. Ver Anexo 7: Soportes del área de nutrición.	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 1 al 31 de marzo el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación de las fichas técnicas de los productos. 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 y RPS Ver Anexo 7: Soportes del área de nutrición.	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 1 al 31 de marzo 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 1 al 31 de marzo 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 5 y 7.	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 1 al 31 de marzo 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 1 al 31 de marzo 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 7: Soportes del área de nutrición.	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 de 1 al 31 de marzo el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación.	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. Ver anexo 3 y 5.	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 1 al 31 de marzo 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 3 y 7.	En ejecución
12. Verificar que el peso de la fruta corresponde al requerido, según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para la Ración Industrializada Lista; esta es, para garantizar el peso neto, se debe tener en cuenta de acuerdo con la fruta establecida el peso bruto, y éste debe contemplar la parte comestible de la fruta a suministrar en el momento de los procesos de compra.	Durante el periodo comprendido de 1 al 31 de marzo 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 comestibles según la tabla de composición de alimentos colombianos) por grupos de escolarizados. Ver Anexo 3 y 7.	En ejecución

13. Verificar la variedad de la fruta (incluir manzana, mandarina, pera, granadilla, mango, banano, ciruela, durazno y naranja), según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de alimentación escolar – PAE, para la ración industrializada Lista.	Durante el periodo comprendido de 1 al 31 de marzo se desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la variedad de las frutas que conforman la Ración Industrializada (RI). Ver Anexo 7: Soportes del área de nutrición.	En ejecución
14. Verificar los registros sanitarios, fichas técnicas de cada uno de los productos (Postres).	Durante el periodo comprendido de 1 al 31 de marzo 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 7: Soportes del área de nutrición.	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 1 al 31 de marzo 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 7: Soportes del área de nutrición.	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 1 al 31 de marzo 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 7: Soportes del área de nutrición.	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 1 al 31 de marzo 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 población escolar objeto del contrato durante los días pactados.	Durante el periodo comprendido de 1 al 31 de marzo el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación del suministro y distribución de las diferentes raciones contratadas en la modalidad RI y Comida Caliente transportada. Ver anexo 4 y 7.	En ejecución
3. Verificar las condiciones de recepción, almacenamiento y distribución de panificado, bebida láctea, fruta, postre y de los alimentos que constituyen la Ración Industrializada.	Durante el periodo comprendido de 1 al 31 de marzo el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación del suministro y distribución de las diferentes raciones contratadas en las modalidades.	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 ypostres), 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 4º 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 de 1 al 31 de marzo, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución
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 de 1 al 31 de marzo, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución
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 de 1 al 31 de marzo, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución
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 de 1 al 31 de marzo, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución
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 de 1 al 31 de marzo, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución

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 de 1 al 31 de marzo, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución
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 de 1 al 31 de marzo, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución
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 de 1 al 31 de marzo, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución
9.Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.	Durante el periodo comprendido de 1 al 31 de marzo, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución
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 de 1 al 31 de marzo, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución
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 de 1 al 31 de marzo, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución
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 de 1 al 31 de marzo, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución
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 1 al 31 de marzo, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución

1. ALCANCE FINANCIERO DE LA INTERVENTORÍA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	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
2. Estudiar las surgencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y financiero al Distrito	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución

de Barrancabermeja para la resolución final de las mismas, adjuntando los respectivos soportes.		
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 informedetallado 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 Marzo 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	En Ejecución

	documentos que generan relación al contrato de operación.	
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 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
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 del contrato.	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

III. 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	INGENIERO AGROINDUSTRIAL

	ADICIONAL	
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

El día 11 de Marzo de 2024, se envía oficio PA-B-213 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.

En desarrollo de la ejecución del contrato referenciado, presentamos la hoja de vida del Ingeniera Agroindustrial, **OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ**, identificada con la cédula No. 28.483.858 De Barrancabermeja - Santander, quien será Inspector De Campo.

La profesional cumple con el perfil requerido en el pliego de condiciones y en el contrato, tal y como lo puede evidenciar en la hoja de vida que adjunto.

El cambio efectuado para el profesional en Ingeniero Agroindustrial, iniciara a partir del 11 de Marzo De 2024.

Así las cosas, hacemos Relación del profesional que se retira, y la profesional que se vincula así:

CARGO	NOMBRE RETIRADO	NOMBRE VINCULADO/MANTIENE
INSPECTOR DE CAMPO N.9	JAVIER MAURICIO MELO GUEVARA 79.684.766 De Bogotá D.C. INGENIERO AGROINDUSTRIAL **SE RETIRA**	**OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ** 28.483.858 De Barrancabermeja – S. INGENIERA AGROINDUSTRIAL **SE VINCULA**

Así las cosas, hacemos Relación de los profesionales Actualmente Contratados 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	INGENIERO INDUSTRIAL
COORDINADOR TECNICO	MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO C.C. 36.290.246 De Pitalito – Huila	INGENIERA DE ALIMENTOS
PROFESIONAL DE APOYO MICROBIOLOGICO	KAREN PAOLA CONTRERAS VELANDIA C.C. 55.248.158 De Barranquilla – Atlántico	MICROBIOLOGA
PROFESIONAL DE APOYO EN NUTRICION	GRASE VANNESA PEREZ MONSALVE C.C. 1.143.224.340 De Barranquilla – Atlántico	NUTRICIONISTA DIETISTA
PROFESIONAL DE APOYO PROFESIONAL SST	CHRISTIAN ALBERTO ALVAREZ CHUCRALA C.C. 16.376.354 De Palmira – Valle	PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL
INTERVENTOR FINANCIERO	JULIO ANDRES TERAN RIVERA C.C. 92.544.428 De Sincelejo - Sucre	CONTADOR PUBLICO
PROFESIONAL DE APOYO ABOGADO	HAROLD GIOVANNI GONZALEZ CIFUENTES C.C. 79.415.473 De Bogotá D.C.	ABOGADO
INSPECTOR DE CAMPO N.1	LUISA ALEJANDRA PALLARES DIAZ C.C. 1.096.201.912 De Barrancabermeja - Santander	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.2	MARIA ALEJANDRA ORTIZ MUÑOZ C.C. 1.065.240.158 De San Alberto – Cesar	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.3	JENNIFFER CASTRILLO PEÑA C.C. 1.096.224.089 De Barrancabermeja - Santander	INGENIERA INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.4	ELSA BERNAL ROBLES C.C. 28.070.025 De Barrancabermeja – S.	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.5	KARINA VILLEGAS C.C. 63.536.125 De Bucaramanga - Santander	INGENIERA INDUSTRIAL

INSPECTOR DE CAMPO N.6	**ANDRES FABIAN GUTIERREZ BERRIO** C.C. 1.096.239.164 De Barrancabermeja – Santander	INGENIERO AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.7	**LUISA MARGARITA MARTINEZ GARAVITO** C.C. 1.050.919.456 De Simiti – Bolívar	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.8	**MARCO AURELIO SUAREZ MANCERA** C.C. 1.096.251.384 De Barrancabermeja – Santander	INGENIERO INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.9	**OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ** 28.483.858 De Barrancabermeja – S. INGENIERA AGROINDUSTRIAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.1	**MAYERLI GUZMAN CASTRILLON** 1.096.213.144 De Barrancabermeja – - Santander	BACHILLER TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.2	**DANIEL FELIPE RUIZ SARMIENTO** C.C. 1.192.808.080 De Palmira – Valle	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 Marzo De 2024 (Salud - Pensión) Se Realizó Mediante Planillas: 75010099.

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 Marzo De 2024.

Dado en el Distrito de Barrancabermeja, a los Cinco (05) días del mes de Abril de 2024.

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Representante Legal

RODRIGO MOLANO CUELLAR
Director De Interventoría

MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO
Coordinador técnico de interventoría

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 180

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.**	**3**	**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	11/03/2024										
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**
N.1			$47.400.162,00	$47.400.162,00	$458.616.278,00
N.2			$152.731.294,00		$305.884.984,00
N.3			$141.325.930,00		$164.559.054,00

Valor Contrato	**Valor ejecutado**	**Valor por Ejecutar**
$506.016.440,00	$341.457.386,00	$164.559.054,00

Anexo No 1 Factura electrónica de venta No. AVOI 246
Anexo No 2 Matriz de Presupuesto Mes periodo referente del 01 al 31 De Marzo de 2024.

El balance mensual corresponde a 31 días de ejecución, comprendido entre el 01 al 31 de Marzo de 2024, el acumulado periódico es de 70 días según el calendario, es decir que se ha ejecutado el 66,66% 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:	**31 DÍAS CALENDARIO** ejecutados durante el periodo del 01 al 31 de Marzo de 2024.

CALENDARIO

MARZO 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:	Visitas a sedes educativas para verificar el cumplimiento de los lineamientos y del contrato 4870-23
Acción 2:	Visitas al centro de producción de alimento para la modalidad comida caliente transportada.
Acción 3.	Visitas administrativa y técnicas a bodega.
Acción 4.	Revisión de certificados y planillas de entrega
Acción 5.	Evaluación organoléptica de los menús que componente la ración industrializada.
Acción 6.	Aprobación de los ciclos de menús, análisis químico y nutricional y listas de intercambio modalidad JM/JT, almuerzo y ración industrializada.
Acción 7.	Verificación y validación de productos alimentarios para RI y RPS
Acción 8.	Revisión de fichas técnicas RI y RPS
Acción 9.	Revisión de los Intercambios de los productos que conforman las Ración Industrializada y Ración Preparada en sitio.
Acción 10.	Acompañamiento y toma de muestra microbiológicas en el marco de la ejecución del contrato.
Acción 11.	Seguimiento a los resultados obtenidos en la toma de muestra microbiológicos.

**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	12

Modalidad Complemento alimentario preparado en sitio	22
Modalidad Industrializada	58
Bodegas Operador	4
Otro ¿Cuál? Centro de producción de Alimentos	5
TOTAL	**101**

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	30	1	22	7
Modalidad Complemento alimentario preparado en sitio	32	1	25	28
Modalidad Industrializada	216*	22	152	18
Administrativa - Bodegas Almacenamiento	9	0	4	5
Otro ¿Cuál? Centro de producción de Alimentos	5**	0	1	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.

** Algunas visitas realizadas al centro de producción de alimentos no se les asigna porcentaje.

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 01 al 22 de marzo 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							

Respecto a los menús ejecutados para el complemento ración industrializada se adjuntan la minuta de aprobada para las semanas de atención comprendidas entre el 01 al 22 de marzo del 2024:

REPORTE DE CICLOS DE MENUS	
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA
MUNICIPIO:	BARRANCABERMEJA
OPERADOR:	UT BCA INNOVA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1						
COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	200 c.c.	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	12 a 120 g	TORTA CON SABOR A NARANJA	PAN CON QUESO	BROWNIE	PAN DE MAIZ	GALLETA VARIEDADES COMBINADA
FRUTA	100 a 120 g	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA		
AZÚCARES Y DULCES	14 a 30 g				BOCADILLO DE GUAYABA	DULCE CON LECHE COCO GUAYABA

SEMANA No. 2						
COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	200 c.c.	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	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
DERIVADO DE CEREAL	12 a 120 g	MUFFIN CON SABOR A FRESA	PAN CHOCOLATE	GALLETA VARIEDADES CASERA	PAN SIETE GRANOS	GALLETA VARIEDADES SABOR A LIMON
FRUTA	100 a 120 g	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA		
AZÚCARES Y DULCES	14 a 30 g				BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)	BOCADILLO DE GUAYABA

SEMANA No. 3						
COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	200 c.c.	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	12 a 120 g	PONQUE SABOR A VAINILLA	PAN DULCE CON BOCADILLO	TORTA CON SABOR A CHOCOLATE	PAN CON SABOR A COCO	GALLETA VARIEDADES TOSTARICA
FRUTA	100 a 120 g	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA		
AZÚCARES Y DULCES	14 a 30 g				BOCADILLO DE GUAYABA	GRANOLA MAX

SEMANA No. 4						
COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	200 c.c.	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	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	12 a 120 g	MANTECADA	PAN CON MANTEQUILLA	GALLETA VARIEDADES ARCOIRIS	PAN LECHE ESPECIAL	GALLETA VARIEDADES SABOR A COCO
FRUTA	100 a 120 g	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA		
AZÚCARES Y DULCES	14 a 30 g				DULCE CON LECHE	BOCADILLO DE GUAYABA
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS				ADRIANA GALEANO		
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 03961	

Ración preparada en sitio: se entrega conforme a lo establecido en la resolución N°.0335 de 2021, en su anexo técnico de Alimentación saludable y sostenible en el PAE artículo 4.1.1; la Ración preparada en sitio de acuerdo con las modalidades de atención puede ser complemento tipo almuerzo o complemento tipo AM/PM estas se adjudican de acuerdo al tipo de jornada matriculada en el SIMAT y estas raciones son para su consumo en los días del calendario escolar y está compuesta de la siguiente manera:

Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio.

			Rango de pesos según alimento del ciclo de menús (porción servida)				
Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Nivel preescolar	Nivel primaria grados: 1ro, 2do y 3ro	Nivel primaria grados: 4to y 5to	Nivel secundaria	media y ciclo complementario
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos. Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.	Todos los días	200 cm^3 (mitad agua – mitad leche)	200 cm^3 (mitad agua – mitad leche)	200 cm^3 (mitad agua – mitad leche)	220 cm^3 (mitad agua – mitad leche)	220 cm^3 (mitad agua – mitad leche)

Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	15 g – 50 g	20 g – 60 g	35 g – 90 g	40 g – 105 g	45 g – 135 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculosy plátanos	Todos los días	14 g – 45 g	14 g – 45 g	21 g – 105 g	28 g – 105 g	28 g – 155 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 80 g	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g	Mínimo 130 g	Mínimo 135 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días					
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días					
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Resolución 0335 de 2021

Para el caso de los menús ejecutados, se adjuntan los elaborados en las semanas de atención comprendidos entre el 01 al 22 de marzo del 2024, de la modalidad complemento alimentario JM/JT:

REPORTE DE CICLOS DE MENUS						
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA					
MUNICIPIO:	BARRANCABERMEJA					
OPERADOR:	UTBCA INNOVA					
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No					
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica					
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Racion para Preparar en Sitio					
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT					
SEMANA No. 1						
COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA CON LECHE	200 a 220 ml	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	15 a 135 g			CARNE DE RES EN CUADRITOS	AREPA RELLENA DE POLLO EN CUADRITOS	HUEVOS PERICOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 a 155 g	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	FRITO DE TRIGO CON AHUYAMA	PAN	INCLUIDO EN LA AREPA	AREPA
FRUTA	80 a 135 g	MANGO	BANANO			
SEMANA No. 2						
COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA (LÁCTEOS)	200 a 220 ml	AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	JUGO DE CURUBA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	15 a 135 g			POLLO EN CUADRITOS	EMPANADA DE ARROZ Y HUEVO	TIRITAS DE CERDO SOFREIDAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 a 155 g	AREPA ASADA	PALITOS DE MAIZ CON BOCADILLO	AREPA	INCLUIDO EN LA EMPANADA	PAPA FRANCESA
FRUTA	80 a 135 g	PAPAYA	MANDARINA			
SEMANA No. 3						
COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA (LÁCTEOS)	200 a 220 ml	AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	15 a 135 g			HUEVO REVUELTO	POLLO EN CUADRITOS	AREPA RELLENA DE PECHUGA DE POLLO
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 a 155 g	FRITA DE TRIGO CON ZANAHORIA	CROQUETAS DE PAPA	AREPA	PAPA CON GUISO	INCLUIDO EN LA AREPA
FRUTA	80 a 135 g	BANANO	PIÑA			
SEMANA No. 4						
COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA (LÁCTEOS)	200 a 220 ml	COLADA DE MAICENA CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	15 a 135 g			CARNE DE CERDO EN	POLLO GUISADO	HUEVOS PERICOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 a 155 g	ROSQUETAS DE HARINA DE MAIZ	AREPA ASADA	PAN	PAPA FRANCESA	AREPA
FRUTA	80 a 135 g	NARANJA	PAPAYA			
NOMBRE NUTRICIONISTA- DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS				ADRIANA MARCELA GALEANO RODRIGUEZ		
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 03961	

Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús (porción servida)				
			Nivel preescolar	Nivel primaria grados: 1ro, 2do y 3ro	Nivel primaria grados: 4to y 5to	Nivel secundaria	media y ciclo complementario

Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana (carne) 1 vez por semana (huevo) 2 veces por semana (leguminosas)	**30 g 50 g 15 g**	**35 g 50 g 24 g**	**40 g 50 g 50 g**	**50 g 75 g**	**50 g -60 g 120 g**
Cereales Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculosy plátanos	Todos los días	**55 g – 60 g**	**70 g – 85 g**	**90 g – 105 g**	**125 g – 135 g**	**140 g – 145 g**
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculosy plátanos	Todos los días	**40 g – 62 g**	**50 g – 70 g**	**50 g – 95 g**	**65 g – 110 g**	**80 g – 140 g**
Ensalada o verdura Caliente	Grupo II. Fruta y verduras	Todos los días **(verduras)**	**Mínimo 50 g**	**Mínimo 60 g**	**Mínimo 65 g**	**Mínimo 70 g**	**Mínimo 90 g**
Bebida	Grupo II. Fruta y verduras	Todos los días **(fruta)**	**200 cm^3**	**200 cm^3**	**200 cm^3**	**200 cm^3**	**200 cm^3**
Leche y productos Lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 10 g (si utiliza queso)	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 12 g (si utiliza queso)	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 35 g (si utiliza queso)	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 45 g (si utiliza queso)
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días					
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días					
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	**150 cm^3 - 180 cm^3**	**180 cm^3 - 200 cm^3**	**180 cm^3 - 200 cm^3**	**200 cm^3 - 220 cm^3**	**200 cm^3 - 220 cm^3**

Resolución No 0335 del 2021.

Para el caso de los menús ejecutados, se adjunta los menús del 01 al 22 de marzo del 2024, para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada.

REPORTE DE CICLOS DE MENUS

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DISTRITO DE BARRANCABERMEJA
MUNICIPIO:	BARRANCABERMEJA
OPERADOR:	UT BCA INNOVA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEICO	30 a 60 g	PECHUGA EN SALSA BECHAMEL GUISADA	CARNE DE RES EN CUADROS GUISADAS	POLLO A LA NARANJA	CARNE DE CERDO	HUEVO REVUELTO
LEGUMINOSA SECA	15 a 120 g		FRIJOLES			LENTEJAS SUDADAS
CEREAL	55 a 145 g	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS GUISADOS	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO-DERIVADO CEREAL	40 a 140 g	CASCOS DE PAPA	PATACON	PAPA ENCHAQUETADA	MADURO COCIDO	AREPA ASADA
VERDURA FRIA O CALIENTE	50 a 90 g	ENSALADA AGRIDULCE	ENSALADA LECHUGA TOMATE ZANAHORIA	ENSALADA DE REMOLACHA	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA TRICOLOR
FRUTA	60 g (200 ml Jugo)	JUGO DE PAPAYA EN AGUA	JUGO TROPICAL EN AGUA	JUGO DE GUAYABA EN AGUA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE
LACTEO	100 a 120 ml	INCLUIDO EN LA PROTEINA			INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEICO	30 a 60 g	FILETE DE PESCADO APANADO	CARNE DE CERDO FRITA	POLLO EN CUADROS GUISADO	HUEVOS PERICOS	POLLO EN SALSA CRIOLLA
LEGUMINOSA SECA	15 a 120 g				LENTEJAS GUISADAS	ARVEJA GUISADAS
CEREAL	55 a 145 g	ARROZ AL PIMENTON	PASTAS AL TOMATE	ARROZ CON HABICHUELA Y ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS	40 a 140 g	MONEDAS DE PLATANO	PAPA FRANCESA	MADURO COCIDO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	PAPA COCIDA
VERDURA FRIA O CALIENTE	50 a 90 g	VERDURAS SALTEADAS	ENSALADA REPOLLO-PEPINO ZANAHORIA	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO-TOMATE CEBOLLA
FRUTA	60 g (200 ml Jugo)	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN AGUA	JUGO DE PINA EN AGUA
LACTEO	100 a 120 ml	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO		

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEICO	30 a 60 g	CARNE DE RES GUISADA	POLLO EN SALSA BECHAMEL	HUEVO CON CEBOLLA	SUDADO DE POLLO	CARNE DE CERDO EN BISTEC
LEGUMINOSA SECA	15 a 120 g			FRIJOLES		ARVEJAS GUISADAS
CEREAL	55 a 145 g	PASTAS	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS	40 a 140 g	MONEDAS DE PLATANO	PAPA EN PURE	MADURO COCIDO	PAPA ENCHAQUETADA	FRITA DE TRIGO
VERDURA FRIA O CALIENTE	50 a 90 g	ENSALADA LECHUGA - PEPINO ZANAHORIA - MANZANA	ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA AGRIDULCE	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE
FRUTA	60 g (200 ml Jugo)	JUGO TROPICAL EN AGUA	NARANJADA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE PINA EN AGUA
LACTEO	100 a 120 ml		INCLUIDO EN LA PROTEINA	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEICO	30 a 60 g	FILETE DE PESCADO APANADO	POLLO EN CUBOS AL PEREJIL	CARNE DE CERDO SOFREIDA	HUEVOS PERICOS	POLLO GUISADO
LEGUMINOSA SECA	15 a 120 g			LENTEJAS GUISADAS	ARVEJAS GUISADAS	
CEREAL	55 a 145 g	ARROZ CON HABICHUELA Y ZANAHORIA	MACARRONES CON LECHE	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS	40 a 140 g	YUCA COCIDA	PAPA CHORREADA	MADURO ACARAMELADO	AREPA	PAPA FRANCESA
VERDURA FRIA O CALIENTE	50 a 90 g	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA LECHUGA - PEPINO TOMATE	ZANAHORIA RALLADA	ENSALADA RODAJAS TOMATE Y CEBOLLA	GUISO DE HABICHUELA Y ZANAHORIA
FRUTA	60 g (200 ml Jugo)	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MANGO EN AGUA	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA EN AGUA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN AGUA
LACTEO	100 a 120 ml	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL JUGO		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENUS		ADRIANA MARCELA GALEANO RODRIGUEZ	
FIRMA		MATRICULA PROFESIONAL	MND 63951

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 01 al 31 de marzo de 2024.

