11-03-2025 **Aceite de Palma** Marca VELARES, Contenido Neto 500ml Lote: 25012024 F.V: 25-01-2025, Lote: 12-03-2024 F.V: 12-03-2025, Lote: 12-03-2024 F.V: 12-03-2025. **Margarina de Mesa:** Marca LA PREFERIDA, Contenido neto 125g Lote: 20113 14:57 F.V: 20-06-2024, Lote: 20113 16:26 F.V: 20-06-2024, Lote: 14:56 / 21113 F.V: 21-06-2024, Lote: 08:35 / 21113 F.V: 21-06-2024.

Cereales: Harina de Maíz Blanco: Marca AREPA LA NIEVE, Contenido Neto 500g: Lote: 080224 F.V: 08-02-2025, Lote: 220224 F.V: 22-02-2025, Lote: 210224 F.V: 21-02-2025, Lote: 070224 F.V: 07-02-2026, Lote: 010324 F.V: 01-03-2026. **Harina de Trigo:** Marca SAN MIGUEL, Contenido Neto 500g Lote: 140554505 F.V: 24-08-2024, Lote: 140554505 F.V: 24-08-2024, Lote: 140714605 F.V: 11-09-2024. **Avena en Hojuelas:** Marca BJ, Contenido Neto 500g Lote: 1161223 10:19 F.V: 16-12-2024, Lote: 1161223 10:06 F.V: 16-12-2024. **Arroz Blanco:** Marca SAO PABLO, Contenido Neto 500g Lote: 001260224 F.V: 26-02-2025, Lote: 001270224 F.V: 27-02-2025, Lote: 001010324 F.V: 01-03-2025, Lote: 0012003241157 F.V: 20-03-2025. **Spaghetti:** Marca MARYPAS, Contenido Neto 250g Lote: 032025 F.V: 03-2025 **Fideos:** Marca Marypas, Contenido Neto 125g Lote: 032025 F.V: 03-2025, Lote: 04-2025 F.V: 04-2025. **Pasta Macarrón Corto:** Marca MARYPAS, Contenido Neto 250g Lote: 01-2025 F.V: 01-2025. **Fécula de Maíz** Marca DEL MAÍZ, Contenido Neto 90g Lote: 0292 F.V: 28-12-2025, Lote: 0362 F.V: 30-11-2025, Lote: 0372 F.V: 15-01-2026.

Leguminosas Secas: Frijol Radical: Marca BB, Contenido Neto 500g Lote: 26-02-24 F.V: 26-07-24, Lote: 09-03-24 F.V: 09-08-2024 **Lenteja** Marca BB, Contenido Neto 500g Lote: 20-02-24 F.V: 20-07-24, Lote: 13-03-24 F.V: 13-08-2024. **Arveja Verde:** Marca BB, Contenido Neto 500g Lote: 20-02-24 F.V: 20-07-2024, Lote: 05-03-24 F.V: 05-08-24, Lote: 21-03-24 F.V: 21-08-2024.

Azúcares: Chocolate de Mesa: Marca COLONIAL, Contenido Neto 250g Lote: 1601 F.V: 01-2025. **Panela en Pastilla:** Marca CAÑA SANTA, Contenido Neto 500g Lote: 20-02-2024 F.V: 20-08-2024, Lote: 28-02-2024 F.V: 28-08-2024. **Azúcar Blanca:** Marca INCAUCA, Contenido Neto 500g Lote: 25-01-24 T2 R10 F.V: 25-01-2026, Lote: 270124 T3 R07 F.V: 27-01-2026, Lote: 27-02-24 T2 R10 F.V: 27-02-2026, Lote: 15-02-2024 F.V: 15-02-2025, Lote: 06032024 T3 R10 F.V: 06-03-2026. **Azúcar Blanca:** Marca MONTEROVIRA, Contenido Neto 500g Lote: 07:23 15-02-2024 F.V: 15-02-2025. **Lonja de Guayaba:** Contenido Neto 200g Lote: 05024 F.V: 15-08-24.

Lácteos: Leche en Polvo: Marca FORTILECHE, Contenido Neto 380g Lote: 130224 F.V: 12-02-2025, Lote: 120225 F.V: 12-02-2025, Lote: 050324 F.V: 04-03-25.

Sal: Sal Refinada: Marca JR, Contenido Neto 500g Lote: 256 F.V: N.O, Lote: 257 F.V: N.O.

Panificado: Pan Mojicón: Marca CNG Contenido Neto 30g – 40g – 60g – 70g – 90g Lote: 26-02-2024 F.V: 16-03-2024, Lote: 23-03-2024 F.V: 12-04-2024.

Frutas: Pulpa de Fruta Congelada: Marca NEO FRUIT, Sabor a **Fresa:** Lote: 08-02-24 F.V: 08-2025, Lote: 30-01-24 F.V: 30-07-25, Lote: 23-03-2024 F.V: 09-2025. **Papaya** Lote: 09-02-24 F.V: 08-2025. **Guayaba** Lote: 22-02-24 F.V: 22-02-24, Lote: 13-02-2024 F.V: 13-08-2025, Lote: 30-01-2024 F.V: 30-07-2025, Lote: 06-03-24 F.V: 09-2025, Lote: 09-03-2024 F.V: 09-09-2025. **Mango** Lote: 21-02-24 F.V: 21-08-2025, Lote: 06-03-24 F.V: 09-2025, Lote: 11-03-2024 F.V: 11-09-2025, Lote: 18-03-2024 F.V: 09-2025. **Tropical** Lote: 15-02-24 F.V: 08-2025, Lote: 28-02-24 F.V: 08-2025. **Curuba** Lote: 19-02-2024 F.V: 19-08-2025. **Piña** Lote: 21-02-2024 F.V: 21-08-2025, Lote: 09-02-2024 F.V: 09-08-2025, Lote: 09-03-24 F.V: 09-09-2025, Lote: 15-03-2024 F.V: 25-09-2025. **Tomate de Árbol** Lote: 13-02-2024 F.V: 08-2025, Lote: 12-01-2024 F.V: 12-07-2025, Lote:12-03-2024 F.V: 09-2025. **Naranja** Lote: 11-12-23 F.V: 11-06-2025.



Imagen 144. Almacenamiento de productos no perecederos modalidad preparada en sitio

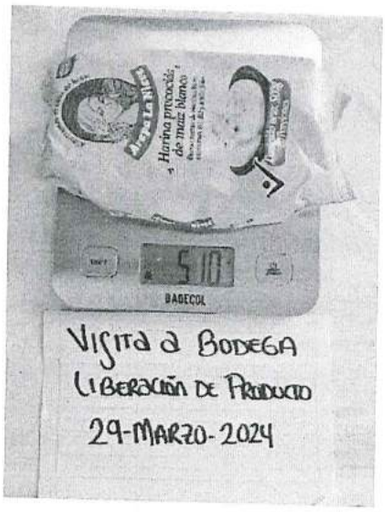


Imagen 145. Verificación de gramajes de productos para modalidad preparado en sitio



Imagen 146. Verificación de rotulados de productos para modalidad preparado en sitio



Imagen 147. Verificación de rotulados de productos para modalidad preparado en sitio



Imagen 148. Verificación de rotulados de productos para modalidad preparado en sitio

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTOS Y MATERIAS PRIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

CARGUE DE PRODUCTOS Y MATERIAS PRIMAS A SEDES EDUCATIVAS

Durante las visitas técnicas se realizó inspección de los vehículos de placas GQV086, WOL 479 y LPK 451 contratados para el transporte de los alimentos a las instituciones educativas, durante la revisión documental de los vehículos que realizan el cargue de los productos para el programa de alimentación escolar del distrito de Barrancabermeja se exigió de carácter obligatorio los siguientes documentos:



Imagen 149. Vehículo inspeccionado de transporte de alimentos placas (GQV 201)



Imagen 150. Vehículo inspeccionado de transporte de alimentos placas (GQV 201)

DOCUMENTOS OBLIGATORIOS

Vehículo transportador de alimentos: se verificó que los vehículos contratados contarán con su documentación de carácter obligatorio (tarjeta de propiedad del vehículo, estar matriculado en el servicio público, tarjeta de operación, solo aplica para tracto camiones, seguro obligatorio, revisión técnico mecánica, original concepto favorable vigente del vehículo, expedido por autoridad sanitaria, registros de operaciones de limpieza, control de plagas y desinfección antes del cargue, el uso exclusivo del vehículo para el transporte de alimentos el cual debe ser declarado en su exterior con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS").

Personal manipulador y conductor: al personal manipulador de alimentos y conductor del vehículo se les verificó la documentación (Licencia de conducción en esta se verifica la vigencia y categoría, formación en educación sanitaria (principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura).



Imagen 151. Documentos obligatorios del personal conductor (licencia de Conducción – verificación de categoría autorizadas)



Imagen 152. Documentos obligatorios de vehículo inspeccionado de transporte de alimentos placas (GQV 201)

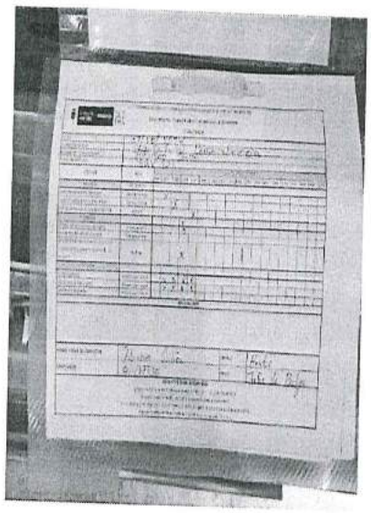


Imagen 153. Documento Limpieza y desinfección del vehículo inspeccionado de transporte de alimentos placas (GQV 201)

CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS

Vehículo transportador de alimentos: Se verificó las condiciones higiénicas de los vehículos cabinas limpias y libre de corrosión, tapicerías en buen estado, cinturones de seguridad funcionales y en buen estado, el exterior del vehículo debía estar en buen estado de pintura, latonería, las luces en buen estado (Direccionales, de parqueo, de frenos y reversa) del mismo modo se verificó que las placas delanteras y traseras se encontraban aseguradas, se verificó que el vehículo contará con el concepto higiénico sanitario vigente y FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente, en todo momento se garantizó el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados se verificó que se encontraran (libres de olores, con buen aseo) este control se realiza mediante supervisión de la operación y verificación del equipo de inspectores de bodega contratados por la interventoría.

Personal manipulador: Se verificó que tanto conductor como ayudante portaran uniformes y calzado de trabajo limpios, cofia, malla y tapabocas, del mismo modo se verificó que sus manos estuviesen limpias, con uñas cortas y libres de suciedad.

HERRAMIENTAS Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD

Verificación de herramientas y elementos de seguridad: Durante la verificación se evaluó que los vehículos contarán con gato, cruceta, banderolas o conos, tacos, guantes y herramienta básica, extintor en buen estado y con carga vigente, botiquín con desinfectantes, apósitos y guantes de látex o silicona protegidos en bolsa de polietileno.

No Conformidad: Durante la visita técnica realizada el 01 de marzo de 2024 se evidencia que el vehículo de placas LPK 451 tiene el extintor vencido (F.V: 02-2024), para la visita del 15 de marzo de 2024 se evidencia que el vehículo de placas GQV086 no cuenta todos los elementos del botiquín de primeros auxilios, así mismo el vehículo de placas WOL 479 se evidencia que el agua del botiquín de primeros auxilios se encuentra vencida.

COMPARTIMIENTO DE CARGA

Verificación del compartimiento de carga de los vehículos: El interior del compartimiento de carga se encuentra en buenas condiciones, libre de puntillas, tornillos u otros elementos que puedan deteriorar los empaques, el vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario, tiene una protección adecuada entre el piso del compartimiento de carga y el producto, de manera que lo aísle y se evite cualquier contaminación.

Los vehículos transportadores llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos, los alimentos transportados para la modalidad de atención ración industrializada no necesitan refrigeración ni condiciones de congelación, sim embargo el transporte de pulpa de frutas y proteínas si se realiza bajo estas condiciones de temperaturas.

6. VISITA A BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y SEDE ADMINISTRATIVA DE OPERADOR UT BCA INNOVA

Se realiza primera visita a bodega del operador Unión Temporal BCA INNOVA, para verificar las condiciones de almacenamiento de los productos para las modalidades de atención del programa de alimentación escolar, asimismo se realiza verificación documental con el fin de verificar el cumplimiento de lo estipulado en el contrato N° 4107-23.

Durante la verificación documental se evidencia que las hojas de vida del personal manipulador se encuentran incompletas, no se evidencia soportes como: contrato laboral no vigentes, soporte de entrega de dotación, exámenes médicos, Certificación de BPM.

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

Se verifica que la edificación y el funcionamiento de la planta y/o Bodega no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad, del mismo modo, las instalaciones están construidas de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.
Se verifica que la edificación este construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de productos) y exista una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas.

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

A continuación, se relaciona las evidencias fotográficas de las conformidades:



Imagen 154. Área de almacenamiento



Imagen 155. área de almacenamiento

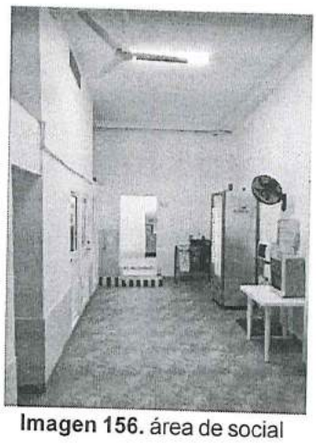


Imagen 156. área de social

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

Durante la visita técnica y administrativa se evidencia que el agua utilizada en la bodega es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros.

Asimismo, se verifica que cuenta con tanque de almacenamiento de agua, en adecuado estado de mantenimiento y se llevan registros de limpieza y desinfección.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

Se evidencia programa de procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros

Se evidencia que existen recipientes suficientes, adecuadamente ubicados e identificados para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente.

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

NO CONFORMIDAD: Durante la visita técnica se evidencia dos recipientes para recolección de residuos sólidos con pedal dañado.



Imagen 157. Residuos solidos



Imagen 158. Residuos solidos

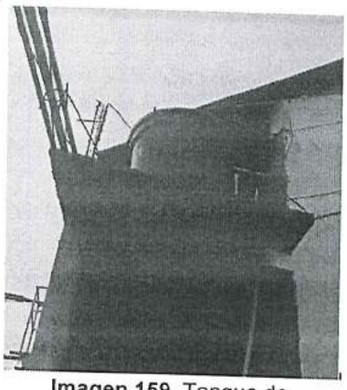


Imagen 159. Tanque de almacenamiento de agua

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

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

Se verifica que los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y se encuentran debidamente identificados.

Se evidencia programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Se evidencia programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta y/o Bodega, equipos, superficies, manipuladores.

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

INSTALACIONES SANITARIAS

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

A continuación, se relaciona las evidencias fotográficas



Imagen 160. control de plagas

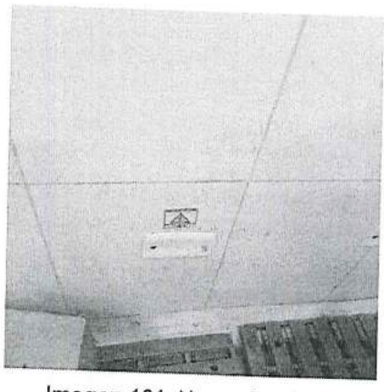


Imagen 161. No conformidad Deficiencia en la limpieza de



Imagen 162. Instalaciones sanitarias

III. PERSONAL MANIPULADOR

Se evidencia que los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc.

Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas.

NO CONFORMIDAD: Durante la verificación documental al personal administrativo y personal de bodega no se evidencia soportes como entrega de dotación, exámenes médicos, Certificación de BPM.

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

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

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

A continuación, se relaciona las evidencias fotográficas:

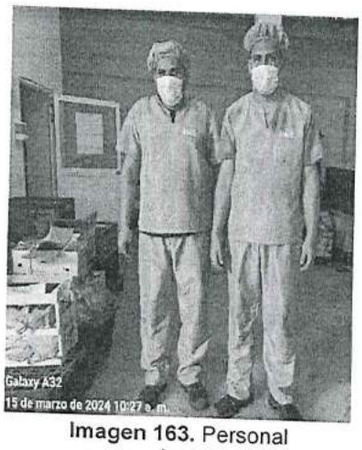


Imagen 163. Personal manipulador



Imagen 164. certificado médico de aptitud para manipular



Imagen N°165. certificado BPM

IV. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

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

NO CONFORMIDAD: Se evidencia pisos con grietas y presencia de suciedad en el área de almacenamiento.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia paredes con grietas en el área social. En el área de almacenamiento de producto se evidencia paredes con presencia de humedad presentando deformación física(abultamiento), así mismo en el área de almacenamiento de productos de aseo las paredes presentan suciedad.

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

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos. Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso
Asimismo, los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.

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

NO CONFORMIDAD: Se evidencia canastillas en contacto directo con los alimentos con presencia de suciedad.

A continuación, se relaciona las evidencias fotográficas de las no conformidades:



Imagen 166. No conformidad pisos con grietas y suciedad

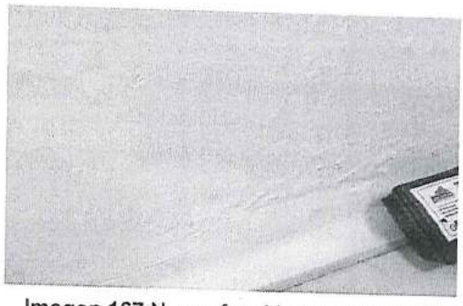


Imagen 167 No conformidad paredes con presencia de humedad y con abultamiento

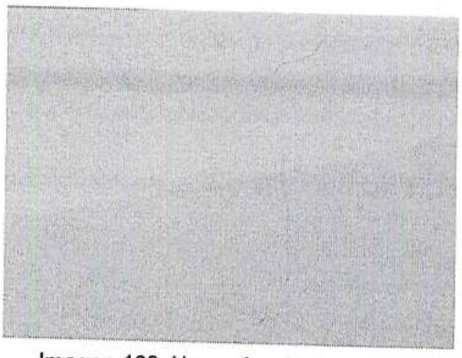


Imagen 168. No conformidad paredes con grietas en área social



Imagen 169. No conformidad canastillas con presencia de suciedad

V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Se ha verificado el cumplimiento de las regulaciones sanitarias vigentes en cuanto al etiquetado de las materias primas e insumos, su integridad dentro del período de validez y las medidas de recepción implementadas para prevenir la contaminación y el crecimiento microbiano. Asimismo, se ha constatado que las condiciones de almacenamiento de las materias primas son adecuadas, respetando los requerimientos específicos de cada producto en cuanto a temperatura y humedad, y se ha implementado una manipulación cuidadosa para minimizar el riesgo de contaminación.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia alimentos en mal estado (Papaya, tomate), con presencia de sobre maduración.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia inadecuado almacenamiento de frutas y verduras (Piña, tomate y pepino), observando los alimentos por fuera de su empaque y dispuestos en el piso sin ningún tipo de protección.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia alimentos en mal estado (Papaya, tomate), con presencia de sobre maduración.

ENVASES Y EMBALAJES

Se evidencia los envases son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia almacenamiento de manzanas en empaque rotulado para otro alimento (Ajo).



Imagen 170. No conformidad se evidencia alimentos en mal estado



Imagen 171. No conformidad inadecuado almacenamiento de alimentos por fuera de empaques y en el suelo.



Imagen 172. No conformidad fruta almacenada en empaque con rotulado diferente

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

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

NO CONFORMIDAD: Se evidencia cajas de leche superando el número máximo de apilado, ocasionando deformación mecánica en el empaque secundario.



Imagen 173. No conformidad inadecuado apilamiento de cajas causando deformación en la misma



Imagen 174. No conformidad productos en mal estado y sobre maduros

CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

A continuación, se relaciona las evidencias fotográficas:



Imagen 175. Vehículo WOL 479



Imagen 176. RUNT del vehículo



Imagen 177. SOAT del vehículo

VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

SISTEMA DE CONTROL

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



Imagen 178. Ingreso de raciones

VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

En la inspección se evidencia que la Bodega cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección emitida por el INVIMA, el cual ha sido calificado como "Favorable". Además, los productos almacenados en la Bodega cuentan con registros y permisos sanitarios vigentes.
Se ha constatado la existencia de un Plan de Contingencias que aborda diversas situaciones, como fallas en el transporte, ausencia de personal manipulador, desviaciones en la calidad y cantidad de materia prima para la ración industrializada, así como casos de desastres naturales, inundaciones, incendios y eventos fortuitos.

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

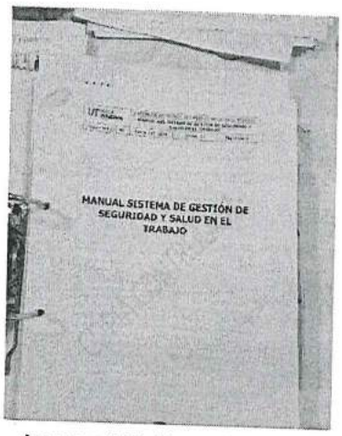


Imagen 179. Manual sistema de gestión

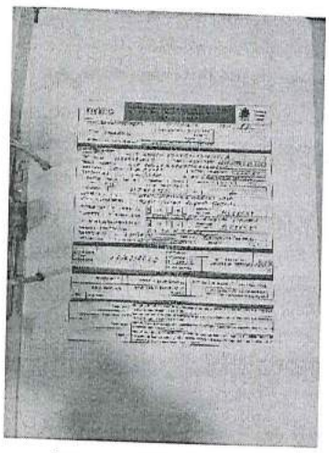


Imagen 180. Registro INVIMA Bodega.



Imagen 181. Plan de Contingencia.

VIII. COMPRA DE ALIMENTOS

Se ha verificado lo siguiente:

- Los alimentos almacenados están en consonancia con el ciclo de menús establecido.
- Se lleva a cabo una compra local mediante proveedores regionales o cooperativas, cumpliendo con un mínimo del 20% del total adquirido.
- Se ha constatado que las remisiones y facturas corresponden a los proveedores presentados en la propuesta.

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

IX. GESTIÓN SOCIAL

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

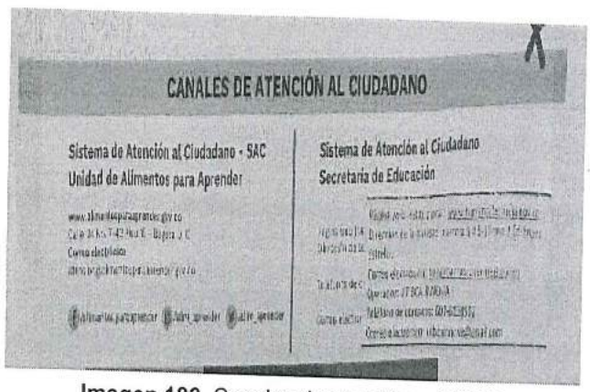


Imagen 182. Canales de atención a SPQR.

7. OTRAS ACTIVIDADES

I. EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Se realiza evaluación organoléptica de los alimentos que conforman la ración industrializada (RI) a entregar durante el periodo correspondiente a la semana del 26 de febrero al 01 de marzo, semana del 04 al 08 de marzo, semana del 11 al 15 de marzo y la semana del 18 al 22 de marzo del 2024 en la modalidad de ración industrializada.

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

Cuadro 3: Productos Correspondientes de la semana del 26 de febrero al 01 de marzo,

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO
LECHE ENTERA 200ML	ALQUERIA	015/16	18/04/2024
LECHE ENTERA 200ML	ALQUERIA	2 /9.	23/04/2024
LECHE ENTERA 200ML	ALQUERIA	2/7.	22/04/2024
LECHE ENTERA 200ML	NORLACTEO	38100201	10/05/2024
MANTECADA 25, 40, 50, 70, 90 GR	CNG	A27020	11/03/2024
GALLETA CON SABOR LIMÓN 25, 40, 50, 70, 90 GR	CNG	C12003	4/03/2024
PAN DE MANTEQUILLA 25, 40, 60, 70, 90 GR	CNG	0 36	10/03/2024
AVENA 200 ML	FRESKALECHE	014/7	28/04/2024
GALLETA ARCOÍRIS 25, 40, 50, 70, 90 GR	CNG	15/02/2024	23/03/2024
AVENA 200 ML	ALGARRA	L 271	1/06/2024
PAN LECHE ESPECIAL 25, 40, 50, 70, 90 GR	CNG	0 35	10/03/2024
DULCE CON LECHE 15GR	EL GRAN KACTUS	0 13 24	15/07/2024
DULCE CON LECHE 15GR	LA SABROSURA	1001	10/06/2024
GALLETA CON COCO 25, 40, 50, 70, 90 GR	CNG	15/02/2024	26/03/2024
BOCADILLO GUAYABA 15GR	EL GRAN KACTUS	0 13 24	15/07/2024
MUFFIN DE FRESA 40, 50, 70, 100 GR	CNG	A 27019	10/03/2024
AVENA SABORIZADA 200 ML	ALGARRA	L424	21/06/2024
AVENA SABORIZADA 200 ML	ALGARRA	L410	19/06/2024

Cuadro 4: Productos Correspondientes de la semana del 04 al 08 de marzo.

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
AVENA X 200 CC	ALGARRA	L 410	19-06-24
AVENA X 200 CC	ALGARRA	L 424	21-06-24
AVENA X 200 CC	FRESKALECHE	L 014	02-05-2024
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	L-19-11	16-04-2024
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	L2/7	22-04-2024
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUEERIA	L 015/6	18-04-2024
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	L 1213-9	29-04-2024
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	L 2/9	23-04-2024
TORTA SABOR NARANJA X 25-40-50-70-90 g	CNG	A 27026	17-03-24
PAN CON QUESO X 40-70-90 g	CNG	20-02.24	12-03-24
BROWNIE	CNG	A 27026	17-03-24
PAN MAIZ X 25-40-50-70-90 g	CNG	0 40	15-03-2024
GALLETA COCO X 25-40-50-70-90 g	CNG	15-02-2024	26-03-2024
BOCADILLO COCO GUAYABA	GRAN KACTUS	0 13-24	15-07-24

0000314

BOCADILLO GUAYABA	GRAN KACTUS	0 13-24	15-07-24
DURAZNO	N/A	N/A	N/A
PERA	N/A	N/A	N/A
MANZANA	N/A	N/A	N/A
BANANO	N/A	N/A	N/A
CIRUELA	N/A	N/A	N/A
GALLETA COCO X 40-50 g	CNG	23-02-2024	03-04-2024
GALLETA COCO X 90-70-25 g	CNG	01-03-2024	31-03-2024

Cuadro 5: Productos Correspondientes de la semana del 11 al 15 de marzo.

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
AVENA X 200 CC	FRESKALECHE	014-10	02-05-24
AVENA X 200 CC CANELA	ALGARRA	438	23-06-24
AVENA X 200 CC CANELA	ALGARRA	438	23-06-24
AVENA X 200 CC	FRESKALECHE	0 7-9	10-05-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	2-7	22-04-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	1213-9	29-04-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	0/9	02-05-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	2-9	23-04-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	06-12	30-04-24
MUFFIN SABOR FRESA X 25-40-50-70-90 g	CNG	A 27005	25-03-24
PAN CHOCOLATE X 25-40-50-70-90 g	CNG	0 46	22-03-2024
PAN CHOCLOATE X 70 g	CNG	04-03-2024	23-03-2024
GALLETA CASERA X 25-40-50-70-90 g	CNG	01-03-24	31-03-24
PAN SIETE GRANOS X 25-40-50-70-90g	CNG	04-03-2024	23-03-2024
GALLETA LIMON X 25-40-50-70-90 g	CNG	C 12005	04-04-2024
BOCADILLO COMBINADO X 15 gr	GRAN KACTUS	0 13-24	15-07-24
BOCADILLO GUAYABA X 15 gr	GRAN KACTUS	0 13-24	15-07-24
BANANO	NA	NA	NA
GALLETA ARCO IRIS X 50-70 g	CNG	15-02-2024	26-03-2024
GALLETA COCO X 50 g	CNG	23-02-2024	03-04-2024
GALLETA COCO X 70 g	CNG	01-03-2024	31-03-2024

Cuadro 6: Productos Correspondientes de la semana del 18 al 22 de marzo.

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
AVENA X 200 CC	ALGARRA	L 410	10-06-24
AVENA X 200 CC	ALGARRA	L 438	23-06-24
AVENA X 200 CC	FRESKA LECHE	0 7-9	10-05-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	1213-9	29-04-2024
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	0 6-12	30-04-2024
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	0/9	02-05-2024
PONQUE VAINILLA X 25-40-50-70-90 g	CNG	A 27011	31-03-24
PAN BOCADILLO X 25-40-50-70-90 g	CNG	0 52	31-03-24
TORTA CHOCOLATE X 25-40-50-70-90 g	CNG	A 27011	31-03-24
PAN COCO X 25-40-50-70-90 g	CNG	09-03-24	29-03-2024
GALLETA TOSTARICA X 25-40-50-70-90 g	CNG	C 12011	10-04-24
BOCADILLO GUAYABA	EL GRAN KACTUS	0 1324	15-07-24
BOCADILLO COMBINADO	EL GRAN KACTUS	0 1324	15-07-24
GRANOLA	CNG	0 16	13-09-2024
GRANOLA	CNG	0 45	10-11-2024
GRANOLA	CNG	0 70	09-04-2024
CIRUELA	NA	NA	NA
DURAZNO	NA	NA	NA
MANZANA	NA	NA	NA
PERA	NA	NA	NA
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	01-9	09-05-2024

LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	12-11	13-05-2024
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	0/9	02-05-2024
AVENA SABORIZADA X 200 CC	FRESKA LECHE	07-9	10-05-2024
AVENA SABORIZADA X 200 CC	FRESKA LECHE	21410	07-05-2024

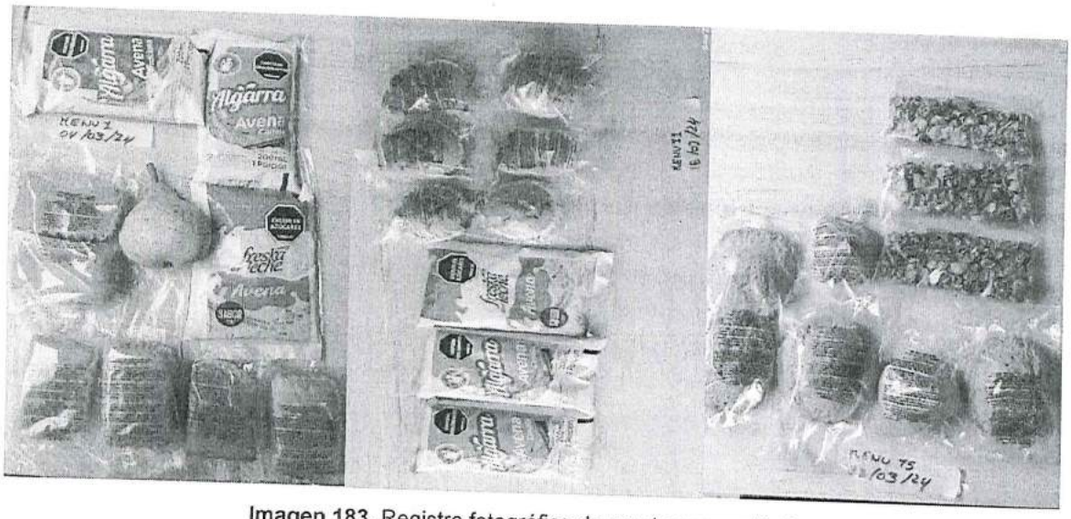


Imagen 183. Registro fotográfico de prueba organoléptica

II. REVISION CERTIFICADOS Y PLANILLAS

Se realizo la revisión de formatos de entrega de raciones en modalidad ración industrializada de las instituciones educativas y sedes correspondientes a la cuenta de cobro N°2 entregada por el operador UT BCA INNOVA correspondiente al periodo escolar del 01 de febrero al 29 de febrero del 2024, durante la revisión de planillas se verifico el número total de adjudicados para cada sede, el total de entregas a beneficiarios focalizados, así mismo se verifico que los beneficiarios en planillas se encontraran matriculados en las respectivas sedes educativas según cortes de matrícula del anexo 6ª FUC, del mismo modo se verifico que el total de entregas reportadas por el operador correspondieran al total de entregas verificadas en las planillas.



Imagen 184. Registro fotográfica revisión de planillas

III. CALIBRACIÓN DE GRAMERAS

Se realiza la calibración de las balanzas grameras marca Badecol por medio de kit masas pesas patron calibración balanzas, basculas, grameras, inicialmente se realizaron 3 repeticiones para diferentes masas patrones las variaciones muestran coeficientes por debajo del 1% y las pruebas de repetibilidad cumplen de forma satisfactoria.



Imagen 185. Calibración de grameras

8. APORTES ÁREA NUTRICIÓN

ACTIVIDADES REALIZADAS:

- Soportes de las solicitudes realizadas por el operador y a su vez respuestas. En el **anexo 7 archivo digital** se evidencia los correos enviados por el operador con las autorizaciones por parte de la alcaldía y el equipo PAE, las novedades presentadas durante el periodo del 1 al 31 de marzo.

Se evidenciaron las siguientes novedades:

5 de marzo: I.E Meseta San Rafael Sede Cretaceo equipo PAE autoriza la vinculación del personal referido en el presente correo, y la continuidad de la entrega del complemento RI.

9 de marzo: I.E El Castillo sede Principal equipo PAE autoriza cambio de modalidad a RI.