Entre las actividades desarrolladas bajo el contrato durante el periodo comprendido entre 01 al 31 de marzo 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 01 al 31 de marzo de 2024:

1. VISITAS A SEDES EDUCATIVAS ENTREGA DEL 01 MARZO AL 31 DE MARZO 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 (01 al 31 de marzo 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 periodo del 01 al 31 de marzo del 2024 según su área.

TOTAL DE SEDES EDUCATIVAS VISITADAS PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DEL 2024	
URBANAS	54
RURALES	38
TOTAL	92

Cuadro 2: Cronograma visita técnicas realizadas en el periodo comprendido entre el periodo 01 al 31 de marzo del 2024.

FECHA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	MODALIDAD	AREA	RACIONES ADJUDICADAS
01/03/2024	SAN RAFAEL DE CHUCURI	BERLIN	CAJM/JT PS	RURAL	22
01/03/2024	TECNICO EN COMUNICACIÓN DE BARRANCABERMEJA	PRINCIPAL	CAAJU	URBANA	117
01/03/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	SAN JOSE DE PROVIVIENDA	CAJM/JT PS	URBANA	284
04/03/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	ALEJANDRO GALVIS GALVIS	CAJM/JT RI	URBANA	325
04/03/2024	REAL DE MARES	PRINCIPAL	CAAJU	URBANA	745
04/03/2024	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	BELEN	CAJM/JT RI	URBANA	287
04/03/2024	VEINTISEIS DE MARZO	LOS ALCAZARES	CAJM/JT RI	URBANA	356
04/03/2024	JOSE PRUDENCIO PADILLA	CENTRAL INTEGRADA	CAJM/JT RI	URBANA	588
04/03/2024			CAJM/JT PS	URBANA	178

	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	GENERAL CORDOBA			
04/03/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	NUEVA GRANADA	CAJM/JT RI	URBANA	523
05/03/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	EDUARDO SANTOS	CAJM/JT PS	URBANA	349
05/03/2024	EL CASTILLO	EL PALMAR	CAJM/JT RI	URBANA	215
05/03/2024	PUEBLO REGAO	CAMPO 14	CAJM/JT RI	RURAL	41
05/03/2024	MESETA SAN RAFAEL	PEROLES	CAJM/JT RI	RURAL	29
05/03/2024	TECNICO EN COMUNICACIÓN DE BARRANCABERMEJA	BUENOS AIRES	CAJM/JT RI	URBANA	69
05/03/2024	MESETA SAN RAFAEL	PUERTA OPONCITO	CAJM/JT RI	RURAL	49
05/03/2024	SAN MARCOS EL LLANITO	CAMPO GALA	CAJM/JT RI	RURAL	41
06/03/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	JOSE PRUDENCIO PADILLA	CAJM/JT PS	URBANA	164
06/03/2024	MESETA SAN RAFAEL	CUATRO BOCAS	CAJM/JT RI	RURAL	21
06/03/2024	PUEBLO REGAO	CAMPO 16	CAJM/JT PS	RURAL	138
06/03/2024	MESETA SAN RAFAEL	CAMPO 25	CAJM/JT RI	RURAL	10
06/03/2024	LOS LAURELES	LA FOREST	CAAJU	RURAL	125
06/03/2024	MESETA SAN RAFAEL	LA LEGIA	CAJM/JT RI	RURAL	17
06/03/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	PRINCIPAL	CAAJU	URBANA	420
07/03/2024	PUEBLO REGAO	PUEBLO REGAO	CAJM/JT PS	RURAL	176
07/03/2024	EL CASTILLO	PRINCIPAL	CAJM/JT PS	URBANA	842
07/03/2024	PUEBLO REGAO	CAMPO 23	CAJM/JT PS	RURAL	251
07/03/2024	LOS LAURELES	TIERRADENTRO	CAJM/JT RI	RURAL	30
07/03/2024	LOS LAURELES	PRINCIPAL	CAAJU	RURAL	56
08/03/2024	NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA	1059
08/03/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	SANTA ANA	CAJM/JT RI	URBANA	353
08/03/2024		ASTILLEROS	CAJM/JT RI	RURAL	27

	SAN MARCOS EL LLANITO				
08/03/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	MARIA CANO	CAJM/JT RI	URBANA	170
11/03/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	MI GRANJITA	CAJM/JT RI	URBANA	471
11/03/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	NUEVA BELGICA	CAJM/JT RI	RURAL	30
11/03/2024	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	SANTA ISABEL	CAJM/JT RI	URBANA	244
11/03/2024	VEINTISEIS DE MARZO	LA ESPERANZA	CAJM/JT RI	URBANA	321
11/03/2024	LOS LAURELES	CAMPO 6	CAJM/JT RI	RURAL	50
11/03/2024	BLANCA DURAN PADILLA	PRINCIPAL	CAAJU	RURAL	357
11/03/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	PRINCIPAL	CAJM/JT PS	URBANA	947
11/03/2024	LOS LAURELES	CAMPO 5	CAJM/JT RI	RURAL	170
12/03/2024	PUEBLO REGAO	QUEMADERO	CAJM/JT PS	RURAL	83
12/03/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	ALVARO BONILLA LÓPEZ	CAJM/JT RI	RURAL	19
12/03/2024	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	BELEN	CAJM/JT RI	URBANA	287
12/03/2024	JHON F KENNEDY	PRINCIPAL	CAAJU	URBANA	309
12/03/2024	TECNICO EN COMUNICACIÓN DE BARRANCABERMEJA	FERMIN AMAYA	CAJM/JT PS	URBANA	172
12/03/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	MARY VILLAMIZAR	CAJM/JT RI	URBANA	402
12/03/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	EL CAMPESTRE	CAJM/JT RI	URBANA	408
12/03/2024	JOSE ANTONIO GALAN	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA	771
12/03/2024	DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	LA FLORESTA	CAJM/JT RI	URBANA	318
13/02/2024	PUEBLO REGAO	SEÑOR DE LOS MILAGROS	CAJM/JT RI	RURAL	50
13/02/2024	SAN RAFAEL DE CHUCURI	LA CANDELARIA	CAJM/JT RI	RURAL	26
13/02/2024	MESETA SAN RAFAEL	BOCAS COLORADAS	CAJM/JT RI	RURAL	12
13/02/2024	SAN RAFAEL DE CHUCURI	CIENAGA DEL OPON	CAJM/JT PS	RURAL	32
13/02/2024			CAJM/JT PS	RURAL	201

	SAN RAFAEL DE CHUCURI	SAN RAFAEL DE CHUCURI			
14/03/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	PRINCIPAL	CAAJU	URBANA	306
14/03/2024	EL CASTILLO	LAS NIEVES	CAJM/JT RI	URBANA	277
14/03/2024	VEINTISEIS DE MARZO	PRINCIPAL	CAAJU	URBANA	167
14/03/2024	TECNICO EN COMUNICACIÓN DE BARRANCABERMEJA	PRINCIPAL	CAAJU	URBANA	125
14/03/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	EL CHICO	CAJM/JT PS	URBANA	243
14/03/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	FE Y ALEGRIA	CAJM/JT RI	URBANA	615
14/03/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	MANUELA BELTRAN	CAJM/JT RI	URBANA	488
15/03/2024	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA	506
15/03/2024	JHON F KENNEDY	PREESCOLAR SANTANDER	CAJM/JT RI	URBANA	168
15/03/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	SAN JOSE DE PROVIVIENDA	CAJM/JT PS	URBANA	295
15/03/2024	SAN MARCOS EL LLANITO	PENJAMO	CAJM/JT RI	RURAL	45
15/03/2024	MESETA SAN RAFAEL	CRETACEO	CAJM/JT PS	RURAL	31
18/03/2024	SAN RAFAEL DE CHUCURI	NUEVA VENECIA	CAJM/JT RI	RURAL	5
18/03/2024	EL CASTILLO	MIS PRIMERAS LETRAS	CAJM/JT RI	URBANA	147
18/03/2024	JOSE PRUDENCIO PADILLA	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA	815
18/03/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA	1293
18/03/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	ANTONIO JOSE RESTREPO	CAJM/JT RI	RURAL	24
19/03/2024	REAL DE MARES	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA	1016
19/03/2024	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	LARA PARADA	CAJM/JT PS	URBANA	110
19/03/2024	VEINTISEIS DE MARZO	LOS ALCAZARES	CAJM/JT RI	URBANA	360
19/03/2024	BLANCA DURAN PADILLA	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	RURAL	1028
19/03/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	JARDÍN ANTONIA SANTOS	CAJM/JT RI	URBANA	576
20/03/2024	MESETA SAN RAFAEL	CAÑO GURUMO	CAJM/JT RI	RURAL	46

20/03/2024	MESETA SAN RAFAEL	SAN JOSE DE YACARANDA	CAJM/JT RI	RURAL	32
20/03/2024	MESETA SAN RAFAEL	PRINCIPAL	CAJM/JT PS	RURAL	58
20/03/2024	NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA	1060
20/03/2024	MESETA SAN RAFAEL	LA UNION	CAJM/JT PS	RURAL	35
20/03/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	PRINCIPAL	CAAJU	RURAL	600
21/03/2024	NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	PRINCIPAL	CAAJU	URBANA	240
21/03/2024	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	LA LIBERTAD	CAJM/JT PS	URBANA	106
21/03/2024	JHON F KENNEDY	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANA	467
21/03/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	POLICARPA SALAVARRIETA	CAJM/JT RI	URBANA	380
22/03/2024	PUEBLO REGAO	PRINCIPAL	CAJM/JT PS	RURAL	177
22/03/2024	EL CASTILLO	EL PALMAR	CAJM/JT RI	URBANA	239
22/03/2024	LOS LAURELES	VARASANTA	CAJM/JT RI	RURAL	5
22/03/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	JORGE ELIECER GAITAN	CAJM/JT RI	URBANA	474
22/03/2024	DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	LA PAZ	CAJM/JT RI	URBANA	346

1. 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 las modalidades complemento alimentario preparado en sitio jornada mañana – tarde, almuerzo preparado en sitio jornada única y comida caliente transportada, 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), asimismo, 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 01. Evidencia fotográfica de instalaciones físicas y sanitarias en la I.E. El Castillo – Principal



Imagen 02. Evidencia fotográfica de instalaciones físicas y sanitarias en la I.E. Blanca Durán de Padilla – Principal



Imagen 03. Evidencia fotográfica de instalaciones físicas y sanitarias en la I.E. Técnico Superior Industrial – El Chicó



Imagen 04. Evidencia fotográfica de instalaciones físicas y sanitarias en la I.E. Técnico Superior Industrial – General Córdoba

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

- Durante la visita técnica se evidencia que el comedor no cuenta con acceso a servicios sanitarios cercano al comedor y/o se encuentran en mal estado.

    - I.E Blanca Durán De Padilla - Principal
    - I.E San Rafael De Chucurí – Ciénaga Del Opón, Principal
    - I.E Técnico Superior Industrial – El Chicó, San José De Provivienda
    - I.E Técnico Superior De Comercio – Lara Parada, La Libertad
    - I.E Normal Superior Cristo Rey

- Durante la visita técnica se evidencia que en las instalaciones se dificultan las labores de limpieza y desinfección y/o no cuentan con un área de almacenamiento seguro.

  - I.E Jhon F Kennedy – Principal
  - I.E San Rafael De Chucurí – Ciénaga Del Opón
  - I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Fe Y Alegría
  - I.E Técnico Superior Industrial – Antonia Santos
  - I.E Diego Hernández De Gallego – La Paz

- Durante la visita técnica se evidencia que el techo de los restaurantes escolares como en las áreas de preparación, área de almacenamiento presentan humedad y se encuentran en mal estado.

  - I.E Meseta De San Rafael – Peroles, Puerta Oponcito, La Legía
  - I.E INTECOBA – Buenos Aires
  - I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Principal
  - I.E El Castillo – Principal
  - I.E Agropecuario La Fortuna – Nueva Bélgica, Álvaro Bonilla López, Antonio José Restrepo
  - I.E Blanca Durán De Padilla – Principal
  - I.E Veintiséis De Marzo – Principal
  - I.E Los Laureles – Varasanta

- Durante la visita técnica se evidencia presencia de suciedad en área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas.

  - I.E Real De Mares – Principal
  - I.E Blanca Durán De Padilla – Principal
  - I.E Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla López
  - I.E Técnico Superior Industrial – Mary Villamizar
  - I.E José Antonio Galán – Principal
  - I.E San Rafael De Chucurí – La Candelaria, Nueva Venecia
  - I.E Meseta San Rafael – Cretáceo

- Durante la visita técnica se evidencia que las paredes presentan humedad, comején y no son de material absorbente y resistente.

  - I.E San Rafael De Chucurí – Berlín, Ciénaga Del Opón
  - I.E INTECOBA – Principal, Fermín Amaya
  - I.E Real De Mares – Principal
  - I.E Meseta De San Rafael – La Unión

- Durante la visita técnica se evidencia que los tanques no cuentan con la capacidad para garantizar mínimo un día de servicio.

  - I.E Los Laureles – La Forest
  - I.E Veintiséis De Marzo – Principal
  - I.E Meseta San Rafael – Cretáceo, La Unión
  - I.E Agropecuario La Fortuna - Principal

- Durante la visita técnica no se evidencia suficiente espacio para el almacenamiento de menaje y objetos personales y/o lugar de almacenamiento inadecuado.

  - I.E Meseta De San Rafael – Peroles, Cuatro Bocas

- I.E INTECOBA – Buenos Aires
- I.E Los Laureles – Campo 6
- I.E Diego Hernández De Gallego – La Paz

- Durante la visita técnica no se evidencia espacio exclusivo para el depósito temporal de residuos sólidos y no se encuentra en adecuado estado de mantenimiento.

  - I.E San Rafael De Chucurí – Berlín, Bocas Coloradas, Candelaria, Nueva Venecia
  - I.E Camilo Torres Restrepo - Eduardo Santos, María Cano
  - I.E Meseta San Rafael – Puerta Oponcito
  - I.E Los Laureles – La Forest
  - I.E Agropecuario La Fortuna – Nueva Bélgica
  - I.E José Antonio Galán
  - I.E San Marcos El Llanito – Pénjamo
  - I.E Blanca Durán De Padilla - Principal

- Durante la visita técnica se evidencian lámparas en mal estado e instalaciones eléctricas expuestas en área de preparación y almacenamiento.

  - I.E San Rafael De Chucurí – Berlín
  - I.E INTECOBA – Principal
  - I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Principal
  - I.E El Castillo – Principal
  - I.E Blanca Durán De Padilla – Principal
  - I.E Meseta De San Rafael – Principal, La Unión
  - I.E Normal Superior Cristo Rey
  - I.E Agropecuario La Fortuna – Principal
  -

- Durante la visita técnica se evidencia que el área de preparación de la institución educativa no cuenta con sifón y/o con rejillas en mal estado.

  - I.E INTECOBA – Principal
  - I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Principal
  - I.E San Rafael De Chucurí – Ciénaga Del Opón, Principal
  - I.E Veintiséis De Marzo – Principal
  - I.E Técnico Superior Industrial – San José De Provivienda
  - I.E Meseta San Rafael – La Unión

- Durante la visita técnica se evidencia que no se cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

  - I.E San Rafael De Chucurí – Ciénaga Del Opón

- Durante la visita técnica se evidencia que las ventanas del área de preparación no cuentan con malla anti insecto y/o se encuentran en mal estado.

  - I.E San Rafael De Chucurí – Berlín, Candelaria, Ciénaga Del Opón, Nueva Venecia
  - I.E INTECOBA – Principal, Fermín Amaya
  - I.E Real De Mares – Principal
  - I.E Técnico Superior Industrial – General Córdoba, El Chicó
  - I.E Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos, Principal
  - I.E Meseta San Rafael – Puerta Oponcito, La Legía, Caño Guarumo, La Unión
  - I.E San Marcos El Llanito – Campo Gala

- I.E Camilo Torres Restrepo – José Prudencio Padilla
- I.E Pueblo Regao – Campo 16, Principal, Campo 23, Quemadero, El Señor De Los Milagros, Principal
- I.E Los Laureles – Principal, Varasanta
- I.E Agropecuario La Fortuna – Nueva Bélgica, Álvaro Bonilla López, Antonio José Restrepo
- I.E Blanca Durán De Padilla – Principal
- I.E Jhon F Kennedy – Principal
- I.E Veintiséis De Marzo – Principal
- I.E Técnico Superior De Comercio – Lara Parada, La Libertad
- I.E Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Fe Y Alegría
- I.E San Marcos El Llanito – Pénjamo
- I.E El Castillo – Mis Primeras Letras

- Durante la visita técnica se evidencia presencia de tierra, suciedad y grietas en los pisos del área de almacenamiento.

  - I.E Real De Mares
  - I.E Pueblo Regao – Principal
  - I.E Agropecuario La Fortuna – Nueva Bélgica
  - I.E Blanca Durán De Padilla – Principal
  - I.E Técnico Superior Industrial – Mary Villamizar
  - I.E José Antonio Galán – Principal
  - I.E San Rafael De Chucurí – Principal, Nueva Venecia
  - I.E Meseta San Rafael - Cretáceo

- Durante la visita técnica no se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras).

  - I.E San Rafael De Chucurí – Berlín, Principal
  - I.E Técnico Superior Industrial – General Córdoba
  - I.E Meseta San Rafael – Puerta Oponcito, Cretáceo, La Unión
  - I.E Agropecuario La Fortuna – Nueva Bélgica
  - I.E Blanca Durán De Padilla – Principal

- Durante la visita no se evidencia letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.

  - I.E Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos
  - I.E Meseta San Rafael – Campo 25
  - I.E San Rafael De Chucurí – Bocas Coloradas



Imagen 05. Suciedad en área de distribución y consumo I.E Real De Mares



Imagen 06. Sanitario en mal estado en I.E Técnico Superior Industrial – El Chicó

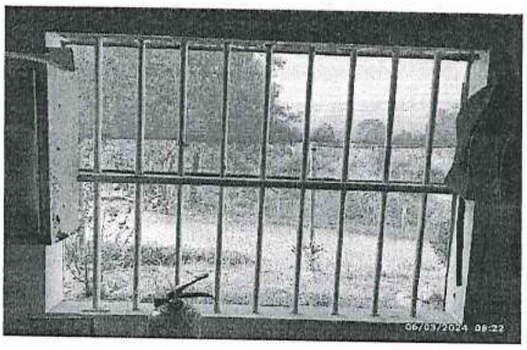


Imagen 07. Ventana sin protección de malla anti insectos ni vidrio en I.E Meseta San Rafael – La Legía

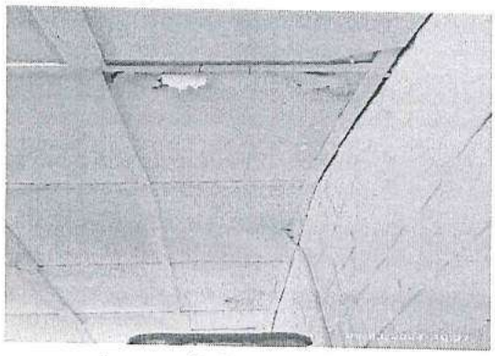


Imagen 08. Techo en área de almacenamiento con presencia de humedad en I.E Meseta De San Rafael – Puerta Oponcito

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.
Así mismo, se evidencian que las materias primas y/o productos terminados se encuentran dentro de su vida útil, con fechas de vencimiento vigente, no presentan no presentan ningún tipo de contaminación o deterioro, el empaque y rotulado cumple con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 5109/2005).

Por otra parte, se evidencia que, para los productos refrigerados y congelados, se almacenan en los rangos de temperaturas adecuados (-2°C a 4°C refrigerados y -18 °C para alimentos congelados) y se cuenta con controles y registros de temperatura.