14 de marzo: I.E Juan Francisco Sarasti – Megacolegio equipo PAE autoriza cambio de modalidad a RI.

18 de marzo: I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Media sede Fe y Alegría equipo PAE autoriza cambio de modalidad a RI.

18 de marzo: I.E Juan Francisco Sarasti – Megacolegio equipo PAE autoriza minuta modalidad MIX del 19 al 22 de marzo.

21 de marzo: I.E Veintiseis de Marzo sede Principal equipo PAE autoriza cambio de modalidad a RI solo el día 22 de marzo.

- Novedades: durante el mes se presentaron diferentes intercambios solicitados por el operador como lo fueron:

1) Intercambios semana de 4 al 8 de marzo:

- **Modalidad AM/PM**

1.1. Intercambios. MENU 2: Se solicita intercambio de banano por melón. Se adjunta carta de proveedor.

SEMANA No. 1				
LUNES. MENÚ No. 1	MARTES. MENÚ No. 2	MIERCOLES. MENÚ No. 3	JUEVES. MENÚ No. 4	VIERNES. MENÚ No. 5
AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
		CARNE DE RES EN CUADRITOS	AREPA RELLENA DE POLLO EN CUADRITOS	HUEVOS PERICOS
DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	FRITO DE TRIGO CON AHUYAMA	PAN	INCLUIDO EN LA AREPA	AREPA
MANGO	MELON			

Teniendo en cuenta la no prestación del servicio durante la semana del 26 febrero al 1 marzo febrero en algunas sedes educativas se cuenta con un menú guardado, en aras de dar

adecuada rotación de producto y dar salida al menú guardado, se requiere realizar arrastres de menú de la siguiente manera:

SEDE EDUCATIVA EL CASTILLO:

SEMANA No. 1. CASTILLO				
LUNES. MENÚ No. 1	MARTES. MENÚ No. 2	MIERCOLES. MENÚ No. 20. MENÚ GUARDADO	JUEVES. MENÚ No. 3	VIERNES. MENÚ No. 5
AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
		HUEVOS PERICOS	CARNE DE RES EN CUADRITOS	HUEVOS PERICOS
DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	FRITO DE TRIGO CON AHUYAMA	AREPA	PAN	AREPA
MANGO	MELON			

SEDE EDUCATIVA PRIMERO DE MAYO:

SEMANA No. 1				
LUNES. MENÚ No. 1	MARTES. MENÚ No. 2	MIERCOLES. MENÚ No. 3	JUEVES. MENÚ No. 19. MENÚ GUARDADO	VIERNES. MENÚ No. 20. MENÚ GUARDADO
AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
		CARNE DE RES EN CUADRITOS	POLLO GUISADO	HUEVOS PERICOS
DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	FRITO DE TRIGO CON AHUYAMA	PAN	PAPA FRANCESA	AREPA
MANGO	MELON			

SAN RAFAEL DE CHUCURI - BERLIN ALTO - CIENAGA DEL OPON – DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO

SEMANA No. 1. SAN RAFAEL DE CHUCURI - BERLIN ALTO - CIENAGA DEL OPON - DHG				
LUNES. MENÚ No. 1	MARTES. MENÚ No. 2	MIERCOLES. MENÚ No. 3	JUEVES. MENÚ No. 19. MENÚ GUARDADO	VIERNES. MENÚ No. 5
AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
		CARNE DE RES EN CUADRITOS	POLLO GUISADO	HUEVOS PERICOS
DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	FRITO DE TRIGO CON AHUYAMA	PAN	PAPA FRANCESA	AREPA
MANGO	MELON			

SEDE EDUCATIVA CAMPO 16:

SEMANA No. 1				
LUNES. MENÚ No. 1	MARTES. MENÚ No. 2	MIERCOLES. MENÚ No. 3	JUEVES. MENÚ No. 19. MENÚ GUARDADO	VIERNES. MENÚ No. 20. MENÚ GUARDADO
AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
		CARNE DE RES EN CUADRITOS	POLLO GUISADO	HUEVOS PERICOS
DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	FRITO DE TRIGO CON AHUYAMA	PAN	PAPA FRANCESA	AREPA
MANGO	MELON			

Nota: Esta sede queda con el menú 5 guardado para arrastre en la semana del 11 al 15 marzo, puesto que no hubo servicio el día de hoy y dicho menú sobrante no se alcanzó a descontar.

Teniendo en cuenta que algunas sedes educativas PUEBLO REGAO - CAMPO 23 – QUEMADERO no tuvieron clase el día 1 de marzo no se alcanzaron a descontar los menús por la logística y armado estaba, se requiere realizar arrastre de menú guardado así:

SEMANA No. 1. PUEBLO REGAO - CAMPO 23 - QUEMADERO				
LUNES. MENÚ No. 1	MARTES. MENÚ No. 2	MIERCOLES. MENÚ No. 20. MENÚ GUARDADO	JUEVES. MENÚ No. 3	VIERNES. MENÚ No. 5
AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
		HUEVOS PERICOS	CARNE DE RES EN CUADRITOS	HUEVOS PERICOS
DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	FRITO DE TRIGO CON AHUYAMA	AREPA	PAN	AREPA
MANGO	MELON			

Nota: Quedaría guardado el menú 4 para arrastre en la semana del 11 al 15 marzo.

El día 1 de marzo la sede educativa CAMPO GALÁN no tuvo clases debió a un problema en la vereda, en el momento a dicha vereda no hay acceso y teniendo en cuenta que esta sede cuenta con dos menús guardados puesto que tampoco tuvo clase el día lunes, las minutas a ofrecer en caso que se reactive el día lunes 4 de marzo el servicio de clase sería el siguiente:

0000318

LUNES. MENÚ No. 19. MENU GUARDADO	MARTES. MENÚ No. 20. MENU GUARDADO
JUGO DE MANGO CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
POLLO GUISADO	HUEVOS PERICOS
PAPA FRANCESA	AREPA

Nota: De acuerdo a la reactivación del servicio del día lunes se programará las entregas para los tres días faltantes.

- **Modalidad almuerzo:** sin novedades e intercambios.

Teniendo en cuenta la no prestación del servicio durante la semana del 26 febrero al 1 marzo en algunas sedes educativas se cuenta con un menú guardado, en aras de dar adecuada rotación de producto y dar salida al menú guardado, se requiere realizar arrastres de menú de la siguiente manera:

MINUTA SEDE EDUCATIVA: JOHN F KENNEDY Y DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO

SEMANA No. 1				
LUNES. MENÚ No.20. MENU GUARDADO	MARTES. MENÚ No. 2	MIERCOLES. MENÚ No. 3	JUEVES. MENÚ No. 4	VIERNES. MENÚ No. 5
POLLO GUISADO	CARNE DE RES EN CUADROS GUISADAS	POLLO A LA NARANJA	CARNE DE CERDO	HUEVO REVUELTO
	FRIJOLES			LENTEJAS SUDADAS
ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS GUISADOS	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO
PAPA FRANCESA	PATACON	PAPA ENCHAQUETADA	MADURO COCIDO	AREPA ASADA
GUISO DE HABICHUELA Y ZANAHORIA	ENSALADA LECHUGA-TOMATE ZANAHORIA	ENSALADA DE REMOLACHA	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA TRICOLOR
JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN AGUA	JUGO TROPICAL EN AGUA	JUGO DE GUAYABA EN AGUA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE
			INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO

MINUTA SEDE COLEGIO AGROPECUARIO LA FORTUNA

SEMANA No. 1				
LUNES. MENÚ No. 17. MENU GUARDADO	MARTES. MENÚ No. 2	MIERCOLES. MENÚ No. 3	JUEVES. MENÚ No. 4	VIERNES. MENÚ No. 5
POLLO EN CUBOS AL PEREJIL	CARNE DE RES EN CUADROS GUISADAS	POLLO A LA NARANJA	CARNE DE CERDO	HUEVO REVUELTO
	FRIJOLES			LENTEJAS SUDADAS
ESPAGUETIS CON LECHE	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS GUISADOS	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO
PAPA CHORREADA	PATACON	PAPA ENCHAQUETADA	MADURO COCIDO	AREPA ASADA
ENSALADA LECHUGA - PEPINO TOMATE	ENSALADA LECHUGA-TOMATE ZANAHORIA	ENSALADA DE REMOLACHA	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA TRICOLOR
JUGO DE MANGO EN AGUA	JUGO TROPICAL EN AGUA	JUGO DE GUAYABA EN AGUA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE
INCLUIDO EN EL CEREAL			INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO

Teniendo en cuenta que algunas sedes educativas no se alcanzaron a descontar los menús porque no tuvieron clase el día 1 de marzo y ya la logística y armado estaba, se requiere realizar arrastre de menú guardado así:

MINUTA SEDES EDUCATIVAS BLANCA DURAN DE PADILLA - CAMPO 23 - TECNICO DE COMERCIO

SEMANA No. 1. BLANCA DURAN DE PADILLA - CAMPO 23 - TECNICO DE COMERCIO				
LUNES. MENÚ No. 1	MARTES. MENÚ No. 2	MIERCOLES. MENÚ No.20. MENU GUARDADO	JUEVES. MENÚ No. 4	VIERNES. MENÚ No. 5
PECHUGA EN SALSA BECHAMEL GUISADA	CARNE DE RES EN CUADROS GUISADAS	POLLO GUISADO	CARNE DE CERDO	HUEVO REVUELTO
	FRIJOLES			LENTEJAS SUDADAS
ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO
CASCOS DE PAPA	PATACON	PAPA FRANCESA	MADURO COCIDO	AREPA ASADA
ENSALADA AGRIDULCE	ENSALADA LECHUGA-TOMATE ZANAHORIA	GUISO DE HABICHUELA Y ZANAHORIA	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA TRICOLOR
JUGO DE PAPAYA EN AGUA	JUGO TROPICAL EN AGUA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN AGUA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE
INCLUIDO EN LA PROTEINA			INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO

Nota: Quedaría guardado el menú 3 para arrastre en la semana del 11 al 15 marzo.

- **Modalidad Ración industrializada:** a la fecha no cuentan con ningún proveedor para compra de leche saborizada solicitaron intercambios de leche saborizada UHT por avena UHT, y el menú 5 de galleta combinada por galleta coco.

SEMANA No. 1				
LUNES. MENÚ No. 1	MARTES. MENÚ No. 2	MIERCOLES. MENÚ No. 3	JUEVES. MENÚ No. 4	VIERNES. MENÚ No. 5
AVENA CON LECHE UHT	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	AVENA CON LECHE UHT	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
TORTA CON SABOR A NARANJA	PAN CON QUESO	BROWNIE	PAN DE MAIZ	GALLETA COCO
DURAZNO / FRUTA EMPACADA PIÑA	PERA / FRUTA EMPACADA	MANZANA / BANANO / FRUTA EMPACADA		
			BOCADILLO DE GUAYABA	DULCE CON LECHE COCO GUAYABA

Teniendo en cuenta la no prestación del servicio durante la semana del 26 de febrero a 1 marzo en la sede educativa CAMPO 14, SEÑOR DE LOS MILAGROS y BLANCA DURAN DE PADILLA se contaba con un menú guardado, en aras de dar adecuada rotación de producto y dar salida al menú guardado, se requiere realizar arrastres de menú de la siguiente manera:

SEMANA No. 1				
LUNES. MENÚ No. 1	MARTES. MENÚ No. 2	MIERCOLES. MENÚ No. 3	JUEVES. MENÚ No. 4	VIERNES. MENÚ No. 20. MENÚ GUARDADO
AVENA CON LECHE UHT	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	AVENA CON LECHE UHT	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
TORTA CON SABOR A NARANJA	PAN CON QUESO	BROWNIE	PAN DE MAIZ	GALLETA COCO
DURAZNO / FRUTA EMPACADA PIÑA	PERA / FRUTA EMPACADA	MANZANA / BANANO / FRUTA EMPACADA		
			BOCADILLO DE GUAYABA	BOCCADILLO

Nota: La cobertura de la semana del 26 febrero a 1 marzo no varió para la semana del 4 al 8 marzo.

El fabricante de los panificados tuvo un inconveniente durante la fabricación del panificado PAN QUESO en él no fue producido panificado en los gramajes de 25g y de 50g enviando en su reemplazo panificado de 40g y 70g respectivamente. Por tanto, a los beneficiarios de los grupos escolares 1 y 3 se les entregará panificado en los gramajes de 40g y 70g respectivamente.

- **Modalidad comida caliente transportada mix:** a la fecha no cuentan con ningún proveedor para compra de leche saborizada se requieren realizar intercambios de leche saborizada UHT por avena UHT.

SEMANA No. 1				
LUNES. MENÚ No. 1	MARTES. MENÚ No. 2	MIERCOLES. MENÚ No. 3	JUEVES. MENÚ No. 4	VIERNES. MENÚ No. 5
AVENA UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA UHT	LECHE ENTERA UHT
		SANDWICH DE CARNE DE RES EN CUADRITOS	AREPA RELLENA DE POLLO EN CUADRITOS	AREPA RELLENA DE HUEVOS
DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	FRITO DE TRIGO CON AHUYAMA	INCLUIDO EN EL SANDWICH	INCLUIDO EN LA AREPA	INCLUIDO EN LA AREPA
DURAZNO	PERA			

Sedes a las cuales se entrego furta empacada al vacío.

FRUTA EMPACADA - LUNES 04 MARZO - 2024	
SEDE EDUCATIVA	FRUTA
LAS NIEVES	PIÑA
EL PALMAR	71 MANGO + PIÑA
CENT AUXILIAR DE SERVICIOS DOC	PIÑA
INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	PIÑA
ESCUELA SANTA ISABEL	PIÑA

- Novedades para el día 5 de marzo.

- **Modalidad AM/PM**

Sede educativa CASTILLO novedad en la fruta por maduración entregando el día 4 melón y dejando mango para el día 5.
Sede Veintiséis de marzo en la jornada de la mañana día 4 novedad presentada con la elaboración de la avena donde hubo necesidad de entregar chocolate por un error en la entrega, el día 5 en la jornada am se realiza entrega de avena en reemplazo del chocolate. La jornada de la tarde si se entrega lo inicialmente programado.

- **Modalidad almuerzo:**

Sedes educativas: CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO – REAL DE MARES – VEINTISEIS DE MARZO – TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO – TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL por el proceso natural de maduración del tubérculo, se realiza el día 5 cambio de preparación de patacón por tajadas de maduro.
Sedes educativas: CAMILO TORRES RESTREPO – BLANCA DURAN DE PADILLA por el proceso natural de maduración del tubérculo, se realiza el día 5 cambio de preparación de patacón por maduro cocido.

- **Modalidad Ración industrializada** novedad presentada el día 4 con la fruta, que se realizó entrega de pera en todas las sedes de entrega diaria en reemplazo del durazno, para el día de 5 se requiere entregar Durazo y fruta empacada así:

SEDE EDUCATIVA	Total RI	FRUTA A ENTREGAR
LAS NIEVES	274	DURAZNO
EL PALMAR	215	DURAZNO
CENT AUXILIAR DE SERVICIOS DOC	815	DURAZNO
CENTRAL INTEGRADA	588	DURAZNO
ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	1059	DURAZNO
COLEGIO JOSE ANTONIO GALAN	769	DURAZNO
PREESCOLAR SANTANDER	170	DURAZNO
CONCENTRACION ESCOLAR SANTA CECILIA	428	DURAZNO
JARDIN ANTONIA SANTOS	551	DURAZNO
CONCENTRACION ESCOLAR LA PAZ	340	DURAZNO
CONCENTRACION ESCOLAR LA FLORESTA	314	DURAZNO
INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	250	DURAZNO
ESCUELA BELEN	287	DURAZNO
ESCUELA SANTA ISABEL	240	DURAZNO
MI GRANJITA	440	DURAZNO
CONCENTRACION ESCOLAR MANUELA BELTRAN	443	DURAZNO
CENTRO DOCENTE ALEJANDRO GALVIS GALVIS	325	DURAZNO
CONCENTRACION ESCOLAR ANTONIO NARIÑO	257	DURAZNO
CONCENTRACION ESCOLAR MARIA CANO	170	DURAZNO
JORGE ELIECER GAITAN	468	FRUTA EMPACADA PAPAYA
ESCUELA EL CAMPESTRE	401	FRUTA EMPACADA PAPAYA
ESCUELA SANTA SANTANA	353	FRUTA EMPACADA PAPAYA
ESCUELA MARY VILLAMIZAR	390	FRUTA EMPACADA PAPAYA
COLEGIO SAN MARCOS	546	DURAZNO
ESCUELA LA INDEPENDENCIA	359	DURAZNO
INSTITUCION EDUCATIVA JONH F KENNEDY	466	DURAZNO

- **Modalidad comida caliente transportada mix:** sin novedad.

- Novedades para el día 6 de marzo.

- **Modalidad AM/PM**

Sede CAMPO GALAN inició servicio el día 5, teniendo en cuenta que está pendiente el envío de dos días de mercado para completar la semana, se requiere el día jueves y viernes ofrecer los siguientes menús:

JUEVES. MENÚ No. 3	VIERNES. MENÚ No. 4
JUGO DE FRESA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE
CARNE DE RES EN CUADRITOS	AREPA RELLENA DE POLLO EN CUADRITOS
PAN	INCLUIDO EN LA AREPA

- **Modalidad almuerzo:**

En la sede educativa TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO estaba programado hacer la minuta 20 por tener minuta guardada de la semana pasada, la habichuela se dio de baja por deterioro siendo necesario realizar intercambio de guiso de habichuela y zanahoria por ensalada de remolacha.
En la sede educativa TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL se realizó intercambio de jugo de guayaba por jugo de piña. Lo anterior debido a un sobrante de piña que se encuentra en bodega el cual requiere darse salida para evitar deterioro.}

- **Modalidad Ración industrializada** se ofreció fruta banano en todas las sedes de entrega diaria, excepto las siguientes sedes las cuales fue con fruta empacada al vacío:

FRUTA EMPACADA - MIERCOLES 06 MARZO - 2024	
CONCENTRACION ESCOLAR LA PAZ	PAPAYA
ESCUELA NUEVA GRANADA	MANGO
INSTITUCION EDUCATIVA JONH F KENNEDY	MANGO
INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL	MANGO

- **Modalidad comida caliente transportada mix:** sin novedad.

- Novedades para el día 7 de marzo.

- **Modalidad AM/PM:**

Las sedes educativas CINCUENTARIO, LA LIBERTAD y AGROPECUARIO LA FORTUNA; debido a que no tuvieron clase se realiza arrastre de menú ya que el pan es producto perecedero. Así las cosas, se realiza entrega del menú 3 dejando guardada la minuta 4 para arrastre en la próxima semana (11 al 15 marzo).

- **Modalidad almuerzo:**

En las sedes educativas JOHN F KENNEDY y MEGACOLEGIO, debido a la maduración del plátano se realizó entrega el día 6 en reemplazo de la papa; dejando la entrega de la papa para el día de mañana.

- **Modalidad Ración industrializada** sedes INSTITUTO TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL y NUEVA GRANADA, se realiza entrega del menú 2 con fruta pera.

- **Modalidad comida caliente transportada mix:** sin novedad.

- Novedades para el día 8 de marzo.

- **Modalidad AM/PM:** sin novedad.

- **Modalidad almuerzo:** En la sede educativa INSTITUTO TECNICO SUPERIOR

INDUSTRIAL no hubo servicio el día 7, por tanto, para el día de 8 se ofreció el menú 5 intercambiando la arepa por plátano, teniendo en cuenta que no es posible guardar el plátano de arrastre para la semana del 11 al 15 de marzo, por el deterioro del mismo. Así las cosas, quedaría guardado el menú 4 con arepa para la semana del 11 al 15 de marzo.

- **Modalidad Ración industrializada:** sin novedad.

- **Modalidad comida caliente transportada mix:** sin novedad.

2) **Intercambios semana de 11 al 15 de marzo:**

- **Modalidad AM/PM:** Intercambios. MENU 7: intercambio de mandarina por naranja.

SEMANA No. 2				
LUNES. MENÚ No. 6	MARTES. MENÚ No. 7	MIERCOLES. MENÚ No. 8	JUEVES. MENÚ No. 9	VIERNES. MENÚ No. 10
AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	JUGO DE CURUBA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
		POLLO EN CUADRITOS	EMPANADA DE ARROZ Y HUEVO	TIRITAS DE CERDO SOFREIDAS
AREPA ASADA	PALITOS DE MAIZ CON BOCADILLO	AREPA	INCLUIDO EN LA EMPANADA	PAPA FRANCESA
PAPAYA	NARANJA			

Teniendo en cuenta la no prestación del servicio durante la semana del 4 al 8 en algunas sedes educativas se contaba con un menú guardado, en aras de dar adecuada rotación de producto y dar salida al menú guardado, se realizó arrastres de menú de la siguiente manera:

MINUTA SEDES EDUCATIVAS LA LIBERTAD - CINCUENTENARIO - AGROPECUARIO LA FORTUNA - PUEBLO REGAO - CAMPO 23 - QUEMADERO:

SEMANA No. 2. LA LIBERTAD - CINCUENTENARIO - AGROPECUARIO LA FORTUNA - PUEBLO REGAO - CAMPO 23 - QUEMADERO				
LUNES. MENÚ No. 6	MARTES. MENÚ No. 7	MIERCOLES. MENÚ No. 4. MENÚ GUARDADO	JUEVES. MENÚ No. 9	VIERNES. MENÚ No. 10
AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
		AREPA RELLENA DE POLLO EN CUADRITOS	EMPANADA DE ARROZ Y HUEVO	TIRITAS DE CERDO SOFREIDAS
AREPA ASADA	PALITOS DE MAIZ CON BOCADILLO	INCLUIDO EN LA AREPA	INCLUIDO EN LA EMPANADA	PAPA FRANCESA
PAPAYA	NARANJA			

MINUTA SEDES EDUCATIVAS REAL DE MARES - CAMPO 16:

SEMANA No. 2. REAL DE MARES - CAMPO 16				
LUNES. MENÚ No. 6	MARTES. MENÚ No. 5. MENÚ GUARDADO	MIERCOLES. MENÚ No. 7	JUEVES. MENÚ No. 9	VIERNES. MENÚ No. 10
AGUA DE PANELA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
	HUEVOS PERICOS		EMPANADA DE ARROZ Y HUEVO	TIRITAS DE CERDO SOFREIDAS
AREPA ASADA	AREPA	PALITOS DE MAIZ CON BOCADILLO	INCLUIDO EN LA EMPANADA	PAPA FRANCESA
PAPAYA		NARANJA		

MINUTA SEDE EDUCATIVA CAMINOS DE SAN SILVESTRE:

SEMANA No. 2				
LUNES	MARTES. MENÚ No. 6	MIERCOLES. MENÚ No. 7	JUEVES. MENÚ No. 9	VIERNES. MENÚ No. 10
	AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
			EMPANADA DE ARROZ Y HUEVO	TIRITAS DE CERDO SOFREIDAS
	AREPA ASADA	PALITOS DE MAIZ CON BOCADILLO	INCLUIDO EN LA EMPANADA	PAPA FRANCESA
	PAPAYA	NARANJA		

Nota: Esta sede queda con el menú 8 guardado para arrastre en la semana del 18 al 22 marzo, puesto que no habrá servicio el lunes 11 de marzo y dicho menú sobrante no se alcanzó a descontar.

- **Modalidad almuerzo:** Intercambios.

MENU 7: intercambio de PAPA por YUCA.
MENU 9: intercambio de DEDITOS DE HARINA por YUCA.
Los intercambios obedecen a apoyo de compra a pequeños productores que cuentan con producto yuca para abastecimiento del programa de alimentación escolar en el distrito de Barrancabermeja. La solicitud de compra fue realizada por la entidad contratista.

SEMANA No. 2				
LUNES. MENÚ No. 6	MARTES. MENÚ No. 7	MIERCOLES. MENÚ No. 8	JUEVES. MENÚ No. 9	VIERNES. MENÚ No. 10
FILETE DE PESCADO APANADO	CARNE DE CERDO FRITA	POLLO EN CUADROS GUISADO	HUEVOS PERICOS	POLLO EN SALSA CRIOLLA
			LENTEJAS GUISADAS	ARVEJA GUISADAS
ARROZ AL PIMENTON	PASTAS AL TOMATE	ARROZ CON HABICHUELA Y ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL
MONEDAS DE PLATANO	YUCA COCIDA	MADURO COCIDO	YUCA FRITA	PAPA COCIDA
VERDURAS SALTEADAS	ENSALADA REPOLLO-PEPINO ZANAHORIA	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO-TOMATE CEBOLLA
JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN AGUA	JUGO DE PIÑA EN AGUA
INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO		

Teniendo en cuenta la no prestación del servicio durante la semana del 4 al 8 de marzo en algunas sedes educativas se cuenta con un menú guardado, en aras de dar adecuada rotación de producto y dar salida al menú guardado, se realiza arrastres de menú de la siguiente manera:

MINUTA SEDES EDUCATIVAS: INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO - BLANCA DURAN DE PADILLA - CAMPO 23 - AGROPECUARIO LA FORTUNA

SEMANA No. 2. INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO - BLANCA DURAN DE PADILLA - CAMPO 23 - AGROPECUARIO LA FORTUNA				
LUNES. MENÚ No. 3. MENU GUARDADO	MARTES. MENÚ No. 7	MIERCOLES. MENÚ No. 8	JUEVES. MENÚ No. 9	VIERNES. MENÚ No. 10
POLLO A LA NARANJA	CARNE DE CERDO FRITA	POLLO EN CUADROS GUISADO	HUEVOS PERICOS	POLLO EN SALSA CRIOLLA
			LENTEJAS GUISADAS	ARVEJA GUISADAS
ESPAGUETIS GUISADOS	PASTAS AL TOMATE	ARROZ CON HABICHUELA Y ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL
PAPA ENCHAQUETADA	YUCA COCIDA	MADURO COCIDO	YUCA FRITA	PAPA COCIDA
ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA REPOLLO-PEPINO ZANAHORIA	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO-TOMATE CEBOLLA
JUGO DE GUAYABA EN AGUA	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN AGUA	JUGO DE PIÑA EN AGUA
	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO		

MINUTA SEDE EDUCATIVA: TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL

SEMANA No. 2				
LUNES. MENÚ No. 4. MENU GUARDADO	MARTES. MENÚ No. 7	MIERCOLES. MENÚ No. 8	JUEVES. MENÚ No. 9	VIERNES. MENÚ No. 10
CARNE DE CERDO	CARNE DE CERDO FRITA	POLLO EN CUADROS GUISADO	HUEVOS PERICOS	POLLO EN SALSA CRIOLLA
			LENTEJAS GUISADAS	ARVEJA GUISADAS
ARROZ AL PIMENTON	PASTAS AL TOMATE	ARROZ CON HABICHUELA Y ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL
AREPA ASADA	YUCA COCIDA	MADURO COCIDO	YUCA FRITA	PAPA COCIDA
RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA REPOLLO-PEPINO ZANAHORIA	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO-TOMATE CEBOLLA
JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN AGUA	JUGO DE PIÑA EN AGUA
INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO		

MINUTA SEDE EDUCATIVA: REAL DE MARES - NORMAL SUPERIOR CRISTO REY

SEMANA No. 2. REAL DE MARES - NORMAL SUPERIOR CRISTO REY				
LUNES. MENÚ No. 5. MENU GUARDADO	MARTES. MENÚ No. 7	MIERCOLES. MENÚ No. 8	JUEVES. MENÚ No. 9	VIERNES. MENÚ No. 10
HUEVO REVUELTO	CARNE DE CERDO FRITA	POLLO EN CUADROS GUISADO	HUEVOS PERICOS	POLLO EN SALSA CRIOLLA
LENTEJAS SUDADAS			LENTEJAS GUISADAS	ARVEJA GUISADAS
ARROZ BLANCO	PASTAS AL TOMATE	ARROZ CON HABICHUELA Y ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL
AREPA ASADA	YUCA COCIDA	MADURO COCIDO	YUCA FRITA	PAPA COCIDA
ENSALADA TRICOLOR	ENSALADA REPOLLO-PEPINO ZANAHORIA	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO-TOMATE CEBOLLA
JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN AGUA	JUGO DE PIÑA EN AGUA
INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO		

- **Modalidad Ración industrializada** Intercambios.

MENU 6: a la fecha no cuentan con ningún proveedor para compra de leche saborizada se realiza intercambios del lácteo. Se solicita Intercambio de leche saborizada UHT por avena UHT.

SEMANA No. 2				
LUNES. MENÚ No. 6	MARTES. MENÚ No. 7	MIÉRCOLES. MENÚ No. 8	JUEVES. MENÚ No. 9	VIERNES. MENÚ No. 10
AVENA CON LECHE UHT	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	AVENA CON LECHE UHT	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
MUFFIN CON SABOR A FRESA	PAN CHOCOLATE	GALLETA VARIEDADES CASERA	PAN SIETE GRANOS	GALLETA VARIEDADES SABOR A LIMON
FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA		
			BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)	BOCADILLO DE GUAYABA

De acuerdo a la inclusión de otra variedad de fruta como la ciruela, la entrega de las futas se realizó de la siguiente manera:

SEDES EDUCATIVAS DE ENTREGA SEMANAL
Lunes: durazno
Martes: pera
Miércoles: manzana
SEDES EDUCATIVAS DE ENTREGA DIARIA
Lunes: ciruela (se envía manzana para los beneficiarios de preescolar) y fruta empacada al vacío.
Martes: pera y fruta empacada al vacío.
Miércoles: banano y fruta empacada al vacío.

Debido a un inconveniente con la llegada de la fruta a la central de abastos desde donde el proveedor realiza el despacho hasta la bodega principal del distrito de Barrancabermeja, la fruta que estaba programada para llegar el día de hoy a primera hora se retrasó (se adjunta soporte del proveedor); en aras de no afectar la logística de las rutas implementadas y de no retrasar las entregas programadas para el día 9, se realiza arrastre de menús en algunas sedes de la modalidad de ración industrializada comenzando el día lunes y martes entregando los menús de dulce y dejando la fruta para consumo de miércoles, jueves y viernes. De acuerdo a lo anterior la minuta quedaría de la siguiente manera:

SEMANA No. 2				
LUNES. MENÚ No. 9	MARTES. MENÚ No. 10	MIERCOLES. MENÚ No. 6	JUEVES. MENÚ No. 7	VIERNES. MENÚ No. 8
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	AVENA CON LECHE UHT	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	AVENA CON LECHE UHT
PAN SIETE GRANOS	GALLETA VARIEDADES SABOR A LIMON	MUFFIN CON SABOR A FRESA	PAN CHOCOLATE	GALLETA VARIEDADES CASERA
		DURAZNO	PERA	MANZANA
BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)	BOCADILLO DE GUAYABA			

La minuta descrita aplica para las siguientes sedes:

SEDE EDUCATIVA
PREESCOLAR MIS PRIMERAS LETRAS
INSTITUTO TECNICO EN COMUNICACION BARRANCABERMEJA
CONCENTRACION ESCOLAR LOS ALCAZARES
ESCUELA FE Y ALEGRIA
CONCENTRACION ESCOLAR LA ESPERANZA
ESCA RUR CAMPO 5
ESCA RUR CAMPO 6
ESCA RUR CAMPO 45
ESCUELA RURAL VARASANTA
ESC RUR SEÑOR DE LOS MILAGROS
ESC RUR CAMPO 14
SEDE ZARZAL LA Y
SEDE ALVARO BONILLA LOPEZ
SEDE ANTONIO JOSE RESTREPO
SEDE BELGICA
SEDE LA GLORIA
ESCUELA RURAL LA CONCEPCION
ESCUELA RURAL NUEVA VENECIA
ESCUELA RURAL LA CANDELARIA
ESCUELA BOCAS COLORADAS

- **Modalidad comida caliente transportada mix:** a la fecha no cuentan con ningún proveedor para compra de leche saborizada se realiza intercambios del lácteo. Se solicita Intercambio de leche saborizada UHT por avena UHT.

SEMANA No. 2				
LUNES. MENÚ No. 6	MARTES. MENÚ No. 7	MIERCOLES. MENÚ No. 8	JUEVES. MENÚ No. 9	VIERNES. MENÚ No. 10
AVENA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT
		AREPA RELLENA DE POLLO EN CUADRITOS	EMPANADA DE ARROZ Y HUEVO	AREPA RELLENA DE CERDO EN CUADRITOS
AREPA ASADA	PALITOS DE MAIZ CON BOCADILLO	INCLUIDO EN LA AREPA	INCLUIDO EN LA EMPANADA	INCLUIDO EN LA AREPA
MANZANA	PERA			

- Novedades para el día 12 de marzo.

- **Modalidad AM/PM:** sedes educativas LAURELES, MESETA SAN RAFAEL y BERLIN ALTO; teniendo en cuenta que la papaya no se encontraba lo suficientemente madura para entregar día 11, se realizó intercambio de papaya por naranja; dejando el consumo de la papaya para el día 12.

- **Modalidad almuerzo:** sede educativa VEINTISEIS DE MARZO debido a la maduración del plátano, se realizó entrega del plátano en reemplazo de la yuca; dejando así, la yuca para consumo del día miércoles.

- **Modalidad Ración industrializada:** sede educativa MARY VILLAMIZAR, se realizó intercambio de menú ofreciendo el día 12 el menú 9 (menú con dulce) y dejo el menú 7 para entregar el día 14 mientras se organiza la llegada de la fruta por proveedor.

Fruta empacada al vacío a las siguientes sedes:

PAPAYA - MARTES	FRUTA
CONCENTRACION ESCOLAR LA PAZ	melon
CONCENTRACION ESCOLAR LA FLORESTA	melon
CONCENTRACION ESCOLAR SANTA CECILIA	melon y papaya
ESCUELA BELEN	papaya
MI GRANJITA	papaya
CONCENTRACION ESCOLAR MANUELA BELTRAN	papaya
CENTRO DOCENTE ALEJANDRO GALVIS GALVIS	papaya
CONCENTRACION ESCOLAR ANTONIO NARIÑO	papaya
CONCENTRACION ESCOLAR MARIA CANO	papaya
ESCUELA SANTA SANTANA	papaya

- **Modalidad comida caliente transportada mix:** sin novedad.

- Novedades para el día 13 de marzo

- **Modalidad AM/PM:** sede educativa REAL DE MARES, teniendo en cuenta que no hubo servicio el día 12, se requiere realizar arrastre de menús para el resto de la semana así:

SEMANA No. 2, REAL DE MARES				
LUNES. MENÚ No. 6	MARTES	MIERCOLES. MENÚ No. 7	JUEVES. MENÚ 5. MENU GUARDADO	VIERNES. MENÚ No. 10
AGUA DE PANELA CON LECHE		AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
			HUEVOS PERICOS	TIRITAS DE CERDO SOFREIDAS
AREPA ASADA		PALITOS DE MAIZ CON BOCADILLO	AREPA	PAPA FRANCESA
PAPAYA		NARANJA		

Nota: Queda guardada la minuta 9 para arrastre en la semana del 18 al 22 marzo

- **Modalidad almuerzo:**

sede educativa REAL DE MARES, teniendo en cuenta que no hubo servicio el día 12, se requiere realizar arrastre de menús para el resto de la semana así:

SEMANA No. 2				
LUNES. MENÚ No. 6	MARTES	MIERCOLES. MENÚ No. 8	JUEVES. MENÚ No. 9	VIERNES. MENÚ No. 7
FILETE DE PESCADO APANADO		POLLO EN CUADROS GUISADO	HUEVOS PERICOS	CARNE DE CERDO FRITA
			LENTEJAS GUISADAS	
ARROZ AL PIMENTON		ARROZ CON HABICHUELA Y ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	PASTAS AL TOMATE
MONEDAS DE PLATANO		MADURO COCIDO	YUCA FRITA	YUCA COCIDA
VERDURAS SALTEADAS		RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	ENSALADA REPOLLO-PEPINO ZANAHORIA
JUGO DE MANGO CON LECHE		JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN AGUA	JUGO DE CURUBA CON LECHE
INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO

Nota: Queda guardada la minuta 10 para arrastre en la semana del 18 al 22 marzo.

sede educativa BLANCA DURAN DE PADILLA, teniendo en cuenta que no hubo servicio el día 12, se requiere realizar arrastre de menús para el resto de la semana así:

SEMANA No. 2				
LUNES. MENÚ No. 6	MARTES	MIERCOLES. MENÚ No. 7	JUEVES. MENÚ No. 8	VIERNES. MENÚ No. 9
FILETE DE PESCADO APANADO		CARNE DE CERDO FRITA	POLLO EN CUADROS GUISADO	HUEVOS PERICOS
				LENTEJAS GUISADAS
ARROZ AL PIMENTON		PASTAS AL TOMATE	ARROZ CON HABICHUELA Y ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
MONEDAS DE PLATANO		MADURO COCIDO	YUCA COCIDA	YUCA FRITA
VERDURAS SALTEADAS		ENSALADA REPOLLO-PEPINO ZANAHORIA	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE
JUGO DE MANGO CON LECHE		JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN AGUA
INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	

Nota: Queda guardada la minuta 10 para arrastre en la semana del 18 al 22 marzo. Debido a la maduración del plátano se requiere ofrecer el plátano el día de mañana con el menú 7.

En la sede educativa TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO, se realizó intercambio de plátano maduro por papa enchaquetada debido a que el día 12 por calidad de la yuca, se requirió entregar el plátano para garantizar la entrega de la ración.
- En la sede educativa LA FOREST, se realizó entrega de yuca en reemplazo del plátano, debido que el día 12 por calidad de la yuca hubo necesidad de entregar el plátano puesto que no se alcanzaba a enviar la reposición de producto para hoy mismo.

- **Modalidad Ración industrializada:** sin novedad, fruta empacada al vacío a las siguientes sedes:

PATILLA Y PAPAYA - MIERCOLES	FRUTA
LAS NIEVES	papaya-patilla
EL PALMAR	patilla
CENTRAL INTEGRADA	patilla
JARDIN ANTONIA SANTOS	patilla
CONCENTRACION ESCOLAR POLICARPA SALAVARRIETA	patilla

- **Modalidad comida caliente transportada mix:** sin novedad.

- Novedades para el día 14 de marzo

- **Modalidad AM/PM:** sin novedad.

- **Modalidad almuerzo:** sede educativa JOHN F KENEDY, teniendo en cuenta que no hubo servicio el día 13, se realizó arrastre de menús para el resto de la semana así: Quedó guardado la minuta 10 para arrastre en la semana del 18 al 22 marzo.

JUEVES. MENÚ No. 8	VIERNES. MENÚ No. 9
POLLO EN CUADROS GUISADO	HUEVOS PERICOS
	LENTEJAS GUISADAS
ARROZ CON HABICHUELA Y ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
MADURO COCIDO	YUCA FRITA
RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE
JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN AGUA
INCLUIDO EN EL JUGO	

sedes educativas CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO y CAMILO TORRES RESTREPO, se realizó intercambio de yuca por papa debido a que el día 13 se verificó la calidad de la yuca y no cumplió con los requisitos de calidad necesarios.

- **Modalidad Ración industrializada:** sede educativa MARY VILLAMIZAR, se entregó menú 7 con fruta empacada al vacío; de acuerdo a la novedad reportada para el día 12 de marzo.

- **Modalidad comida caliente transportada mix:** sin novedad.

- Novedades para el día 15 de marzo

- **Modalidad AM/PM:** sin novedad.

- **Modalidad almuerzo:** En la sede educativa CAMILO TORRES RESTREPO y TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO, se realizó intercambio de papa por yuca frita. Lo anterior, debido a que la yuca no cumplió con las características de calidad y hubo necesidad de entregar otro tubérculo; una vez realizada la reposición yuca.
- - En la sede educativa MEGACOLEGIO debido a un problema de salubridad por colapso en el desagüe del colegio, y de conformidad a la aprobación de la entidad; se realizó entrega de ración industrializada así:
  LECHE ENTERA + GALLETA COCO-ARCOIRIS-LIMON + BODADILLO GUAYABA.

- **Modalidad Ración industrializada:** sin novedad.

- **Modalidad comida caliente transportada mix:** sin novedad.

3) **Intercambios semana de 18 al 22 de marzo:**

- **Modalidad AM/PM:** Intercambios. MENU 11: de banano por melón.

SEMANA No. 3				
LUNES. MENÚ No. 11	MARTES. MENÚ No. 12	MIERCOLES. MENÚ No. 13	JUEVES. MENÚ No. 14	VIERNES. MENÚ No. 15
AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE
		HUEVO REVUELTO	POLLO EN CUADRITOS	AREPA RELLENA DE PECHUGA DE POLLO
FRITA DE TRIGO CON ZANAHORIA	CROQUETAS DE PAPA	AREPA	PAPA CON GUISO	INCLUIDO EN LA AREPA
MELON	PIÑA			

Teniendo en cuenta la no prestación del servicio durante la semana del 11 al 15 de marzo en algunas sedes educativas se contaba con un menú guardado, en aras de dar adecuada rotación de producto y dar salida al menú guardado, se realizó arrastres de menú de la siguiente manera:

MINUTA SEDES EDUCATIVAS CAMPO 16 - ESCUELA RURAL LA FORTUNA - LAURELES:

SEMANA No. 3. CAMPO 16 - ESCUELA RURAL LA FORTUNA - LAURELES				
LUNES. MENÚ No. 11	MARTES. MENÚ No. 12	MIERCOLES. MENÚ No. 13	JUEVES. MENÚ No. 10. MENU GUARDADO	VIERNES. MENÚ No. 15
AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE
		HUEVO REVUELTO	TIRITAS DE CERDO SOFREIDAS	AREPA RELLENA DE PECHUGA DE POLLO
FRITA DE TRIGO CON ZANAHORIA	CROQUETAS DE PAPA	AREPA	PAPA FRANCESA	INCLUIDO EN LA AREPA
MELON	PIÑA			

MINUTA SEDES EDUCATIVAS CAMINOS DE SAN SILVESTRE Y PRIMERO DE MAYO:

SEMANA No. 3. CAMINOS DE SAN SILVESTRE - PRIMERO DE MAYO				
LUNES. MENÚ No. 11	MARTES. MENÚ No. 12	MIERCOLES. MENÚ No. 8. MENU GUARDADO	JUEVES. MENÚ No. 13	VIERNES. MENÚ No. 15
AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE
		POLLO EN CUADRITOS	HUEVO REVUELTO	AREPA RELLENA DE PECHUGA DE POLLO
FRITA DE TRIGO CON ZANAHORIA	CROQUETAS DE PAPA	AREPA	AREPA	INCLUIDO EN LA AREPA
MELON	PIÑA			

MINUTA SEDE EDUCATIVA COLEGIO AGROPECUARIO LA FORTUNA:

SEMANA No. 3				
LUNES. MENÚ No. 11	MARTES. MENÚ No. 12	MIECOLES. MENÚ No. 4. MENU GUARDADO	JUEVES. MENÚ No. 13	VIERNES. MENÚ No. 15
AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE
		AREPA RELLENA DE POLLO EN CUADRITOS	HUEVO REVUELTO	AREPA RELLENA DE PECHUGA DE POLLO
FRITA DE TRIGO CON ZANAHORIA	CROQUETAS DE PAPA	INCLUIDO EN LA AREPA	AREPA	INCLUIDO EN LA AREPA
MELON	PIÑA			

Nota: Esta sede quedó de la semana del 4 al 8 marzo, se había programado salida para la semana del 11 al 15 de marzo, pero tampoco hubo clase y por durabilidad de los productos se dejó de arrastre para la semana del 18 al 22 marzo.

- **Modalidad almuerzo:** Intercambios.
- MENU 11: PLATANO por YUCA.
- MENU 14: jugo de guayaba por jugo de curuba.

SEMANA No. 3				
LUNES. MENÚ No. 11	MARTES. MENÚ No. 12	MIERCOLES. MENÚ No. 13	JUEVES. MENÚ No. 14	VIERNES. MENÚ No. 15
CARNE DE RES GUISADA	POLLO EN SALSA BECHAMEL	HUEVO CON CEBOLLA	SUDADO DE POLLO	CARNE DE CERDO EN BISTEC
		FRIJOLES		ARVEJAS GUISADAS
PASTAS	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO	ARROZ BLANCO
YUCA FRITA	PAPA EN PURE	MADURO COCIDO	PAPA ENCHAQUETADA	FRITA DE TRIGO
ENSALADA LECHUGA - PEPINO ZANAHORIA - MANZANA	ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA AGRIDULCE	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE
JUGO TROPICAL EN AGUA	NARANJADA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA
	INCLUIDO EN LA PROTEINA	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	

Teniendo en cuenta la no prestación del servicio durante la semana del 11 al 15 de marzo en algunas sedes educativas se contaba con un menú guardado, en aras de dar adecuada rotación de producto y dar salida al menú guardado, se realizó arrastres de menú de la siguiente manera:

MINUTA SEDES EDUCATIVAS: BLANCA DURAN DE PADILLA - LAURELES - JOHN F KENEDY - CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO - COL AGROPECUARIO LA FORTUNA

SEMANA No. 3. BLANCA DURAN DE PADILLA - LAURELES - JOHN F KENEDY - CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO - COL AGROPECUARIO LA FORTUNA				
LUNES. MENÚ No. 10. MENÚ GUARDADO	MARTES. MENÚ No. 12	MIERCOLES. MENÚ No. 13	JUEVES. MENÚ No. 14	VIERNES. MENÚ No. 15
POLLO EN SALSA CRIOLLA	POLLO EN SALSA BECHAMEL	HUEVO CON CEBOLLA	SUDADO DE POLLO	CARNE DE CERDO EN BISTEC
ARVEJA GUISADAS		FRIJOLES		ARVEJAS GUISADAS
ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO	ARROZ BLANCO
PAPA COCIDA	PAPA EN PURE	MADURO COCIDO	PAPA ENCHAQUETADA	FRITA DE TRIGO
ENSALADA DE REPOLLO-TOMATE CEBOLLA	ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA AGRIDULCE	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE
JUGO DE PIÑA EN AGUA	NARANJADA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA
	INCLUIDO EN LA PROTEINA	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	

- **Modalidad Ración industrializada:** Intercambios.

MENU 14: a la fecha no cuentan con ningún proveedor para compra de leche saborizada se realiza intercambios del lácteo. Se solicita Intercambio de leche saborizada UHT por avena UHT.

SEMANA No. 3				
LUNES. MENÚ No. 11	MARTES. MENÚ No. 12	MIERCOLES. MENÚ No. 13	JUEVES. MENÚ No. 14	VIERNES. MENÚ No. 15
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	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
PONQUE SABOR A VAINILLA	PAN DULCE CON BOCADILLO	TORTA CON SABOR A CHOCOLATE	PAN CON SABOR A COCO	GALLETA VARIEDADES TOSTARICA
DURAZNO (semanal) CIRUELA-MANZANA (diario)	PERA	MANZANA		
			BOCADILLO DE GUAYABA	GRANOLA MAX

De acuerdo a la inclusión de otra variedad de fruta como la ciruela, la entrega de las futas se realizó de la siguiente manera:

SEDES EDUCATIVAS DE ENTREGA SEMANAL

Lunes: durazno
Martes: pera
Miércoles: manzana

SEDES EDUCATIVAS DE ENTREGA DIARIA

Lunes: ciruela (se envía manzana para los beneficiarios de preescolar).
Martes: pera.
Miércoles: manzana

Teniendo en cuenta la no prestación del servicio durante la semana del 11 al 15 de marzo en algunas sedes educativas se contaba con un menú guardado, en aras de dar adecuada rotación de producto y dar salida al menú guardado, se realizó arrastres de menú de la siguiente manera:

MINUTA SEDES EDUCATIVAS: ESCA RUR CAMPO 5 - ESCA RUR CAMPO 6 - ESCA RUR CAMPO 45 - ESCA RUR CAMPO 38 - ESCUELA RURAL VARASANTA - ESCA RUR TIERRADENTRO

SEMANA No. 3				
LUNES. MENÚ No. 11	MARTES. MENÚ No. 12	MIERCOLES. MENÚ No. 13	JUEVES. MENÚ No. 14	VIERNES. MENÚ No. 10. MENÚ GUARDADO
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	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
PONQUE SABOR A VAINILLA	PAN DULCE CON BOCADILLO	TORTA CON SABOR A CHOCOLATE	PAN CON SABOR A COCO	GALLETA VARIEDADES SABOR A LIMON
DURAZNO (semanal) CIRUELA-MANZANA (diario)	PERA	MANZANA		
			BOCADILLO DE GUAYABA	BOCADILLO DE GUAYABA

Debido a la novedad reportada en la sede educativa JUAN FRANCISCO SARASTI-MEGACOLEGIO, en cuanto a la necesidad de pasar a modalidad de ración industrializada ya aprobada por la entidad, y teniendo en cuenta nuestra programación de compra se requiere para el día lunes entregar la minuta en ración industrializada así:

LUNES. MENÚ No. 11
AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA
GALLETA VARIEDADES TOSTARICA
CIRUELA

- **Modalidad comida caliente transportada mix:** a la fecha no cuentan con ningún proveedor para compra de leche saborizada se realiza intercambios del lácteo. Se solicita Intercambio de leche saborizada UHT por avena UHT.

SEMANA No. 3				
LUNES. MENÚ No. 11	MARTES. MENÚ No. 12	MIERCOLES. MENÚ No. 13	JUEVES. MENÚ No. 14	VIERNES. MENÚ No. 15
AVENA UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA UHT	LECHE ENTERA UHT
		AREPA RELLENA DE HUEVOS CON CEBOLLA	EMPANADA CON POLLO	AREPA RELLENA DE PECHUGA DE POLLO
FRITA DE TRIGO CON ZANAHORIA	CROQUETAS DE PAPA	INCLUIDO EN LA AREPA	INCLUIDO EN LA EMPANADA	INCLUIDO EN LA AREPA
CIRUELA	PERA			

- Novedades para el día 19 de marzo.

- **Modalidad AM/PM:** sin novedad.

- **Modalidad almuerzo:** En la sede educativa DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO debido al proceso natural de maduración del plátano para el día 19 se realizó entrega del maduro cocido en reemplazo de la papa; dejando así la papa para consumo del día 20.
- Sede educativa VEINTISEIS DE MARZO debido al proceso natural de maduración del plátano se realizó el día 18 reemplazo de la yuca; dejando la yuca frita para consumo del 20.

- **Modalidad Ración industrializada:** sede educativa ALCAZARES se realizó
- entrega el día 18 PERA en reemplazo del DURAZNO, debido que la pera por su proceso natural de maduración no podría dejarse para el día de mañana.

- **Modalidad comida caliente transportada mix:** sin novedad.

- Novedades para el día 20 de marzo.

- **Modalidad AM/PM:**

LAURELES: debido a la necesidad de dar salida al menú de la carne de cerdo el día 20, se realizó entrega de los menús así:

MIERCOLES. MENÚ No. 10. MENU GUARDADO	JUEVES. MENÚ No. 13	VIERNES. MENÚ No. 15
CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE
TIRITAS DE CERDO SOFREIDAS	HUEVO REVUELTO	AREPA RELLENA DE PECHUGA DE POLLO
PAPA FRANCESA	AREPA	INCLUIDO EN LA AREPA

CAMPO 16: debido a la necesidad de dar salida al menú de la carne de cerdo el día 20 y al corte de luz de 3 días que habrá en la sede educativa en la cual no se podrá preparar jugos de fruta, se requiere realizar intercambio de bebidas y entregar los menús así:

MIERCOLES. MENÚ No. 10. MENU GUARDADO	JUEVES. MENÚ No. 13	VIERNES. MENÚ No. 15
CHOCOLATE CON LECHE	AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
TIRITAS DE CERDO SOFREIDAS	HUEVO REVUELTO	AREPA RELLENA DE PECHUGA DE POLLO
PAPA FRANCESA	AREPA	INCLUIDO EN LA AREPA

- **Modalidad almuerzo:**

DIEGO HERNÁNDEZ DE GALLEGO: se recuerda que, debido al proceso natural de maduración del plátano, se entregó el día 19 el plátano, dejando para el día 20 la entrega de la papa.

VEINTISEIS DE MARZO: se recuerda que, debido al proceso natural de maduración del plátano, se entregó el día de 19 el plátano, dejando para el día 20 la yuca frita.

NORMAL SUPERIOR CRISTO REY: debido al proceso natural de maduración del plátano, hubo la necesidad el día de 19 de entregar el maduro cocido, dejando para el día 20 la entrega de papa.

TÉCNICO SUPERIOR DE COMERCIO: debido a la falta de maduración del plátano, se entregó para el 20 maduro cocido por tajadas de plátano.

LAURELES - AGROPECUARIO LA FORTUNA – BLANCA DURAN DE PADILLA: de acuerdo a un inventario de producto yuca que se encontraba en bodega por cancelaciones por menús guardados en algunas sedes; se requiere para el día 20 realizar intercambio de plátano por yuca. Es importante resaltar que estas sedes el día lunes no ofrecieron yuca porque el día lunes se ofreció el menú que estaba guardado.

LAURELES: debido a la necesidad de dar salida al menú de la carne de cerdo el día 20 y por evitar deterioro de la yuca, se requiere realizar entrega de los menús así:

MIERCOLES. MENÚ No. 15	JUEVES. MENÚ No. 13	VIERNES. MENÚ No. 14
CARNE DE CERDO EN BISTEC	HUEVO CON CEBOLLA	SUDADO DE POLLO
ARVEJAS GUISADAS	FRIJOLES	
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO
YUCA FRITA	FRITA DE TRIGO	PAPA ENCHAQUETADA
ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA AGRIDULCE
JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO

- **Modalidad Ración industrializada:** sin novedad.
- **Modalidad comida caliente transportada mix:** sin novedad.

• Novedades para el día 21 de marzo.

- **Modalidad AM/PM:** sin novedad.

- **Modalidad almuerzo:** VEINTISEIS DE MARZO: debido a que el plátano se encuentra muy verde, no es posible realizar la preparación de arroz con madurito; por lo anterior se realizó intercambio de arroz con madurito por arroz con zanahoria.

- **Modalidad Ración industrializada:** En las sedes educativas NIEVES – PALMAR – CASD debido a los cambios de modalidad de algunas sedes educativas avisados en último momento para nuestra logística de compras, y en aras de dar agotamiento a los inventarios de bodega para este receso de semana santa, se realizó intercambio de avena UHT por leche entera UHT.

- **Modalidad comida caliente transportada mix:** sin novedad.

• Novedades para el día 22 de marzo.

- **Modalidad AM/PM:** sin novedad.

- **Modalidad almuerzo:** sin novedad.

- **Modalidad Ración industrializada:**

Sede Veintiséis de Marzo teniendo en cuenta el inventario en bodega y en aras de dar salida a los productos con fecha corta de vencimiento el día de mañana se entregará: LECHE ENTERA + TORTA CON SABOR CHOCOLATE + GRANOLA

De acuerdo a un inventario de pan coco por cancelaciones de último momento y en aras de dar salida a los productos con fecha corta de vencimiento, para el día de mañana se realizó intercambio de galleta tostarica por pan coco en las sedes MANUELA BELTRAN y MI GRANJITA.

Teniendo en cuenta los cambios de modalidad llevados a cabo durante esta semana, y teniendo en cuenta el inventario de lácteo se requiere para el día 22 realizó intercambio de leche entera por avena con leche en las sedes REAL DE MARES y CASTILLO.

- **Modalidad comida caliente transportada mix:** sin novedad.

4) La semana del 25 al 29 de marzo corresponde a los días de semana santa por lo cual se recibieron los intercambios para la semana del 1 al 5 de abril.

- **Modalidad AM/PM:** sin novedad.

SEMANA No. 4				
LUNES. MENÚ No. 16	MARTES. MENÚ No. 17	MIERCOLES. MENÚ No. 18	JUEVES. MENÚ No. 19	VIERNES. MENÚ No. 20
COLADA DE MAICENA CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
		CARNE DE CERDO EN CUADRITOS	POLLO GUISADO	HUEVOS PERICOS
ROSQUETAS DE HARINA DE MAIZ	AREPA ASADA	PAN	PAPA FRANCESA	AREPA
NARANJA	PAPAYA			

- **Modalidad almuerzo:** Intercambios. MENU 19: Se solicita intercambio de jugo de guayaba por jugo de piña.

SEMANA No. 4				
LUNES. MENÚ No. 16	MARTES. MENÚ No. 17	MIERCOLES. MENÚ No. 18	JUEVES. MENÚ No. 19	VIERNES. MENÚ No. 20
FILETE DE PESCADO APANADO	POLLO EN CUBOS AL PEREJIL	CARNE DE CERDO SOFREIDA	HUEVOS PERICOS	POLLO GUISADO
		LENTEJAS GUISADAS	ARVEJAS GUISADAS	
ARROZ CON HABICHUELA Y ZANAHORIA	MACARRONES CON LECHE	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
YUCA COCIDA	PAPA CHORREADA	MADURO ACARAMELADO	AREPA	PAPA FRANCESA
RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA LECHUGA - PEPINO TOMATE	ZANAHORIA RALLADA	ENSALADA RODAJAS TOMATE Y CEBOLLA	GUISO DE HABICHUELA Y ZANAHORIA
JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MANGO EN AGUA	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN AGUA
INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL JUGO		

- **Modalidad Ración industrializada:** MENU 17 y 19: a la fecha no cuentan con ningún proveedor para compra de leche saborizada se realiza intercambios del lácteo. Se solicita Intercambio de leche saborizada UHT por avena UHT.
- **Modalidad comida caliente transportada mix:** MENU 17 y 19: a la fecha no cuentan con ningún proveedor para compra de leche saborizada se realiza intercambios del lácteo. Se solicita Intercambio de leche saborizada UHT por avena UHT.

SEMANA No. 4

LUNES. MENÚ No. 16	MARTES. MENÚ No. 17	MIERCOLES. MENÚ No. 18	JUEVES. MENÚ No. 19	VIERNES. MENÚ No.20
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	AVENA UHT	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	AVENA UHT	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
MANTECADA	PAN CON MANTEQUILLA	GALLETA VARIEDADES ARCOIRIS	PAN LECHE ESPECIAL	GALLETA VARIEDADES SABOR A COCO
PERA	MANZANA	MANZANA (semanales) - BANANO (diarios)		
			DULCE CON LECHE	BOCADILLO DE GUAYABA

SEMANA No. 4

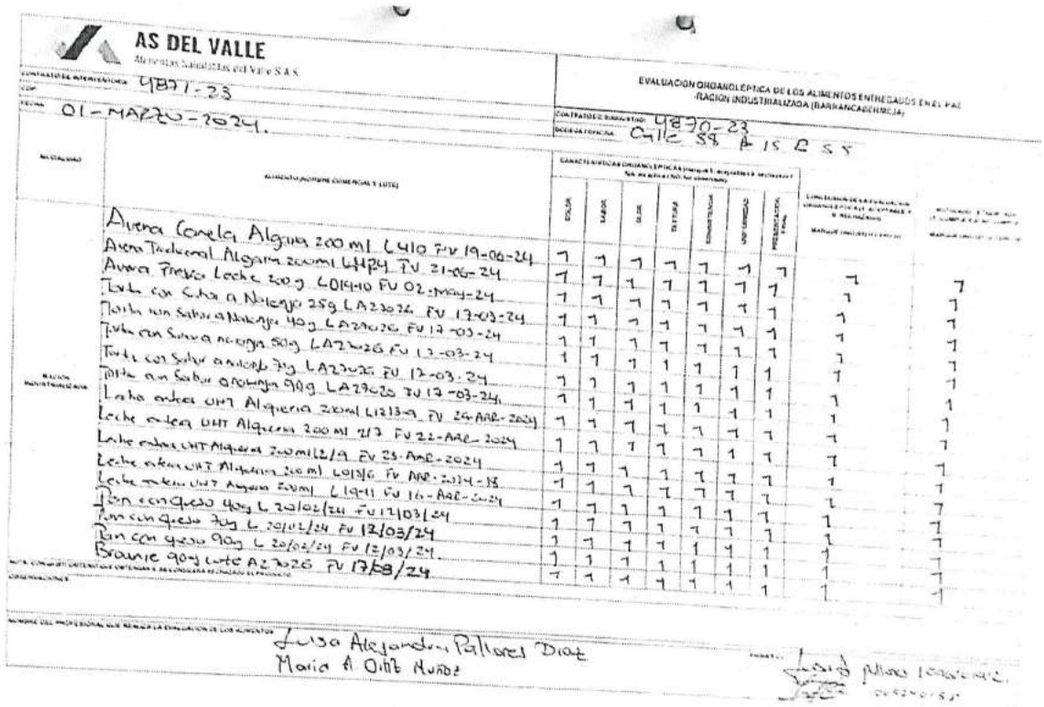
LUNES. MENÚ No. 16	MARTES. MENÚ No. 17	MIERCOLES. MENÚ No. 18	JUEVES. MENÚ No. 19	VIERNES. MENÚ No. 20
LECHE ENTERA UHT	AVENA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA UHT	LECHE ENTERA UHT
		SANDWICH DE CARNE DE CERDO EN CUADRITOS	AREPA RELLENA DE POLLO	AREPA RELLENA DE HUEVOS PERICOS
ROSQUETAS DE HARINA DE MAIZ	AREPA ASADA	INCLUIDO EN EL SANDWICH	INCLUIDO EN LA AREPA	INCLUIDO EN LA AREPA
PERA	MANZANA			

- ❖ Matriz de verificación y validación de productos alimentarios para RI y RPS, los cuales cumplen con las características requeridas como su marca, registro sanitario, fecha de vencimiento. Ver **anexo 7 archivo digital.**

  - Revisión de fichas técnicas RPS. Se realizo la revisión y documentación requerida para el producto pechuga de pollo marinada marca AVICRUDAS DE COLOMBIA.

- ❖ Evaluación de las características organolépticas: Durante el mes de marzo se realizó evaluación organoléptica a los diferentes productos a ofrecer:

  - 1 de marzo: los productos cumplen con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final, los productos fueron:
    - Avena 200 cc Algarra.
    - Avena 200 cc Frekaleche.
    - Leche entera 200 cc Alqueria.
    - Torta sabor a naranja 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
    - Pan con queso 40, 70 y 90 gr CNG.
    - Brownie 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
    - Pan maíz 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
    - Galleta coco 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
    - Bocadillo coco guayaba gran kactus
    - Bocadillo guayaba gran kactus



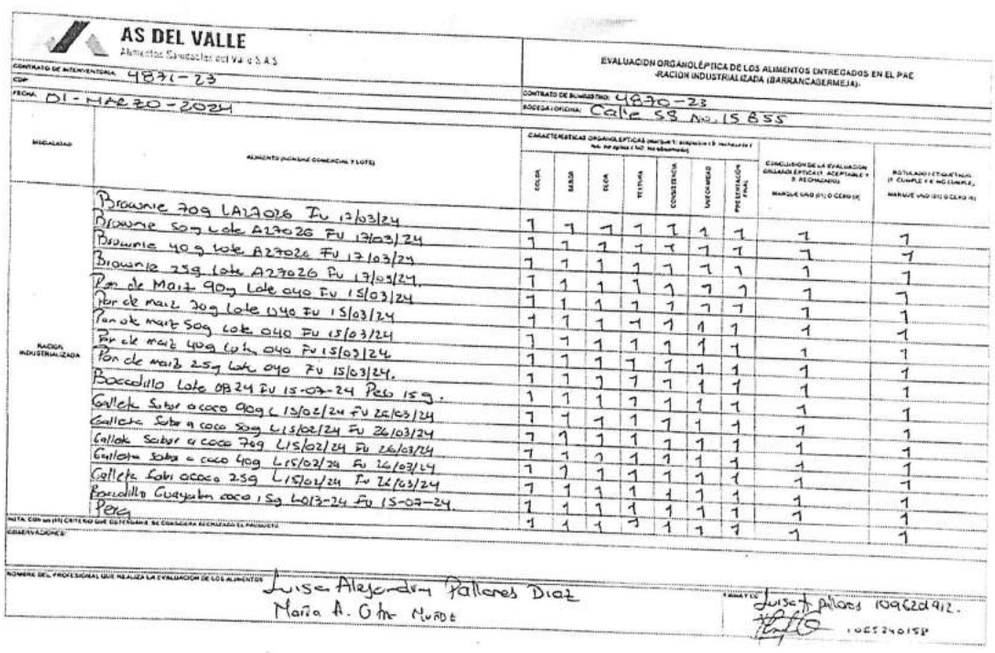
AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

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

CONTRATO DE ALIMENTACIÓN: 4871-23
CDP:
FECHA: 01-MARZO-2024.
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870-23
BODEGA / OFICINA: Calle 55 # 15 E 55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL	CONCLUSIÓN DE LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA (ACEPTABLE = 1 RECHAZADO) MARQUE UNO (1) O CERO (0)	NOTIFICACIÓN ETIQUETADO (1 CUMPLE Y 0 NO CUMPLE) MARQUE UNO (1) O CERO (0)
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	Avena Canela Alquería 200 ml L410 FV 19-06-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena Tradicional Alquería 200ml L424 FV 21-06-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena Fresa Leche 200 g L01440 FV 02-MAY-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche con Sabor a Naranja 25g LA27026 FV 17-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta con Sabor a Naranja 40g LA27026 FV 17-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta con Sabor a naranja 50g LA27026 FV 17-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta con Sabor a naranja 70g LA27026 FV 17-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta con Sabor a naranja 90g LA27026 FV 17-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera UHT Alquería 200ml L1213-9 FV 24-ABR-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera UHT Alquería 200 ml 2/3 FV 22-ABR-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera UHT Alquería 200ml L12/9 FV 23-ABR-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera UHT Alquería 200 ml L013/6 FV ABR-2024-18	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera UHT Alquería 200ml L1911 FV 16-ABR-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan con queso 40g L 20/02/24 FV 12/03/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan con queso 70g L 20/02/24 FV 12/03/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan con queso 90g L 20/02/24 FV 12/03/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Brownie 90g Lote A27026 FV 17/03/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACIÓN DE LOS ALIMENTOS: Luisa Alejandra Pallares Diaz
María A. Ortiz Muñoz
FIRMA: Luisa Pallares 1095240912.
1095240912