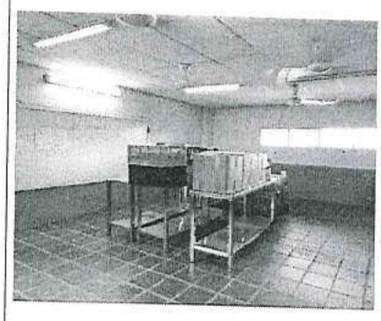


Imagen 09. Evidencia fotográfica de almacenamiento de materias primas en I.E. Veinte seis de marzo - Esperanza



Imagen 10. Evidencia fotográfica de almacenamiento de materias primas en I.E. John F Kennedy - principal



Imagen 11. Evidencia fotográfica de almacenamiento de materias primas en I.E. Veinte seis de marzo – Los Alcázares

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

- Durante la visita técnica se evidenciaron frutas y verduras en canastillas con presencia de tierra y suciedad en el área de almacenamiento y preparación.

  - I.E Real de Mares – Principal
  - I.E. Meseta de San Rafael – Cuatro Bocas
  - I.E Agropecuario la Fortuna – Nueva Bélgica – Álvaro Bonilla López
  - I.E Instituto Técnico superior de Comercio – Santa Isabel
  - I.E Blanca Duran de Padilla - Principal
  - I.E Técnico en comunicaciones de Barrancabermeja – Fermín Amaya
  - I.E José Antonio Galán - Principal
  - I.E San Rafael de Chucuri – Bocas Coloradas – Cienega del Opon- Escuela rural Venecia
  - I.E Instituto Técnico superior industrial – El chico.
  - I.E veinte seis de Marzo – Los alcázares

- Durante la visita técnica se evidencio en refrigeración productos perecederos como el tomate en mal estado y en área de almacenamiento zanahoria y durazno entre otros.

  - I.E Real de mares – principal
  - I.E Blanca Duran de Padilla - Principal
  - I.E Agropecuario la Fortuna – Álvaro Bonilla López - Principal
  - I.E Técnico Superior Industrial – Mary Villamizar

- Durante la visita técnica no se evidencia Kardex, así mismo se evidencian mal diligenciados a la fecha de la visita.

  - I.E Real de Mares - Principal
  - I.E Técnico Superior Industrial – General Córdoba
  - I.E Meseta de San Rafael – Puerta Oponcito – cuatro Bocas – el legía – Caño Guarumo
  - I.E Los Laureles – La Forest - principal
  - I.E Blanca Duran de Padilla - Principal

- I.E Agropecuario la Fortuna – Álvaro Bonilla López
- I.E Técnico en comunicaciones de Barrancabermeja – Fermín Amaya
- I.E San Rafael de chucuri – La Candelaria – bocas Coloradas – Principal
- Nueva Venecia.
- Técnico comunicaciones Barrancabermeja – Principal

- Durante la visita técnica se evidencia que no se lleva registros de temperaturas entre -2°C a 4°C

  - I.E Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo – Álvaro Bonilla
  - I.E Camilo Torres Restrepo – Alejandro Galvis Galvis – Eduardo Santos – mi Granjita – Manuela Beltrán – Policarpa Salavarrieta
  - I.E El Castillo – Las nieves – El palmar – Mis primeras letras
  - I.E Pueblo Regao – Campo 14 – Señor de los milagros
  - I.E Técnico en Comunicaciones de Barrancabermeja – Buenos Aires
  - I.E Blanca Duran de Padilla - Principal
  - I.E Veintiséis de Marzo – Los Alcázares – la Esperanza
  - I.E Meseta de san Rafael - Puerta Oponcito – cuatro bocas – campo 25 – El legía – Ciénega del Opón – Cretáceo – Caño Guarumo - Peroles
  - I.E José Antonio Galán – principal – San José Yacaranda
  - I.E Ciudadela educativa Magdalena Medio – Principal – Fe y alegría
  - I.E Diego Hernández Gallego – La Floresta
  - I.E Veintiséis de Marzo – La Esperanza – los Alcázares
  - I.E Agropecuario La Fortuna – Nueva Bélgica
  - I.E Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla López
  - I.E Agropecuario La Fortuna – Principal
  - I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – La Belén
  - I.E San Marcos El Llanito – Astilleros – Pénjamo -
  - I.E Los Laureles – La forest – Tierradentro – Campo 6 – Campo 5

- Durante la visita técnica se evidencia que no se llevan registros de alimentos congelados a temperaturas de -18°C.

  - I.E Los Laureles – La Forest
  - I.E Blanca Duran Padilla - Principal
  - I.E San Rafael de Chucuri – Ciénega del opón – principal
  - I.E Camilo Torres Restrepo – José Prudencio Padilla
  - I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio - Principal

- Durante la visita técnica no se evidencia el rótulo que diligencia el personal manipulador de los alimentos empacados en el área de almacenamiento.

  - I.E Real de Mares – Principal
  - I.E El Castillo – Principal – Mis primeras Letras
  - I.E Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla López

- I.E San Rafael Chucuri – La Candelaria – Ciénega del Opón

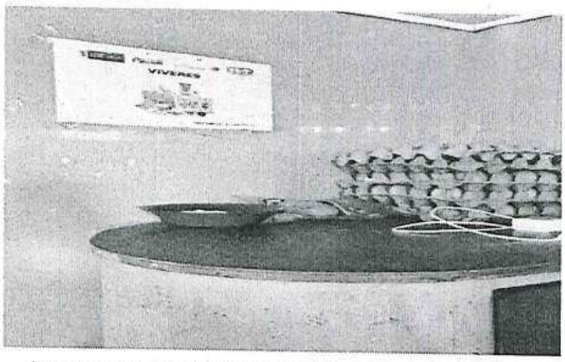


Imagen 12. No Conformidad almacenamiento de materias primas en ciénega del Opón

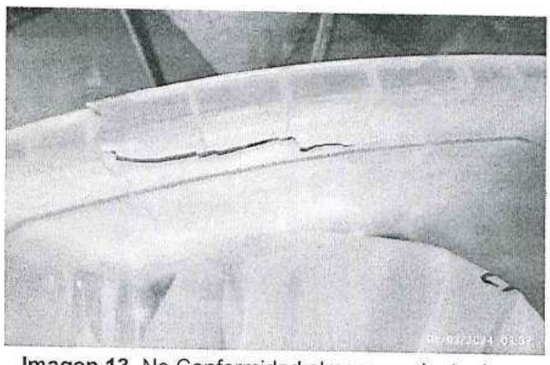


Imagen 13. No Conformidad almacenamiento de materias primas del panificado en mal estado. I.E. Meseta de San Rafael – cuatro bocas Principal

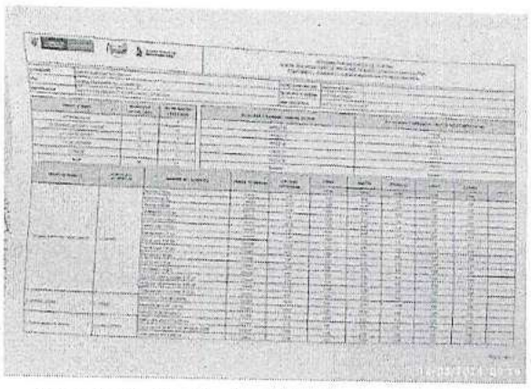


Imagen 14. No Conformidad almacenamiento de materias primas Kardex sin diligenciar I.E. Álvaro Bonilla López



Imagen 15. No Conformidad almacenamiento de materias primas en I.E. Agropecuario la fortuna - 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 identifican como modalidades de alimentación ofrecidas a los beneficiarios, la ración industrializada, ración preparada en sitio tipo almuerzo y, complemento alimentario jornada mañana y tarde.

Se ha observado que las sedes que ofrecen el servicio de preparado en sitio cumplen con estándares adecuados en cuanto a los utensilios utilizados para servir y servir los alimentos, en total concordancia con las normativas establecidas.
Asimismo, 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.

SEMANA 1

1 - MARZO:

- **RPS CAJM/JT – Menú # 20:** Agua de panela con leche, huevos pericos y arepa (I.E. San Rafael de Chucurí – Berlín, I.E. Técnico Superior Industrial – San José de Provivienda).

- **RPS ALMUERZO – Menú # 20:** Pollo guisado, arroz con fideos, papa francesa, guiso de habichuela y zanahoria con jugo de tomate de árbol en agua (I.E. Técnico en Comunicación De Barrancabermeja – Principal).

SEMANA 2

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

- MODALIDAD DE COMPLEMENTO AM-PM PREPARADO EN SITIO.

MENÚ 2: Se intercambia banano por melón.

- RACIÓN INDUSTRIALIZADA.

MENÚ 4: En vista de lo acordado el martes 13 de febrero entre la entidad, interventoría y operador de no realizar entrega de productos marca MR. PIPPO a partir del 20 de febrero y que a la fecha el operador no cuenta con ningún proveedor para compra de leche saborizada se requiere realizar intercambios del lácteo. Se Intercambia leche saborizada UHT por avena UHT.

MENÚ 5: Se intercambia galleta combinada por galleta coco.

4 - MARZO:

- **RPS CAJM/JT – Menú # 1:** Avena con leche, deditos de harina de maíz y mango (I.E. Técnico Superior de Industrial – General Córdoba).

- **R.I. – Menú # 1:** Avena con leche UHT, torta con sabor a naranja y fruta de cosecha (pera/manzana) (I.E. Camilo Torres Restrepo – Alejandro Galvis Galvis, I.E. Técnico Superior de Comercio – Belén, I.E. Veintiséis de Marzo – Los Alcázares, I.E. Casd José Prudencio Padilla – Central Integrada, I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Nueva Granada).

5 - MARZO:

- **RPS CAJM/JT – Menú # 2:** Chocolate con leche, frita de trigo con ahuyama y Melón (I.E. Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos).

- **R.I. – Menú # 2:** Leche entera UHT, pan con queso y fruta de cosecha (pera/manzana) (I.E. El Castillo – El Palmar, I.E. Pueblo Regao – Campo 14, I.E. Meseta San Rafael –

Peroles – Puerta Oponcito, I.E. Técnico en Comunicación de Barrancabermeja – Buenos Aires, I.E. San Marcos El Llanito – Campo Gala).

6 - MARZO:

- **RPS CAJM/JT – Menú # 3:** Jugo de fresa con leche, carne de res en cuadritos y pan (I.E. Camilo Torres Restrepo – José Prudencio Padilla, I.E. Pueblo Regao – Campo 16).
- **R.I. – Menú # 3:** Leche entera UHT, brownie y fruta de cosecha (manzana/durazno) (I.E. Meseta San Rafael – Cuatro Bocas – Campo 25 – La Legía).
- **RPS ALMUERZO – Menú # 3:** Pollo a la naranja, espaguetis guisados, papa enchaquetada, ensalada de remolacha y jugo de guayaba en agua (I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal).

7 - MARZO:

- **RPS CAJM/JT – Menú # 3:** Jugo de fresa con leche, carne de res en cuadritos y pan (I.E. Pueblo Regao – Principal – Campo 23, I.E. El Castillo – Principal).
- **R.I. – Menú # 4:** Avena con leche UHT, pan de maíz y bocadillo de guayaba (I.E. Los Laureles – Tierradentro).
- **RPS ALMUERZO – Menú # 4:** Carne de cerdo, arroz al pimentón, maduro cocido, rodajas de tomate con limón y jugo de mango con leche (I.E. Los Laureles – Principal).

8 - MARZO:

- **R.I. – Menú # 5:** Leche entera UHT, galleta coco y bocadillo combinado/guayaba (I.E. Normal Superior Cristo Rey – Principal, I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – Santa Ana, I.E. San Marcos El Llanito – Astilleros, I.E. Camilo Torres Restrepo – Maria Cano).

SEMANA 3

Teniendo en cuenta la no prestación del servicio durante la semana del 4 al 8 en algunas sedes educativas, se aprobó la entrega de menús guardados, en aras de permitir adecuada rotación de producto y dar salida al menú guardado por el operador en las sedes educativas.

- MODALIDAD DE COMPLEMENTO AM-PM PREPARADO EN SITIO.

MENÚ 7: Se solicita intercambio de mandarina por naranja.

11 - MARZO:

- **RPS CAJM/JT – Menú # 6:** Agua de panela con leche, arepa asada y papaya (I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal).
- **R.I. – Menú # 6:** Avena con leche UHT saborizada (canela/tradicional), muffin con sabor a fresa y fruta de cosecha (manzana/ciruela/melón) (I.E. Camilo Torres Restrepo – Mi Granjita, I.E. Técnico Superior de Comercio – Santa Isabel).

- **R.I. – Menú # 9:** Leche entera UHT, pan siete granos y bocadillo combinado (I.E. Agropecuario La Fortuna – Nueva Bélgica, I.E. Veintiséis de Marzo – La Esperanza, I.E. Los Laureles – Campo 6 – Campo 5).

- **RPS ALMUERZO – Menú # 3:** Pollo a la naranja, espaguetis guisados, papa enchaquetada, ensalada de remolacha, jugo de guayaba (I.E. Blanca Durán de Padilla – Principal).

12 - MARZO:

- **R.I. – Menú # 7:** Leche entera UHT, pan chocolate y fruta de cosecha (papaya/pera/melón) (I.E. Técnico Superior de Comercio – Belén, I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – El Campestre, I.E. José Antonio Galán – Principal, I.E. Diego Hernández de Gallego – La Floresta).

- **R.I. – Menú # 9:** Leche entera UHT, pan siete granos y bocadillo combinado (I.E. Técnico Superior de Industrial – Mary Villamizar).

- **R.I. – Menú # 10:** Leche entera UHT, galleta sabor a limón y bocadillo de guayaba (I.E. Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla).

- **RPS CAJM/JT – Menú # 7:** Avena con leche, palitos de maíz con bocadillo y naranja (I.E. Instituto Técnico En Comunicación De Barrancabermeja – Fermín Amaya).

- **RPS ALMUERZO – Menú # 7:** Carne de cerdo frita, pastas al tomate, yuca cocida, ensalada de repollo, pepino y zanahoria con jugo de curuba con leche (I.E. John F. Kennedy – Principal).

13 - MARZO:

- **RPS CAJM/JT – Menú # 8:** Jugo de curuba con leche, pollo en cuadritos y arepa (I.E. San Rafael de Chucurí – Ciénaga del Opón – Principal).

- **R.I. – Menú # 6:** Avena con leche UHT (tradicional), muffin con sabor a fresa y fruta de cosecha (durazno) (I.E. Pueblo Regao – El Señor de Los Milagros).

- **R.I. – Menú # 8:** Avena con leche UHT (tradicional), galleta casera y fruta de cosecha (manzana/pera) (I.E. San Rafael de Chucurí – La Candelaria – Bocas Coloradas).

14 - MARZO:

- **RPS CAJM/JT – Menú # 9:** Colada de maicena con leche con empanada de arroz y huevo (I.E. Técnico Superior Industrial – El Chicó).

- **R.I. – Menú # 7:** Leche entera UHT, pan chocolate y fruta de cosecha (pera) (I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Fe y Alegría).

- **R.I. – Menú # 9:** Leche entera UHT, pan siete granos y bocadillo combinado (pera) (I.E. Camilo Torres Restrepo – Manuela Beltrán).

- **RPS ALMUERZO – Menú # 9:** Huevos pericos, lentejas guisadas, arroz blanco, yuca frita, ensalada de pepino y tomate, jugo de tomate de árbol en agua (I.E. Camilo Torres

Restrepo – Principal, I.E. Veintiséis de Marzo – Principal, I.E. Técnico en Comunicación de Barrancabermeja – Principal).

15 - MARZO:

- **RPS CAJM/JT – Menú # 10:** Chocolate con leche, tiras de cerdo sofreídas y papa francesa (I.E. Técnico Superior Industrial – San José de Provivienda, I.E. Meseta San Rafael - Cretáceo).

- **R.I. – Menú # 10:** Leche entera UHT, galleta sabor a limón y bocadillo de guayaba (I.E. Técnico Superior de Comercio – Principal, I.E. John F. Kennedy – Preescolar Santander, I.E. San Marcos El Llanito - Pénjamo).

SEMANA 4

Se autorizó oportunamente, en atención al cumplimiento de las obligaciones contractuales, intercambios y novedades, teniendo en cuenta, la no afectación de las cualidades nutricionales del complemento alimentario.

- MODALIDAD DE COMPLEMENTO AM-PM PREPARADO EN SITIO.

MENÚ 11: intercambio de banano por melón.

- MODALIDAD DE ALMUERZO PREPARADO EN SITIO:

MENÚ 11: intercambio de plátano por yuca. El cual, obedece a apoyo de compra a pequeños productores que cuentan con producto yuca para abastecimiento del programa de alimentación escolar en el distrito de Barrancabermeja.

MENÚ 14: intercambio de jugo de guayaba por jugo de curuba.

- MODALIDAD DE COMPLEMENTO AM-PM RACIÓN INDUSTRIALIZADA:

MENÚ 14: Intercambio de leche saborizada UHT por avena UHT.

18 - MARZO:

- **R.I. – Menú # 11:** Avena con leche UHT saborizada (canela), ponqué sabor a vainilla y fruta de cosecha (durazno/ciruela) (I.E. San Rafael de Chucurí – Nueva Venecia, I.E. El Castillo – Mis Primeras Letras, I.E. Casad José Prudencio Padilla – Principal, I.E. Técnico Superior Industrial – Principal, I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo).

19 - MARZO:

- **RPS CAJM/JT – Menú # 12:** Avena con leche, croquetas de papa y piña (I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada).

- **R.I. – Menú # 12:** Leche entera UHT, pan dulce de bocadillo y fruta de cosecha (pera) (I.E. Real de Mares – Principal, I.E. Veintiséis de Marzo – Los Alcázares, I.E. Blanca Durán de Padilla – Principal, I.E. Técnico Superior Industrial – Antonia Santos).

20 - MARZO:

- **RPS CAJM/JT – Menú # 13:** Jugo de guayaba con leche, huevo revuelto y arepa (I.E. Meseta San Rafael – Principal – La Unión).

- **R.I. – Menú # 13:** Leche entera UHT, torta con sabor a chocolate y fruta de cosecha (manzana) (I.E. Meseta San Rafael – Caño Guarumo – San José de Yacaranda, I.E. Normal Superior Cristo Rey – Principal).

- **RPS ALMUERZO – Menú # 13:** Huevo con cebolla, frijoles, arroz blanco, yuca, ensalada pico de gallo y jugo de mango con leche (I.E. Agropecuario La Fortuna – Principal).

21 - MARZO:

- **RPS CAJM/JT – Menú # 14:** Chocolate con leche, pollo en cuadritos y papa con guiso (I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad).

- **R.I. – Menú # 14:** Avena con leche UHT, pan con sabor a coco y bocadillo de guayaba (I.E. John F. Kennedy – Principal, I.E. Camilo Torres Restrepo – Policarpa Salavarrieta).

22 - MARZO:

- **RPS CAJM/JT – Menú # 15:** Jugo de mango con leche y arepa rellena de pechuga de pollo (I.E. Pueblo Regao – Principal).

- **R.I. – Menú # 15:** Leche entera UHT, galleta tostarica y granola (I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Jorge Eliécer Gaitán, I.E. Diego Hernández de Gallego – La Paz).



Imagen 22. Menú Complemento AM. I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada.

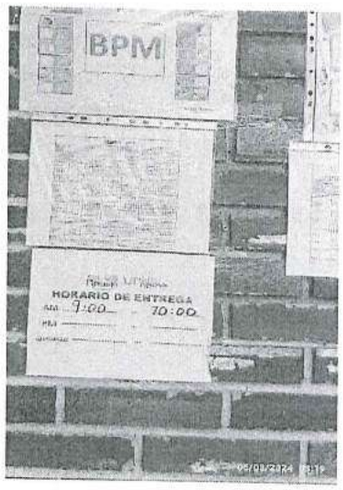


Imagen 23. Menú Publicado. I.E. San Marcos El Llanito – Campo Gala.



Imagen 24. Menú Ración Industrializada – Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Jorge Eliécer Gaitán.

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. Meseta San Rafael – Campo 25 – Principal.

- I.E. Los Laureles – Campo 6.
- I.E. San Rafael de Chucurí – La Candelaria – Bocas Coloradas – Ciénaga del Opón.

✓ No se evidencian utensilios para la estandarización en el servido de alimentos.

- I.E. Meseta San Rafael – Cretáceo.
- I.E. Pueblo Regao – Campo 23.

✓ 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. Real de Mares – Principal.
- I.E. Los Laureles – La Forest – Varasanta.
- I.E. Pueblo Regao – Quemadero.
- I.E. Normal Superior Cristo Rey – Principal.
- I.E. El Castillo – El Palmar.

✓ No se evidencia cumplimiento de los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados.

- I.E. San Rafael de Chucurí – Berlín.
- I.E. Técnico Superior Industrial – General Córdoba – San José de Provivienda.
- I.E. Meseta San Rafael – La Legía.
- I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal.
- I.E. Diego Hernández de Gallego – La Floresta.
- I.E. Agropecuario La Fortuna Principal.
- I.E. El Castillo – El Palmar.