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

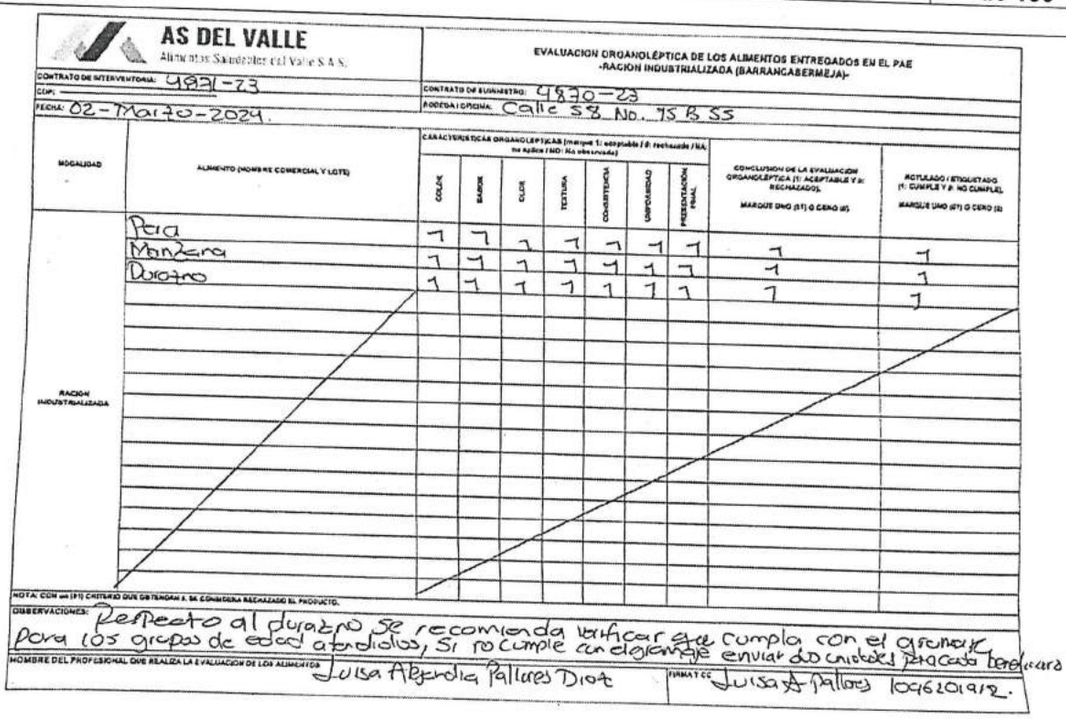
EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
-RACION INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

CONTRATO DE ALIMENTACIÓN: 4871-23
CDP:
FECHA: 01-MARZO-2024
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870-23
BODEGA / OFICINA: Calle 55 No 15 855

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL	CONCLUSIÓN DE LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA (ACEPTABLE = 1 RECHAZADO) MARQUE UNO (1) O CERO (0)	NOTIFICACIÓN ETIQUETADO (1 CUMPLE Y 0 NO CUMPLE) MARQUE UNO (1) O CERO (0)
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	Brownie 70g LA27026 FV 17/03/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Brownie 50g Lote A27026 FV 17/03/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Brownie 40g Lote A27026 FV 17/03/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Brownie 25g Lote A27026 FV 17/03/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan de Maiz 90g Lote 040 FV 15/03/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan de maiz 70g Lote 040 FV 15/03/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan de maiz 50g Lote 040 FV 15/03/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan de maiz 40g Lote 040 FV 15/03/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan de maiz 25g Lote 040 FV 15/03/24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo Lote 0824 FV 15-03-24 Peso 15g.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Sabor a coco 90g L 13/02/24 FV 26/03/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Sabor a coco 50g L15/02/24 FV 26/03/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Sabor a coco 70g L15/02/24 FV 26/03/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Sabor a coco 40g L15/02/24 FV 26/03/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Sabor a coco 25g L15/02/24 FV 26/03/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo Guayaba coco 15g L013-24 FV 15-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pera	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACIÓN DE LOS ALIMENTOS: Luisa Alejandra Pallares Diaz
María A. Ortiz Muñoz
FIRMA: Luisa Pallares 1095240912.
1095240912

- 2 de marzo: los productos cumplen con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final, los productos fueron:
  - Pera
  - Manzana
  - Durazno



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

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

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4871-23
FECHA: 02-Marzo-2024.
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870-23
SEDE EDUCATIVA / OFICINA: Calle 58 No. 75 B 55

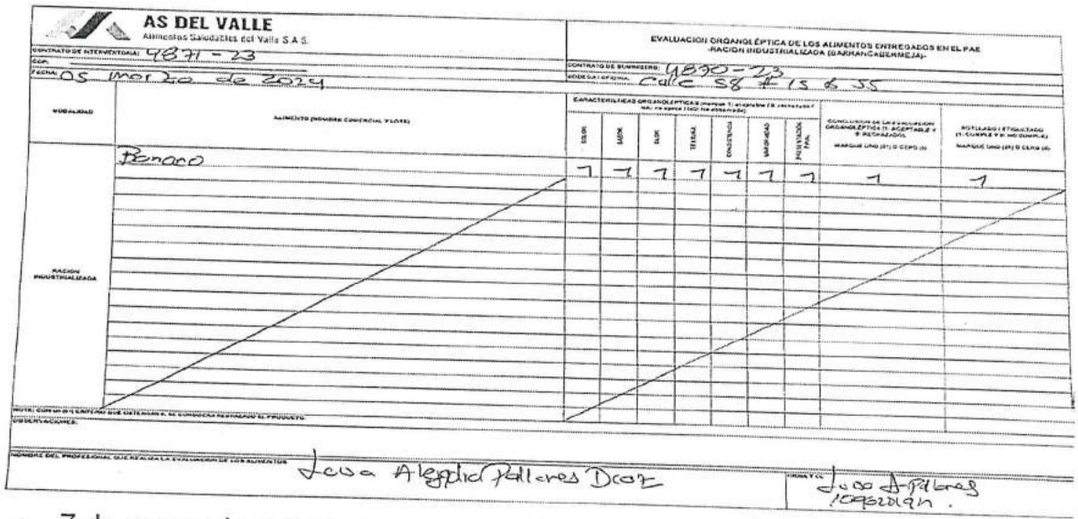
MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / ND: No observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (1) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (1) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACION INDUSTRIALIZADA	Pera	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Manzana	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Durazno	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (0) CRITERIO QUE OBTENGAN A SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES: Respecto al durazno se recomienda verificar que cumpla con el grado y para los grupos de edad atendidos, si no cumple con el siguiente envíar dos unidades para cada beneficiario

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Luisa Alejandra Pallares Diaz
FIRMA C.C: Luisa A Pallares 1004201912.

- 5 de marzo: el banano cumple con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final.



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

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

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4871 - 23
FECHA: 05 marzo de 2024
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870-23
SEDE EDUCATIVA / OFICINA: Calle 58 # 75 B 55

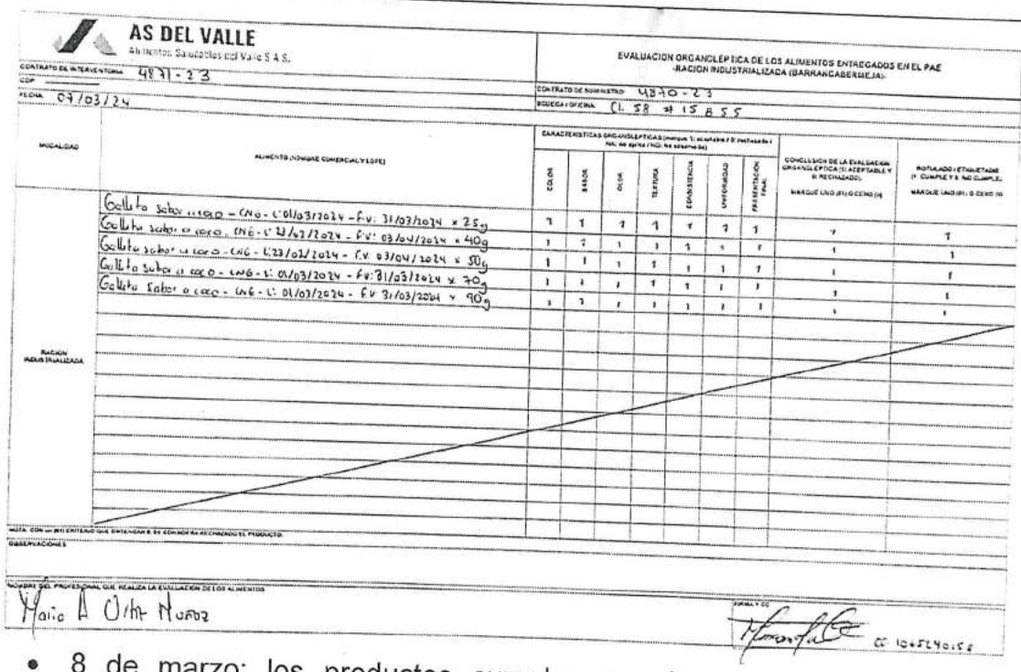
MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / ND: No observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (1) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (1) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACION INDUSTRIALIZADA	Banano	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (0) CRITERIO QUE OBTENGAN A SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Luisa Alejandra Pallares Diaz
FIRMA C.C: Luisa A Pallares 1004201912.

- 7 de marzo: la galleta de coco cumple con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final.



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

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

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4871-23
CDP:
FECHA: 07/03/24
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870-23
BODEGA / OFICINA: Cl 58 # 15 B 55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 2: inaceptable / NA: no aplica / NO: no observado) COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA (1: ACEPTABLE Y 2: RECHAZADO) MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 2: NO CUMPLE) MARQUE UNO (01) O CERO (0)
RACION INDUSTRIALIZADA	Galleta sabor a coco - CNG - L: 01/03/2024 - FV: 31/03/2024 x 25g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta sabor a coco. CNG - L: 23/02/2024 - FV: 03/04/2024 x 40g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta sabor a coco - CNG - L: 23/02/2024 - FV. 03/04/2024 x 50g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta sabor a coco - CNG - L: 01/03/2024 - FV: 31/03/2024 x 70g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta sabor a coco - CNG - L: 01/03/2024 - FV 31/03/2024 x 90g	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON UN (01) CRITERIO QUE ENTENDAN SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.
OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Maria A Ortiz Muñoz
FIRMA Y CC: CC 1047140156

- 8 de marzo: los productos cumplen con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final, los productos fueron:
  - Avena 200 cc freskaleche.
  - Avena 200 cc Algarra.
  - Leche entera 200 cc Alqueria.
  - Muffin sabor fresa 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Pan chocolate 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Galleta casera 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Pan siete granos 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Galleta limon 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Bocadillo combinado Gran Kactus.
  - Bocadillo guayaba Gran Kactus.

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4871-23
CDP:
FECHA: 8-MARZO-2024
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870-23
BODEGA / OFICINA: CALLE 58 Nº 15B-55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 2: inaceptable / NA: no aplica / NO: no observado) COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA (1: ACEPTABLE Y 2: RECHAZADO) MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 2: NO CUMPLE) MARQUE UNO (01) O CERO (0)
RACION INDUSTRIALIZADA	Galleta Sabor a Limón CNG x 90gr L C12005 FV: 04-04-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta sabor a Limón CNG x 70gr. L C12005 FV: 04-04-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta sabor a Limón CNG x 50gr L C12005. FV: 04-04-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta sabor a Limón CNG x 40gr L C12005 FV: 04-04-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta sabor a Limón CNG x 25gr L C12005 FV: 04-04-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo Guayaba Gran Kactus x 15gr L 013 24 FV: 15-07-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche Alqueria x 200ml L 1213-9 FV: 27-AGE-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche Alqueria x 200ml L 2/3 FV: 22-AGE-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche Alqueria x 200ml L 06-1 FV: 30-AGE-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche Alqueria x 200 ml L 2/9 FV: 23-AGE-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche Alqueria x 200ml L 0/9 FV: 02-MAY-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Fiveno FreKaleche x 200ml L 07-9 FV: 30-MAY-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena Algarra Canela x 200ml L 636 FV: 23-06-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Casera CNG x 90gr L 01-03-2024 FV: 31-03-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Casera CNG x 70gr L 01-03-2024 FV: 31-03-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Casera CNG x 50gr L 01-03-2024 FV: 31-03-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Casera CNG x 90gr. L 01-03-2024 FV: 31-03-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON UN (01) CRITERIO QUE ENTENDAN SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.
OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: EISA DEKNAL ROBLES
FIRMA Y CC: 28.070.025.

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 113 de 180

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4871-23
CON:
FECHA: 8-MARZO-2024
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870-23
BODEGA / SEDE: CALLE 58 Nº 158-55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / R: rechazado / NA: no aplica / NO: no observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y R: RECHAZADO) MARQUE UNO (X) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE) MARQUE UNO (X) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACION INDUSTRIALIZADA	Avena Freskaleche x 200ml L044-10 FV 01-MAR-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena Sabor Canela Alqueria x 200ml L 438 FV: 23-JUN-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Muffin con sabor a Fresa CNG x 90gr L A27005 FV: 25 03 2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Muffin con sabor a Fresa CNG x 70gr L A27005 FV: 25 03 2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Muffin con sabor a Fresa CNG x 50gr LA27005 FV: 25 03 2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Muffin con sabor a fresa CNG x 90gr LA27005 FV: 25 03 2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Muffin con sabor a fresa CNG x 25gr. LA27005 FV: 25 03 2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Chocolate CNG x 90g L046 FV: 22-03 2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan chocolate CNG x 70gr L046 FV: 22 03 2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Chocolate CNG x 50gr L046 FV: 22 03 2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan chocolate CNG x 40gr L046 FV: 22 03 2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan chocolate CNG x 25gr L046 FV: 22 03 2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Chocolate CNG x 70gr L04037024 FV: 23 03 2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche Entera Alqueria x 200ml L 1213-9 FV: 29-AGE-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche Entera Alqueria x 200ml L 0/9 FV: 02-MAY-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche Entera Alqueria x 200ml L 2/9 FV: 23-AGE-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche Entera Alqueria x 200ml. L 06-12 FV: 30-AGE-2024.	1	1	1	1	1	1	1.	1	1

NOTA: CON un (0) CRITERIO QUE OBTENGAN R, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.
OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: ELSA BERNAL ROBLES.
FIRMA Y CC: 28.070.025

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

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

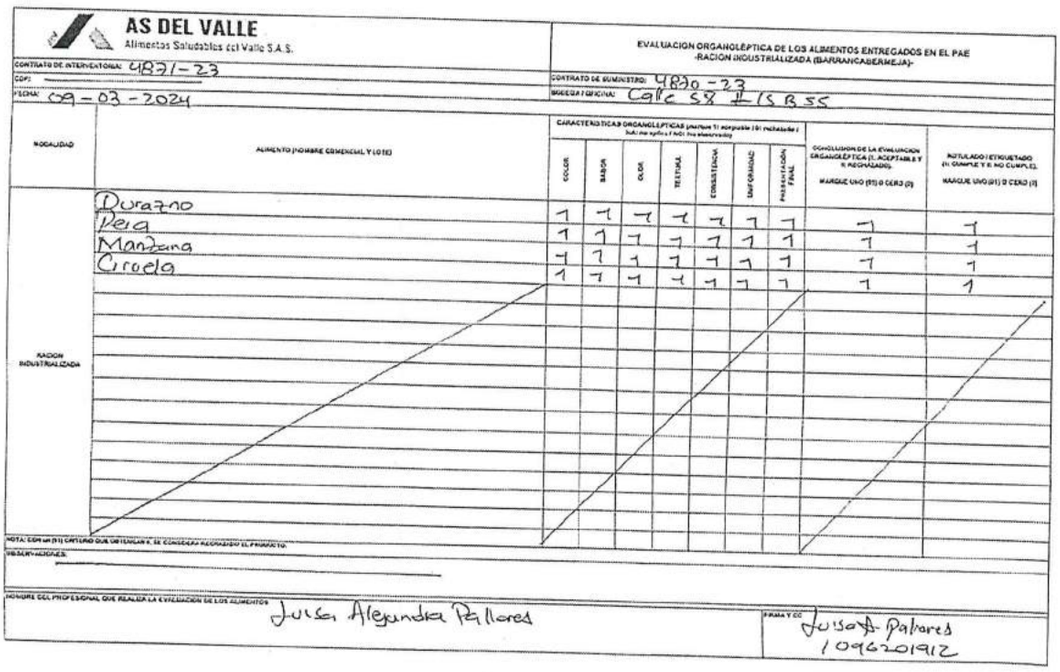
CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4871-23
CON:
FECHA: 8-MARZO-2024
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870-23.
BODEGA / SEDE: CALLE 58 Nº 158-55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / R: rechazado / NA: no aplica / NO: no observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y R: RECHAZADO) MARQUE UNO (X) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE) MARQUE UNO (X) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACION INDUSTRIALIZADA	Galleta Casera. CNG x 25gr L 01-03-2024 FV: 31-03-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche Alqueria x 200ml L 0/9 FV: 02-MAY-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche Alqueria x 200ml L 2/9 FV: 23-AGE-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche Alqueria x 200 ml L 1213-9 FV: 29-AGE-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche Alqueria x 200 ml L 06-12 FV: 30-AGE-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan. Siete Granos x 90gr L 04037024 FV: 23-03-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Siete Granos x 70gr L 04037024 FV: 23-03-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan siete Granos x 50gr L 04037024 FV: 23-03-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan siete Granos x 40gr L 04037024 FV: 23-03-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan siete Granos x 25gr L 04 03 2024 FV: 23-03-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo Gran Kactus 15gr. L 013-24 FV: 15-07-24 (combinado)	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (0) CRITERIO QUE OBTENGAN R, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.
OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: ELSA BERNAL ROBLES.
FIRMA Y CC: 28.070.025.

- 9 de marzo: los productos cumplen con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final, los productos fueron:
  - Durazno.
  - Pera.
  - Ciruela.
  - Manzana.



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

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

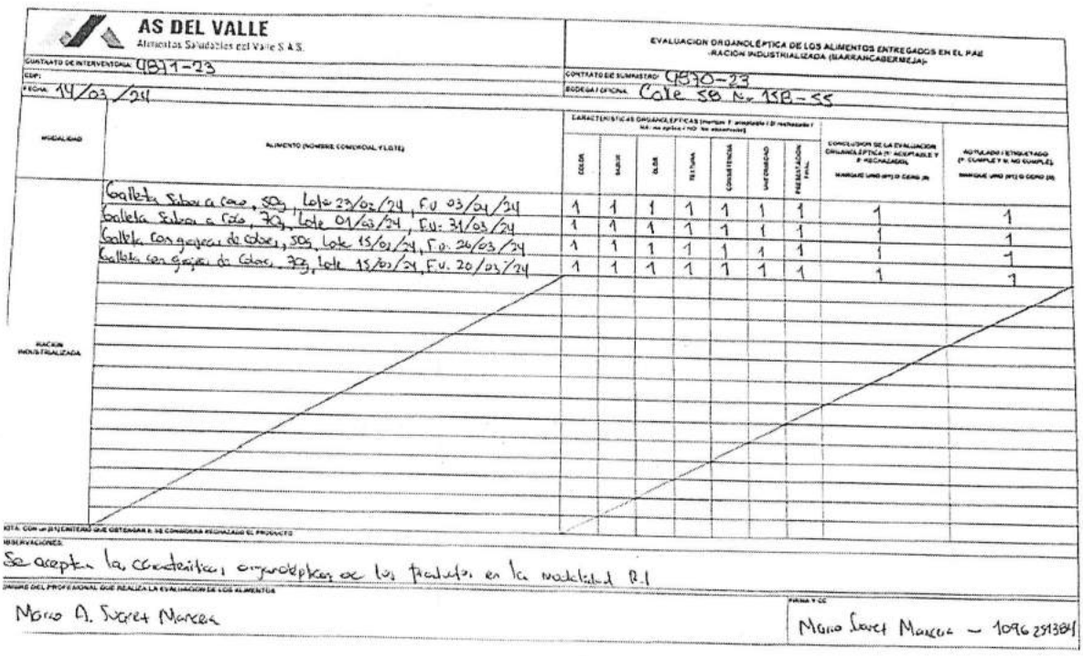
CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4871-23
CDP:
FECHA: 09-03-2024
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4830-23
BODEGA / OFICINA: Calle 58 # 15B 55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marcar 1: aceptable / 0: inaceptable / N.A: no aplica / N.O: no observado) COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO Y ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
RACION INDUSTRIALIZADA	Durazno	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pera	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Manzana	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Ciruela	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.
OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Julsa Alejandra Pallares
FIRMA Y CC: Julsa A. Pallares 1096201912

- 12 de marzo: el banano cumple con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final.



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

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

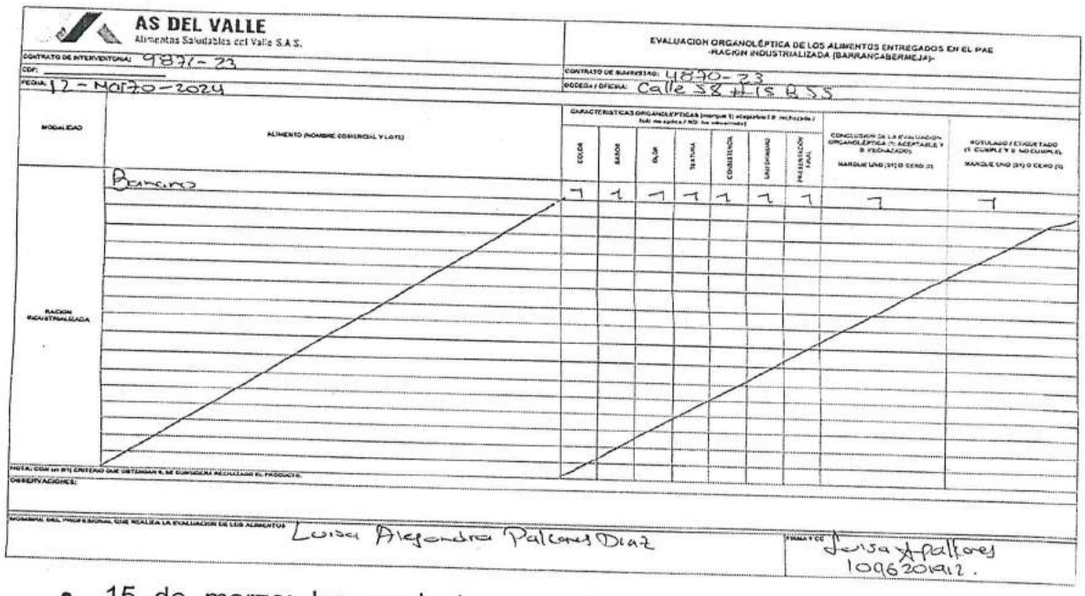
CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4871-23
CDP:
FECHA: 14/03/24
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4830-23
BODEGA / OFICINA: Calle 58 N. 15B-55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marcar 1: aceptable / 0: inaceptable / N.A: no aplica / N.O: no observado) COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO Y ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
RACION INDUSTRIALIZADA	Galleta Sabor a Coco, 50g, Lote 23/02/24, F.V. 03/04/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Sabor a Coco, 70g, Lote 01/03/24, F.V: 31/03/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta con grageas de Colores, 50g, Lote 15/01/24, F.V. 26/03/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta con grageas de Colores, 70g, Lote 15/01/24, F.V. 20/03/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.
OBSERVACIONES:
Se acepten las caracteristicas organolepticas de los productos en la modalidad R.I

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Mario A. Suarez Marcos
FIRMA Y CC: Mario Suarez Marcos – 1096251384

- 14 de marzo: los productos galleta arcoiris y galleta de coco cumplen con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final.



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

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

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 987-23
CDP:
FECHA: 12 - MARZO - 2024
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870-23
BODEGA / OFICINA: Calle 58 # 15 B 55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NO: no aplica / NO: no observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO) MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE) MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACION INDUSTRIALIZADA	Banano	1	1	1	1	1	1	1	1	1

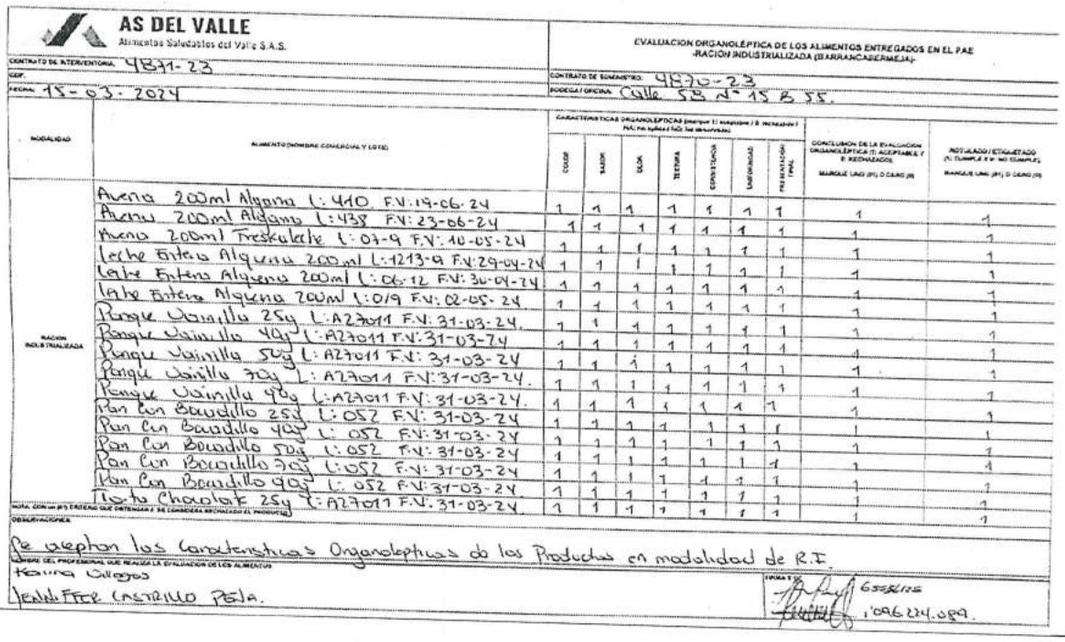
NOTA: CON un (0) CRITERIO QUE OBTENGAN X, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Luisa Alejandra Palomo Diaz

FIRMA Y CC: Luisa A. Palomo
1096201912.

- 15 de marzo: los productos cumplen con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final, los productos fueron:
  - Avena 200 ml Algarra.
  - Avena 200 ml Freskaleche.
  - Leche entera 200 ml Alqueria.
  - Ponque vainilla por 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Pan bocadillo por 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Torta de chocolate por 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Pan coco por 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Galleta tostarica por 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Bocadillo guayaba el gran kactus.
  - Bocadillo combinado el gran kactus.
  - Granola CNG.



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

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

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 987-23
CDP:
FECHA: 15-03-2024
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870-23
BODEGA / OFICINA: Calle 58 N° 15 B 55.

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NO: no aplica / NO: no observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO) MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE) MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACION INDUSTRIALIZADA	Avena 200ml Algarra L: 410 F.V: 19-06-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena 200ml Algarra L: 438 F.V: 23-06-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena 200ml Freskaleche L: 03-9 F.V: 10-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche Entera Alqueria 200ml L: 1213-9 F.V: 29-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche Entera Alqueria 200ml L: 06-12 F.V: 30-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche Entera Alqueria 200ml L: 0/9 F.V: 02-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Ponque Vainilla 25g L: A27011 F.V: 31-03-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Ponque Vainilla 40g L: A27011 F.V: 31-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Ponque Vainilla 50g L: A27011 F.V: 31-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Ponque Vainilla 70g L: A27011 F.V: 31-03-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Ponque Vainilla 90g L: A27011 F.V: 31-03-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Con Bocadillo 25g L: 052 F.V: 31-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Con Bocadillo 40g L: 052 F.V: 31-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Con Bocadillo 50g L: 052 F.V: 31-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Con Bocadillo 70g L: 052 F.V: 31-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Con Bocadillo 90g L: 052 F.V: 31-03-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta Chocolate 25g L: A27011 F.V: 31-03-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (0) CRITERIO QUE OBTENGAN X SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES:

Se aceptan las caracteristicas Organolepticas de los Productos en modalidad de R.I.

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS:
Karina Vargas
JENNIFFER CASTRILLO PEÑA.

FIRMA Y CC: 1'096224.089.

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4877-23
FECHA: 15-03-2024
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870-23
BODEGA / OFICINA: Calle 55 # 15 255

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA (1 ACEPTABLE Y 0 RECHAZADO)	NOTIFICADO / ETIQUETADO (1 CUMPLE Y 0 NO CUMPLE)
RACION INDUSTRIALIZADA	Torta Chocolate 40g L:A27011 F.V: 31-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta Chocolate 50g L:A27011 F.V: 31-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta Chocolate 70g L:A27011 F.V: 31-03-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta Chocolate 90g L:A27011 F.V: 31-03-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Coco 40g L:09-03-2024 F.V:29-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Coco 50g L:9-03-2024 F.V:29-03-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Coco 70g L:9-03-2024 F.V:29-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Coco 90g L:9-03-2024 F.V:29-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Tostanica 25g L:C12011 F.V:10-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Tostanica 40g L:C12011 F.V:10-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Tostanica 50g L:C12011 F.V:10-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Tostanica 70g L:C12011 F.V:10-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Tostanica 90g L:C12011 F.V:10-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Gaudillo Guayaba L:01324 F.V: 15-07-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Gaudillo Cunbanado L:01324 F.V: 15-07-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Granola L:016 F.V: 13-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Granola L:045 F.V: 10-11-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (0) CRITERIO QUE OBTENGA 0 SE DESHABILITA EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES:
Se aceptan las Caracteristicas Organolepticas de los Productos en modalidad de R.T.

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS
Lenno Vidoyes
Jennifer Castillo Pena.

FIRMA Y CC
63536.125
1096274.089

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4891-23
FECHA: 15-03-2024
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870-23
BODEGA / OFICINA: Cll 55 #15055

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA (1 ACEPTABLE Y 0 RECHAZADO)	NOTIFICADO Y ETIQUETADO (1 CUMPLE Y 0 NO CUMPLE)
RACION INDUSTRIALIZADA	Granola L:070 F.V: 09-04-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan de Coco 25g L:09-03-2024 F.V:29-03-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1

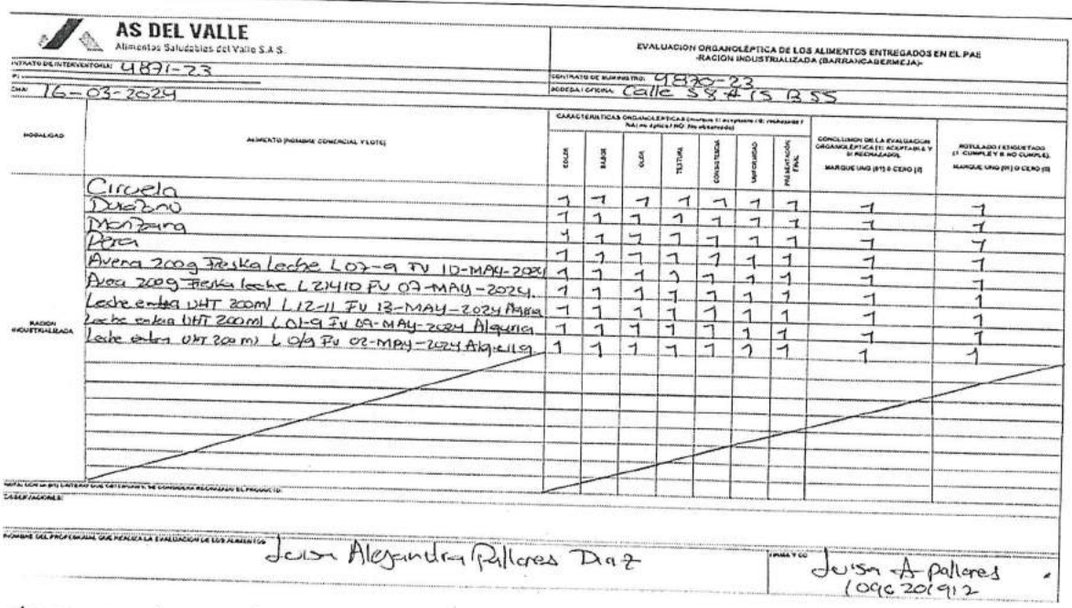
NOTA: CON un (0) CRITERIO QUE OBTENGA 0 SE DESHABILITA EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES:
Se aceptan las Caracteristicas Organolepticas de los Productos en modalidad de R.T.

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS
Yenny Vidoyes.
Jennifer CASTRILLO P.

FIRMA Y CC
63536.125.
1096274.089.

- 16 de marzo: los productos cumplen con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final, los productos fueron:
  - Ciruela
  - Durazno
  - Manzana
  - Pera
  - Leche entera 200 cc Alqueria.
  - Avena 200 cc Freskaleche.



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

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

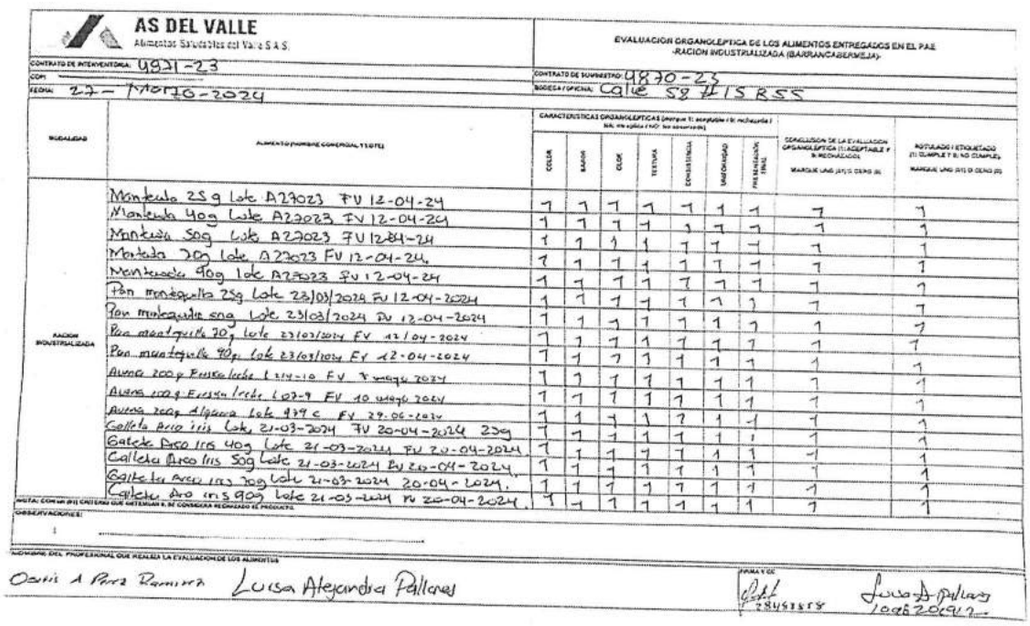
CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4891-23
FECHA: 16-03-2024
CONTRATO DE SUMINISTRO: 0870-23
BODEGA / OFICINA: Calle 58 #15 B 55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: inaceptable y N/A: no aplica / NO: no aceptable) COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL	CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y SI RECHAZADO) MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO Y ETIQUETADO (1: CUMPLE Y SI NO CUMPLE) MARQUE UNO (01) O CERO (0)
RACION INDUSTRIALIZADA	Ciruela	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Durazno	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Manzana	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pera	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena 200g Freska leche L07-9 FV 10-MAY-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena 200g Freska leche L21410 FV 07-MAY-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera UHT 200ml L12-11 FV 13-MAY-2024 Algarra	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera UHT 200ml L01-9 FV 09-MAY-2024 Algarra	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera UHT 200 ml L 0/9 FV 08-MAY-2024 Algarra L9	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON UN (01) CATEGORIA QUE NO CUMPLA SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.
OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Luisa Alejandra Pallares Diaz
FIRMA Y CC: Luisa A pallares 1096201912

- 27 de marzo: los productos cumplen con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final, los productos fueron:
  - Mantecada
  - Avena 200 cc Algarra
  - Avena 200 cc Freskaleche
  - Pan mantequilla por 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Galleta arcoíris por 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Galleta tostarica por 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Pan leche por 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Dulce de leche el Gran Kactus.
  - Dulce de leche la Sabrosura.
  - Galleta de coco por 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Bocadillo guayaba el Gran Kactus.



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

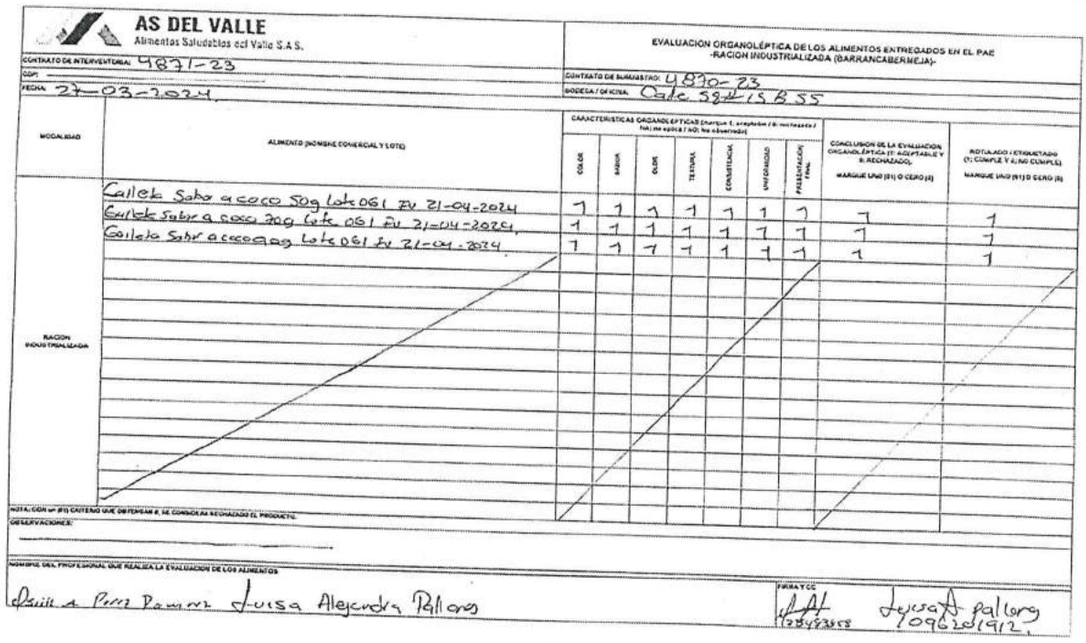
EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
-RACIÓN INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4891-23
FECHA: 27 - MARZO - 2024
CONTRATO DE SUMINISTRO: 0870-23
BODEGA / OFICINA: Calle 58 #15 B 55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: inaceptable y N/A: no aplica / NO: no aceptable) COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL	CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y SI RECHAZADO) MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO Y ETIQUETADO (1: CUMPLE Y SI NO CUMPLE) MARQUE UNO (01) O CERO (0)
RACION INDUSTRIALIZADA	Mantecada 25 g Lote A23023 FV 12-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mantecada 40g Lote A23023 FV 12-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mantecada 50g Lote A23023 FV 12-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mantecada 70g Lote A23023 FV 12-04-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mantecada 90g lote A23023 FV 12-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan mantequilla 25g Lote 23/03/2024 FV 12-04-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan mantequilla 50g Lote 23/03/2024 FV 12-04-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan mantequilla 70g Lote 23/03/2024 FV 12/04-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan mantequilla 90g Lote 23/03/2024 FV 12-04-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena 200g Freskaleche L 14-10 FV 7 mayo 2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena 200g Freska leche L07-9 FV 10 mayo 2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena 200g Algarra Lote 419 C FV 29-05-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Arco iris Lote 21-03-2024 FV 20-04-2024 25g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Arco Iris 40g Lote 21-03-2024 FV 20-04-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Arco Iris 50g Lote 21-03-2024 FV 20-04-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Arco iris 70g Lote 21-03-2024 20-04-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Arco iris 90g Lote 21-03-2024 FV 20-04-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON UN (01) CATEGORIA QUE NO CUMPLA SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.
OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Oscar A Perez Ramirez — Luisa Alejandra Pallares
FIRMA Y CC: 1095818578 — Luisa A pallares 1096201912



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

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

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4871-23
CDP:
FECHA: 27-03-2024.
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870-23
BODEGA / OFICINA: Calle 58 # 15 B 55

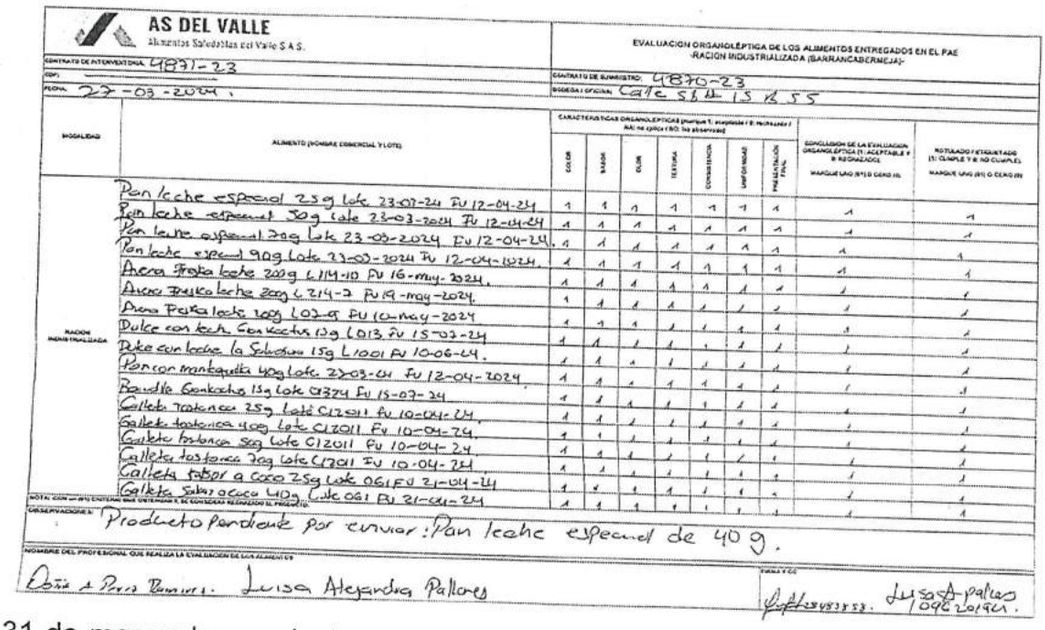
MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
RACION INDUSTRIALIZADA	Galleta Sabor a coco 50g Lote 061 FV 21-04-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Sabor a coco 20g Lote 061 FV 21-04-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Sabor a coco 45g Lote 061 FV 21-04-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Diana Maria Ramirez Luisa Alejandra Pallares

FIRMA Y CC: 1094983853 Luisa A Pallares 1096201912



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

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

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4871-23
CDP:
FECHA: 27-03-2024.
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870-23
BODEGA / OFICINA: Calle 58 # 15 B 55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
RACION INDUSTRIALIZADA	Pan leche especial 25g Lote 23-03-24 FV 12-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan leche especial 30g Lote 23-03-2024 FV 12-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan leche especial 70g Lote 23-03-2024 FV 12-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan leche especial 90g Lote 23-03-2024 FV 12-04-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Arena Fruta leche 200g L114-10 FV 16-may-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Arena Fruko leche 200g L214-2 FV 19-may-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Arena Fruko leche 200g L02-9 FV 10-may-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Dulce con leche Con leche 15g L013 FV 15-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Dulce con leche la Soledeña 15g L1001 FV 10-06-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan con mantequilla 40g Lote 23-03-24 FV 12-04-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo Genkocha 15g Lote 0324 FV 15-07-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta tostanca 25g Lote C12011 FV 10-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta tostanca 40g Lote C12011 FV 10-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta tostanca 50g Lote C12011 FV 10-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta tostanca 70g Lote C17011 FV 10-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta sabor a coco 25g Lote 061 FV 21-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Sabor a coco 40g Lote 061 FV 21-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1

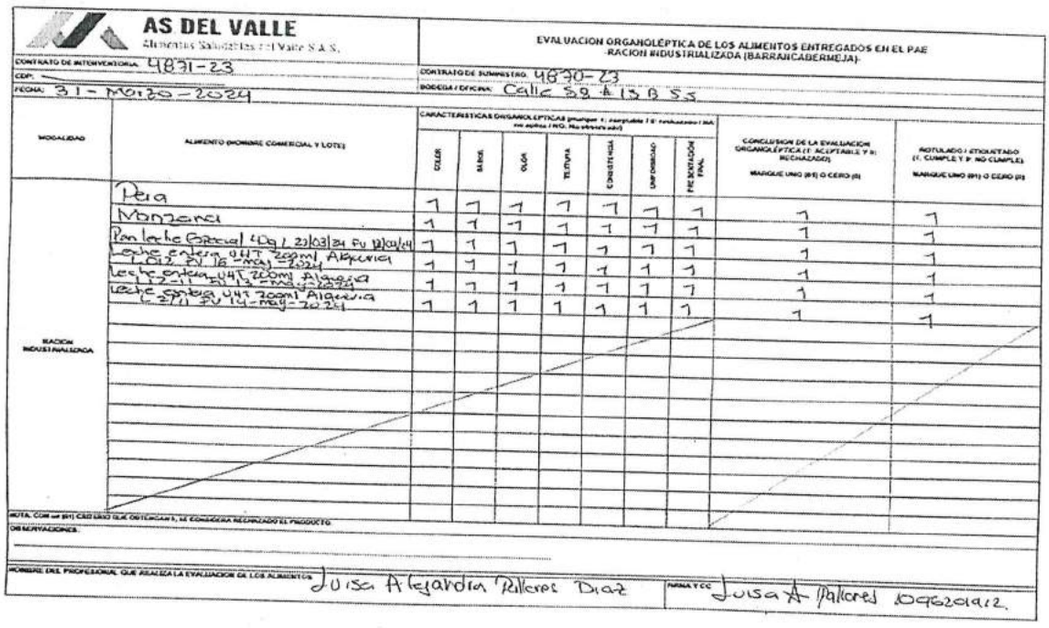
NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES: Producto Pendiente por enviar: Pan leche especial de 40 g.

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Diana Maria Ramirez. Luisa Alejandra Pallares

FIRMA Y CC: 1094983853. Luisa A Pallares 1096201912.

- 31 de marzo: los productos cumplen con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final, los productos fueron:
  - Leche entera 200 cc Alqueria.
  - Manzana.
  - Pera.



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

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

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4831-23
CDP:
FECHA: 31-Marzo-2024

CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870-23
BODEGA / OFICINA: Calle 59 A 13 B 55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: Aceptable / 0: Inaceptable / NA no aplica / NO: No conoce esto)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO) MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE) MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACION INDUSTRIALIZADA	Pera	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Manzana	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan de leche Especial 40g / 23/03/24 Fv 03/04/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera UHT 200ml Alqueria L 012 FV 16-may-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera UHT 200ml Alqueria L 12-11 FV 13-may-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera UHT 200ml Alqueria L 2711 FV 14-may-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: Con un (01) CASO QUE OBTENGAMOS, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO

OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Luisa Alejandra Palacios Diaz — FIRMA DEL PROFESIONAL: Luisa A. Palacios 1096201912

En el **anexo 7 archivo digital** se encuentran los oficios y pruebas organolépticas realizadas durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo del presente año.

9. APORTES ÁREA MICROBIOLOGICA

Como retroalimentación al Informe correspondiente al mes de marzo del año en curso desde el área Microbiológica me permito describir las siguientes actividades ejecutadas.

1. Revisión y cierre al plan de mejora correspondientes al mes de febrero, dando respuesta al oficio PAB 209 referente a los resultados microbiológicos realizados por parte esta interventoría. Se relaciona Link de acceso a carpeta con soportes del seguimiento y cierre teniendo en cuenta los soportes de asistencia a capacitación, evidencias fotográficas de las brigadas de limpieza y desinfección ejecutadas con el equipo de trabajo de cada Institución educativa y los análisis microbiológicos por análisis fuera de paramentos aplicados a medio ambiente, superficies, aguas y alimentos.

2. Dentro del muestreo Microbiológico realizado a las Instituciones educativas se cuenta con el laboratorio LABALIME S.A.S (Laboratorio de aguas, alimentos y bebidas), las cuales son realizadas por auxiliares técnico de laboratorio, contando con los protocolos de bioseguridad para garantizar el resultado obtenido.

En este informe se relaciona a continuación la relación de muestreos microbiológicos realizados durante el mes de marzo los cuales están en espera por resultados obtenidos.

REPORTE DE MUESTRAS TOMADAS EN MARZO		
3	ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS	14-mar
3,1,1	Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebida láctea y/o yogourt, Avena, Leche entera y/o saborizada)	0
3,1,2	Análisis microbiológico - Panificados	0
3,1,3	Análisis microbiológico - Dulces y Frutos Secos	0
3,1,4	Análisis microbiológico - Superficies	0
3,1,5	Análisis microbiológico - Ambientes	0
3,2	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS PARA RPS	

3,2,1	Análisis microbiológico - Agua	0
3,2,2	Análisis microbiológico - Cárnicos, Pollo, Cerdo, Pescado	0
3,2,3	Análisis microbiológico - Huevo y Leguminosa	0
3,2,4	Análisis microbiológico para Ensaladas	0
3,2,5	Análisis microbiológico para Jugos	3
3,2,6	Análisis microbiológico Panificados	0
3,2,7	Análisis microbiológico del Ambiente (Restaurante escolar)	0
3,2,8	Análisis microbiológico de las superficies (Manos Manipulador y Elementos para cortar alimentos).	3
3,2,9	Análisis microbiológico - Ambientes (Bodega y Furgones)	3
3,2,10	Análisis microbiológico Superficies (Bodega y Furgones)	0
3,3	**ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS PARA CENTRO DE PRODUCCIÓN - CCT**	
3,3,1	Análisis microbiológico del Agua	2
3,3,2	Análisis microbiológico - Cárnicos, Pollo, Cerdo, Pescado	0
3,3,3	Análisis microbiológico - Huevo y Leguminosa	4
3,3,4	Análisis microbiológico para Ensaladas	2
3,3,5	Análisis microbiológico para Jugos	2
3,3,6	Análisis microbiológico de los Ambientes (Planta de Producción)	2
3,3,7	Análisis microbiológico de las superficies (Manos Manipulador y Elementos para cortar alimentos).	2
3,3,8	Análisis microbiológico - Ambientes (Bodega y Furgones)	2
3,3,9	Análisis microbiológico Superficies (Bodega y Furgones)	2
	TOTAL	27

Relación de instituciones educativas:

IE. CAMILO TORRES RESTREPO - SEDE PRINCIPAL



Imagen N 186. Análisis microbiológico – Ambiente de bodega.



Imagen N 187. Análisis microbiológico – Jugo de tomate de árbol.

- ✓ Análisis de ambiente de bodega víveres. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Análisis microbiológico de Jugo de tomate de árbol. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Análisis microbiológico de frotis de cuchillo blanco. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.

CENTRO DE PRODUCCION.



Imagen N 188. Análisis Superficie congelador #2

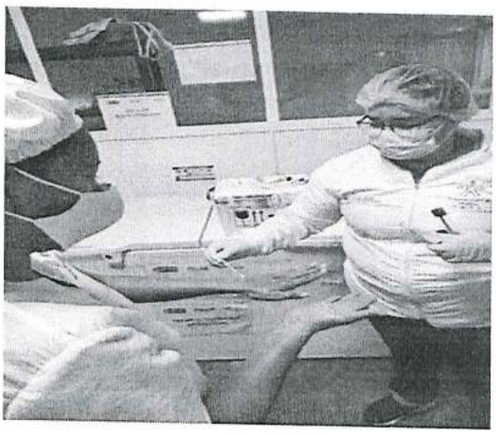


Imagen N 189. Análisis microbiológico de manipulador Damaris Noriega.

- ✓ Ensalada de pepino con tomate. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Jugo de tomate de árbol. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ambiente de producción. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ambiente del área de procesos. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ambiente área de congelador. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ambiente bodega de víveres – No Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ 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 microbiológic 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.

10. FUNCIONES DE LA INTERVENTORIA

De acuerdo con la cláusula segunda Alcance del Objeto del Contrato de la interventoría, esta debe realizar la correspondiente vigilancia, logística y verificación de los procedimientos que deba realizar el ejecutor respecto a la elaboración de informes, presentaciones, actas de recibo parcial y final del contrato vigilado, controlar, exigir, colaborar, absolver, prevenir y verificar la ejecución y el cumplimiento de las actividades contratadas, teniendo como referencia los principios rectores de la ley de contratación estatal, los decretos reglamentarios, las cláusulas de los contratos, el pliego de condiciones, el manual de contratación del Distrito de Barrancabermeja y demás documentos que originaron la relación contractual para la ejecución del contrato vigilado. Las actividades a realizar por el interventor para el desarrollo del alcance técnico, financiero y Contable, adicionalmente son las establecidas en el Decreto 125 del 30 de junio de 2015 por la cual se expide el manual de funciones y/o actividades que deben cumplir los interventores y/o supervisores del Distrito de Barrancabermeja.

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 deberá emitir un concepto técnico previo sobre lo suspensión.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
o. Revisor las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones. suspensiones. etc. del	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución

	plazo de ejecución del contrato, requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto al Distrito de Barrancabermeja. Además, elaborar, revisar y remitir oportunamente para su aprobación dichas solicitudes al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) para su aprobación final: las cuales deben estar suficientemente justificadas. indicando el monto por adicionar y /o el tiempo por prorrogar el contrato.		
	p. Verificar y adelantar las acciones pertinentes para que las adiciones y prórrogas se realicen oportunamente antes del vencimiento del contrato.	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 contractuales avaladas por la interventoría, contratada para tal fin.	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

	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:**	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

-Financiación y costos de ejecución del contrato vigilado. -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 suministro de tas raciones a niños, niñas y adolescentes del área urbana y rural de sector educativo oficial del Distrito de Barrancabermeja.	Permanentemente el Equipo de trabajo está presto para colaborar con lo requerido por el Distrito.	En Ejecución
3. Tener conocimiento del contenido y alcance de los estudios previos que originaron las obligaciones contractuales entre la entidad y el contratista vigilado, pliego de condiciones, lineamientos y especificaciones técnicas y sus anexos, adendas y de todos los documentos que hacen parte integral de los mismos, así como del contrato y de la normatividad interna de la entidad contratante.	Los documentos relacionados al proceso contractual fueron estudiados en su totalidad al inicio del presente contrato de interventoría.	Ejecutado
4. Estudiar los documentos e información suministrada por la Secretaría de Educación de Barrancabermeja que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando a esta las aclaraciones del caso.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	En Ejecución
5. Propender porque no se generen conflictos entre las partes (entidad y contratista vigilado) y adoptar medidas tendientes a solucionar eventuales controversias.	Esta interventoría con el ánimo de darle una correcta ejecución al programa de alimentación escolar, siempre se caracteriza por no generar ningún tipo de conflictos entre las partes (entidad y contratista vigilado) y además nos ceñimos a optar por las medidas tendientes a solucionar eventuales controversias.	En Ejecución
6. Observar oportunamente las condiciones de los servicios prestados por el contratista. En especial el cumplimiento del programa con la calidad esperada con el fin de recibir a satisfacción las obligaciones pactadas con la entidad.	El Equipo Profesional de la interventoría está disponible permanentemente para la verificación del cumplimiento del Contrato y ejecución de la operación.	En Ejecución
7. Velar por que se tomen todas las medidas de seguridad necesarias para 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	Una vez verificada la documentación presentada por el operador, concerniente a cuentas de cobro	En Ejecución

contratado, sin eximir al contratista de sus responsabilidades derivadas de Ta ejecución contractual y las publicaciones contenidas en el contrato a supervisar.	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.	
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 Secretaria 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 Alimentaci6n 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

2. 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 con resultados de calidad. Por lo cual no aplica dicha función.	N/A
6. Realizar seguimiento al proceso de capacitación por parte del aperador contratado a 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	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución

contaminación ambiental, y controlar la inadecuada manipulación de éstosen cada uno de los restaurantes escolares, instituciones educativas, bodega de almacenamiento y vehículos de transporte.		
12. Verificar que el contratista cumpla con los lineamientos establecidos por el MEN por lo cual asume como regla general los LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE Resolución No 335 de 2021.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En Ejecución
13. Verificar que el contratista del programa de alimentación escolar cumpla con las condiciones exigidas el Decreto No 539 de 2014 para el inicio y desarrollo del programa, teniendo en cuenta el visto bueno de la secretaria de Educación de Barrancabermeja.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En Ejecución
14. Socializar ante la comunidad beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar la ruta de atención ante la entrega de un alimento que presente alteraciones en sus características organolépticas y su correspondiente cambio. (alimento no conforme).	Cada vez que se presente.	En Ejecución
15. Socializar en conjunto con el operador la ruta de atención ante Enfermedades Transmitidas por Alimentos - ETAS a la comunidad 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,	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

solicitando al Distrito de Barrancabermeja las aclaraciones del caso.		
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

2.1. ALCANCE TÉCNICO ESPECIFICO DE LA INTERVENTORÍA		
A. RESPECTO DE BEBIDA LÁCTEA (LECHES SABORIZADAS, AVENA, LECHE ENTERA, YOGURT Y KUMIS), *PRODUCTOS PANIFICADOS, FRUTA ERNTERA Y POSTRES.*		
BEBIDA LACTEA (LECHES SABORIZADAS, AVENA, LECHE ENTERA, YOGURTH Y KUMIS, LECHE EN POLVO).		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1. Verificar semanalmente los embarques que llegan al punto de distribución con las bebidas lácteas diarias establecidas según la focalización enviada o dado el caso se requiera suministrar a la totalidad de la población la modalidad de ración industrializada las raciones diarias de bebida láctea.	Se verifica cada vez que se realiza visita a Bodega y en visita cada vez que se evidencie el transporte de alimentos	En ejecución
2. Verificar que, en la variedad de las bebidas Lácteas, se incluyen las siguientes, Leche entera, Leche saborizadas (fresa, chocolate y vainilla), avena sabor a canela, kumis y yogurt (fresa, melocotón y mora).	Periodo comprendido de 1 al 31 de marzo el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la variedad de los productos lácteos que conforman la Ración Industrializada (RI). Además, se realizaron pruebas organolépticas semanal a los productos de RI. Ver Anexo 7: Soportes del área de nutrición.	En ejecución
3.Verificar al momento del desembarque las condiciones de almacenamiento según manual de almacenamiento y manipulación establecido por la entidad contratista en el plan de alistamiento.	Se verifica cada vez que se realiza visita a Bodega y en visita cada vez que se evidencie el transporte de alimentos.	En ejecución
4. verificar las características del empaque de las bebidas Lácteas de acuerdo con exigencias estipuladas en el contrato.	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 interventoria	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	En ejecución

	OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría	
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 4° grados centígrados)	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
14. Verificar la temperatura de la bebida láctea del proceso al salir del punto de distribución a la mitad del recorrido aproximadamente y al momento de llegar a las escuelas.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución

15. Verificar que se entregue una relación de los saldos de la ración industrializada lista al supervisor.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
16. Verificar la cantidad y condiciones de entrega de los saldos de las raciones, distribuidos en los establecimientos educativos y sus respectivas actas en la que conste la distribución y fin de este.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
D. COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA		
1. Acorde con la normatividad, los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración (4°+/- 2°C), si las características de conservación de estos lo requieren y/o superior o igual a 60ºC 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	Durante el periodo comprendido de 1 al 31 de marzo, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la	En ejecución

a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.	modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	
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

3. 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 de Barrancabermeja para la resolución final de las mismas, adjuntando los respectivos soportes.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
3. En los casos establecidos en el artículo 91 de la Ley N° 1474 de 2011 (estatuto anticorrupción), el Interventor verificará la apertura y manejo del anticipo en una fiducia y/o patrimonio autónomo que garantice el óptimo manejo de los recursos entregados a manera de anticipo. El Interventor debe verificar y aprobar mensualmente los informes de buen manejo de los recursos y remitirlos a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja. El interventor verificará que el contratista abrió la cuenta separada de sus otras cuentas no conjunta para el manejo de los recursos de anticipo entregado para la ejecución de la obligación a su nombre, indicando el objeto y número del contrato, de conformidad con el artículo 8.1.18 del Decreto N° 734 de 2012.	Para el contrato de Operación no se dio anticipo.	N/A
4. Realizar comité técnico mensual con el supervisor del contrato en donde se entregue 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 documentos que generan relación al contrato de operación.	En Ejecución
	13. Servir de apoyo a la supervisión para revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato o convenio y realizar al contratista los requerimientos del caso, cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
	14 Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos a los que haya lugar según la naturaleza 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

4. 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

5.1.2 Análisis de Verificación de entregas

Criterios evaluados

Aspectos evaluados en las visitas de acompañamiento, seguimiento y evaluación realizadas en periodo del 1 al 31 de marzo:

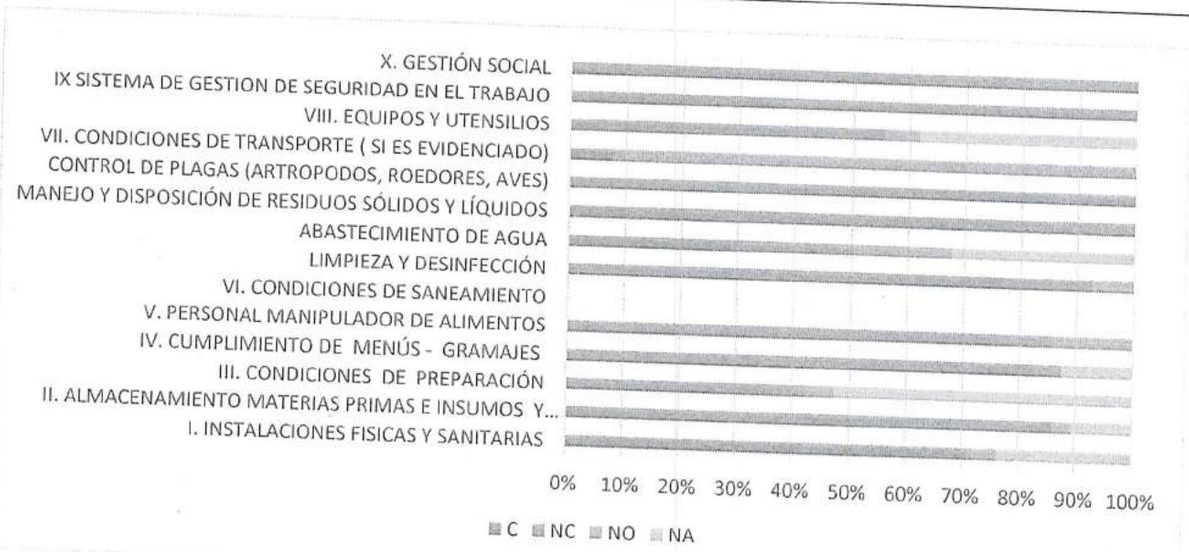
CA ALMUERZO JORNADA UNICA	
RESULTADO SEDES	CANTIDAD
Menor a 64%	1
Entre 65% y 89%	9
Mayor a 90%	2
TOTAL	12

CAJM/JT PS	
RESULTADO SEDES	CANTIDAD
Menor a 64%	1
Entre 65% y 89%	12
Mayor a 90%	9
TOTAL	22

CAJM/JT RI	
RESULTADO SEDES	CANTIDAD
Menor a 64%	10
Entre 65% y 89%	39
Mayor a 90%	9
TOTAL	58

ASPECTO A EVALUAR	C	NC	NO	NA	TOTAL
I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	61%	10%	5%	24%	100%
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO	68%	18%	3%	11%	100%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN	35%	7%	5%	53%	100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	83%	5%	0%	13%	100%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	76%	9%	14%	0%	100%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	77%	16%	7%	0%	100%
ABASTECIMIENTO DE AGUA	30%	21%	17%	32%	100%
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	82%	18%	0%	0%	100%
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)	85%	15%	0%	0%	100%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)	7%	1%	92%	0%	100%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS	38%	17%	6%	38%	100%
IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO	38%	62%	0%	0%	100%
X. GESTIÓN SOCIAL	60%	40%	0%	0%	100%

Gráfico



Análisis

Los criterios de evaluación son los siguientes:

C: Cumple Con Calificación 1.
NC: No Cumple Con Calificación 0.
NO: Se Califica Cuando El Ítem Evaluado No Es Observado.
NA: Se Califica Cuando El Ítem Evaluado No Aplica.

En cada una de las visitas seguimiento y evaluación, se diligencia un formato de verificación realizado por la Interventoría y aprobado por la secretaria de Educación donde es evaluado diez (10) aspectos; cada aspecto contiene ítems que en total suman sesenta y siete (67).

En los diez (10) aspectos:

I.INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS: Este primer aspecto lo conforman dieciséis (16) ítems, tiene un 61% de cumplimiento, un 10% de incumplimiento pues algunas sedes educativas no cuentan con buena infraestructura, un 5% NO y un 24% de NA para ración Industrializada.

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO: se evalúan seis (6) ítems y tiene un cumplimiento del 68%; de No conformidades el 18% debido a que no llevan el control y/o registro de temperatura de los equipos en uso, un 3% NO y un 11% NA ya que existe Ítems que no se califica en Ración Industrializada.

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN: Cuenta con seis (6) Ítems evaluados; tiene un 35% de cumplimiento y un 7% de incumplimiento debido a que no se evidencia desinfección de frutas para la ración industrializada, no se cuenta con registro y control de temperatura y durante el servido no se cumple con las temperaturas para el producto terminado, un 5% NO tiene un 53% de NA para Ración Industrializada.

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES: este aspecto cuenta con cuatro (4) Ítem con un cumplimiento 83%, un 5% de no conformidades pues no se encontraban publicados los ciclos de menús en las sedes educativas, en algunos casos no se cumple con el gramaje y 13% es calificado como NA para Ración Industrializada.

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: tiene siete (7) ítems con un cumplimiento 83% y un 7% de incumplimiento ya que los manipuladores de alimentos al momento de la visita no cumple con las presentación personal (uñas cortas y sin esmalte, sin uso de joyas u otros uso de accesorios), no se evidencio la certificación médica (apto para manipular alimentos) y no se evidencian registro de capacitación y un 11 % de no observado, debido a que no se evidencia el ingreso de personal ajeno al área utilizada para el almacenamiento y/o comedor escolar.

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO:

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: cuenta con cuatro (4) ítems evaluados con 77% de cumplimiento y un 16% de no conformidades por tanto se evidencia que no cuenta con registros de limpieza y desinfección y/ o no realizan limpieza y desinfección de las frutas y un 7% NO y para ración industrializada.

ABASTECIMIENTO DE AGUA: cuenta con cuatro (4) ítems evaluados con un 21% de incumplimiento pues no se garantiza el lavado de tanques y/o recipientes; un 30% de cumplimiento, un 17% como NO y un 32% es calificado como NA para Ración Industrializada.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS: se evalúa tres (3) ítems con un 82% de cumplimiento, 18% de incumplimiento debido a que los recipientes no cuentan con bolsas y no se cumple con lo establecido en la resolución 2184 del 2019.

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES): se evalúa dos (2) con 85% de cumplimiento y 15% de incumplimiento pues se evidencia algunas sedes con presencia de plagas y no se llevan los registros.

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO): Es el aspecto que menos se califica porque muy poco se evidencia en las visitas por eso su porcentaje de NO es del 92%, en las sedes donde se evidencia este aspecto hay un 7% de cumplimiento y 1% de no cumple debido al que personal manipulador no cumple con las buenas prácticas de manufactura. Cuenta con seis (6) ítems.

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Aquí se evalúan cinco (5) ítems con un 39% y 6% de NA y NO, un 17% de incumplimiento por ende no cuenta con controles de temperatura de los equipos de refrigeración utilizados en las sedes y no cuenta con el programa de mantenimiento preventivos y correctivos de equipos y un cumplimiento del 38%.

IX. SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO: Se verifica mediante un anexo que contiene 7 ítems obteniendo 62% de no conformidades pues no se evidencia la utilización de botiquines, los extintores tienen fechas de recarga vencida y no se está cumpliendo con la Bioseguridad y un cumplimiento del 38%.

X. GESTIÓN SOCIAL: Aquí se evalúan tres (3) ítems y se obtuvo un 60% de cumplimiento y un 40% de incumplimiento debido a que no se evidencia soporte de conformación del CAE y no se encuentra actualizada la ficha técnica de información con los cupos adjudicados.

Se generan los planes de mejoramiento los cuales son enviados al operador con el objetivo de hacer los ajustes necesarios para continuar con la buena prestación del servicio, cumplir con el objeto del contrato y satisfacción de nuestros Estudiantes Beneficiarios.

Es muy importante que el Operador mantenga el cumplimiento de la Resolución No 335 del 2021 y el contrato.

Como resultado final los tres primeros aspectos con mayor cumplimento son las condiciones de saneamiento en lo referente a: **cumplimiento de menús y gramajes,personal manipulador de alimentos.**

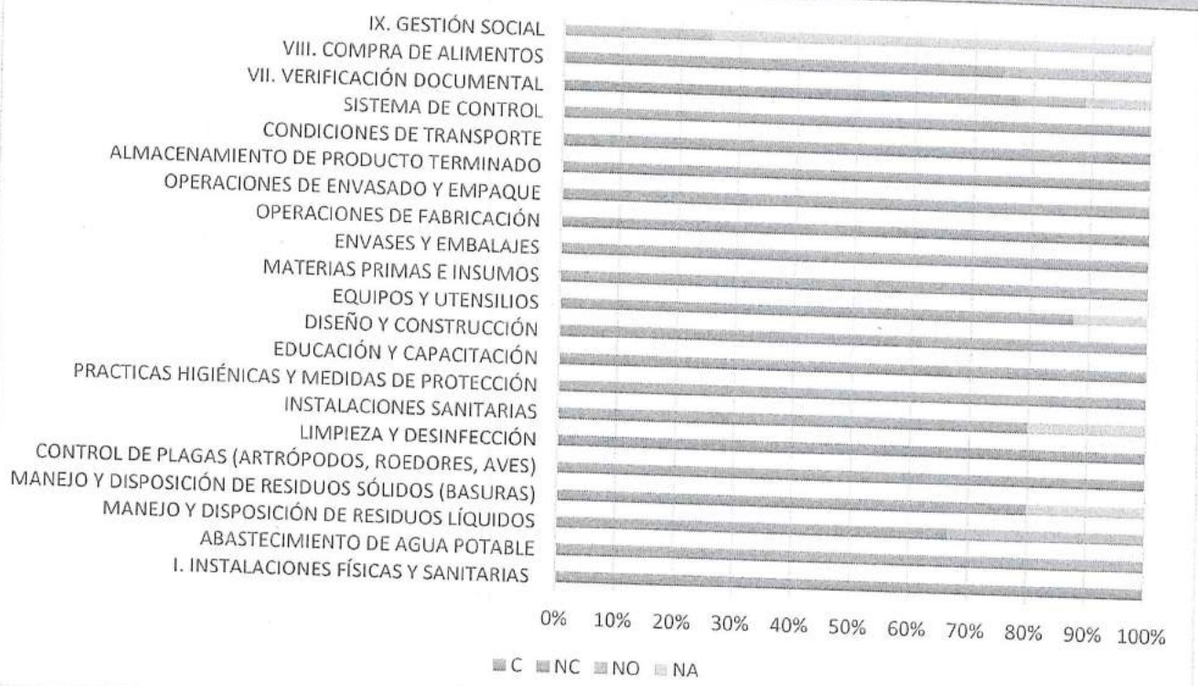
5.1.3 Análisis de verificación de Centro Producción de Alimentos

Criterios evaluados

Aspectos evaluados en bodega realizadas en el periodo del 01 al 31 de marzo del 2024:

ASPECTOS A EVALUAR		C	NC	NO	NA	TOTAL
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		100 %	0%	0%	0%	100%
II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO	ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE	80%	20%	0%	0%	100%
	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS	67%	0%	33%	0%	100%
	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)	80%	0%	0%	20%	100%
	CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)	100 %	0%	0%	0%	100%
	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	80%	20%	0%	0%	100%
	INSTALACIONES SANITARIAS	80%	0%	0%	20%	100%
III. PERSONAL MANIPULADOR	PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	40%	60%	0%	0%	100%
	EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN	67%	33%	0%	0%	100%
IV. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN	DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN	62%	38%	0%	0%	100%
	EQUIPOS Y UTENSILIOS	88%	0%	0%	13%	100%
V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	80%	20%	0%	0%	100%
	ENVASES Y EMBALAJES	100 %	0%	0%	0%	100%
	OPERACIONES DE FABRICACIÓN	100 %	0%	0%	0%	100%
	OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE	100 %	0%	0%	0%	100%
	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO	100 %	0%	0%	0%	100%
	CONDICIONES DE TRANSPORTE	100 %	0%	0%	0%	100%
VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD	SISTEMA DE CONTROL	100 %	0%	0%	0%	100%
VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL		56%	22%	11%	11%	100%
VIII. COMPRA DE ALIMENTOS		75%	0%	25%	0%	100%
IX. GESTIÓN SOCIAL		0%	0%	25%	75%	100%

Gráfico



Análisis

El 19 de marzo del 2024, se hizo visita de seguimiento al centro de producción de alimentos, ubicado en la transversal 43 # 59 - 35

La forma de evaluar es C: cumple con calificación 1; NC: no cumple con calificación 0, NO: se califica cuando el ítem evaluado no es observado y NA: se califica cuando el ítem evaluado no aplica.

En la visita se diligencia un formato de visita de bodega, el cual contempla criterios tanto técnicos como administrativos, donde son evaluados nueve (9) aspectos y cada aspecto contiene ítems que en total suman ciento veinte dos (122) ítem.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS: Este primer aspecto lo conforman siete (7) ítems evaluados con un resultado del 100 % de cumplimiento.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Son veintisiete (27) ítems evaluados con un 81 % de cumplimiento, un 7 % de incumplimiento debido a que evidencia tanque de agua fuera de servicios y un 6% y 7% de NO y N.A.

PERSONAL MANIPULADOR: Cuenta con trece (13) Ítems evaluados con un 53% de cumplimiento, 47% de incumplimiento debido a que se evidencia personal fueras de las instalaciones con el uniforme y un 5% No para la visita.

CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN: Se evalúan veintiún (21) ítems con un cumplimiento del 75%, un 19 % de no conformidades por ende se evidencia pisos y paredes

con grietas, un 6% de NA para la visita.

REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN: Tiene treinta (30) ítems con un cumplimento del 97%, un 3% de incumplimiento debido a que se evidencia Producto próximo a vencer carne de cerdo (21- 03-2024),

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD: Son siete (7) ítems evaluados con un 100% de cumplimiento.

VERIFICACIÓN DOCUMENTAL: Tiene nueve (9) Ítems evaluados con un 56% de cumplimiento, un 22% de incumplimiento debido a que no se evidencia hoja de vida de la manipuladora Stephania Vásquez y un 11% de NO y 11% de N.A para la visita.

COMPRA DE ALIMENTOS: Se verifican cuatro (4) ítems y es calificado con un 25 % de cumplimiento y 75% de N.A.

GESTIÓN SOCIAL: Se verifican cuatro (4) ítems y es calificado 25% de NO y 75% NA para la visita.

Para esta visita se evidencia el cumplimiento con un porcentaje mayor en los aspectos evaluados: Instalaciones físicas y sanitarias, sistemas de control

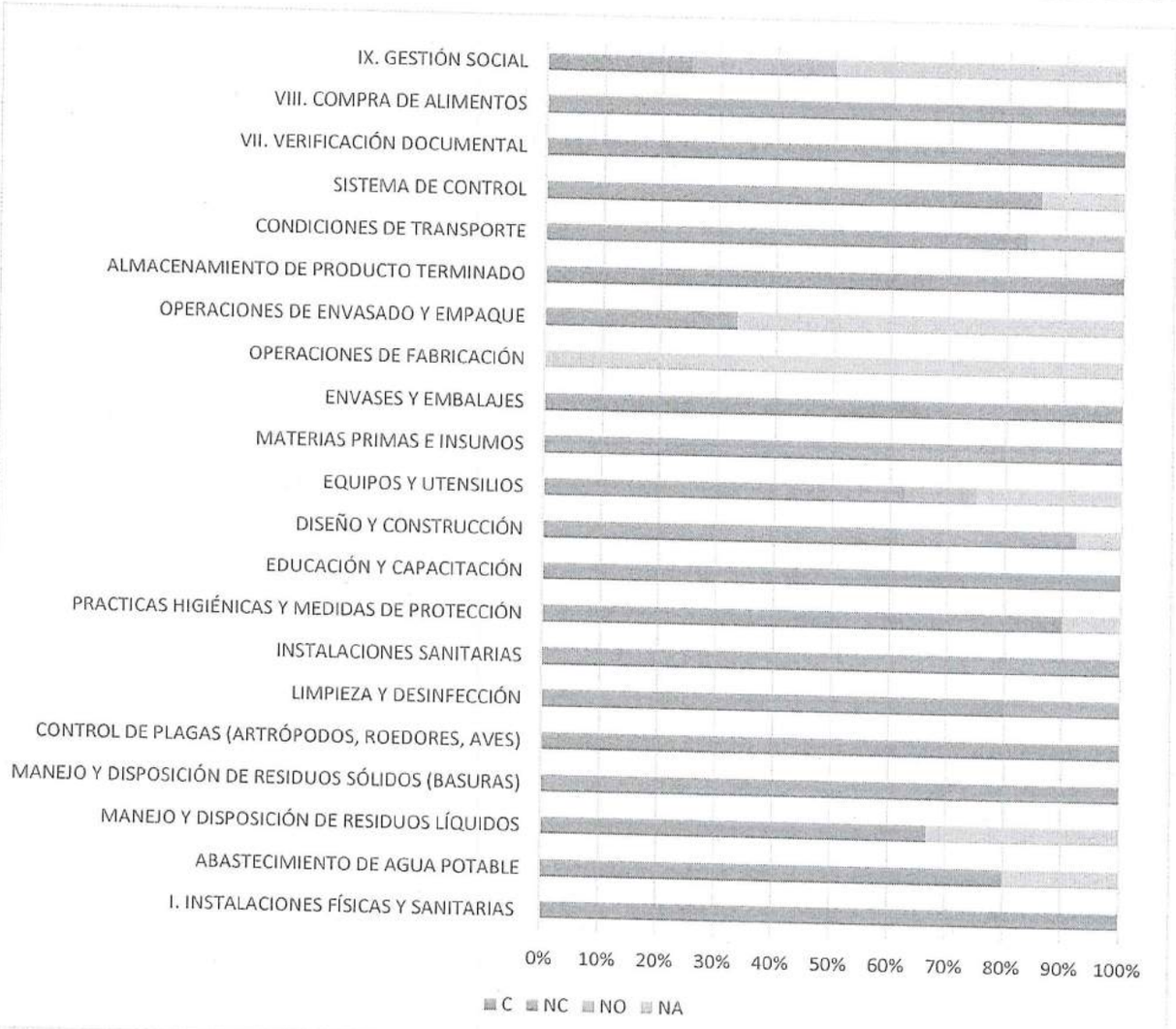
5.1.4 Análisis de verificación de Bodega

Criterios evaluados

ASPECTOS A EVALUAR		C	NC	NO	NA	TOTAL
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		100%	0%	0%	0%	100%
II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO	ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE	80%	0%	0%	20%	100%
	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS	67%	0%	0%	33%	100%
	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)	100%	0%	0%	0%	100%
	CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)	100%	0%	0%	0%	100%
	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	80%	20%	0%	0%	100%
	INSTALACIONES SANITARIAS	100%	0%	0%	0%	100%
III. PERSONAL MANIPULADOR	PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	90%	0%	0%	10%	100%
	EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN	100%	0%	0%	0%	100%
IV. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN	DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN	62%	31%	0%	8%	100%
	EQUIPOS Y UTENSILIOS	50%	13%	13%	25%	100%
V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	60%	40%	0%	0%	100%
	ENVASES Y EMBALAJES	67%	33%	0%	0%	100%
	OPERACIONES DE FABRICACIÓN	0%	0%	0%	100%	100%

	OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE	33%	0%	0%	67%	100%
	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO	67%	33%	0%	0%	100%
	CONDICIONES DE TRANSPORTE	83%	0%	17%	0%	100%
VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD	SISTEMA DE CONTROL	86%	0%	0%	14%	100%
VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL		100%	0%	0%	0%	100%
VIII. COMPRA DE ALIMENTOS		100%	0%	0%	0%	100%
IX. GESTIÓN SOCIAL		25%	0%	25%	50%	100%

Gráfico



Análisis

El 15 de marzo del 2024, se hizo visita de seguimiento a la Bodega, ubicada en la carrera 33 # 59 - 08, bodega interna # 3 del distrito de Barrancabermeja.

La forma de evaluar es C: cumple con calificación 1; NC: no cumple con calificación 0, NO: se califica cuando el ítem evaluado no es observado y NA: se califica cuando el ítem evaluado no aplica.

En la visita se diligencia un formato de visita de bodega, el cual contempla criterios tanto técnicos como administrativos, donde son evaluados nueve (9) aspectos y cada aspecto contiene ítems que en total suman ciento veinte dos (122) ítem.

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS: Este primer aspecto lo conforman siete (7) ítems evaluados con un resultado del 100 % de cumplimiento, esto debido a las acciones de mejora y/o correctivas implementadas por el operador.

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Son veintisiete (27) ítems evaluados con un 88% de cumplimiento, un 3% de incumplimiento debido a que se evidencian deficiencias en la limpieza y desinfección en el área de insumos y elementos de aseo y un 9% de NA.

III. PERSONAL MANIPULADOR: Cuenta con trece (13) Ítems evaluados con un 95% de cumplimiento y un 5% NA para la visita.

IV. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN: Se evalúan veintiún (21) ítems con un cumplimiento del 70%, un 8% de no conformidades por ende se evidencia pisos con grietas y paredes con desprendimiento de pintura, un 6% NO y un 16% NA para la visita.

V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN: Tiene treinta (30) ítems con un cumplimento del 52%, respecto al incumplimiento un porcentaje del 18% debido a que se evidencia cajas de leche superando el número máximo de apilado y alimentos en mal estado, con presencia de sobre maduración NO del 3% y un 28% de NA para la visita.

VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD: Son siete (7) ítems evaluados con un 86% de cumplimiento y un 14% de NA para la visita.

VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL: Tiene nueve (9) Ítems evaluados con un 100% de cumplimiento.

VIII.COMPRA DE ALIMENTOS: Se verifican cuatro (4) ítems y es calificado con un 100% de cumplimiento para la visita.

IX. GESTIÓN SOCIAL: Se verifican cuatro (4) ítems y es calificado con un 25% de cumplimiento, 25% de NO y un 50% NA para la visita.

Para esta visita se evidencia el cumplimiento con un porcentaje mayor en los aspectos evaluados: Instalaciones físicas y sanitarias, verificación documental.

5.2 Planes de mejora

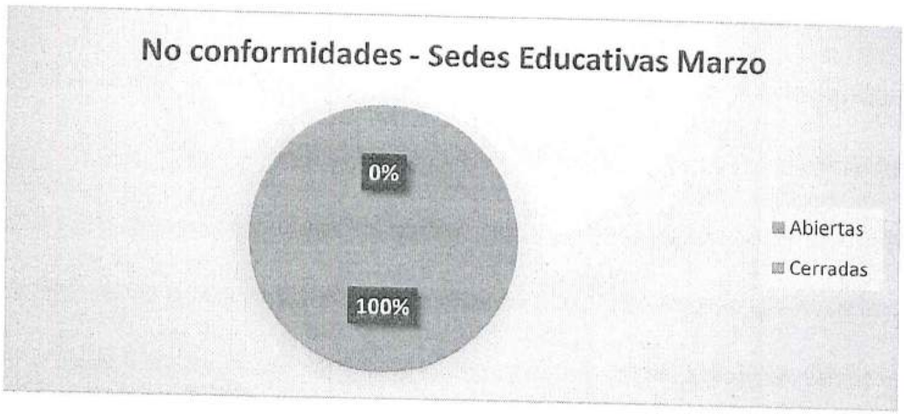
5.2.1 Numero de Nuevas no Conformidades

ESTADO DE NO CONFORMIDADES VISITAS A SEDES EDUCATIVAS

ABIERTO	EN GESTION	CERRADO	TOTAL

798	0	0	798

Gráfico



Planes de mejora	Cantidad de conformidades	Abierto	Cierre parcial	Cerrado
Estado no conformidades Enero	251	18%	31%	51%
Estado no conformidades Febrero	969	3%	45%	52%
Estado no conformidades Marzo	798	100%	0%	0%

Análisis

Las no conformidades fueron enviadas al operador mediante el Plan de mejora, se espera respuestas respecto a las acciones correctivas y/o de mejora implementadas por el operador.

ESTADO DE NO CONFORMIDADES VISITAS A BODEGA MARZO

ABIERTO	EN GESTION	CERRADO	TOTAL
11	0	0	11

Gráfico

BODEGA DE ALMACENAMIENTO



Planes de mejora	Cantidad No conformidades	Abierto	Cierre parcial	Cerrado
Estado no conformidades Enero	18	20%	10%	70%
Estado no conformidades Febrero	7	10%	10%	80%
Estado no conformidades Febrero	11	100%	0%	0%

Análisis

Se envió los planes de mejora al operador, se espera respuestas respecto a las acciones correctivas y/o de mejora implementadas por el operador.

CAP
Marzo:

SEDE EDUCATIVA	CATEGORIZACIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	DESCRIPCIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	ACCIONES IMPLEMENTADAS POR EL OPERADOR	ESTADO
I.E. SAN RAFAEL DE CHUCURI SEDE BERLIN	Categoría: inadecuadas condiciones de almacenamiento en la sede Subcategoría: Infestación de plaga	Descripción: Durante la visita técnica a la sede Berlín de la IE San Rafael de chucuri se evidencia presencia de plaga (comején) en el área de almacenamiento del comedor escolar	Se realiza solicitud ante la empresa encargada de fumigaciones, para realizar fumigación correctiva y generar diagnostico puesto que generalmente la presencia de plaga comején obedece a falencias en infraestructura. Una vez se cuente con el soporte de fumigación y el concepto, se procederá a enviar el soporte y en caso de requerirse realiza gestión a la entidad para que se puedan adelantar las acciones necesarias de mantenimiento y/o adecuaciones a infraestructura.	Cerrado
I.E. REAL DE MARES	Categoría: otro Subcategoría: Evidencia de alimentos en mal estado.	Descripción: Durante la visita técnica a la IE Real de mares se evidencia presencia de alimentos (melón y zanahoria) en mal estado almacenados en el comedor escolar.	Se realiza capacitación de refuerzo recordando al personal manipulador la verificación diaria del estado de los alimentos y reporte oportuno para reposición. Se realiza llamado de atención verbal por no revisar las materias primas y se genera el compromiso que diariamente se debe verificar el estado de maduración y estado óptimo de las frutas y verduras para retirar lo que se encuentre no conforme y realizar la reposición	Cerrado

			correspondiente. Se realiza reposición del producto que se encontraba en mal estado.	
I.E. REAL DE MARES	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: lugar que representa riesgo de contaminación.	Descripción: Durante la visita técnica a la IE Real de mares se evidencia presencia suciedad en los pisos, debajo de las canastillas y estibas que almacenan alimentos almacenados en el comedor escolar.	Se realiza jornada de limpieza y desinfección del área de almacenamiento y elementos; así mismo se refuerza en el personal manipulador acerca de la importancia del aseo, limpieza y desinfección de las diferentes áreas del comedor	Cerrado
I.E.MESETA SAN RAFAEL SEDE PEROLES	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en la sede PEROLES. Subcategoría: Inadecuado manejo de condiciones.	Descripción: 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.	Teniendo en cuenta que el lácteo de la ración no requiere mantenimiento de cadena de frío por entregarse UHT, se indica al docente que en aras de no sobrecargar la nevera, el lácteo se puede almacenar en las cajas que se envía y con el objetivo de entregar el lácteo frío, solo refrigerar inicialmente lo de dos días y en la medida que se va entregando la ración ir guardando el lácteo siguiente. Por otra parte, teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa de alimentación escolar se realiza gestión ante la entidad para el arreglo de la misma.	Cerrado
I.E.CAMILO TORRES RESTREPO SEDE: CONCENTRACION EDUCATIVA EDUARDO SANTOS	CATEGORIA: Inadecuada condiciones de almacenamiento en la bodega y/o sede. SUBCATEGORIA: Lugar de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica).	DESCRIPCION: Durante la visita técnica a la sede Eduardo Santos 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.	Teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores de programa se realiza gestión ante la entidad y rector de la sede educativa para el mantenimiento, adecuación e intervención del drenaje del lavaplatos. Por otra parte, se solicita fumigación correctiva a la empresa de fumigaciones con referente a la presencia de plaga; sin embargo, se aclara que, en el comedor escolar se encuentran aberturas sin protección lo que favorece el ingreso de plagas aun cuando se realice las fumigaciones respectivas. Así las cosas, se realiza gestión ante la entidad para instalar la protección en las ventanas de ingreso.	Cerrado
I.E.CAMILO TORRES RESTREPO SEDE: JOSÉ PRUDENCIO PADILLA	CATEGORIA: Inadecuado manejo del producto. SUBCATEGORIA: Entrega incompleta de los complementos alimentarios a los estudiantes beneficiarios.	DESCRIPCION: 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.	Desde la bodega principal se realiza la entrega de los gramajes establecidos en la minuta aprobada. Se adjunta soporte de remisión de entrega de alimentos de la semana del 4 al 8 de marzo. Por otra parte, con el personal manipulador de alimentos se han cumplido a cabalidad con las capacitaciones establecidas en el programa de capacitación y se ha realizado capacitación en sitio sobre estandarización de porciones. Teniendo en cuenta que es un fallo en el cumplimiento de las obligaciones del personal manipulador se realiza llamada de atención por escrito generando el compromiso de garantizar la entrega de los gramajes establecidos de acuerdo a la minuta. Se realiza capacitación de refuerzo y generación de compromiso por parte del manipulador del cumplimiento con lo indicado. Se realizará acompañamiento por parte del personal operativo (supervisor y nutricionista) durante las entregas de los menús que tienen proteína para garantizar el cumplimiento de los gramajes establecidos.	Cerrado

	I.E.MESETA DE SAN RAFAEL SEDE: LA LEGIA	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento. Subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación área de almacenamiento.	Descripción: Se evidencia presencia de plaga y excremento de roedor en el área de almacenamiento.	Se realiza solicitud a la empresa encargada de fumigaciones para realizar visita para levantamiento de diagnóstico y fumigación correctiva. Una vez se cuente con el soporte se realizará el envío correspondiente.	Cerrado
	I.E. CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO - PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas Condiciones de Almacenamiento Sub Categoría: Área de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica)	Descripción: Durante la visita de inspección técnica se evidencia alta incidencia de moscas en área de preparación y distribución del complemento alimentario.	Se programa fumigación correctiva por parte de la empresa encargada de fumigaciones. Una vez se realice la actividad de fumigación se realizará el correspondiente envío del soporte	Cerrado
	I.E. CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO - PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas Condiciones de Almacenamiento Sub Categoría: Área de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica)	Descripción: 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.	Teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa, se realiza gestión ante entidad para adecuación de infraestructura del área de almacenamiento	En gestión
	I.E.LOS LAURELES SEDE LA FOREST	Categoría Inadecuado manejo del producto Subcategoría: Entrega incompleta de los complementos alimentarios a los estudiantes beneficiarios.	Descripción: Durante la visita técnica a la sede La Forest el día 06-03-2024 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.	Desde la bodega principal se realiza la entrega de los gramajes establecidos en la minuta aprobada. Se adjunta soporte de remisión de entrega de alimentos de la semana del 4 al 8 de marzo. Por otra parte, con el personal manipulador de alimentos se han cumplido a cabalidad con las capacitaciones establecidas en el programa de capacitación y se ha realizado capacitación en sitio sobre estandarización de porciones. Teniendo en cuenta que es un fallo en el cumplimiento de las obligaciones del personal manipulador se realiza llamada de atención por escrito generando el compromiso de garantizar la entrega de los gramajes establecidos de acuerdo a la minuta. Se realiza capacitación de refuerzo y generación de compromiso por parte del manipulador del cumplimiento con lo indicado. Se realizará acompañamiento por parte del personal operativo (supervisor y nutricionista) durante las entregas de los menús para garantizar el cumplimiento de los gramajes establecidos. Teniendo en cuenta el gasto adicional de los huevos para garantizar la entrega de la ración, se realiza reposición de los huevos empleados.	Cerrado
	I.E.LOS LAURELES SEDE LOS LAURELES	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en sede educativa Sub Categoría: producto vencido en sede educativa	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,	Se realiza retiro inmediato de alimentos que se encontraban vencidos. Se realiza capacitación de refuerzo al personal manipulador haciendo énfasis en uso adecuado de los alimentos de acuerdo a la minuta establecida y al Kardex; así mismo se refuerza uso adecuado de productos, almacenamiento y reporte oportuno de saldos o inventarios. Finalmente, se realiza llamado de atención al personal manipulador de alimentos por no seguir las indicaciones y por incumplimiento en sus funciones como manipulador de alimentos.	Cerrado

		así mismo 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 TÉCNICO SUPERIOR DE COMERCIO SEDE: PRINCIPAL	Categoría: Otro Subcategoría: Otro	Descripción: 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.	Se realiza cambio de extensión y se solicita visita del técnico para mantenimiento preventivo del equipo. Una vez se cuenta con el soporte de mantenimiento se realizará el correspondiente envío.	Cerrado
I.E: BLANCA DURÁN DE PADILLA SEDE: PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: Producto dañado en área de almacenamiento	Descripción: Se evidencian verduras (plátano, tomate y pepino) en mal estado	Se realiza retiro de producto para su disposición final y la respectiva reposición. Así mismo, se realiza capacitación de refuerzo al personal manipulador recordando la verificación diaria del estado de los alimentos y reporte oportuno para reposición. Se realiza llamado de atención por no revisar las materias primas y se genera el compromiso que diariamente 2 veces al día se debe verificar el estado de maduración y estado óptimo de las frutas y verduras para retirar lo que se encuentre no conforme y realizar la reposición correspondiente. Lo anterior, teniendo en cuenta las falencias en la infraestructura del área de almacenamiento.	Cerrado
I.E: BLANCA DURÁN DE PADILLA SEDE: PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento. Subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (física, química y biológica).	Descripción: Se evidencia presencia de plaga en el área de almacenamiento.	Se realiza programación con la empresa encarga de fumigación para realizar la respectiva fumigación correctiva. Una vez se cuente con el soporte se hará llegar.	Cerrado
I.E. CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO - PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas Condiciones de Almacenamiento Sub Categoría: Lugar de almacenamiento que represente algo riesgo de contaminación (física, química, biológica).	Descripción: 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.	Teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores de programa de alimentación escolar, esta novedad ha sido traslado en su momento a la entidad territorial para que se puedan adelantar las gestiones necesarias para realizar las adecuaciones pertinentes	Cerrado
I.E JHON F. KENNEDY SEDE PRIMERO DE MAYO	Categoría: Otro Subcategoría: Faltantes equipos de refrigeración.	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	Teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa de alimentación escolar se realiza gestión ante la entidad territorial manifestando la necesidad de dotación de equipos de refrigeración para la sede educativa en mención.	Cerrado

			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 SEDE ESCUELA RURAL QUEMADERO	Categoria: Inadecuada condiciones de almacenamiento en la bodega y/o sede. Subcategoría: Lugar de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica).	Descripción: 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.	Teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa de alimentación escolar se realiza gestión ante la entidad territorial solicitando la necesidad de adecuación y/o mantenimiento a la infraestructura del comedor escolar en el área del lavado de platos. Por otra parte, se solicita a la empresa de fumigación, fumigación correctiva en la sede educativa.	Cerrado
	I.E MESETA SAN RAFAEL SEDE LA CANDELARIA	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: Evidencia de plaga	Descripción: Durante la visita técnica a la sede la candelaria de la IE San Rafael de chucuri se evidencia presencia de suciedad y rastros de plaga (popo de ratón) en el techo de la nevera donde se disponen los productos panificados.	Se realiza limpieza y desinfección de la nevera y limpieza general del área de almacenamiento realizando inspección a toda el área para determinar la presencia de animales. Teniendo en cuenta el área y los alrededores en los que se encuentra ubicada la sede educativa; se programa inspección diaria dos veces al día para verificación de presencia. Se solicita a la empresa encargada de fumigación la desratización por aplicación manual de algún agente como acción correctiva	Cerrado
	I.E SAN RAFAEL DE CHUCURÍ SEDE: ESCUELA RURAL NUEVA VENECIA	CATEGORIA: Inadecuada condiciones de almacenamiento en la bodega y/o sede. SUBCATEGORIA : Lugar de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica).	DESCRIPCION: 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.	Se realizó jornada de limpieza y desinfección del área de almacenamiento. Teniendo en cuenta el área y los alrededores en los que se encuentra ubicada la sede educativa; se programa inspección diaria dos veces al día para verificación de presencia de animales, en caso que se observe presencia, se programará fumigación correctiva la empresa encargada de fumigación.	Cerrado
	I.E VEINTISEIS DE MARZO SEDE LOS ALCAZARES	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en la sede LOS ALCAZARES. Subcategoría: Área de almacenamiento insuficiente para	Descripción: Se ha observado durante la visita técnica a la sede de LOS ALCAZARES que el área destinada al almacenamiento de productos, especificamente la nevera, es	Se realiza capacitación la personal manipulador sobre el almacenamiento de productos. Se hace énfasis en que la prioridad de almacenamiento en frío es para la conservación de la fruta, el lácteo solo se podrá refrigerar en la medida que se vaya dando salida a los menús con fruta teniendo en cuenta que el lácteo es UHT, este no requiere mantenimiento de cadena de frío. El almacenamiento del lácteo en frío se realiza solo	Cerrado

	el volumen de producto almacenado (sobre abastecimiento de producto en la nevera.	insuficiente para las cantidades que se manejan durante toda la semana.	por gusto y preferencia de los beneficiarios de consumir la bebida fría.	
I.E AGROPECUARIO LA FORTUNA SEDE PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: Producto dañado en nevera	Descripción: durante la visita Se evidencian verduras (tomate y zanahoria) en mal estado.	Se realiza retiro de producto para disposición final. Se realiza la correspondiente reposición de los alimentos que se encontraban en mal estado. Se realiza capacitación al personal manipulador sobre verificación e inspección de materias primas diariamente informando oportunamente lo que se requiere para reposición. Se recuerda las buenas prácticas de almacenamiento y manipulación para preservar los alimentos	Cerrado
I.E NORMAL SUPERIOR CRISTO REY SEDE PRINCIPAL	CATEGORIA: Inadecuada condiciones de almacenamiento en la bodega y/o sede. SUBCATEGORIA : Lugar de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica).	DESCRIPCION: 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.	Teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa de alimentación escolar, se realiza gestión ante la entidad para solicitar la adecuación y/o mantenimiento del lavaplatos. Por otra parte, cumplimiento con nuestro cronograma de fumigación, para este receso de semana santa se realiza fumigación correctiva y preventiva en la sede educativa. Una vez se cuente con el soporte se hará el correspondiente envío.	Cerrado

Febrero:

SEDE EDUCATIVA	CATEGORIZACIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	DESCRIPCIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	ACCIONES IMPLEMENTADAS POR EL OPERADOR	ESTADO
I.E. LOS LAURELES - SEDE VARA SANTA	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (física, química y biológica)	Descripción: Se evidencia presencia de plaga (comején) en el área de almacenamiento.	Se realizó jornada de limpieza y desinfección de las paredes que se encontraban con presencia de comején. Se realizó el 10 de febrero la fumigación correctiva. Una vez se cuenta con el soporte se realizará el correspondiente envío	Cerrado
I.E. EL CASTILLO-SEDE PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (física, química y biológica)	Descripción: Se evidencia presencia de plaga (comején) en paredes del comedor.	El día 17 de enero del año en curso se realizó la jornada de fumigación por parte de la empresa encargada. Se adjunta soporte de fumigación. Se realizó jornada de limpieza y desinfección de las paredes retirando la presencia de plaga. Se realizó el día 10 de febrero la fumigación correctiva. Una vez se cuenta con el soporte se realizará el correspondiente envío.	Cerrado
I.E. CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO SEDE PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas Condiciones de Almacenamiento Subcategoría: Producto contaminado	Descripción: reporta caso de atención prioritaria en la IE Ciudadela educativa sede principal en la modalidad de atención preparado en sitio complemento JM/JT y almuerzo, durante la visita se evidencian productos almacenados en	Se realiza retiro de producto para disposición final. Se realizó limpieza y desinfección y organización del área de almacenamiento. Se adecuó espacio para disposición de producto no conforme. Se realizó capacitación de refuerzo al personal en los temas de manejo de materias primas, reporte para reposiciones, uso de área para producto no conforme y adecuado almacenamiento de producto.	Cerrado

			estado de descomposición, se evidencia remolachas y papaya descompuestas, no se evidencia área de producto no conforme.		
	I.E. CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO SEDE PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas Condiciones de Almacenamiento Sub Categoría: Área de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica)	Descripción: Durante la visita se evidencian productos alimenticios (verduras y frutas) en área de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación alto riesgo de contaminación (física, química, biológica), Se evidencia techo con presencia de humedad y suciedad.	Teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa, se realiza gestión ante entidad para adecuación de infraestructura del área de almacenamiento.	Cerrado
	I.E. VEINTISEIS DE MARZO - SEDE PRINCIPAL	Otro Cual: desagüe con daño que representa riegos de contaminación.	Descripción: Durante la visita técnica al comedor escolar se evidencia que el área de lavado presenta daño provocando acumulación de aguas sucias dentro del área de preparación del comedor escolar.	Teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa PAE, se realizó en primera instancia traslado verbal al rector de la institución educativa; generando el compromiso del arreglo lo antes posible. Una vez hayan realizado el arreglo se enviará evidencia fotográfica. En caso de no realizarse dicho arreglo, se dará traslado por escrito a la entidad territorial.	Cerrado
	I.E. EL CASTILLO - SEDE PRINCIPAL	CATEGORIA: Inadecuada condiciones de almacenamiento en la bodega y/o sede. SUBCATEGORIA: Lugar de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica).	DESCRIPCION: Durante la visita técnica de inspección se evidencia en el área de almacenamiento de utensilios como ollas, cucharas, excremento de animal en diferentes partes del almacenamiento de estos.	Se realiza llamado de atención verbal al personal manipulador por incumplimiento en las labores de limpieza y desinfección. Se realiza capacitación de refuerzo al personal manipulador. Se realiza jornada de limpieza y desinfección del área. Durante lo corrido de la ejecución del contrato se han realizado dos fumigaciones.	Cerrado
	I.E. MESETA SAN RAFAEL SEDE: ESCUELA RURAL CAÑO GUARUMO	CATEGORIA: Inadecuada condiciones de almacenamiento en la bodega y/o sede. SUBCATEGORIA: Lugar de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica).	DESCRIPCION: Durante la visita técnica de inspección se evidencia en el área de almacenamiento excremento de animal en diferentes partes del almacenamiento y se evidencia lagartija muerta en el piso del área de almacenamiento.	Se realiza la respectiva reposición de producto. Así mismo, se indica a la docente que es necesario informar a tiempo el estado de las frutas haciendo verificación el di anterior a la entrega. Se anexa acta de reposición (anexo1). Una vez realizada la reposición se garantiza la entrega de las raciones completas y cumpliendo con lo establecido a los beneficiarios del programa. Se anexa certificación emitida por la docente (anexo 2).	Cerrado

	I.E MESETA SAN RAFAEL - SAN JOSÉ DE YACARANDA	Categoría: Inadecuado Manejo de Producto Subcategoría: Entrega Complementos alimentarios a estudiantes que no cumplen con los criterios de selección establecidos para este programa.	DESCRIPCION: Durante la visita técnica en la I.E se evidencia que la fruta (Mandarina) que estaba programada para entrega se encontraba en mal estado el cuál no era óptimo para entrega y consumo de los titulares de derecho	Se realiza jornada de limpieza y desinfección del área. Se adjunta registro fotográfico. (anexo 3). Teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa PAE, se realiza gestión ante entidad para adecuaciones en infraestructura puesto que el área destinada para almacenamiento facilita el ingreso de animales. Se adjunta soporte de gestión ante entidad (anexo 4)	Cerrado
	I.E. LOS LAURELES SEDE PRINCIPAL	Categoría otro Subcategoría Evidencia de productos que no corresponde al PAE	Descripción: Durante la visita técnica se evidencia en el área de almacenamiento de las proteínas, recipientes con leche que no corresponde a los productos entregados y liberados por Interventoría	La leche encontrada en almacenamiento durante la visita realizada, correspondía a una leche de una de manipuladoras, no hacen parte de los productos ni materias primas entregadas como operadores para la elaboración de las raciones alimentarias en la sede educativa. Se realiza retiro inmediato de los recipientes con leche y el correspondiente llamado de atención verbal a la manipuladora. Así mismo, se realiza capacitación de refuerzo sobre: adecuadas técnicas de almacenamiento de productos para evitar la contaminación cruzada, en especialmente el almacenamiento en frío no mezclar productos. Se enfatiza en el personal que los equipos de frío dispuestos en el restaurante son para uso exclusivo de almacenamiento de la materia prima para el preparar las raciones.	Cerrado
	I.E. CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO SEDE PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas Condiciones de Almacenamiento Sub Categoría: Área de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica)	Descripción: Durante la visita se evidencian productos alimenticios (verduras y frutas) en área de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación alto riesgo de contaminación (física, química, biológica), Se evidencia techo con presencia de humedad y suciedad.	Se realiza retiro de producto para disposición final. Así mismo, se realiza la respectiva reposición de producto. Se anexa soporte de acta de reposición. (anexo 1). Se realiza capacitación de refuerzo recordando al personal manipulador la verificación diaria del estado de los alimentos y reporte oportuno para reposición. Se realiza llamado de atención verbal por no revisar las materias primas y se genera el compromiso que diariamente 2 veces al día se debe verificar el estado de maduración y estado óptimo de las frutas y verduras para retirar lo que se encuentre no conforme y realizar la reposición correspondiente. Lo anterior, teniendo en cuenta las falencias en la infraestructura del área de almacenamiento. Se anexa acta de capacitación. (anexo 2). Teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa, se realiza gestión ante entidad para adecuación de infraestructura del área de almacenamiento. (anexo 3).	Cerrado
	I.E. DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO SEDE PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en la sede. subcategoría: Lugar que representa alto riesgo de contaminación.	Descripción: Durante la visita se evidencia lavadero utilizado para lavar menaje el cuál presenta baldosas en mal estado, baldosas en el piso del área de preparación en mal estado, presentando grietas y huecos, permitiendo el estancamiento de	Teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa de alimentación escolar se realiza gestión ante la entidad para que se pueda adelantar las respectivas adecuaciones y/o mantenimiento en la infraestructura de la sede educativa. Se anexa soporte de gestión.	Cerrado

			aguas y emitiendo olores fuertes y desagradables.		
	BODEGA	Categoría otra: lugar que representa riesgos de contaminación	Descripción: Durante la visita a la bodega del operador UT BCA INNOVA se evidencian canastillas con bebidas lácteas en área de lavado que no cumple con las condiciones higiénico sanitarias y adicional el área es utilizada para el lavado de otros elementos de aseo.	Se realiza capacitación de refuerzo al personal de bodega donde se indica que el área de lavado dispuesto para realizar lavado y limpieza y desinfección de alimentos es en la poceta que se encuentra en la parte interna de la bodega y se aclara que la poceta de la parte externa es para realizar los procedimientos de limpieza y desinfección dentro de la bodega y para lavar los elementos de aseo. Se genera compromiso de cumplir las indicaciones dadas durante la actividad de la capacitación	Cerrado
	I.E. EL CASTILLO SEDE PRINCIPAL	CATEGORIA: Inadecuada condiciones de almacenamiento en la bodega y/o sede. SUBCATEGORIA: Lugar de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica).	DESCRIPCION: Durante la visita técnica de inspección se evidencia en el área de almacenamiento de utensilios y comedor excremento de animal y se evidencia pared con comején.	En la sede educativa en mención se realizó fumigación inicial y fumigación correctiva. Se adjuntan los soportes (anexo 1). Así mismo, se solicitó a la empresa encargada de las fumigaciones un diagnóstico frente a la recurrencia de la presencia de comején. Se adjunta el soporte del diagnóstico (anexo 2). En dicho diagnóstico, se puede evidenciar que las condiciones actuales del techo favorecen la presencia del comején; por tanto, teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa de alimentación escolar se realiza gestión ante la entidad para que se pueda adelantar las respectivas adecuaciones y/o mantenimiento en la infraestructura de la sede educativa. Se anexa soporte de gestión (anexo 3). Con relación a la novedad "Durante la visita técnica de inspección se evidencia en el área de almacenamiento de utensilios y comedor excremento de animal"; de acuerdo a conversaciones con el personal manipulador en la sede educativa; nos afirman que en el área de utensilios no era, sino debajo del lavaplatos porque acababan de cambiar un tuvo por debajo generando suciedad como migas de tierra y no excremento. Se realiza limpieza y desinfección del área, se indica verbalmente al personal manipulador mantener en correcto aseo todas las áreas del comedor escolar y se genera compromiso de inspección visual diaria y permanente de señales de presencia de plaga de acuerdo a lo establecido en el programa de control de plagas y roedores.	Cerrado
	I.E. LOS LAURELES SEDE LA FOREST	Categoría Inadecuado manejo del producto Subcategoría: Entrega incompleta de los complementos alimentarios a los estudiantes beneficiarios.	Descripción: Durante la visita técnica a la sede La Forest se evidencia que 22 beneficiarios no reciben la proteína: pollo en cubos al perejil establecida para el menú 17 debido a que no alcanza y deben preparar huevos revueltos, por otro	Desde el ensamble, transporte y distribución se realiza la entrega completa de los alimentos requeridos de acuerdo a los gramajes y grupo escolares de la sede en mención, tal como se demuestra en la remisión de entrega de alimentos que es enviada al personal manipuladora para la recepción de la materia prima y verificación de las cantidades recibida y posteriormente firmada por rector, coordinador o personal a cargo del PAE como constancia de la entrega completa. Se adjunta soporte de remisión (anexo 1). Teniendo en	En gestión

			lado no se entrega a los 22 beneficiarios el tubérculo establecido en el menú: papa chorreada debido a que la preparación no alcanzo para los 125 adjudicados.	cuenta que es una sede que inició preparado en sitio esta semana, adicional a la capacitación de inducción realizada, se programó capacitación en punto por parte de la nutricionista para reforzar el tema de alistamiento de materias primas, gramajes de alimentos en crudo, manejo de guía de preparación y Kardex y estandarización de porciones puesto que con los gramajes enviados se alcanza la entrega a la totalidad de los beneficiarios en la sede. Se adjunta soporte de capacitación realizada. (anexo 2). Debido a la entrega de huevo a los beneficiarios a los cuales no alcanzó la pechuga de pollo, se realiza la reposición del huevo, papa y pechuga de pollo; puesto que, al verificar durante la capacitación los alimentos en el restaurante escolar para la preparación del resto de menús programados en la semana; las manipuladoras habían gastado producto demás al programa. Todo lo anterior, en aras, de garantizar la entrega completa de las raciones cumpliendo con lo establecido. Se adjunta soporte de acta de reposición (anexo 3).	
I.E. VEINTISEIS DE MARZO SEDE: PRINCIPAL	CATEGORIA: Inadecuada condiciones de almacenamiento en la bodega y/o sede. SUBCATEGORIA: Lugar de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica).	DESCRIPCION: Durante la visita técnica de inspección se evidencia en el área de Cocina drenaje de lavaplatos dañado, dejando gotear agua del lavado a utensilios como ollas y piso de cocina, las manipuladoras colocan una olla para detener el goteo.	El goteo de agua referenciado en el caso de atención prioritaria, no es por tema de daño en la tubería, dicho goteo ya fue subsanado por el rector quien realizo el mantenimiento y cambio de la llave y el tubo. El goteo referenciado ahora es por daño en filtro del agua. Debido a que el daño es el filtro del agua y este aún se encuentra en garantía por razón del rector, se realiza gestión nuevamente con Rector y con la entidad para que teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores de programa de alimentación escolar, se puedan adelantar las acciones necesario para subsanar dicha novedad. Se adjuntan los soportes de gestión.	En gestión
I.E.DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO SEDE: PRINCIPAL	Categoría: inadecuadas condiciones de almacenamiento en la sede Subcategoría: Infestación de plaga y evidencia de producto con plaga	Descripción: Durante la visita técnica a la sede principal del Diego Hernández de Gallego se evidencia presencia de plaga (Hormigas) en la bodega de almacenamiento, asimismo, se evidenciaron en los alimentos como el azúcar y el pan del servicio, ocasionando que un plato servido con pan, llevara hormigas	Se realiza solicitud ante la empresa encargada de fumigaciones, para realizar fumigación correctiva. Una vez se cuente con el soporte de fumigación se enviará. Se realiza jornada de limpieza y desinfección general en el área en que se evidenció la novedad. Se adjunta soporte de registro fotográfico de la actividad (anexo 1)	En gestión
I.E.MESETA SAN RAFAEL DE CHUCURI SEDE RAFAEL FERNANDEZ	Categoría: Inadecuada condiciones de almacenamiento en la bodega y/o sede subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (física, química y biológica)	Descripción: Durante la visita técnica a la Sede Rafael Fernández se evidencia comején en las paredes donde se encuentra ubicado el almacenamiento	Se realiza solicitud ante la empresa encargada de fumigaciones, para realizar fumigación correctiva y generar diagnostico puesto que generalmente la presencia de plaga comején obedece a falencias en infraestructura. Una vez se cuente con el soporte de fumigación y el concepto, se procederá a enviar el soporte y en caso de requerirse realiza gestión a la entidad para que se puedan adelantar las	En gestión

		de panificado y la nevera.	acciones necesarias de mantenimiento y/o adecuaciones a infraestructura.	
I.E.MESETA SAN RAFAEL SEDE LA MARIA	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en la Bodega y/o sede Subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (física, química, biológica).	Descripción: Durante la visita técnica en la sede se evidencia presencia de plaga (comején) en el área de almacenamiento de los productos.	Se realiza solicitud ante la empresa encargada de fumigaciones, para realizar fumigación correctiva y generar diagnostico puesto que generalmente la presencia de plaga comején obedece a falencias en infraestructura. Una vez se cuente con el soporte de fumigación y el concepto, se procederá a enviar el soporte y en caso de requerirse realiza gestión a la entidad para que se puedan adelantar las acciones necesarias de mantenimiento y/o adecuaciones a infraestructura.	En gestión

Enero:

SEDE EDUCATIVA	CATEGORIZACIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	DESCRIPCIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	ACCIONES IMPLEMENTADAS POR EL OPERADOR	ESTADO
I.E PUEBLO REGAO - SEDE: SEÑOR DE LOS MILAGROS	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en la Bodega y/o sede Subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (física, química, biológica)	Descripción: Durante la visita técnica se evidencia que en el área de almacenamiento se encuentra desorden y presencia de suciedad (polvo).	reubicación y adecuación de otro espacio para almacenamiento de las raciones alimentarias que garantiza la inocuidad de los mismo	Cerrado
I.E. JOHN F KENNEDY - PREESCOLAR SANTANDER	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en la Bodega y/o sede. Subcategoría: Lugar de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica).	Descripción: Durante la visita de inspección técnica se evidencia almacenamiento de productos en área con apilamiento de sillas, escritorios, equipos de cómputo, y otros elementos, lo que dificulta una adecuada limpieza y desinfección, y a su vez, dicha acumulación representaría un ambiente favorable para el anidamiento de plagas.	en aras de no requerir almacenamiento alguno de los productos que componen la ración industrializada en la sede educativa por no contar con un espacio exclusivo y adecuado para garantizar la inocuidad de los mismos; la entrega de las raciones a la sede educativa en mención en dos momentos durante el día, una en la jornada de la mañana para los beneficiarios que reciben en dicha jornada y otra para la jornada de la tarde garantizando así que los alimentoso no requieran almacenarse en espacios no adecuados.	Cerrado
I.E. TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO -SEDE LARA PARADA	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (física, química y biológica)	Descripción: Se evidencia presencia de excremento de roedor en el área de almacenamiento.	El día 17 de enero se realizó la jornada de fumigación se adjunta soporte, el hallazgo se evidenció por falta de limpieza y desinfección del área de almacenamiento por tanto se realiza llamado de atención verbal al personal manipulador y se realiza limpieza y desinfección del área del almacenamiento y área en general.	Cerrado

I.E. SAN RAFAEL DE CHUCURI-SEDE CAMPO GALAN	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (física, química y biológica)	Descripción: Se evidencia presencia de excremento de roedor en el área de almacenamiento, asimismo, se evidencian daños causados por plaga en los recipientes con tapa destinados para el almacenamiento del panificado.	El día 17 de enero se realizó la jornada de fumigación se adjunta soporte, el hallazgo se evidenció por falta de limpieza y desinfección del área de almacenamiento por tanto se realiza llamado de atención verbal al personal manipulador y se realiza limpieza y desinfección del área del almacenamiento y área en general. Por otra parte, los daños que se observan en los recipientes son recipientes que según las manipuladoras desde el año pasado estaban en ese estado, se indica no utilizar dichos recipientes para el almacenamiento.	Cerrado

NOVEDADES:

Marzo

SEDE EDUCATIVA	DESCRIPCIÓN DE LA NOVEDAD Y/O INCONVENIENTE	ACCIÓN INMEDIATA IMPLEMENTADA POR EL OPERADOR
I.E. TÉCNICO SUPERIOR DE COMERCIO	Durante la visita de inspección se evidencia la entrega de comida caliente transportada en modalidad Almuerzo, del menú # 4, dónde se presenta novedad, debido a, que en la carne de cerdo asada se encuentran trozos de gran grosor en los cuales se evidencia color rojizo detectado no solo en la prueba organoléptica realizada por el equipo inspector sino también percibido por algunos estudiantes, lo que puede indicar deficiencia en la cocción del alimento proteico.	Se realiza capacitación de refuerzo al personal manipulador del centro de producción de alimentos, haciendo énfasis en cortes y porcionado de los alimentos para garantizar la uniformidad y cortes adecuados para los procesos de cocción; así mismo, se refuerza en los tiempos de cocción para garantizar procesos adecuados y completos de cocción de los alimentos. Se adjunta soporte de capacitación.
I.E BLANCA DURÁN DE PADILLA - SEDE PRINCIPAL	Durante la visita técnica se evidencia incongruencia en la información evidenciada en la remisión de entrega con el inventario realizado en la sede educativa. Se evidencia menos cantidad de huevos (17 unidades) y pulpas de fruta (8kg menos) por cada pulpa.	Una vez revisada la situación y verificación de cantidades se realizaron las respectivas reposiciones de producto. Así mismo, se reforzó con el personal manipulador la importancia del cumplimiento de sus obligaciones en la revisión y verificación de las materias primas no solo en calidad sino en cantidad contrastado con la remisión de alimentos de cada semana.

Febrero:

SEDE EDUCATIVA	DESCRIPCIÓN DE LA NOVEDAD Y/O INCONVENIENTE
I.E INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR DE COMERICO - PRINCIPAL	Durante la visita técnica en el centro de producción se verifica con la supervisora Jessica Guerrero la cantidad de titulares adjudicados para la I.E el cuál son 479 raciones, al momento del servicio en dicha institución se verifica la cantidad de raciones servidas a las reportadas y no concuerdan ya que al momento de verificar solo se entregaron 215 raciones a los beneficiarios, cabe resaltar que al momento de terminar el servicio la cantidad de comida que quedó sin entregar no corresponde a la cantidad de raciones adjudicadas (479).
I.E. MESETA SAN RAFAEL SEDE SIBERIA/RENACER	Durante la visita de inspección, pese a que se encuentran las áreas ordenadas y limpias, se evidencian, paredes del área de almacenamiento y distribución con rastro (mancha) de excremento de murciélagos y caminos de comején, adicionalmente, techo falso con abertura que permite el ingreso y anidamiento de plagas.
I.E INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR DE COMERICO - PRINCIPAL	Durante la visita técnica en la institución educativa la cantidad de titulares adjudicados son 479 raciones, se suspende la entrega de alimentos debido a que se acaba la proteína del menú, (la cantidad de proteína enviada por el CPA fueron 24kg) se entregaron 310 raciones y faltaron por entregar 169 raciones a los beneficiarios, así mismo se evidencia las raciones completas de las

	preparaciones (maduro caramelizado, zanahoria rallada, arroz de pimentón y lentejas).
I.E LOS LAURELES SEDE PRINCIPAL	Durante la visita técnica a la I.E Los Laureles sede Principal se evidenciaron los siguientes alimentos: 4,24 kg de carne de cerdo marca FAZENDA con lote 022 y f.v 29/02/2024, 07 unidades de avena marca BJ por 500g lote 4 151223 09:36, f.v 15-Dic-2024, 03 unidades de avena marca BJ por 500g lote 001 300124 11:19, f.v 30-ene-2025, 01 unidad de pulpa de papaya por 150 g, 07 unidades de pulpa por 250, 05 unidades de pupa de guayaba de 2 kg, 01 unidad de pulpa de piña por 2kg, 1 unidad de frijol por 500 g marca Bodega BOGOTÁ, con lote 12-02-24 y f,v 12-jul – 24, 1 unidad de lenteja marca Bodega BOGOTÁ por 500 gramos con lote 26-01-24 y f.v 26-jun-24, 960 huevos marca TITO, Es necesario indicar que estos no están dentro de los productos a preparar para las minutas de los días 22 y 23 de febrero y/o las cantidades son superiores a las necesarias de acuerdo a los gramajes establecidos para la preparación de los alimentos.

6. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

6.1 Revisión cuenta de cobro Operador

MES FEBRERO DE 2024

Se realiza la Verificación De La Cuenta Del Operador Mes Febrero De 2024, Presentada El 15/03/2024 Y Planillas De Entrega De COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM PAE REGULAR, ALMUERZOS PAE REGULAR, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA, COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA Periodo Del 01 Al 29 De Febrero De 2024 El 14/03/2024, 18/03/2024 Y 19/03/2024 Documentación Técnica, Legal, Administrativa Y Financiera Encontrando Las Siguientes Observaciones, Las Cuales Fueron Remitidas Al Operador **UNIÓN TEMPORAL BCA INNOVA** para que realizara las debidas subsanaciones así:

- **OFICIO DE SOLICITUD DE SUBSANACIONES: 03/04/2024.**

Mediante la presente damos a conocer, las observaciones resultado de las actividades de revisión de la Documentación Presentada a la interventoría, concerniente a la Segunda cuenta de cobro correspondiente al mes de Febrero de 2024 – Contrato 4870-23, documentación anexa al informe de la cuenta para el Segundo pago - correspondiente al periodo del 01 – 29 de Febrero de 2024, con el fin de que se realicen las aclaraciones pertinentes, se anexen y/o se reemplacen los documentos que se requieran.

Así las cosas, solicitamos se tenga en cuenta lo siguiente:

- No se evidencio Factura De Cobro Correspondiente al Periodo Objeto De Cobro. **(Anexar Factura).**
- No se evidencio Certificación de cobertura atendida Periodo Objeto De Cobro **(Anexar Certificación).**
- No se evidencio informe Administrativo y Financiero Periodo Objeto De Cobro **(Anexar Certificación De Ejecución De Recursos).**
- No se evidencia en el Informe Técnico de Capacitación los formatos de registro diligenciados por cada capacitado. **(Anexar Formato Diligenciado).**

Una vez subsanado lo anterior se verifico la documentación aportada y sus respectivas aclaraciones, de asuntos (Aclaración a Observaciones del informe de Febrero de 2024).

Validando la información según el listado de anexos que se relaciona a continuación, de la cual se reporta el documento 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR FEBRERO DE 2024 así:

1. LISTA DE VERIFICACIÓN

Documento	Cumple (si/no)	Observaciones
Oficios remisorios Radicación De Planillas De Entrega De Ración Industrializada Y Ración Preparada En Sitio Periodo Del 01 Al 29 De Febrero De 2024	Si	14/03/2024 18/03/2024 19/03/2024
Oficio remisorio Radicación De Informe De Ejecución Periodo Del 01 Al 29 De Febrero De 2024	Si	15/03/2024
Oficio remisorio Radicación De Subsanaciones Informe De Ejecución Periodo Del 01 Al 29 De Febrero De 2024.	Si	03/04/2024
Copia del Contrato	Si	N. 4870-23
Acta de inicio	Si	22/01/2024
RP	Si	RP N. 23-00142 del 22 de Enero de 2024
CDP	Si	CDP N. 24-00318 del 22 de Enero de 2024
Banco De Proyectos	Si	El proyecto fue registrado con los números BPPID 20200680810110 certificado a los 17 días del mes de Enero de 2024.
Plan Anual De Adquisiciones Inicial	Si	Certificación Del Plan Anual De Adquisiciones, CEPAA Numero 737, Expedida Por La Administradora Del PAA El 22 De Enero De 2024.
Designación Del Supervisor o Interventor	Si	Contrato De Interventoría N. 4871-23
RUT	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 29/12/2023
Antecedentes disciplinarios De La UT	Si	Se Anexan Soportes Generados De Fechan 05/03/2024 Procuraduría General De La Nación Para Las Empresas Que Conforman La UT MCD & CIA SAS CIA SAS 80% SERVICIOS INSTITUCIONALES LOGISTIC SAS 10% MARIELA CENTENO DELGADO 10%
Antecedentes fiscales De La UT	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 05/03/2024 Contraloría General De La Republica Para Las Empresas Que Conforman La UT MCD $ CIA SAS CIA SAS 80% SERVICIOS INSTITUCIONALES LOGISTIC SAS 10% MARIELA CENTENO DELGADO 10%
Cédula de Representante Legal	Si	Se anexa Soporte
Antecedentes disciplinarios Representante Legal	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 05/03/2024
Antecedentes fiscales Representante Legal	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 05/03/2024
Antecedentes Judiciales Representante Legal	Si	Se Anexa Soporte Generado – Policía Nacional De Fecha 06/02/2024
Pólizas	Si	Póliza De Seguro De Cumplimiento Entidad Estatal – Decreto 1082 De 2015 N. NB-100302451. Póliza De Seguro De Responsabilidad Civil Extracontractual Derivada De Cumplimiento – RCE Contratos N. NB-100075375.

Aprobación garantías	Si	Certificado De Aprobación De Pólizas De Garantías: ID CO1.WRT. 13368506 Número De Póliza NB-100302451 Seguros mundial. Certificado De Aprobación De Pólizas De Garantías: ID CO1.WRT. 13334379 Número De Póliza NB-100075375 Seguros mundial.
Certificación bancaria	Si	Banco BBVA - Cuenta De Ahorros N. 00130509000200000047
Factura Electrónica De Cobro	Si	FVE 2 Generación: 03/04/2024 Vencimiento: 03/04/2024 $3.285.875.018,00
Resolución De Facturación electrónica	Si	Autorización Numeración De facturación N. 1876 Fecha formalización 2024-01-19/13:33:40
Documentos Del Contador	Si	CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA C.C. 37.899.917 De San Gil - Santander Anexa: Cedula De Ciudadanía, Tarjeta Profesional N. 319194-T, Certificado Antecedentes Disciplinarios JCC De Fecha 01/03/2024.
Antecedentes disciplinarios Del Contador	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 06/03/2024 Procuraduría General De La Nación
Antecedentes fiscales Del Contador	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 06/03/2024 Contraloría General De La Republica
Antecedentes Judiciales	Si	Se Anexa Soporte Generado – Policía Nacional De Fecha 06/03/2024
Informe Avance De Obligaciones Mes De Febrero De 2024	Si	Se Anexa Soporte
Relación Del Personal Administrativo Y Operativo Mes Febrero De 2024	Si	Se Anexa Soporte
Relación Del Personal Manipuladoras Mes Febrero De 2024	Si	Se Anexa Soporte
Solicitud Y Aprobación Cambio De Personal	Si	Se Evidencia Relación De Personal Mínimo Requerido Mediante Plan De Alistamiento.
Aprobación Del Plan De Alistamiento	Si	El 26 de Enero de 2024, la interventoría envía oficio **PA-B-198 de asunto:** Observaciones al plan de alistamiento entregado por el operador UT BCA INNOVA. El 05 de Febrero de 2024, la interventoría envía oficio **PA-B-201 de asunto:** Respuesta al plan de alistamiento entregado por el operador UT BCA INNOVA.MCD 2023.
Soportes De Pago De Nómina Mes Febrero De 2024	Si	OcciRed – Transacciones Masivas 12/03/2024 Ordenes 293 Mes Febrero De 2024 Pago Total $248.775.041,00 Documento Soporte De Pago Nomina Electrónica 08/03/2024 Transferencia exitosa Mes Febrero De 2024 Por Valor $2.264.200,00 **CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA**
Certificado de cumplimiento de aportes patronales y de seguridad social – Contador.	Si	Certificación De Aportes Al Sistema De Seguridad Social Y Parafiscales Persona Jurídica. De Fecha 05/03/2024
Cancelación aportes a seguridad social del personal asociado a la propuesta presentada	Si	Aportes En Línea Planilla 9464112650 Planilla E Pensión Febrero - Salud Marzo De 2024. Para Un Total De 294 Afiliados. Aportes En Línea Planilla 9463918795 Planilla E Pensión Febrero - Salud Marzo De 2024. Para Un Total De 1 Afiliado. **CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA**

Certificado De afiliación ARL personal Contratado	Si	Se Anexa Relación De Trabajadores Afiliados
Certificación De Compras Locales mes Febrero De 2024	Si	Se Anexa certificación Contador Y Representante Legal 06/03/2024 $1.169.468.983
Certificación De Cumplimiento Acuerdo A Proveedores	Si	Se Anexa Certificado Contador Y Representante Legal De Acuerdo A Proveedores 05/03/2024
Informe Administrativo Y Financiero	Si	Se Anexa Informe De Ejecución De Recursos 26 De 03 De 2024
Certificación De Cobertura Atendida	Si	Se Anexa certificación De Cobertura Atendida De Fecha 26 De 03 De 2024
Informe Técnico Consolidado	Si	Se Evidencia Informe Técnico Con Registros Fotográficos y Soportes De Fecha 05/03/2024
Informe Técnico Documentos De Bodega	Si	Se Evidencia Contrato De Arrendamiento De Bodega Comercial De Fecha 12 De Agosto De 2020. Se evidencia oficio de fecha 19 de Diciembre de 2023 de referencia renovación y vigencia del contrato de arrendamiento. Se Evidencia Acta De Inspección y Vigilancia Sanitaria N. 001 De Fecha 17/08/2023. Se Evidencia Certificación Concepto Sanitario favorable Expedido Por La secretaria Local De Salud. Con Fecha De Expedición 17/08/2023. Se Evidencia Plano Arquitectónico del área de la Bodega. Se Evidencia Plano Levantamiento Arquitectónico Primer Piso.
Informe Jurídico	Si	Se Evidencia Informe Jurídico
Informe Técnico Capacitación Personal Manipulador De Alimentos, De Bodega Y Personal Transportador	Si	Se Evidencia Formato De Registro De Capacitación De Fecha 10/02/2024 Por Parte De UT BCA INNOVA 2024 a Cargo Del Profesional JHOAN LOPEZ HEREDIA – Profesional De Campo. TEMAS: • BPM • PLAN DE SANEAMIENTO BASICO • CICLO DE MENU Y ESTANDARIZACION DE MINUTA Se Evidencian Registros Fotográficos. Se Evidencian Formatos De Registros De Capacitación
Ciclos De Menús Atendidos – Solicitud De Intercambios	Si	Se Evidencian Oficios Con Sus Respectivos Soportes
Relación Y Fichas Técnicas De Alimentos	Si	Se Evidencia Fichas Técnicas De Los Alimentos
Informe Técnico Certificado De Calidad De Los Alimentos	Si	Se Evidencian Certificados De Calidad De Los Alimentos
Informe Técnico Resultados Muestreo Microbiológico	No	Se Anexan Informes De Resultados Microbiológicos Laboratorio INNOQUALAB y CONTROL MICROBIOLOGICO.

Formatos De Ejecución Plan De Saneamiento Básico	Si	Se Evidencia Formato Verificación De Instalaciones Hidráulicas. Se Evidencia Formato Verificación Y Control De Abastecimiento De Agua – Bodega De Almacenamiento. Se Evidencia Formato Control De Residuos Sólidos - Bodega De Almacenamiento. Se Evidencia Formato Verificación Procedimiento Limpieza y Desinfección. Se Evidencia Formato De Verificación De Actividades De Mantenimiento Preventivo De Equipos. Se Evidencia Formato Verificación Procedimiento Limpieza y Desinfección De Manos. Se Evidencia Formato Verificación Y Control De Vectores. Se Evidencia Formato Control De Cloro En Agua. Se Evidencia Formato De Control De Temperatura – Equipo De Congelación. Se Evidencia Formato De Control De Temperatura – Equipo De Refrigeración. Se Evidencian Certificados De Fumigación – Reportes De Servicio – PALMERA JUNIOR. N. 41965 Y 41919.
Planes De Mejora No Conformidades y CAP	Si	Se Evidencian Planes De Mejora Soportados Con La Documentación Correspondiente Y registros Fotográficos.
Entrega De Dotación	Si	Se Evidencia Actas De Entrega De Dotación diligenciados con datos de quien entrega y quien recibe.
Informe De Cumplimiento De Programa SGSTT	Si	Se Evidencia Manual Sistema De Gestión De Seguridad Y Salud En El Trabajo De Fecha 20 De Enero De 2024.
Registro Documental Y Fotográfico – Cumplimiento De Protocolos De Bioseguridad	Si	Se Evidencia Informe Periodo Del 01 Al 29 De Febrero De 2024

A continuación, se relaciona de manera detallada cada una de las facturas relacionadas a las compras locales correspondientes a compras de los productos que contiene la ración industrializada y Preparada En Sitio para el periodo en mención:

PROVEEDOR	NIT	DOMICILIO	TELEFONO	ALIMENTO	N° FACTURA	VALOR
ANDINA SA	807004000-6	FINCA LA SOLITA VEREDA EL PALMAR CUCUTA	3503322108	LECHE ENTERA	AN1404	$ 34.800.000
ANDINA SA	807004000-6	FINCA LA SOLITA VEREDA EL PALMAR CUCUTA	3503322108	LECHE ENTERA	AN1418	$ 10.875.000
CARNICERIA BUTCHER SHOP	901080528-7	CALLE 18 No 12-69	6978461	PULPA CERDO	FEB-2269	$ 21.902.800
CARNICERIA BUTCHER SHOP	901080528-7	CALLE 18 No 12-69	6978461	PULPA CERDO	FEB-2283	$ 13.502.480
CARNICERIA BUTCHER SHOP	901080528-7	CALLE 18 No 12-69	6978461	PULPA CERDO	FEB-2313	$ 34.454.325
CNG	901348042-2	CL 36 27 71 OF 719	3159267220	PANIFICADO	FCNG1881	$ 5.154.710
CNG	901348042-2	CL 36 27 71 OF 719	3159267220	PANIFICADO	FCNG1866	$ 56.452.176
CNG	901348042-2	CL 36 27 71 OF 719	3159267220	PANIFICADO	FCNG1848	$ 7.437.500
CNG	901348042-2	CL 36 27 71 OF 719	3159267220	PANIFICADO	FCNG1872	$ 5.163.450
CNG	901348042-2	CL 36 27 71 OF 719	3159267220	PANIFICADO	FCNG1847	$ 49.879.746
CNG	901348042-2	CL 36 27 71 OF 719	3159267220	PANIFICADO	FCNG1825	$ 53.482.678
CNG	901348042-2	CL 36 27 71 OF 719	3159267220	PANIFICADO	FCNG1883	$ 47.203.520
TOSTADORA DE CAFÉ BON-AMI LIMITADA	890201065-0	CALLE 23 N 13-34	6076425255	CHOCOLATE	FC32029	$ 1.089.812
TOSTADORA DE CAFÉ BON-AMI LIMITADA	890201065-0	CALLE 23 N 13-34	6076425255	CHOCOLATE	FC32172	$ 1.089.812
TOSTADORA DE CAFÉ BON-AMI LIMITADA	890201065-0	CALLE 23 N 13-34	6076425255	CHOCOLATE	FC32030	$ 1.401.187
INVERSIONES COLSAN SAS	901130355	CARRERA 112 40 BODEGA 2 BARRIO SAN RAFAEL	6959916	VINIPEL	COLS2992	$ 214.200
INVERSIONES COLSAN SAS	901130355	CARRERA 112 40 BODEGA 2 BARRIO SAN RAFAEL	6959916	BOLSAS	COLS3061	$ 2.941.042
COMDESAN SAS	900713527-4	CALLE 45BIS 27 75	657231	BOLSAS	ELEC3453	$ 3.433.388
COMDESAN SAS	900713527-4	CALLE 45BIS 27 75	657231	INSUMOS	ELEC3539	$ 13.443.263
GAVASSA & CIA LTDA	890200408-9	CALLE 20 No 12-50	3153768142	GRANOS	GVMO-110673	$ 1.553.819
GAVASSA & CIA LTDA	890200408-9	CALLE 20 No 12-50	3153768142	GRANOS	GVMO-109714	$ 1.720.026

FRESKALECHE SAS	800114766-5	KM 3 VIA CHIMITA PARQUE INDUSTRIAL	6761761	GRANOS	EU-7322412	$ 19.591.705
FRESKALECHE SAS	800114766-5	KM 3 VIA CHIMITA PARQUE INDUSTRIAL	6761761	GRANOS	EU-7320955	$ 49.800.000
GIRONES SAS	890211194-5	CR 9 N 28F93 LA CUMBRE	6582840	MARGARINA	FE01-126898	$ 129.948
GIRONES SAS	890211194-5	CR 9 N 28F93 LA CUMBRE	6582840	MARGARINA	FE01-126689	$ 179.452
GLORIA COLOMBIA SAS	830507278-9	DG 63 F 86 35 BOGOTA	5169036	AVENA	7321541488	$ 19.941.000
GLORIA COLOMBIA SAS	830507278-9	DG 63 F 86 35 BOGOTA	5169036	AVENA	7321554223	$ 19.941.000
GLORIA COLOMBIA SAS	830507278-9	DG 63 F 86 35 BOGOTA	5169036	AVENA	7321538505	$ 14.543.636
INVERSIONES RESTREPO LTDA	804009825-7	CL 15 13 41	6713900	ARROZ	IR3509	$ 5.014.000
INVERSIONES RESTREPO LTDA	804009825-7	CL 15 13 41	6713900	ARROZ	IR3564	$ 4.230.000
INVERSIONES RESTREPO LTDA	804009825-7	CL 15 13 41	6713900	ARROZ	IR3520	$ 3.910.000
INVERSIONES RESTREPO LTDA	804009825-7	CL 15 13 41	6713900	ARROZ	IR3545	$ 4.888.000
HUEVOS TITO	1098745711-3	CLL 13 N 23-43	3124509642	HUEVO	FECO1772	$ 6.385.500
HUEVOS TITO	1098745711-3	CLL 13 N 23-43	3124509642	HUEVO	FECO1656	$ 6.127.500
HUEVOS TITO	1098745711-3	CLL 13 N 23-43	3124509642	HUEVO	FECO1685	$ 5.805.000
HUEVOS TITO	1098745711-3	CLL 13 N 23-43	3124509642	HUEVO	FECO1708	$ 8.302.500
DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIAS KAI SAS	901787099-4	CARRERA 23 No 51-35	3175747657	DULCE	FVE7	$ 5.216.000
DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIAS KAI SAS	901787099-4	CARRERA 23 No 51-35	3175747657	DULCE	FVE6	$ 685.000
DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIAS KAI SAS	901787099-4	CARRERA 23 No 51-35	3175747657	DULCE	FVE4	$ 1.372.200
DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIAS KAI SAS	901787099-4	CARRERA 23 No 51-35	3175747657	DULCE	FVE5	$ 1.184.500
DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIAS KAI SAS	901787099-4	CARRERA 23 No 51-35	3175747657	DULCE	FVE8	$ 8.460.000
JHOAN SEBASTIAN JAIMES	1102386241	CL 29A N 3E23		ELEMENTOS DE ASEO	24	$ 177.500
AVSA SA	890201881-4	CL 49 N 14-40 B. COLOMBIA	6076112727	PECHUGA CONGELADA	703-25701	$ 19.071.498
AVSA SA	890201881-4	CL 49 N 14-40 B. COLOMBIA	6076112727	PECHUGA CONGELADA	703-24183	$ 18.742.966
AVSA SA	890201881-4	CL 49 N 14-40 B. COLOMBIA	6076112727	PECHUGA CONGELADA	703-26494	$ 19.242.726
AVSA SA	890201881-4	CL 49 N 14-40 B. COLOMBIA	6076112727	PECHUGA CONGELADA	703-24959	$ 28.317.244
MERCORED	900146319-6	CL 1 N 10 53 LA CASTELLANA	3153261754	PANELA	F864	$ 999.600
MERCORED	900146319-6	CL 1 N 10 53 LA CASTELLANA	3153261754	PANELA	F856	$ 642.400
MERCORED	900146319-6	CL 1 N 10 53 LA CASTELLANA	3153261754	PANELA	F862	$ 1.606.000
MERCORED	900146319-6	CL 1 N 10 53 LA CASTELLANA	3153261754	PANELA	f844	$ 1.284.800
COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR SAS	900659798-2	PARQUE INDUSTRIAL LA FORTUNA BODEGA 3	6351757	FILETE PESCADO	FGIR4228848	$ 306.000
COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR SAS	900659798-2	PARQUE INDUSTRIAL LA FORTUNA BODEGA 3	6351757	FILETE PESCADO	FGIR4224564	$ 9.180.000
COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR SAS	900659798-2	PARQUE INDUSTRIAL LA FORTUNA BODEGA 3	6351757	FILETE PESCADO	FGIR4228790	$ 3.060.000
NEO FRUT SAS	890212249-6	CENTRAL DE ABASTOS BODEGA 12	3152199807	PULPA DE FRUTA	FE9177	$ 6.464.308
NEO FRUT SAS	890212249-6	CENTRAL DE ABASTOS BODEGA 12	3152199807	PULPA DE FRUTA	FE9121	$ 6.170.237
PIPPO	900031833-6	VDA LAS FLORES PARQ AGROINDUSTRIAL	6498971	LECHE ENTERA	FVE14255	$ 107.640.000
RAPIMARCAS SAS	901361059-0	CR 17 60-170 KM 1 VIA CHIMITA	3186573185	FECULA DE MAIZ	B178696	$ 1.740.970
RAPIMARCAS SAS	901361059-0	CR 17 60-170 KM 1 VIA CHIMITA	3186573185	FECULA DE MAIZ	B181175	$ 1.649.340
RAPIMARCAS SAS	901361059-0	CR 17 60-170 KM 1 VIA CHIMITA	3186573185	FECULA DE MAIZ	B178696	$ 1.740.970
RAPIMARCAS SAS	901361059-0	CR 17 60-170 KM 1 VIA CHIMITA	3186573185	FECULA DE MAIZ	B182226	$ 1.282.820
SUPER BODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID	6761147	GRANOS	FV18547	$ 16.241.000
SUPER BODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID	6761147	GRANOS	FV18677	$ 17.053.000
SUPER BODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID	6761147	GRANOS	FV18609	$ 10.250.500

SUPER BODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID	6761147	GRANOS	FV18765	$ 13.182.000
TROPICAL FRESS SA	804004262-8	CALLE 3 N 1-35	6760098	LECHE EN POLVO	FE25612	$ 15.052.000
TROPICAL FRESS SA	804004262-8	CALLE 3 N 1-35	6760098	LECHE EN POLVO	FE25479	$ 18.020.000
TROPICAL FRESS SA	804004262-8	CALLE 3 N 1-35	6760098	LECHE EN POLVO	FE25404	$ 11.660.000
TROPICAL FRESS SA	804004262-8	CALLE 3 N 1-35	6760098	LECHE EN POLVO	FE25250	$ 18.232.000
UNIFORMES Y DOTACIONES DE COLOMBIA SAS	900456644-5	CR 29 15 26 BGA	3177257734	UNIFORMES	FE718	$ 8.479.664
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6076061999	FRUVER	FE244	$ 24.273.500
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6076061999	FRUVER	FE241	$ 20.424.815
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6076061999	FRUVER	FE243	$ 26.522.750
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6076061999	FRUVER	FE242	$ 58.301.000
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6076061999	FRUVER	FE240	$ 54.613.900
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6076061999	FRUVER	FE238	$ 21.009.600
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6076061999	FRUVER	FE239	$ 53.932.000
						$ 1.169.468.983

Se Anexa certificación Emitida Por El Revisor Fiscal Y Representante Legal **de UNIÓN TEMPORAL DISTRITO MCD 2023** operador del programa de Alimentación Escolar PAE – Distrito de Barrancabermeja – Santander de fecha 05/03/2024.

MES MARZO DE 2024

Se realiza la Verificación De La Cuenta Del Operador Mes Marzo De 2024, Presentada El 11/04/2024 Y Planillas De Entrega De COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM PAE REGULAR, ALMUERZOS PAE REGULAR, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA, COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA Periodo Del 01 Al 31 De Marzo De 2024 El 05/04/2024, 08/04/2024 Y 09/04/2024 Documentación Técnica, Legal, Administrativa Y Financiera Encontrando Las Siguientes Observaciones, Las Cuales Fueron Remitidas Al Operador **UNIÓN TEMPORAL BCA INNOVA** para que realizara las debidas subsanaciones así:

- **OFICIO DE SOLICITUD DE SUBSANACIONES: 17/04/2024.**

Mediante la presente damos a conocer, las observaciones resultado de las actividades de revisión de la Documentación Presentada a la interventoría, concerniente a la Tercera cuenta de cobro correspondiente al mes de Marzo de 2024 – Contrato 4870-23, documentación anexa al informe de la cuenta para el Tercer pago - correspondiente al periodo del 01 – 31 de Marzo de 2024, con el fin de que se realicen las aclaraciones pertinentes, se anexen y/o se reemplacen los documentos que se requieran.

Así las cosas, solicitamos se tenga en cuenta lo siguiente:

- No se evidencio Factura De Cobro Correspondiente al Periodo Objeto De Cobro. **(Anexar Factura).**

- No se evidencio Certificación de cobertura atendida Periodo Objeto De Cobro **(Anexar Certificación).**

- No se evidencio informe Administrativo y Financiero Periodo Objeto De Cobro **(Anexar Certificación De Ejecución De Recursos).**

Una vez subsanado lo anterior se verifico la documentación aportada y sus respectivas aclaraciones, de asuntos (Aclaración a Observaciones del informe de Marzo de 2024).

Validando la información según el listado de anexos que se relaciona a continuación, de la cual se reporta el documento 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR MARZO DE 2024 así:

1. LISTA DE VERIFICACIÓN		
Documento	**Cumple (si/no)**	**Observaciones**
Oficios remisorios Radicación De Planillas De Entrega De Ración Industrializada Y Ración Preparada En Sitio Periodo Del 01 Al 31 De Marzo De 2024	Si	05/04/2024 08/04/2024 09/04/2024
Oficio remisorio Radicación De Informe De Ejecución Periodo Del 01 Al 31 De Marzo De 2024	Si	11/04/2024
Oficio remisorio Radicación De Subsanaciones Informe De Ejecución Periodo Del 01 Al 31 De Marzo De 2024.	Si	17/04/2024
Copia del Contrato	Si	N. 4870-23
Acta de inicio	Si	22/01/2024
RP	Si	RP N. 23-00142 del 22 de Enero de 2024
CDP	Si	CDP N. 24-00318 del 22 de Enero de 2024
Banco De Proyectos	Si	El proyecto fue registrado con los números BPPID 20200680810110 certificado a los 17 días del mes de Enero de 2024.
Plan Anual De Adquisiciones Inicial	Si	Certificación Del Plan Anual De Adquisiciones, CEPAA Numero 737, Expedida Por La Administradora Del PAA El 22 De Enero De 2024.
Designación Del Supervisor o Interventor	Si	Contrato De Interventoría N. 4871-23
RUT	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 29/12/2023
Antecedentes disciplinarios De La UT	Si	Se Anexan Soportes Generados De Fecha 26/03/2024 Procuraduría General De La Nación Para Las Empresas Que Conforman La UT MCD & CIA SAS CIA SAS 80% SERVICIOS INSTITUCIONALES LOGISTIC SAS 10% MARIELA CENTENO DELGADO 10%
Antecedentes fiscales De La UT	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 26/03/2024 Contraloría General De La Republica Para Las Empresas Que Conforman La UT MCD $ CIA SAS CIA SAS 80% SERVICIOS INSTITUCIONALES LOGISTIC SAS 10% MARIELA CENTENO DELGADO 10%
Cédula de Representante Legal	Si	Se anexa Soporte
Antecedentes disciplinarios Representante Legal	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 26/03/2024

Antecedentes fiscales Representante Legal	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 26/03/2024
Antecedentes Judiciales Representante Legal	Si	Se Anexa Soporte Generado – Policía Nacional De Fecha 26/03/2024
Pólizas	Si	Póliza De Seguro De Cumplimiento Entidad Estatal – Decreto 1082 De 2015 N. NB-100302451. Póliza De Seguro De Responsabilidad Civil Extracontractual Derivada De Cumplimiento – RCE Contratos N. NB-100075375.
Aprobación garantías	Si	Certificado De Aprobación De Pólizas De Garantías: ID CO1.WRT. 13368506 Número De Póliza NB-100302451 Seguros mundial. Certificado De Aprobación De Pólizas De Garantías: ID CO1.WRT. 13334379 Número De Póliza NB-100075375 Seguros mundial.
Certificación bancaria	Si	Banco BBVA - Cuenta De Ahorros N. 00130509000200000047
Factura Electrónica De Cobro	Si	FVE 3 Generación: 17/04/2024 Vencimiento: 17/04/2024 $2.697.251.253,00
Resolución De Facturación electrónica	Si	Autorización Numeración De facturación N. 1876 Fecha formalización 2024-01-19/13:33:40
Documentos Del Contador	Si	CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA C.C. 37.899.917 De San Gil - Santander Anexa: Cedula De Ciudadanía, Tarjeta Profesional N. 319194-T, Certificado Antecedentes Disciplinarios JCC De Fecha 01/03/2024.
Antecedentes disciplinarios Del Contador	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 26/03/2024 Procuraduría General De La Nación
Antecedentes fiscales Del Contador	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 26/03/2024 Contraloría General De La Republica
Antecedentes Judiciales	Si	Se Anexa Soporte Generado – Policía Nacional De Fecha 26/03/2024
Informe Avance De Obligaciones Mes De Marzo De 2024	Si	Se Anexa Soporte
Relación Del Personal Administrativo Y Operativo Mes Marzo De 2024	Si	Se Anexa Soporte
Relación Del Personal Manipuladoras Mes Marzo De 2024	Si	Se Anexa Soporte
Solicitud Y Aprobación Cambio De Personal	Si	Se Evidencia Relación De Personal Mínimo Requerido Mediante Plan De Alistamiento.
Aprobación Del Plan De Alistamiento	Si	El 26 de Enero de 2024, la interventoría envía oficio **PA-B-198 de asunto:** Observaciones al plan de alistamiento entregado por el operador UT BCA INNOVA. El 05 de Febrero de 2024, la interventoría envía oficio **PA-B-201 de asunto:** Respuesta al plan de alistamiento entregado por el operador UT BCA INNOVA.MCD 2023.

Soportes De Pago De Nómina Mes Marzo De 2024	Si	Net Cash – Transacciones Masivas 08/04/2024 Ordenes 290 Mes Marzo De 2024 Pago Total $217.487.997,00 Documento Soporte De Pago Nomina Electrónica 01/04/2024 Transferencia exitosa Mes Marzo De 2024 Por Valor $2.264.200,00 **CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA**
Certificado de cumplimiento de aportes patronales y de seguridad social – Contador.	Si	Certificación De Aportes Al Sistema De Seguridad Social Y Parafiscales Persona Jurídica. De Fecha 05/04/2024
Cancelación aportes a seguridad social del personal asociado a la propuesta presentada	Si	Aportes En Línea Planilla 9465476126 Planilla E Pensión Marzo - Salud Abril De 2024. Para Un Total De 290 Afiliados. Aportes En Línea Planilla 9465135888 Planilla E Pensión Marzo - Salud Abril De 2024. Para Un Total De 1 Afiliado. **CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA**
Certificado De afiliación ARL personal Contratado	Si	Se Anexa Relación De Trabajadores Afiliados
Certificación De Compras Locales mes Marzo De 2024	Si	Se Anexa certificación Contador Y Representante Legal 09/04/2024 $1.144.147.879
Certificación De Cumplimiento Acuerdo A Proveedores	Si	Se Anexa Certificado Contador Y Representante Legal De Acuerdo A Proveedores 05/04/2024
Informe Administrativo Y Financiero	Si	Se Anexa Informe De Ejecución De Recursos 17 De 04 De 2024
Certificación De Cobertura Atendida	Si	Se Anexa certificación De Cobertura Atendida De Fecha 17 De 04 De 2024
Informe Técnico Consolidado	Si	Se Evidencia Informe Técnico Con Registros Fotográficos y Soportes De Fecha 05/04/2024
Informe Técnico Documentos De Bodega	Si	Se Evidencia Contrato De Arrendamiento De Bodega Comercial De Fecha 12 De Agosto De 2020. Se evidencia oficio de fecha 19 de Diciembre de 2023 de referencia renovación y vigencia del contrato de arrendamiento. Se Evidencia Acta De Inspección y Vigilancia Sanitaria N. 001 De Fecha 17/08/2023. Se Evidencia Certificación Concepto Sanitario favorable Expedido Por La secretaria Local De Salud. Con Fecha De Expedición 17/08/2023. Se Evidencia Plano Arquitectónico del área de la Bodega. Se Evidencia Plano Levantamiento Arquitectónico Primer Piso.
Informe Jurídico	Si	Se Evidencia Informe Jurídico

Informe Técnico Capacitación Personal Manipulador De Alimentos, De Bodega Y Personal Transportador	Si	Se Evidencia Formato De Registro De Capacitación De Fecha 09/03/2024 Por Parte De UT BCA INNOVA 2024 a Cargo Del Profesional JHOAN LOPEZ HEREDIA – Profesional De Campo. TEMAS: • PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD • CICLO DE MENU Y ESTANDARIZACION DE MINUTA • TECNICAS DE ALMACENAMIENTO • ETAS Se Evidencian Registros Fotográficos. Se Evidencian Formatos De Registros De Capacitación
Ciclos De Menús Atendidos – Solicitud De Intercambios	Si	Se Evidencian Oficios Con Sus Respectivos Soportes
Relación Y Fichas Técnicas De Alimentos	Si	Se Evidencia Fichas Técnicas De Los Alimentos
Informe Técnico Certificado De Calidad De Los Alimentos	Si	Se Evidencian Certificados De Calidad De Los Alimentos
Informe Técnico Resultados Muestreo Microbiológico	No	Se Anexan Informes De Resultados Microbiológicos Laboratorio INNOQUALAB y CONTROL MICROBIOLOGICO.
Formatos De Ejecución Plan De Saneamiento Básico	Si	Se Evidencia Formato Verificación De Instalaciones Hidráulicas. Se Evidencia Formato Verificación Y Control De Abastecimiento De Agua – Bodega De Almacenamiento. Se Evidencia Formato Control De Residuos Sólidos - Bodega De Almacenamiento. Se Evidencia Formato Verificación Procedimiento Limpieza y Desinfección. Se Evidencia Formato Verificación Procedimiento Limpieza y Desinfección De Manos. Se Evidencia Formato Verificación Y Control De Vectores. Se Evidencia Formato Control De Cloro En Agua. Se Evidencia Formato De Control De Temperatura – Equipo De Congelación. Se Evidencia Formato De Control De Temperatura – Equipo De Refrigeración. Formato De Hoja De Vida De Equipos. Alquiler y Venta De Cotenedores y Cuartos Frios 20 o 40 Pies. Se Evidencian Certificados De Fumigación – Reportes De Servicio – PALMERA JUNIOR. N. 41900, 41893, 41982.
Planes De Mejora No Conformidades y CAP	Si	Se Evidencian Planes De Mejora Soportados Con La Documentación Correspondiente Y registros Fotográficos.
Entrega De Dotación	Si	Se Evidencia Actas De Entrega De Dotación diligenciados con datos de quien entrega y quien recibe.
Informe De Cumplimiento De Programa SGSTT	Si	Se Evidencia Manual Sistema De Gestión De Seguridad Y Salud En El Trabajo De Fecha 20 De Enero De 2024.
Registro Documental Y Fotográfico – Cumplimiento De Protocolos De Bioseguridad	Si	Se Evidencia Informe Periodo Del 01 Al 31 De Marzo De 2024

A continuación, se relaciona de manera detallada cada una de las facturas relacionadas a las compras locales correspondientes a compras de los productos que contiene la ración industrializada y Preparada En Sitio para el periodo en mención:

PROVEEDOR	NIT	DOMICILIO	TELEFONO	ALIMENTO	N° FACTURA	VALOR
LA CARNICERIA BUTCHER SHOP	901080528-7	CALLE 18 No 12-69	6978461	PULPA DE CERDO	FEB2375	$ 18.576.600
LA CARNICERIA BUTCHER SHOP	901080528-7	CALLE 18 No 12-69	6978461	PULPA DE CERDO	FEB2332	$ 22.893.000
LA CARNICERIA BUTCHER SHOP	901080528-7	CALLE 18 No 12-69	6978461	PULPA DE CERDO	FEB2347	$ 15.439.720
CNG	901348042-2	CL 36 27 71 OF 719	3159267220	PANIFICADO	FCNG1925	$ 4.449.119
CNG	901348042-2	CL 36 27 71 OF 719	3159267220	PANIFICADO	FCNG1948	$ 62.430.108
CNG	901348042-2	CL 36 27 71 OF 719	3159267220	PANIFICADO	FCNG1923	$ 6.528.000
CNG	901348042-2	CL 36 27 71 OF 719	3159267220	PANIFICADO	FCNG1908	$ 57.007.238
CNG	901348042-2	CL 36 27 71 OF 719	3159267220	PANIFICADO	FCNG1924	$ 64.961.379
CNG	901348042-2	CL 36 27 71 OF 719	3159267220	PANIFICADO	FCNG1947	$ 4.539.480

CNG	901348042-2	CL 36 27 71 OF 719	3159267220	PANIFICADO	FCNG1906	$ 1.120.980
CAFÉ COLONIAL	890201065-0	CL 23 N 13-34	6076425255	CHOCOLATE	FC32707	$ 934.125
CAFÉ COLONIAL	890201065-0	CL 23 N 13-34	6076425255	CHOCOLATE	FC32551	$ 1.183.225
INVERSIONES COLSAN	901130335	CRR 112 40 BG 2	6959916	CHOCOLATE	FC32482	$ 1.401.187
COMDESAN SAS	900713527-4	CLL 45 BIS 27 75	6572321	BOLSAS PLASTICAS	COLS3154	$ 3.994.214
COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	901097194-5	BG 14 LOCAL 5 CENTROABASTOS	6760425	ELEMENTOS DE ASEO	ELEC3629	$ 13.017.838
FRESKALECHE SAS	800114766-5	KM 3 VIA CHIMITA	6761761	AZUCAR	FVE48195	$ 1.485.000
FRESKALECHE SAS	800114766-5	KM 3 VIA CHIMITA	6761761	BEBIDAS LACTEAS	EU7354638	$ 22.410.000
FRESKALECHE SAS	800114766-5	KM 3 VIA CHIMITA	6761761	BEBIDAS LACTEAS	EU7354637	$ 52.290.000
FRESKALECHE SAS	800114766-5	KM 3 VIA CHIMITA	6761761	BEBIDAS LACTEAS	EU7379477	$ 61.453.200
FRESKALECHE SAS	800114766-5	KM 3 VIA CHIMITA	6761761	BEBIDAS LACTEAS	EU7467363	$ 16.633.200
FRESKALECHE SAS	800114766-5	KM 3 VIA CHIMITA	6761761	BEBIDAS LACTEAS	EU7415841	$ 55.626.600
DISTRIBUCIONES AGROLIMENTARIAS KAI SAS	901787099-4	CR 23 N 51-35	3175747657	BOCADILLO	FVE11	$ 8.060.350
GAVASSA & CIA LTDA	890200408-9	CLL 20 N 12-50	3153768142	GRANOS	GVMO113748	$ 1.592.006
GAVASSA & CIA LTDA	890200408-9	CLL 20 N 12-50	3153768142	GRANOS	GVMO112538	$ 970.426
GAVASSA & CIA LTDA	890200408-9	CLL 20 N 12-50	3153768142	GRANOS	GVMO112058	$ 1.418.933
GLORIA COLOMBIA SAS	830507278-9	DG 63 F 86 35	6684555-3000	BEBIDAS LACTEAS	7321558764	$ 15.374.511
GLORIA COLOMBIA SAS	830507278-9	DG 63 F 86 35	6684555-3000	BEBIDAS LACTEAS	7321581028	$ 2.456.812
GLORIA COLOMBIA SAS	830507278-9	DG 63 F 86 35	6684555-3000	BEBIDAS LACTEAS	7321579941	$ 17.399.520
GLORIA COLOMBIA SAS	830507278-9	DG 63 F 86 35	6684555-3000	BEBIDAS LACTEAS	7321566024	$ 17.328.729
CHOCOLATE GIRONES SA	890211194-5	CR 9 28 F 93	6582840	MARGARINA	FE01129569	$ 216.580
CHOCOLATE GIRONES SA	890211194-5	CR 9 28 F 93	6582840	MARGARINA	FE01127979	$ 235.144
HUEVOS TITO	1098745711-3	CL 13 N 23-43	3124509642	HUEVOS	FECO1806	$ 6.101.700
HUEVOS TITO	1098745711-3	CL 13 N 23-43	3124509642	HUEVOS	FECO1827	$ 7.030.500
INVERSIONES RESTREPO LTDA	804009825-7	CL 15 13 41	6713900	ARROZ	IR3606	$ 3.713.000
INVERSIONES RESTREPO LTDA	804009825-7	CL 15 13 41	6713900	ARROZ	IR3631	$ 4.324.000
INVERSIONES RESTREPO LTDA	804009825-7	CL 15 13 41	6713900	ARROZ	IR3586	$ 5.405.000
KAIROS PAN	13865224-2	CR 34E N57D15	3102528759	YUCA	0002	$ 1.110.000
KAIROS PAN	13865224-2	CR 34E N57D15	3102528759	YUCA	0001	$ 2.887.500
KAIROS PAN	13865224-2	CR 34E N57D15	3102528759	YUCA	0005	$ 1.057.500
DISTRIBUCIONES AGROLIMENTARIAS KAI SAS	901787099-4	CR 23 N 51-35	3175747657	BOCADILLO	FVE13	$ 9.118.000
DISTRIBUCIONES AGROLIMENTARIAS KAI SAS	901787099-4	CR 23 N 51-35	3175747657	BOCADILLO	FVE12	$ 3.187.850
AVSA SA	890201881-4	CL 49 N 14-40	6046112727	PECHUGA	70328079	$ 23.487.091
AVSA SA	890201881-4	CL 49 N 14-40	6046112727	PECHUGA	70327290	$ 17.019.706
AVSA SA	890201881-4	CL 49 N 14-40	6046112727	PECHUGA	70329612	$ 13.297.641
MERCORED	900146319-6	CL 1 N 10 53	3153261754	PANELA	F878	$ 1.606.000
MERCORED	900146319-6	CL 1 N 10 53	3153261754	PANELA	F891	$ 1.284.800
NEO FRUT SAS	890212249-6	CENTRAL DE ABASTOS BG 12	6762740	PULPA DE FRUTA	FE9539	$ 8.281.633
NEO FRUT SAS	890212249-6	CENTRAL DE ABASTOS BG 12	6762740	PULPA DE FRUTA	FE9369	$ 6.477.015
NEO FRUT SAS	890212249-6	CENTRAL DE ABASTOS BG 12	6762740	PULPA DE FRUTA	FE9423	$ 6.330.299
COMPAÑOA PESQUERA DEL MAR SAS	900659798-2	PARQUE INDUSTRIAL LA FORTUNA BG 3	6351757	PESCADO	FGIR4233891	$ 4.896.000
COMPAÑOA PESQUERA DEL MAR SAS	900659798-2	PARQUE INDUSTRIAL LA FORTUNA BG 3	6351757	PESCADO	FGIR4230108	$ 7.803.000
RAPIMARCAS SAS	901361059-0	CR 17 60 170 KM 1	3186573185	FECULA DE MAIZ	B183923	$ 916.300
RAPIMARCAS SAS	901361059-0	CR 17 60 170 KM 1	3186573185	FECULA DE MAIZ	B185212	$ 824.670
SUPER BODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID 44 96 CENTRO ABASTOS BG 14 LC 7	6761147	GRANOS	FV18823	$ 15.588.000
SUPER BODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID 44 96 CENTRO ABASTOS BG 14 LC 7	6761147	GRANOS	FV18794	$ 500.000

SUPER BODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID 44 96 CENTRO ABASTOS BG 14 LC 7	6761147	GRANOS	FV18900	$ 5.803.500
SUPER BODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID 44 96 CENTRO ABASTOS BG 14 LC 7	6761147	GRANOS	FV19076	$ 9.012.000
TROPICAL FRESS	804004262-8	CL 3 N 1-35	3187346738	LECHE EN POLVO	FE25847	$ 10.176.000
TROPICAL FRESS	804004262-8	CL 3 N 1-35	3187346738	LECHE EN POLVO	FE25715	$ 18.232.000
TROPICAL FRESS	804004262-8	CL 3 N 1-35	3187346738	LECHE EN POLVO	FE26112	$ 13.992.000
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6061999	FRUTA	FE250	$ 79.950.600
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6061999	FRUTA	FE246	$ 31.661.350
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6061999	FRUTA	FE251	$ 28.217.800
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6061999	FRUTA	FE247	$ 56.136.400
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6061999	FRUTA	FE248	$ 25.604.300
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6061999	FRUTA	FE249	$ 58.010.500
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6061999	FRUTA	FE245	$ 51.877.000
						$ 1.144.147.879

Se Anexa certificación Emitida Por El Revisor Fiscal Y Representante Legal **de UNIÓN TEMPORAL DISTRITO MCD 2023** operador del programa de Alimentación Escolar PAE – Distrito de Barrancabermeja – Santander de fecha 05/04/2024.

6.2 Reuniones

Número total de reuniones:	Una (1) interna



6.3 Conceptos jurídicos

N/A

7. RELACIÓN PERSONAL MÍNIMO

7.1 Personal activo de Interventoría

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.