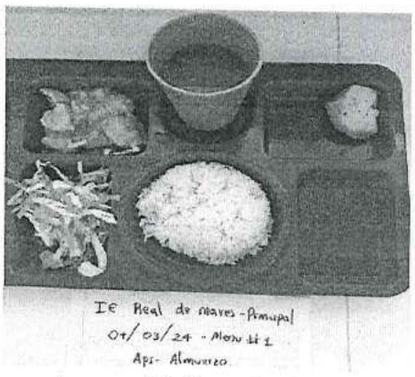


Imagen 25. No conformidad. Intercambio no autorizado del menú. I.E. Real de Mares – Principal.



Imagen 26. No conformidad. Incumplimiento de gramaje. I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal.

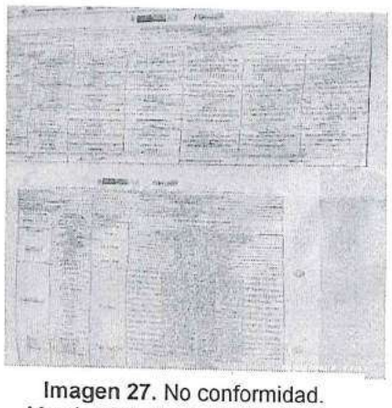


Imagen 27. No conformidad. Menú publicado desactualizado. I.E. Meseta San Rafael –

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

En el recorrido de inspección a las sedes educativas y durante la revisión del cumplimiento de los requisitos sanitarios aplicados al personal manipulador de alimentos, se han identificado que el personal manipulador cumple con la normatividad establecida en el Capítulo III de la Resolución 2674 de 2013, que utilizaba la dotación completa, en buen estado, de color blanco y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección

necesarios para la manipulación de alimentos, del mismo modo se observó que la presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio. Se evidencia que los manipuladores encargados de la entrega presentan certificación médica en su hoja de vida con concepto (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año). Se acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos no mayor a un año; así mismo se verifico que cuentan con un registro actualizado de asistencia a capacitaciones efectuadas por el operador, asegurando así la constante actualización de sus conocimientos.

Finalmente, se verifico la cantidad de manipuladores de alimentos en las sedes educativas según anexo técnico ETC para las modalidades RPS-RI en función de garantizar el cumplimiento de la prestación del servicio, la puntualidad en la entrega de los complementos alimentarios en los horarios establecidos y otras actividades relacionadas con la atención, de acuerdo con lo estipulado 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 28. Personal Manipulador. I.E. José Prudencio padilla CASD-Central Integrada



Imagen 29. Presentación Personal Manipulador José Prudencio padilla CASD-Principal



Imagen 30. Certificado de BPM. I.E. Los laureles-La forest

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

- ✓ El personal manipulador no cumple con 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. Meseta San Rafael- Peroles- Cuatro Bocas- Cretáceo- Caño Guarumo - San José De Yacaranda.
  - I.E. San Marcos El Llanito- Astilleros.
  - I.E. San Rafael De Chucurí –Bocas Coloradas- Nueva Venecia
  - I.E. Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla López.
  - I.E Pueblo Regao- Principal.
  - I.E. Camilo Torres Restrepo –Principal- María Cano.
  - I.E. José Antonio Galán-Principal.
  - I.E. Veintiséis De Marzo- Principal.
  - I.E Técnico Superior De Comercio-Principal

- I.E Técnico Superior Industrial-San José De Provivienda.
- I.E. Real De Mares- Principal.

✓ 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. Meseta San Rafael-Cuatro Bocas- Cretáceo-Caño Guarumo-San José De Yacaranda.
- I.E. San Marcos El Llanito- Pénjamo.
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla López–Nueva Bélgica
- I.E. San Rafael De Chucurí –Bocas Coloradas- Nueva Venecia.
- I.E Pueblo Regao- Principal
- I.E Blanca Duran De Padilla- Principal
- I.E. Camilo Torres Restrepo –Policarpa Salavarrieta.
- I.E Técnico Superior De Comercio-Principal
- I.E Técnico Superior Industrial-San José De Provivienda.

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

- I.E. Agropecuario La Fortuna –Nueva Bélgica
- I.E. José Antonio Galán-Principal.
- I.E San Rafael De Chucuri-La Candelaria
- I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Fe Y Alegría
- I.E Meseta San Rafael- Cretáceo.

✓ 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. Agropecuario La Fortuna-Principal- Nueva Bélgica - Álvaro Bonilla- Antonio José Restrepo
- I.E San Rafael De Chucuri-La Candelaria
- I.E. San Marcos El Llanito-Pénjamo
- I.E Meseta San Rafael- Cretáceo.
- I.E Blanca Duran De Padilla- Principal.
- I.E. Veintiséis De Marzo- Principal -La Esperanza
- I.E. Instituto Técnico Superior Industrial- Principal- Mary Villamizar- San José De Provivienda- Antonia Santos.
- I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – Fe Y Alegría
- I.E. Instituto Técnico Superior De Comercio –Principal
- I.E. El Castillo- Mis Primeras Letras.

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

- I.E. Técnico en Comunicaciones de Barrancabermeja- Buenos Aires.

✓ No se evidencia publicado el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar:

- I.E. Agropecuario La Fortuna-Álvaro Bonilla.
- I.E San Rafael De Chucuri -La Candelaria.
- I.E. El Castillo - El Palmar.



Imagen 31. Personal ajeno sin dotación en área de almacenamiento. I.E. INTECOBA-Buenos Aires



Imagen 32. Personal manipulador de alimentos con uñas largas. I.E. Blanca Duran de Padilla

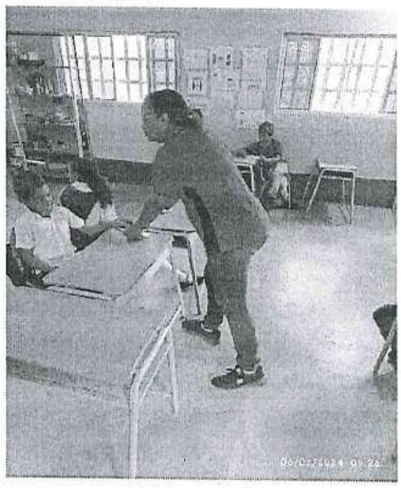


Imagen 33. Personal de alimento sin dotación. I.E. Meseta San Rafael- Cuatro bocas

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Durante la verificación en las sedes educativas al cumplimiento de la normativa vigente de las condiciones de saneamiento, establecida en la resolución 2674 de 2013 capítulo VI artículo 26, el equipo técnico de la interventoría evidenció que el programa de limpieza y desinfección, cuenta 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 verificó que las materias primas crudas tales como carnes, frutas, verduras y hortalizas se lavaran y desinfectaran antes de su preparación o consumo, de igual manera, se verificó que los productos de aseo se encontraran almacenados en un sitio ventilado, identificado, protegido y 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 evidencia que se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua. Se evidencio que para las sedes con modalidad de preparado en sitio existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. (Verificación de pH y cloro). Se evidencio que el abastecimiento de agua en su mayoría es recibido del acueducto municipal se evidencian soportes que garantizan que el agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud. El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.

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 las instalaciones y los alimentos se encuentran libres de presencia y daños causados por plagas, asimismo, se evidencio que la operación cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y registro de las actividades realizadas establecido en el anexo técnico de calidad capítulo 5.1.1.3.

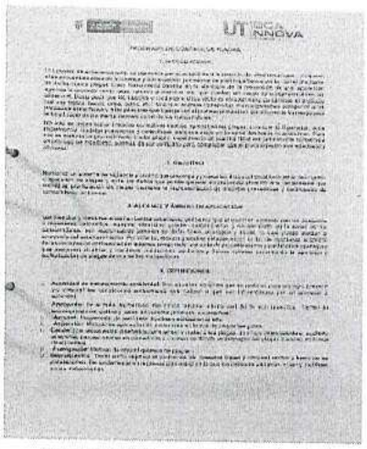


Imagen 34. cumplimiento del plan de saneamiento básico documental- I.E. El castillo-cincuentenario

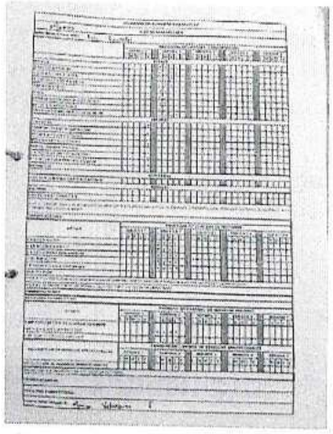


Imagen 35. cumplimiento del plan de saneamiento básico registro de actividades I.E. Los laureles-principal



Imagen 36. cumplimiento del plan de saneamiento básico, certificado de potabilidad del agua I.E. INTECOBA-Principal



Imagen 37. cumplimiento del plan de saneamiento básico I.E. Meseta san Rafael-principal



Imagen 38. cumplimiento del plan de saneamiento básico, almacenamiento de productos de aseo I.E. INTECOBA- Buenos Aires



Imagen 39. cumplimiento del plan de saneamiento básico, suministro de agua I.E. INTECOBA- Buenos Aires

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 Rafael De Chucuri- Berlin- La Candelaria- Bocas Coloradas- Nueva Venecia
- I.E Pueblo Regao - Campo 14
- I.E. Meseta San Rafael-Puerta Oponcito- Campo 25- Cretáceo- Caño Guarumo
- I.E. Agropecuario La Fortuna- Nueva Bélgica- Álvaro Bonilla.
- I.E. San Marcos El Llanito- Pénjamo
- I.E. Real De Mares- Principal.
- I.E Blanca Duran De Padilla- Principal

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

- I.E San Rafael De Chucuri-Berlín- Ciénaga Del Opón.
- I.E. Meseta San Rafael-Puerta Oponcito-Campo 25- Cretáceo.
- I.E. Pueblo Regao – Campo 23
- I.E Blanca Duran De Padilla- Principal
- I.E. Agropecuario La Fortuna-Álvaro Bonilla
- I.E. Instituto Técnico Superior Industrial –El Chico- San José De Provivienda- General Córdoba
- I.E El Castillo- Mis Primeras Letras
- I.E. Técnico En Comunicaciones De Barrancabermeja- Principal.
- I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio-Principal

✓ 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. Real De Mares- Principal.
- I.E. El Castillo- El Palmar-Mis Primeras Letras
- I.E. José Antonio Galán- Principal
- I.E San Rafael De Chucuri-La Candelaria-Bocas Coloradas- Nueva Venecia
- I.E. Instituto Técnico Superior Industrial –Antonia Santos
- I.E Meseta San Rafael- Peroles- Puerta Oponcito- Cuatro Bocas- Campo 25- La Legía- Caño Guarumo- San José De Yacaranda.

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

- I.E Meseta San Rafael-Puerta Oponcito- Cretáceo
- I.E. Camilo Torres Restrepo- Principal- José Prudencio Padilla- Mi Granjita
- I.E Los Laureles- Principal- La Forest- Varasanta.
- I.E. Pueblo Regao- Principal- El Señor De Los Milagros
- I.E San Rafael De Chucuri- Bocas Coloradas- Ciénaga Del Opón- Nueva Venecia.
- I.E. El Castillo-Mis Primeras Letras.

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

- I.E. Instituto Técnico Superior De Comercio -Principal -Belén.
- I.E José Prudencio Padilla CASD- Principal- Central Integrada
- I.E. El Castillo- El Palmar- Las Nieves-Mis Primeras Letras
- I.E. Escuela Normal Superior Cristo Rey- Principal.
- I.E. Veintiséis De Marzo- La Esperanza- Los Alcázares.
- I.E. José Antonio Galán- Principal

- I.E Diego Hernández De Gallego- La Floresta
- I.E. John F. Kennedy- Principal- Preescolar Santander.
- I.E. Instituto Técnico Superior De Industrial –Principal- Antonia Santos- Santa Santana- Santa Isabel- Mary Villamizar.
- I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio-Nueva Granada- El Campestre-Jorge Eliecer Gaitán.
- I.E. Camilo Torres Restrepo –Policarpa Salavarrieta- Alejandro Galvis- Manuela Beltrán Galvis- María Cano- Mi Granjita.
- I.E. Pueblo Regao - Campo 14.
- I.E. San Marcos El Llanito- Campo Gala- Astilleros-Pénjamo.
- I.E Los Laureles- La Forest- Tierra Adentro- Campo 5- Campo 6- Varasanta.
- I.E. Meseta San Rafael-Caño Guarumo- San José De Yacaranda- Cretáceo-Peroles- Puerta Oponcito- Cuatro Bocas-Campo 25- La Legía.
- I.E San Rafael De Chucuri- Bocas Coloradas-Nueva Venecia.
- I.E. Agropecuario La Fortuna- Nueva Bélgica- Álvaro Bonilla
- I.E Blanca Duran De Padilla- Principal.

✓ No existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. (Verificación de pH y cloro):

- I.E. Real De Mares- Principal.
- I.E Los Laureles – La Forest.
- I.E. El Castillo- Principal
- I.E. Instituto Técnico Superior De Industrial –San José De Provivienda.
- I.E. Meseta San Rafael- Cretáceo

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

- I.E. Instituto Técnico Superior De Industrial – General Córdoba
- I.E. Camilo Torres Restrepo-Principal- Eduardo Santos- José Prudencio Padilla.
- I.E. Pueblo Regao-Principal- Campo 16- Campo 23- Quemadero
- I.E Blanca Duran De Padilla- Principal.
- I.E. San Rafael De Chucuri-Principal- La Unión
- I.E. Agropecuario La Fortuna - Principal

✓ Se evidencia que el uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, no es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.

- I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio-Principal
- I.E. San Rafael De Chucuri-Ciénega Del Opón
- I.E. Técnico En Comunicaciones De Barrancabermeja- Principal

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

- I.E. San Rafael De Chucuri-Berlín-Bocas Coloradas- Nueva Venecia.
- I.E. Veintiséis De Marzo – Los Alcázares
- I.E. Meseta San Rafael-Peroles- Puerta Oponcito-San José De Yacaranda

- I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- Principal
- I.E. Camilo Torres Restrepo- Principal- María Cano
- I.E. Agropecuario La Fortuna- Nueva Bélgica
- I.E Los Laureles - Campo 5
- I.E. Pueblo Regao- Quemadero- El Señor De Los Milagros
- I.E Jose Antonio Galan- Principal
- I.E. Instituto Técnico Superior De Industrial- Principal- El Chico- San José De Provivienda
- I.E Blanca Duran De Padilla- Principal

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

  - I.E. San Rafael De Chucuri- Berlín- La Candelaria- Bocas Coloradas- Nueva Venecia.
  - I.E. Pueblo Regao- Campo 14
  - I.E. Meseta San Rafael- Puerta Oponcito- Campo 25- Cretáceo- Caño Guarumo
  - I.E. Agropecuario La Fortuna- Álvaro Bonilla
  - I.E. Real De Mares- Principal
  - I.E Blanca Duran De Padilla- Principal

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

  - I.E. San Rafael De Chucuri- Berlín- La Candelaria- Bocas Coloradas- Nueva Venecia
  - I.E. Meseta San Rafael- Peroles-Puerta Oponcito- Caño Guarumo
  - I.E Los Laureles- La Forest- Campo 5
  - I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio- Principal- El Campestre
  - I.E. Pueblo Regao- Principal
  - I.E. Camilo Torres Restrepo- María Cano.
  - I.E. Agropecuario La Fortuna - Nueva Bélgica.
  - I.E Jose Antonio Galan- Principal
  - I.E Diego Hernández De Gallego- La Floresta.
  - I.E. Técnico En Comunicaciones De Barrancabermeja- Principal.
  - I.E San Marcos El Llanito-Pénjamo.
  - I.E Blanca Duran De Padilla- Principal.

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

  - I.E. San Rafael De Chucuri-Berlín-La Candelaria-Nueva Venecia
  - I.E. Real De Mares - Principal
  - I.E. Camilo Torres Restrepo –Eduardo Santos.
  - I.E Los Laureles –La Forest
  - I.E. Meseta San Rafael-La Legía- Cretáceo- Caño Guarumo
  - I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio-Principal
  - I.E. El Castillo-Principal.
  - I.E. Agropecuario La Fortuna – Principal- Nueva Bélgica.
  - I.E Blanca Duran De Padilla- Principal.
  - I.E. Pueblo Regao-Quemadero

✓ 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 Rafael De Chucuri-Berlín-Bocas Coloradas- La Candelaria-Nueva Venecia

- I.E. Real De Mares - Principal
- I.E. Camilo Torres Restrepo- Eduardo Santos.
- I.E Los Laureles- La Forest
- I.E. Meseta San Rafael- Puerta Oponcito- Campo 25- Cretáceo- Caño Guarumo
- I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio-Principal
- I.E. El Castillo-Principal.
- I.E. Agropecuario La Fortuna- Álvaro Bonilla
- I.E Blanca Duran De Padilla- Principal.
- I.E. Pueblo Regao-Campo 14



Imagen 40. Incumplimiento del plan de saneamiento básico, clasificación de residuos I.E. INTECOBA- Principal



Imagen 41. Incumplimiento del plan de saneamiento básico, inocuidad en elaboración de hielo. I.E. san Rafael de chucuri-ciénaga del opón



Imagen 42. Incumplimiento del plan de saneamiento básico, control de plagas I.E. Meseta san Rafael-cretáceo

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 realiza la inspección de los vehículos contratados para el transporte de los alimentos, verificando que se garanticen las condiciones de conservación requeridas para las materias primas: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y se cumpla 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 que los vehículos cumplen con los siguientes documentos (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito - SOAT, tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplica, certificado de fumigación, soporte de limpieza y desinfección del vehículo antes de cada cargue), 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 obligatoria para personal manipulador de alimentos (Hoja de vida, certificado de aptitud médica, certificado de buenas prácticas de manipulación de alimentos, licencia de conducción verificando categoría y fecha de vencimiento), para personal conductor de vehículos y ayudantes, así mismo se verifico que contaran con vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.

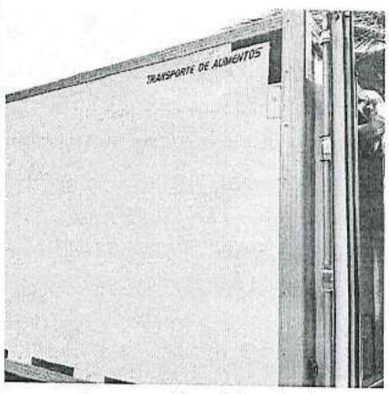


Imagen 43. evidencia de conformidad Vehículo WOL479. I.E. los laureles – campo 6



Imagen 44. evidencia de conformidad del personal conductor y ayudante Vehículo WOL479. I.E. los laureles – campo 6



Imagen 45. evidencia documental de conformidad Vehículo WOL479. I.E. los laureles – campo 6

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

✓ El personal transportador no cuenta con vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.

- I.E. Técnico En Comunicaciones De Barrancabermeja- Principal.
- I.E Escuela Normal Superior Cristo Rey-Principal
- I.E. Instituto Técnico Superior De Industrial- Mary Villamizar
-



Imagen 46. evidencia de no conformidad del personal conductor y ayudante (vehículo de placas SRS 365. I.E tecnico superior Industrial- Mary Villamizar



Imagen 47. evidencia de no conformidad del personal conductor y ayudante (vehículo de placas LPQ-451. I.E. Escuela Normal Superior Cristo Rey

VIII. EQUIPO Y UTENSILIOS

Durante la verificación de los equipos y utensilios y menaje utilizados para las modalidades de atención preparado en sitio tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje se observó que están fabricados con material resistente a la corrosión, son de fácil limpieza y desinfección, de igual manera se evidencio que los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y de fácil desinfección y se cuenta con suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

Los equipos utilizados deben disponer de sus respectivos manuales, registros de mantenimiento preventivo y correctivo, así como de hoja de vida de los equipos, de igual forma, acorde a lo establecido en la Res. 2674/2013 Art. 10 (Anexo técnico de Calidad e inocuidad Resolución UApA No. 335 de 2021), los equipos de refrigeración y congelación (neveras-congeladores) cuentan con un control de temperatura (termómetro) y registro de temperaturas para comprobar sus adecuadas condiciones de funcionamiento para mantener las temperaturas de refrigeración o congelación requeridas.

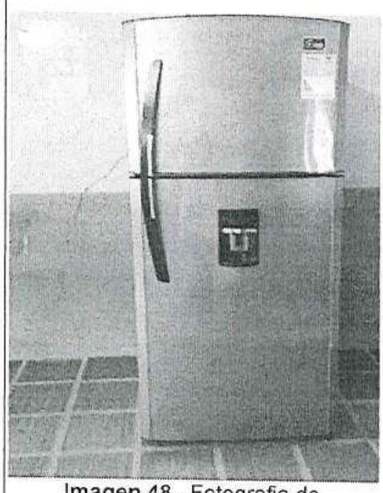


Imagen 48. Fotografia de conformidad I.E. Veinte seis de marzo – la Esperanza

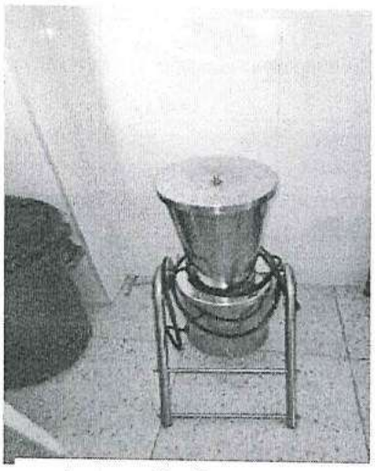


Imagen 49. Fotografia de conformidad I.E. Veinte seis de marzo – principal



Imagen 50. Fotografia de conformidad I.E. Veinte seis de marzo – principal

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

- Durante la visita se evidencia utensilios en mal estado tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.
  - -I.E. Meseta San Rafael - Principal
  - -I.E. Agropecuario – Principal

- Se evidencia menaje para el servido de los complementos mal lavados y con presencia de grasa.
- -I.E. Los Laureles – La Forest

- Durante la visita se evidencia que el menaje con que cuenta el comedor escolar es insuficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.
  - -I.E. Los Laureles – Principal
  - -I.E. Técnico en Comunicaciones de Barrancabermeja – Principal – Fermin Amaya
  - - I.E Técnico Superior Industrial – El Chico
  - - I.E Meseta San Rafael - Cretaceo - Principal

- Durante la visita técnica no se evidencia programa de mantenimiento, registros, ni hojas de vida de los equipos utilizados durante el servicio
  - I.E. San Rafal de Chucuri – Berlín Alto – Nueva Venecia -
  - I.E Meseta de San Rafael – Puerta Oponcito – la Legía – Caño Guarumo
  - I.E Meseta de san Rafael – Cuatro Bocas – campo 25 – bocas Coloradas
  - I.E Los Laureles – La Forest – Los Laureles – Tierradentro – Campo 6 – campo 5 - Varasanta
  - I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal

- I.E El Castillo – Principal
- I.E Blanca Duran de Padilla – Principal
- I.E Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla
- I.E. John F. Kennedy – principal

- 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 – Alejandro Galvis Galvis – Eduardo Santo –
  - I.E José Prudencio Padilla – Mi Granjita – Manuela Beltrán – Policarpa Salavarrieta
  - I.E Instituto técnico superior de comercio – La Belén – Santa Isabel
  - I.E Veinte seis de marzo – Los alcázares – La Esperanza
  - I.E El Castillo – Palmar – Las Nieves – Mis Primeras Letras
  - I.E Pueblo Regao – Campo 14 – Señor de los Milagros
  - I.E Meseta san Rafael – Peroles – Puerta Oponcito – Cuatro Bocas – Campo 25 – La Legía – Cretáceo – Caño Guarumo – San José Yacaranda -
  - I.E Técnico en comunicaciones de Barrancabermeja – Buenos Aires
  - I.E Los laureles – La Forest – Tierra dentro – Campo 6 – Campo 5 - Varasanta
  - I.E San Marcos El Llanito – Astillero - Pénjamo
  - I.E Agropecuario La Fortuna – Nueva Bélgica – Álvaro Bonilla – Antonio José Restrepo
  - I.E Blanca Duran Padilla – Principal
  - I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal – Fe Y alegría
  - I.E John F. Kennedy – Principal
  - I.E José Antonio Galán – Principal
  - I.E Diego Hernández Gallego – La Floresta
  - I.E San Rafael de Chucuri – La Candelaria – Bocas Coloradas – Ciénega del Opón.



Imagen 19 Fotografia de no conformidad I.E. agropecuario la Fortuna - principal



Imagen 20. Fotografia de no conformidad I.E. John F. Kennedy - principal



Imagen 21. Fotografia de no conformidad I.E. meseta de san Rafael – campo 25

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 22. Fotografia de conformidad I.E. John F Kennedy – Primero de Mayo



Imagen 23. Fotografia de conformidad I.E. Meseta de San Rafael - Peroles



Imagen 24. Fotografia de conformidad I.E. Veinte seis de marzo – La esperanza



Imagen 25. Fotografia de conformidad I.E. Veinte seis de marzo – principal



Imagen 26. Fotografia de conformidad I.E. Agropecuario la fortuna – principal



Imagen 27. Fotografia de conformidad I.E. Meseta de San Rafael – campo 25

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. Agropecuario la Fortuna – Antonio José Restrepo.
  - I.E. técnico superior de comercio – Lara Parada – Belén

- I.E. Instituto técnico superior industrial – Principal- Mary Villamizar - Santa Santa Ana – Antonia Santos – San José de Provivienda -
- I.E John F. Kennedy – Principal – preescolar Santander
- I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Nueva Granada – El Campestre – Jorge Eliecer Gaitán
- I.E. Instituto técnico en comunicaciones – Buenos Aires
- I.E. Pueblo Regao – Campo 14
- I.E. Los Laureles – Tierra dentro – Forest – Campo 6 – Campo 5 - Varasanta
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Alejandro Galvis Galvis - Policarpa Salavarrieta -José Prudencio Padilla – María Cano – Mi Granjita – Manuela Beltrán
- I.E. veintiséis de marzo - Los Alcázares – La Esperanza
- I.E. Meseta de San Rafael – Puerta Oponcito – Cretáceo – Caño Guarumo – San José de Yacaranda.
- I.E. El Castillo – El Palmar - Las Nieves – mis primeras letras
- I.E. San Marcos el Llanito- Astilleros - campo gala - Pénjamo
- I.E José Prudencio Padilla – Central - Principal
- I.E Escuela Normal Superior Cristo Rey
- I.E Blanca Duran de Padilla – Principal
- I.E José Antonio Galán – Principal
- I.E San Rafael de Chucuri – La Candelaria – Bocas coloradas – escuela Rural
- I.E Diego Hernández Gallego – La Paz

- El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE desactualizado.

- I.E Meseta de San Rafael – Puerta Oponcito – Cuatro Bocas - Campo 25 – La Legía – Cretáceo
- Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal
- José Antonio Galán – Principal
- San Rafael de Chucuri – La Candelaria – Bocas Coloradas – Nueva Venecia
- San Marcos el Llanito – Pénjamo
- Escuela Normal Superior Cristo Rey

- No se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.

- I.E San Rafael de Chucuri – Berlín Alto – La Candelaria – Bocas Coloradas
- Ciénega del opón – Principal - Nueva Venecia
- I.E Instituto en comunicaciones en Barrancabermeja – Principal - Buenos Aires – Fermín Amaya
- I.E Instituto Técnico Industrial – San José de Provivienda – General de Córdoba – Santa Ana – Mary Villamizar – el Chicó – Principal – Antonia Santos -
- I.E Camilo torre Restrepo – Alejandro Galvis Galvis – Eduardo Santos - José Prudencio Padilla – María Cano – Mi Granjita – Principal – Manuela Beltrán
- I.E Real de Mares – Principal – Policarpa Salavarrieta
- I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – La Belén – Santa Isabel – Principal – Lara Parada - Libertad
- I.E Veinte Seis de Marzo – Los Alcázares – La Esperanza - Principal
- I.E José Prudencio Padilla CASD – Central Integrada
- I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Nueva Granada – Principal – El Campestre – Fe y alegría – Jorge Eliecer Gaitán
- I.E Castillo – El Palmar – Principal – Las Nieves – Mis Primeras letras
- I.E Pueblo Regao – Campo 14 – campo 16 - Principal – Quemadero – Señor de los Milagros

- I.E Meseta de San Rafael – Peroles - Cuatro Bocas – Puerta Oponcito – campo 25 – La Legía – Cretáceo – San José de Yacaranda
- I.E San Marcos el Llanito – Campo Gala – Astilleros - Pénjamo
- I.E Los Laureles – La Forest – Tierra dentro – Principal – Campo 6 – Campo 5 – Varasanta
- I.E Escuela Normal Superior Cristo Rey – Principal
- I.E Agropecuario la Fortuna – Nueva Bélgica – Álvaro Bonilla López – Antonio José Restrepo
- I.E Blanca Duran de Padilla – Principal
- I.E John F Kennedy – Principal – Preescolar Santander
- I.E José Antonio Galán – Principal
- I.E Diego Hernández – La Floresta – La Paz

- Se evidencia el mecanismo del operador y de la ETC tiene correo de atender las SPQR con correos desactualizados.

- I.E Meseta de San Rafael – Puerta Oponcito – Campo 25 – La Legía –
- I.E Blanca Duran de Padilla - Principal
- I.E Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla López
- I.E John F. Kennedy – Principal
- I.E Diego Hernández Gallego – L floresta
- I.E San Rafael de Chucuri – Bocas Coloradas - Cretáceo
- I.E Veinte seis de Marzo – Los Alcázares
- I.E Técnico superior industrial – Antonia Santos



Imagen 28. Fotografia de no conformidad I.E. Jhon F Kennedy – principal



Imagen 29. Fotografia de no conformidad I.E. Veinte seis de marzo –

VIII. GESTIÓN SOCIAL

Durante las visitas técnicas realizadas en las sedes educativas, en el periodo del 01 al 31 de marzo, 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 30. Fotografia de no conformidad I.E. Veinte de seis de marzo - Alcazar



Imagen 31. Fotografia de no conformidad I.E. Meseta de san Rafael - Peroles



Imagen 32. Fotografia de conformidad I.E. Los laureles – Tierradentro

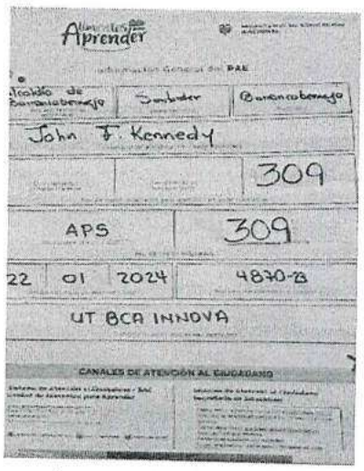


Imagen 33. Fotografia de conformidad I.E. John F. Kennedy – Principal

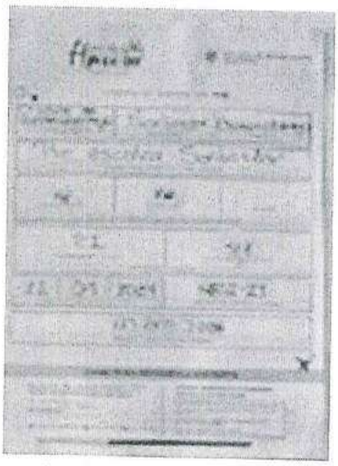


Imagen 34. Fotografia de no conformidad I.E. Veinte de seis de marzo - Alcazar

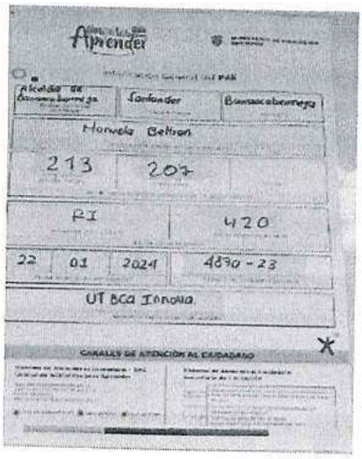


Imagen 35. Fotografia de conformidad I.E. Camilo Torres Restrepo – Manuela Beltran

2. CASOS DE ATENCIÓN PRIORITARIA

En el transcurso de las visitas técnicas de interventoría en las sedes educativas durante el periodo comprendido entre el 01 al 31 de marzo del año en curso, con modalidad de Ración Preparada en Sitio, se evidencian los siguientes casos de atención prioritaria:

- ✓ **I.E. SAN RAFEL DE CHUCURI – Berlín Alto:** Durante la visita técnica se evidencia presencia de plaga (comején) en el área de almacenamiento del comedor escolar
- ✓ **I.E REAL DE MARES – Principal:** Durante la visita técnica se evidencia presencia de alimentos (melón y zanahoria) en mal estado almacenados en el comedor escolar.
- ✓ **I.E REAL DE MARES – Principal**: Durante la visita técnica a la IE Real de mares se evidencia presencia de suciedad en los pisos, debajo de las canastillas y estibas que almacenan alimentos almacenados en el comedor escolar.
- ✓ **I.E MESETA DE SAN RAFAEL – PEROLES:** Durante la visita técnica a la sede PEROLES

se evidencia que el área del almacenamiento de los productos almacenados (nevera) es insuficiente para para las cantidades que se almacena durante toda la semana, adicional a eso el cableado de la nevera se encuentra expuesto a ocasionar un riesgo eléctrico.

- ✓ **I.E CAMILO TORRES RESTREPO – EDUARDO SANTOS:** Durante la visita técnica se evidencia en el área de preparación del comedor escolar drenaje de lavaplatos dañado, dejando gotear agua del lavado en el piso, las manipuladoras colocan un balde para detener el goteo; se evidencia presencia de plaga en áreas de preparación y consumo del comedor escolar.

- ✓ **I.E CAMILO TORRES RESTREPO - JOSE PRUDENCIO PADILLA** Durante la visita técnica de inspección se evidencia que 6 beneficiarios no reciben la proteína carne de res en cuadritos según el gramaje establecido y el jugo de fresa en leche programados para el menú N°3 debido a que no alcanzó las preparaciones.

- ✓ **I.E MESETA DE SAN RAFAEL – LA LEGIA**: Durante la visita técnica a la sede se evidencia presencia de plaga y excremento de roedor en el área de almacenamiento.

- ✓ **I.E CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO – Principal:** Durante la visita de inspección técnica se evidencia alta incidencia de moscas en área de preparación y distribución del complemento alimentario.

- ✓ **I.E CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO – Principal:** Durante la visita técnica Con base en la inspección realizada se evidencia el mal estado de techos tanto en área de preparación como en área de almacenamiento, los cuales, presentan, humedad, moho y desprendimiento de pintura.

- ✓ **I.E LOS LAURELES – FOREST:** Durante la visita técnica a la sede La Forest se evidencia que 29 beneficiarios no reciben la proteína: pollo a la naranja establecida para el menú 03 debido a que no alcanza y deben preparar huevos revueltos, por otro lado, no se entrega a los 29 beneficiarios la ensalada programada (de remolacha) se entrega ensalada de tomate con zanahoria, así mismo se realiza entrega de jugo tropical.

- ✓ **I.E LOS LAURELES – LAURELES:** Durante la visita técnica realizada a la sede educativa los laureles con modalidad de atención preparado en sitio complementos alimentarios en la jornada mañana, almuerzo y complemento alimentario jornada tarde se evidencia productos almacenados que no corresponden al ciclo de menú de atención, así mismo los productos de menús que ya fueron atendidos y productos vencidos y almacenados en sede educativa, se deja reporte en inventario realizado durante visita técnica.

- ✓ **I.E INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO – PRINCIPAL**: Durante la visita técnica se evidencia que el baño María industrial no funciona por tanto no es posible mantener el rango de temperatura establecido de las preparaciones durante todo el servido.

- ✓ **I.E BLANCA DURAN DE PADILLA – PRINCIPAL:** Durante la visita técnica a la sede educativa se evidencian verduras (plátano, tomate y pepino) en mal estado

- ✓ **I.E BLANCA DURAN DE PADILLA – PRINCIPAL:** Durante la visita técnica a la sede educativa se evidencia presencia de plaga en el área de almacenamiento.

- ✓ **I.E JOHN F. KENNEDY – PRIMERO DE MAYO:** Durante la visita a la sede educativa, se evidenció que el comedor escolar de la Institución Educativa JHON F. KENNEDY – PRIMERO DE MAYO no cuenta con equipos de refrigeración y congelación, lo que está

causando deterioro en productos como zanahorias, perejil, pimientos y papayas. Se observaron cuatro neveras, todas en mal estado, y dos congeladores en igual condición. Esta situación compromete la calidad de los alimentos ofrecidos a los estudiantes y representa un riesgo para su salud. Es necesario tomar medidas urgentes para resolver este problema y garantizar que el comedor escolar cuente con los equipos adecuados para mantener los alimentos frescos y seguros para su consumo.

- ✓ **I.E PUEBLO REGAO – EL QUEMADERO:** Durante la visita técnica de inspección se evidencia en el área de preparación el drenaje de lavaplatos dañado, dejando gotear agua del lavado a piso del área de preparación, las manipuladoras colocan un balde para detener el goteo; también, en esta misma área en el lugar de almacenamiento de utensilios (ollas y menaje) se percibe olor a mucha humedad y se evidencia plaga en el área de almacenamiento de productos alimenticios.

- ✓ **I.E SAN RAFAEL DE CHUCURI – LA CANDELARIA:** Durante la visita técnica a la sede se evidencia presencia de suciedad y rastros de plaga (excremento de roedor) en el techo de la nevera donde se disponen los productos panificados.

- ✓ **I.E MESETA DE SAN RAFAEL – CRETACEO:** Durante la visita técnica se evidencia en el área de preparación gusanos y moscas.

- ✓ **I.E SAN RAFAEL DE CHUCURÍ -SEDE: ESCUELA RURAL NUEVA VENECIA** Durante la visita técnica de inspección se evidencia que el área de almacenamiento de los productos alimenticios un aula de clases en el cual se evidencia plaga excremento y mucha suciedad.

- ✓ **I.E VEINTISEIS DE MARZO SEDE LOS ALCAZARES:** Se ha observado durante la visita técnica a la sede que el área destinada al almacenamiento de productos, específicamente la nevera, es insuficiente para las cantidades de volumen que se manejan durante toda la semana.

- ✓ **I.E AGROPECUARIO LA FORTUNA - SEDE: PRINCIPAL** durante la visita técnica a la sede educativa se evidencian verduras (tomate y zanahoria) en mal estado.

- ✓ **I.E NORMAL SUPERIOR CRISTO REY - SEDE: PRINCIPAL** Durante la visita técnica de inspección se evidencia en el área de preparación el drenaje de lavaplatos dañado, dejando gotear agua del lavado a piso del área de preparación, en el área de almacenamiento productos alimenticios se evidencia plaga comején en paredes

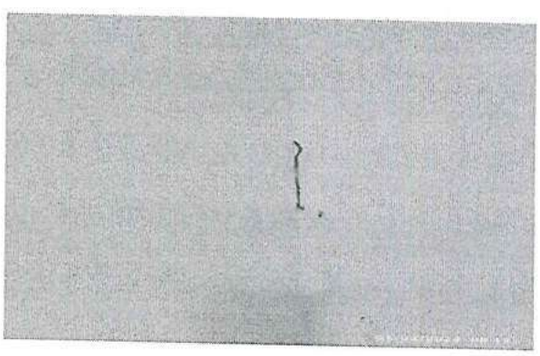
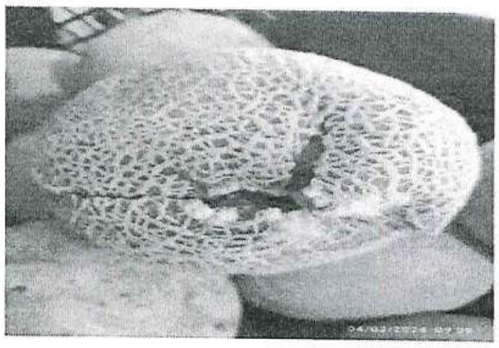




Imagen 36. Fotografia de CAP I.E. San Rafael de Chucuri – Berlin



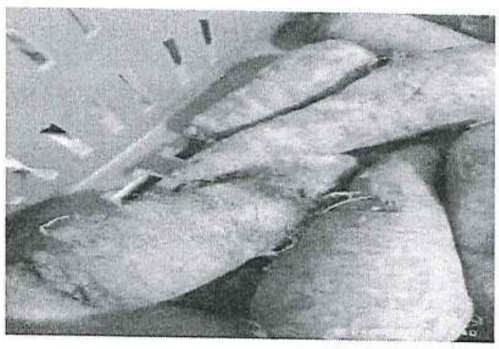
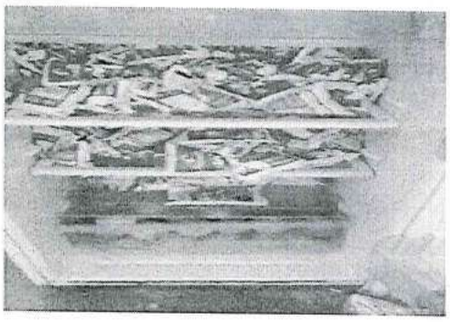


Imagen 37. Fotografia de CAP I.E. Real de Mares - Principal



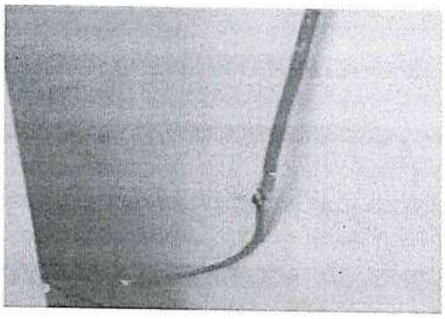


Imagen 39. Fotografia de CAP I.E.Meseta de San Rafael - Peroles





Imagen 39. Fotografia de CAP I.E.Los Laureles - Laureles



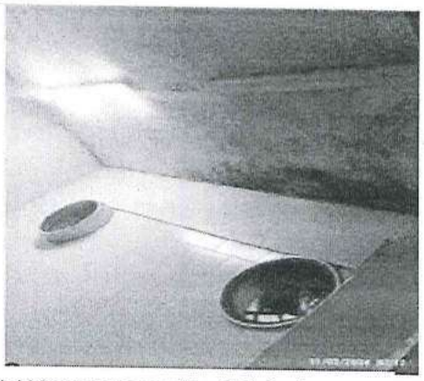


Imagen 40. Fotografia de CAP I.E.Ciudadela educativa del Magdalena medio - Principal

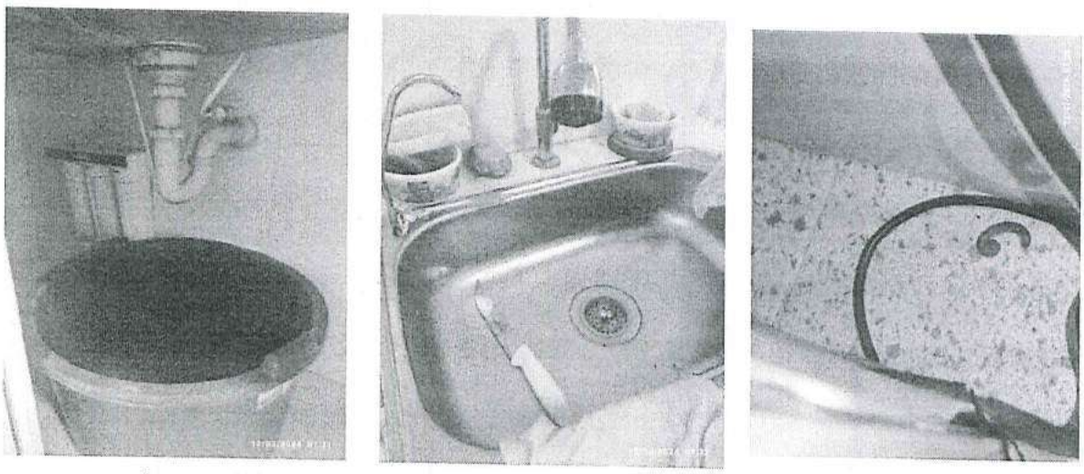


Imagen 41. Fotografía de CAP I.E.Pueblo Regao – escuela Rural el Quemadero

3. EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EN SEDE EDUCATIVA

Durante las visitas técnicas realizadas en los días 07,14, 20 y 21 de Marzo del 2024, por parte del equipo de inspectores de campo al centro de producción de alimentos, en la modalidad comida caliente transportada hacia la institución educativa Técnico Superior Industrial – sede principal, que actualmente cuenta con 471 titulares de derecho beneficiaros y la Institución educativa técnico de comercio – Sede Principal que cuenta con 488 471 titulares de derecho beneficiaros, se evaluaron los siguientes aspectos:

I. CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS

Con el fin de identificar los factores que ocasionen el deterioro de la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos en la ración preparada de comida caliente transportada, que pueden representar un peligro de Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA) para los beneficiarios, se realiza la verificación de las condiciones higiénico-sanitarias, observando que las instalaciones físicas del Centro de Producción de Alimentos se encuentran aisladas de focos de insalubridad, de la misma manera, sus accesos se mantienen libres de estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

Por otra parte, las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes que dificulten la limpieza y desinfección, asimismo, se evidencia que cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal, los cuales se encuentran en buen estado de funcionamiento limpios y con la dotación adecuada

No conformidades: Durante la visita técnica realizada por el equipo técnico de la interventoría el día 21/03/24, se evidenció que la entrada al Centro de producción presenta suciedad, Asimismo, se evidenció que la visita técnica realizada los días 07/03/24 y 20/03/24, el cielorraso en áreas del centro de producción de alimentos en mal estado.

El equipo técnico de interventoría evidenció que los días 07, 14, 20 y 21 de marzo las paredes del área social, área de preparación, área de almacenamiento presentan grietas, así mismo los días los días 14, 20 y 21 de marzo se evidenció que el CPA no cuenta con dotación de toallas de papel suficiente para el personal manipulador.



Imagen 42 Instalaciones físicas CPA



Imagen 43 Área social CPA.



Imagen 44 No conformidad presencia de suciedad en entrada



Imagen 45 No conformidad techos en mal estado.

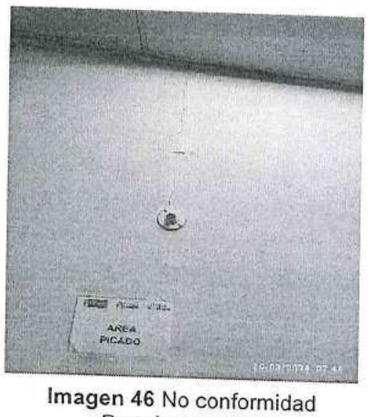


Imagen 46 No conformidad Pared con grieta



Imagen 47. No conformidad insuficientes toallas de papel

II. PLAN DE SANEAMIENTO

En vista de que el control de higiene en cada uno de los procesos depende en gran parte de un adecuado plan de saneamiento y del cumplimiento de los lineamientos establecidos para cada programa inherente a este, se verifica el desarrollo de las actividades según lo aprobado en cada uno de ellos, en este orden se evidencia lo siguiente dentro de cada programa:

Programa de limpieza y desinfección

- Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna
- Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
- Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.
- Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
- Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

No conformidad: Durante la visita realizada el día 20/03/2024 se evidenció el uso de utensilios (Cucharones) con material de madera.



Imagen 58. Menaje y utensilios en adecuada higiene.

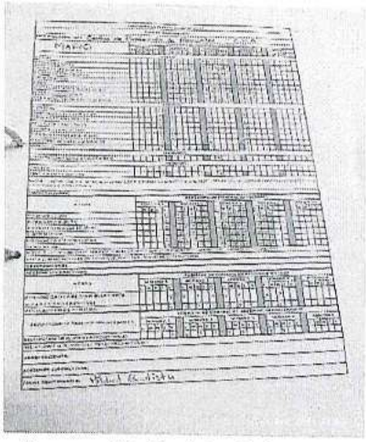


Imagen 49. Registro de limpieza y desinfección de áreas.



Imagen 50. Área de almacenamiento de productos de limpieza.

Control de plagas

Conociendo la importancia de tener un programa de control de plagas en las instalaciones de procesamiento de alimentos para evitar la infestación y propagación de plagas. Se evidencia que el programa del centro incluye medidas preventivas, como el sellado de entradas y salidas, la eliminación de fuentes de alimento y agua para las plagas, y la implementación de medidas de higiene y limpieza adecuadas.

Además, se evidencia que el programa de control de plagas se implementa adecuadamente incluyendo medidas de control, como la utilización de trampas, fumigación mensual de manera responsable y segura, cumpliendo con las regulaciones y normativas establecidas para su uso en la industria alimentaria.



Imagen 51. Registro de fumigación con fecha 05-03-24



Imagen 52. Punto de control de plagas CPA.



Imagen 52. Punto de control de plagas CPA 2.

Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos

Durante la visita se evidencia que el tratamiento de residuos sólidos y líquidos están sujetos a regulaciones ambientales y de salud pública, que incluyen la gestión de residuos de la siguiente manera:

- Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.
- Se evidencia la participación del personal manipulador en la clasificación y segregación de residuos sólidos acordes con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
- El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
- Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.
- Se implementan prácticas que reduzcan la cantidad de residuos generados

No conformidad: Durante la visita realizada el día 20/03/2024 se evidenció recipiente (Canastilla) de disposición de residuos orgánicos sin bolsa.

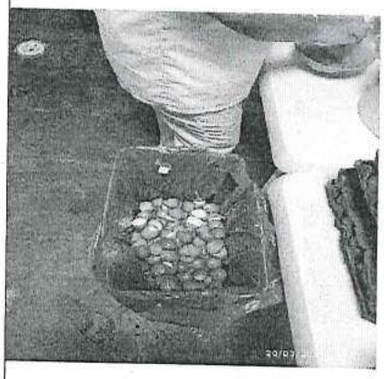


Imagen 54. Recipiente de disposición de residuos sólidos.

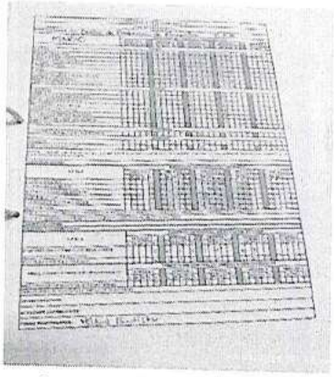


Imagen 55. Registro de manejo de residuos.



Imagen 56. No conformidad recipiente de recolección de residuos

Abastecimiento de agua y control de plagas:

Se evidencia que el centro de producción del operador UT BCA INNOVA dispone de un tanque de almacenamiento de agua potable, el cual se encuentra construido de material sanitario, hermético y además tiene la capacidad suficiente para un día de producción, asimismo, se realiza verificación de las condiciones higiénico-sanitarias, observando que al tanque se aplican los procesos adecuados de limpieza y desinfección y se llevan a cabo registros.
No conformidad: Durante la visita de inspección realizada el día 07/03/24 se evidenció el tanque de almacenamiento de agua potable vacío.



Imagen 57. Tanque de almacenamiento de agua CPA.

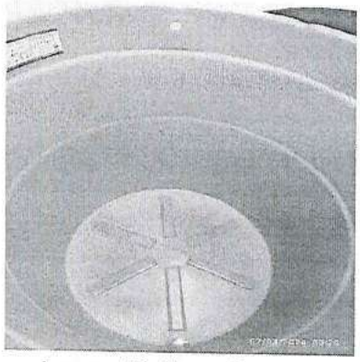


Imagen 58. No conformidad por tanque de almacenamiento de agua vacío.

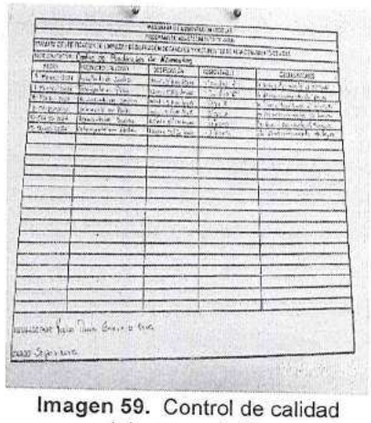


Imagen 59. Control de calidad del agua potable.

Personal manipulador del centro de producción de alimentos : El personal manipulador cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674-13 asimismo, se evidencia la aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM), practicas higiénico-sanitarias durante todas las etapas del proceso de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente, asimismo, se evidencia que el personal manipulador cuenta con certificación en BPM (No mayor a un año) y certificación médica de aptitud de alimentos (No mayor a un año) y no presentan ningún tipo de enfermedad y/o afecciones infectocontagiosas en la piel.

No conformidad: Durante la visita realizada el 07/03/24 por el equipo técnico de la interventoría se evidenció que la manipuladora Sandra Rojas tenía las uñas largas.



Imagen 60. Personal manipulador N.1



Imagen 61. Personal manipulador N.2



Imagen 62. No conformidad manipuladora con uñas larga

III. OPERACIONES DE FABRICACIÓN

Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima: El vehículo encargado de realizar la distribución de los alimentos en la modalidad comida caliente transportada desde el centro de producción a las sedes educativas es la camioneta Chevrolet tipo furgón de placas WOL 479 y GQW 553, el cual cumple con las condiciones sanitarias para el transporte de alimentos y cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable, asimismo, se evidencia que las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.

El personal manipulador encargado del transporte de los alimentos cuenta con la dotación adecuada para la manipulación de alimentos según la normatividad vigente.

No conformidad: Durante la visita técnica realizada por el equipo de la interventoría el día 20/03/2024, se evidenció que el vehículo de placas GQW 553 no cuenta con acta de inspección sanitaria vigente.



Imagen 63. Vehículo transportador GQW 553



Imagen 64. Personal transportador

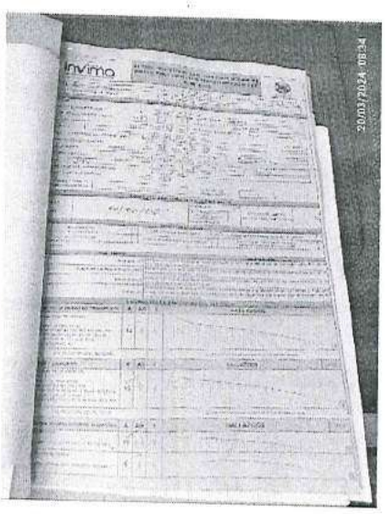


Imagen 65. Acta de inspección sanitaria vencida vehículo placa GQW 553

Almacenamiento: El almacenamiento de las materias primas se realiza en las condiciones adecuadas y los productos se almacenan de acuerdo con las características de los mismos, los cuales están rotulados e identificados con el fin de mantener control y rotación adecuada. Los productos de alto riesgo como los lácteos y cárnicos se almacenan de acuerdo con los rangos de temperaturas establecidas en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.

Todos los alimentos almacenados se encuentran libres de moho, deformidad física del empaque o cualquier otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

No conformidad: Durante la visita técnica realizada el día 21/03/24, se evidenció alimentos almacenados (zanahoria y melón) en mal estado.

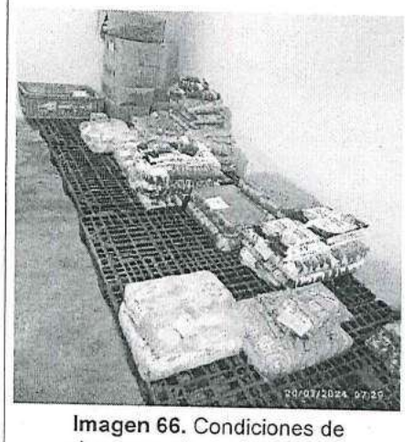


Imagen 66. Condiciones de almacenamiento de materias primas No.1



Imagen 67. Condiciones de almacenamiento de materias primas No.2



Imagen 68. No conformidad zanahoria en mal estado

Preparación, ensamble y distribución: Teniendo en cuenta que la resolución 2674 de 2013 de sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), establece que toda materia prima y demás insumos de fabricación, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos, para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento y así evitar la contaminación, alteración y daños físicos de los productos, se evidencia en el centro de producción que los procesos de producción del menú a transportar en caliente, se realizan de manera secuencial y continua de tal forma evitando posibles riesgos de contaminación.
En este orden, se observa que alimentos o materias primas crudas a utilizar en la preparación como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca, antes de su preparación se lavan y se desinfectan con agua potable; así mismo operaciones como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, se ejecutan con buenas prácticas higiénicas evitando contaminación cruzada y el tiempo de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente sin generar posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.

Por otra parte, se evidencia buen uso y estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación, menaje suficiente para la cantidad a preparar y envasar, y que los complementos elaborados y entregados están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. Asimismo, se observa registros de la ejecución de actividades de mantenimiento preventivo y/o correctivo a los refrigeradores y al congelador, manuales dichos equipos.

No conformidad: Durante la visita realizada el 07/03/2024 por el equipo técnico de la interventoría se evidenció que la temperatura de la carne de cerdo fue de 55.9°C.

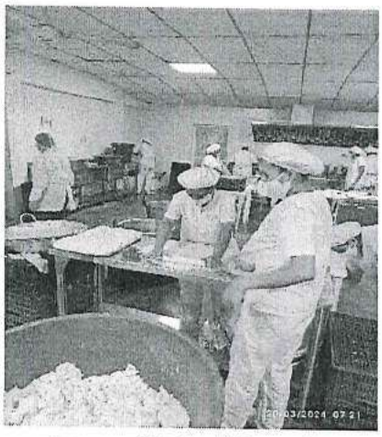


Imagen 69. Condiciones de preparación.

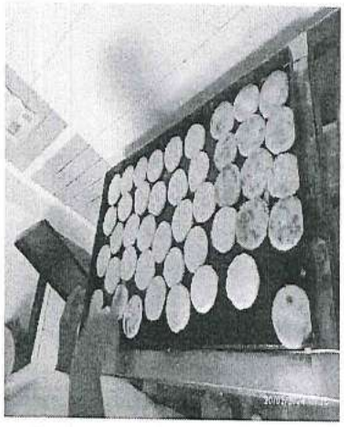


Imagen 70. Condiciones de preparación 2



Imagen 71. No conformidad temperatura de carne de cerdo

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

Durante todos los procesos se implementan instrumentos de medición como termómetros, grameras, entre otros, con el fin de estandarizar y llevar control de la preparación.



Imagen 72. Toma de temperatura del contenedor isotérmico en CPA



Imagen 73. Acta de inspección sanitaria CPA

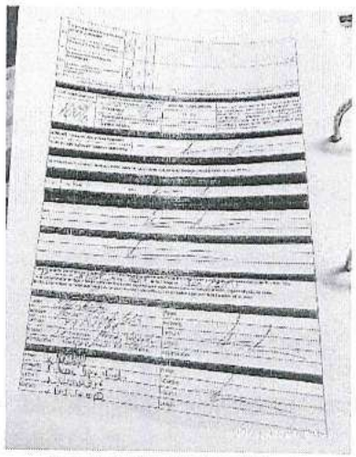


Imagen 74. Porcentaje de cumplimiento de Acta de inspección sanitaria CPA

IV. REQUERIMIENTOS ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL

Cumplimiento de la minuta patrón. Durante las visitas técnicas realizadas al centro de producción, se evidencia el cumplimiento de la minuta, de acuerdo con el ciclo de menú establecido y aprobado por la ETC, de la misma manera, asimismo, se implementan guías de preparación estandarizada para todos los menús.

Se realiza verificación de los gramajes establecidos en la resolución 335 en el proceso de servido, asimismo, se evidencia que se cuenta con la totalidad de la materia prima para cumplir con el número de raciones a preparar.

Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondiente al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y el tipo de menú.



Imagen 75. Minuta Patrón No. 13

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



Imagen 76. Condiciones de transporte a sede educativa.



Imagen 77. Temperatura del contenedor isotérmico en la sede educativa.

Seguidamente se realiza la evaluación de los siguientes criterios:

I. **Personal manipulador.** Se evidencia que el personal manipulador de la sede educativa cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso de servido, acreditando certificado de formación en BPM.

Se verifica que los manipuladores cuentan con dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo con lo establecido a la normatividad vigente.

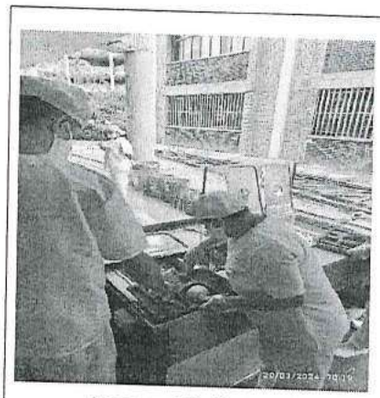


Imagen 78. Personal manipulador Técnico Superior de Comercio No.1



Imagen 79. Personal manipulador Técnico Superior de Comercio No.2

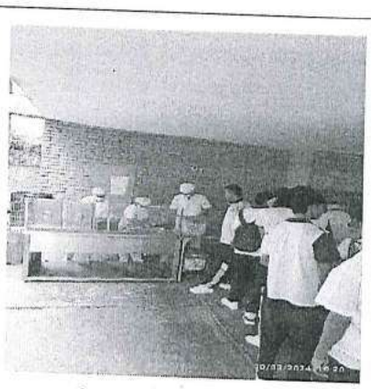


Imagen 80. Personal manipulador Técnico Superior de Comercio No.3

II. Condiciones de transporte.

El vehículo encargado de realizar la distribución de los alimentos en la modalidad comida caliente transportada desde el centro de producción a las sedes educativas de placas LPK 451, WOL 479, GQW553, cumple con las condiciones sanitarias para el transporte de alimentos y cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable, asimismo, se evidencia que los alimentos son transportados en recipientes de material sanitario. Así mismo para la visita del 07 de marzo de 2024 de la I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – Principal, el vehículo LPK 451 se evidencia que los alimentos transportados como la carne de cerdo asada y el jugo de mango con leche no se encuentran dentro de los rangos establecidos.

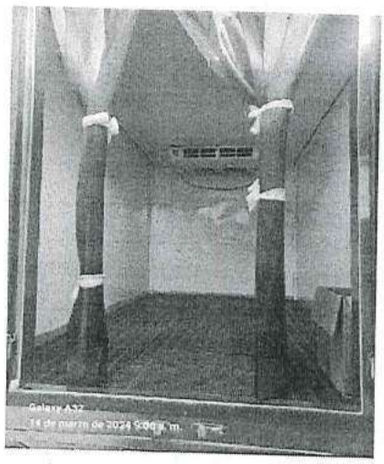


Imagen 81. Condiciones de higiene del vehículo transportador.

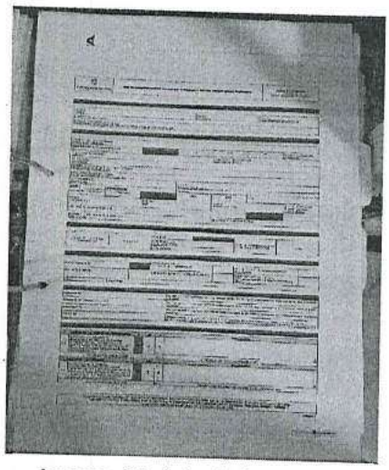


Imagen 82. Acta de inspección sanitaria del vehículo WOL 479



Imagen 83. Recipientes de transporte de los alimentos.

III. Entrega de complemento alimentario. Durante la visita realizada se evidencia cumplimiento de la cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa, cumplimiento de menú según el ciclo aprobado, cumplimiento en condiciones óptimas de calidad, inocuidad, presentación y sin ningún tipo de contaminación, los complementos alimentarios son entregados en la sede educativa dentro del horario establecido, se encuentra estandarizado el tamaño de porciones de las preparaciones según cada grupo etario, se cuenta con elementos estandarizados tanto para servido.

Se evidencia que el descargue y entrega de los complementos alimentarios en las sedes educativas cumple con las adecuadas prácticas de manufactura.

Así mismo para la visita del 20 de marzo de 2024 en la I.E Instituto técnico Superior de Comercio – Principal se evidencia que no se tiene estandarizados el tamaño de las porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes debido que al momento de tomar las muestras de peso de los alimentos las tajadas no cumplían con el peso esperado.



Imagen 84. Entrega del complemento No.1

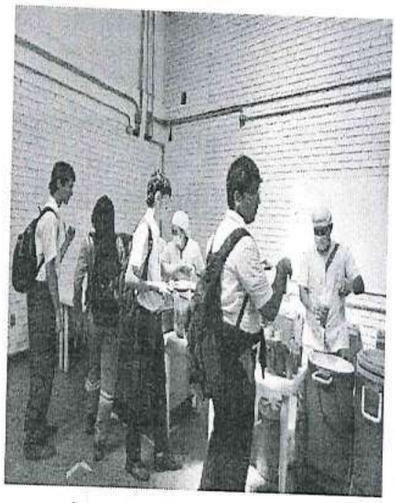


Imagen 85. Entrega del complemento No.2

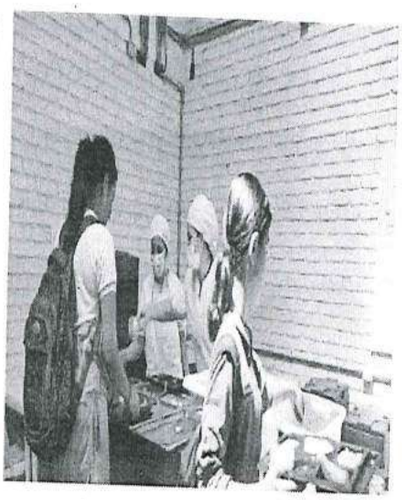


Imagen 86. Entrega del complemento No.3

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

Así mismo se evidencia que para la visita del 07 de marzo de 2024 en la I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – Principal el baño maría no se encontraba en funcionamiento para mantener la temperatura establecida en los alimentos.

Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) en la I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Principal, así mismo en la I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – Principal se evidencia que la carne de cerdo asada presentaba un color rojizo y textura gruesa.

Así mismo no se presentan novedades relacionada con la cantidad de los complementos alimentarios.

Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación y la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada para la I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Principal para la I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – Principal para la visita del 07 de marzo de 2024 se rechaza prueba organoléptica por la presentación de la carde de cerdo Asada. Se dispone del menaje suficiente para la modalidad atendida y cantidad de titulares de derecho beneficiarios del programa.

Para la I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – Principal en la visita del 21 de marzo de 2024, no se evidencia recipientes con bolsa para la recolección de los residuos solidos

En el transcurso de la visita al I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – Principal y la I.E Instituto Técnico Superior Industrial - Principal modalidad CCT- APS se evidencia que el desperdicio de alimentos en la etapa de descomida es bajo.



Imagen 87. Baño María Sin Funcionamiento – I.E Instituto técnico de Comercio - Principal



Imagen 88. Rechazo Prueba Organoléptica – I.E Instituto técnico de Comercio - Principal



Imagen 89. Área de Consumo – I.E Instituto técnico Superior Industrial - Principal

4. VISITA GENERAL AL CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Se realiza visita técnica de inspección de las condiciones sanitarias del centro de producción el día 26 de septiembre de 2023 con el objetivo de observar si se garantiza el cumplimiento de la normatividad vigente en cuanto a condiciones higiénico-sanitarias y buenas prácticas de manufactura para la elaboración de alimentos inocuos para los beneficiarios atendidos; se realiza la inspección de las instalaciones físicas, condiciones de limpieza y desinfección del área de almacenamiento, área de preparación y área de alistamiento, se verifica la documentación requerida como concepto sanitario, registros de mantenimiento y de limpieza, registros de temperatura, plan de saneamiento básico, de igual manera, se verifican fecha de vencimiento y estado de los productos y materias primas utilizados para la elaboración del complemento alimentario.

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

Las instalaciones físicas y sanitarias del centro de producción están diseñadas y construidas de manera adecuada para garantizar la seguridad y calidad de los productos alimentarios que se producen. Además, se encuentra 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.

durante la visita, se evalúan las siguientes características

- **Diseño de la planta:** El diseño de la planta permite la separación de áreas de producción para evitar la contaminación cruzada. Las áreas de producción, almacenamiento, embalaje y carga y descarga están separadas y debidamente señalizadas. Además, la circulación interna y los flujos de materiales y personal están definidos de manera que no generan riesgos de contaminación. Por otra parte, están construidas y adecuadamente protegidas para evitar el ingreso de plagas.

- **Sistemas de ventilación**: Los sistemas de ventilación están diseñados para asegurar una buena calidad del aire, evitar la acumulación de calor y humedad, y evitar la propagación de microorganismos patógenos. Asimismo, se les realiza una limpieza y mantenimiento regular de los sistemas para evitar la acumulación de suciedad y microorganismos.

- **Servicios higiénicos**: Las instalaciones sanitarias son suficientes y están ubicadas de manera estratégica, estos, están separados de las áreas de producción y se encuentran equipados con lavamanos y toallas de un solo uso para el secado de manos. Además, los servicios higiénicos son limpiados y desinfectados regularmente.

- **Área social:** 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.



Imagen 90. Entrada principal



Imagen 91. Área social



Imagen 92. Área de almacenamiento de Menaje



Imagen 93. Área de Preparación.

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

El suministro de agua es seguro y adecuado para uso alimentario. El agua utilizada en la producción de alimentos cumple con las normas de calidad establecidas y se realiza un mantenimiento regular de las instalaciones de agua para evitar la acumulación de microorganismos, 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.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia tanque de agua fuera de servicio.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia registro de limpieza y desinfección de tanque de agua fuera de servicio

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

Las instalaciones del centro de producción disponen de un sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales, así mismo, no representan riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURA)

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. Se observa la clasificación de los residuos generados en la planta de alimentos según su tipo, para facilitar su manejo y disposición, los cuales, son recolectados y almacenados en contenedores adecuados para su tipo y cantidad. Igualmente, se evita la acumulación de residuos en la planta, ya que esto puede atraer plagas y animales que pueden contaminar los productos alimentarios.

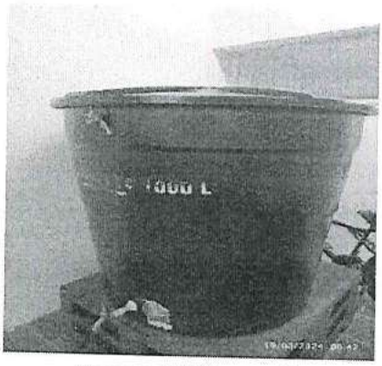


Imagen 94. Tanque de almacenamiento de agua potable.



Imagen 95. Registro calidad del agua potable



Imagen 96. Manejo de residuos sólidos potable

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

Durante la visita se evidencia que la planta cuenta con programa y procedimientos específicos para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, las instalaciones se encuentran libres de plagas y presentan mecanismos de control bien ubicados y en buen estado de funcionamiento (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.).

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Un programa de limpieza y desinfección es fundamental en una planta de alimentos para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir la contaminación microbiológica, química y física de los alimentos, frente a ello, se evidencia que el centro de producción cuenta con el programa de limpieza y desinfección con procedimientos para las diferentes áreas, equipos, superficies y personal manipulador.

En este orden, los productos utilizados para la limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados, almacenados, organizados y clasificados en un sitio adecuado y ventilado.

NO CONFORMIDAD: Área de almacenamiento de canastillas mucha suciedad

INSTALACIONES SANITARIAS

Siendo un elemento crítico para garantizar la seguridad alimentaria, se procede con la verificación de las instalaciones sanitarias del centro de producción, las cuales, cuentan con servicios sanitarios (lavamanos, inodoros) suficientes y en funcionamiento, bien ubicados, en

buen estado, se encuentran limpios y separados por género; dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) Se observan, vestidores para el personal manipulador son suficientes, ventilados y en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) y avisos apropiados, alusivos a la práctica higiénica del lavado de manos.

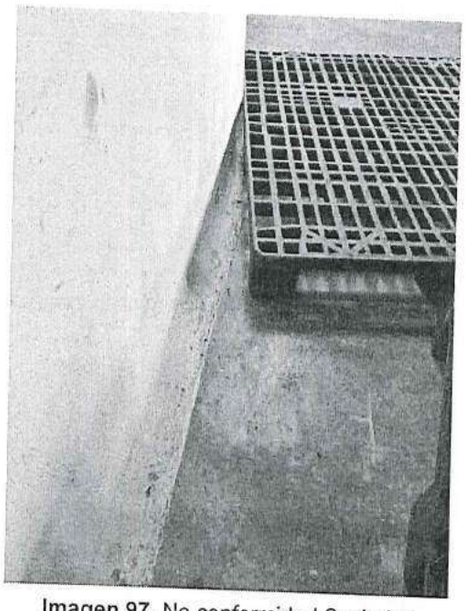


Imagen 97. No conformidad Suciedad en Área Almacenamiento Canastillas

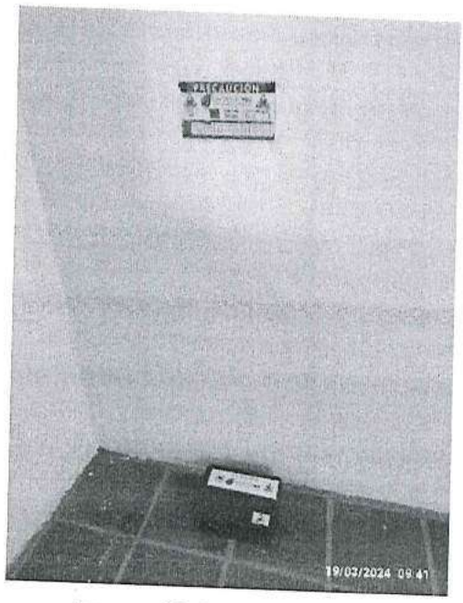


Imagen 98. Control de plagas



Imagen 99. Lavamanos

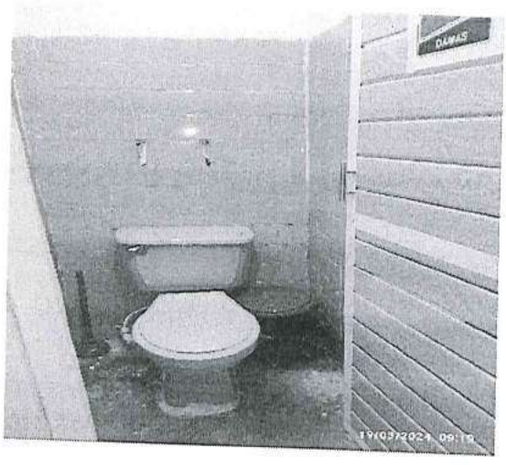


Imagen 100. Instalaciones sanitarias

III. PERSONAL MANIPULADOR

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

El personal manipulador del centro de producción de alimentos recibe una capacitación adecuada en buenas prácticas de manipulación de alimentos, mantiene buena higiene personal, porta, uniforme adecuado de color claro y limpio, calzado cerrado de material resistente y antideslizante y están dotados de elementos de protección requeridos.

Durante la visita se evidencia que todas las manipuladoras cuentan con el certificado médico de aptitud para manipular alimentos y, se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada

vez que sea necesario, cuando existe el riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso, Por otro lado, el personal no presenta afecciones en la piel o enfermedades infecto contagiosas, no come ni fuma en las áreas de proceso y evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia personal sin el calzado adecuado
NO CONFORMIDAD: Se evidencia personal fueras de las instalaciones con el uniforme.

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

Durante la visita de inspección se evidencia que existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, con 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, este, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.

Además, existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y se observa durante la manipulación de alimentos que el personal las conoce y las cumplen.

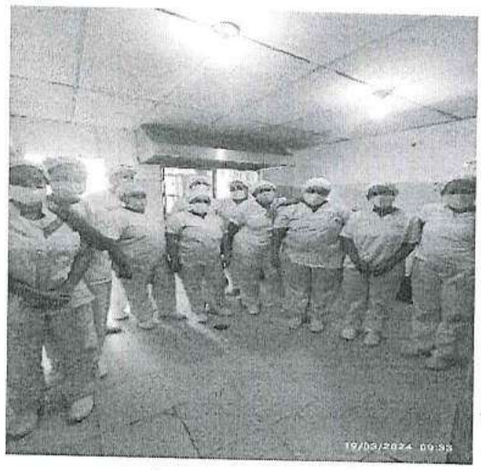




Imagen 101 y 102. Personal manipulador de alimentos



Imagen 103. No Conformidad Personal con uniforme fuera de las instalaciones

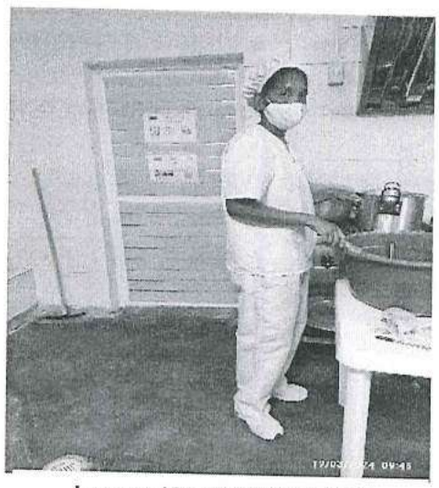


Imagen 104. No Conformidad
Dotación personal calzado inadecuado manipulador

IV. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

El diseño de del centro de producción es higiénico evidenciando áreas de producción, almacenamiento, procesamiento y envasado construidas con materiales resistentes y, fáciles de limpiar y desinfectar, con adecuada iluminación en calidad e intensidad. Las superficies son lisas y sin fisuras evitando la acumulación de suciedad y microorganismos; sifones con rejillas adecuadas, sistema de ventilación construido de manera que no fluya el aire de zonas contaminadas a zonas limpias, la ventilación de la sala de procesos es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad del personal manipulador.

Al inspeccionar las instalaciones, se pudo observar que las paredes son limpias y están en buen estado. Están construidas de materiales resistentes, de colores claros, lisas y no absorbentes, lo que facilita su limpieza. Además, las ventanas, puertas y cortinas están limpias y en buen estado, libres de corrosión o moho, y están ubicadas adecuadamente.

En cuanto a la iluminación, se pudo observar que las lámparas y accesorios son de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura. Además, están en buen estado y limpios, lo que contribuye a mantener un ambiente seguro y adecuado para la producción de alimentos.

NO CONFORMIDAD: Durante la visita se evidencia que el material del techo falso no es de fácil limpieza y desinfección (es de icopor -poliestireno expandido).

NO CONFORMIDAD: Se evidencian grietas en los pisos y paredes de las áreas de producción, lavado y almacenamiento.

NO CONFORMIDAD: Se evidencian techo en mal estado de mantenimiento (desajustado y con abertura), y en deterioro.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia lámpara sin protección en el área de producción, lampara en mal estado en el área social.



Imagen 105. No Conformidad Lampara mal estado.

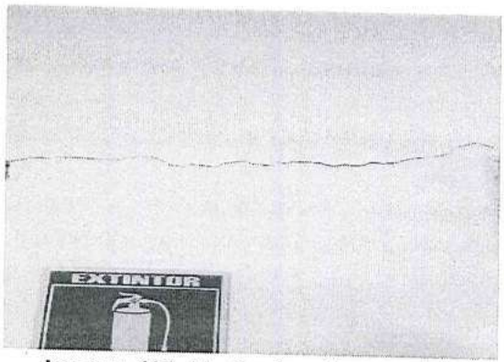


Imagen 106. No Conformidad Pared con grietas en área de almacenamiento.

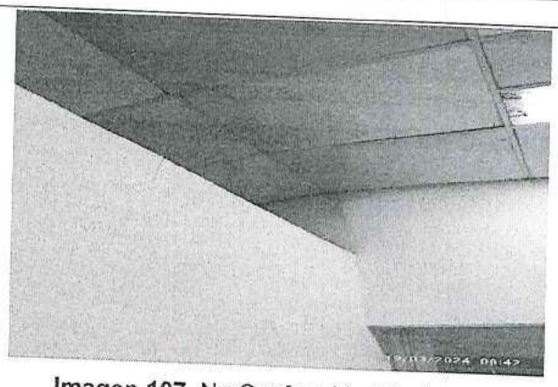


Imagen 107. No Conformidad Techos en mal estado.



Imagen 108. No Conformidad Grietas en las paredes de producción, área social.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Durante la visita de inspección se evidencia que, en el centro de producción, se cuenta con equipos y utensilios de alta calidad, los cuales, cumplen con estándares sanitarios y de seguridad. Están fabricados con materiales resistentes al uso y la corrosión, y son lisos, no absorbentes y fáciles de limpiar y desinfectar.

La disposición de los equipos en la planta sigue una secuencia lógica del proceso tecnológico, lo que ayuda a evitar la contaminación cruzada. Además, los equipos donde se realizan operaciones críticas están equipados con instrumentos y accesorios para la medición y registro de variables del proceso, como termómetros, termógrafos y pH-metros.

Por otro lado, los cuartos fríos o los equipos de refrigeración se han construido con materiales resistentes, impermeables y fáciles de limpiar. Estos equipos están en buen estado y no presentan condensación, lo que contribuye a mantener un ambiente adecuado para la producción de alimentos. Además, están equipados con termómetros de precisión que se pueden leer fácilmente desde el exterior.





Imagen 109 y 110. Utensilios y Menaje





Imagen 111 Y 112. Equipos

V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Se efectúa la revisión características de las materias primas e insumos, donde se evidencia que las materias primas almacenadas se conservan en adecuadas condiciones de temperatura y humedad, según las condiciones requeridas para cada producto y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación, asimismo, que los productos están rotulados de conformidad con la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana. Adicionalmente, se observa que previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia Producto próximo a vencer carne de cerdo (21-03-2024).

ENVASES Y EMBALAJES

Se observa que, para garantizar la inocuidad del alimento, los envases y embalajes están fabricados con materiales adecuados, en cumplimiento con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013. Antes de su uso, se inspeccionan los materiales de envase y empaque para asegurar que estén limpios, en perfectas condiciones y que no hayan sido utilizados previamente para otro fin.

Además, se evidencia que los envases se almacenan en condiciones adecuadas de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos para evitar la exposición a agentes contaminantes externos que puedan afectar la calidad del alimento. De esta manera, se asegura que los envases y embalajes no comprometan la seguridad alimentaria.



Imagen 113. Almacenamiento de productos congelados



Imagen 114. No Conformidad Carne de Cerdo





Imagen 115 y 116. Almacenamiento de Productos Refrigerados y Congelados

OPERACIONES DE FABRICACIÓN

La fabricación de alimentos se realiza en condiciones sanitarias óptimas que aseguran la protección y conservación del producto. Se llevan a cabo y registran los controles necesarios en las etapas críticas del proceso para garantizar la inocuidad del alimento. Las operaciones de fabricación se realizan de manera secuencial y continua, evitando retrasos innecesarios que puedan dar lugar a la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto, y han sido validadas para las condiciones del proceso.

Los procedimientos mecánicos de manufactura, como pelado, corte, clasificación, batido y secado, se llevan a cabo de manera que se protege el alimento de la contaminación. El hielo utilizado en la planta (si se requiere) se produce a partir de agua potable. La sala de proceso y los equipos se utilizan exclusivamente para la elaboración de alimentos para consumo humano y se cuenta con mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños.

Además, el centro de producción cuenta con las diferentes áreas y secciones necesarias para el proceso y se toman medidas para evitar la contaminación cruzada entre ellas.

OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE

El centro de producción garantiza la inocuidad y calidad de sus productos, desde el envasado y/o empaque hasta la rotulación, cumpliendo con las normas sanitarias correspondientes. Se realiza en un área exclusiva, libre de contaminación. Además, se asegura la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas del proceso, gracias a la existencia de registros conservados durante el tiempo necesario.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

El almacenamiento y manejo de materias primas e insumos se realiza adecuadamente para evitar su contaminación y deterioro, y manejados de forma higiénica para evitar la contaminación cruzada. Evidenciando durante la visita que se realiza ordenadamente en canastillas, estibas de material sanitario, con adecuada separación de las paredes y del piso. Asimismo, se evidencia que las frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.

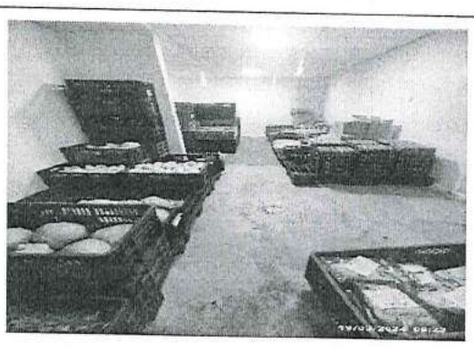



Imagen 117 y 118 Almacenamiento de materias primas e insumos




Imagen 119 y 120. El almacenamiento y manejo de materias primas e insumos se realiza adecuadamente para evitar su contaminación y prolongar su vida útil.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Durante la visita técnica se observó el vehículo de placa LPK 451 con un concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y una leyenda clara y visible de "Transporte de alimentos" en su exterior. Además, los alimentos se almacenaron en recipientes, canastillas y estibas de material sanitario.

El personal encargado del transporte de alimentos presentó los documentos reglamentarios del vehículo, incluyendo licencia de conducción vigente, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad y revisión técnico-mecánica cuando corresponda.

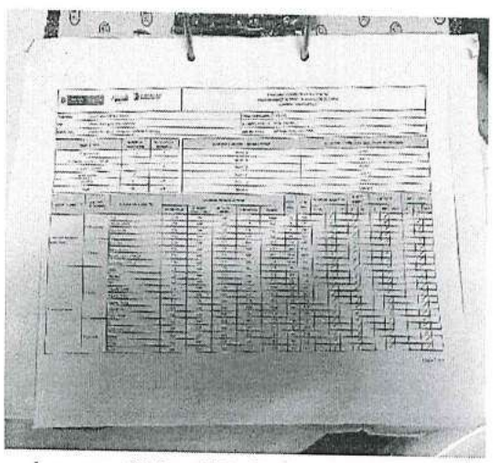
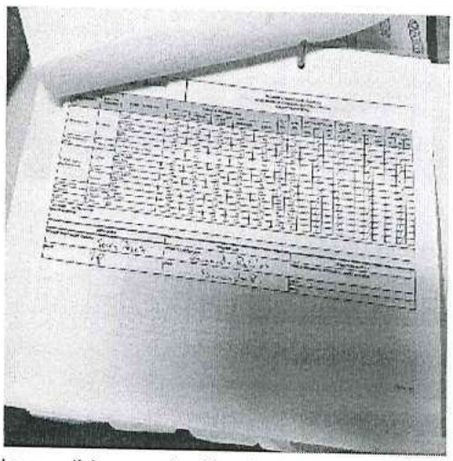



Imagen 121 y 122. Se lleva control de entrada y salidas y rotación de los productos





Imagen 123 y 124. Condiciones de transporte

VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Frente al aseguramiento y control de la calidad en el CPA se evidencia que existe tanto plan de muestreo como manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.

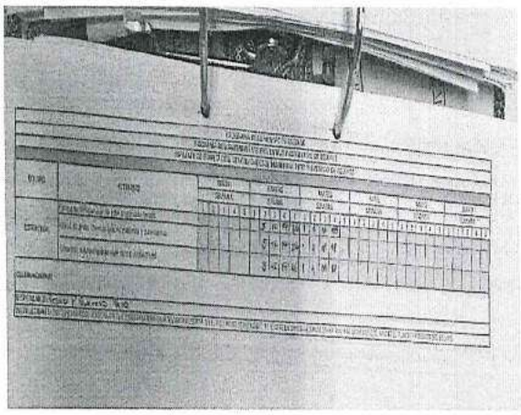


Imagen 125. plan de mantenimiento preventivo y correctivo

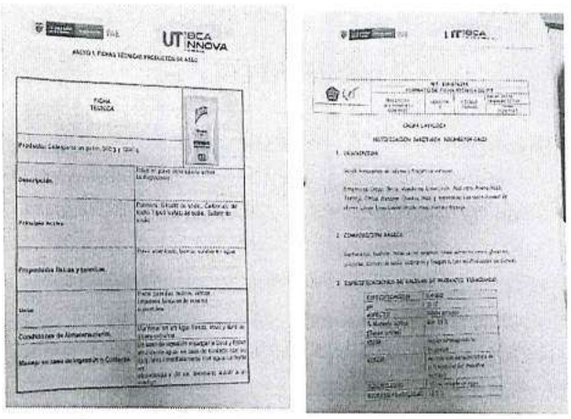


Imagen 126 y 127. fichas técnicas de

VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

El centro de producción cuenta con acta de inspección con Concepto Favorable emitido por la entidad competente, Asimismo, la carpeta del personal manipulador contiene: hojas de vida, copia del contrato, registros de entrega de la dotación.

Por otra parte, se evidencia que cuenta con plan de contingencias para tomar medidas contra cualquier adversidad o imprevisto como fallas en transporte, ausencia de personal manipulador y desviaciones en calidad y cantidad de materia prima para la ración industrializada, desastres, inundaciones, incendios y casos fortuitos. También, se evidencian soportes de adquisición y entrega de implementos de aseo.





Imagen 128 y 129 Acta de inspección sanitaria - registro de certificado

VIII. COMPRA DE ALIMENTOS

Se evidencia que los alimentos almacenados corresponden al ciclo menús del 14 y 15 para los días 26 y 27 de septiembre.





Imagen 130 y 131. Rotulado de alimentos evidenciados en zona de almacenamiento

IX. GESTIÓN SOCIAL

Durante la visita de inspección técnica se evidencia que existe mecanismo para la atención de las SPQR de la comunidad, a través de correo electrónico y líneas de atención telefónicas publicadas en la ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar.



Imagen 132. Ficha técnica de información general del PAE

5. VISITA A BODEGA PARA LIBERACIÓN DE PRODUCTOS Y CHEQUEO DE VEHÍCULOS

I. CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO

Se realizó una verificación de los productos que componen los diferentes menús aprobados para la entrega de alimentos en la modalidad de atención ración industrializada (RI) y para para la modalidad preparado en sitio (RPS) en el periodo comprendido entre el 01 al 31 del mes de marzo de 2024, 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: ALQUERÍA, contenido neto 200 ml, lote 2/11 fecha de vencimiento14-05-2024, lote 12-11 fecha de vencimiento 13-05-2024, lote 012-6 fecha de vencimiento16-05-2024, lote 015-6 fecha de vencimiento18-04-2024, lote 19-11 fecha de vencimiento 16-04-2024, lote 06-12 fecha de vencimiento 30-04-2024, lote 2/7 fecha de vencimiento 12-04-2024, 2/9, 1213-9 fecha de vencimiento 29-04-2024, 0/9 fecha de vencimiento 02-05-2024, Registro Sanitario RSIAE02M54795, fabricado por: PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S, Cajicá Tabio-Cundinamarca, este producto no requiere refrigeración, después de abierto manténgase refrigerado y consumase en el menor tiempo posible.

Bebida con leche ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida entera con avena y canela: sabor a canela Marca: ALGARRA, contenido neto 200 ml, lote 410C fecha de vencimiento 19-06-2024, 438, Registro Sanitario RSAK02I5103 fabricado por: GLORIA COLOMBIA S.A.S, planta Cogua Km 4 vía Zipaquirá Cogua-Cundinamarca, este producto no requiere refrigeración, una vez abierta debe refrigerarse y consumirse en el menor tiempo posible

Avena Tradicional ultra alta temperatura UAT (UHT) Marca: ALGARRA, contenido neto 200 ml, lote 479 Fecha de vencimiento 29-06-2024, lote 424C Fecha de vencimiento 19-06-2024, Registro Sanitario RSAK02I5103 fabricado por: GLORIA COLOMBIA S.A.S, planta Cogua Km 4 vía Zipaquirá Cogua-Cundinamarca, este producto no requiere refrigeración, una vez abierta debe refrigerarse y consumirse en el menor tiempo posible.

Avena Tradicional ultra alta temperatura UAT (UHT) sabor autentico Marca: FRESKALECHE, contenido neto 200 g, lote 014-10, 07-9, lote 21410 fecha de vencimiento07-05-2024, lote 114-10 fecha de vencimiento 16-05-2024, lote 07-9 fecha de vencimiento10-05-2024, lote 214-7 fecha de vencimiento19-05-2024, Registro Sanitario RSA-0007375-2019 fabricado por: FRESKALECHE S.A.S, Km 3 Chimitá, Parque Industrial de Bucaramanga, este producto no requiere refrigeración, después de abierto manténgase refrigerado y consumase en el menor tiempo posible, Agitar antes de consumir.



Imagen 133. Evidencia fotográfica de empaques Secundarios de productos lácteos (ALGARRA)



Imagen 134. Evidencia fotográfica de empaques Primarios de productos lácteos (Avena Canela ALGARRA)



Imagen 135. Evidencia fotográfica de verificación de gramajes de productos lácteos (Leche Entera ALQUERIA)

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 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.

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 por producto el cual debe especificar (nombre comercial y nombre del alimento, contenido neto, identificación de lote, fecha de vencimiento, registro sanitario, nombre y dirección del fabricante, instrucciones de uso, métodos de conservación declarados en el empaque) tal y como lo establece la resolución 5109 de 2005, verificación del peso.

Galleta sabor limón: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de galleta sabor limón, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de galleta casera (contenido neto 25, 40, 50, 70, 90g), Lote C12005 con fecha de vencimiento del 04-04-2024, notificación Sanitaria NSA-0011098-2021 fabricado por: fabricado por CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

Galleta casera: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de galleta casera, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de galleta casera

(contenido neto 25, 40, 50, 70, 90g), Lote 01-03-24 con fecha de vencimiento del 31-03-2024, notificación Sanitaria NSA-0011098-2021 fabricado por: PANIFICADORA LEBRIJA S.A.S. para: COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

Galleta Tostarica: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de las galletas Tostarica, 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 galletas caseras (contenido neto 25,40,50,70,90g), Lote C12011 con fecha de vencimiento del 10-04-2024, notificación Sanitaria NSA-0011098-2021 fabricado por: COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

Galleta con sabor a coco: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de galleta con sabor a coco, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de galleta de coco (contenido neto 25, 40, 50, 70, 90g), Lote 15-02-2024 con fecha de vencimiento del 26-03-2024, Lote 061 con fecha de vencimiento del 21-04-2024notificación Sanitaria NSA-0011098-2021 fabricado por: COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

Galleta Arcoiris: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de galleta Arcoiris, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de galleta de coco (contenido neto 25, 40, 50, 70, 90g), Lote 21-03-2024 con fecha de vencimiento del 20-04-2024, notificación Sanitaria NSA-0011098-2021 fabricado por: COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

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 de muffin sabor a fresa (contenido neto 25, 40, 50, 70, 90 g), lote A27005 con fecha de vencimiento 25-03-2024, notificación Sanitaria NSA-0011116-2021 fabricado por CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

Mantecada: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de Mantecada, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de muffin sabor a fresa (contenido neto 25, 40, 50, 70, 90 g), lote A27023 con fecha de vencimiento 12-04-2024, 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.

Torta con sabor a chocolate: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de torta con sabor a chocolate, 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 torta con sabor a chocolate (contenido neto 25, 40, 50, 70, 90g), lote A27011 con fecha de vencimiento 31-03-2024, lote L221 con fecha de vencimiento 13-10-2023, 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.

Torta con sabor a Naranja: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de torta con sabor a Naranja, 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 torta con sabor a chocolate (contenido neto 25, 40, 50, 70, 90g), lote A27026 con fecha de vencimiento 17-03-2024, lote L221 con fecha de vencimiento 13-10-2023, 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.

Ponqué sabor a vainilla: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de Ponqué sabor a vainilla, 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 vainilla (contenido neto 25, 40, 50, 70, 90g), Lote A27011 con fecha de vencimiento del 31-03-2024 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.

Brownie: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de torta de Brownie, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de brownie (contenido neto 25, 40, 50, 70, 90g), lote A27026 con fecha de vencimiento 17-03-2024, 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 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 25, 40, 50, 70, 90g), lote 04-03-2024, con fecha de vencimiento 23-03-2024 notificación Sanitaria NSA-0011112-2021 fabricado por: PANIFICADORA LEBRIJA S.A.S para CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Pan chocolate: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de pan de chocolate, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. A continuación, se relacionan los gramajes, lotes, registro sanitario y fabricante del producto: (contenido neto 25, 40, 50, 70, 90g), lote 04-03-2024, con fecha de vencimiento 23-03-2024, Lote 046 con fecha de vencimiento 22-03-2024 notificación Sanitaria NSA-0011112-2021 fabricado por: PANIFICADORA LEBRIJA S.A.S para CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Pan de Maíz: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de pan de maíz, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. A continuación, se relacionan los gramajes, lotes, registro sanitario y fabricante del producto: (contenido neto 25, 40, 50, 70, 90g), lote 040, con fecha de vencimiento 15-03-2024 notificación Sanitaria NSA-0011112-2021 fabricado por: PANIFICADORA LEBRIJA S.A.S para CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Pan con queso: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de pan con queso, asimismo se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. A continuación, se relacionan los gramajes, lotes, registro sanitario y

fabricante del producto: (contenido neto 40, 70, 90g), lote 20-02-2024, con fecha de vencimiento 12-03-2024, Registro Sanitario NSA-0011112-2021 fabricado por: PANIFICADORA LEBRIJA S.A.S para CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Pan con Mantequilla: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de Pan de Mantequilla, 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 30, 40, 50, 70, 90g), lote 23-03-2024, con fecha de vencimiento 12-04-2024 notificación Sanitaria NSA-0011112-2021 fabricado por: PANIFICADORA LEBRIJA S.A.S para CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Pan Leche Especial: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de pan Leche Especial, 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 30, 40, 50, 70, 90g), lote 23-03-2024, con fecha de vencimiento 12-04-2024 notificación Sanitaria NSA-0011112-2021 fabricado por: PANIFICADORA LEBRIJA S.A.S para CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Pan sabor a coco: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de pan sabor a 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. A continuación, se relacionan los gramajes, lotes, registro sanitario y fabricante del producto: (contenido neto 25, 40, 50, 70, 90g), lote 09-03-2024, con fecha de vencimiento 29-03-2024 notificación Sanitaria NSA-0011112-2021 fabricado por: PANIFICADORA LEBRIJA S.A.S para CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Pan dulce con bocadillo: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de pan de mantequilla, asimismo se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. A continuación, se relacionan los gramajes, lotes, registro sanitario y fabricante del producto: (contenido neto 25, 40, 50, 70, 90g), lote 052, con fecha de vencimiento 31-03-2024 notificación Sanitaria NSA-0011112-2021 fabricado por: PANIFICADORA LEBRIJA S.A.S para CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

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 combinado: Durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado del bocadillo combinado contenido neto 15g, lote 013-24 con fecha de vencimiento del 15-07-2024, notificación Sanitaria NSA-000573-2016, fabricado por: GRAN KACTUS VELEÑO.

Bocadillo de guayaba: Durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado del bocadillo de guayaba contenido neto 15g, lote 013-24 con fecha de vencimiento del 15-07-2024, notificación Sanitaria NSA-000573-2016, fabricado por: GRAN KACTUS VELEÑO.

Dulce con Leche: Durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado del Dulce con Leche contenido neto 15g, lote 013-24 con fecha de vencimiento del 15-07-2024, lote 10-01 con fecha de vencimiento del 10-06-2024, notificación Sanitaria NSA-000573-2016, fabricado por: GRAN KACTUS VELEÑO.



Imagen 136. Evidencia fotográfica de verificación de gramajes de derivados de cereales (galleta Tostarica CNG)



Imagen 137. Evidencia fotográfica de verificación De rotulados empaques de derivados de cereales (Torta con sabor a Chocolate CNG)



Imagen 138. Evidencia fotográfica de empaques Secundarios de productos derivados de cereales (pan Queso)

Dulce con Leche: Durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado del Dulce con Leche contenido neto 15g, lote 10-01 con fecha de vencimiento del 10-06-2024, notificación Sanitaria RSAJ02I22515, fabricado por: PRODUCTOS LA SABROSURA.

Granola Max: Durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado de la granola Max. contenido neto 20g, lote L070 con fecha de vencimiento 09-04-2024, lote L016 con fecha de vencimiento 13-09-2024, lote L045 con fecha de vencimiento 10-11-2024, Marca: PRONAVID, notificación Sanitaria NSA004176-2017, fabricado por: INDUSTRIAS DE ALIMENTOS PRONAVID S.A.S



Imagen 140. Evidencia fotográfica de empaques primario y rotulado de

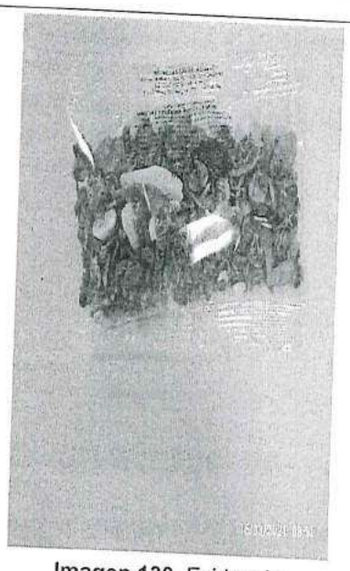


Imagen 139. Evidencia fotográfica de empaques secundarios de dulces y snack (Granola Max CNG)



Imagen 141. Evidencia fotográfica de verificación de gramajes de dulces y snack (bocadillo Combinado EL GRAN KACTUS)

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.

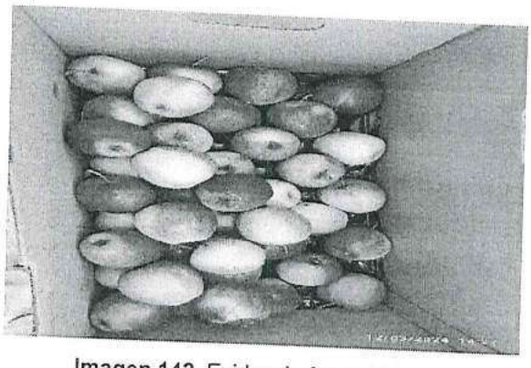


Imagen 142. Evidencia fotográfica de verificación de características de empaques y almacenamiento de fruta entera (manzana)

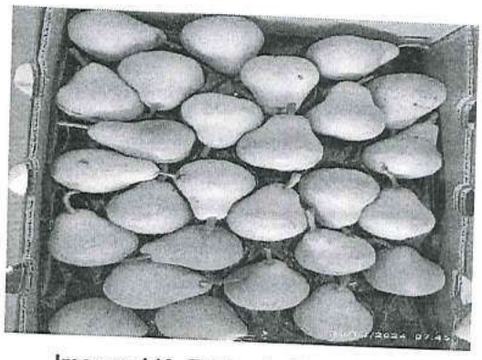


Imagen 143. Evidencia fotográfica de verificación de características organolépticas de fruta entera (Mandarina)

Productos y materias primas liberados para la modalidad de complemento JM/JT preparado en sitio, modalidad Almuerzo, modalidad comida caliente transportada.

Proteínas: Huevo rojo A: Marca TITTO, contenido neto cartón por 30 unidades, Lote: L9108 F.V: 02-04-2024, Lote: L9113 F.V: 07-04-2024, Lote: L9119 F.V: 13-04-2024, Lote: L9134 F.V: 28-04-2024. **Pechuga de Pollo:** Marca MAC POLLO Lote: B00124047 F.V: 15-02-2024, Lote: B00224045 F.V: 13-02-2024, Lote: B00124055 F.V: 23-02-2024, Lote: B00124047 F.V: 15-02-2024, Lote: B00124052 F.V: 20-02-2024, Lote: B00124060 F.V: 28-02-2025, Lote: B001124059 F.V: 27-02-2025. **Carne de Cerdo:** Marca LA FAZENDA Lote: 045 F.V: 14-03-2024, Lote: 052 F.V: 21-03-2024, Lote: 065 F.V: 03-04-2024, Lote: 072 F.V: 10-04-2024. **Carne de Res:** Marca LA CARNICERÍA Lote: 1240226 F.V: 26-03-2024, Lote: 1240311 F.V: 11-04-2024, Lote: 3240318 F.V: 17-04-2024. **Filete de Tilapia:** Lote: VN/479/VI/0768 F.V: 19-05-2025

Grasas: Aceite de Palma Marca VELARES, Contenido Neto 1000ml Lote: 19022024 F.V: 19-02-2025, Lote: 05032024 F.V: 05-03-2025, Lote: 06032024 F.V: 06-03-2025, Lote: 11-03-24 F.V: