- ✓ Ensalada Azafate 2. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Jugo tropical. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.

I.E CIUDADELA EDUCATIVA – SEDE FE Y ALEGRIA.
FECHA DE MUESTREO 10 ABRIL 2024.



Imagen N 252. Análisis microbiológico Leche.

- ✓ Leche entera. Lote 3W: La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.

I.E CAMILO TORRES RESTREPO – SEDE PRICIPAL.
FECHA DE MUESTREO 10 ABRIL 2024.

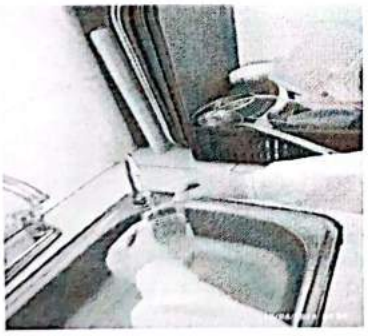


Imagen N 253. Análisis microbiológico agua llave 1.



Imagen N 254. Análisis microbiológico ambiente.

- ✓ Agua tratada filtrada llave #2. La muestra NO cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Carne guisada caldero 1. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Carne guisada caldero 2. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Frijol. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ambiente restaurante escolar. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Frotis nevera 1. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ensalada. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Jugo tropical. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.

Powered by CamScanner

I.E CAMILO TORRES – EDUARDO SANTOS .
FECHA DE MUESTREO 17 ABRIL 2024.



Imagen N 254. Análisis microbiológico pollo azafate.



Imagen N 255. Análisis microbiológico pollo platos servidos.

- ✓ Pollo cuadritos azafate. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ Pollo cuadritos platos servidos. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas

CENTRO DE PRODUCCION.
FECHA DE MUESTREO 17 ABRIL 2024.



Imagen N 256. Análisis microbiológico ambiente.



Imagen N 257. Análisis microbiológico Ensalada.

- ✓ Pollo en cuadritos azafate #1. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ Pollo en cuadritos azafate #2. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ Pollo en cuadritos – Caldero. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ Agua potable llave 4. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ Agua potable llave 5. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ Ensalada rodajas de tomate. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ Ambiente área de producción. La muestra no cumple con las especificaciones técnicas establecidas.

I.E TECNICO INDUSTRIAL – SEDE EL CHICO.
FECHA DE MUESTREO 17 ABRIL 2024.

Powered by CamScanner



Imagen N 258. Análisis microbiológico pollo cuadritos

- ✓ Pollo en cuadritos. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.

I.E TECNICO INDUSTRIAL – SAN JOSE DE PROVIVIENDA.
FECHA DE MUESTREO 17 ABRIL 2024.

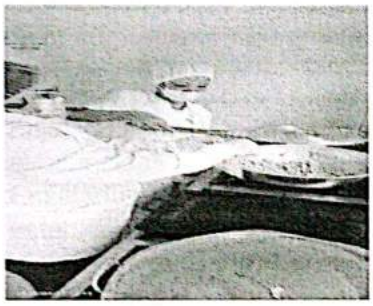


Imagen N 259. Análisis microbiológico pollo cuadritos



Imagen N 260. Análisis microbiológico pollo cuadritos

- ✓ Pollo en cuadritos caldero #1. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ Pollo en cuadritos caldero #2. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas

I.E CAMILO TORRES – SEDE PRINCIPAL.
FECHA DE MUESTREO 24 ABRIL 2024.



Imagen N 261 Análisis microbiológico huevos



Imagen N 262. Análisis microbiológico granos.

Powered by CamScanner

- ✓ Huevo encebollado. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Frijol guisado. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.

CENTRO DE PRODUCCION.
FECHA DE MUESTREO 24 ABRIL 2024.



Imagen N 263. Análisis microbiológico Ensalada



Imagen N 264. Análisis microbiológico leguminosas.

- ✓ Frijol guisado. La muestra no cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ Ensalada pico de gallo. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ Huevo encebollado. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.

I.E JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO – MEGACOLEGIO
FECHA DE MUESTREO 24 ABRIL 2024.



Imagen N 265. Análisis microbiológico Huevos

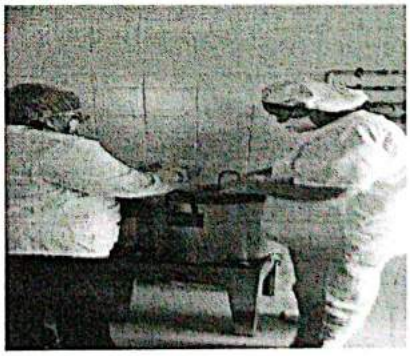


Imagen N 266. Análisis microbiológico Leguminosas.

- ✓ Huevo encebollado. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ Frijol guisado. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas

CENTRO DE PRODUCCION.

Powered by CamScanner

FECHA DE MUESTREO 25 ABRIL 2024.



Imagen N 267. Análisis microbiológico pollo sudado azafate 1.



Imagen N 268. Análisis microbiológico pollo sudado azafate 2.

- ✓ Pollo sudado azafate #1. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Pollo sudado azafate #2. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Pollo sudado azafate #3. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.

I. IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL

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

CDP N° 24-00319 Del 22 De Enero De 2024			
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de financiación**	**Valor**
2.3-2201-0700-028-200115-2.3.2.02.02.008	servicios prestados a las empresas y servicios de producción	MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	$506.016.440
CDP ADICIONAL N.1 N° 24-02350 Del 30 De Abril De 2024			
o 2.3-2201-0700-028- 200115-2.3.2.02.02.008	Servicios prestados a las empresas y servicios de producción	RENDIMIENTOS FINANCIEROS MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL PROGRAMA PAE LEY 1450 DE 2011 RECURSOS DEL BALANCE	$67.359.464
RP N° 23-00143 Del 22 De Enero De 2024			
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de financiación**	**Valor**
2.3-2201-0700-028-200115-2.3.2.02.02.008	servicios prestados a las empresas y servicios de producción	MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	$506.016.440

3.1 Balance mensual							
Anticipo	**SI**	**N/A**	**NO X**	**N/A**	**VALOR:**	**N/A**	
Relación pagos	**No Egreso**		**Valor Factura**		**Valor Pagado**		**Saldo**
N.1	24-04156		$47.400.162,00		$47.400.162,00		$458.616.278,00
N.2	24-05013		$152.731.294,00		$152.731.294,00		$305.884.984,00

Powered by CamScanner

N.3		$141.325.930,00		$164.559.054,00

Valor Contrato	Valor Adicional	Valor Total Contratado	Valor ejecutado	Valor por Ejecutar
$506.016.440,00		$506.016.440,00	$47.400.162,00	$525.975.742
			$152.731.294,00	$373.224.448
			$141.325.930,00	$231.918.518
	$67.359.464	$573.375.904	$149.416.833,00	$82.501.685

Anexo No 1 Factura electrónica de venta No. AVOI 248
Anexo No 2 Matriz de Presupuesto Mes periodo referente del 01 al 30 De Abril de 2024.

El balance mensual corresponde a 30 días de ejecución, comprendido entre el 01 al 30 de Abril de 2024, el acumulado periódico es de 100 días según el calendario, es decir que se ha ejecutado el 83,33% del contrato, conforme a la adición en valor y tiempo N.1, de Quince (15) días calendario, para un plazo total de CIENTO VEINTE (120) DIAS CALENDARIO, Contados a partir de la fecha de inicio.

El 03 de Mayo de 2024 se realizó Adicional En Valor Tiempo N.1 al Contrato No. 4871-23 Modificando las siguientes clausulas:

CLAUSULA PRIMERA: ADICIONAR tiempo al contrato No. 4871-23, de QUINCE (15) DIAS CALENDARIO, a los CIENTO CINCO (105) DIAS CALENDARIO, para un plazo total de CIENTO VEINTE (120) DIAS CALENDARIO, contados a partir de la fecha de inicio de ejecución, sin exceder la vigencia 2024. **CLAUSULA SEGUNDA:** ADICIONAR al Contrato No. 4871-23 la suma de SESENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS ($ 67.359.464), al valor inicial de QUINIENTOS SEIS MILLONES DIECISEIS MIL CUATROCIENTOS CUARENTA PESOS ($506.016.440,00 COP) incluye IVA, para un valor total de QUINIENTOS SETENTA Y TRES MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS CUATRO PESOS ($573.375.904), según el siguiente presupuesto:

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

							PRESUPUESTO OFICIAL 2024	
ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT.	DEDIC	DIAS	FM	TARIFA	TOTAL
1.	PERSONAL							
1.1	PERSONAL DIRECTIVO Y RESIDENTE							
1.1.1	Director de Interventoria	Mes	1	0.50	15	1.91	$ 222.092,00	$ 3.181.468,00
1.1.2	Coordinador tecnico de interventoria	Mes	1	1.00	15	1.91	$ 125.000,00	$ 3.581.250,00
1.1.3	Interventor Financiero	Mes	1	0.50	15	1.91	$ 138.489,00	$ 1.983.855,00
						SUBTOTAL PERSONAL		$ 8.746.573,00
1.2	PERSONAL TECNICO							
1.2.1	Profesional de apoyo - Nutricionista	Mes	1	0.50	15	1.91	$ 130.000,00	$ 1.862.250,00
1.2.2	Profesional de apoyo - Abogado	Mes	1	0.50	15	1.91	$ 130.000,00	$ 1.862.250,00
1.2.3	Profesional microbiologia - microbiologo	Mes	1	0.50	15	1.91	$ 130.000,00	$ 1.862.250,00

Powered by CamScanner

1.2.4	Inspector de campo - ingeniero de alimentos, agroindustrial, **nutricionista o microbiólogo**	Mes	9	1.00	15	1.91	$ 100.000,00	$ 25.785.000,00
1.2.5	Profesional de apoyo - profesional SST	Mes	1	0.50	15	1.91	$ 130.000,00	$ 1.862.250,00
						SUBTOTAL		$ 33.234.000,00
1.3	**PERSONAL ADMINISTRATIVO**							
1.3.1	auxiliar administrativo	Mes	2	1.00	15	1.91	$ 65.600,00	$ 3.758.880,00
						SUBTOTAL		$ 3.758.880,00
						(1) SUB TOTAL PERSONAL		$ 45.739.453,00

ITEM	DESCRIPCION	MODELO	UNIDAD	CANT.	DIAS		TARIFA	TOTAL
2.	**GASTOS OPERACIONALES**							
2.1.1	Alquiler de vehículos Campero, Pick-Up, Camioneta, Camión o similar (>2000)$/Mes	2019-2021	Unidad	1.00	10		$ 325.347,00	$ 3.253.470,00
2.1.2	Arriendo de oficina		Unidad	1.00	15		$ 69.218,00	$ 1.038.270,00
2.1.2	Pago de servicios publicos		Unidad	1.00	15		$ 45.143,00	$ 677.145,00
2.1.3	Alquiler de equipos y muebles de oficina		Unidad	1.00	15		$ 53.147,00	$ 797.205,00
						(2)SUBTOTAL GASTOS OPERACIONALES		$ 5.766.090,00
3	**ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS**							
3,1,1	Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebida lactea y/o Yogurt, Avena, leche entera y/o saborizada)		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,1,2	Análisis microbiológico panificados		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,1,3	Análisis microbiológico dulces y frutos secos		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,1,4	Análisis microbiológico superficies		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,1,5	Análisis microbiológico ambientes		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,2	**ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RPS**						$ 92.068,39	$ -
3,2,1	Analisis microbiologico del agua		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,2,2	Analisis microbiologico carnicos, pollo, cerdo, pescado		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,2,3	Analisis microbiologico huevo y leguminosa		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,2,4	Analisis microbiologicos para ensaladas		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,2,5	Analisis microbiologico para jugos		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,2,6	Analisis microbiologico - panificados		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,2,7	Analisis microbiologico del ambientes (Restarurante escolar)		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,2,8	Analisis microbiologico del superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,2,9	Analisis microbiologicos-ambientes (bodegas y furgones)		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,2,10	Analisis microbiologico superficies (bodegas y furgones)		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,3	**ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA CENTRO DE PRODUCCIÓN - CCT**							$ -
3,3,1	Analisis microbiologico del agua		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,3,2	Analisis microbiologico carnicos, pollo, cerdo, pescado		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,3,3	Analisis microbiologico huevo y leguminosa		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,3,4	Analisis microbiologicos para ensaladas		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,3,5	Analisis microbiologico para jugos		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,3,6	Analisis microbiologico del ambientes (Planta de producción)		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,3,7	Analisis microbiologico del superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,3,8	Analisis microbiologicos superficies (bodega y furgones)		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,3,9	Analisis microbiologicos-ambientes (bodega y furgones)		Unidad				$ 92.068,39	$ -
						(3)SUBTOTAL ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS		$ -
						(4)=(1)+(2)+(3) SUBTOTAL		$ 51.505.543,00
						(5) DEDUCCIONES Y CONTRIBUCIONES 9,90%		$ 5.099.049,00
						(6)=(4)+(5) SUBTOTAL		$ 56.604.592,00
						IVA 19,00%		$ 10.754.872,00
						PRESUPUESTO OFICIAL		$ 67.359.464,00

Powered by CamScanner

CLAUSULA TERCERA: El valor del presente Adicional se cancelará con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 24-02350 del 30 de Abril de 2024, con rubro 2.3-2201-0700-028- 200115-2.3.2.02.02.008, concepto Servicios prestados a las empresas y servicios de producción, fuente financiación RENDIMIENTOS FINANCIEROS MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL PROGRAMA PAE LEY 1450 DE 2011 RECURSOS DEL BALANCE, por la suma $67.359.464 y CEPAA 2080 del 25 abril de 2024. **CLAUSULA CUARTA:** EL CONTRATISTA se obliga para con el Distrito a realizar las actividades establecidas en el contrato de consultoría No 4871-23 y en el presente adicional en tiempo y valor. **CLAUSULA QUINTA:** Que el contratista se obliga a ampliar la vigencia de las pólizas y las garantías de acuerdo al plazo adicionado. **CLÁUSULA SEXTA:** El Distrito verificará la ejecución y cumplimiento de las actividades de EL CONTRATISTA por medio de la supervisión en las mismas condiciones establecidas inicialmente. **CLAUSULA SEPTIMA:** Las demás cláusulas, condiciones y términos pactados en el contrato quedan como inicialmente fueron convenidos.

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

SEGÚN ANEXO DE CONDICIONES AL PROCESO CONTRACTUAL CM-030-2023		
1. FUNCIONES U OBLIGACIONES DE LA INTERVENTORIA		
FUNCIONES	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
a. Solicitar al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.	Los soportes documentales requeridos e información necesaria fueron solicitados en su momento a la entidad; teniendo en cuenta que los mismos se encuentran publicados en la plataforma SECOP II.	Ejecutado
b. Establecer mecanismos ágiles y eficientes paro el desarrollo de la interventoría a su cargo.	Esta interventoría se está ejecutando conforme al manual de contratación.	En Ejecución
c. Revisar y estudiar los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando al Distrito de Barrancabermeja las aclaraciones del caso.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
d. Verificar que existan las licencias, autorizaciones y / o permisos necesarios para la ejecución del contrato. así mismo revisar los requisitos exigidos por las entidades competentes a través de dichos permisos con el fin de garantizar su implementación antes del inicio del contrato. No se debe dar orden de inicio sin los permisos pertinentes.	Conforme a la legalización del contrato y conforme a la aprobación de garantías se emite por parte de la entidad acta de inicio con fecha 22/01/2024 con el fin de iniciar la ejecución del contrato.	Ejecutado
e. Programar y coordinar con el contratista y con el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato. así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto. acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunos.	Cada vez que se ha necesario realizar reuniones se harán durante la ejecución del contrato.	En Ejecución
f. Elaborar, revisar, suscribir y radicar las actas y demás documentos necesarios para la ejecución del contrato.	Mes a mes serán presentadas al supervisor del contrato actas parciales y acta final del contrato de operación con el fin de avalar los correspondientes pagos de cada cuenta.	En Ejecución
g. Mantener actualizada la documentación de los contratos y el archivo de los mismos.	Los Auxiliares Administrativos tiene bajo cargo el manejo y constante actualización del archivo del contrato para cuando el Distrito y/o los entes de control lo solicite.	En Ejecución
h. Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal o su cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará certificación de cumplimiento por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar),	En Ejecución

Powered by CamScanner

	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.	
i. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por el Distrito de Barrancabermeja en los cuales se presente el estado de ejecución. avance y terminación del contrato.	Mensualmente se hace la presentación del informe con todo el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato.	En Ejecución
j. Realizar cualquier otra actividad administrativa requerida para la correcta administración del contrato.	Se hace cada vez que se requiera.	En Ejecución
k. Firma de las actas de inicio, recibo parcial y seguimiento a los contratos, modificación de cantidades y precios no previstos, recibo final y proyecto de liquidación que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato.	Se Firma acta de inicio con fecha 22 de Enero de 2024. Esta interventoría esta presta a la firma de otro si modificatorio y demás actas modificatorias que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato.	En Ejecución
l. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	Mes a mes se requiere al operador conforme a las obligaciones descritas en el contrato principal con el fin de dar cabal cumplimiento de las mismas.	En Ejecución
m. Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y financiero al Distrito de Barrancabermeja para la resolución final de las mismos. adjuntando los respectivos soportes.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
n. Si es necesario suspender el contrato de ejecución. o si se establece posteriormente ampliar el plazo pactado para la suspensión. la interventoría deberá emitir un concepto técnico previo sobre lo suspensión.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
o. Revisor las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones. suspensiones. etc. del plazo de ejecución del contrato, requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto al Distrito de Barrancabermeja. Además, elaborar, revisar y remitir oportunamente para su aprobación dichas solicitudes al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) para su aprobación final: las cuales deben estar suficientemente justificadas. indicando el monto por adicionar y /o el tiempo por prorrogar el contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
p. Verificar y adelantar las acciones pertinentes para que las adiciones y prórrogas se realicen oportunamente antes del vencimiento del contrato.	Se realiza adición en valor y tiempo N. 01 al contrato N. 4871-23 de fecha 03 de mayo de 2024	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. Las pólizas fueron Actualizadas según adición en valor y tiempo N. 01 al contrato N. 4871-23 de fecha 03 de mayo de 2024	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	En Ejecución

Powered by CamScanner

	emitir aval para pago mensual conforme a la documentación radicada.	
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. Los informes serán presentados dentro de los cinco (05) primeros días del respectivo mes, el cual será requisito entre otros, para el pago del acta del interventor.	En el informe mensual son incluidas todos los componentes técnico, logístico, operativo, administrativo, jurídico y financiero desarrollado durante el periodo mensual debidamente con sus soportes documentales. Mensualmente se hace la presentación del informe con todo el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato. El presente informe corresponde al periodo de ejecución del 01 al 30 de Abril de 2024, para un total de 30 días calendarios de ejecución contractual.	En Ejecución
2.2 REUNIONES DE EVALUACIÓN DE EJECUCIONES: Semanalmente, o cada vez que se estime necesario, deberán celebrarse reuniones conjuntas con lo participación de las siguientes personas: Profesionales coordinadores, directores y especialistas de la interventoría. el contratista y supervisión de la entidad contratante, con el fin de analizar los diferentes aspectos técnicos, administrativos, financieros. sociales, alimentarios y nutricionales, contables y legales, relacionados con el proyecto.	Se asistirá a las reuniones necesarias para evaluar la ejecución en la prestación del Servicio de Alimentación Escolar en el Distrito.	En Ejecución
2.3 REUNIONES DE EVALUACIÓN DE INTERVENTORIA: Con la periodicidad, en el sitio y hora previamente establecidos y dados a conocer por lo entidad contratante, se harán las reuniones de evaluación de interventoría donde acordarán y detallarán aspectos relativos o la ejecución del contrato. A estas reuniones deberá asistir representante del Interventor y de la entidad incluido el personal de apoyo para la supervisión de la entidad. De cado reunión se levantará un acta y será firmada por los que intervinieron en ella.	Cada vez que sea necesario se asistirá a las reuniones para la verificación de la ejecución del Contrato de la Interventoría tomándolo como un mejoramiento continuo.	En Ejecución
2.4. ELABORACIÓN DEL INFORME FINAL DE INTERVENTORIA: demás de lo solicitado 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

Powered by CamScanner

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. **Caracteristicas técnicas:** -Etapas de ejecución. -Cronograma de obligaciones ejecutadas. -Modificaciones introducidas al proyecto original; explicación y justificación. -Dificultades eventuales encontradas durante la ejecución. -Interventoría de la ejecución (interventor y fecha). **Financiación y costos finales del proyecto:** -Financiación y costos de ejecución del contrato vigilado. -Investigaciones complementarias. Análisis de las conclusiones y recomendaciones.	Mensualmente se hace la descripción de las obligaciones del contrato con su respectivo avance en donde finalmente se hace un consolidado del cumplimiento de las obligaciones. Mensualmente se entrega a la entidad: -PDAE-F-001 FORMATO DE EVALUACION Y SEGUIMIENTO: Informe descriptivo de obligaciones. Informe cuantitativo de las obligaciones.	En Ejecución

ANEXO 1. ALCANCES DEL OBJETO CONTRACTUAL		
ESPECIFICACIONES TECNICAS		
1. ALCANCE ADMINISTRATIVO DE LA INTERVENTORIA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1.Cumplir con las obligaciones emanadas del objeto del presente contrato, actuando con un alto grado de profesionalismo, responsabilidad y eficacia en la ejecución de las tareas objeto del contrato y conexas al mismo.	Mensualmente el Equipo de Trabajo desarrolla actividades dando cumplimiento a la Normatividad y Contrato dejando documentos soportes los cuales son anexos en el informe mensual entregado a la Entidad.	En Ejecución
2. Ofrecer asesoría y acompañamiento a las administración Municipal de Barrancabermeja en aspectos técnicos, administrativos y financieros con relación al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en las modalidades de ración preparada en sitio, ración industrializada lista, que permita garantizar las condiciones higiénicas y de cumplimiento de los estándares de calidad e idoneidad en la preparación, almacenamiento, distribución y suministro de tas raciones a niños, niñas y adolescentes del área urbana y rural de sector educativo oficial del Distrito de Barrancabermeja.	Permanentemente el Equipo de trabajo está presto para colaborar con lo requerido por el Distrito.	En Ejecución
3. Tener conocimiento del contenido y alcance de los estudios previos que originaron las obligaciones contractuales entre la entidad y el contratista vigilado, pliego de condiciones, lineamientos y especificaciones técnicas y sus anexos, adendas y de todos los documentos que hacen parte integral de los mismos, así como del contrato y de la normatividad interna de la entidad contratante.	Los documentos relacionados al proceso contractual fueron estudiados en su totalidad al inicio del presente contrato de interventoría.	Ejecutado

Powered by CamScanner

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

Powered by CamScanner

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 articulo 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 realiza adición en valor y tiempo N. 01 al contrato de interventoría N. 4871-23 de fecha 03 de mayo de 2024. Se realiza adición en Plazo N. 01 al contrato de Operación N. 4870-23 de fecha 15 de Abril de 2024. Se realiza adición en Plazo N. 02 al contrato de Operación N. 4870-23 de fecha 30 de Abril de 2024.	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

Powered by CamScanner

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 los 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 interventoria.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
26. Realizar los recibidos a satisfacción con la calidad requerida respecto del suministro contratado, sin eximir al contratista de sus responsabilidades derivadas de Ta ejecución contractual y las publicaciones contenidas en el contrato a supervisar.	Una vez verificada la documentación presentada por el operador, concerniente a cuentas de cobro mensual; se cotejará el contenido de las actas y certificaciones presentadas con el fin de avalar el cumplimiento y por ende el pago objeto de cobro mensual.	En Ejecución
27. Garantizar la eficiente y oportuna ejecución de las obligaciones establecidas en el contrato de suministros.	Mes a mes se requiere al operador conforme a las obligaciones descritas en el contrato principal con el fin de dar cabal cumplimiento de las mismas.	En Ejecución
28. Garantizar una comunicación efectiva y rápida entre el contratista ejecutor vigilado y la entidad contratante, como representante de esta en el control de la ejecución del contrato y las necesidades que se presenten, de cara a la óptima prestación del suministro.	Existe comunicación permanentemente con el contratista y la Entidad Territorial.	En Ejecución
29. Verificar que el Contratista cumpla las normas y especificaciones técnicas establecidas por el Distrito de Barrancabermeja para el desarrollo del contrato. En caso de identificación de cambios en las especificaciones, deberá informar a la secretaria de Educación de Barrancabermeja para su evaluación y aprobación.	Para el cumplimiento de las obligaciones se tiene en cuenta la aplicabilidad de la Resolución 335 del 2021 – Lineamientos técnicos administrativos PAE y las obligaciones del Contrato.	En Ejecución
30. Controlar e inspeccionar permanentemente la calidad de la ejecución, equipos, materiales, bienes, insumos y productos. Para lo *anterior*, el Interventor exigirá al Contratista *efectuar* los ensayos de laboratorio o pruebas necesarias para el control de calidad de los mismos.	Mensualmente en la presentación del informe y cuenta de cobro, el operador debe presentar las pruebas de laboratorio practicadas con sus respectivos resultados.	En Ejecución
31. Cumplir y hacer cumplir durante el desarrollo del contrato lo establecido en las reglas de participación, referente a los requisitos exigidos de los perfiles profesionales del recurso humano y el tiempo de dedicación de los mismos al contrato, así como el" equipo exigido para la ejecución de los trabajos. Además de ser necesario puede exigir el cambio de personal o equipo siempre y cuando esté de acuerdo con lo establecido en el pliego de condiciones.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará relación del personal contratado a fin de verificar si ha existido cambios de personal profesional y por ende evaluar el cumplimiento del perfil de acuerdo al pliego de condiciones.	En Ejecución
32. Programar y coordinar con el contratista y con la Secretaría de Educación de Barrancabermeja las reuniones de	Se programan las reuniones cada 15 días a partir de enero de 2024.	En Ejecución

Powered by CamScanner

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

Powered by CamScanner

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 Secretaria 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	Se cumple con la normatividad legal vigente en seguridad y salud en el trabajo conforme a la ley	En Ejecución

Powered by CamScanner

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.	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.	
57. Vigilar que el contratista evite, prevenga conductas, hechos o actividades considerados infracciones que atenten contra el medio ambiente o que sean violatorias de la normatividad vigente, en especial el código de recursos naturales renovables decreto-ley 2811 de 1974. la ley 99 de 1993, la ley 165 de 1964, y en las demás disposiciones que las sustituyan o modifiquen el fin de evitar hacerlo acreedor de las acciones preventivas y sancionatorias establecidas por la ley 1333 de 2009.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
58. Ante el incumplimiento del contratista de alguna de las anteriores informar Inmediatamente y por escrito al supervisor de la entidad de la secretaria la Educación Distrital de Barrancabermeja.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
59. Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos técnicos del contrato.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución
60. Verificar la aplicación de las encuestas de seguimiento a una muestra representativa de los titulares de derecho del Programa de Alimentación Escobar, con el fin de verificar el grado de satisfacción de dicha población. Se debe presentar el cálculo estadístico de esta muestra representativo poblacional a encuestar.	Esta obligación No Aplica pues el Operador en sus obligaciones no tiene la aplicabilidad de las encuestas.	N/A
61. Resolver las consultas e inquietudes que formule el contratista del programa sobre los aspectos técnicos del suministro objeto del contrato. De igual forma servir de mediador entre el Contratista y el Distrito, en aspectos que requieran alguna modificación durante el tiempo de ejecución de contrato y que estén en pro del mejoramiento de los resultados obtenidos.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
62. solicitar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
63. Revisar las hojas de vida de las manipuladoras de alimentos de acuerdo a lo estipulado en el pliego de condiciones y en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE - MEN, según Resolución No 335 de 2021.	la revisión de las hojas de vida se hará mediante visitas administrativa y de bodega.	En Ejecución
64. Establecer mecanismos agiles y eficientes para el desarrollo de la interventoría a su cargo.	Cada uno de los profesionales contratados tiene funciones o actividades a cargo de acuerdo al perfil relacionado con el propósito de delegar funciones propias e inherentes al contrato de interventoría.	En Ejecución

1. ALCANCE TECNICO DE LA INTERVENTORIA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1. Realizar interventoría y asistencia en aspectos técnicos a la entidad encargada de ofrecer la Ración Preparada en el sitio y los diferentes tipos de complemento que ofrece según esta modalidad, Ración Industrializada Lista, de manera que garanticen las condiciones higiénico sanitarias y de cumplimiento de los estándares de calidad e idoneidad en la preparación, almacenamiento y distribución de	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril 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	En ejecución

Powered by CamScanner

alimentos a los titulares de derecho en las instituciones educativas oficiales beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar.	semanal. Ver Anexo 7: Soportes del área de nutrición	
2. Brindar asistencia técnica al personal manipulador de alimentos que participa en el desarrollo del Programa Alimentación Escolar bajo la Ración Preparada en el silo, Ración industrializada Lista en Barrancabermeja, en el cumplimiento de las normas de buenas prácticas de manufactura en la preparación, almacenamiento y distribución tanto de las raciones como en el manejo y disposición de residuos sólidos.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril 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, fisico - organolèptica y de Cantidad de las raciones ofrecidas en los centros de producción, almacenamiento, distribución y de servicio del Programa Alimentación Escolar bajo la modalidad do ración preparada en el sitio y ración Industrializada lista en el Distrito de Barrancabermeja.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril 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 30 de abril 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 30 de abril 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

Powered by CamScanner

10. Verificar el cumplimiento del contratista de cada una de las especificaciones técnicas establecidas.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En Ejecución
11. Verificar que el contratista cumpla con la implementación de un PLAN DE SANEAMIENTO BASICO de acuerdo a lo establecido en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE MEN, según Resolución No 335 de 2021, acerca del mane o y disposición de los residuos sólidos ORGANICOS E /NORGAN/COS [Rasuras, empaques, máscaras de frutas, etc.) con el fin de evitar la contaminación ambiental, y controlar la inadecuada manipulación de éstosen cada uno de los restaurantes escolares, instituciones educativas, bodega de almacenamiento y vehículos de transporte.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
12. Verificar que el contratista cumpla con los lineamientos establecidos por el MEN por lo cual asume como regla general los LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE Resolución No 335 de 2021.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En Ejecución
13. Verificar que el contratista del programa de alimentación escolar cumpla con las condiciones exigidas el Decreto No 539 de 2014 para el inicio y desarrollo del programa, teniendo en cuenta el visto bueno de la secretaria de Educación de Barrancabermeja.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En Ejecución
14. Socializar ante la comunidad beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar la ruta 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 secretaría 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

Powered by CamScanner

20. Programar y coordinar con el contratista y con la secretaria de Educación de Barrancabermeja las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas, periodicidad de estas cada 15 días.	La interventoría está presta a cada convocatoria para asistir a los Comités Técnicos	En ejecución
21. Revisar y estudiar los documentos e información suministrados por la secretaria de Educación de Barrancabermeja que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando al Distrito de Barrancabermeja las aclaraciones del caso.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En ejecución
22. Apoyar al equipo supervisor y/o al operador en la respuesta oportuna a todos los requerimientos que se generen por parte de los entes de control, durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar.	La interventoría está presta a cada convocatoria para apoyar la Entidad Territorial.	En ejecución

a. ALCANCE TÉCNICO ESPECIFICO DE LA INTERVENTORÍA		
A. RESPECTO DE BEBIDA LÁCTEA (LECHES SABORIZADAS, AVENA, LECHE ENTERA, YOGURT Y KUMIS), *PRODUCTOS PANIFICADOS, FRUTA ERNTERA Y POSTRES.*		
BEBIDA LACTEA (LECHES SABORIZADAS, AVENA, LECHE ENTERA, YOGURTH Y KUMIS, LECHE EN POLVO).		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1. Verificar semanalmente los embarques que llegan al punto de distribución con las bebidas lácteas diarias establecidas según la focalización enviada o dado el caso se requiera suministrar a la totalidad de la población la modalidad de ración industrializada las raciones diarias de bebida láctea.	Se verifica cada vez que se realiza visita a Bodega y en visita cada vez que se evidencie el transporte de alimentos	En ejecución
2. Verificar que, en la variedad de las bebidas Lácteas, se incluyen las siguientes, Leche entera, Leche saborizadas (fresa, chocolate y vainilla), avena sabor a canela, kumis y yogurt (fresa, melocotón y mora).	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril 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.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril 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

Powered by CamScanner

6. Verificar al cumplimiento de la minuta establecida en el anexo técnico.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril 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 30 de abril 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 30 de abril 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 30 de abril el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación de suministro de panificado u otro cereal de la ración industrializada (RI).	En ejecución
2. Verificar el cumplimiento de la minuta patrón establecido en el anexo técnico.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril 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 30 de abril 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 30 de abril 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 30 de abril el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación.	En ejecución
6. Revisar y aprobar los respectivos informes mensuales y generales con los literales estipulados en el contrato.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría	En ejecución
7. Verificar la aplicación de la Ley N• 9 de 1979 y sus decretos reglamentarios.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente	En ejecución

Powered by CamScanner

	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	
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 30 de abril 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 30 de abril 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 30 de abril 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 30 de abril 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 30 de abril 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 30 de abril 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	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación del	En ejecución

Powered by CamScanner

(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.	suministro y distribución de las diferentes raciones contratadas en la modalidad de RI.	
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 30 de abril 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 30 de abril 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 secretaría 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

Powered by CamScanner

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 caracteristicas 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 30 de abril, 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 articulo 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 30 de abril, 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 30 de abril, 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 30 de abril, 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 30 de abril , 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 30 de abril, 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 30 de abril, 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 30 de abril, 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 30 de abril, 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 30 de abril, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución
11.Al manipular o servir los alimentos, se deben usar: cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución
12.Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de CCT, garantizando	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la	En ejecución

Powered by CamScanner

que estos cumplan con las caracteristicas sanitarias exigidas.	modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	
13 Los empaques que se deben utilizar para las raciones de CCT deben cumplir con las siguientes caracteristicas: • 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 caracteristicas 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 de 1 al 30 de abril, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución

1. ALCANCE FINANCIERO DE LA INTERVENTORÍA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	Entre las obligaciones laborales se destaca la contratación del personal profesional y el pago de sus aportes al sistema de seguridad social, el cual se viene garantizando desde el inicio del contrato de interventoría. Así mismo al momento de revisar la cuenta de cobro del operador se verificará la modalidad de contratación, pagos de seguridad social y demás documentos que generan relación al contrato de operación.	En Ejecución
2. Estudiar las surgencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y financiero al Distrito 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

Powered by CamScanner

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 Abril 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	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

Powered by CamScanner

o representantes legales de los integrantes de las modalidades de asociación).		

1. ALCANCE LEGAL DE LA INTERVENTORÍA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1. Verificar que la contratación de personal realizada por el operador del PAE se sujete al cumplimiento de las normas laborales vigentes, en especial que todo el personal a cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) y SSST de acuerdo con lo dispuesto en la Ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales de manera oportuna.	Para la próxima visita administrativa y de bodega se realizará la revisión minuciosa del cumplimiento a las afiliaciones al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) y SSST de acuerdo con lo dispuesto en la Ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	En Ejecución
2. Realizar comité técnico con el supervisor del contrato cuando se requiera en donde se entregue informe detallado de 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
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 Realiza para cada una de las Adiciones en el presente contrato.	En Ejecución
5.Velar por el cumplimiento de todas las obligaciones de la interventoría incluidas en el contrato establecido con la Alcaldía Distrital de Barrancabermeja y en especial en las que se encuentran asignadas en el Manual de Contratación e Interventoría de la ETC.	El cumplimiento de las obligaciones se exige a diario durante la ejecución del contrato de operación.	En Ejecución
6. Las demás actividades que requieran apoyo legal para desarrollar con eficiencia y eficacia el control y vigilancia al contrato de operación del PAE, para dar cumplimiento de los Lineamientos Técnicos Administrativos del Programa de Alimentación Escolar — PAE.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución

III. COMPONENTE ADMINISTRATIVO

RECURSO HUMANO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

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

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

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	PROFESION
DIRECTOR DE INTERVENTORIA	RODRIGO MOLANO CUELLAR C.C. 83.090.034 De Campoalegre – Huila PRESENTADO EN PROPUESTA	INGENIERO INDUSTRIAL
COORDINADOR TECNICO	MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO C.C. 36.290.246 De Pitalito – Huila PRESENTADO EN PROPUESTA	INGENIERA DE ALIMENTOS
PROFESIONAL DE APOYO MICROBIOLOGICO	KAREN PAOLA CONTRERAS VELANDIA C.C. 55.248.158 De Barranquilla – Atlántico PRESENTADO EN PROPUESTA	MICROBIOLOGA
PROFESIONAL DE APOYO EN NUTRICION	GRASE VANNESA PEREZ MONSALVE C.C. 1.143.224.340 De Barranquilla – Atlántico PRESENTADO EN PROPUESTA	NUTRICIONISTA DIETISTA
PROFESIONAL DE APOYO PROFESIONAL SST	CHRISTIAN ALBERTO ALVAREZ CHUCRALA C.C. 16.376.354 De Palmira – Valle PRESENTADO EN PROPUESTA	PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL

Powered by CamScanner

INTERVENTOR FINANCIERO	**JULIO ANDRES TERAN RIVERA** C.C. 92.544.428 De Sincelejo - Sucre ADICIONAL	CONTADOR PUBLICO
PROFESIONAL DE APOYO ABOGADO	**HAROLD GIOVANNI GONZALEZ CIFUENTES** C.C. 79.415.473 De Bogotá D.C. ADICIONAL	ABOGADO
INSPECTOR DE CAMPO N.1	**LUISA ALEJANDRA PALLARES DIAZ** C.C. 1.096.201.912 De Barrancabermeja - Santander ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.2	**MARIA ALEJANDRA ORTIZ MUÑOZ** C.C. 1.065.240.158 De San Alberto – Cesar ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.3	**JENNIFFER CASTRILLO PEÑA** C.C. 1.096.224.089 De Barrancabermeja - Santander ADICIONAL	INGENIERA INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.4	**ELSA BERNAL ROBLES** C.C. 28.070.025 De Barrancabermeja - Santander ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.5	**KARINA VILLEGAS** C.C. 63.536.125 De Bucaramanga - Santander ADICIONAL	INGENIERA INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.6	**ANDRES FABIAN GUTIERREZ BERRIO** C.C. 1.096.239.164 De Barrancabermeja – Santander ADICIONAL	INGENIERO AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.7	**LUISA MARGARITA MARTINEZ GARAVITO** C.C. 1.050.919.456 De Simiti – Bolívar ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.8	**MARCO AURELIO SUAREZ MANCERA** C.C. 1.096.251.384 De Barrancabermeja – Santander ADICIONAL	INGENIERO INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.9	**JAVIER MAURICIO MELO GUEVARA** C.C. 79.684.766 De Bogotá D.C ADICIONAL	INGENIERO AGROINDUSTRIAL
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.1	**MAYERLI GUZMAN CASTRILLON** 1.096.213.144 De Barrancabermeja – - Santander ADICIONAL	BACHILLER TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.2	**DANIEL FELIPE RUIZ SARMIENTO** C.C. 1.192.808.080 De Palmira – Valle ADICIONAL	BACHILLER TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN SISTEMAS

El día 11 de Marzo de 2024, se envía oficio PA-B-213 dirigido a la Doctora **MARIBEL BENITEZ PEREA** – Secretaria De Educación y supervisor del contrato de interventoría N. 4871-23 de asunto Solicitud validación y aprobación de personal profesional.

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

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

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

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

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

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

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	PROFESION

Powered by CamScanner

DIRECTOR DE INTERVENTORIA	**RODRIGO MOLANO CUELLAR** C.C. 83.090.034 De Campoalegre – Huila	INGENIERO INDUSTRIAL
COORDINADOR TECNICO	**MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO** C.C. 36.290.246 De Pitalito – Huila	INGENIERA DE ALIMENTOS
PROFESIONAL DE APOYO MICROBIOLOGICO	**KAREN PAOLA CONTRERAS VELANDIA** C.C. 55.248.158 De Barranquilla – Atlántico	MICROBIOLOGA
PROFESIONAL DE APOYO EN NUTRICION	**GRASE VANNESA PEREZ MONSALVE** C.C. 1.143.224.340 De Barranquilla – Atlántico	NUTRICIONISTA DIETISTA
PROFESIONAL DE APOYO PROFESIONAL SST	**CHRISTIAN ALBERTO ALVAREZ CHUCRALA** C.C. 16.376.354 De Palmira – Valle	PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL
INTERVENTOR FINANCIERO	**JULIO ANDRES TERAN RIVERA** C.C. 92.544.428 De Sincelejo - Sucre	CONTADOR PUBLICO
PROFESIONAL DE APOYO ABOGADO	**HAROLD GIOVANNI GONZALEZ CIFUENTES** C.C. 79.415.473 De Bogotá D.C.	ABOGADO
INSPECTOR DE CAMPO N.1	**LUISA ALEJANDRA PALLARES DIAZ** C.C. 1.096.201.912 De Barrancabermeja - Santander	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.2	**MARIA ALEJANDRA ORTIZ MUÑOZ** C.C. 1.065.240.158 De San Alberto – Cesar	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.3	**JENNIFFER CASTRILLO PEÑA** C.C. 1.096.224.089 De Barrancabermeja - Santander	INGENIERA INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.4	**ELSA BERNAL ROBLES** C.C. 28.070.025 De Barrancabermeja – S.	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.5	**KARINA VILLEGAS** C.C. 63.536.125 De Bucaramanga - Santander	INGENIERA INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.6	**ANDRES FABIAN GUTIERREZ BERRIO** C.C. 1.096.239.164 De Barrancabermeja – Santander	INGENIERO AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.7	**LUISA MARGARITA MARTINEZ GARAVITO** C.C. 1.050.919.456 De Simiti – Bolívar	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.8	**MARCO AURELIO SUAREZ MANCERA** C.C. 1.096.251.384 De Barrancabermeja – Santander	INGENIERO INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.9	**OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ** 28.483.858 De Barrancabermeja – S. INGENIERA AGROINDUSTRIAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.1	**MAYERLI GUZMAN CASTRILLON** 1.096.213.144 De Barrancabermeja – - Santander	BACHILLER TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.2	**DANIEL FELIPE RUIZ SARMIENTO** C.C. 1.192.808.080 De Palmira – Valle	BACHILLER TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN SISTEMAS

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

Los Pagos Del Personal Al Sistema De SALUD, PENSIÓN Y RIESGOS PROFESIONALES Y PARAFISCALES - Personal Contratado, Periodo Abril De 2024 (Salud - Pensión) Se Realizó Mediante Planillas: 76912699.

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

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

Powered by CamScanner

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Representante Legal

RODRIGO MOLANO CUELLAR
Director De Interventoría

MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO
Coordinador técnico de interventoría

Powered by CamScanner

1. DATOS GENERALES

1.1 Información General Interventoría										
Modalidad de Contratación:				**Tipo de informe:**				**Consecutivo Informe:**				
Convenio	**X**	**Contratación Directa**		**Parcial**	**X**	**Final**		**Informe No.**	**4**	**de**	**5**
Número de contrato/Convenio	4871-23										
Fecha De Suscripción Contrato/Convenio	29/12/2023										
Contratista	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S										
Nit	901177852-7										
Representante Legal	CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE										
Identificación	1.113.627.700 de Palmira - Valle										
Teléfono	3176770374										
Dirección	Palmira: Carrera 23ª No. 62 – 19, Palmira – Valle del Cauca										
Objeto del Contrato/Convenio	Interventoría Técnica, Administrativa, Financiera Y Legal Al Servicio De Alimentación Escolar A Estudiantes Del Sector Educativo Oficial Del Distrito De Barrancabermeja, Santander										
Valor Inicial del Contrato/Convenio	Quinientos Seis Millones Dieciséis Mil Cuatrocientos Cuarenta Pesos ($506.016.440,00 COP)										
Valor Adicional	Sesenta Y Siete Millones Trescientos Cincuenta Y Nueve Mil Cuatrocientos Sesenta Y Cuatro Pesos ($67.359.464)										
Valor Total	Quinientos Setenta Y Tres Millones Trescientos Setenta Y Cinco Mil Novecientos Cuatro Pesos ($573.375.904)										
Régimen Tributario	Régimen Común										
Entidad Contratante	DISTRITO DE BARRANCABERMEJA										
Fecha de entrega del informe	09/05/2024										
Duración Inicial Contrato/Convenio	**Fecha De Aprobación**		**Fecha De Inicio**		**Fecha De Terminación**		**Estado Actual**				
Ciento Cinco (105) Días Calendario	29/12/2024		22/01/2024		05/05/2024		Termino				
Duración Adicional Contrato/Convenio	**Fecha De Aprobación**		**Fecha De Inicio**		**Fecha De Terminación**		**Estado Actual**				
Quince (15) Días Calendario	03/05/2024		06/05/2024		20/05/2024		Vigente				
Duración Total	Ciento Veinte (120) Días Calendario										
Soporte Presupuestal Inicial	CDP N. 24-00319 del 22 de Enero de 2024										
Soporte Presupuestal Adicional	CDP N. 24-02350 del 30 de Abril de 2024.										
Registro Presupuestal Adicional	RP N. 23-00143 del 22 de Enero de 2024										
Plan Anual De Adquisiciones Inicial	Certificación N. 736 Expedida el 22 De Enero De 2024										
Plan Anual De Adquisiciones Adicional	Certificación N. 2080 Del 25 Abril De 2024										
Fecha De Inicio	22/01/2024										
Supervisor	MARIBEL BENITEZ PEREA – SECRETARIA DE EDUCACION										

Powered by CamScanner

1.2 Información General Operador				
Número de contrato/ Convenio	4870-23			
Operador PAE	UNIÓN TEMPORAL BCA INNOVA			
Nit	901785114-8			
Representante Legal	SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO			
Identificación	91.294.543 De Bucaramanga - Santander			
Teléfono	6960407			
Dirección	Carrera 13 N. 51 – 74 Oficina 504 Edificio Torre Mardal Bucaramanga - Santander			
Objeto del Contrato	Prestación del servicio de alimentación escolar a estudiantes de los establecimientos educativos del sector educativo oficial del distrito de Barrancabermeja Santander.			
Valor Inicial del Contrato	Once Mil Doscientos Ochenta Y Dos Millones Quinientos Sesenta Y Siete Mil Quinientos Ochenta y Seis Pesos Mcte ($11.282.567.856 COP) Incluido IVA			
Valor Adicional	Seiscientos Cuatro Millones Cuatrocientos Veintitrés Mil Doscientos Setenta Y Ocho Pesos Mcte ($604.423.278)			
Valor Total	Once Mil Mil Ochocientos Ochenta Y Seis Millones Novecientos Noventa Y Un Mil Ciento Treinta Y Cuatro Pesos Mcte ($11.886.991.134)			
Duración Inicial Proyecto	**Fecha De Aprobación**	**Fecha De Inicio**	**Fecha De Terminación**	**Estado Actual**
Cincuenta Y Seis (56) Días Hábiles De Actividades Académicas Del Calendario Escolar De La Vigencia 2024 Resolución 1576 Del 19 De Octubre De 2023; contados a partir de la suscripción del acta de inicio, sin exceder del 31 de diciembre de 2024.	29/12/2023	22/01/2024	15/04/2024	Termino
Duración Adicional N.1 En Tiempo Proyecto	**Fecha De Aprobación**	**Fecha De Inicio**	**Fecha De Terminación**	**Estado Actual**
Once (11) Días Calendario Escolar	15/04/2024	16/04/2024	30/04/2024	Termino
Duración Adicional N.2 En Tiempo Proyecto	**Fecha De Aprobación**	**Fecha De Inicio**	**Fecha De Terminación**	**Estado Actual**
Siete (07) Días Calendario Escolar	30/04/2024	02/05/2024	10/05/2024	Vigente
Duración Total	Setenta Y Cuatro (74) Días Hábiles De Actividades Académicas Del Calendario Escolar De La Vigencia 2024 Resolución 1576 Del 09 De Octubre De 2023, O Hasta Agotar El Presupuesto Asignado Al Contrato; Contados A partir De La Suscripción Del Acta De Inicio, Sin Exceder El 31 De Diciembre De 2024.			
Soporte Presupuestal Inicial	CDP N°. CDP N. 24-00318 del 22 de Enero de 2024			
Soporte Presupuestal Adicional	CDP N°. CDP N. 24-02349 del 30 de Abril de 2024			
Registro Presupuestal	RP N. 23-00142 del 22 de Enero de 2024			

Powered by CamScanner

Plan Anual De Adquisiciones Inicial	Certificación Del Plan Anual De Adquisiciones, CEPAA Numero 737, Expedida Por La Administradora Del PAA El 22 De Enero De 2024
Plan Anual De Adquisiciones Adicional	Certificación Del Plan Anual De Adquisiciones, CEPAA Numero 2079, Expedida Por La Administradora Del PAA El 25 De Abril De 2024
Fecha De Inicio	22 De Enero De 2024

2. **ASPECTOS ADMINISTRATIVOS** *(Describir las modificaciones y/o suspensiones de las cuales haya sido objeto el contrato de Interventoría)*

2.1 Modificatorios, adicionales, aclaratorios y otrosí del contrato /convenio

No	No, y Fecha Solicitud Entidad	Nombre	Clausulas y/o Parágrafos modificadas
1	03/05/2024	Adicional En Valor Y Tiempo No. 01	**CLAUSULA PRIMERA:** ADICIONAR tiempo al contrato No. 4871-23, de QUINCE (15) DIAS CALENDARIO, a los CIENTO CINCO (105) DIAS CALENDARIO, para un plazo total de CIENTO VEINTE (120) DIAS CALENDARIO, contados a partir de la fecha de inicio de ejecución, sin exceder la vigencia 2024. **CLAUSULA SEGUNDA:** ADICIONAR al Contrato No. 4871-23 la suma de SESENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS ($ 67.359.464), al valor inicial de QUINIENTOS SEIS MILLONES DIECISEIS MIL CUATROCIENTOS CUARENTA PESOS ($506.016.440,00 COP) incluye IVA, para un valor total de QUINIENTOS SETENTA Y TRES MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS CUATRO PESOS ($573.375.904), según el siguiente presupuesto: **CLAUSULA TERCERA:** El valor del presente Adicional se cancelará con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 24-02350 del 30 de Abril de 2024, con rubro 2.3-2201-0700-028- 200115-2.3.2.02.02.008, concepto Servicios prestados a las empresas y servicios de producción, fuente financiación RENDIMIENTOS FINANCIEROS MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL PROGRAMA PAE LEY 1450 DE 2011 RECURSOS DEL BALANCE, por la suma $67.359.464 y CEPAA 2080 del 25 abril de 2024. **CLAUSULA CUARTA:** EL CONTRATISTA se obliga para con el Distrito a realizar las actividades establecidas en el contrato de consultoría No 4871-23 y en el presente adicional en tiempo y valor. **CLAUSULA QUINTA:** Que el contratista se obliga a ampliar la vigencia de las pólizas y las garantías de acuerdo al plazo adicionado. **CLÁUSULA SEXTA:** El Distrito verificará la ejecución y cumplimiento de las actividades de EL CONTRATISTA por medio de la supervisión en las mismas condiciones establecidas inicialmente. **CLAUSULA SEPTIMA:** Las demás cláusulas, condiciones y términos pactados en el contrato quedan como inicialmente fueron convenidos.

2.2 Suspensión de Contratos

No Acta	Fecha de Suspensión	Fecha de Reinicio	Tiempo de Suspensión	# del contrato y Nombre	Justificación

Powered by CamScanner

3. BALANCE FINANCIERO

A Continuación, Se Relaciona el balance financiero Del Contrato De Interventoría:

3.1 Balance mensual				
Anticipo	SI N/A	NO X N/A	VALOR:	N/A
Relación pagos	No Egreso	Valor Factura	Valor Pagado	Saldo
N.1	24-04156	$47.400.162,00	$47.400.162,00	$458.616.278,00
N.2	24-05013	$152.731.294,00	$152.731.294,00	$305.884.984,00
N.3		$141.325.930,00		$164.559.054,00

Valor Contrato	Valor Adicional	Valor Total Contratado	Valor ejecutado	Valor por Ejecutar
$506.016.440,00		$506.016.440,00	$47.400.162,00	$525.975.742
			$152.731.294,00	$373.224.448
			$141.325.930,00	$231.918.518
	$67.359.464	$573.375.904	$149.416.833,00	$82.501.685

Anexo No 1 Factura electrónica de venta No. AVOI 248
Anexo No 2 Matriz de Presupuesto Mes periodo referente del 01 al 30 De Abril de 2024.

El balance mensual corresponde a 30 días de ejecución, comprendido entre el 01 al 30 de Abril de 2024, el acumulado periódico es de 100 días según el calendario, es decir que se ha ejecutado el 83,33% del contrato, conforme a la adición en valor y tiempo N.1, de Quince (15) días calendario, para un plazo total de CIENTO VEINTE (120) DIAS CALENDARIO, Contados a partir de la fecha de inicio.

El 03 de Mayo de 2024 se realizó Adicional En Valor Tiempo N.1 al Contrato No. 4871-23 Modificando las siguientes clausulas:

CLAUSULA PRIMERA: ADICIONAR tiempo al contrato No. 4871-23, de QUINCE (15) DIAS CALENDARIO, a los CIENTO CINCO (105) DIAS CALENDARIO, para un plazo total de CIENTO VEINTE (120) DIAS CALENDARIO, contados a partir de la fecha de inicio de ejecución, sin exceder la vigencia 2024. **CLAUSULA SEGUNDA:** ADICIONAR al Contrato No. 4871-23 la suma de SESENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS ($ 67.359.464), al valor inicial de QUINIENTOS SEIS MILLONES DIECISEIS MIL CUATROCIENTOS CUARENTA PESOS ($506.016.440,00 COP) incluye IVA, para un valor total de QUINIENTOS SETENTA Y TRES MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS CUATRO PESOS ($573.375.904), según el siguiente presupuesto:

Powered by CamScanner

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

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT.	DEDIC	DIAS	FM	PRESUPUESTO OFICIAL 2024 TARIFA	TOTAL
1.	PERSONAL							
1.1	PERSONAL DIRECTIVO Y RESIDENTE							
1.1.1	Director de Interventoria	Mes	1	0.50	15	1.91	$ 222.092,00	$ 3.181.468,00
1.1.2	Coordinador tecnico de interventoria	Mes	1	1,00	15	1.91	$ 125.000,00	$ 3.581.250,00
1.1.3	Interventor Financiero	Mes	1	0.50	15	1.91	$ 138.489,00	$ 1.983.855,00
						SUBTOTAL PERSONAL		$ 8.746.573,00
1.2	PERSONAL TECNICO							
1.2.1	Profesional de apoyo - Nutricionista	Mes	1	0.50	15	1.91	$ 130.000,00	$ 1.862.250,00
1.2.2	Profesional de apoyo - Abogado	Mes	1	0.50	15	1.91	$ 130.000,00	$ 1.862.250,00
1.2.3	Profesional microbiologia - microbiologo	Mes	1	0.50	15	1.91	$ 130.000,00	$ 1.862.250,00
1.2.4	Inspector de campo - ingeniero de alimentos, agroindustrial, **nutricionista** o **microbiólogo**	Mes	9	1,00	15	1.91	$ 100.000,00	$ 25.785.000,00
1.2.5	Profesional de apoyo - profesional SST	Mes	1	0.50	15	1.91	$ 130.000,00	$ 1.862.250,00
						SUBTOTAL		$ 33.234.000,00
1.3	PERSONAL ADMINISTRATIVO							
1.3.1	auxiliar administrativo	Mes	2	1,00	15	1.91	$ 65.600,00	$ 3.758.880,00
						SUBTOTAL		$ 3.758.880,00
						(1) SUB TOTAL PERSONAL		$ 45.739.453,00

ITEM	DESCRIPCION	MODELO	UNIDAD	CANT.	DIAS		TARIFA	TOTAL
2.	GASTOS OPERACIONALES							
2.1.1	Alquiler de vehiculos Campero, Pick-Up, Camioneta, Camión o similar.(>2000)$/Mes	2019-2021	Unidad	1,00	10		$ 325.347,00	$ 3.253.470,00
2.1.2	Arriendo de oficina		Unidad	1,00	15		$ 69.218,00	$ 1.038.270,00
2.1.2	Pago de servicios publicos		Unidad	1,00	15		$ 45.143,00	$ 677.145,00
2.1.3	Alquiler de equipos y muebles de oficina.		Unidad	1,00	15		$ 53.147,00	$ 797.205,00
						(2)SUBTOTAL GASTOS OPERACIONALES		$ 5.766.090,00
3	ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS							
3,1,1	Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebida lactea y/o Yogurt, Avena, leche entera y/o saborizada)		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,1,2	Análisis microbiológico panificados		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,1,3	Análisis microbiológico dulces y frutos secos		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,1,4	Análisis microbiológico superficies		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,1,5	Análisis microbiológico ambientes		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,2	**ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RPS**						$ 92.068,39	$ -
3,2,1	Analisis microbiologico del agua		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,2,2	Analisis microbiologico carnicos, pollo, cerdo, pescado		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,2,3	Analisis microbiologico huevo y leguminosa		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,2,4	Analisis microbiologicos para ensaladas		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,2,5	Analisis microbiologico para jugos		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,2,6	Analisis microbiologico - panificados		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,2,7	Analisis microbiologico del ambientes (Restaurante escolar)		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,2,8	Analisis microbiologico del superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,2,9	Analisis microbiologicos-ambientes (bodegas y furgones)		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,2,10	Analisis microbiologico superficies (bodegas y furgones)		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,3	**ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA CENTRO DE PRODUCCIÓN - CCT**							$ -
3,3,1	Analisis microbiologico del agua		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,3,2	Analisis microbiologico carnicos, pollo, cerdo, pescado		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,3,3	Analisis microbiologico huevo y leguminosa		Unidad				$ 92.068,39	$ -
3,3,4	Analisis microbiologicos para ensaladas		Unidad				$ 92.068,39	$ -

Powered by CamScanner

3.3.5	Analisis microbiologico para jugos	Unidad				$ 92.068,39	$ -
3.3.6	Analisis microbiologico del ambientes (Planta de producción)	Unidad				$ 92.068,39	$ -
3.3.7	Analisis microbiologico del superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad				$ 92.068,39	$ -
3.3.8	Analisis microbiologicos superficies (bodega y furgones)	Unidad				$ 92.068,39	$ -
3.3.9	Analisis microbiologicos-ambientes (bodega y furgones)	Unidad				$ 92.068,39	$ -
(3)SUBTOTAL ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS							$ -
(4)=(1)+(2)+(3) SUBTOTAL							$ 51.505.543,00
(5) DEDUCCIONES Y CONTRIBUCIONES	9,90%						$ 5.099.049,00
(6)=(4)+(5) SUBTOTAL							$ 56.604.592,00
IVA	19,00%						$ 10.754.872,00
PRESUPUESTO OFICIAL							$ 67.359.464,00

CLAUSULA TERCERA: El valor del presente Adicional se cancelará con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 24-02350 del 30 de Abril de 2024, con rubro 2.3-2201-0700-028- 200115-2.3.2.02.02.008, concepto Servicios prestados a las empresas y servicios de producción, fuente financiación RENDIMIENTOS FINANCIEROS MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL PROGRAMA PAE LEY 1450 DE 2011 RECURSOS DEL BALANCE, por la suma $67.359.464 y CEPAA 2080 del 25 abril de 2024. **CLAUSULA CUARTA:** EL CONTRATISTA se obliga para con el Distrito a realizar las actividades establecidas en el contrato de consultoría No 4871-23 y en el presente adicional en tiempo y valor. **CLAUSULA QUINTA:** Que el contratista se obliga a ampliar la vigencia de las pólizas y las garantías de acuerdo al plazo adicionado. **CLÁUSULA SEXTA:** El Distrito verificará la ejecución y cumplimiento de las actividades de EL CONTRATISTA por medio de la supervisión en las mismas condiciones establecidas inicialmente. **CLAUSULA SEPTIMA:** Las demás cláusulas, condiciones y términos pactados en el contrato quedan como inicialmente fueron convenidos.

4. AVANCE FÍSICO DEL CONTRATO

4.1 **Número de días lectivos**	
Total, días calendario:	**30 DÍAS CALENDARIO** ejecutados durante el periodo del 01 al 30 de abril de 2024.

CALENDARIO

ABRIL 2024						
L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Convenciones:

	Días Calendario

Powered by CamScanner

0000237

4.2 Acciones especiales	
Acción 1:	Visitas a sedes educativas para verificar el cumplimiento de los lineamientos y del contrato 4870-23
Acción 2:	Visitas al centro de producción de alimento para la modalidad comida caliente transportada.
Acción 3.	Visitas administrativa y técnicas a bodega.
Acción 4.	Revisión de certificados y planillas de entrega
Acción 5.	Evaluación organoléptica de los menús que componente la ración industrializada.
Acción 6.	Aprobación de los ciclos de menús, análisis químico y nutricional y listas de intercambio modalidad JM/JT, almuerzo y ración industrializada.
Acción 7.	Verificación y validación de productos alimentarios para RI y RPS
Acción 8.	Revisión de fichas técnicas RI y RPS
Acción 9.	Revisión de los Intercambios de los productos que conforman las Ración Industrializada y Ración Preparada en sitio.
Acción 10.	Acompañamiento y toma de muestra microbiológicas en el marco de la ejecución del contrato.
Acción 11.	Seguimiento a los resultados obtenidos en la toma de muestra microbiológicos.

**Diligenciar según el número de acciones especiales realizadas durante el periodo del informe presentado*

5.1 Consolidado de Verificación	
5.1.1 Número De Visitas Realizadas	
Modalidad	**No Visitas**
Modalidad Almuerzo preparado en sitio	16
Modalidad Complemento alimentario preparado en sitio	26
Modalidad Industrializada	76
Bodegas Operador	4
Otro ¿Cuál? Centro de producción de Alimentos	5
TOTAL	**101**

Resumen del consolidado de visitas

Tipo de visita	Acumulado de visitas realizadas al corte	Acumulado de visitas con porcentaje menor a 64,9%	Acumulado de visitas con porcentajes entre 65% y- 89,9%	Acumulado de visitas con porcentaje superior al 90%
Modalidad Almuerzo preparado en sitio	46	1	24	21
Modalidad Complemento alimentario preparado en sitio	80	1	26	53
Modalidad Industrializada	369*	29	162	77
Administrativa - Bodegas Almacenamiento	13	0	5	8
Otro ¿Cuál? Centro de producción de Alimentos	10**	0	1	1

*El día 22 de enero dio inicio la prestación del servicio de alimentación escolar en el Distrito y desde ese día hasta el 24 el equipo de Inspectores de Campo realizó visitas de acompañamiento (24 visitas) a las diferentes sedes educativas para verificar el inicio y

Powered by CamScanner

entrega del complemento alimentario Ración Industrializada, a partir del 25 de enero comenzó a realizar visitas técnicas las cuales arrojaron porcentajes de cumplimiento.

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

El Contratista en su propuesta económica ofrece alternativas para la prestación del Servicio de Alimentación Escolar en el Distrito de Barrancabermeja, una vez analizada la situación y en atención a las disposiciones establecidas en la Resolución No 0335 de 2021, (Lineamientos técnicos administrativos del PAE-MEN), con las diferentes modalidades de atención allí planteadas, esto es, Ración preparada en sitio complemento JM/JT, complemento JM/JT, Almuerzo, Ración Industrializada, Comida Caliente Transportada (Almuerzo).

Por lo anterior, la Entidad Territorial con su equipo de trabajo define la prestación del servicio con las modalidades antes mencionadas y suscribe contrato No 4870-23 como se detalla a continuación:

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	TIEMPO (DIAS)	VALOR TOTAL
1	SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA – SANTANDER	GLOBAL	1	56	$ 11.282.567.856

Que el día 29 de diciembre de 2023, **UNIÓN TEMPORAL BCA INNOVA**, suscribió con el Distrito de Barrancabermeja el contrato N° 4870-23 cuyas condiciones se están en las especificaciones técnicas:

ITEM	MODALIDAD	UNIDAD	CANTIDAD		TOTAL	TIEMPO (DIAS)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
			Urbano	Rural				
1	OPERACIÓN PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR							
1,1	COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM-RACIÓN PREPARADA EN SITIO	RACIÓN	6.909	1.607	8.516	56	$ 4.970	$ 2.370.173.120
1,2	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM RACIÓN INDUSTRIALIZADA	RACIÓN	18.245	3.310	21.555	56	$ 5.270	$ 6.361.311.600
1,3	COMPLEMENTO ALIMENTARIO RACIÓN PREPARADA EN SITIO -COMPLEMENTO ALMUERZO REGULAR Y ALMUERZO TIPO JORNADA UNICA.	RACIÓN	3.655	1.275	4.930	56	$ 6.680	$ 1.844.214.400
1,4	COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO REGULAR Y ALMUERZO TIPO JORNADA ÚNICA- RACION PREPARADA EN SITIO COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	RACIÓN	1.856	-	1.856	56	$ 6.801	$ 706.868.736
	COSTO TOTAL		30.665	6.192	36.857			$ 11.282.567.856
							COSTO TOTAL	$11.282.567.856

La prestación del servicio del 01 al 30 de abril del 2024, se describe a continuación:

-Ración Industrializada se entrega conforme a lo establecido por la resolución N°. 0335 de 2021, en su anexo técnico de Alimentación saludable y sostenible en el PAE artículo 4.1.3., la

Powered by CamScanner

Ración Industrializada contiene alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados (Leche y productos lácteos, Derivado del Cereal y Dulce) para consumo días calendario escolar y está compuesta de la siguiente manera

MINUTA PATRÓN RACIÓN INDUSTRIALIZADA:

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús				
			Nivel preescolar	Nivel primaria grados: 1ro, 2do y 3ro	Nivel primaria grados: 4to y 5to	Nivel secundaria	media y ciclo complementario
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	Bebida 180 cm3	Bebida 200 cm3	Bebida 200 cm3	Bebida 200 cm3	Bebida 200 cm3
			15 g (queso en caso de suministrarlo)	20 g (queso en caso de suministrarlo)	25 g (queso en caso de suministrarlo)	35 g (queso en caso de suministrarlo)	45 g (queso en caso de suministrarlo)
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 g - 95 g	32 g - 120 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana (fruta)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Postre	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	12 g - 40 g	12 g - 40 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g
Resolución 0335 de 2021							

Respecto a los menús ejecutados para el complemento ración industrializada se adjuntan la minuta de aprobada para las semanas de atención comprendidas entre el 01 al 30 de abril del 2024:

Powered by CamScanner

PAE

REPORTE DE CICLOS DE MENUS

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

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	200 c.c.	AVENA BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A FRESA, VAINILLA AREQUIPE O CHOCOLATE	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
DERIVADO DE CEREAL	12 a 120 g	TORTA CON SABOR A NARANJA	PAN CON QUESO	BROWNIE	PAN DE MAIZ	GALLETA VARIEDADES COMBINADA
FRUTA	100 a 120 g	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA		
AZÚCARES Y DULCES	14 a 30 g				BOCADILLO DE GUAYABA	DULCE CON LECHE COCO GUAYABA

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	200 c.c.	LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A FRESA, VAINILLA AREQUIPE O CHOCOLATE	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	AVENA BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
DERIVADO DE CEREAL	12 a 120 g	MUFFIN CON SABOR A FRESA	PAN CHOCOLATE	GALLETA VARIEDADES CASERA	PAN SIETE GRANOS	GALLETA VARIEDADES SABOR A LIMON
FRUTA	100 a 120 g	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA		
AZÚCARES Y DULCES	14 a 30 g				BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)	BOCADILLO DE GUAYABA

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	200 c.c.	AVENA BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A FRESA, VAINILLA AREQUIPE O CHOCOLATE	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
DERIVADO DE CEREAL	12 a 120 g	PONQUE SABOR A VAINILLA	PAN DULCE CON BOCADILLO	TORTA CON SABOR A CHOCOLATE	PAN CON SABOR A COCO	GALLETA VARIEDADES TOSTARICA
FRUTA	100 a 120 g	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA		
AZÚCARES Y DULCES	14 a 30 g				BOCADILLO DE GUAYABA	GRANOLA MAX

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	200 c.c.	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A FRESA, VAINILLA AREQUIPE O CHOCOLATE	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A FRESA, VAINILLA AREQUIPE O CHOCOLATE	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
DERIVADO DE CEREAL	12 a 120 g	MANTECADA	PAN CON MANTEQUILLA	GALLETA VARIEDADES ARCOIRIS	PAN LECHE ESPECIAL	GALLETA VARIEDADES SABOR A COCO
FRUTA	100 a 120 g	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA		
AZÚCARES Y DULCES	14 a 30 g				DULCE CON LECHE	BOCADILLO DE GUAYABA
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS				ADRIANA GALEANO		
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 03961	

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

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

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

Powered by CamScanner

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

Resolución 0335 de 2021

Para el caso de los menús ejecutados, se adjuntan los elaborados en las semanas de atención comprendidos entre el 01 al 30 de abril del 2024, de la modalidad complemento alimentario JM/JT:

PAE Alimentos para Aprender

REPORTE DE CICLOS DE MENUS						
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA					
MUNICIPIO:	BARRANCABERMEJA					
OPERADOR:	UTBCA INNOVA					
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No					
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Étnica					
MODALIDAD DE ATENCION	Ración para Preparar en Sitio					
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT					
SEMANA No. 1						
COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVICIO	MENU No. 1	MENU No. 2	MENU No. 3	MENU No. 4	MENU No. 5
BEBIDA CON LECHE	200 a 220 ml	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	15 a 135 g			CARNE DE RES EN CUADRITOS	AREPA RELLENA DE POLLO EN CUADRITOS	HUEVOS PERICOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 a 155 g	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	FRITO DE TRIGO CON AHUYAMA	PAN	INCLUIDO EN LA AREPA	AREPA
FRUTA	80 a 135 g	MANGO	BANANO			
SEMANA No. 2						
COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVICIO	MENU No. 6	MENU No. 7	MENU No. 8	MENU No. 9	MENU No. 10
BEBIDA LACTEA	200 a 220 ml	AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	JUGO DE CURUBA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	15 a 135 g			POLLO EN CUADRITOS	EMPANADA DE ARROZ Y HUEVO	TIRITAS DE CERDO SOFREIDAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 a 155 g	AREPA ASADA	PALITOS DE MAIZ CON BOCADILLO	AREPA	INCLUIDO EN LA EMPANADA	PAPA FRANCESA
FRUTA	80 a 135 g	PAPAYA	MANDARINA			
SEMANA No. 3						
COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVICIO	MENU No. 11	MENU No. 12	MENU No. 13	MENU No. 14	MENU No. 15
BEBIDA LACTEA	200 a 220 ml	AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	15 a 135 g			HUEVO REVUELTO	POLLO EN CUADRITOS	AREPA RELLENA DE PECHUGA DE POLLO
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 a 155 g	FRITA DE TRIGO CON ZANAHORIA	CROQUETAS DE PAPA	AREPA	PAPA CON GUISO	INCLUIDO EN LA AREPA
FRUTA	80 a 135 g	BANANO	PIÑA			
SEMANA No. 4						
COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVICIO	MENU No. 16	MENU No. 17	MENU No. 18	MENU No. 19	MENU No. 20
BEBIDA LACTEA	200 a 220 ml	COLADA DE MAICENA CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	15 a 135 g			CARNE DE CERDO EN	POLLO GUISADO	HUEVOS PERICOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 a 155 g	ROSQUETAS DE HARINA DE MAIZ	AREPA ASADA	PAN	PAPA FRANCESA	AREPA
FRUTA	80 a 135 g	NARANJA	PAPAYA			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION CICLO DE MENUS				ADRIANA MARCELA GALEANO RODRIGUEZ		
FIRMA				MATRICULA PROFESIONAL		MND 6361

Powered by CamScanner

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

			Rango de pesos según alimento del ciclo de menús (porción servida)				
Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Nivel preescolar	Nivel primaria grados: 1ro, 2do y 3ro	Nivel primaria grados: 4to y 5to	Nivel secundaria	media y ciclo complementario
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana (carne) 1 vez por semana (huevo)	30 g 50 g 15 g	35 g 50 g 24 g	40 g 50 g 50 g	50 g 75 g	50 g -60 g 120 g
	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)					
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	55 g – 60 g	70 g – 85 g	90 g – 105 g	125 g – 135 g	140 g – 145 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g – 62 g	50 g – 70 g	50 g – 95 g	65 g – 110 g	80 g – 140 g
Ensalada o	Grupo II. Fruta y	Todos los días	Mínimo 50 g	Mínimo 60 g	Mínimo 65 g	Mínimo 70 g	Mínimo 90 g

Powered by CamScanner

verdura caliente	verduras	(verduras)					
Bebida	Grupo II. Fruta y verduras	Todos los días (fruta)	200 cm^3	200 cm^3	200 cm^3	200 cm^3	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 10 g (si utiliza queso)	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 12 g (si utiliza queso)	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 35 g (si utiliza queso)	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 45 g (si utiliza queso)
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días					
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días					
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cm^3 - 180 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Resolución No 0335 del 2021.

Para el caso de los menús ejecutados, se adjunta los menús del 01 al 30 de abril del 2024, para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada.

Powered by CamScanner

PAE Aprender

REPORTE DE CICLOS DE MENUS

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

SEMANA No. 1

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

SEMANA No. 2

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

SEMANA No. 3

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

SEMANA No. 4

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

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION CICLO DE MENUS		ADRIANA MARCELA GALEANO RODRIGUEZ	
FIRMA		MATRICULA PROFESIONAL	MN0 52841

Dentro de la ejecución del contrato 4870-23, el día 22 de enero del 2024 se inició la prestación del Servicio en el Distrito de Barrancabermeja, para la atención de los estudiantes focalizados en la estrategia PAE en las 106 sedes educativas del Distrito.

Focalización para la entrega del Programa se hace con respeto a lo registrado en el Sistema Integrado de Matrícula, SIMAT con actualizaciones según lo requerido por la Entidad Territorial y/o mensual.

La Entidad Territorial suscribió contrato de Interventoría para ejercer la verificación y cumplimento a la prestación del Servicio de alimentación Escolar en el Distrito de Barrancabermeja con objeto INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA. FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA- SANTANDER.

El periodo reportado corresponde a lo determinado en la cláusula Octava forma de pago del contrato de interventoría, en el desarrollo de actividades durante el periodo comprendido entre 01 al 30 de abril, para un total de 30 días calendario.

Entre las actividades desarrolladas bajo el contrato durante el periodo comprendido entre 01 al 30 de abril de 2024, es visitas administrativas y técnicas a la bodega, visitas a sedes educativas

Powered by CamScanner

y actividades propias para dar inicio la verificación de la prestación del programa de alimentación escolar.

Las siguientes son las actividades:

En el presente informe técnico se realiza una descripción de las actividades realizadas entre 01 al 30 de abril de 2024:

1. VISITAS A SEDES EDUCATIVAS ENTREGAS 01 AL 30 DE ABRIL DEL 2024

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

A continuación, se relacionan las sedes educativas visitadas por parte de la interventoría durante el presente periodo (01 al 30 de Abril del 2024), la información suministrada de las sedes educativas es según modalidad y cobertura evaluada:

Cuadro 1: Total de visitas realizadas por el equipo técnico de la interventoría en el periodo del 01 al 30 de Abril del 2024 según su área.

TOTAL DE SEDES EDUCATIVAS VISITADAS PERIODO DEL 01 AL 30 DE ABRIL	
URBANAS	70
RURALES	48
TOTAL	**118**

Cuadro 2: Cronograma visita técnicas realizadas en el periodo comprendido entre el periodo 01 al 30 de abril de 2024.

FECHA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	MODALIDAD	ÁREA	RACIONES
1/04/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	EDUARDO SANTOS	CAJM/JT PS	URBANO	344
1/04/2024	EL CASTILLO	EL CINCUENTENARIO	CAJM/JT PS	URBANO	183
1/04/2024	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	SANTA ISABEL	CAJM/JT RI	URBANO	246
1/04/2024	VEINTISEIS DE MARZO	LA ESPERANZA	CAJM/JT RI	URBANO	323
1/04/2024	TECNICO EN COMUNICACIONES BARRANCABERMEJA	FERMIN AMAYA	CAJM/JT PS	URBANO	178
1/04/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	SANTA ANA	CAJM/JT RI	URBANO	377
1/04/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	LA INDEPENDENCIA	CAJM/JT RI	URBANO	400

Powered by CamScanner

1/04/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	SANTA CECILIA	CAJM/JT RI	URBANO	432
2/04/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	ALEJANDRO GALVIS GALVIS	CAJM/JT RI	URBANO	351
2/04/2024	SAN RAFAEL DE CHUCURI	BERLIN ALTO	CAJM/JT PS	RURAL	22
2/04/2024	LOS LAURELES	TIERRADENTRO	CAJM/JT RI	RURAL	30
2/04/2024	SAN RAFAEL DE CHUCURI	CAMPO GALAN	CAJM/JT PS	RURAL	124
2/04/2024	BLANCA DURAN DE PADILLA	OFICIAL EL CENTRO	CAJM/JT RI	RURAL	684
2/04/2024	SAN MARCOS EL LLANITO	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	RURAL	551
2/04/2024	DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	CAMINOS DE SAN SILVESTRE	CAJM/JT PS	URBANO	399
3/04/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	JOSE PRUDENCIO PADILLA	CAJM/JT PS	URBANO	161
3/04/2024	PUEBLO REGAO	CAMPO 23	CAAJU	RURAL	36
3/04/2024	MESETA DE SAN RAFAEL	CAMPO 25	CAJM/JT RI	RURAL	10
3/04/2024	LOS LAURELES	PRINCIPAL	CAAJU	RURAL	52
3/04/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	SAN JOSE DE PROVIVIENDA	CAJM/JT PS	URBANO	295
3/04/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	PRINCIPAL	CAAJU	URBANO	417
3/04/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	ZARZAL LA Y Y LAS LAJAS	CAJM/JT RI	RURAL	21
4/04/2024	NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	PRINCIPAL	CAAJU	URBANO	240
4/04/2024	JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO	MEGACOLEGIO	CAAJU	URBANO	1337
4/04/2024	TECNICO EN COMUNICACIONES BARRANCABERMEJA	BUENOS AIRES	CAJM/JT RI	URBANO	76
4/04/2024	MESETA DE SAN RAFAEL	PUERTA OPONCITO	CAJM/JT RI	RURAL	32
4/04/2024	DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	PRINCIPAL	CAAJU	URBANO	1041
5/04/2024	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	LARA PARADA	CAJM/JT PS	URBANO	110
5/04/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	EL CHICO	CAJM/JT PS	URBANO	248
5/04/2024	SAN MARCOS EL LLANITO	CAMPO GALA	CAJM/JT RI	RURAL	42

Powered by CamScanner

0000247

	5/04/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	ANTONIO NARIÑO	CAJM/JT RI	URBANO	262
	8/04/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	MI GRANJITA	CAJM/JT RI	URBANO	480
	8/04/2024	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANO	511
	8/04/2024	JOSE PRUDENCIO PADILLA	CENTRAL INTEGRADA	CAJM/JT RI	URBANO	598
	8/04/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	MARY VILLAMIZAR	CAJM/JT RI	URBANO	410
	8/04/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	NUEVA GRANADA	CAJM/JT RI	URBANO	550
	8/04/2024	DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	LA FLORESTA	CAJM/JT RI	URBANO	315
	8/04/2024	JOSE ANTONIO GALAN	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANO	770
	9/04/2024	NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANO	1059
	9/04/2024	PUEBLO REGAO	CAMPO 14	CAJM/JT RI	RURAL	42
	9/04/2024	LOS LAURELES	CAMPO 6	CAJM/JT RI	RURAL	49
	9/04/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANO	1293
	9/04/2024	SAN MARCOS EL LLANITO	ASTILLEROS	CAJM/JT RI	RURAL	26
	9/04/2024	MESETA DE SAN RAFAEL	LA MARIA	CAJM/JT RI	RURAL	21
	9/04/2024	LOS LAURELES	CAMPO 38	CAJM/JT RI	RURAL	42
	10/04/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	PRINCIPAL	CAAJU	URBANO	306
	10/04/2024	PUEBLO REGAO	CAMPO 16	CAJM/JT PS	RURAL	134
	10/04/2024	TECNICO EN COMUNICACIONES BARRANCABERMEJA	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANO	496
	10/04/2024	DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	PRINCIPAL	CAAJU	URBANO	1041
	10/04/2024	LOS LAURELES	CAMPO 45	CAJM/JT RI	RURAL	37
	11/04/2024	PUEBLO REGAO	QUEMADERO	CAJM/JT PS	RURAL	83
	11/04/2024	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	LA LIBERTAD	CAJM/JT PS	URBANO	106
	11/04/2024	LOS LAURELES	LA FOREST	CAAJU	RURAL	123
	11/04/2024	BLANCA DURAN DE PADILLA	PRINCIPAL	CAAJU	RURAL	357

Powered by CamScanner

11/04/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	EL CAMPESTRE	CAJM/JT RI	URBANO	406
11/04/2024	DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	LA PAZ	CAJM/JT RI	URBANO	345
11/04/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	MARIA CANO	CAJM/JT RI	URBANO	17
12/04/2024	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	LA BELEN	CAJM/JT RI	URBANO	288
12/04/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	LA GLORIA	CAJM/JT RI	RURAL	24
12/04/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	MANUELA BELTRAN	CAJM/JT RI	URBANO	445
15/04/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANO	249
15/04/2024	LOS LAURELES	TIERRADENTRO	CAJM/JT RI	RURAL	28
15/04/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	FE YALEGRIA	CAJM/JT RI	URBANO	682
15/04/2024	JOSE PRUDENCIO PADILLA	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANO	817
15/04/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	SANTA ANA	CAJM/JT RI	URBANO	378
15/04/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	ANTONIO JOSE RESTREPO	CAJM/JT RI	RURAL	22
15/04/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	POLICARPA SALAVARRIETA	CAJM/JT RI	URBANO	381
16/04/2024	MESETA DE SAN RAFAEL	SAN LUIS	CAJM/JT RI	RURAL	12
16/04/2024	SAN RAFAEL DE CHUCURI	BERLIN ALTO	CAJM/JT PS	RURAL	24
16/04/2024	LOS LAURELES	PRINCIPAL	CAJM/JT PS	RURAL	296
16/04/2024	MESETA DE SAN RAFAEL	RANCHO J5	CAJM/JT RI	RURAL	15
16/04/2024	SAN MARCOS EL LLANITO	PENJAMO	CAJM/JT RI	RURAL	46
16/04/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	ANTONIA SANTOS	CAJM/JT RI	URBANO	579
17/04/2024	MESETA DE SAN RAFAEL	EL POBLADO	CAJM/JT RI	RURAL	30
17/04/2024	VEINTISEIS DE MARZO	EL ALCAZAR	CAJM/JT RI	URBANO	380
17/04/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	GENERAL CORDOBA	CAJM/JT PS	URBANO	211
17/04/2024	SAN MARCOS EL LLANITO	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	RURAL	554

Powered by CamScanner

17/04/2024	MESETA DE SAN RAFAEL	PEROLES	CAJM/JT RI	RURAL	30
19/04/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	MI GRANJITA	CAJM/JT RI	URBANO	219
19/04/2024	VEINTISEIS DE MARZO	LA ESPERANZA	CAJM/JT RI	URBANO	316
22/04/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	ALEJANDRO GALVIS GALVIS	CAJM/JT RI	URBANO	354
22/04/2024	EL CASTILLO	PRINCIPAL	CAJM/JT PS	URBANO	357
22/04/2024	VEINTISEIS DE MARZO	PRINCIPAL	CAAJU	URBANO	166
22/04/2024	JHON F KENNEDY	PRINCIPAL	CAAJU	URBANO	305
22/04/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANO	1293
22/04/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	PRINCIPAL	CAJM/JT PS	URBANO	950
22/04/2024	DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	CAMINOS DE SAN SILVESTRE	CAJM/JT PS	URBANO	401
23/04/2024	CAMILO TORRES RESTREPO	PRINCIPAL	CAJM/JT RI	URBANO	575
23/04/2024	EL CASTILLO	LAS NIEVES	CAJM/JT RI	URBANO	277
23/04/2024	TECNICO EN COMUNICACIONES BARRANCABERMEJA	PRINCIPAL	CAAJU	URBANO	125
23/04/2024	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	SAN JOSE DE PROVIVIENDA	CAJM/JT PS	URBANO	294
23/04/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	JORGE ELIECER GAITAN	CAJM/JT RI	URBANO	488
23/04/2024	TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	SANTA CECILIA	CAJM/JT RI	URBANO	429
24/04/2024	MESETA DE SAN RAFAEL	CAÑO GUARUMO	CAJM/JT RI	RURAL	50
24/04/2024	MESETA DE SAN RAFAEL	LA UNION	CAJM/JT PS	RURAL	39
24/04/2024	MESETA DE SAN RAFAEL	SAN JOSE DE YACARANDA	CAJM/JT RI	RURAL	33
24/04/2024	MESETA DE SAN RAFAEL	PRINCIPAL	CAJM/JT PS	RURAL	56
24/04/2024	JHON F KENNEDY	PRIMERO DE MAYO	CAJM/JT RI	URBANO	499
24/04/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	PRINCIPAL	CAAJU	RURAL	613
25/04/2024	MESETA DE SAN RAFAEL	LA ARENOSA	CAJM/JT RI	RURAL	9

Powered by CamScanner

25/04/2024	EL CASTILLO	MIS PRIMERAS LETRAS	CAJM/JT RI	URBANO	142
25/04/2024	PUEBLO REGAO	CAMPO 16	CAJM/JT PS	RURAL	134
25/04/2024	TECNICO EN COMUNICACIONES BARRANCABERMEJA	BUENOS AIRES	CAJM/JT RI	URBANO	82
25/04/2024	MESETA DE SAN RAFAEL	LA SIBERIA-RENACER	CAJM/JT RI	RURAL	32
25/04/2024	MESETA DE SAN RAFAEL	CRETACEO	CAJM/JT PS	RURAL	34
29/04/2024	PUEBLO REGAO	SEÑOR DE LOS MILAGROS	CAJM/JT RI	RURAL	49
29/04/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	NUEVA BELGICA	CAJM/JT RI	RURAL	35
29/04/2024	VEINTISEIS DE MARZO	PRINCIPAL	CAJM/JT PS	URBANO	494
29/04/2024	JOSE PRUDENCIO PADILLA	CENTRAL INTEGRADA	CAJM/JT RI	URBANO	595
29/04/2024	BLANCA DURAN DE PADILLA	OFICIAL EL CENTRO	CAJM/JT RI	RURAL	685
29/04/2024	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	LA INDEPENDECIA	CAJM/JT RI	URBANO	395
29/04/2024	DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	PRINCIPAL	CAAJU	URBANO	1041
30/04/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	ALVARO BONILLA	CAJM/JT RI	RURAL	24
30/04/2024	TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	SANTA ISABEL	CAJM/JT RI	URBANO	247
30/04/2024	SAN RAFAEL DE CHUCURI	CAMPO GALAN	CAJM/JT PS	RURAL	125
30/04/2024	JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO	MEGACOLEGIO	CAAJU	URBANO	1328
30/04/2024	AGROPECUARIO LA FORTUNA	ANTONIO JOSE RESTREPO	CAJM/JT RI	RURAL	23
30/04/2024	LOS LAURELES	CAMPO 38	CAJM/JT RI	RURAL	42

DESCRIPCIÓN VISITAS TÉCNICAS A INSTITUCIONES EDUCATIVAS

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

La entrega de los alimentos diarios correspondientes al ciclo de menús aprobados por la entidad territorial competente (ETC) en las modalidades complemento alimentario preparado en sitio jornada mañana – tarde, almuerzo preparado en sitio jornada única y comida caliente transportada, se realizaron en los comedores escolares.

Powered by CamScanner

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

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

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



Imagen No. 1. Instalaciones físicas y sanitarias I.E El Castillo - Principal



Imagen No. 2. Instalaciones físicas y sanitarias I.E El Castillo – El Cincuentenario

Powered by CamScanner

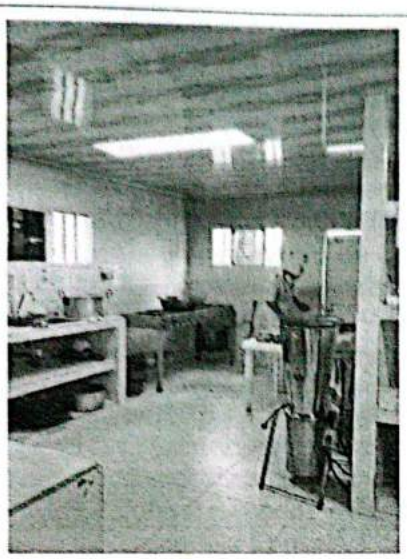


Imagen No. 3. Instalaciones fisicas y sanitarias I.E Pueblo Regao – Campo 16



Imagen No. 4. Instalaciones fisicas y sanitarias I.E Pueblo Regao – Campo 16

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

- Durante la visita técnica se evidencia que el comedor estudiantil no cuenta con áreas sanitarias.
  - I.E San Rafael de Chucuri – Campo Galán
  - I.E Instituto Técnico Superior Industrial – San José De Provivienda
  - I.E Escuela Normal Cristo Rey – Principal
  - I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – Lara Parada
  - I.E Instituto Técnico Superior Industrial – El Chicó
  - I.E Camilo Torres Restrepo – Principal
  - I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – La Libertad
  - I.E Blanca Durán de Padilla – Principal
  - I.E Instituto Técnico Superior Industrial – General Córdoba
- Durante la visita técnica se evidencia grifos de lavaplatos en mal estado. Pisos con grietas y suciedad que no facilitan la limpieza.
  - I.E Diego Hernández de Gallego – Caminos de San Silvestre
  - I.E Diego Hernández de Gallego – Principal
  - I.E Meseta San Rafael – La María
  - I.E Diego Hernández de Gallego – La paz
  - I.E Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo
  - I.E Meseta San Rafael – Rancho J5
  - I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Antonia Santos
  - I.E Meseta San Rafael – Peroles
  - I.E Agropecuario La Fortuna – Principal
- Durante la visita técnica se evidencia techos en mal estado, con presencia de moho, humedad y suciedad, desprendimiento de pintura.
  - I.E San Rafael de Chucuri – Campo Galán

Powered by CamScanner

- I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal
- I.E Agropecuario La Fortuna – Zarzal La Y
- I.E Juan Francisco Sarasti Jaramillo Megacolegio – Principal
- I.E Técnico En Comunicaciones de Barrancabermeja – Puerta Oponcito
- I.E Diego Hernández de Gallego – Principal
- I.E Camilo Torres Restrepo – Antonio Nariño
- I.E Blanca Durán de Padilla – Principal
- I.E Diego Hernández de Gallego – La Paz
- I.E Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo
- I.E Meseta San Rafael – San Luis
- I.E Meseta San Rafael – Rancho J5
- I.E Veintiséis de Marzo – El Alcázar
- I.E Instituto Técnico Superior Industrial – General Córdoba
- I.E El Castillo – Principal
- I.E Veintiséis de Marzo – Principal
- I.E John F Kennedy – Principal
- I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal
- I.E Técnico En Comunicaciones de Barrancabermeja – Buenos Aires
- I.E Meseta San Rafael – La Siberia Renacer
- I.E Agropecuario La Fortuna – Nueva Bélgica
- I.E Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla

- Durante la visita se evidencian ventiladores con acumulación de suciedad, en área de cocina, mesas sucias en el área de consumo de los beneficiarios y condiciones higiénico sanitarias inadecuadas.

  - I.E San Rafael de Chucuri – Campo Galán
  - I.E Meseta San Rafael – La María
  - I.E Meseta San Rafael – San Luis
  - I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio - Principal

- Durante la visita técnica se evidencia paredes sucias y presencia de humedad.

  - I.E Técnico En Comunicaciones de Barrancabermeja – Fermín Amaya
  - I.E San Rafael de Chucuri – Campo Galán
  - I.E El Castillo – Principal
  - I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal
  - I.E Meseta San Rafael – La Unión
  - I.E Agropecuario La Fortuna – Principal

- Durante la visita técnica se evidencia algunos tanques de almacenamiento de agua no se encontraban en funcionamiento, no cumplen con la capacidad mínima de garantizar un día mínimo de servicio.

  - I.E Juan Francisco Sarasti Jaramillo Megacolegio – Principal
  - I.E Diego Hernández de Gallego – Principal
  - I.E Meseta San Rafael – La Unión
  - I.E Agropecuario La Fortuna – Principal
  - I.E Meseta San Rafael – Cretáceo

- Durante la visita técnica se evidencia que el área de almacenamiento insuficiente para el volumen de los productos almacenados la cual no garantiza la conservación de los alimentos

Powered by CamScanner

- I.E Los Laureles – Tierradentro
- I.E Los Laureles – Campo 6

- Durante la visita técnica se evidencia que los tanques para la recolección de residuos sólidos están sin bolsa correspondiente y sucios.

  - I.E San Rafael de Chucuri – Campo Galán
  - I.E Meseta San Rafael – Campo 25
  - I.E Meseta San Rafael – Puerta Oponcito
  - I.E San Marcos El Llanito – Pénjamo

- Durante la visita técnica se evidencia lámparas en mal estado y sin funcionamiento.

  - I.E Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos
  - I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal
  - I.E Diego Hernández de Gallego – Principal
  - I.E Blanca Duran de Padilla – Principal
  - I.E Los Laureles – Principal
  - I.E El Castillo – Principal
  - I.E Técnico En Comunicaciones de Barrancabermeja – Principal
  - I.E Meseta San Rafael – La Unión
  - I.E Meseta San Rafael – Principal
  - I.E John F Kennedy – Primero de Mayo
  - I.E Agropecuario La Fortuna – Principal
  - I.E Juan Francisco Sarasti Jaramillo Megacolegio – Principal

- Durante la visita técnica no se evidencia sifones para drenaje de agua, así mismo se evidenció grifos del lavamanos de los niños en mal estado (sueltos), rejillas sin protección.

  - I.E Diego Hernández de Gallego – Caminos de San Silvestre
  - I.E Instituto Técnico Superior Industrial – San José de Provivienda
  - I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal
  - I.E Diego Hernández de Gallego – Principal
  - I.E San Rafael de Chucuri – Campo Galán

- Durante la visita técnica se evidencia que no se cuenta con un área exclusiva para el lavado de utensilios y menaje.

  - I.E San Rafael de Chucuri – Campo Galán

- Durante la visita técnica se evidencia que las ventanas que comunica con ambiente exterior sin dotación de malla anti insecto.

  - I.E Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos
  - I.E El Castillo – El Cincuentenario
  - I.E Técnico En Comunicaciones de Barrancabermeja – Fermín Amaya
  - I.E San Rafael de Chucuri – Campo Galán
  - I.E Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
  - I.E San Marcos El Llanito – Principal

Powered by CamScanner

- I.E Camilo Torres Restrepo – José Prudencio Padilla
- I.E Los Laureles – Principal
- I.E Meseta San Rafael – Puerta Oponcito
- I.E Diego Hernández de Gallego – Principal
- I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – Lara Parada
- I.E San Marcos El Llanito – Campo Gala
- I.E Meseta San Rafael – La María
- I.E Camilo Torres Restrepo – Principal
- I.E Pueblo Regao – Quemadero
- I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – La Libertad
- I.E Agropecuario La Fortuna – La Gloria
- I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Fe y Alegría
- I.E Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo
- I.E Meseta San Rafael – San Luis
- I.E Los Laureles – Principal
- I.E San Marcos El Llanito – Pénjamo
- I.E Meseta San Rafael – El Poblado
- I.E Veintiséis de Marzo – El Alcázar
- I.E Instituto Técnico Superior Industrial – General Córdoba
- I.E Veintiséis de Marzo – Principal
- I.E John F Kennedy – Principal
- I.E Técnico En Comunicaciones de Barrancabermeja – Principal
- I.E Meseta San Rafael – Caño Guarumo
- I.E Meseta San Rafael – La Unión
- I.E John F Kennedy – Primero de Mayo
- I.E Meseta San Rafael – La Arenosa
- I.E El Castillo – Mis Primeras Letras
- I.E Pueblo Regao – Campo 16
- I.E Meseta San Rafael – La Siberia Renacer
- I.E Pueblo Regao – Señor de Los Milagros
- I.E Agropecuario La Fortuna – Nueva Bélgica
- I.E Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla

- Durante la visita técnica se evidencia pisos con grietas y sucios.

  - I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal
  - I.E Diego Hernández de Gallego – Principal
  - I.E Meseta San Rafael – La María
  - I.E Blanca Duran de Padilla – Principal
  - I.E Meseta San Rafael – San Luis
  - I.E Agropecuario La Fortuna – Principal
  - I.E Meseta San Rafael – La Arenosa
  - I.E Meseta San Rafael – Siberia Renacer
  - I.E Pueblo Regao – Señor de Los Milagros

- Durante la visita técnica no se evidencio dotación de papel higiénico y toallas de papel de un solo uso.

  - I.E Instituto Técnico Superior Industrial – Santa Cecilia

Powered by CamScanner

- I.E Agropecuario La Fortuna – Zarzal La Y
- I.E Instituto Técnico Superior Industrial – El Chicó
- I.E John F Kennedy – Principal
- I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal
- I.E Meseta San Rafael – Siberia Renacer
- I.E Diego Hernández de Gallego – Principal
- I.E Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla

- Durante la visita técnica No se evidencia letreros alusivos a la aplicación BPM.

  - I.E Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos
  - I.E Meseta San Rafael – Campo 25
  - I.E Meseta San Rafael – Puerta Oponcito
  - I.E Agropecuario La Fortuna – La Gloria



Imagen No. 5. NO CONFORMIDAD de Instalaciones físicas y sanitarias I.E Veintiséis de Marzo – El Alcázar

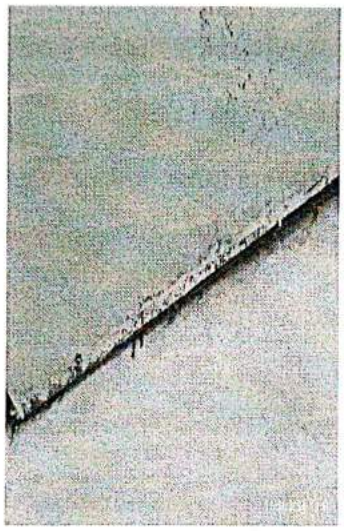


Imagen No. 6. NO CONFORMIDAD de Instalaciones físicas y sanitarias I.E Veintiséis de Marzo – El Alcázar



Imagen No. 7. NO CONFORMIDAD de Instalaciones físicas y sanitarias I.E El Castillo - Principal

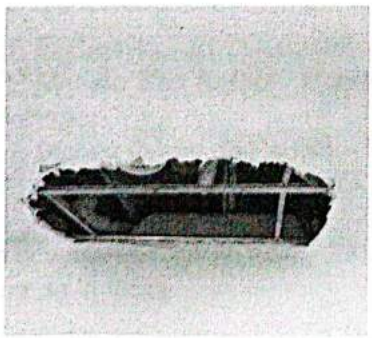


Imagen No. 8. NO CONFORMIDAD de Instalaciones físicas y sanitarias I.E El Castillo - Principal

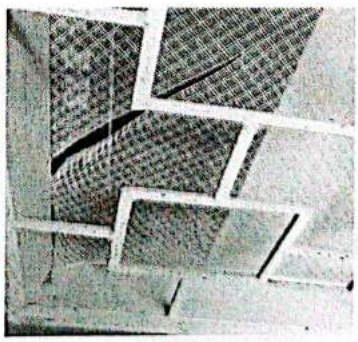


Imagen No. 9. NO CONFORMIDAD de Instalaciones físicas y sanitarias I.E El Castillo – Mis Primeras Letras

Powered by CamScanner

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

Así mismo, se evidencian que las materias primas y/o productos terminados se encuentran dentro de su vida útil, con fechas de vencimiento vigente, no presentan no presentan ningún tipo de contaminación o deterioro, el empaque y rotulado cumple con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 5109/2005).
Por otra parte, se evidencia que, para los productos refrigerados y congelados, se almacenan en los rangos de temperaturas adecuados (-2°C a 4°C refrigerados y -18 °C para alimentos congelados) y se cuenta con controles y registros de temperatura.



Imagen No. 10. Área de almacenamiento primas I.E. Técnico Superior Industrial – General Córdoba



Imagen No. 11 Área de almacenamiento I.E. Técnico Superior Industrial - Principal



Imagen No. 12. Área de almacenamiento primas I.E. Técnico Superior Industrial – San José de Provivienda

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

- Durante la visita técnica se evidenciaron área de almacenamiento, superficies, estibas o canastillas con presencia de tierra y suciedad en el área de almacenamiento y preparación.
  - I.E El Castillo – El Cincuentenario
  - I.E Meseta San Rafael - Puerta Oponcito – Rancho J5 - Caño Guarumo- La Siberia Renacer
  - I.E Blanca Duran de Padilla – Principal
  - I.E Agropecuario La Fortuna – Principal

- Durante la visita técnica no se evidencia Kardex, así mismo se evidencian mal diligenciados a la fecha de la visita.
  - I.E Juan Francisco Sarasti Jaramillo Megacolegio
  - I.E Meseta San Rafael – La Maria – Escuela Rural San Luis- La Unión- La Arenosa- Rancho J5 - Caño Guarumo- La Siberia Renacer
  - I.E Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla
  - I.E El Castillo – Principal

Powered by CamScanner

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

  - I.E Camilo Torres Restrepo – Alejandro Galvis Galvis
  - I.E El Castillo – El Cincuentenario – Mis primeras letras – Las Nieves
  - I.E Camilo Torres Restrepo – Policarpa Salavarrieta – Alejandro Galvis – Mi Granjita - Antonio Nariño
  - I.E Veintiséis de Marzo – Los Alcazares – La esperanza
  - I.E Juan Francisco Sarasti Megacolegio – Principal
  - I.E Agropecuario La Fortuna – La Gloria - Nueva Bélgica - Álvaro Bonilla López – Zarzal la Y
  - I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – La Belén – Santa Isabel
  - I.E San Marcos El Llanito – Astilleros - Principal
  - I.E Meseta San Rafael – La Maria – Escuela Rural San Luis- La Unión- La Arenosa- Rancho J5 - Caño Guarumo- La Siberia Renacer – Peroles - Cretaceo
  - I.E Los Laureles – Campo 6 – Campo 45 – Tierra adentro
  - I.E Instituto Técnico Superior Industrial – San José de Provivienda

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

  - I.E Instituto Técnico Superior Industrial – San José de Provivienda
  - I.E El Castillo – El Cincuentenario
  - I.E Camilo Torres Restrepo – Jose Prudencio Padilla
  - I.E Meseta San Rafael - Cretáceo

- Durante la visita técnica no se evidencia el rótulo que diligencia el personal manipulador de los alimentos empacados en el área de almacenamiento.
  - I.E Los Laureles – Campo 6
  - I.E Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla López
  - I.E Jhon F Kennedy – Primero de Mayo
  - I.E Blanca Duran de Padilla – Oficial el Centro
  - I.E Meseta San Rafael – La Unión

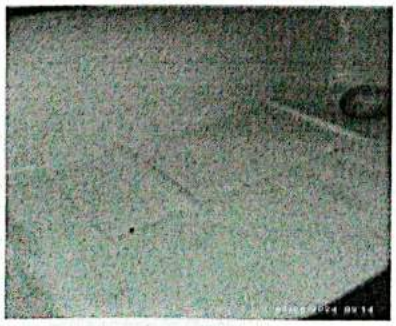


Imagen No. 13. No conformidad nevera con presencia de suciedad I.E Meseta San Rafael – Oponcito la legia

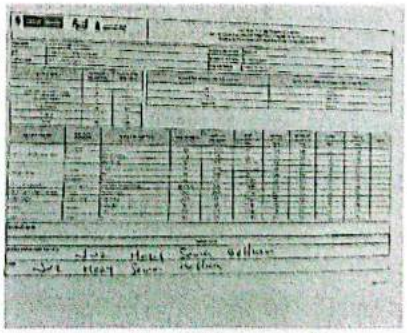


Imagen No. 14. No conformidad Kardex sin Diligenciar I.E Castillo - Principal

Powered by CamScanner



Imagen No. 15. No conformidad alimentos sin rótulos I.E Meseta San Rafael – Oponcito la legia



Imagen No. 16. No conformidad equipo de refrigeración sin registros de temperatura rótulos I.E Castillo – Mis primeras Letras

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

Con el propósito de garantizar la seguridad y calidad del complemento alimenticio proporcionado a los estudiantes, se llevaron a cabo inspecciones durante el período mencionado para evaluar el cumplimiento de las normativas en materia de higiene, manipulación segura, control de calidad y saneamiento en la preparación de los alimentos. Como resultado, se verificó que las hortalizas y frutas son sometidas a procesos de lavado y desinfección utilizando productos autorizados y siguiendo las directrices del plan de saneamiento del operador.

Aunado a esto, los procesos de preparación de alimentos se llevan a cabo en condiciones óptimas de higiene, limpieza y almacenamiento, de manera secuencial y continua, con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación cruzada y garantizar la seguridad de los alimentos servidos a los estudiantes. El personal responsable de la manipulación realiza adecuados procedimientos de limpieza y desinfección de utensilios de forma constante después de cada cambio de alimentos. Durante la preparación, se realiza un control y registro de la temperatura de los alimentos, cumpliendo con las regulaciones correspondientes. Los alimentos listos para servir se entregan a una temperatura de refrigeración de 4° +/- 2°C y/o igual o superior a 60°C para aquellos que han sido cocinados, utilizando utensilios como pinzas y cucharas medidoras para evitar el contacto directo con las manos, según las especificaciones de cada alimento.

Powered by CamScanner



Imagen No. 17. Condiciones de Preparación. I.E. Juan Francisco Sarasti Jaramillo – Principal.



Imagen No. 18. Registro de temperaturas. I.E. John F. Kennedy – Primero de Mayo

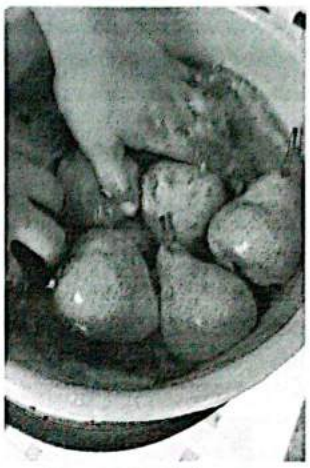


Imagen No. 19. Lavado y desinfección de frutas. I.E. San Marcos El Llanito - Pénjamo

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

- Durante la visita técnica no se evidencia la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso.

  - I.E. Técnico Superior Industrial – El Chicó.

- No se evidencia lavado y desinfección de frutas y hortalizas en la sede.

  - I.E. Meseta San Rafael – Campo 25, La María, San Luis, El Poblado, Peroles.
  - I.E. Agropecuario La Fortuna – Zarzal la Y, Álvaro Bonilla.
  - I.E. Camilo Torres Restrepo – Principal.
  - I.E. El Castillo – Las Nieves.
  - I.E. Técnico Superior de Comercio – Santa Isabel.

- No se evidencia servido de los alimentos con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según el tipo de alimento y se realiza contacto directo del alimento con las manos.

  - I.E. San Rafael de Chucurí – Campo Galán.
  - I.E. Meseta San Rafael – Cretáceo.

- Durante la visita técnica se evidencia que no se lleva registro de temperaturas durante la preparación de los alimentos.

  - I.E. El Castillo – El Cincuentenario.
  - I.E. Técnico Superior Industrial – El Chicó.
  - I.E. Meseta San Rafael – Cretáceo.

- Durante la visita técnica se evidencia que el producto terminado no se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.

Powered by CamScanner

- I.E. El Castillo – El Cincuentenario.
- I.E. Pueblo Regao – Campo 23, Quemadero, Campo 16.
- I.E. Técnico Superior Industrial – San José de Provivienda, General Córdoba.
- I.E. Juan Francisco Sarasti Jaramillo – Megacolegio.
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Principal
- I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad.
- I.E. Los Laureles – La Forest.
- I.E. Blanca Durán de Padilla – Principal.
- I.E. San Rafael de Chucurí – Berlín Alto.
- I.E. Veintiséis de Marzo – Principal.
- I.E. Instituto Técnico en Comunicación de Barrancabermeja – Principal.
- I.E. Meseta San Rafael – Principal, Cretáceo.

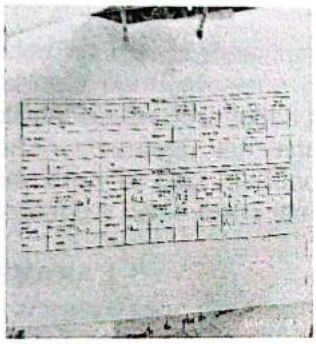


Imagen No. 20. No conformidad Menú #20 sin registro de temperatura. I.E. El Castillo – El Cincuentenario.



Imagen No. 21. No conformidad servido Manual. I.E. Meseta – La Unión.



Imagen No. 22. No conformidad Temperatura de Servido. I.E. Pueblo Regao – Campo 23.

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS – GRAMAJES

En el transcurso de las inspecciones técnicas a instituciones educativas durante este periodo, se verifica rigurosamente el cumplimiento de los menús y las cantidades de alimentos en diferentes modalidades, a saber: ración industrializada, ración preparada en el sitio como complemento alimentario para las jornadas de la mañana y la tarde, tipo mix y complemento alimentario tipo almuerzo para la jornada única.

Estas observaciones incluyen:

- La disponibilidad pública del ciclo de menú aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC) en el propio establecimiento educativo. En casos de enfoque diferencial, el ciclo de menú se exhibe en el idioma correspondiente a la comunidad étnica.
- En las sedes que ofrecen el servicio de preparado en sitio, se verifica que dispongan de utensilios estandarizados para el servicio y presentación de alimentos, en pleno cumplimiento de las normativas establecidas.
- Durante las inspecciones en las instituciones educativas, se ha constatado un cumplimiento riguroso de la minuta de acuerdo con el ciclo de menú establecido. En caso de intercambios en las minutas, se evidencia la presentación de los debidos soportes de autorización por parte de la ETC, para respaldar cualquier cambio realizado.
- Se llevan a cabo evaluaciones organolépticas con el fin de asegurar la satisfacción de los beneficiarios con los menús suministrados. En el caso de la ración industrializada,

Powered by CamScanner

esta evaluación se basa en la percepción de los estudiantes en relación con los alimentos consumidos.

- Se realiza seguimiento para garantizar los gramajes adecuados de acuerdo con los grados atendidos y entrega completa de los menús programados. Se identifican como modalidades de alimentación, ofrecidas a los beneficiarios, la ración industrializada, ración preparada en sitio tipo almuerzo, tipo mix y, complemento alimentario jornada mañana y tarde.

Estas verificaciones se realizan con el propósito de garantizar la calidad y la prestación óptima del servicio alimentario en las instituciones educativas, asegurando de esta manera el bienestar y la nutrición adecuada de los beneficiarios.

MENÚS EVIDENCIADOS EN SITIO:

Todos los menús descritos han sido autorizados con anticipación, considerando la solicitud realizada oportunamente por el operador frente a cualquier intercambio necesario y a la notificación de novedades pertinentes como no clases (día cívico cumpleaños del Distrito de Barrancabermeja). En este sentido, se han evidenciado que los intercambios requeridos garantizan la disponibilidad de alimentos, manteniendo el aporte nutricional de los menús conforme a las listas de intercambios de cada modalidad.

SEMANA 1

1 - ABRIL:

- **RPS CAJM/JT – Menú # 16:** Colada de maicena con leche, rosquetas de harina de maíz y naranja (I.E. El Castillo - Cincuentenario).

- **R.I. – Menú # 16:** Leche entera UHT, mantecada y fruta de cosecha (pera) (I.E. Técnico Superior de Comercio – Santa Isabel, I.E. Veintiséis de Marzo – La Esperanza, I.E. Técnico Superior Industrial – Santa Ana – Santa Cecilia, I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – La Independencia).

2 - ABRIL:

- **RPS CAJM/JT – Menú # 17:** Avena con leche, arepa asada y papaya (I.E. San Rafael de Chucurí – Berlín Alto – Campo Galán, I.E. Diego Hernández de Gallego – Caminos de San Silvestre).

- **R.I. – Menú # 17:** Avena con leche UHT saborizada (canela), pan con mantequilla y fruta de cosecha (manzana) (I.E. Camilo Torres Restrepo – Alejandro Galvis Galvis, I.E. Los Laureles – Tierradentro, I.E. Blanca Durán de Padilla – Oficial El Centro, I.E. San Marcos El Llanito - Principal).

3 - ABRIL:

- **RPS CAJM/JT – Menú # 18:** Chocolate con leche, carne de cerdo en cuadritos y pan (I.E. Camilo Torres Restrepo – José Prudencio Padilla, I.E. Técnico Superior Industrial – San José de Provivienda).

- **RPS ALMUERZO – Menú # 18:** Carne de cerdo sofreída, lentejas guisadas, arroz al pimentón, maduro acaramelado, zanahoria rallada, jugo de fresa con leche (I.E. Pueblo

Powered by CamScanner

Regao – Campo 23, I.E. Los Laureles – Principal, I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal).

- **R.I. – Menú # 18:** Leche entera UHT, galleta arcoiris y fruta de cosecha (manzana) (I.E. Camilo Torres Restrepo – Alejandro Galvis Galvis, I.E. Los Laureles – Tierradentro, I.E. Blanca Durán de Padilla – Oficial El Centro, I.E. San Marcos El Llanito – Principal, I.E. Agropecuario La Fortuna – Zarzal la Y Las Lajas).

4 - ABRIL:

- **RPS ALMUERZO – Menú # 19:** Huevos pericos, arvejas guisadas, arroz blanco, arepa, ensalada en rodajas de tomate y cebolla, con jugo de piña en agua (I.E. Normal Superior Cristo Rey – Principal, I.E. Juan Francisco Sarasti Jaramillo – Megacolegio, I.E. Diego Hernández de Gallego – Principal).

- **R.I. – Menú # 19:** Avena UHT, pan leche especial y dulce con leche (I.E. Técnico en Comunicación de Barrancabermeja – Buenos Aires).

5 - ABRIL:

- **RPS CAJM/JT – Menú # 20:** Agua de panela con leche, huevos pericos y arepa (I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada, I.E. Técnico Superior Industrial – El Chico).

- **RPS ALMUERZO – Menú # 19:** Huevos pericos, arvejas guisadas, arroz blanco, arepa, ensalada en rodajas de tomate y cebolla, con jugo de piña en agua (I.E. Normal Superior Cristo Rey – Principal, I.E. Juan Francisco Sarasti Jaramillo – Megacolegio).

- **R.I. – Menú # 20:** Leche entera UHT, galleta sabor a coco y bocadillo de guayaba (I.E. San Marcos El Llanito – Campo Gala) con galleta arcoíris en (I.E. Camilo Torres Restrepo – Antonio Nariño).

SEMANA 2

8 - ABRIL:

- **R.I. – Menú # 1:** Avena con leche UHT saborizada (canela), torta con sabor a naranja y fruta de cosecha (mango empacado al vacío/ciruela/pera) (I.E. Camilo Torres Restrepo – Mi Granjita, I.E. Técnico Superior de Comercio – Principal, I.E. José Prudencio Padilla – Central Integrada, I.E. Técnico Superior Industrial – Mary Villamizar, I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Nueva Granada, I.E. Diego Hernández de Gallego – La Floresta, I.E. José Antonio Galán – Principal).

9 - ABRIL:

- **R.I. – Menú # 2:** Leche entera UHT, pan con queso y fruta de cosecha (manzana, durazno) (I.E. I.E. Normal Superior Cristo Rey – Principal, I.E. Pueblo Regao – Campo 14, I.E. Los Laureles – Campo 6 – Campo 38, I.E. San Marcos El Llanito – Astilleros, I.E. Meseta San Rafael – La María) con avena sabor a canela (I.E. Técnico Superior Industrial – Principal).

10 - ABRIL:

Powered by CamScanner

- **RPS CAJM/JT – Menú # 3:** Jugo de guayaba con leche, carne de res en cuadritos y pan mojicón (I.E. Pueblo Regao – Campo 16).

- **RPS ALMUERZO – Menú # 3:** Pollo a la naranja, espaguetis guisados, papa enchaquetada, ensalada de remolacha y jugo de guayaba en agua (I.E. Diego Hernández de Gallego – Principal).

- **R.I. – Menú # 3:** Leche entera UHT, brownie y fruta de cosecha (manzana) (I.E. Técnico en Comunicación de Barrancabermeja – Principal, I.E. Los Laureles – Campo 45).

11 - ABRIL:

- **RPS CAJM/JT – Menú # 3:** Jugo de fresa con leche, carne de res en cuadritos y pan mojicón (I.E. Pueblo Regao – Quemadero, I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad).

- **RPS ALMUERZO – Menú # 4:** Carne de cerdo, arroz al pimentón, maduro cocido, rodajas de tomate con limón y jugo de mango con leche (I.E. Los Laureles – La Forest, I.E. Blanca Durán de Padilla – Principal).

- **R.I. – Menú # 4:** Avena con leche UHT, pan de maíz y bocadillo de guayaba (I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – El Campestre).

- **R.I. – Menú # 3:** Leche entera UHT, brownie y fruta de cosecha (banano) (I.E. Diego Hernández de Gallego – La Paz, I.E. Camilo Torres Restrepo – Maria Cano).

12 - ABRIL:

- **R.I. – Menú # 3:** Leche entera UHT, brownie y fruta de cosecha (manzana) con dulce con leche con pan de maíz (I.E. Agropecuario La Fortuna – La Gloria).

- **R.I. – Menú # 5:** Leche entera UHT, galleta combinada y dulce con leche (I.E. Camilo Torres Restrepo – Manuela Beltrán), con brownie (I.E. Técnico Superior de Comercio – Belén) con pan de maíz y manzana (I.E. Agropecuario La Fortuna – La Gloria)

SEMANA 3

15 - ABRIL:

- **R.I. – Menú # 6:** Avena con leche UHT saborizada (canela/tradicional), muffin con sabor a fresa y fruta de cosecha (pera/ciruela/melón) (I.E. Los Laureles – Tierradentro, I.E. José Prudencio Padilla – Principal, I.E. Técnico Superior Industrial – Santa Ana, I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Fe y Alegría, I.E. Camilo Torres Restrepo – Policarpa Salavarrieta) con brownie (I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo).

16 - ABRIL:

- **RPS CAJM/JT – Menú # 7:** Avena con leche, palitos de maíz con bocadillo y mango (I.E. San Rafael de Chucurí – Berlín Alto, I.E. Los Laureles – Principal).

Powered by CamScanner

- **R.I. – Menú # 7:** Leche entera UHT, pan chocolate y fruta de cosecha (mandarina/manzana) (I.E. Meseta San Rafael – San Luis – Rancho J5, I.E. Técnico Superior Industrial – Antonia Santos).

- **R.I. – Menú # 6:** Avena con leche UHT saborizada (canela), muffin con sabor a fresa y fruta de cosecha (pera) (I.E. San Marcos El Llanito – Pénjamo).

17 - ABRIL:

- **RPS CAJM/JT – Menú # 8:** Jugo de tomate de árbol con leche, pollo en cuadritos y arepa (I.E. Técnico Superior Industrial – General Córdoba).

- **R.I. – Menú # 8:** Avena con leche UHT (tradicional), galleta casera y fruta de cosecha (manzana/banano) (I.E. San Rafael de Chucurí – El Poblado, I.E. Veintiséis de Marzo – Los Alcázares, I.E. San Marcos El Llanito – Principal, I.E. Meseta San Rafael – Peroles).

18 - ABRIL:

- No se evidenciaron menús por asistencia general a mesa pública del PAE.

19 - ABRIL:

- **R.I. – Menú # 9:** Leche entera UHT, pan siete granos y bocadillo combinado (I.E. Veintiséis de Marzo – La Esperanza).

SEMANA 4

22 - ABRIL:

- **RPS CAJM/JT – Menú # 12:** Agua de panela con leche, torta de trigo con zanahoria y mango (I.E. El Castillo – Principal, I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal, I.E. Diego Hernández de Gallego – Caminos de San Silvestre).

- **RPS ALMUERZO – Menú # 10:** Pollo en salsa criolla, arvejas guisadas, arroz al perejil, papa cocida, ensalada de repollo, tomate y cebolla con jugo de piña en agua (I.E. Veintiséis de Marzo – Principal).

- **RPS ALMUERZO – Menú # 11:** Carne de res guisada, pastas, monedas de plátano, ensalada de lechuga, pepino, zanahoria y manzana con jugo tropical (I.E. John F. Kennedy – Principal).

- **R.I. – Menú # 11:** Avena con leche UHT saborizada (canela), ponqué sabor a vainilla y fruta de cosecha (ciruela) (I.E. Técnico Superior Industrial – Principal).

23 - ABRIL:

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

- **CCT MIX – Menú # 12:** Leche entera UHT, croquetas de papa y fruta de cosecha (manzana) (I.E. Camilo Torres Restrepo - Principal).

Powered by CamScanner

- **RPS ALMUERZO – Menú # 12:** Pollo en salsa bechamel, arroz con fideos, yuca cocida, ensalada de remolacha y naranjada (I.E. Técnico en Comunicación de Barrancabermeja – Principal).

- **R.I. – Menú # 12:** Leche entera UHT, pan dulce de bocadillo y fruta de cosecha (mandarina) (I.E. El Castillo – Las Nieves, I.E. Técnico Superior Industrial – Santa Cecilia).

- **R.I. – Menú # 14:** Avena con leche UHT, pan con sabor a coco y bocadillo de guayaba (I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Jorge Eliécer Gaitán).

24 - ABRIL:

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

- **RPS CAJM/JT – Menú # 12:** Avena con leche, croquetas de papa y piña (I.E. John F. Kennedy – Primero de Mayo).

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

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

25 - ABRIL:

- **RPS CAJM/JT – Menú # 14:** Chocolate con leche, pollo en cuadritos y papa con guiso (I.E. Pueblo Regao – Campo 16, I.E. Meseta San Rafael – Cretáceo).

- **R.I. – Menú # 14:** Avena con leche UHT saborizada (canela), pan con sabor a coco y bocadillo de guayaba (I.E. Meseta San Rafael – La Arenosa – La Siberia/Renacer, I.E. El Castillo – Mis Primeras Letras) con bocadillo combinado (I.E. Técnico en Comunicación de Barrancabermeja – Buenos Aires).

26 - ABRIL:

- Día cívico en las sedes educativas por cumpleaños del Distrito de Barrancabermeja.

SEMANA 5

29 - ABRIL:

- **RPS CAJM/JT – Menú # 14:** Chocolate con leche, pollo en cuadritos y papa con guiso (I.E. Meseta San Rafael – Cretáceo).

- **RPS CAJM/JT – Menú # 16:** Colada de maicena con leche, rosquetas de harina maíz y papaya (I.E. Veintiséis de Marzo – Principal).

- **RPS ALMUERZO – Menú # 14:** Sudado de pollo, arroz con madurito, papa enchaquetada, ensalada agridulce y jugo de guayaba con leche (I.E. Diego Hernández

Powered by CamScanner

de Gallego – Principal).

- **R.I. – Menú # 16:** Leche entera UHT, torta de chocolate y fruta de cosecha (pera) (I.E. Pueblo Regao – El Señor de Los Milagros, I.E. José Prudencio Padilla – Central Integrada, I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – La Independencia) con pan con sabor a coco (I.E. Blanca Durán de Padilla – Oficial El Centro).

30 - ABRIL:

- **RPS CAJM/JT – Menú # 17:** Avena con leche, arepa asada y papaya (I.E. San Rafael de Chucurí – Campo Galán).

- **RPS ALMUERZO – Menú # 17:** Pollo en cubos al perejil, macarrones con leche, papa chorreada, ensalada lechuga, pepino y tomate, jugo de mango en agua (I.E. Juan Francisco Sarasti Jaramillo – Megacolegio).

- **R.I. – Menú # 17:** Avena con leche UHT saborizada (canela), mantecada y fruta de cosecha (manzana) (I.E. Técnico Superior de Comercio – Santa Isabel, I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo, I.E. Los Laureles – Campo 38).



Imagen No. 23. Menú entregado. I.E. Técnico Superior Industrial – San José de Provivienda.

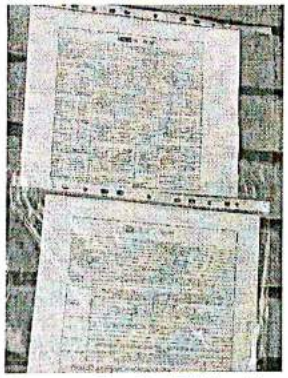


Imagen No. 24. Publicación de Menú. I.E. San Marcos El Llanito – Principal.



Imagen No. 25. Cumplimiento de gramajes. I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Jorge Eliécer Gaitán.

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

✓ En el establecimiento educativo no se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.

- I.E. Meseta San Rafael – Campo 25.
- I.E. Los Laureles – Campo 6.
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Principal.
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla.

✓ Durante las visitas realizadas por el equipo técnico de la interventoría se evidencian intercambios no autorizados previamente por la autoridad competente del menú a entregar.

- I.E. CAMILO TORRES RESTREPO – EDUARDO SANTOS, Principal, Mi Granjita, Alejandro Galvis Galvis.

Powered by CamScanner

- I.E. Meseta San Rafael – Puerta Oponcito.
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Nueva Bélgica, Álvaro Bonilla.

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

- I.E. Blanca Durán de Padilla – Oficial El Centro, Principal.
- I.E. Camilo Torres Restrepo – José Prudencio Padilla, Mi Granjita, Principal, Alejandro Galvis Galvis.
- I.E. Juan Francisco Sarasti Jaramillo – Megacolegio.
- I.E. Técnico Superior Industrial – Santa Ana, General Córdoba, Principal.
- I.E. Meseta San Rafael – La Unión.
- I.E. Los Laureles – Campo 38.

✓ La evaluación organoléptica del menú entregado es rechazada por no cumplir las características propias del alimento.

- I.E. Técnico En Comunicaciones De Barrancabermeja – Fermín Amaya.



Imagen No. 26. No conformidad Gramajes. I.E. Técnico Superior Industrial – General Córdoba



Imagen No. 27. No conformidad Menú. I.E. Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos.



Imagen No. 28. No conformidad Evaluación Organoléptica. I.E. Técnico En Comunicación de Barrancabermeja – Fermín Amaya.

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

En el recorrido de inspección a las sedes educativas y durante la revisión del cumplimiento de los requisitos sanitarios aplicados al personal manipulador de alimentos, se han identificado que el personal manipulador cumple rigurosamente con la normatividad establecida en el Capítulo III de la Resolución 2674 de 2013. Se ha verificado que dicho personal está debidamente equipado con una dotación completa de color blanco, la cual se encuentra en óptimo estado de conservación y se ajusta a las especificaciones legales vigentes para la modalidad de ración industrializada. Además, se ha observado que la presentación personal de los manipuladores es ejemplar y cumple con los exigentes estándares de higiene requeridos.

Seguidamente se constata, que el personal encargado de la entrega de las raciones alimentarias también cumple con una serie de requisitos cruciales, esto incluye la disposición de certificación médica vigente que garantiza su aptitud para manipular alimentos, acreditación en formación de educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas

en la manipulación de alimentos; se ha verificado que poseen un registro actualizado de asistencia a capacitaciones efectuadas por el operador, asegurando así la constante

Powered by CamScanner

actualización de sus conocimientos. Cabe resaltar que todos estos documentos y certificaciones se encuentran actualizados y no tienen más de un año de antigüedad.

Finalmente, se ha realizado una exhaustiva validado la cantidad de manipuladores de alimentos en las sedes educativas, y se ha confirmado que es suficiente para garantizar el cumplimiento de las condiciones de calidad del servicio e inocuidad. Esto asegura la puntualidad en la entrega de los complementos alimentarios y otras actividades relacionadas con la atención, de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 335, anexo técnico de calidad e inocuidad expedida el 23 de diciembre de 2021, específicamente en el numeral 5.1.2.1.



Imagen No. 29. Presentación del personal manipulador. I.E. Pueblo Regao Sede Esc. Rural Señor de los Milagros

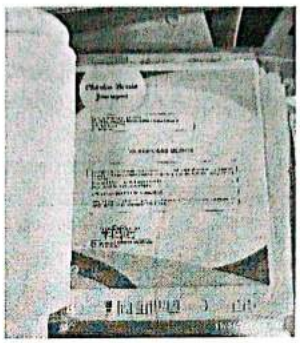


Imagen No. 30. Certificado de Aptitud Médica. I.E. Camilo Torres Restrepo Sede Mi granjita.



Imagen No. 31. Presentación del personal manipulador I.E. Esc. Normal Superior Cristo Rey - Principal

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

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

- I.E. Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos
- I.E. Escuela Normal Superior Cristo Rey – Principal.
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Principal.
- I.E. Los Laureles- Principal.
- I.E. Meseta San Rafael – Peroles.
- I.E. Meseta San Rafael – Caño Guarumo.
- I.E. Meseta San Rafael – La Arenosa
- I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla.
- I.E. Meseta San Rafael – San José de Yacaranda.

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

- I.E. San Rafael de Chucurí – Berlín Alto
- I.E. Colegio San Marcos El Llanito- Principal
- I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
- I.E. Diego Hernández de Gallego -Caminos de San Silvestre
- I.E. Juan Francisco Sarasti Jaramillo – Megacolegio.

Powered by CamScanner

- I.E. Técnico Superior de Comercio – Principal.
- I.E. Meseta San Rafael – La María.
- I.E. Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio – El Campestre.
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Policarpa Salavarrieta
- I.E. San Marcos El Llanito – Pénjamo.
- I.E. Meseta San Rafael – Escuela Rural El Poblado.
- I.E. Meseta San Rafael – Peroles.
- I.E. Meseta San Rafael – Caño Guarumo.
- I.E. Meseta San Rafael – San José de Yacaranda.
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Principal.
- I.E. Meseta San Rafael – La Arenosa

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

- I.E. José Antonio Galán – Principal.
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Principal
- I.E. Juan Francisco Sarasti Jaramillo – Megacolegio.

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

- I.E. Camilo Torres Restrepo – Principal
- I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – José Prudencio Padilla.
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Antonio Nariño.
- I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal.
- I.E. Camilo Torres Restrepo – María Cano.
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Manuela Beltrán.
- I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – General Córdoba.
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Mi Granjita.
- I.E. Juan Francisco Sarasti Jaramillo – Megacolegio.



Imagen No. 32. Uso de Dotación en condiciones inadecuadas. I.E. Meseta San Rafael – San José de



Imagen No. 33. Personal manipulador sin la dotación adecuada zapatos. I.E. Agropecuario La Fortuna– Álvaro Bonilla.



Imagen No. 34. Manipuladora con el uso inadecuado del Tapabocas. I.E. Camilo Torres –

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Powered by CamScanner

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTÓPODOS, ROEDORES, AVES)

Mediante la inspección en las instituciones educativas, se verificó que se encuentran libres de presencia y daños causados por plagas, asimismo, se evidencia el programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos, llevando registro de las actividades realizadas establecido

en el anexo técnico de calidad capítulo 5.1.1.3. Sin embargo, se evidencia que algunas sedes educativas presentan problemas de plagas en sus instalaciones físicas.

Powered by CamScanner



Imagen No. 35. No conformidad evidencia de plaga I.E Ciudadela Meseta San Rafael Sede Esc. Rural Caño Guarumo



Imagen No. 36. Limpieza y Desinfección Tanque de Agua I.E. Pueblo Regao – Esc. Rural Señor de los Milagros



Imagen No. 37. Recipientes de Residuos I.E. Camilo Torres Restrepo - Principal

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

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

- I.E. Meseta San Rafael – Campo 25
- I.E. Meseta San Rafael – La María
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural San Luis.
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural El Poblado.
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural San Luis.
- I.E. Meseta San Rafael – Peroles
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural Caño Guarumo
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural la Arenosa
- I.E. Meseta San Rafael – Siberia Renacer.
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla

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

- I.E. Meseta San Rafael – Campo 25
- I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal.
- I.E. Técnico Superior Industrial – General Córdoba.
- I.E. Meseta San Rafael – La Unión.
- I.E. Meseta San Rafael – Siberia Renacer
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla

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

- I.E. Meseta San Rafael – Campo 25
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Zarzal la Y
- I.E. Meseta San Rafael – La María
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural San Luis
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural El Poblado

Powered by CamScanner

- I.E. Meseta San Rafael – Peroles
- I.E. Camilo Torres Restrepo – principal
- I.E. El Castillo – Las Nieves.
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural Caño Guarumo
- I.E. Meseta San Rafael – San José de Yacaranda
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla
- I.E. Instituto Técnico Superior de Comercio – Santa Isabel

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

- I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – Santa Cecilia.
- I.E. San Rafael de Chucurí – Campo Gala.
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural la Arenosa
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural Señor de los Milagros
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla
- I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – Santa Cecilia.
- I.E. San Rafael de Chucurí – Campo Gala.
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Mi Granjita.
- I.E. Los Laureles – Campo 6
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural San Luis
- I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – Antonia Santos
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural El Poblado
- I.E. Meseta San Rafael – Peroles
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Alejandro Galvis Galvis
- I.E. Jhon F. Kennedy – Principal
- I.E. Meseta San Rafael – La Unión

✓ Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.

- I.E. Instituto Técnico Superior de Comercio – Santa Isabel
- I.E. Veintiseis de Marzo – La Esperanza
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Alejandro Galvis Galvis
- I.E. Los Laureles – Tierradentro
- I.E. Blanca Duran de Padilla – Oficial El Centro
- I.E. San Marcos El Llanito – Principal.
- I.E. Camilo Torres Restrepo – José Prudencio Padilla.
- I.E. Meseta San Rafael – Campo 25
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Zarzal la Y
- I.E. Juan Francisco Sarasti Jaramillo – Megacolegio.
- I.E. Meseta San Rafael – Puerta Oponcito.
- I.E. San Marcos El Llanito – Campo Gala.
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Antonio Nariño.
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Mi Granjita.
- I.E. Instituto Técnico Superior de Comercio – Principal.
- I.E. José Prudencio Padilla CASD – Central Integrada.
- I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – Mary Villamizar.
- I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Nueva Granada.
- I.E. Diego Hernández de Gallego – La Floresta.
- I.E. José Antonio Galán – Principal
- I.E. Escuela Normal Superior Cristo Rey – Principal.
- I.E. Pueblo Regao – Campo 14
- I.E. Pueblo Regao – Campo 6

Powered by CamScanner

- I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – Principal
- I.E. San Marcos El Llanito – Astilleros
- I.E. Meseta San Rafael – La Maria.
- I.E. Los Laureles – Campo 38
- I.E. Los Laureles – Campo 45
- I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – El Campestre.
- I.E. Camilo Torres Restrepo – María Cano.
- I.E. Instituto Técnico Superior de Comercio – La Belén.
- I.E. Agropecuario La Fortuna – La Gloria.
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Manuela Beltrán.
- I.E. José Prudencio Padilla CASD – Principal.
- I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – Santa Ana.
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Policarpa Salavarrieta.
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural San Luis
- I.E. Meseta San Rafael – Rancho J5.
- I.E. San Marcos El Llanito – Pénjamo
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural El Poblado
- I.E. Veintiseis de Marzo – El Alcázar.
- I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – General Cordoba.
- I.E. Meseta San Rafael – Peroles
- I.E. El Castillo – Las Nieves.
- I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Jorge Eliecer Gaitan.
- I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – Santa Cecilia.
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural Caño Guarumo
- I.E. Meseta San Rafael – La Unión
- I.E. Meseta San Rafael – San José de Yacaranda
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Principal
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural la Arenosa
- I.E. El Castillo – Mis Primeras Letras.
- I.E. Meseta San Rafael – Siberia Renacer
- I.E. Meseta San Rafael – Cretaceo.
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Nueva Bélgica
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla.
- I.E. Instituto Técnico Superior de Comercio – Santa Isabel.

✓ No se evidencia programa de limpieza y desinfección de tanque y/o recipiente con procedimientos escritos, registro de actividades.

- I.E. Agropecuario La Fortuna – Principal.
- I.E. Juan Francisco Sarasti Jaramillo – Megacolegio.

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

- I.E. Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos
- I.E. Camilo Torres Restrepo – José Prudencio Padilla.
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Principal.
- I.E. Blanca Duran de Padilla – Principal

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

- I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán.
- I.E. Camilo Torres Restrepo – José Prudencio Padilla.

Powered by CamScanner

- I.E. Pueblo Regao – Capo 23
- I.E. Meseta San Rafael – Campo 25.
- I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – San Jòse de Provivienda.
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Zarzal la Y
- I.E. Meseta San Rafael – Puerta Oponcito.
- I.E. Meseta San Rafael – La Maria.
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural El Poblado
- I.E. Instituto Técnico Superior Industrial – General Cordoba.
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Mi Granjita.
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural Caño Guarumo
- I.E. Meseta San Rafael – San José de Yacaranda
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Principal
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla.

✓ No se evidencia uso de hielo en contacto con los Alimentos y materias Primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.

- I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio – Principal

- Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.

- I.E. Meseta San Rafael – La Maria
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural San Luis
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural El Poblado
- I.E. Meseta San Rafael – Peroles
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural Caño Guarumo
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural la Arenosa
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla.
- I.E. Meseta San Rafael – Campo 25.

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

- I.E. Pueblo Regao – Capo 23
- I.E. Meseta San Rafael – Campo 25.
- I.E. Meseta San Rafael – Puerta Oponcito.
- I.E. Los Laureles – Campo 6
- I.E. Meseta San Rafael – La Maria
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural San Luis
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural El Poblado
- I.E. Jhon F. Kennedy – Principal
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural Caño Guarumo
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural la Arenosa
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla.

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

- I.E. Pueblo Regao – Capo 23
- I.E. Meseta San Rafael – Puerta Oponcito.
- I.E. Meseta San Rafael – La Maria
- I.E. Los Laureles – La Forest
- I.E. Veintiseis de Marzo – El Alcázar.
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural Caño Guarumo

Powered by CamScanner

- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural la Arenosa
- I.E. Meseta San Rafael – Siberia Renacer
- I.E. Diego Hernandez de Gallego – Principal

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

- I.E. Meseta San Rafael – Campo 25.
- I.E. Meseta San Rafael – La Maria
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural San Luis
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural El Poblado
- I.E. Meseta San Rafael – Peroles
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural Caño Guarumo
- I.E. Meseta San Rafael – Esc. Rural la Arenosa
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Álvaro Bonilla.



Imagen No. 38. No conformidadn No se evidencia Lavado y desinfección de fruta I.E. Camilo Torres Restrepo - Principal

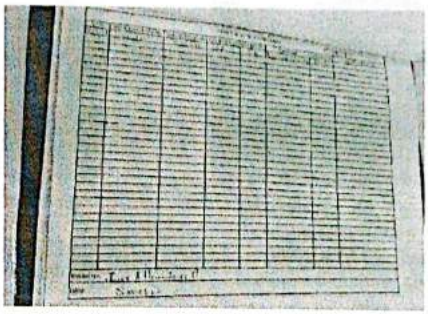


Imagen No. 39. No conformidad No se evidencia registro del pH Cloro I.E. Juan Francisco Sarasti Jaramillo - Megacolegio

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

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

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

Powered by CamScanner

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



Imagen No. 40. Evidencia de Vehiculo de Transporte Raciones WOL-479 I.E. Técnico Superior Industrial sede Santa Ana



Imagen No. 41. Evidencia de Leyenda Transporte de alimentosVehículo WOL-479 I.E. Técnico Superior Industrial sede Santa Ana

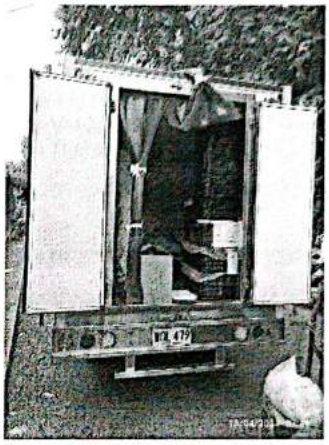


Imagen No. 42. Evidencia de Transporte a Sedes Vehículo WOL-479 I.E. Técnico Superior Industrial sede Santa Ana



Imagen No. 43. Evidencia de Soat Vehículo WOL-479 I.E. Técnico Superior Industrial sede Santa Ana



Imagen No. 44. Evidencia de Personal Transportador Vehículo WOL-479 I.E. Técnico Superior Industrial sede Santa Ana

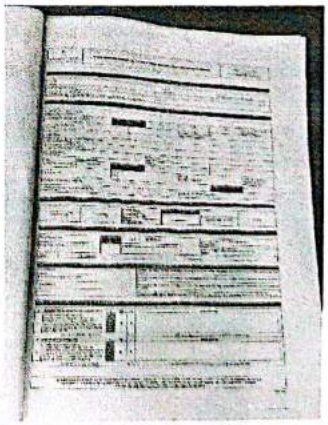


Imagen No. 45. Evidencia Registro Invima Vehículo WOL-479 I.E. Técnico Superior Industrial sede Santa Ana

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

- ✓ Se evidencia que el Personal transportador no cuenta con certificado de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente:
  - I.E. Los Laureles – Tierradentro

Powered by CamScanner

0000278



Imagen No. 46. No conformidad Personal transportador con uñas largas Vehículo WOL-479 I.E. Los Laureles sede Tierradentro



Imagen No. 47. No conformidad Personal transportador con uñas largas Vehículo WOL-479 I.E. Los Laureles sede Tierradentro

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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



Imagen No. 48. Licuadora Industrial IE Meseta San Rafael – La Union



Imagen No. 49. Equipo de Refrigeración IE Veintiséis de Marzo - Alcázar



Imagen No. 50. Estufa dos fogones IE El Castillo – El Cincuentenario

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

- ✓ Durante la visita se evidencia que el menaje con que cuenta el comedor escolar es insuficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

Powered by CamScanner

-I.E. John F. Kennedy- Principal.
-I.E. Técnico superior Industrial – Chicó – General Córdoba
-I.E. Técnico en Comunicaciones de Barrancabermeja INTECOBA -Principal – Fermín Amaya
- I.E Los Laureles - Principal
- I.E Meseta San Rafael – Principal - Cretáceo

✓ Durante la visita técnica no se evidencia programa de mantenimiento, registros, ni hojas de vida de los equipos utilizados durante el servicio

- I.E. Instituto Técnico Superior de industrial – Santa Ana
- I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio - Principal
- I.E. Meseta San Rafael
- I.E Los Laureles – Tierradentro – Campo 6 – Campo 45
- I.E. Camilo Torres Restrepo – Eduardo Santos
- I.E Blanca Duran de Padilla – Oficial el Centro
- I.E Meseta San Rafael – La Maria – Escuela Rural San Luis- La Unión- La Arenosa- Rancho J5 - Caño Guarumo- La Siberia Renacer – Peroles – Cretáceo

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

- I.E Camilo Torres Restrepo – Alejandro Galvis Galvis
- I.E El Castillo – El Cincuentenario – Mis primeras letras – Las Nieves
- I.E Camilo Torres Restrepo – Policarpa Salavarrieta – Alejandro Galvis – Mi Granjita - Antonio Nariño
- I.E Veintiséis de Marzo – Los Alcazares – La esperanza
- I.E Juan Francisco Sarasti Megacolegio – Principal
- .E Agropecuario La Fortuna – La Gloria - Nueva Bélgica - Álvaro Bonilla López – Zarzal la Y
- I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – La Belén – Santa Isabel
- I.E San Marcos El Llanito – Astilleros - Principal
- I.E Meseta San Rafael – La Maria – Escuela Rural San Luis- La Unión- La Arenosa- Rancho J5 - Caño Guarumo- La Siberia Renacer – Peroles - Cretaceo
- I.E Los Laureles – Campo 6 – Campo 45 – Tierra adentro
- I.E Instituto Técnico Superior Industrial – San José de Provivienda



Imagen No. 51. No Conformidad registro de temperatura I.E Los Laureles - Tierradentro

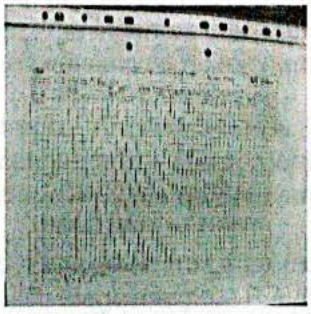


Imagen No. 52. No Conformidad registro de temperatura I.E Técnico Superior de comercio – San José de Provivienda

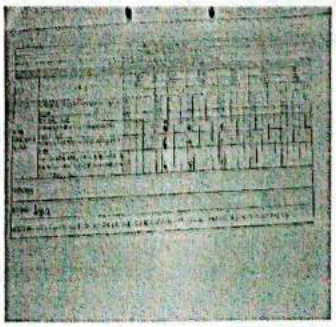


Imagen No. 53. No conformidad registro de mantenimiento de equipo I.E Blanca Duran de Padilla – Oficial el Centro

Powered by CamScanner

IX. SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

En la inspección técnica se evidencia que se promueve el autocuidado garantizando el uso adecuado de tapabocas, lavado frecuente y adecuado de manos, publicando señalización de dichas medidas en lugares visibles, tales como, protocolo de lavado de manos y uso de elementos de protección personal, asimismo, se cuenta con solución desinfectante (gel antibacterial) tanto para colaboradores, como para los beneficiarios del programa.

El personal manipulador que interviene en el proceso cumple portando correctamente los elementos de protección personal, con el fin de garantizar una prestación del servicio previniendo todo tipo de contaminación cruzada (uso de protección naso bucal), así mismo se verifica los insumos (jabón líquido neutro, gel antibacterial) para un correcto lavado y desinfección de manos. Por otra parte, se observa extintores de incendios con fechas de recarga vigentes y botiquín de primeros auxilios para atender cualquier emergencia que se pueda presentar durante la jornada de entregas.



Imagen No. 54. Evidencia fotográfica Extintor I.E Pueblo regado – Campo 23



Imagen No. 55. Evidencia fotográfica Extintor y botiquín I.E San Rafael de chucurí – Berlín



Imagen No. 56. Evidencia fotográfica Extintor y botiquín I.E Meseta San Rafael – La Unión

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

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

  - I.E Camilo Torres Restrepo – Alejandro Galvis Galvis
  - I.E El Castillo – El Cincuentenario – Mis primeras letras – Las Nieves
  - I.E Camilo Torres Restrepo – Policarpa Salavarrieta – Alejandro Galvis – Mi Granjita - Antonio Nariño
  - I.E Veintiséis de Marzo – Los Alcazares – La esperanza
  - I.E Juan Francisco Sarasti Megacolegio – Principal
  - .E Agropecuario La Fortuna – La Gloria - Nueva Bélgica - Álvaro Bonilla López – Zarzal la Y
  - I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – La Belén – Santa Isabel
  - I.E San Marcos El Llanito – Astilleros - Principal

Powered by CamScanner

- I.E Meseta San Rafael – La Maria – Escuela Rural San Luis- La Unión- La Arenosa-Rancho J5 - Caño Guarumo- La Siberia Renacer – Peroles - Cretaceo
- I.E Los Laureles – Campo 6 – Campo 45 – Tierra adentro
- I.E Instituto Técnico Superior Industrial – San José de Provivienda

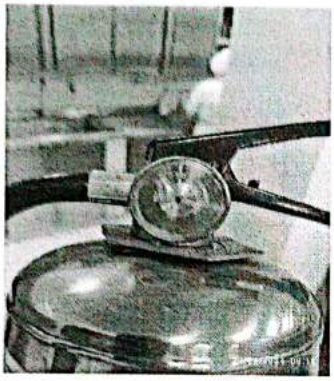


Imagen No. 57. Evidencia No conformidad Extintor despresurizado I.E El Castillo - Cincuentenario



Imagen No. 58. Evidencia No conformidad Extintor fecha de vencimiento caducada I.E Blanca Duran de Padilla – Oficial el Centro

X. GESTIÓN SOCIAL

Durante las visitas técnicas realizadas en las sedes educativas, en el periodo del 01 al 30 de abril, se evidenció que se encuentran publicadas en el comedor escolar o espacio destinado para la distribución de las raciones industrializadas, las fichas técnicas de información del PAE actualizadas en lugares visibles, con la siguiente información: fecha, numero de contrato, número total de cupos adjudicados, nombre de la institución, sede, especificación del complemento y jornadas de entrega; de igual forma, el mecanismo que el operador y la Entidad Territorial Competente tienen para atender las SPQR. Del mismo modo, no se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.



Imagen No. 59. Evidencia fotográfica gestión Social I.E. Meseta San Rafael – La Unión



Imagen No. 60. Evidencia fotográfica gestión Social I.E. Agropecuario la Fortuna – Nueva Bélgica

Powered by CamScanner



Imagen No. 61. Evidencia fotográfica gestión Social I.E. Castillo – Mis primeras Letras



Imagen No. 62. Evidencia fotográfica gestión Social I.E. Agropecuario la Fortuna – Álvaro Bonilla

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

✓ Durante la visita técnica no se evidencia la ficha técnica de información del PAE o se encuentra desactualizada en las instituciones educativas relacionadas a continuación:

- I.E Camilo Torres Restrepo – Maria Cano
- I.E Juan Francisco Sarasti Megacolegio – Principal
- I.E Meseta San Rafael – Yacaranda – Escuela Rural San Luis- La Unión- La Arenosa- - Cretáceo – Campo 25
- I.E Los Laureles – Campo 6

✓ Durante la visita técnica no se evidencia soporte de conformación del CAE en las instituciones educativas relacionadas a continuación

- I.E Camilo Torres Restrepo – Alejandro Galvis Galvis
- I.E El Castillo – El Cincuentenario – Mis primeras letras – Las Nieves
- I.E Camilo Torres Restrepo – Policarpa Salavarrieta – Alejandro Galvis – Mi Granjita - Antonio Nariño
- I.E Veintiséis de Marzo – Los Alcazares – La esperanza
- I.E Juan Francisco Sarasti Megacolegio – Principal
- .E Agropecuario La Fortuna – La Gloria - Nueva Bélgica - Álvaro Bonilla López – Zarzal la Y
- I.E Instituto Técnico Superior de Comercio – La Belén – Santa Isabel
- I.E San Marcos El Llanito – Astilleros - Principal
- I.E Meseta San Rafael – La Maria – Escuela Rural San Luis- La Unión- La Arenosa- Rancho J5 - Caño Guarumo- La Siberia Renacer – Peroles - Cretaceo
- I.E Los Laureles – Campo 6 – Campo 45 – Tierra adentro
- I.E Instituto Técnico Superior Industrial – San José de Provivienda

✓ Durante la visita técnica no se evidencia mecanismo de atención de SPQR del PAE o se encuentra desactualizada en las instituciones educativas relacionadas a continuación:

Powered by CamScanner

- I.E Camilo Torres Restrepo – Maria Cano
- I.E Técnico Superior Industrial – Santa Cecilia – Santa Ana – San José de Provivienda
- I.E Meseta San Rafael – Puerta Oponcito – La maría - Cretáceo – Campo 25

2. CASOS DE ATENCIÓN PRIORITARIA

En el transcurso de las visitas técnicas de interventoría en las sedes educativas durante el periodo comprendido entre el 01 al 30 de abril del año en curso, con modalidad de Ración Preparada en Sitio y Ración industrializada, se evidencian los siguientes casos de atención prioritaria:

- ✓ **I.E. Los Laureles – Tierradentro:** Se ha observado durante la visita técnica a la sede TIERRADENTRO que el área destinada al almacenamiento de productos, específicamente la nevera, es insuficiente para las cantidades que se manejan durante toda la semana y los cauchos de la nevera se evidencia manchados de oxido, debido a que el marco presenta oxidación.

- ✓ **I.E. Pueblo Regao – Campo 23:** Durante la visita técnica en la I.E se evidencia presencia de plaga (moscas) en el área de preparación y distribución de los alimentos a entregar a los beneficiarios.

- ✓ **I.E Meseta San Rafel – Puerta Oponcito:** Se evidencia presencia de suciedad y excremento de roedor en área de almacenamiento.

- ✓ **I.E Blanca Duran de Padilla – principal:** Se evidencia toda la proteína (344 unidades de huevo) con mal olor en el área de almacenamiento. Así mismo, se evidencia que el personal manipulador desechó 13 unidades de huevo y no se solicitó reposición.

- ✓ **I.E Meseta san Rafael – Caño Guarumo:** 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 gusanos.

- ✓ **I.E John F Kennedy – Primero de Mayo:** Durante la inspección técnica, se observa tubérculo (yuca) en estado deteriorado, caracterizado por la presencia de moho, el cual se encuentra almacenado junto con otros tubérculos en buen estado.

- ✓ **I.E Meseta San Rafael – La Arenosa:** Durante la visita técnica de inspección se evidencia que el área de almacenamiento de los productos alimenticios es un aula de clases en el cual se evidencia plaga excremento.

- ✓ **I.E Meseta San Rafael – La Siberia - Renacer:** Se evidencia presencia de excremento plaga en el área de almacenamiento.

- ✓ **Centro de Producción de alimentos:** Desprendimiento del enchapado de una de las paredes del área de preparación de alimentos, lo que supone alto riesgo de accidentalidad y contaminación de alimentos.

Powered by CamScanner



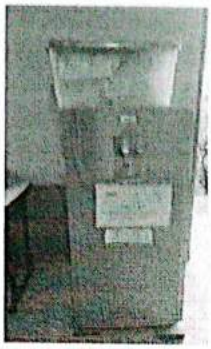


Imagen No. 63. Evidencia fotográfica CAP I.E. Los Laureles – Tierradentro

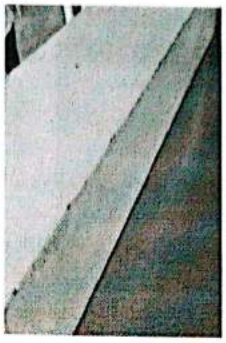




Imagen No. 64. Evidencia fotográfica CAP I.E. Pueblo Regao – Campo 23



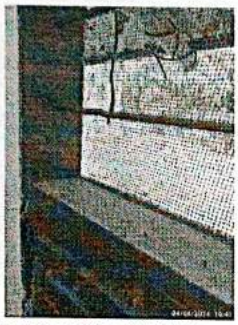


Imagen No. 65. Evidencia fotográfica CAP I.E Meseta San Rafel – Puerta Oponcito

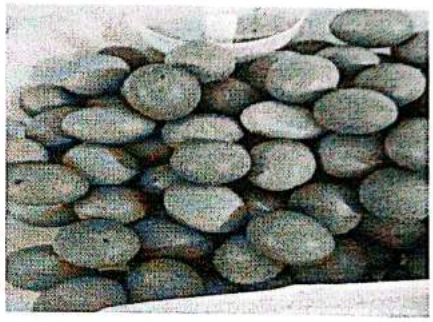


Imagen No. 66. Evidencia fotográfica CAP I.E Blanca Duran de Padilla – principal





Imagen No. 67. Evidencia fotográfica CAP I.E Meseta San Rafael – Caño Guarumo



Imagen No. 68. Evidencia fotográfica CAP I.E John F Kennedy – Primero de Mayo

Powered by CamScanner



Imagen No. 69. Evidencia fotográfica CAP I.E Meseta San Rafael – La Arenosa



Imagen No. 70. Evidencia fotográfica CAP I.E Meseta San Rafael – La Siberia - Renacer

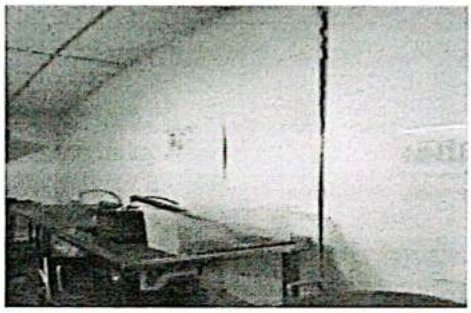


Imagen No. 71. Evidencia fotográfica CAP Centro de Producción de alimentos

3. EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EN SEDE EDUCATIVA

Durante las visitas técnicas realizadas en los días 04, 10, 17 y 30 de abril del 2024, por parte del equipo de inspectores de campo al centro de producción de alimentos, en la modalidad comida caliente transportada hacia la sede educativa Técnico Superior Comercio – sede principal, que actualmente cuenta con 490 titulares de derecho beneficiaros y Técnico Superior Industrial – Principal que cuenta con 470 beneficiarios se evaluaron los siguientes aspectos:

I. CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS

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

Por otra parte, las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección, asimismo, se evidencia que cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal, los cuales se encuentran en buen estado de funcionamiento limpios y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).

Powered by CamScanner



Imagen No. 72. Instalaciones fisicas del CPA.



Imagen No. 73. Área de lavado de manos



Imagen No. 74. Área de preparación.

No conformidad: Durante la visita técnica realizada por el equipo técnico de interventoría el día 30/04/24, se evidenció el cielorraso en ciertas áreas del centro de producción de alimentos en mal estado.

No conformidad: Durante la visita técnica realizada por el equipo técnico de interventoría el día 30/04/24, se evidenciaron grietas en piso y paredes de área de lavado y pelado.



Imagen No. 75. No conformidad por cielorraso en mal estado.



Imagen No. 76. No conformidad por grietas en piso.



Imagen No. 77. No conformidad por grietas en paredes.

II. PLAN DE SANEAMIENTO

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

Programa de limpieza y desinfección

- Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
- Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Powered by CamScanner

- Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.
- Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
- Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

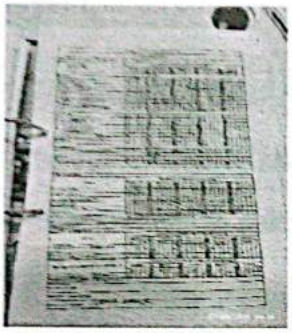


Imagen No. 78. Registro de limpieza y desinfección Abril.



Imagen No. 79. Área de menaje y utensilios.



Imagen No. 80. Área de elementos de aseo.

Control de plagas

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

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



Imagen No. 81. Registro de fumigación con fecha 23-03-24



Imagen No. 82. Punto de control de plagas CPA.



Imagen No. 83. Punto de control de plagas CPA 2.

Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos

Powered by CamScanner

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

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



Imagen No. 84. Área de residuos sólidos CPA.



Imagen No. 85. Registro de manejo de residuos.



Imagen No. 86. Área de residuos de la sede educativa Técnico Superior Comercio.

Abastecimiento de agua y control de plagas:

Se evidencia que el centro de producción del operador UT BCA INNOVA dispone de un tanque de almacenamiento de agua potable, el cual se encuentra construido de material sanitario, hermético y además tiene la capacidad suficiente para un día de producción, asimismo, se realiza verificación de las condiciones higiénico-sanitarias, observando que al tanque se aplican los procesos adecuados de limpieza y desinfección y se llevan a cabo registros.



Imagen No. 87. Tanque de almacenamiento de agua

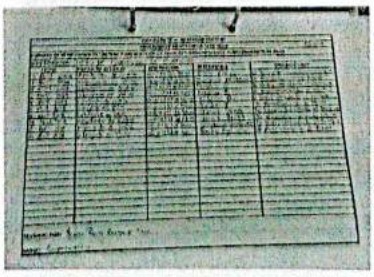


Imagen No. 88. Registro de limpieza del tanque de almacenamiento CPA.



Imagen No. 89. Verificación del nivel y limpieza del agua potable.

Powered by CamScanner

Personal manipulador del centro de producción de alimentos : El personal manipulador cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, asimismo, se evidencia la aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM), practicas higiénico-sanitarias durante todas las etapas del proceso de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente, asimismo, se evidencia que el personal manipulador cuenta con certificación en BPM (No mayor a un año) y certificación médica de aptitud de alimentos (No mayor a un año) y no presentan ningún tipo de enfermedad y/o afecciones infectocontagiosas en la piel.



Imagen No. 90. Personal manipulador N.1



Imagen No. 91. Personal manipulador N.2



Imagen No. 92. Personal manipulador N.3

III. OPERACIONES DE FABRICACIÓN

Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima: El vehículo encargado de realizar la distribución de los alimentos en la modalidad comida caliente transportada desde el centro de producción a las sedes educativas es la camioneta Chevrolet tipo furgón de placas GQV 227 modelo 2022, el cual cumple con las condiciones sanitarias para el transporte de alimentos y cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente

con concepto favorable, asimismo, se evidencia que las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.

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



Imagen No. 93. Vehículo transportador WOL 479



Imagen No. 94. Condiciones de transporte.



Imagen No. 95. Certificado de BPM del personal transportador.

Powered by CamScanner

Almacenamiento: El almacenamiento de las materias primas se realiza en las condiciones adecuadas y los productos se almacenan de acuerdo con las características de los mismos, los cuales están rotulados e identificados con el fin de mantener control y rotación adecuada. Los productos de alto riesgo como los lácteos y cárnicos se almacenan de acuerdo con los rangos de temperaturas establecidas en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente. Todos los alimentos almacenados se encuentran libres de moho, deformidad física del empaque o cualquier otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

No conformidad: Durante la visita técnica realizada por el equipo técnico de interventoría el día 30/04/24, se evidenciaron verduras en mal estado.



Imagen No. 96. Condiciones de almacenamiento de materias primas No.1



Imagen No. 97. Condiciones de almacenamiento de materias primas No.2



Imagen No. 98. Condiciones de almacenamiento de materias primas No.3

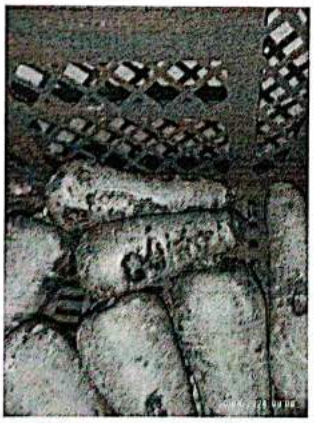


Imagen No. 99. Verduras en mal estado en área de almacenamiento 1.



Imagen No. 100. Verduras en mal estado en área de almacenamiento 2.

Preparación, ensamble y distribución: Teniendo en cuenta que la resolución 2674 de 2013 de sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), establece que toda materia prima y demás insumos de fabricación, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos, para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento y así evitar la contaminación, alteración y daños físicos de los productos, se evidencia en el centro de producción que los procesos de producción del menú a transportar en caliente, se realizan de manera secuencial y continua de tal forma evitando posibles riesgos de contaminación.

Powered by CamScanner

En este orden, se observa que alimentos o materias primas crudas a utilizar en la preparación como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca, antes de su preparación se lavan y se desinfectan con agua potable; así mismo operaciones como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, se ejecutan con buenas prácticas higiénicas evitando contaminación cruzada y el tiempo de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente sin generar posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.

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



Imagen No. 101. Condiciones de preparación 1.



Imagen No. 102. Alimentos ensamblados en los contenedores isotérmicos.



Imagen No. 103. Proceso de distribución en I.E Técnico De Comercio.

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

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

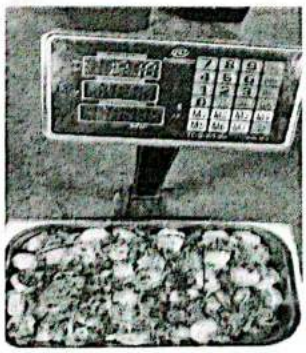


Imagen No. 104. Proceso de pesado de alimentos.



Imagen No. 105. Toma de temperatura de alimentos



Imagen No. 106. Acta de inspección sanitaria CPA

Powered by CamScanner

IV. REQUERIMIENTOS ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL

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

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

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



Imagen No. 107. Minuta Patrón #19.



Imagen No. 108. Minuta Patrón #8



Imagen No. 109. Minuta Patrón #17.

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



Imagen No. 110. Condiciones de transporte hacia la sede educativa.



Imagen No. 111. Temperatura del contenedor isotérmico.



Imagen No. 112. Condiciones de transporte hacia la sede educativa 2.

Seguidamente se realiza la evaluación de los siguientes criterios:

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

Powered by CamScanner

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



Imagen No. 113. Personal manipulador Técnico Superior Industrial



Imagen No. 114. Personal manipulador Técnico Superior Comercio



Imagen No. 115. Certificado de BPM del personal manipulador.

II. **Condiciones de transporte.** El vehículo encargado de realizar la distribución de los alimentos en la modalidad comida caliente transportada desde el centro de producción a las sedes educativas de placas WOL 479, cumple con las condiciones sanitarias para el transporte de alimentos y cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable, asimismo, se evidencia que los alimentos son transportados en recipientes de material sanitario.



Imagen No. 116. Recipientes de transporte de alimentos.



Imagen No. 117. Presentación personal de transportador

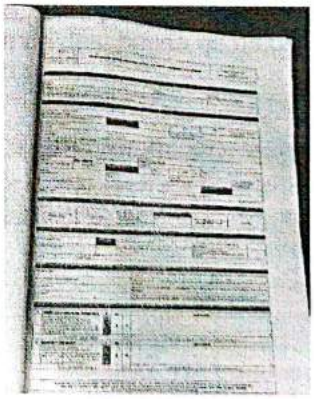


Imagen No. 118. Acta de inspección sanitaria vehiculo WOL 479.

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

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

Powered by CamScanner



Imagen No. 119. Entrega del complemento No.1



Imagen No. 120. Entrega del complemento No.2



Imagen No. 121. Entrega del complemento No.3

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

Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros), así mismo, no se presentan novedades relacionada con la cantidad de los complementos alimentarios. Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación y la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada. Se dispone del menaje suficiente para la modalidad atendida y cantidad de titulares de derecho beneficiarios del programa.

En el transcurso de la visita al Técnico Superior de Comercio, sede principal modalidad CCT-APS se evidencia que el desperdicio de alimentos en la etapa de descomida es bajo.



Imagen No. 122. Consumo de los complementos No.1



Imagen No. 123. Consumo de los complementos No.2



Imagen No. 124. Consumo de los complementos No.3

No conformidad: Se evidenció alto desperdicio de alimentos en la I.E Técnico Superior De Comercio – Sede principal en la visita realizada el 10-04-24.

No conformidad: Se evidencia rechazo en la aceptación en la preparación tajadas de plátano por la textura de éste, asimismo, se rechaza prueba organoléptica realizada en la I.E Técnico Superior De Comercio – Sede principal en la visita realizada el 10-04-24.

No conformidad: Se evidenció alto desperdicio de alimentos en la I.E Técnico Superior Industrial – Sede principal en la visita realizada el 17-04-24.

Powered by CamScanner



Imagen No. 125. Alto desperdicio de alimentos en I.E Técnico Sup. Industrial.



Imagen No. 126. Alto desperdicio de alimentos en I.E Técnico Sup. De Comercio.

4. VISITA GENERAL AL CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

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

Durante la inspección técnica, se evidenciaron, ocho (8) no conformidades, se socializa con el personal del centro de producción, con el fin de realizar acciones correctivas por el operador. Y al finalizar la visita se dio un cumplimiento en 102 ítems de 110 evaluados, arrojando un porcentaje de cumplimiento del 92.73% con un concepto conforme con observaciones.

Finalmente, a través de inspección visual y entrevistas se observa el cumplimiento del personal manipulador, frente a la vestimenta adecuada, se mantienen limpios y aseados, con el cabello recogido, uñas cortas y limpias, y sin joyas expuestas que puedan contaminar los alimentos, conocimiento en buenas prácticas de manufactura, se observa lavado de manos constante, soporte de capacitación y verificación médica, asimismo, condiciones del transporte evidenciado durante la visita.

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

Las instalaciones físicas y sanitarias del centro de producción están diseñadas y construidas de manera adecuada para garantizar la seguridad y calidad de los productos alimentarios que se producen. Además, se encuentra alejada de focos de insalubridad o contaminación, asimismo, sus accesos, alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en adecuado estado de mantenimiento.
durante la visita, se evalúan las siguientes características

- **Diseño de la planta:** El diseño de la planta permite la separación de áreas de producción para evitar la contaminación cruzada. Las áreas de producción, almacenamiento, embalaje y carga y descarga están separadas y debidamente señalizadas. Además, la

Powered by CamScanner

circulación interna y los flujos de materiales y personal están definidos de manera que no generan riesgos de contaminación. Por otra parte, están construidas y adecuadamente protegidas para evitar el ingreso de plagas.

- **Sistemas de ventilación**: Los sistemas de ventilación están diseñados para asegurar una buena calidad del aire, evitar la acumulación de calor y humedad, y evitar la propagación de microorganismos patógenos. Asimismo, se les realiza una limpieza y mantenimiento regular de los sistemas para evitar la acumulación de suciedad y microorganismos.
- **Servicios higiénicos**: Las instalaciones sanitarias son suficientes y están ubicadas de manera estratégica, estos, están separados de las áreas de producción y se encuentran equipados con lavamanos y toallas de un solo uso para el secado de manos. Además, los servicios higiénicos son limpiados y desinfectados regularmente.
- **Área social:** Se verifica que las áreas están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio, de igual manera, existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados.

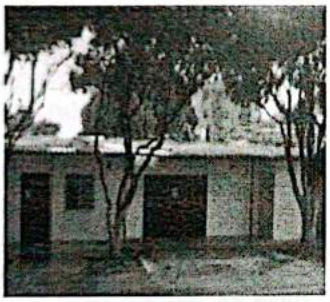


Imagen No. 127. Entrada principal



Imagen No. 128. Área social



Imagen No. 129. Área de Preparación.



Imagen No. 130. Área de almacenamiento de Menaje

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

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

Powered by CamScanner

material resistente, se encuentra identificado y con capacidad suficiente para almacenar agua para un día de trabajo. Asimismo, se verifica que llevan registros de limpieza y desinfección.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURA)

Durante la visita de inspección se evidencia que se implementa un programa con procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. Se observa la clasificación de los residuos generados en la planta de alimentos según su tipo, para facilitar su manejo y disposición, los cuales, son recolectados y almacenados en contenedores adecuados para su tipo y cantidad. Igualmente, se evita la acumulación de residuos en la planta, ya que esto puede atraer plagas y animales que pueden contaminar los productos alimentarios.

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

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

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Un programa de limpieza y desinfección es fundamental en una planta de alimentos para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir la contaminación microbiológica, química y física de los alimentos, frente a ello, se evidencia que el centro de producción cuenta con el programa de limpieza y desinfección con procedimientos para las diferentes áreas, equipos, superficies y personal manipulador.
En este orden, los productos utilizados para la limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados, almacenados, organizados y clasificados en un sitio adecuado y ventilado.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia área de alistamiento con suciedad

INSTALACIONES SANITARIAS

Siendo un elemento crítico para garantizar la seguridad alimentaria, se procede con la verificación de las instalaciones sanitarias del centro de producción, las cuales, cuentan con servicios sanitarios (lavamanos, inodoros) suficientes y en funcionamiento, bien ubicados, en buen estado, se encuentran limpios y separados por género; dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) Se observan, vestidores para el personal manipulador son suficientes, ventilados y en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) y avisos apropiados, alusivos a la práctica higiénica del lavado de manos

Powered by CamScanner



Imagen No. 131. Tanque de almacenamiento de agua potable.

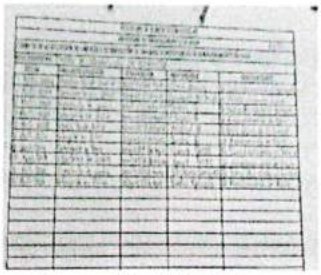


Imagen No. 132. Registro calidad del agua potable



Imagen No. 133. Manejo de residuos sólidos. potable

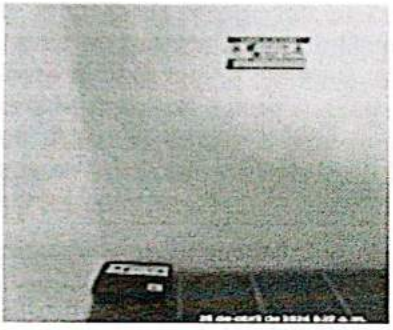


Imagen No. 134. Control de plagas



Imagen No. 135. Área de alistamiento



Imagen No. 136. Lavamanos



Imagen No. 137. Instalaciones sanitarias

III. PERSONAL MANIPULADOR

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

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

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

Powered by CamScanner

0000199

vez que sea necesario, cuando existe el riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso,

Por otro lado, el personal no presenta afecciones en la piel o enfermedades infecto contagiosas, no come ni fuma en las áreas de proceso y evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia manipuladora con el uniformé y zapatos sucios

NO CONFORMIDAD: Se evidencia incumplimiento de las practicas higiénicas en área de alistamiento.

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

Durante la visita de inspección se evidencia que existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, con metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, este, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. Además, existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y se observa durante la manipulación de alimentos que el personal las conoce y las cumplen.



Imagen No. 138. Personal manipulador de alimentos



Imagen No. 139. Uniforme y zapatos sucios.



Imagen No. 140. Incumplimiento de las practicas higiénicas.



Imagen No. 141. Capacitación

IV. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN

Powered by CamScanner

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

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

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

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

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

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

NO CONFORMIDAD: Se evidencian enchape de la pared del área de preparación despegada.

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

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



Imagen No. 142. Techos en mal estado.



Imagen No. 143. Piso con grietas en área de almacenamiento.



Imagen No. 144. Lampara mal estado

Powered by CamScanner



Imagen No. 145. Grietas en las paredes de producción, área social.



Imagen No. 146. Enchape de la pared despegado

EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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

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



Imagen No. 147. Utensilios y Menaje



Imagen No. 148. Equipos

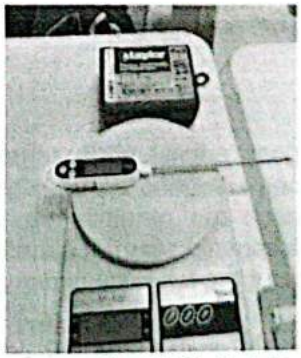


Imagen No. 149. Equipos de medición

V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

Se efectúa la revisión características de las materias primas e insumos, donde se evidencia que las materias primas almacenadas se conservan en adecuadas condiciones de temperatura y

Powered by CamScanner

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

ENVASES Y EMBALAJES

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

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



Imagen No. 150. Almacenamiento de productos congelados



Imagen No. 151. Almacenamiento de productos refrigerados



Imagen No. 152. Envases y embalaje

OPERACIONES DE FABRICACIÓN

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

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

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

Powered by CamScanner

OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE

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

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

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



Imagen No. 153. Almacenamiento de materias primas e insumos



Imagen No. 154. Almacenamiento de materias primas e insumos



Imagen No. 155. Se lleva control de entrada y salidas y rotación de los productos



Imagen No. 156. Se lleva control de entrada y salidas y rotación de los productos

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Durante la visita técnica se observó el vehículo de placa LPK 451 con un concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y una leyenda clara y visible de "Transporte de

Powered by CamScanner

alimentos" en su exterior. Además, los alimentos se almacenaron en recipientes, canastillas y estibas de material sanitario.

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



Imagen No. 157. Condiciones de transporte



Imagen No. 158. Condiciones de transporte

VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

Se evidencia que tienen fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.) y productos terminados, se evidencia que contiene criterio de aceptación, liberación y rechazo para lo mismo.

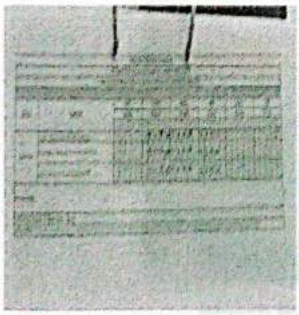


Imagen No. 159. plan de mantenimiento preventivo y correctivo

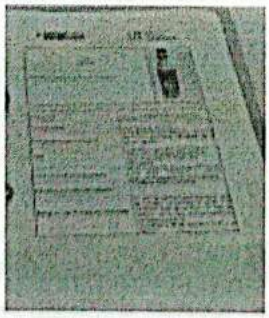


Imagen No. 160. fichas técnicas de productos



Imagen No. 161. fichas técnicas de productos

VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

Powered by CamScanner

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

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

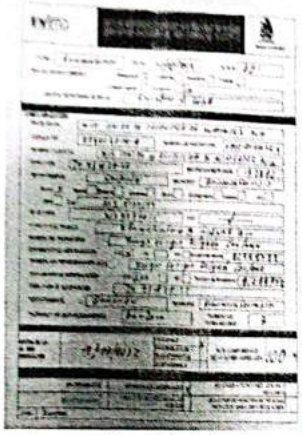


Imagen No. 162. Acta de inspección sanitaria



Imagen No. 163. registro de certificado médico.

VIII. COMPRA DE ALIMENTOS

Se evidencia que los alimentos almacenados corresponden al ciclo menús del 11 al 14 para la semana del 22 de abril al 25 de abril.



Imagen No. 164. Rotulado de alimentos evidenciados en zona de almacenamiento

IX. GESTIÓN SOCIAL

Powered by CamScanner

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

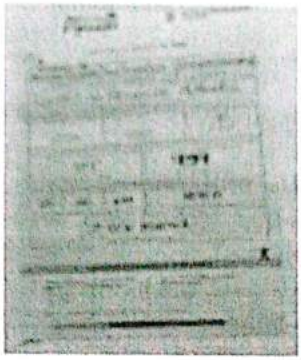


Imagen No. 165. Ficha técnica de información general del PAE

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

I. CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO

Se realizó una verificación de los productos que componen los diferentes menús aprobados para la entrega de alimentos en la modalidad de atención ración industrializada (RI) y para para la modalidad preparado en sitio (RPS) en el periodo comprendido entre el 01 al 30 de abril, se realizó liberación de los productos alimenticios registrando los siguientes datos en el formato de liberación de inventario para PAE. (Nombre comercial, presentación del producto, N° del lote, tamaño del lote (verificar factura y/o remisión), tamaño de la muestra, F.F Y F.V, registro sanitario o equivalente, peso total y peso promedio con unidades, ausencia de contaminación física, condiciones, característica y rotulado del empaque, concepto final (liberación del lote -sí o no), observaciones. **(Anexo formato de liberación de inventario para PAE).**
A continuación, se describen las características de los productos verificados, los lotes liberados se pueden observar en el formato (***Anexo formato de liberación de inventario para PAE)***

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

Leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) leche entera de vaca, larga vida Marca: ALQUERÍA, contenido neto 200 ml, lote L12/11, L012-6, L01-07-2024, L23-06-2024, L30-06-2024, L02-07-2024, L30-07-2024, L04-07-2024, Registro Sanitario RSIAE02M54795, fabricado por: PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S, Cajicá Tabio-Cundinamarca, este

Powered by CamScanner

producto no requiere refrigeración, después de abierto manténgase refrigerado y consumase en el menor tiempo posible.

Bebida con leche entera y avena ultra alta temperatura UAT (UHT): sabor a (canela-vainilla) Marca: ALGARRA, contenido neto 200 ml, lote L410, L479, L600, L668, L671, L741, L874, Registro Sanitario RSAK0215103 fabricado por: GLORIA COLOMBIA S.A.S, planta Cogua Km 4 vía Zipaquirá, Cogua-Cundinamarca, este producto no requiere refrigeración, antes de abrir agitar y después de abierta consuma en el menor tiempo posible.

Avena Tradicional ultra alta temperatura UAT (UHT) sabor autentico Marca: FRESKALECHE, contenido neto 200 g, lote L09-9, L014-10, L114-10, L214-10, Registro Sanitario RSA-0007375-2019 fabricado por: FRESKALECHE S.A.S, Km 3 Chimitá, Parque Industrial de Bucaramanga, este producto no requiere refrigeración, después de abierto manténgase refrigerado y consumase en el menor tiempo posible, Agitar antes de consumir.



Imagen No. 166. fotográfica de empaques Secundarios de productos lácteos



Imagen No. 167. Evidencia fotográfica de empaques Primarios de productos lácteos (FRESKA LECHE)



Imagen No. 168. Evidencia fotográfica de verificación de gramajes de productos lácteos (leche entera ALQUERIA)

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

Galleta casera: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de galleta casera, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de galleta casera (contenido neto 25,40,50,70,90g), lote 04-04-2024 con fecha de vencimiento 03-08-2024 NSA-005097-2018 fabricado por: LA HUERTA HC S.A.S

Galleta combinada: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de las galletas combinadas, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de galleta combinada (contenido neto 25, 40, 50, 70, 90g), Lote C12002 con fecha de vencimiento del 02-

Powered by CamScanner

0000308

05-2024, notificación Sanitaria NSA-0011098-2021 fabricado por: COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

Galleta de coco: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de galleta de coco, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de galleta de coco (contenido neto 25,40,50,70,90 g), Lote061 con fecha de vencimiento del 21-04-2024, notificación Sanitaria NSA-0011098-2021 fabricado por: COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

Galleta tostarrica: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de galleta tostarrica, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de galleta tostarrica (contenido neto 25,40,50,70,90g), Lote C12016 con fecha de vencimiento del 16-05-2024, notificación Sanitaria NSA-0011098 -2021 fabricado por: COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

Mantecada: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de mantecada, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de mantecada (contenido neto 25, 40,50,70,90 g), lote A27023 con fecha de vencimiento 13-05-2024, notificación Sanitaria NSA-0011115-2021 fabricado por CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

Brownie: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de brownie, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de brownie (contenido neto 25,40,50,70,90g), lote A27002 con fecha de vencimiento 22-04-2024, notificación Sanitaria NSA-0011115-2021 fabricado por CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

Ponqué Tipo muffin sabor a fresa: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de muffin sabor a fresa, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento muffin de fresa (contenido neto 25,40,50,70,90g), lote A27010 con fecha de vencimiento 30-04-2024, notificación Sanitaria NSA-0011115-2021 fabricado por CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

Torta sabor a naranja: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de torta con sabor a naranja, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de torta con sabor a naranja (contenido neto 25,40,50,70,90g), lote A27002 con fecha de vencimiento 22-

Powered by CamScanner

04-2024, notificación Sanitaria NSA-0011115-2021 fabricado por CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

Torta sabor a chocolate: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de torta con sabor a chocolate, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de torta con sabor a chocolate (contenido neto 25,40,50,70,90g), lote A27016 con fecha de vencimiento 06-05-2024, notificación Sanitaria NSA-0011115-2021 fabricado por CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

Ponqué sabor a vainilla: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de ponqué sabor a vainilla, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de ponqué sabor a vainilla (contenido neto 25,40,50,70,90g), lote A27016 con fecha de vencimiento 06-05-2024, notificación Sanitaria NSA-0011115-2021 fabricado por CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

Pan con queso: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de pan con queso, así mismo se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. A continuación, se relacionan los gramajes, lotes, registro sanitario y fabricante del producto: (contenido neto 25,40,50,70,90g), lote 30-03-2024, con fecha de vencimiento 19-04-2024, Registro Sanitario NSA-0011112-2021 fabricado por: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Pan con chocolate: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de pan con chocolate, así mismo se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. A continuación, se relacionan los gramajes, lotes, registro sanitario y fabricante del producto: (contenido neto 25,40,50,70,90g), lote 08-04-2024, con fecha de vencimiento 27-04-2024, Registro Sanitario NSA-0011112-2021 fabricado por: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Pan de maíz: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de pan de maíz, así mismo se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. A continuación, se relacionan los gramajes, lotes, registro sanitario y fabricante del producto: (contenido neto 25,40,50,70,90g), lote 01-04-2024, con fecha de vencimiento 21-04-2024, Registro Sanitario NSA-0011112-2021 fabricado por: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Pan con sabor a coco: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de pan con sabor a coco, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de

Powered by CamScanner

empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. A continuación, se relacionan los gramajes, lotes, registro sanitario y fabricante del producto: (contenido neto 25,40,50,70,90g), lote 15-04-2024, con fecha de vencimiento 04-05-2024, lote 029, con fecha de vencimiento 03-03-2024, notificación Sanitaria NSA-0011112-2021 fabricado por: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Pan dulce con bocadillo: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de pan dulce con bocadillo, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. A continuación, se relacionan los gramajes, lotes, registro sanitario y fabricante del producto: (contenido neto 25,40,50,70,90g), lote 086, con fecha de vencimiento 07-05-2024, notificación Sanitaria NSA-0011112-2021 fabricado por: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Pan leche especial: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de pan leche especial, asimismo se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. A continuación, se relacionan los gramajes, lotes, registro sanitario y fabricante del producto: (contenido neto 25,40,50,70,90g), lote L20-04-2024 con fecha de vencimiento10-05-2024, notificación Sanitaria NSA-0011112-2021 fabricado por PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

Pan siete granos: Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de pan siete granos, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. A continuación, se relacionan los gramajes, lotes, registro sanitario y fabricante del producto: (contenido neto 25,40,50,70,90g), lote 08-04-2024, con fecha de vencimiento 27-04-2024 notificación Sanitaria NSA-0011112-2021 fabricado por: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S



Imagen No. 169. Evidencia fotográfica de empaques Secundarios de productos derivados de cereales



Imagen No. 170. Evidencia fotográfica de verificación De rotulados empaques de derivados de cereales (Torta con sabor a naranja CNG)



Imagen No. 171. Evidencia fotográfica de verificación de gramajes de derivados de cereales (muffin con sabor a fresa)

Powered by CamScanner

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

Granola Max: Durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado de la granola Max. contenido neto 20g, lote L106 con fecha de vencimiento 15-05-2024, Marca: PRONAVID, notificación Sanitaria NSA004176-2017, fabricado por: INDUSTRIAS DE ALIMENTOS PRONAVID S.A.S.

Bocadillo de guayaba: Durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado del bocadillo de guayaba contenido neto 15g, lote L01324 con fecha de vencimiento del 15-07-2024, Lote L08224 con fecha de vencimiento 15-09-2024, notificación Sanitaria NSA-000573-2016, fabricado por: GRAN KACTUS VELEÑO.

Bocadillo combinado: Durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado del bocadillo combinado contenido neto 15g, Lote L08224 con fecha de vencimiento 15-09-2024, notificación Sanitaria NSA-000573-2016, fabricado por: GRAN KACTUS VELEÑO.

Dulce con leche: Durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado de dulce con leche contenido neto 15g, lote L01324 con fecha de vencimiento del 15-07-2024, Lote L08224 con fecha de vencimiento 15-09-2024, notificación Sanitaria NSA-000573-2016, fabricado por: GRAN KACTUS VELEÑO.



Imagen No. 172. Evidencia fotográfica de empaques secundarios de dulces y snack (Dulce de leche – EL GRAN KACTUS)



Imagen No. 173. Evidencia fotográfica de empaques primario y rotulado de dulces y snack (Bocadillo y dulce de leche EL GRAN KACTUS)



Imagen No. 174. Evidencia fotográfica de verificación de gramajes de dulces y snack (bocadillo combinado)

Powered by CamScanner

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



Imagen No. 175. Evidencia fotográfica de verificación de caracteristicas de empaques y embalaje de fruta entera (pera)



Imagen No. 176. Evidencia fotográfica de verificación de empaque de fruta entera (ciruelas)



Imagen No. 177. Evidencia fotográfica de verificación de lavado y desinfección de fruta entera (Manzana)

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

Proteínas: Huevo rojo A, Marca: TITTO, contenido neto cartón por 30 unidades, lote L9160 fecha de vencimiento 24-05-2024, L9161 fecha de vencimiento 24-05-2024, lote L9139 fecha de vencimiento 02-05-2024, lote L9153 fecha de vencimiento 16-05-2024, lote L9147 fecha de vencimiento 10-05-2024, **Pechuga de pollo**: lotes LB00124102, fecha de vencimiento 11-04-2024, LB00124069, fecha de vencimiento 09-03-2025, LB00224055, fecha de vencimiento 23-02-2025, LB00124086, fecha de vencimiento 26-03-2025, lotes LB00124094, fecha de vencimiento 03-04-2025, LB00124103, fecha de vencimiento 12-04-2025, LB00124104, fecha de vencimiento 13-04-2025, Marca: MAC POLLO, Registro Sanitario RSAJ0117502. Fabricante AVIDESA MAC POLLO S.A, **Carne de cerdo:** marca la FAZENDA lote 100, con fecha de vencimiento 09-05-2024, lote 100, con fecha de vencimiento 08-05-2024, lote 081, fecha de vencimiento 19-04-2024, **Carne de res sin hueso**: lote L3240408, con fecha de vencimiento 07-05-2024, lote L1240401, con fecha de vencimiento 30-04-2024, lote L1240415 con fecha de vencimiento 08-05-2024, **Tilapia:** filete lote UN/479/VI/0768, con fecha de vencimiento 19-05-2025, pesquera del mar

Lácteos: leche en polvo entera, Marca FORTILECHE, contenido neto 380g, L050324 con fecha de vencimiento 04-03-2025, Registro Sanitario RSA-0016684-2021, fabricado por PRODUCTOS TROPICAL FRESS SA.

Azucares: Chocolate de mesa: marca COLONIAL, contenido neto 250 g, lote 1601 con fecha de vencimiento 01-2025, notificación sanitaria NSA001862-2016, **Azúcar blanca**: Marca INCAUCA, contenido 500g, lote 060324 con fecha de vencimiento 06-03-2026, lote 060324 con fecha de vencimiento 08-03-2028, lote 100324 con fecha de vencimiento 10-03-2026,

Powered by CamScanner

notificación Sanitaria NSA-002829-2017, fabricado por Manuelita, **Panela**: panela en pastilla Marca CAÑA SANTA, contenido neto 500g, lote 10-04-2024, fecha de vencimiento 10-10-2024, lote 15-04-2024, fecha de vencimiento 15-09-2024, lote 28-02-2024, fecha de vencimiento 28-08-2024, lote 20-02-2024, fecha de vencimiento 20-08-2024, notificación sanitaria NSA-0043962018, elaborado por trapiche santa bárbara, **Lonja de guayaba**: contenido neto 200g, lote L09524 con fecha de vencimiento del 15-09-2024, lote L09924 con fecha de vencimiento del 15-04-2025, notificación Sanitaria NSA-000573-2016, fabricado por: GRAN KACTUS VELEÑO.

Sal: sal Marca: Cristal, contenido neto 500g, lote 4100424, registro sanitario RSA-0008532-2019, envasada por industria salinera del caribe INDUSALCA S.A.S, Sal refinada marca JR, contenido neto 500g, lote 258, 257, con registro sanitario RSA0007107-2018 empacado por comercial de granos internacional S.A.S

Grasas: Aceite de palma: marca VELARES contenido neto 500-1000ml, lote L12032024, con fecha de vencimiento 12-03-2025, lote L11032024, con fecha de vencimiento 11-03-2025, lote L02042024, con fecha de vencimiento 02-04-2025, Aceite vegetal marca SOY SOYA contenido neto 1000ml, lote L10022024, con fecha de vencimiento 10-02-2025, permiso sanitario PSA001174-2017, Aceite vegetal marca RICACEITE contenido neto 1000ml, lote L3051223, con fecha de vencimiento 05-12-2024, permiso sanitario PSA000632015, Aceite vegetal marca RIQUEZZA contenido neto 500- 1000ml, lote L10-02-2024, con fecha de vencimiento 10-02-2025, permiso sanitario PSA001174-2017, **Margarina**: marca LA PREFERIDA, contenido neto 500g, lote 09024, con fecha de vencimiento 09-09-2024, lote 21113, con fecha de vencimiento 21-06-2024, lote 17/08024 con fecha de vencimiento 08-09-2024, permiso Sanitario PSA-0002430-2020.

Leguminosas secas: Frijol rosado Marca BB BODEGA BOGOTÁ, contenido neto 500g, lote 16-04-24 con fecha de vencimiento 16-09-2024, lote 30-03-24 con fecha de vencimiento 30-08-2024 envasado por SÚPER BODEGA BOGOTÁ LTDA., **Lenteja**: Marca BB BODEGA BOGOTÁ, contenido neto 500g, lote 13-03-24, con fecha de vencimiento del 13-08-2024, contenido neto 500g, lote 13-03-24, con fecha de vencimiento del 13-09-2024 lote 02-04-24, con fecha de vencimiento del 02-09-2024, envasado por SÚPER BODEGA BOGOTÁ LTDA, **Alverja verde**: Marca BB BODEGA BOGOTÁ, contenido neto 500g, lote 13-04-24, con fecha de vencimiento del 13-09-2024, lote 21-03-24, con fecha de vencimiento del 21-08-2024, envasado por SÚPER BODEGA BOGOTÁ LTDA.

Cereales: Arroz: Arroz blanco Marca SAO PABLO, contenido neto 500g, Lote 001220424, fecha de vencimiento 22-04-2025, Lote 001160424, fecha de vencimiento 16-04-2025, Lote 00120032411, fecha de vencimiento 20-03-2025, Lote 00101042409, fecha de vencimiento 01-04-2025, Lote 001080424, fecha de vencimiento 08-04-2025, Lote 001160424, fecha de vencimiento 16-04-2025, Lote 001080424, fecha de vencimiento 08-04-2025, Lote 001010424, fecha de vencimiento 01-04-2025 con notificación sanitaria NSA-0010043-2021, envasado por INVERSIONES RESTREPO LTDA, **Avena en hojuelas**: marca GRAN BJ, contenido 500g, lote 110324 con fecha de vencimiento 11-03-2024, lote L103012411 con fecha de vencimiento 03-01-2025, lote L116122310 con fecha de vencimiento 16-12-2024, lote L2110324 con fecha de vencimiento 11-03-2025 certificación 2020022350, Avena en hojuelas Marca fortiavena lote 201023 con fecha de vencimiento 17-10-2024, con notificación sanitaria NSA0012394-2022,

Powered by CamScanner

Harina de trigo: contenido neto 500 g Marca san Miguel, lote L140874505, con fecha de vencimiento 27-09-2024, L140714605, con fecha de vencimiento 11-09-2024 Con permiso sanitario PSA 0001902-2019, Harina de trigo: contenido neto 500 g Marca LA NIEVE, lote L020424, con fecha de vencimiento 02-02-2024, Con permiso sanitario PSA 001620-2018, **Fécula de maiz**: contenido neto 90 g Marca EL MAIZ, lote L0372, con fecha de vencimiento 15-01-2026, lote L0502, con fecha de vencimiento 23-01-2026, Con notificación sanitaria NSA 000405-2015, **Harina precocida de Maíz blanco**: contenido neto 500 g, lote 130324, con fecha de vencimiento 13-03-2025, lote 190324, con fecha de vencimiento 19-03-2025, lote 100424, con fecha de vencimiento 10-04-2025, lote 010324, con fecha de vencimiento 01-03-2025, lote 060324, con fecha de vencimiento 01-03-2025, lote 060324, con fecha de vencimiento 06-03-2025 lote 250324, con fecha de vencimiento 25-03-2025, con registro sanitario RSAK1013504 Marca AREPA LA NIEVE, producido y empacado por: MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S,

Pasta spaghetti: spaghetti Marca MARY PAS, contenido neto 250g, lote 032025, con fecha de vencimiento 03- 2025, lote 042025, con fecha de vencimiento 04- 2025 permiso sanitario PSA-001739-2018, elaborado por GABASSA YC&A LTDA, **Pasta fideos**: fideos Marca MARY PAS, contenido neto 250g, lote 122024, con fecha de vencimiento 12-2024, lote 062025, con fecha de vencimiento 06-2025, permiso sanitario PSA-001739-2018, elaborado por GABASSA YC&A LTDA, **Macarrón corto**: fideos Marca MARY PAS, contenido neto 250g, lote 012025, con fecha de vencimiento 01-2025, lote 062025, con fecha de vencimiento 06-2025, permiso sanitario PSA-001739-2018, elaborado por GABASSA YC&A LTDA, **Pan Mojicón**: pan mojicón marca CNG contenido (30,40,60,70,85g) lote 01-04-2024 con fecha de vencimiento 19-02-2024, notificación sanitaria 000783-2026.

Frutas: pulpa de fruta congelada, marca NEO-FRUIT sabor a: **Curuba** lote L19-03-24 con fecha de vencimiento 09-2025, lote L15-03-24 con fecha de vencimiento 09-2025, lote L11-03-24 con fecha de vencimiento 11- 09-2025, **mango** lote L210224 con fecha de vencimiento 21-08-2025, lote L200324 con fecha de vencimiento 09-2025, lote L270324 con fecha de vencimiento 09-2025, lote L100424 con fecha de vencimiento 10-2025, lote L040424 con fecha de vencimiento 04-10-2025, **papaya** lote L010324 con fecha de vencimiento 09-2025, **tropical** lote L090123 con fecha de vencimiento 09-07-2025, L120424 con fecha de vencimiento 12-12-2025, L120424 con fecha de vencimiento 12-10-2025, L050424 con fecha de vencimiento 10-2025, L240324 con fecha de vencimiento 09-2025, L110324 con fecha de vencimiento 11-09-2025, L210224 con fecha de vencimiento 21-08-2025, L140324 con fecha de vencimiento 14-09-2025, **tomate de árbol** lote L050424 con fecha de vencimiento 10-2025, **Guayaba** lote 090324 con fecha de vencimiento 09-09-2025, lote L030424 con fecha de vencimiento 10-2025, L120324 con fecha de vencimiento 09-2025, lote L09-03-2024 con fecha de vencimiento 09-09-2025, lote L090324 con fecha de vencimiento 09-09-2025, lote L030424 con fecha de vencimiento 10-2025, lote L110324 con fecha de vencimiento 11-09-2025, **Piña** lote L090324 con fecha de vencimiento 09-09-2025, lote L130424 con fecha de vencimiento 10-2025, lote L030424 con fecha de vencimiento 10-2025, lote L160324 con fecha de vencimiento 14-09-2025, **Naranja** lote L03-01-24 con fecha de vencimiento 03-07-2025, lote L09-03-2024 con fecha de vencimiento 09-09-2025, lote L100424 con fecha de vencimiento 10-2025 con Registro sanitario RSAJ1215804, contenido neto 1000g- 2000g, elaborado por NEO FRUIT S.A.S

Powered by CamScanner



Imagen No. 178. Evidencia fotográfica de empaque secundario (pechuga de pollo MAC POLLO)



Imagen No. 179. Evidencia fotográfica de empaques secundario y rotulado (Carne de cerdo LA FAZENDA)



Imagen No. 180. Evidencia fotográfica de verificación de gramaje y rotulado (Arroz SAO PABLO)

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, WOL479, GQV086, LPK451, SRS365, GQV227 y GQW553 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:

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**".

No conformidad: durante la visita técnica realizada el día 12 de abril del 2024 se evidencio que el vehículo de placas GQW553 no contaba con soporte de limpieza y desinfección de vehículos antes del cargue.

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

Powered by CamScanner

y categoría, formación en educación sanitaria (principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura).



Imagen No. 181. Evidencia fotográfica de vehiculo inspeccionado (GQW553)



Imagen No. 182. Evidencia fotográfica de documentos obligatorios de vehículo (Acta de inspección sanitaria)



Imagen No. 183. Evidencia fotográfica de documentos obligatorios del personal conductor (licencia de conducción)

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.

No conformidad: durante la visita técnica realizada el día 12 de abril del 2024 se evidencio que el vehículo de placas GQW553 presentaba direccional trasero en mal estado.

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.

Powered by CamScanner



Imagen No. 184. Evidencia fotográfica de presentación del personal manipulador de alimentos (conductor- ayudante)



Imagen No. 185. Evidencia fotográfica condiciones sanitarias del vehículo (certificado de fumigación y control de plagas)



Imagen No. 186. Evidencia fotográfica condiciones higiénico-sanitarias del vehículo durante el cargue de alimentos

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.

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 visita técnica y administrativa a la bodega del operador Unión Temporal BCA INNOVA, con el objetivo de observar si se garantiza el cumplimiento de la normatividad vigente, condiciones higiénico-sanitarias y buenas prácticas de manufactura; se realiza la verificación de las condiciones en las que se encuentran las instalaciones físicas, condiciones de limpieza

Powered by CamScanner

y desinfección del área de almacenamiento, y área de alistamiento, se verifica la documentación exigida como concepto sanitario, registros de mantenimiento y de limpieza, registros de temperatura, soportes y registros de implementación del plan de saneamiento, se realiza verificación de fecha de vencimiento y estado de los productos y materias primas y condiciones de almacenamiento.

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

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

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

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



Imagen No. 187. Área de almacenamiento



Imagen No. 188. Área social



Imagen No. 189. Área de almacenamiento

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

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

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

Powered by CamScanner

0000319

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

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

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



Imagen No. 190. Residuos solidos



Imagen No. 191. Residuos solidos



Imagen No. 192. Residuos solidos

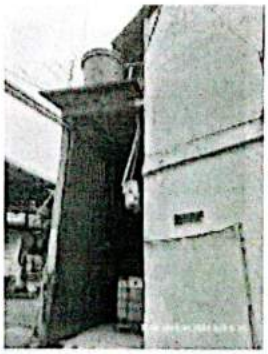


Imagen No. 193. Tanque de almacenamiento de agua

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

Powered by CamScanner

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

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

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

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

NO CONFORMIDAD: Durante la visita técnica se evidencian deficiencias en la limpieza y desinfección del área de almacenamiento de insumos y elementos de aseo.

INSTALACIONES SANITARIAS

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

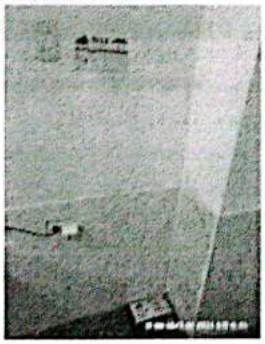


Imagen No. 194. control de plagas



Imagen No. 195. No conformidad limpieza y desinfección.



Imagen No. 196. Instalaciones sanitarias



Imagen No. 197. Instalaciones sanitarias

III. PERSONAL MANIPULADOR

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

Powered by CamScanner

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.

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 No. 198. Personal manipulador

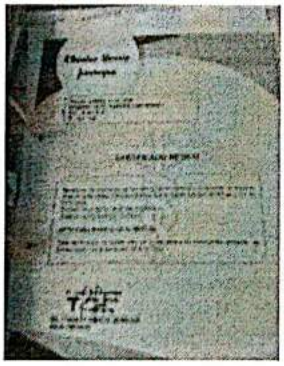


Imagen No. 199. certificado médico de aptitud para manipular alimentos



Imagen No. 200. certificado BPM



Imagen No. 201. Practicas higiénicas

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.

Powered by CamScanner

NO CONFORMIDAD: Se evidencia techos con grietas.

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

NO CONFORMIDAD: se evidencian puertas, ventanas y mallas en el área de almacenamiento con suciedad.

NO CONFORMIDAD: se evidencia lampara en el área de utensilios de aseo en mal estado.



Imagen No. 202. No conformidad pisos

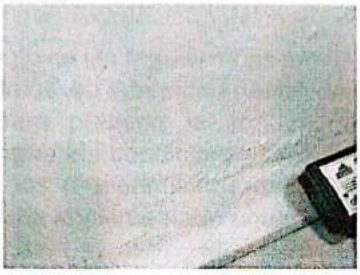


Imagen No. 203. No conformidad paredes.



Imagen No. 204. No conformidad paredes.

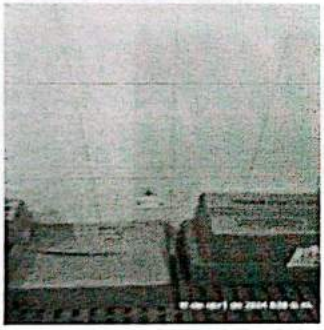


Imagen No. 205. No conformidad paredes.

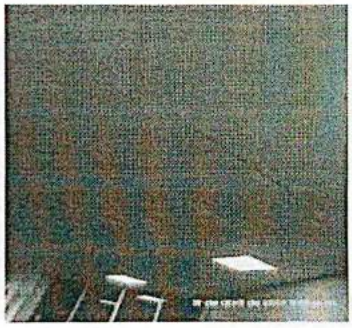


Imagen No. 206. No conformidad techos.

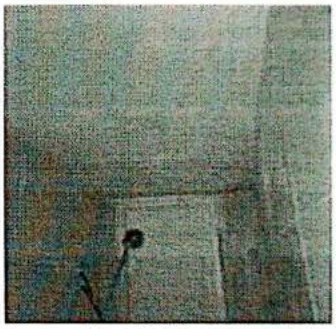


Imagen No. 207. No conformidad formación de condensación y lampara en mal estado



Imagen No. 208. No conformidad ventanas y mallas con suciedad.



Imagen No. 209. No conformidad puertas sucias.

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

Powered by CamScanner

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.

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), con presencia de daño y sobre maduración.



Imagen No. 210. No conformidad alimentos en mal estado.



Imagen No. 211. No conformidad inadecuado almacenamiento.

ENVASES Y EMBALAJES

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

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

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

NO CONFORMIDAD: Se evidencia alimentos en mal estado (Papaya),

Powered by CamScanner



Imagen No. 212. adecuado almacenamiento



Imagen No. 213. adecuado almacenamiento

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 No. 214. Vehículo



Imagen No. 215. Vehículo LPK

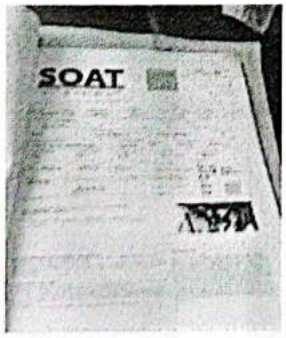


Imagen No. 216. SOAT del vehículo

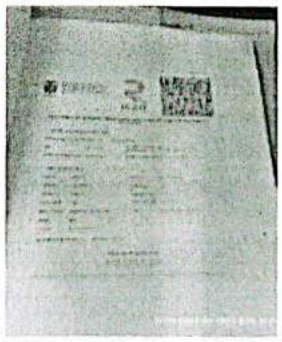


Imagen No. 217. RUNT del vehículo

VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

SISTEMA DE CONTROL

Powered by CamScanner

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.

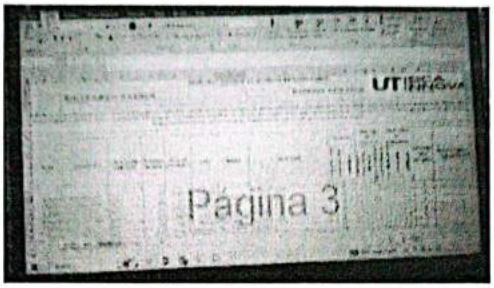


Imagen No. 218. Ingreso de raciones

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.

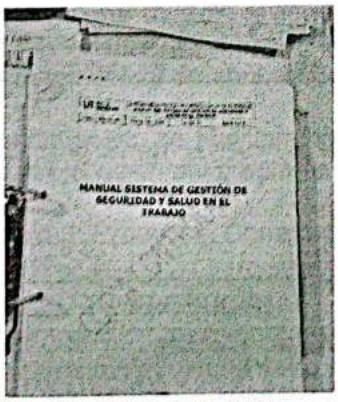


Imagen No. 219. Manual sistema de gestión

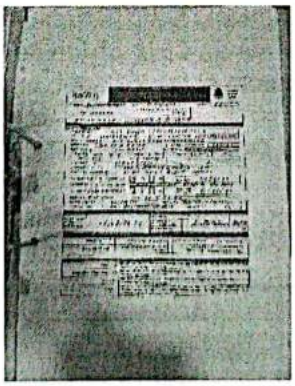


Imagen No. 220. Registro INVIMA Bodega.



Imagen No. 221. Plan de Contingencia.

VIII. COMPRA DE ALIMENTOS

Se ha verificado lo siguiente:

- Los alimentos almacenados están en consonancia con el ciclo de menús establecido.

Powered by CamScanner

- 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.

A continuación, se relaciona la evidencia fotográfica:

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 No. 222. 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 01 de abril al 05 de abril, la semana del 08 al 12 de abril, la semana del 15 al 19 de abril, la semana del 22 al 26 de abril y la semana del 29 de abril al 03 de mayo 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 Abril:

Cuadro 3: Productos Correspondientes de la semana del 01 de abril al 05 de abril,

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO
BANANO	NA	NA	NA
MANTECADA X 25-40-50-70-90 G	CNG	A 27023	12-04-24
AVENA CANELA X 200 CC	ALGARRA	L 479	29-06-24
AVENA X 200 CC	FRESKA LECHE	21410	07-05-24
AVENA X 200 CC	FRESKA LECHE	0 7-9	10-05-24
AVENA X 200 CC	FRESKA LECHE	214/7	19-05-24
AVENA X 200 CC	FRESKA LECHE	||4-10	16-05.24
AVENA X 200 CC	FRESKA LECHE	0 7-9	10-05-24
PAN MANTEQUILLA X 25-40-50-70-90 G	CNG	23-03-24	12-04-23
GALLETA ARCO IRIS X 25-40-50-70-90 G	CNG	21-03-24	20-04-24

Powered by CamScanner

GALLETA TOSTARICA X 25-40-50-70-90 G	CNG	C 12011	10-04-24
PAN LECHE X 25-40-50-70-90 G	CNG	23-03-24	12-04-24
DULCE DE LECHE	EL GRAN KACTUS	0 1324	15-07-24
DULCE DE LECHE	LA SABROSURA	10-01	10-06-24
GALLETA COCO X 25-40-50-70-90 G	CNG	0 61	21-04-24
BOCADILLO GUAYABA	EL GRAN KACTUS	0 1324	15-07-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	2/11	14-0524
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	12-11	13-05-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	012/6	16-05-24
MANZANA	NA	NA	NA
PERA	NA	NA	NA

Cuadro 4: Productos Correspondientes de la semana del 08 al 12 de abril.

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
AVENA X 200 CC	FRESKA LECHE	114-10	16-05-24
AVENA X 200 CC	FRESKA LECHE	0 7 -9	10-05-24
AVENA CANELA X 200 CC	ALGARRA	479	29-06-24
AVENA CANELA X 200 CC	ALGARRA	600	14-07-24
AVENA CANELA X 200 CC	ALGARRA	410	19-06-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	0 12	16-05-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	1 2-11	13-05-24
TORTA NARANJA X 25-40-50-70-90 G	CNG	A 27002	22-04-24
PAN QUESO X 25-40-50-70-90 G	CNG	30-03-24	19-04-2024
BROWNIE X 25-40-50-70-90 G	CNG	A 27002	22-04-24
PAN MAIZ X 25-40-50-70-90 G	CNG	01-04-24	21-04-24
GALLETA COMBINADA X 25-40-50-70-90 G	CNG	C 12002	02-05-24
GALLETA COCO X 25-40-50-70-90 G	CNG	0 61	21-04-24
BOCADILLO GUAYABA	GRAN KACTUS	0 13-24	15-07-24
BOCADILLO GUAYABA	GRAN KACTUS	0 82-24	15-09-24
DULCE CON LECHE	GRAN KACTUS	0 13-24	15-07-24
DULCE CON LECHE	GRAN KACTUS	0 82-24	15-09-24
AVENA X 200 CC	FRESCALECHE	114-10	30-05-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	01-07-24	01-07-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	23-06-24	23-06-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	30-06-24	30-06-24
CIRUELA	NA	NA	NA
DURAZNO	NA	NA	NA
PERA	NA	NA	NA
MANZANA	NA	NA	NA
BANANO	NA	NA	NA

Cuadro 5: Productos Correspondientes de la semana del 15 al 19 de Abril.

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
AVENA CANELA X 200 CC	ALGARRA	L 671	25-07-24
AVENA CANELA X 200 CC	ALGARRA	L 668	24-07-24
AVENA X 200 CC	FRESCA LECHE	0 1410	02-06-24
AVENA X 200 CC	FRESCA LECHE	114-10	16-05-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	1W22:24:06	23-06-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	1R 19:19:06	30-06-24

Powered by CamScanner

0000328

LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	3A 10:25:03	01-07-24
MUFFIN FRESA X 25-40-50-70-90 G	CNG	A 27010	30-04-24
PAN CHOCOLATE X 25-40-50-70-90 G	CNG	08-04-24	27-04-24
GALLETA CASERA X 25-40-50-70-90 G	LA HUERTA	04-04-24	03-05-24
PAN SIETE GRANOS X 25-40-50-70-90 G	CNG	08-04-24	27-04-24
GALLETA COMBINADA X 25-40-50-70-90 G	CNG	C 12002	02-05-24
BOCADILLO COMBINADO	EL GRAN KACTUS	0 1324	15-07-24
BOCADILLO COMBINADO	EL GRAM KACTUS	0 82 24	15-09-24
BOCADILLO GUAYABA	EL GRAN KACTUS	0 82 24	15-09-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	02-07-24	02-07-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	04-07-24	04-07-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	30-06-24	30-06-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	01-07-24	01-07-24
MANDARINA	NA	NA	NA
CIRUELA	NA	NA	NA
PERA	NA	NA	NA
MANZANA	NA	NA	NA
BANANO	NA	NA	NA

Cuadro 6: Productos Correspondientes de la semana del 22 al 26 de abril.

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
AVENA CANELA X 200 CC	ALGARRA	L 741	03-08-24
AVENA CANELA X 200 CC	ALGARRA	L 668	24-07-24
AVENA X 200 CC	FRESKA LECHE	0 1410	02-06-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	30-06-24	30-06-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	02-07-24	02-07-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	01-07-24	01-07-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	04-07-24	04-07-24
PONQUE VAINILLA X 25-40-50-70-90 G	CNG	A 27016	06-05-24
PAN CON BOCADILLO X 25-40-50-70-90 G	CNG	0 86	07-05-24
TORTA CHOCOLATE X 25-40-50-70-90 G	CNG	A 27016	06-05-24
GALLETA COMBINADA X 25-40-50-70-90 G	CNG	C 12002	02-05-24
MUFFIN DE FRESA X 25-40-50-70-90 G	CNG	A 27010	30-04-24
PAN COCO X 25-40-50-70-90 G	CNG	15-04-24	04-05-24
BOCADILLO GUAYABA	EL GRAN KACTUS	0 82 24	15-09-24
AVENA X 200 CC	FRESKA LECHE	214/7	04-06-24
AVENA X 200 CC	FRESKA LECHE	01410	02-06-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	02-07-24	02-07-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	04-07-24	04-07-24
PERA	NA	NA	NA
MANZANA	NA	NA	NA
CIRUELA	NA	NA	NA
MANDARINA	NA	NA	NA
GALLETA COMBINADA X 25-40-50-70-90 G	CNG	C 12016	16-05-24

Powered by CamScanner

BANANO	NA	NA	NA

Cuadro 7: Productos Correspondientes de la semana del 29 de abril a 03 de mayo.

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	02-07-24	02-07-24
LECHE ENTERA X 200 CC	ALQUERIA	04-07-24	04-07-24
AVENA X 200 CC	FRESKA LECHE	214-10	07-07-24
AVENA X 200 CC	FRESKA LECHE	0 1410	02-06-24
AVENA CANELA X 200 CC	ALGARRA	741	03-08 24
AVENA CANELA X 200 CC	ALGARRA	874	19-08-24
TORTA CHOCOLATE X 25-40-50-70-90 G	CNG	A 27016	06-05-24
MANTECADA X 25-40-50-70-90 G	CNG	A 27023	13-05-24
PAN LECHE X 25-40-50-70-90 G	CNG	20-04-24	10-05-24
GALLETA TORTARICA X 25-40-50-70-90 G	CNG	C 12016	16-05-24
GRANOLA	CNG	106	15-05-24
BOCADILLO GUAYABA	EL GRAN KACTUS	0 82 24	15-09-24
MANZANA	NA	NA	NA
PERA	NA	NA	NA



Imagen No. 223. Registro fotográfico de prueba organoléptica

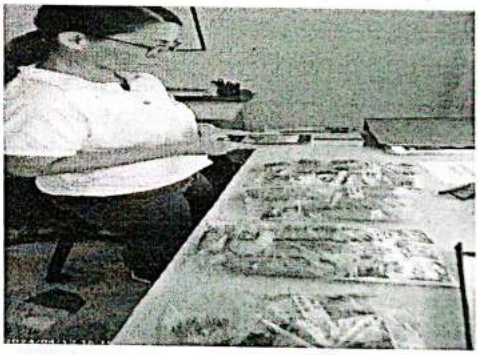


Imagen No. 224. Registro fotográfico de prueba organoléptica



Imagen No. 225. Registro fotográfico de prueba organoléptica menú 7.



Imagen No. 226. Registro fotográfico de prueba organoléptica menú 17

Powered by CamScanner

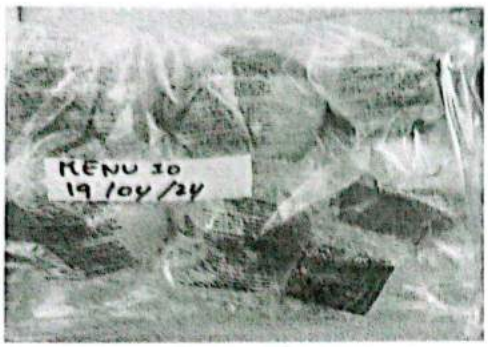


Imagen No. 227. Registro fotográfico de prueba organolèptica menù 10.



Imagen No. 228. Registro fotográfico de prueba organoléptica de frutas.

II. REVISIÓN CERTIFICADOS Y PLANILLAS

Se realizó la revisión de formatos de entrega de las instituciones educativas y sedes correspondientes a la cuenta de cobro N° 3 entregada por el operador UT BCA INNOVA, correspondiente al periodo escolar del 01 de marzo al 22 de marzo del 2024, durante la revisión de planillas se verifico el número total de adjudicados para cada sede, el total de entregas a titulares de derechos focalizados, así mismo se verifico en el detallado de matrícula 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 correspondiera al total de entregas verificados en las planillas, se verifica las remisiones de entrega, se verifica cada uno de los certificados firmados por los rectores de las instituciones educativas, una vez realizada esta revisión se envían las observaciones al operador para la respectiva subsanación.


UT BCA INNOVA

Imagen No. 229. Respuesta a subsanación



Imagen No. 230. Evidencia de revisión de certificados, planillas y remisiones

Powered by CamScanner

III. REUNIONES Y ACOMPAÑAMIENTOS CON ACTORES DEL PROGRAMA

Se realiza acompañamientos, seguimientos a las novedades en sedes educativas, también a las adecuaciones y/o ajustes que se encuentran realizando en algunas sedes educativas con el fin de cambiar a la modalidad preparado en sitio. (Anexo actas de reuniones).

- I.E San Marcos Llanito sede Principal (05 de abril del 2024)
- Visita de acompañamiento a la I.E Técnico en Comunicación Barrancabermeja sede Principal (17 de abril del 2024)
- Visita de acompañamiento a la I.E Técnico Superior Industrial sede Principal (17 de abril del 2024)
- Visita de verificación de condiciones Panaderías Kairós PAN (19 de abril del 2024)
- I.E San Marcos Llanito sede Principal (24 de abril del 2024)
- Reunión I.E Jhon F. Kennedy sede Primero de Mayo (24 de abril del 2024)



Imagen No. 231. Acompañamiento a profesionales del equipo PAE



Imagen No. 232. Reunión I.E Jhon F. Kennedy sede Primero de Mayo

IV. CALIBRACIÓN DE GRAMERAS

Se realiza la calibración de las balanzas grameras marca Badecol por medio de kit masas pesas patrón calibración balanzas, basculas, grameras, inicialmente se realizaron 6 repeticiones para diferentes masas patrones las variaciones muestran coeficientes por debajo del 1% y las pruebas de repetibilidad cumplen de forma satisfactoria.



Imagen No. 233. Calibración grameras

Powered by CamScanner

0000332

V. PARTICIPACIÓN EN LA PRIMERA MESA PÚBLICA DEL PAE DEL AÑO 2024 EN EL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA.

Se asiste a la primera Mesa Publica del PAE del año 2024, realizando presentación sobre el contrato N° 4871-23, dentro de esta se aborda las visitas a sedes educativas, centro de producción y bodega que se han realizado a la fecha (12 de abril del 2023) y los muestreos microbiológicos realizados.



Imagen No. 234. Registro fotográfico participación interventoría

8. APORTES ÁREA NUTRICIÓN

Soportes de las solicitudes realizadas por el operador y a su vez respuestas. 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 30 de abril.

Se evidenciaron las siguientes novedades:

22 de abril: Sede Escuela Rural la Fortuna, coordinadora solicita ofrecer minuta tipo empanada para el día 23 de abril por lo cual el equipo PAE autoriza entregar jugo de guayaba con leche, empanada de harina de maíz con arroz y huevo.

25 de abril: Sede Ciénaga del Opón equipo PAE autoriza cambio de modalidad a RI.

26 de abril: Sede Veintiséis de marzo equipo PAE autoriza cambio de modalidad a RI por un día (8 de mayo).

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

1) Novedad martes 2 de abril:

1. **MODALIDAD AMPM:** En las sedes educativas SAN JOSÉ DE PROVIVIENDA, GENERAL CORDOBA, CHICO, REAL DE MARES, LAURELES y VEINTESEIS DE MARZO; debido a la maduración de la fruta papaya, hubo necesidad el día de hoy dar salida a la fruta papaya dejando para el día de mañana la fruta naranja.

2. **MODALIDAD MIX:** Teniendo cuenta una novedad presentada con la fruta pera, hubo necesidad el día de hoy realizar entrega de fruta manzana, dejando para el día de mañana la entrega de la fruta pera.

2) Novedad miércoles 3 de abril:

Powered by CamScanner

1. **MODALIDAD ALMUERZO:**

- SEDES VEINTISEIS DE MARZO y NORMAL SUPERIOR CRISTO REY: Debido al grado de maduración del plátano, fue necesario el día de hoy ofrecer el maduro acaramelado en reemplazo de la papa, dejando así para el día de mañana la papa.

- SEDES TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL y TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO debido al grado de maduración del plátano, se requiere para el día de mañana realizar cambio de preparación de maduro acaramelado por monedas de plátano.

- SEDE CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO debido al grado de maduración del plátano, se requiere para el día de mañana realizar cambio de preparación de maduro acaramelado por tajadas de maduro

- SEDE REAL DE MARES debido al grado de maduración del plátano, se requiere para el día de mañana realizar cambio de preparación de maduro acaramelado por monedas de plátano y tajadas de maduro.

- SEDE JUAN FRANCISCO SARASTI-MEGACOLEGIO debido al alto grado de maduración del plátano, se requirió realizar reposición de plátano por papa pues no se contaba con plátano en inventario en la bodega principal, por lo anterior, se requiere para el día de mañana realizar cambio de preparación de maduro acaramelado por tajadas de maduro para una parte y papa cocida para otra parte.

2. **MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA:**

- Teniendo cuenta que el día lunes no hubo clase en algunas sedes, se hace necesario ofrecer el producto MANTECADA el día de mañana en reemplazo de la galleta teniendo en cuenta la durabilidad del producto. La novedad anterior, aplica para las sedes: ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY, PREESCOLAR SANTANDER, LA PAZ, LA FLORESTA y SAN MARCOS EL LLANITO

- Teniendo en cuenta un inventario de galleta tostarica y en aras de dar salida a este producto, el día de mañana se realiza intercambio de galleta arcoíris por galleta tostarica para las siguientes sedes: MI GRANJITA, POLICARPA SALAVARRIETA, MANUELA BELTRAN, ALEJANDRO GALVIS GALVIS, ANTONIO NARIÑO y MARIA CANO.

1. **Intercambios semana del 8 al 12 de abril.**

Modalidad AM/PM

Powered by CamScanner

1.1. Intercambios. Se adjuntan cartas de proveedores.
MENU 2: Se solicita intercambio de banano por melón.
MENU 3: Se solicita intercambio de jugo de fresa con leche por jugo de guayaba con leche.

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 GUAYABA 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	MELÓN			

NOTA: Con respecto al mango y el melón, teniendo en cuentas las condiciones climáticas y el almacenamiento en las sedes educativas; se dio indicación al personal manipulador de revisar el punto de maduración de las frutas y si es necesario, ofrecer primero el melón dejando para el día martes el mango. El transcurso del día lunes se confirmará en que sedes educativas hubo la necesidad de entregar primero el melón.

1.2. Teniendo en cuenta que el día martes 9 de abril no habrá servicio en la sede educativa CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO, y que no se alcanzó a realizar descuento del menú; para la presente semana la minuta se ofrecerá así:

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

NOTA: Quedando como sobrante el menú 4 para la semana del 15 al 19 abril.

Modalidad comida caliente transportada mix: No cuentan con proveedor de leche saborizada por lo cual el intercambio lo solicitan día jueves ofrecer avena.

MENU 4: Se solicita intercambio 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
CIRUELA	MANGO			

Con respecto a la fruta se solicita intercambio de banano por ciruela y se realiza cambio en el orden de entrega teniendo en cuenta la susceptibilidad de las frutas. Se adjunta carta del proveedor.

Modalidad almuerzo

Modalidad Ración industrializada:

Powered by CamScanner

2.1. Intercambios.

MENU 1: Se solicita intercambio de cascos de papa por yuca frita. El intercambio obedece a apoyo de compra a pequeños productores que cuentan con producto yuca para abastecimiento del programa de alimentación escolar en el distrito de Barrancabermeja. La solicitud de compra fue realizada por la entidad contratista.

MENU 5: Se solicita intercambio de jugo de fresa por jugo de curuba. Se adjunta carta del proveedor.

SEMANA No. 1				
LUNES. MENÚ No. 1	MARTES. MENÚ No. 2	MIERCOLES. MENÚ No. 3	JUEVES. MENÚ No. 4	VIERNES. MENÚ No. 5
PECHUGA EN SALSA BECHAMEL GUISADA	CARNE DE RES EN CUADROS GUISADAS	POLLO A LA NARANJA	CARNE DE CERDO	HUEVO REVUELTO
	FRIJOLES			LENTEJAS SUDADAS
ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS GUISADOS	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO
YUCA FRITA	PATACON	PAPA ENCHAQUETADA	MADURO COCIDO	AREPA ASADA
ENSALADA AGRIDULCE	ENSALADA LECHUGA-TOMATE ZANAHORIA	ENSALADA DE REMOLACHA	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA TRICOLOR
JUGO DE PAPAYA EN AGUA	JUGO TROPICAL EN AGUA	JUGO DE GUAYABA EN AGUA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE CURUBA CON LECHE
INCLUIDO EN LA PROTEINA			INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO

2.2. Teniendo en cuenta que el día martes 9 de abril no habrá servicio en las sedes educativas CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO y NORMAL SUPERIOR CRISTO REY, y que no se alcanzó a realizar descuento del menú; para la presente semana la minuta se ofrecerá así:

SEMANA No. 1				
LUNES. MENÚ No. 1	MARTES	MIERCOLES. MENÚ No. 2	JUEVES. MENÚ No. 4	VIERNES. MENÚ No. 5
PECHUGA EN SALSA BECHAMEL GUISADA	NO CLASES	CARNE DE RES EN CUADROS GUISADAS	CARNE DE CERDO	HUEVO REVUELTO
		FRIJOLES		LENTEJAS SUDADAS
ARROZ AL PEREJIL		ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO
YUCA FRITA		PATACON	MADURO COCIDO	AREPA ASADA
ENSALADA AGRIDULCE		ENSALADA LECHUGA-TOMATE ZANAHORIA	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA TRICOLOR
JUGO DE PAPAYA EN AGUA		JUGO TROPICAL EN AGUA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE CURUBA CON LECHE
INCLUIDO EN LA PROTEINA			INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO

NOTA: Quedando como sobrante el menú 3 para la semana del 15 al 19 abril

4.1. Intercambios.

MENU 4: Teniendo en cuenta lo acordado en la reunión sostenida el martes 13 de febrero entre la entidad, interventoría y operador de no realizar entrega de productos marca MR PIPPOS a partir del 20 de febrero y que a la fecha no contamos con ningún proveedor para compra de leche saborizada se requieren realizar intercambios del lácteo. Se solicita Intercambio de leche saborizada UHT por avena UHT

MENU 5: Se solicita intercambio de dulce coco guayaba por dulce con leche. Se adjunta carta del 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 UHT	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA LAT (UHT) LARGA VIDA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA LAT (UHT) LARGA VIDA	AVENA UHT	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA LAT (UHT) LARGA VIDA
TORTA CON SABOR A NARANJA	PAN CON QUESO	BROWNIE	PAN DE MAIZ	GALLETA VARIEDADES COMBINADA
PERA (semanales) CIRUELA (diarios) MANGO (fruta empacada)	DURAZNO (semanales) MANZANA (diarios) MELON (fruta empacada)	MANZANA (semanales) BANANO (diarios) PATILLA (fruta empacada)		
			BOCADILLO DE GUAYABA	DULCE CON LECHE

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

SEDES EDUCATIVAS DE ENTREGA SEMANAL

LUNES: pera *MARTES:* durazno *MIERCOLES:* manzana

SEDES EDUCATIVAS DE ENTREGA DIARIA

LUNES: ciruela (se envía pera para los beneficiarios de preescolar). *MARTES:* manzana. *MIERCOLES:* banano

Powered by CamScanner

NOTA: La entrega inicial de la fruta está programa para realizarse así. Sin embargo, si durante la ejecución debido a las condiciones climáticas y al proceso natural de maduración de la fruta se realizará el cambio en aras de evitar perdida del producto

4.3. Teniendo en cuenta la no prestación del servicio de algunos días de la semana del 8 al 12 abril, y en aras de evitar perdida de producto panificado por vencimiento del mismo, se hace necesario realizar entrega de la siguiente manera:

MINUTA SEDES EDUCATIVAS: BLANCA DURAN DE PADILLA Y OFICIAL EL CENTRO

SEMANA No. 1				
LUNES. MENÙ No. 1	**MARTES.**	**MIERCOLES.**	**JUEVES. MENÚ No. 4**	**VIERNES. MENÚ No. 5**
AVENA UHT	NO CLASES	NO CLASES	AVENA UHT	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
TORTA CON SABOR A NARANJA			PAN DE MAIZ	PAN CON QUESO
PERA (semanales) CIRUELA (diarios) MANGO (fruta empacada)				
			BOCADILLO DE GUAYABA	DULCE CON LECHE

NOTA: Teniendo en cuenta que no habrá clase los días martes y miércoles, se hace necesario realizar intercambio de galleta combinada por pan con queso.

MINUTA SEDE EDUCATIVA FE Y ALEGRÍA:

SEMANA No. 1				
LUNES. MENÚ No. 1	**MARTES**	**MIERCOLES. MENÚ No. 3**	**JUEVES. MENÚ No. 4**	**VIERNES. MENÚ No. 5**
AVENA UHT	NO CLASES	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	AVENA UHT	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
TORTA CON SABOR A NARANJA		BROWNIE	PAN DE MAIZ	PAN CON QUESO
PERA (semanales) CIRUELA (diarios) MANGO (fruta empacada)		MANZANA (semanales) BANANO (diarios) PATILLA (fruta empacada)		
			BOCADILLO DE GUAYABA	DULCE CON LECHE

NOTA: Teniendo en cuenta que no habrá clase el día martes, se hace necesario realizar intercambio de galleta combinada por pan con queso.

1) Novedades miércoles 10 de abril:

Powered by CamScanner

Modalidad AM/PM

- Teniendo en cuenta que el día de hoy no hubo servicio en las sedes CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO – LAURELES – SAN RAFAEL DE CHUCURI – CAMPO GALAN - BERLIN ALTO - QUEMADERO, se requiere reorganizar la minuta a entregar dejando guardada la minuta 4 para la semana del 15 al 19 abril. La minuta a entregar será la siguiente:

MARTES	MIERCOLES. MENÚ No. 2	JUEVES. MENÚ No. 3	VIERNES. MENÚ No. 5
NO CLASES	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
		CARNE DE RES EN CUADRITOS	HUEVOS PERICOS
	FRITO DE TRIGO CON AHUYAMA	PAN	AREPA
	MELÓN		

- Teniendo en cuenta que el día de hoy no hubo servicio en la sede CIENAGA DEL OPON y que el día lunes hubo la necesidad de ofrecer el melón, se requiere reorganizar la minuta a entregar dejando guardada la minuta 4 para la semana del 15 al 19 abril. La minuta a entregar será la siguiente:

MARTES	MIERCOLES. MENÚ No. 2	JUEVES. MENÚ No. 3	VIERNES. MENÚ No. 5
NO CLASES	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
		CARNE DE RES EN CUADRITOS	HUEVOS PERICOS
	FRITO DE TRIGO CON AHUYAMA	PAN	AREPA
	MANGO		

- Teniendo en cuenta que el día miércoles no habrá servicio en la sede LA LIBERTAD, se requiere reorganizar la minuta a entregar dejando guardada la minuta 4 para la semana del 15 al 19 abril. La minuta a entregar será la siguiente:

MARTES. MENÚ No. 2	MIERCOLES	JUEVES. MENÚ No. 3	VIERNES. MENÚ No. 5
CHOCOLATE CON LECHE	NO CLASE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
		CARNE DE RES EN CUADRITOS	HUEVOS PERICOS
FRITO DE TRIGO CON AHUYAMA		PAN	AREPA
MELÓN			

- Teniendo en cuenta que el día martes y miércoles no habrá servicio en las sedes ESCUELA LA FORTUNA Y EL AGROPECUARIO LA FORTUNA, se requiere reorganizar la minuta a entregar dejando guardadas las minutas 4 y 5 para la semana del 15 al 19 abril. La minuta a entregar será la siguiente:

MARTES	MIERCOLES	JUEVES. MENÚ No. 2	VIERNES. MENÚ No. 3
NO CLASE	NO CLASE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
			CARNE DE RES EN CUADRITOS
		FRITO DE TRIGO CON AHUYAMA	PAN
		MELÓN	

Modalidad Almuerzo

Powered by CamScanner

0000338

- Teniendo en cuenta que el día de hoy no hubo servicio en las sedes CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO – NORMAL SUPERIOR CRISTO REY - LAURELES – CIENAGA DEL OPON – CAMILO TORRES RESTREPO, se requiere reorganizar la minuta a entregar dejando guardada la minuta 4 para la semana del 15 al 19 abril. La minuta a entregar será la siguiente:

MARTES	MIERCOLES. MENÚ No. 2	JUEVES. MENÚ No. 4	VIERNES. MENÚ No. 5
NO CLASES	CARNE DE RES EN CUADROS GUISADAS	CARNE DE CERDO	HUEVO REVUELTO
	FRIJOLES		LENTEJAS SUDADAS
	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO
	PATACON	MADURO COCIDO	AREPA ASADA
	ENSALADA LECHUGA-TOMATE ZANAHORIA	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA TRICOLOR
	JUGO TROPICAL EN AGUA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE CURUBA CON LECHE
		INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO

- Teniendo en cuenta que el día martes y miércoles no habrá servicio en la sede AGROPECUARIO LA FORTUNA, se requiere reorganizar la minuta a entregar dejando guardadas las minutas 2 y 3 para la semana del 15 al 19 abril. La minuta a entregar será la siguiente:

MARTES	MIERCOLES	JUEVES. MENÚ No. 4	VIERNES. MENÚ No. 5
NO CLASE	NO CLASE	CARNE DE CERDO	HUEVO REVUELTO
			LENTEJAS SUDADAS
		ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO
		TAJADAS DE MADURO	MADURO COCIDO
		RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA TRICOLOR
		JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE CURUBA CON LECHE
		INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO

Nota: *Se realiza intercambio de tubérculo para el día viernes, dejando así la minuta 2 guardada con intercambio de tubérculo.*

- Para la sede educativa TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO, teniendo en cuenta que un inventario de plátano que se encuentra en bodega por motivo de cancelaciones en algunas sedes educativas y en aras de dar adecuada rotación de productos evitando el deterioro de los mismos, se requiere para el día de mañana realizar intercambio de papa enchaquetada por monedas de platano.

Modalidad Ración industrializada:

Powered by CamScanner

- Teniendo en cuenta que el día de hoy no hubo servicio en las sedes CONCEPCION – NUEVA VENECIA – LA CANDELARIA – BOCAS COLORADAS, se requiere reorganizar la minuta a entregar dejando guardada la minuta 4 para la semana del 15 al 19 abril. La minuta a entregar será la siguiente:

MARTES.	MIERCOLES. MENÚ No. 2	JUEVES. MENÚ No. 3	VIERNES. MENÚ No. 4
NO CLASE	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	AVENA UHT
	PAN CON QUESO	BROWNIE	PAN DE MAIZ
	DURAZNO (semanales) MANZANA (diarios) MELON (fruta empacada)	MANZANA (semanales) BANANO (diarios) PATILLA (fruta empacada)	
			BOCADILLO DE GUAYABA

- Teniendo en cuenta que el día martes y miércoles no habrá servicio en las sedes ZARZAL LA Y - ALVARO BONILLA LOPEZ - ANTONIO JOSE RESTREPO – BELGICA - LA GLORIA, se requiere reorganizar la minuta a entregar dejando guardadas las minutas 4 y 5 para la semana del 15 al 19 abril. La minuta a entregar será la siguiente:

MARTES	MIERCOLES	JUEVES. MENÚ No. 2	VIERNES. MENÚ No. 3
NO CLASES	NO CLASES	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
		PAN CON QUESO	PAN DE MAIZ
		DURAZNO (semanales) MANZANA (diarios) MELON (fruta empacada)	MANZANA (semanales) BANANO (diarios) PATILLA (fruta empacada)

Nota: *Se realiza intercambio de panificado para el día viernes, dejando así la minuta 2 guardada con intercambio de panificado brownie por mayor durabilidad.*

Powered by CamScanner

- Teniendo en cuenta el comunicado del proveedor de la fruta BANANO en cuanto a que no es posible realizar la entrega el día de hoy en bodega porque no se encuentra en el punto de maduración requerido para consumo; se hace necesario realizar arrastre de menú completo para el día de mañana, entregando el menú 4 (avena UHT + pan de maíz + bocadillo de guayaba). La novedad anterior aplica para las siguientes sedes:

SEDE EDUCATIVA
LAS NIEVES
EL PALMAR
CENT AUXILIAR DE SERVICIOS DOC
CENTRAL INTEGRADA
ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY
COLEGIO JOSE ANTONIO GALAN
PREESCOLAR SANTANDER
CONCENTRACION ESCOLAR SANTA CECILIA
JARDIN ANTONIA SANTOS
CONCENTRACION ESCOLAR LA PAZ
CONCENTRACION ESCOLAR LA FLORESTA
INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO AM
INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO PM
ESCUELA BELEN
ESCUELA SANTA ISABEL
MI GRANJITA
CONCENTRACION ESCOLAR POLICARPA SALAVARRIETA
CONCENTRACION ESCOLAR MANUELA BELTRAN
CENTRO DOCENTE ALEJANDRO GALVIS GALVIS
CONCENTRACION ESCOLAR ANTONIO NARIÑO
CONCENTRACION ESCOLAR MARIA CANO
COLEGIO SAN MARCOS
ESCUELA LA INDEPENDENCIA
INSTITUCION EDUCATIVA JOHN F KENNEDY
INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL

De acuerdo a que la entrega del banano está programada en bodega para el día de mañana y por ende se podrá realizar la entrega a las sedes educativas el jueves, para ese día se ofrecerá el menú 3 (leche entera UHT + brownie + banano)

- Para el día de mañana se ofrecerá fruta empacada al vació PATILLA en las siguientes sedes educativas:

FRUTA EMPACADA PATILLA - PROCESO LUNES Y MARTES - CONSUMO MIERCOLES
ESCUELA NUEVA GRANADA
JORGE ELIECER GAITAN
ESCUELA EL CAMPESTRE
ESCUELA SANTA SANTANA
ESCUELA MARY VILLAMIZAR

2) Novedades jueves 11 de abril:

Modalidad almuerzo:

Powered by CamScanner

- Debido a un inventario de producto que se encuentra en bodega por cancelaciones de último momento, se hace necesario para el día de mañana realizar salida del producto pepino en la ensalada para las sedes de Técnico Superior de Comercio y Técnico Superior Industrial, realizando intercambio de ensalada de rodajas de tomate por ensalada de tomate y pepino en rodajas.

- Debido a la falta de maduración del plátano se requiere para el día de mañana realizar cambio de preparación de maduro cocido por monedas de plátano en la sede educativa CAMPO 23.

- Teniendo en cuenta la novedad presentada en la sede educativa JUAN FRANCISCO SARASTI-MEGACOLEGIO, con el paro académico de los días 9 y 10 de abril, se hace necesario para el día de mañana ofrecer la minuta de la siguiente manera:

JUEVES. MENÚ No. 2
CARNE DE RES EN CUADROS GUISADAS
FRIJOLES
ARROZ BLANCO
MADURO COCIDO
ENSALADA REPOLLO-TOMATE ZANAHORIA
JUGO TROPICAL EN AGUA

Nota: Debido al proceso natural de maduración se requiere el cambio de preparación del tubérculo patacón por maduro cocido. Por otra parte, teniendo en cuenta que no se pudo ingresar al comedor escolar ni el martes ni el miércoles, la lechuga se dañó, siendo necesario realizar intercambio en la ensalada de lechuga por repollo.

Modalidad Ración industrializada:

- De acuerdo a la novedad reportada el día de ayer con referente a la fruta banano, se recuerda que para el día de mañana se realizará la entrega del menú 3 (leche entera UHT + brownie + banano). Esta novedad aplica para las siguientes sedes:

SEDE EDUCATIVA
LAS NIEVES
EL PALMAR
CENT AUXILIAR DE SERVICIOS DOC
CENTRAL INTEGRADA
ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY
COLEGIO JOSE ANTONIO GALAN
PREESCOLAR SANTANDER
CONCENTRACION ESCOLAR SANTA CECILIA
JARDIN ANTONIA SANTOS
CONCENTRACION ESCOLAR LA PAZ
CONCENTRACION ESCOLAR LA FLORESTA
INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO AU
INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO PM
ESCUELA BELEN
ESCUELA SANTA ISABEL
MI GRANJITA
CONCENTRACION ESCOLAR POLICARPA SALAVARRIETA
CONCENTRACION ESCOLAR MANUELA BELTRAN
CENTRO DOCENTE ALEJANDRO CALVO CALVIS
CONCENTRACION ESCOLAR ANTONIO NARIÑO
CONCENTRACION ESCOLAR MARIA CANO
COLEGIO SAN MARCOS
ESCUELA LA INDEPENDENCIA
INSTITUCION EDUCATIVA JOHN F KENNEDY
INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL

3) Novedades viernes 12 de abril:

Modalidad Ración Industrializada:

Powered by CamScanner

1. **RACION INDUSTRIALIZADA:** Teniendo en cuenta las no clases dadas durante la presente semana por motivo del permiso sindical, en bodega se cuenta con productos panificados que se requieren dar salida de manera prioritaria y dejar en inventario solo un producto con fecha de vencimiento adecuada (galleta combinada); por lo anterior para el día de mañana se requiere intercambio de panificados en las sedes educativas así:

   - Se requiere intercambio de galleta combinada por BROWNIE en las siguientes sedes educativas:

SEDE EDUCATIVA
INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO AM
INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO PM
ESCUELA BELEN
ESCUELA SANTA ISABEL
ESCUELA SANTA SANTANA
ESCUELA MARY VILLAMIZAR
INSTITUCION EDUCATIVA JONH F KENNEDY

- Se requiere intercambio de galleta combinada por GALLETA COCO en las siguientes sedes educativas:

SEDE EDUCATIVA
ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY
PREESCOLAR SANTANDER
CONCENTRACION ESCOLAR SANTA CECILIA
CONCENTRACION ESCOLAR LA PAZ
CONCENTRACION ESCOLAR LA FLORESTA
MI GRANJITA
CONCENTRACION ESCOLAR POLICARPA SALAVARRIETA
CONCENTRACION ESCOLAR MANUELA BELTRAN
CENTRO DOCENTE ALEJANDRO GALVIS GALVIS
CONCENTRACION ESCOLAR ANTONIO NARIÑO
CONCENTRACION ESCOLAR MARIA CANO

- Se requiere intercambio de galleta combinada por GALLETA COCO en las siguientes sedes educativas:

- Se requiere intercambio de galleta combinada por PAN DE MAIZ en la sede educativa MARIA CANO.

- Se requiere intercambio de galleta combinada por PAN QUESO en las siguientes sedes educativas:

SEDE EDUCATIVA
CENT AUXILIAR DE SERVICIOS DOC
CENTRAL INTEGRADA
ESCUELA NUEVA GRANADA
JORGE ELIECER GAITAN
ESCUELA EL CAMPESTRE
COLEGIO SAN MARCOS
ESCUELA LA INDEPENDENCIA

Powered by CamScanner

Modalidad almuerzo:

2. **MODALIDAD DE ALMUERZO:** Teniendo en cuenta la novedad presentada en la sede educativa JUAN FRANCISCO SARASTI-MEGACOLEGIO, con el paro académico de los días 9 y 10 de abril, se hace necesario para el día de mañana ofrecer la minuta de la siguiente manera:

VIERNES. MENÚ No. 5
HUEVO REVUELTO
LENTEJAS SUDADAS
ARROZ BLANCO
MONEDAS DE PLATANO/ MADURO ACARAMELADO
ENSALADA TRICOLOR
JUGO DE CURUBA CON LECHE
INCLUIDO EN EL JUGO

Nota: Debido al proceso natural de maduración del plátano y por evitar perdida del mismo, se requiere realizar intercambio de arepa asada por monedas de plátano hasta donde el alcance el plátano verde y maduro acaramelado para completar. Quedan guardados para la semana del 15 al 19 abril los menús 4 (se realiza intercambio de plátano por arepa) y 3.

2. **Intercambios semana del 15 al 19 de abril.**

Modalidad AM/PM

1.1. Intercambios. Se adjuntan cartas de proveedores.
MENU 7: Se solicita intercambio de mandarina por mango.
MENU 8: Se solicita intercambio de jugo de curuba con leche por jugo de tomate de arbol con leche.

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 TOMATE DE ARBOL 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	MANGO			

NOTA: Con respecto a la papaya y el mango, teniendo en cuentas las condiciones climáticas y el almacenamiento en las sedes educativas; se dio indicación al personal manipulador de revisar el punto de maduración de las frutas y si es necesario, ofrecer primero el mango dejando para el día martes la papaya. El transcurso del día lunes se confirmará en que sedes educativas hubo la necesidad de entregar primero el mango.

Powered by CamScanner

1.2. Teniendo en cuenta que durante la semana del 8 al 12 de abril no hubo servicio en algunas sedes educativas y que quedaron menús guardados con los cuales se requiere realizar arrastre para la presente semana (15 al 19 abril); y que a su vez algunas sedes no tendrán servicio esta semana (15 al 19 abril) se requiere realizar ajuste de menús de la siguiente manera:

MINUTA SEDES EDUCATIVAS: LA LIBERTAD - SAN RAFAEL DE CHUCURI - CAMPO GALAN - BERLIN ALTO - CIENAGA DEL OPON

SEMANA No. 2. LA LIBERTAD - SAN RAFAEL DE CHUCURI - CAMPO GALAN - BERLIN ALTO - CIENAGA DEL OPON				
LUNES. MENU No. 6	MARTES. MENÚ No. 7	MIERCOLES. MENÚ No. 4. MENU GUARDADO	JUEVES. MENÚ No. 9	VIERNES. MENU 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	MANGO			

MINUTA SEDE EDUCATIVA: CINCUENTENARIO

SEMANA No. 2. CINCUENTENARIO				
LUNES. MENÚ No. 6	MARTES. MENÚ No. 7	MIERCOLES	JUEVES. MENÚ No. 9	VIERNES. MENÚ No. 4. MENU GUARDADO
AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	NO CLASE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE
			EMPANADA DE ARROZ Y HUEVO	AREPA RELLENA DE POLLO EN CUADRITOS
AREPA ASADA	PALITOS DE MAIZ CON BOCADILLO		INCLUIDO EN LA EMPANADA	INCLUIDO EN LA AREPA
PAPAYA	MANGO			

NOTA. *No se alcanzó a realizar el descuento por la no clase del dia miércoles 17 abril por tanto queda guardado el menú 10 de arrastre para la semana del 22 al 26 abril.*

MINUTA SEDE EDUCATIVA: LAURELES

SEMANA No. 2. LAURELES				
LUNES. MENÚ No. 6	MARTES. MENÚ No. 7	MIERCOLES. MENÚ No. 4. MENU GUARDADO	JUEVES	VIERNES
AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	NO CLASE	NO CLASE
		AREPA RELLENA DE POLLO EN CUADRITOS		
AREPA ASADA	PALITOS DE MAIZ CON BOCADILLO	INCLUIDO EN LA AREPA		
PAPAYA	MANGO			

NOTA. *No se alcanzó a realizar el descuento por la no clase del dia viernes 19 abril por tanto queda guardado el menú 10 de arrastre para la semana del 22 al 26 abril.*

MINUTA SEDE EDUCATIVA: CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO

SEMANA No. 2. CIUDADELA EDUCATIVA				
LUNES. MENÚ No. 6	MARTES. MENÚ No. 7	MIERCOLES	JUEVES. MENÚ No. 4. MENU GUARDADO	VIERNES. MENÚ No. 10
AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	NO CLASE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
			AREPA RELLENA DE POLLO EN CUADRITOS	TIRITAS DE CERDO SOFREIDAS
AREPA ASADA	PALITOS DE MAIZ CON BOCADILLO		INCLUIDO EN LA AREPA	PAPA FRANCESA
PAPAYA	MANGO			

MINUTA SEDE EDUCATIVA: COLEGIO AGROPECUARIO LA FORTUNA

SEMANA No. 2. AGROPECUARIO LA FORTUNA				
LUNES. MENÚ No. 6	MARTES. MENÚ No. 7	MIERCOLES. MENÚ No. 6. MENU GUARDADO	JUEVES	VIERNES. MENÚ No. 4. MENU GUARDADO
AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	NO CLASE	COLADA DE MAICENA CON LECHE
		HUEVOS PERICOS		AREPA RELLENA DE POLLO EN CUADRITOS
AREPA ASADA	PALITOS DE MAIZ CON BOCADILLO	AREPA		INCLUIDO EN LA AREPA
PAPAYA	MANGO			

Powered by CamScanner

MINUTA SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL LA FORTUNA

SEMANA No. 2. ESCUELA RURAL LA FORTUNA

LUNES. MENÚ No. 6	MARTES. MENÚ No. 7	MIERCOLES	JUEVES. MENÚ No. 8. MENÚ GUARDADO	VIERNES. MENÚ No. 4. MENÚ GUARDADO
AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	NO CLASE	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE
			HUEVOS PERICOS	AREPA RELLENA DE POLLO EN CUADRITOS
AREPA ASADA	PALITOS DE MAIZ CON BOCADILLO		AREPA	INCLUIDO EN LA AREPA
PAPAYA	MANGO			

MINUTA SEDES EDUCATIVAS: PUEBLO REGAO – CAMPO 23 – CAMPO 26

SEMANA No. 2. PUEBLO REGAO - CAMPO 16 - CAMPO 23

LUNES. MENÚ No. 6	MARTES. MENÚ No. 7	MIERCOLES. MENÚ No. 8. MENU GUARDADO	JUEVES. MENÚ No. 8	VIERNES. MENU No. 10
AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
		HUEVOS PERICOS	POLLO EN CUADRITOS	TIRITAS DE CERDO SOFREIDAS
AREPA ASADA	PALITOS DE MAIZ CON BOCADILLO	AREPA	AREPA	PAPA FRANCESA
PAPAYA	MANGO			

MINUTA SEDE EDUCATIVA: QUEMADERO

SEMANA No. 2. QUEMADERO

LUNES. MENÚ No. 6	MARTES. MENÚ No. 7	MIERCOLES. MENÚ No. 6. MENU GUARDADO	JUEVES. MENÚ No. 4. MENU GUARDADO	VIERNES. MENÚ No. 10
AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
		HUEVOS PERICOS	AREPA RELLENA DE POLLO EN CUADRITOS	TIRITAS DE CERDO SOFREIDAS
AREPA ASADA	PALITOS DE MAIZ CON BOCADILLO	AREPA	INCLUIDO EN LA AREPA	PAPA FRANCESA
PAPAYA	MANGO			

MINUTA SEDES EDUCATIVAS: JOSE PRUDENCIO PADILLA – VEINTISEIS DE MARZO

SEMANA No. 2. JOSE PRUDENCIO PADILLA - VEINTISEIS DE MARZO

LUNES	MARTES. MENÚ No. 6	MIERCOLES. MENÚ No. 7	JUEVES. MENÚ No. 9	VIERNES. MENÚ No. 10
NO CLASE	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	MANGO		

Nota: No se alcanzó a realizar el descuento por la no clase del día lunes 15 abril por tanto queda guardado el menú 8 de arrastre para la semana del 22 al 26 abril

MINUTA SEDE EDUCATIVA: EL CASTILLO

SEMANA No. 2

LUNES. MENÚ No. 6	MARTES. MENÚ No. 7	MIERCOLES	JUEVES. MENÚ No. 9	VIERNES. MENÚ No. 10
AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	NO CLASE	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	MANGO			

Nota: No se alcanzó a realizar el descuento por la no clase del día miércoles 17 abril por tanto queda guardado el menú 8 de arrastre para la semana del 22 al 26 abril

Modalidad almuerzo:

Powered by CamScanner

MENU 7: papa francesa por yuca frita. El intercambio obedece a apoyo de compra a pequeños productores que cuentan con producto yuca para abastecimiento del programa de alimentación escolar en el distrito de Barrancabermeja. La solicitud de compra fue realizada por la entidad contratista.

MENU 9: Se solicita intercambio de jugo de tomate de árbol por jugo tropical en agua. Se adjunta carta del proveedor.

SEMANA No. 2				
LUNES. MENU No. 6	MARTES. MENU No. 7	MIERCOLES. MENU No. 8	JUEVES. MENU No. 9	VIERNES. MENU 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 FRITA	MADURO COCIDO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	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 TROPICAL EN AGUA	JUGO DE PIÑA EN AGUA
INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO		

2.2. Teniendo en cuenta que durante la semana del 8 al 12 de abril no hubo servicio en algunas sedes educativas y que quedaron menús guardados con los cuales se requiere realizar arrastre para la presente semana (15 al 19 abril); y que a su vez algunas sedes no tendrán servicio esta semana (15 al 19 abril) se requiere realizar ajuste de menús de la siguiente manera:

MINUTA SEDE EDUCATIVA: JUAN FRANCISCO SARASTI - MEGACOLEGIO

SEMANA No. 2				
LUNES. MENU No. 4. MENU GUARDADO	MARTES. MENU No. 3. MENU GUARDADO	MIERCOLES. MENU No. 8	JUEVES. MENU No. 9	VIERNES. MENU No. 10
CARNE DE CERDO	POLLO A LA NARANJA	POLLO EN CUADROS GUISADO	HUEVOS PERICOS	POLLO EN SALSA CRIOLLA
			LENTEJAS GUISADAS	ARVEJA GUISADAS
ARROZ AL PIMENTON	ESPAGUETIS GUISADOS	ARROZ CON HABICHUELA Y ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL
AREPA ASADA	PAPA ENCHAQUETADA	MADURO COCIDO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	PAPA COCIDA
RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA DE REMOLACHA	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO-TOMATE CEBOLLA
JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA EN AGUA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO TROPICAL EN AGUA	JUGO DE PIÑA EN AGUA
INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO		

Nota: *Teniendo en cuenta lo ocurrido durante la semana del 8 al 12 de abril del paro académico hubo la necesidad de realizar intercambio del jugo del menú 4 por jugo de fresa con leche.*

MINUTA SEDE EDUCATIVA: LAURELES

SEMANA No. 2. LAURELES				
LUNES. MENÚ No. 3. MENU GUARDADO	MARTES. MENÚ No. 7	MIERCOLES. MENÚ No. 8	JUEVES	VIERNES
POLLO A LA NARANJA	CARNE DE CERDO FRITA	POLLO EN CUADROS GUISADO		
ESPAGUETIS GUISADOS	PASTAS AL TOMATE	ARROZ CON HABICHUELA Y ZANAHORIA		
PAPA ENCHAQUETADA	YUCA FRITA	MADURO COCIDO	NO CLASE	NO CLASE
ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA REPOLLO-PEPINO ZANAHORIA	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON		
JUGO DE GUAYABA EN AGUA	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE		
	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO		

Nota: *No se alcanzó a realizar el descuento por la no clase del día viernes 19 abril por tanto queda guardado el menú 9 de arrastre para la semana del 22 al 26 abril.*

Powered by CamScanner

MINUTA SEDE EDUCATIVA: NORMAL SUPERIOR CRISTO REY

SEMANA No. 2 NORMAL SUPERIOR CRISTO REY				
LUNES	MARTES	MIERCOLES MENU No. 3. MENU GUARDADO	JUEVES. MENU No. 9	VIERNES. MENÚ No. 8
NO CLASE	NO CLASE	POLLO A LA NARANJA	HUEVOS PERICOS	POLLO EN CUADROS GUISADO
			LENTEJAS GUISADAS	
		ESPAGUETIS GUISADOS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON HABICHUELA Y ZANAHORIA
		PAPA ENCHAQUETADA	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	MADURO COCIDO
		ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON
		JUGO DE GUAYABA EN AGUA	JUGO TROPICAL EN AGUA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
				INCLUIDO EN EL JUGO

Nota: No se alcanzó a realizar el descuento por la no clase del dia lunes 15 abril por tanto queda guardado el menú 10 de arrastre para la semana del 22 al 26 abril

MINUTA SEDE EDUCATIVA: CAMPO 23

SEMANA No. 2				
LUNES. MENU No. 8. MENU GUARDADO	MARTES. MENU No. 7	MIERCOLES. MENU No. 8	JUEVES. MENU No. 9	VIERNES. MENU No. 10
HUEVO REVUELTO	CARNE DE CERDO FRITA	POLLO EN CUADROS GUISADO	HUEVOS PERICOS	POLLO EN SALSA CRIOLLA
LENTEJAS GUISADAS			LENTEJAS GUISADAS	ARVEJA GUISADAS
ARROZ BLANCO	PASTAS AL TOMATE	ARROZ CON HABICHUELA Y ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL
AREPA ASADA	YUCA FRITA	MADURO COCIDO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	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 CURUBA CON LECHE	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO TROPICAL EN AGUA	JUGO DE PIÑA EN AGUA
INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO		

MINUTA SEDE EDUCATIVA: LA FOREST

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

Nota: No se alcanzó a realizar el descuento por la no clase de los días jueves y viernes (18 y 19 abril) por tanto quedan guardados los menús 9 y 10 de arrastre para la semana del 22 al 26 abril

MINUTA SEDE EDUCATIVA: VEINTISEIS DE MARZO

SEMANA No. 2. VEINTISEIS DE MARZO				
LUNES	MARTES. MENÚ No. 6	MIERCOLES. MENÚ No. 7	JUEVES. MENÚ No. 8	VIERNES. MENÚ No. 9
NO CLASE	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	YUCA FRITA	MADURO COCIDO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ
	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 TROPICAL EN AGUA
	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	

Nota: No se alcanzó a realizar el descuento por la no clase del dia lunes 15 abril por tanto queda guardado el menú 10 de arrastre para la semana del 22 al 26 abril

Powered by CamScanner

MINUTA SEDES EDUCATIVAS: CAMILO TORRES RESTREPO - JOHN F KENNEDY - TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL - CIENAGA DEL OPON

SEMANA No. 2 CAMILO TORRES RESTREPO - JOHN F KENNEDY - TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL - CIENAGA DEL OPON				
LUNES. MENÚ No. 3. MENU GUARDADO	MARTES. MENU 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 FRITA	MADURO COCIDO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	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 TROPICAL EN AGUA	JUGO DE PIÑA EN AGUA
	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO		

MINUTA SEDE EDUCATIVA: CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO

SEMANA No. 2 CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO				
LUNES. MENÚ No. 3. MENU GUARDADO	MARTES. MENÚ No. 7	MIERCOLES	JUEVES. MENÚ No. 9	VIERNES. MENÚ No. 10
POLLO A LA NARANJA	CARNE DE CERDO FRITA		HUEVOS PERICOS	POLLO EN SALSA CRIOLLA
			LENTEJAS GUISADAS	ARVEJA GUISADAS
ESPAGUETIS GUISADOS	PASTAS AL TOMATE		ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL
PAPA ENCHAQUETADA	YUCA FRITA	NO CLASE	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	PAPA COCIDA
ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA REPOLLO PEPINO ZANAHORIA		ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO TOMATE CEBOLLA
JUGO DE GUAYABA EN AGUA	JUGO DE CURUBA CON LECHE		JUGO TROPICAL EN AGUA	JUGO DE PIÑA EN AGUA
	INCLUIDO EN EL JUGO			

MINUTA SEDE EDUCATIVA: COLEGIO AGROPECUARIO LA FORTUNA

SEMANA No. 2 AGROPECUARIO LA FORTUNA				
LUNES. MENÚ No. 2. MENU GUARDADO	MARTES. MENÚ No. 3. MENU GUARDADO	MIERCOLES. MENÚ No. 8	JUEVES	VIERNES. MENÚ No. 10
CARNE DE RES EN CUADROS GUISADAS	POLLO A LA NARANJA	POLLO EN CUADROS GUISADO		POLLO EN SALSA CRIOLLA
FRIJOLES				ARVEJA GUISADAS
ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS GUISADOS	ARROZ CON HABICHUELA Y ZANAHORIA		ARROZ AL PEREJIL
AREPA ASADA	PAPA ENCHAQUETADA	MADURO COCIDO	NO CLASE	PAPA COCIDA
ENSALADA LECHUGA-TOMATE ZANAHORIA	ENSALADA DE REMOLACHA	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON		ENSALADA DE REPOLLO-TOMATE CEBOLLA
JUGO TROPICAL EN AGUA	JUGO DE GUAYABA EN AGUA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE		JUGO DE PIÑA EN AGUA
		INCLUIDO EN EL JUGO		

Modalidad comida caliente transportada mix:

3. **MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA MIX:** Teniendo en cuenta lo acordado en la reunión sostenida el martes 13 de febrero entre la entidad, interventoría y operador de no realizar entrega de productos marca MR PIPPOS a partir del 20 de febrero y que a la fecha no contamos con ningún proveedor para compra de leche saborizada se requieren realizar intercambios del lácteo de la siguiente mantera:

MENU 6: 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	MANGO FRUTA EMPACADA			

Con respecto a la fruta se solicita intercambio de mandarina por mango empacado al vacío.

Modalidad Ración industrializada:

Powered by CamScanner

4. MODALIDAD DE COMPLEMENTO AM-PM RACIÓN INDUSTRIALIZADA:

4.1. Intercambios.

MENU 6: Teniendo en cuenta lo acordado en la reunión sostenida el martes 13 de febrero entre la entidad, interventoría y operador de no realizar entrega de productos marca MR PIPPOS a partir del 20 de febrero y que a la fecha no contamos con ningún proveedor para compra de leche saborizada se requieren realizar intercambios del lácteo. Se solicita intercambio de leche saborizada UHT por avena UHT

MENU 10: Se solicita intercambio de galleta sabor limón por galleta combinada. Se adjunta carta del proveedor.

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 ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	AVENA BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
MUFFIN CON SABOR A FRESA	PAN CHOCOLATE	GALLETA VARIEDADES CASERA	PAN SIETE GRANOS	GALLETA COMBINADA
PERA semanales - CIRUELA diarios - MELON fruta empacada	MANDARINA semanales - MANZANA diarios - MANGO fruta empacada	MANZANA semanales - BANANO diarios - MANGO fruta empacada		
			BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)	BOCADILLO DE GUAYABA

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

SEDES EDUCATIVAS DE ENTREGA SEMANAL
LUNES: pera *MARTES:* mandarina *MIERCOLES:* manzana

SEDES EDUCATIVAS DE ENTREGA DIARIA
LUNES: ciruela (se envía pera para los beneficiarios de preescolar). Fruta empacada melón. *MARTES:* manzana. Fruta empacada mango. *MIERCOLES:* banano. Fruta empacada mango.

NOTA: La entrega inicial de la fruta está programa para realizarse así. Sin embargo, si durante la ejecución debido a las condiciones climáticas y al proceso natural de maduración de la fruta se realizará el cambio en aras de evitar perdida del producto

4.3. Teniendo en cuenta que durante la semana del 8 al 12 de abril no hubo servicio en algunas sedes educativas y que quedaron menús guardados con los cuales se requiere realizar arrastre para la presente semana (15 al 19 abril); y que a su vez algunas sedes no tendrán servicio esta semana (15 al 19 abril) se requiere realizar ajuste de menús de la siguiente manera:

Powered by CamScanner

MINUTA SEDES EDUCATIVAS: CAMPO 14 - SEÑOR DE LOS MILAGROS

SEMANA No. 2. CAMPO 14 - SEÑOR DE LOS MILAGROS				
LUNES. MENÚ No. 6	MARTES. MENÚ No. 7	MIERCOLES. MENÚ No. 8	JUEVES. MENÚ No. 9	VIERNES. MENÚ No. 5 MENÚ GUARDADO
AVENA UHT	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	AVENA BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
MUFFIN CON SABOR A FRESA	PAN CHOCOLATE	GALLETA VARIEDADES CASERA	PAN SIETE GRANOS	GALLETA COMBINADA
PERA	MANDARINA	MANZANA		
			BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)	DULCE CON LECHE

Nota: *En las sedes educativas descritas, quedó guardada la minuta 5. Se realizó verificación de la cobertura de la semana del 8 al 12 abril y coincide con la semana del 15 al 19 abril.*

MINUTA SEDES EDUCATIVAS: LA ESPERANZA – PENJAMO – CAMPO GALA

SEMANA No. 2. LA ESPERANZA - PENJAMO - CAMPO GALA				
LUNES	MARTES. MENÚ No. 6	MERCOLES. MENÚ No. 7	JUEVES. MENÚ No. 8	VIERNES. MENÚ No. 9
NO CLASE	AVENA UHT	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
	MUFFIN CON SABOR A FRESA	PAN CHOCOLATE	GALLETA VARIEDADES CASERA	PAN SIETE GRANOS
	PERA	MANDARINA	MANZANA	
				BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

Nota: *Las sedes educativas descritas, no tienen clase el día lunes, por tanto, se corren los menús y no se programa envío de la minuta 10.*

MINUTA SEDES EDUCATIVAS: ZARZAL LA Y – ANTONIO JOSE RESTREPO – NUEVA BELGICA – LA GLORIA

SEMANA No. 2. ZARZAL LA Y - ANTONIO JOSE RESTREPO - NUEVA BELGICA - LA GLORIA				
LUNES. MENÚ No. 6	MARTES. MENÚ No. 7	MIERCOLES	JUEVES. MENÚ No. 9	VIERNES. MENÚ No. 5. MENU GUARDADO
AVENA UHT	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	NO CLASE	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
BROWNIE	PAN CHOCOLATE		PAN SIETE GRANOS	GALLETA COMBINADA
PERA	MANDARINA			
			DULCE CON LECHE	BOCADILLO DE GUAYABA

Nota: *En las sedes educativas descritas, quedó guardada la minuta 5 y la minuta 4 pero con brownie. Los alimentos se reemplazaron en el ciclo para no afectar la entrega de la fruta y dar salida prioritariamente al brownie el día lunes. Se realizó verificación de la cobertura de la semana del 8 al 12 abril y coincide con la semana del 15 al 19 abril; excepto en la sede educativa la gloria la cual de se enviará una ración adicional para quedar completas las raciones.*

1) Novedades martes 16 de abril:

- **Modalidad almuerzo:**

1. **MODALIDAD DE ALMUERZO:** Teniendo en cuenta el proceso natural de maduración del plátano, se requiere para el día de mañana realizar intercambio de yuca por plátano en la sede educativa BLANCA DURAN DE PADILLA dejando la yuca para el día miércoles.

Modalidad AM/PM

Powered by CamScanner

2. **MODALIDAD AMPM:** Teniendo en cuenta la no clase del día de hoy en la sede educativa CINCUENTENARIO se requiere reorganizar la minuta a ofrecer para la presente semana así:

SEMANA No. 2. CINCUENTENARIO				
LUNES	MARTES. MENÚ No. 6	MIERCOLES	JUEVES. MENÚ No. 7	VIERNES. MENÚ No. 4. MENÚ GUARDADO
NO CLASE	AGUA DE PANELA CON LECHE	NO CLASE	AVENA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE
				AREPA RELLENA DE POLLO EN CUADRITOS
	AREPA ASADA		PALITOS DE MAIZ CON BOCADILLO	INCLUIDO EN LA AREPA
	PAPAYA		MANGO	

Nota: En la sede educativa quedan guardadas las minutas 9 y 10 de arrastre para la semana del 22 al 26 abril.

Modalidad Ración industrializada

3. **RACION INDUSTRIALIZADA:**

- Teniendo en cuenta la no clase del día de hoy en la sede educativa SEÑOR DE LOS MILAGROS se requiere reorganizar la minuta a ofrecer para la presente semana así:

MARTES. MENÚ No. 6	MIERCOLES. MENÚ No. 7	JUEVES. MENÚ No. 8	VIERNES. MENÚ No. 9
AVENA UHT	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
MUFFIN CON SABOR A FRESA	PAN CHOCOLATE	GALLETA VARIEDADES CASERA	PAN SIETE GRANOS
PERA	MANDARINA	MANZANA	
			BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

- Las sedes las cuales se tiene programada entrega de fruta empacada al vacío son las siguientes:

FRUTA EMPACADA MANGO - CONSUMO MARTES
INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO AM
INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO PM
ESCUELA BELEN
ESCUELA SANTA ISABEL
CONCENTRACION ESCOLAR LA PAZ
CONCENTRACION ESCOLAR LA FLORESTA

- **Modalidad comida caliente transportada mix:**

4. **MODALIDAD MIX:** Se requiere realizar intercambio de fruta mango por fruta manzana para el día de mañana, debido que, por error en digitación de las frutas a entregar en la modalidad mix se había colocado manzana para el día lunes y mango para el día martes; pero las frutas organizadas desde la logística de compra fue ciruela para el día lunes y manzana para el día martes. De antemano, pido excusas por esos errores de digitación.

2) Novedades miércoles 17 de abril:

Modalidad almuerzo:

Powered by CamScanner

1. **MODALIDAD DE ALMUERZO:**
   - Teniendo en cuenta las novedades reportadas el día de ayer en la sede educativa BLANCA DURAN DE PADILLA con el plátano, se recuerda que para el día de mañana se ofrecerá la yuca en reemplazo del plátano.
   - Teniendo en cuenta la no clase del día de ayer en la sede educativa CIENAGA DEL OPON, se requiere realizar reajuste de la minuta para la semana así:

SEMANA No. 2 CIENAGA DEL OPON				
LUNES	MARTES. MENÚ No. 7	MIERCOLES MENÚ No. 3. MENU GUARDADO	JUEVES. MENÚ No. 9	VIERNES. MENÚ No. 10
NO CLASE	CARNE DE CERDO FRITA	POLLO A LA NARANJA	HUEVOS PERICOS	POLLO EN SALSA CRIOLLA
			LENTEJAS GUISADAS	ARVEJA GUISADAS
	PASTAS AL TOMATE	ESPAGUETIS GUISADOS	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL
	YUCA FRITA	PAPA ENCHAQUETADA	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	PAPA COCIDA
	ENSALADA REPOLLO PEPINO ZANAHORIA	ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO-CEBOLLA
	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA EN AGUA	JUGO TROPICAL EN AGUA	JUGO DE PIÑA EN AGUA
	INCLUIDO EN EL JUGO			

Nota: queda guardado el menú 8 de arrastre para la semana del 22 al 26 abril.

Modalidad AM/PM

2. **MODALDIAD AMPM:** Teniendo en cuenta la no clase del día de ayer en las sedes educativas BERLIN ALTO, CAMPO GALAN, SAN RAFAEL DE CHUCURI Y CIENAGA DEL OPON, se requiere realizar reajuste de la minuta para la semana así:

MINUTA SEDES: BERLIN ALTO Y CAMPO GALAN

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

Nota: queda guardado el menú 4 de arrastre para la semana del 22 al 26 abril.

MINUTA SEDES: SAN RAFAEL DE CHUCURÍ Y CIENAGA DEL OPON

SEMANA No. 2 SAN RAFAEL DE CHUCURI - CIENAGA DEL OPON				
LUNES	MARTES. MENÚ No. 7	MIERCOLES. MENÚ No. 6	JUEVES. MENÚ No. 9	VIERNES. MENÚ No. 10
NO CLASE	AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
			EMPANADA DE ARROZ Y HUEVO	TIRITAS DE CERDO SOFREIDAS
	PALITOS DE MAIZ CON BOCADILLO	AREPA ASADA	INCLUIDO EN LA EMPANADA	PAPA FRANCESA
	PAPAYA	MANGO		

Nota: Fue necesario el día de hoy, ofrecer la papaya en reemplazo del mango por maduración de la misma, por tanto, para mañana se ofrece el menú 6 con intercambio de papaya por mango. Queda guardado el menú 4 de arrastre para la semana del 22 al 26 abril.

Powered by CamScanner

- **Modalidad Ración industrializada**

3. RACION INDUSTRIALIZADA:

- Las sedes las cuales se tiene programada entrega de fruta empacada al vacío son las siguientes:

FRUTA EMPACADA MANGO
LAS NIEVES
EL PALMAR
CENTRAL INTEGRADA

- Teniendo en cuenta la entrega incompleta del banano por parte del proveedor y la disponibilidad de fruta en la bodega, se requiere para el día de mañana realizar intercambio de banano por manzana en la sede educativa CENT AUXILIAR DE SERVICIOS DOC.

3) Novedades jueves 18 de abril:

- **Modalidad almuerzo**

- Teniendo en cuenta un inventario de Yuca en bodega, por motivo de cancelaciones de no clase en las sedes educativas durante esta semana, se requiere dar salida de la yuca prioritariamente por ser un producto perecedero en reemplazo de los deditos de harina de maíz en las sedes educativas TÉCNICO SUPERIOR DE COMERCIO y TÉCNICO SUPERIOR INDUSTRIAL.

- Teniendo en cuenta el proceso natural de maduración del plátano, el día de hoy fue necesario realizar entregar del maduro cocido en reemplazo de la papa dejando la papa para el día de mañana en la sede educativa NORMAL SUPERIOR CRISTO REY.

- En la sede educativa AGROPECUARIO LA FORTUNA, inicialmente habían notificado que no habría servicio el día de mañana jueves, pero finalmente cancelaron la actividad programada, siendo necesario ofrecer servicio mañana. Teniendo en cuenta que se realizó el descuento del menú, el día de mañana se hace necesario ofrecer el menú programado para el día viernes, y el día viernes se va organizar entrega del menú 9 que se había descontando inicialmente. Mañana desde bodega se realizará de las materias primas necesarias para la elaboración del menú 9:

JUEVES. MENÚ No. 10	VIERNES. MENÚ No. 9
POLLO EN SALSA CRIOLLA	HUEVOS PERICOS
ARVEJA GUISADAS	LENTEJAS GUISADAS
ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO
PAPA COCIDA	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ
ENSALADA DE REPOLLO-CEBOLLA	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE
JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO TROPICAL EN AGUA

- **Modalidad AM/PM**

2. MODALIDAD DE AMPM: En la sede educativa AGROPECUARIO LA FORTUNA, inicialmente habían notificado que no habría servicio el día de mañana jueves, pero finalmente cancelaron la actividad programada, siendo necesario ofrecer servicio mañana. Teniendo en cuenta que se realizó el descuento del menú, el día de mañana se hace necesario ofrecer el menú programado para el día viernes, y el día viernes se va organizar entrega del menú 9 que se había descontado inicialmente. Mañana desde bodega se realizará de las materias primas necesarias para la elaboración del menú 9:

JUEVES. MENÚ No. 4. MENU GUARDADO	VIERNES. MENÚ No. 9
COLADA DE MAICENA CON	COLADA DE MAICENA CON
AREPA RELLENA DE POLLO EN CUADRITOS	EMPANADA DE ARROZ Y HUEVO
INCLUIDO EN LA AREPA	INCLUIDO EN LA EMPANADA

4) Novedades viernes 19 de abril:

Powered by CamScanner

0000354

1. **MODALIDAD DE ALMUERZO:** Teniendo en cuenta el proceso natural de maduración del plátano, el día de miércoles fue necesario realizar entregar del maduro cocido en reemplazo de la papa dejando la papa para el día de mañana en la sede educativa NORMAL SUPERIOR CRISTO REY.

2. **MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA:** Teniendo en cuenta que durante la semana hubo sedes educativas que no tuvieron servicio, se hace necesario dar salida al muffin de fresa producto con fecha de vencimiento menor que la galleta combinada. Por tanto, se solicita intercambio de galleta combinada por muffin de fresa en las siguientes sedes:

SEDE EDUCATIVA
COLEGIO JOSE ANTONIO GALAN
PREESCOLAR SANTANDER
ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY
MI GRANJITA
CONCENTRACION ESCOLAR POLICARPA SALAVARRIETA
CONCENTRACION ESCOLAR MANUELA BELTRAN
CENTRO DOCENTE ALEJANDRO GALVIS GALVIS
CONCENTRACION ESCOLAR ANTONIO NARIÑO
CONCENTRACION ESCOLAR MARIA CANO
ESCUELA NUEVA GRANADA
JORGE ELECER GAITAN
ESCUELA EL CAMPESTRE

3. **Intercambios semana del 22 al 26 de abril.**

Modalidad AM/PM

1.1. Intercambios. Se adjuntan cartas de proveedores.
MENU 11: Se solicita intercambio de banano por mango.

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

NOTA1: *Con respecto al mango y la piña, teniendo en cuentas las condiciones climáticas y el almacenamiento en las sedes educativas; se dio indicación al personal manipulador de revisar el punto de maduración de las frutas y si es necesario, ofrecer primero la piña dejando para el día martes la mango. El transcurso del día lunes se confirmará en que sedes educativas hubo la necesidad de entregar primero la piña.*

NOTA2: *A todas las sedes educativas se realizó descuento el menú viernes debido a que el día 26 de abril no habrá servicio en las sedes educativas por motivo del cumpleaños del distrito.*

Powered by CamScanner

1.2. Teniendo en cuenta que durante la semana del 15 al 19 de abril no hubo servicio en algunas sedes educativas y que quedaron menús guardados con los cuales se requiere realizar arrastre para la presente semana (22 al 26 abril); y que a su vez algunas sedes no tendrán servicio esta semana (22 al 26 abril) se requiere realizar ajuste de menús de la siguiente manera:

MINUTA SEDES EDUCATIVAS: FERMIN AMAYA - LAURELES - CHICO - SAN JOSE DE PROVIVIENDA

SEMANA No. 3 FERMIN AMAYA - LAURELES - CHICO - SAN JOSE DE PROVIVIENDA				
LUNES. MENÚ No. 11	MARTES. MENÚ No. 12	MIERCOLES. MENÚ No. 10. MENU GUARDADO	JUEVES. MENÚ No. 13	VIERNES
AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	NO CLASES
		TIRITAS DE CERDO SOFREIDAS	HUEVO REVUELTO	
FRITA DE TRIGO CON ZANAHORIA	CROQUETAS DE PAPA	PAPA FRANCESA	AREPA	
MANGO	PIÑA			

MINUTA SEDES EDUCATIVAS: SAN RAFAEL DE CHUCURI - CAMPO GALAN - BERLIN ALTO - CIENAGA DEL OPON

SEMANA No. 3. SAN RAFAEL DE CHUCURI - CAMPO GALAN - BERLIN ALTO - CIENAGA DEL OPON				
LUNES. MENÚ No. 11	MARTES. MENÚ No. 12	MIERCOLES. MENÚ No. 4. MENU GUARDADO	JUEVES. MENÚ No. 13	VIERNES
AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	NO CLASES
		AREPA RELLENA DE POLLO EN CUADRITOS	HUEVO REVUELTO	
FRITA DE TRIGO CON ZANAHORIA	CROQUETAS DE PAPA	INCLUIDO EN LA AREPA	AREPA	
MANGO	PIÑA			

MINUTA SEDES EDUCATIVAS: JOSE PRUDENCIO PADILLA - VEINTISEIS DE MARZO - EL CASTILLO

SEMANA No. 3. JOSE PRUDENCIO PADILLA - VEINTISEIS DE MARZO - EL CASTILLO				
LUNES. MENÚ No. 11	MARTES. MENÚ No. 12	MIERCOLES. MENÚ No. 13	JUEVES. MENÚ No. 8. MENU GUARDADO	VIERNES
AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	NO CLASES
		HUEVO REVUELTO	POLLO EN CUADRITOS	
FRITA DE TRIGO CON ZANAHORIA	CROQUETAS DE PAPA	AREPA	AREPA	
MANGO	PIÑA			

MINUTA SEDES EDUCATIVAS: GENERAL CORDOBA - CINCUENTENARIO

SEMANA No. 3. GENERAL CORDOBA - CINCUENTENARIO				
LUNES. MENÚ No. 11	MARTES. MENÚ No. 12	MIERCOLES. MENÚ No. 10. MENU GUARDADO	JUEVES. MENÚ No. 9. MENU GUARDADO	VIERNES
AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	NO CLASES
		TIRITAS DE CERDO SOFREIDAS	EMPANADA DE ARROZ Y HUEVO	
FRITA DE TRIGO CON ZANAHORIA	CROQUETAS DE PAPA	PAPA FRANCESA	INCLUIDO EN LA EMPANADA	
MANGO	PIÑA			

Powered by CamScanner

Modalidad almuerzo: MENÚ 12: intercambio de pure de papa por yuca cocida. El intercambio obedece a apoyo de compra a pequeños productores que cuentan con producto yuca para abastecimiento del programa de alimentación escolar en el distrito de Barrancabermeja. La solicitud de compra fue realizada por la entidad contratista.

SEMANA No. 3				
LUNES. MENÚ No. 11	MARTES. MENÚ No. 12	MIERCOLES. MENÚ No. 13	JUEVES. MENÚ No. 14	VIERNES
CARNE DE RES GUISADA	POLLO EN SALSA BECHAMEL	HUEVO CON CEBOLLA	SUDADO DE POLLO	
		FRIJOLES		
PASTAS	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO	
MONEDAS DE PLATANO	YUCA COCIDA	MADURO COCIDO	PAPA ENCHAQUETADA	NO CLASES
ENSALADA LECHUGA - PEPINO ZANAHORIA - MANZANA	ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA AGRIDULCE	
JUGO TROPICAL EN AGUA	NARANJADA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	
	INCLUIDO EN LA PROTEINA	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	

NOTA1: *A todas las sedes educativas se realizó descuento el menú viernes debido a que el día 26 de abril no habrá servicio en las sedes educativas por motivo del cumpleaños del distrito.*

2.2. Teniendo en cuenta que durante la semana del 15 al 19 de abril no hubo servicio en algunas sedes educativas y que quedaron menús guardados con los cuales se requiere realizar arrastre para la presente semana (22 al 26 abril); y que a su vez algunas sedes no tendrán servicio esta semana (22 al 26 abril) se requiere realizar ajuste de menús de la siguiente manera:

MINUTA SEDES EDUCATIVAS: DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO - INTECOBA - BLANCA DURAN DE PADILLA - CAMILO TORRES - NORMAL SUPERIOR - MEGACOLEGIO - VEINTISEIS DE MARZO

SEMANA No. 3. DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO - INTECOBA - BLANCA DURAN DE PADILLA - CAMILO TORRES - NORMAL SUPERIOR - MEGACOLEGIO - VEINTISEIS DE MARZO				
LUNES. MENÚ No. 10. MENU GUARDADO	MARTES. MENÚ No. 12	MIERCOLES. MENÚ No. 13	JUEVES. MENÚ No. 14	VIERNES
POLLO EN SALSA CRIOLLA	POLLO EN SALSA BECHAMEL	HUEVO CON CEBOLLA	SUDADO DE POLLO	
ARVEJA GUISADAS		FRIJOLES		
ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO	
PAPA COCIDA	YUCA COCIDA	MADURO COCIDO	PAPA ENCHAQUETADA	NO CLASES
ENSALADA DE REPOLLO-TOMATE CEBOLLA	ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA AGRIDULCE	
JUGO DE PIÑA EN AGUA	NARANJADA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	
	INCLUIDO EN LA PROTEINA	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	

MINUTA SEDE EDUCATIVA: CIENAGA DEL OPÓN

SEMANA No. 3. CIENAGA DEL OPÓN				
LUNES. MENÚ No. 8. MENU GUARDADO	MARTES. MENÚ No. 12	MIERCOLES. MENÚ No. 13	JUEVES. MENÚ No. 14	VIERNES
POLLO EN CUADROS GUISADO	POLLO EN SALSA BECHAMEL	HUEVO CON CEBOLLA	SUDADO DE POLLO	
		FRIJOLES		
ARROZ CON HABICHUELA Y ZANAHORIA	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO	
MADURO COCIDO	YUCA COCIDA	MADURO COCIDO	PAPA ENCHAQUETADA	NO CLASES
RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA AGRIDULCE	
JUGO DE GUAYABA CON LECHE	NARANJADA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	
INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN LA PROTEINA	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	

Powered by CamScanner

0000357

MINUTA SEDE EDUCATIVA: LAURELES

SEMANA No. 3 LAURELES				
LUNES. MENÚ No. 9. MENU GUARDADO	MARTES. MENÚ No. 12	MIERCOLES. MENU No. 13	JUEVES. MENU No. 14	VIERNES
HUEVOS PERICOS	POLLO EN SALSA BECHAMEL	HUEVO CON CEBOLLA	SUDADO DE POLLO	
LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES		
ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO	
DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	YUCA COCIDA	MADURO COCIDO	PAPA ENCHAQUETADA	NO CLASES
ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA AGRIDULCE	
JUGO TROPICAL EN AGUA	NARANJADA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	
	INCLUIDO EN LA PROTEINA	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	

MINUTA SEDE EDUCATIVA: LA FOREST

SEMANA No. 3. FOREST				
LUNES. MENÚ No. 9. MENU GUARDADO	MARTES. MENÚ No. 10. MENU GUARDADO	MIERCOLES. MENÚ No. 13	JUEVES. MENÚ No. 14	VIERNES
HUEVOS PERICOS	POLLO EN SALSA CRIOLLA	HUEVO CON CEBOLLA	SUDADO DE POLLO	
LENTEJAS GUISADAS	ARVEJA GUISADAS	FRIJOLES		
ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO	
DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	PAPA COCIDA	MADURO COCIDO	PAPA ENCHAQUETADA	NO CLASES
ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO-TOMATE CEBOLLA	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA AGRIDULCE	
JUGO TROPICAL EN AGUA	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	
		INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	

MINUTA SEDE EDUCATIVA: CAMPO 23

SEMANA No. 3. CAMPO 23				
LUNES. MENÚ No. 11	MARTES. MENÚ No. 12	MIERCOLES. MENÚ No. 13	JUEVES. MENÚ No. 10. MENU GUARDADO	VIERNES
CARNE DE RES GUISADA	POLLO EN SALSA BECHAMEL	HUEVO CON CEBOLLA	POLLO EN SALSA CRIOLLA	
		FRIJOLES	ARVEJA GUISADAS	
PASTAS	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL	
MONEDAS DE PLATANO	YUCA COCIDA	MADURO COCIDO	PAPA COCIDA	NO CLASES
ENSALADA LECHUGA - PEPINO ZANAHORIA - MANZANA	ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA DE REPOLLO-TOMATE CEBOLLA	
JUGO TROPICAL EN AGUA	NARANJADA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	
	INCLUIDO EN LA PROTEINA	INCLUIDO EN EL JUGO		

NOTA. *No se alcanzó a realizar el descuento por la no clase del día viernes 19 abril por tanto queda guardado el menú 14 de arrastre para la semana del 29 abril a 3 mayo.*

Modalidad comida caliente transportada mix: MENÚ 14: 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
AVENA UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA UHT	
		AREPA RELLENA DE HUEVOS CON CEBOLLA	EMPANADA CON POLLO	NO CLASES
FRITA DE TRIGO CON ZANAHORIA	CROQUETAS DE PAPA	INCLUIDO EN LA AREPA	INCLUIDO EN LA EMPANADA	
MANDARINA	MANZANA			

NOTA1: *A todas las sedes educativas se realizó descuento el menú viernes debido a que el día 26 de abril no habrá servicio en las sedes educativas por motivo del cumpleaños del distrito.*

Con respecto a la fruta se solicita intercambio de banano por mandarina y durazno por manzana.

Modalidad Ración Industrializada:

Powered by CamScanner

4.1. Intercambios.

MENU 14: Teniendo en cuenta lo acordado en la reunión sostenida el martes 13 de febrero entre la entidad, interventoria y operador de no realizar entrega de productos marca MR PIPPOS a partir del 20 de febrero y que a la fecha no contamos con ningún proveedor para compra de leche saborizada se requieren realizar 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
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 UHT	NO CLASES
PONQUE SABOR A VAINILLA	PAN DULCE CON BOCADILLO	TORTA CON SABOR A CHOCOLATE	PAN CON SABOR A COCO	
PERA (semanales) - CIRUELA (diarios)	MANDARINA	MANZANA (semanales) - BANANO (diarios)		
			BOCADILLO DE GUAYABA	

NOTA1: *A todas las sedes educativas se realizó descuento el menú del viernes debido a que el dia 26 de abril no habrá servicio en las sedes educativas por motivo del cumpleaños del distnto. Y como no fue notificado a tiempo por parte de la entidad, en bodega se cuenta con inventario de galleta combinada (F.V. 16-05-2024) por cancelaciones de no clase durante esta semana por los permisos sindicales y los juegos olímpicos. Así mismo, se cuenta con la galleta tostarica (F.V. 16-05-2024). Estos dos productos, se dará salida en la semana del 29 abril al 3 mayo.*

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

SEDES EDUCATIVAS DE ENTREGA SEMANAL
LUNES: pera *MARTES:* mandarina *MIERCOLES:* manzana

SEDES EDUCATIVAS DE ENTREGA DIARIA
LUNES: ciruela (se envía manzana para los beneficiarios de preescolar). *MARTES:* mandarina. *MIERCOLES:* banano.

NOTA: La entrega inicial de la fruta está programa para realizarse así. Sin embargo, si durante la ejecución debido a las condiciones climáticas y al proceso natural de maduración de la fruta se realizará el cambio en aras de evitar perdida del producto

4.3. Teniendo en cuenta que durante la semana del 15 al 19 de abril no hubo servicio en algunas sedes educativas y que quedaron menús guardados con los cuales se requiere realizar arrastre para la presente semana (22 al 26 abril); y que a su vez algunas sedes no tendrán servicio esta semana (22 al 26 abril) se requiere realizar ajuste de menùs de la siguiente manera:

MINUTA SEDES EDUCATIVAS: BLANCA DURAN DE PADILLA - OFICIAL EL CENTRO - INTECOBA - BUENOS AIRES

SEMANA No. 3. BLANCA DURAN DE PADILLA - OFICIAL EL CENTRO - INTECOBA - BUENOS AIRES				
LUNES. MENÚ No. 11	MARTES. MENÚ No. 12	MIERCOLES. MENÚ No. 13	JUEVES. MENÚ No. 14	VIERNES
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 UHT	NO CLASES
PONQUE SABOR A VAINILLA	PAN DULCE CON BOCADILLO	GALLETA COMBINADA	PAN CON SABOR A COCO	
PERA (semanales) - CIRUELA (diarios)	MANDARINA	MANZANA (semanales) - BANANO (diarios)		
			BOCADILLO DE GUAYABA	

Nota: *En las sedes educativas descritas, quedó guardada la minuta 10. Los alimentos se reemplazaron en el ciclo para no afectar la entrega de la fruta. Se realizó verificación de la cobertura de la semana del 15 al 19 abril y no coincide con la semana del 22 al 26 abril para las sedes Intecoba y Buenos Aires las cuales se enviará las raciones adicionales para quedar completas las raciones.*

1) Novedades martes 23 de abril:

Powered by CamScanner

Modalidad AM/PM

Teniendo en cuenta el proceso natural de maduración de la piña, se hizo necesario entregar el día de hoy piña en reemplazo del mango en las sedes CINCUENTENARIO y MESETA SAN RAFAEL; dejando para el día de siguiente la entrega de mango.

- Teniendo en cuenta una solicitud de la coordinadora (se adjunta correo enviado por la coordinadora) de la sede de ofrecer el día de mañana menú diferente a los beneficiarios de la sede ESCUELA RURAL LA FORTUNA, para el día de mañana se ofrecerá el menú 13 pero con empanada de harina de maíz con huevo y arroz. Se reorganiza la minuta quedando la entrega de la siguiente manera:

MARTES. MENÚ No. 13	MIERCOLES. MENÚ No. 12	JUEVES. MENÚ No. 14	VIERNES
JUGO DE GUAYABA CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	NO CLASES
EMPANADA DE HARINA MAIZ CON ARROZ Y HUEVO		POLLO EN CUADRITOS	
INCLUIDO EN LA EMPANADA	CROQUETAS DE PAPA	PAPA CON GUISO	
	PIÑA		

Modalidad Ración industrializada:

Se realiza arrastre de menú completo para el día de siguiente, entregando el menú 14 (avena UHT + pan coco + bocadillo de guayaba). La novedad anterior aplica para las siguientes sedes:

SEDE EDUCATIVA
ESCUELA SANTA SANTANA
ESCUELA MARY VILLAMIZAR
ESCUELA NUEVA GRANADA
JORGE ELIECER GAITAN
ESCUELA EL CAMPESTRE
INSTITUCION EDUCATIVA JONH F KENNEDY
INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL
ESCUELA LA INDEPENDENCIA

De acuerdo a que la entrega de la mandarina faltante está programada en bodega para el día de mañana y por ende se podrá realizar la entrega a las sedes educativas el jueves, para ese día jueves se ofrecerá el menú 12 (leche entera UHT + pan dulce con bocadillo + mandarina)

2) Novedades miércoles 24 de abril:

Modalidad AMPM: no hubo servicio el día 23 en la sede educativa PUEBLO REGAO, se reorganizar la minuta de la siguiente manera:

MIERCOLES. MENÚ No. 12	JUEVES. MENÚ No. 13	VIERNES
AVENA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	NO CLASES
	HUEVO REVUELTO	
CROQUETAS DE PAPA	AREPA	
PIÑA		

Nota: Queda guardada la minuta 14 de arrastre para la semana del 29 abril al 3 mayo.

Powered by CamScanner

Modalidad Almuerzo:

En las sedes educativas CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO, JUAN FRANCISCO SARASTI, NORMAL SUPERIOR CRISTO REY, debido a que el plátano no se encuentra completamente maduro para realizar la preparación de maduro cocido, el día de mañana entrega una parte del plátano en la preparación maduro cocido y otra parte en preparación monedas de plátano.
- En la sede educativa JOHN F KENNEDY, debido a que el plátano no se encuentra maduro para la entrega, el día de mañana realizar cambio de preparación por monedas de plátano.

Modalidad Ración industrializada.

Teniendo en cuenta que el día 23 no hubo servicio en la sede educativa TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL, para el día de mañana se realizará entrega del menú así: LECHE ENTERA UHT + PAN DULCE CON BOCADILLO + BANANO.

- Teniendo en cuenta que en bodega se encontraba un inventario de galleta combinada y muffin de fresa de la semana pasada producto de cancelaciones reportadas a último momento; se hace necesario dar salida a estos dos productos prioritariamente aplicando el principio de primero que entrega primero que sale. De acuerdo a lo anterior, se requiere realizar intercambio por la torta de chocolate así:

  INTERCAMBIO TORTA DE CHOCOLATE POR MUFFIN DE FRESA para las siguientes sedes educativas:

SEDE EDUCATIVA
ESCUELA NUEVA GRANADA
JORGE ELIECER GAITAN

  INTERCAMBIO TORTA DE CHOCOLATE POR GALLETA COMBINADA para las siguientes sedes educativas:

SEDE EDUCATIVA
LAS NIEVES
EL PALMAR
CENT AUXILIAR DE SERVICIOS DOC
CENTRAL INTEGRADA
COLEGIO JOSE ANTONIO GALAN
PREESCOLAR SANTANDER
CONCENTRACION ESCOLAR SANTA CECILIA
JARDIN ANTONIA SANTOS
ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY
INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO
ESCUELA BELEN
ESCUELA SANTA ISABEL
CONCENTRACION ESCOLAR LA PAZ
CONCENTRACION ESCOLAR LA FLORESTA
MI GRANJITA
CONCENTRACION ESCOLAR POLICARPA SALAVARRIETA
CONCENTRACION ESCOLAR MANUELA BELTRAN
CENTRO DOCENTE ALEJANDRO GALVIS GALVIS
CONCENTRACION ESCOLAR ANTONIO NARIÑO
CONCENTRACION ESCOLAR MARIA CANO
COLEGIO SAN MARCOS

Nota. En bodega queda un inventario de torta de chocolate, el cual se dará salida la semana del 29 de abril al 3 mayo.

Powered by CamScanner

3) Novedades jueves 25 de abril:

Modalidad Almuerzo:

- Teniendo en cuenta que la sede TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL no tuvo servicio el día 23 de abril, y en aras de dar salida a la yuca el día mañana del menú guardado menú 12; se solicita intercambio de papa por yuca frita. Para esta sede, queda menú de arrastre para la próxima semana el menú 12 con papa enchaquetada.

- Teniendo en cuenta un inventario de plátano en la bodega, se hace necesario el día de mañana solicitar intercambio de papa por tajadas de maduro para la sede educativa TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO.

- Teniendo en cuenta que la sede educativa JONH F KENNEDY no tuvo servicio el día martes, se requiere para el día de mañana realizar entrega del menú 12, dejando guardado para la próxima semana el menú 14.

JUEVES. MENÚ No. 12
POLLO EN SALSA BECHAMEL
ARROZ CON FIDEOS
YUCA COCIDA
ENSALADA DE REMOLACHA
NARANJADA
INCLUIDO EN LA PROTEINA

Modalidad Ración Industrializada.
se ofrecerá el menú 12 (leche entera UHT + pan dulce con bocadillo + mandarina) en las siguientes sedes, de acuerdo a la novedad presentada por parte del proveedor de la fruta:

SEDE EDUCATIVA
ESCUELA SANTA SANTANA
ESCUELA MARY VILLAMIZAR
ESCUELA NUEVA GRANADA
JORGE ELIECER GAITAN
ESCUELA EL CAMPESTRE
INSTITUCION EDUCATIVA JONH F KENNEDY
ESCUELA LA INDEPENDENCIA

4. Intercambios semana del 29 de abril al 3 de mayo.

Modalidad AMPM:

Powered by CamScanner

1.1. Intercambios

MENU 19: Se solicita intercambio de pollo guisado por carne de cerdo guisado, debido a que se contaba con un inventario de carne de cerdo por cancelación de no clase el día 26 de abril por declararse día cívico.

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

NOTA: Con respecto al naranja y la papaya, teniendo en cuentas las condiciones climáticas y el almacenamiento en las sedes educativas, se dio indicación al personal manipulador de revisar el punto de maduración de las frutas y si es necesario, ofrecer primero la papaya dejando para el día martes la naranja. El transcurso del día lunes se confirmará en que sedes educativas hubo la necesidad de entregar primero la piña.

1.2. Teniendo en cuenta que durante la semana del 22 al 26 de abril no hubo servicio en algunas sedes educativas y que quedaron menús guardados con los cuales se requiere realizar arrastre para la presente semana (29 abril a 3 mayo); se requiere realizar ajuste de menús de la siguiente manera:

MINUTA SEDES EDUCATIVAS: PUEBLO REGAO – DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO – CAMINOS DE SAN SILVESTRE

SEMANA No. 4. PUEBLO REGAO - DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO - SAN SILVESTRE				
LUNES. MENÚ No. 16	MARTES. MENÚ No. 17	MIERCOLES	JUEVES. MENÚ No. 14. MENU GUARDADO	VIERNES. MENÚ No. 20
COLADA DE MAICENA CON LECHE	AVENA CON LECHE	FESTIVO	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
			POLLO EN CUADRITOS	HUEVOS PERICOS
ROSQUETAS DE HARINA DE MAIZ	AREPA ASADA		PAPA CON GUISO	AREPA
NARANJA	PAPAYA			

MINUTA SEDE EDUCATIVA: PRIMERO DE MAYO

SEMANA No. 4. PRIMERO DE MAYO				
LUNES	MARTES. MENÚ No. 17	MIERCOLES	JUEVES. MENÚ No. 14. MENU GUARDADO	VIERNES
NO CLASE	AVENA CON LECHE	FESTIVO	CHOCOLATE CON LECHE	NO CLASE
			POLLO EN CUADRITOS	
	AREPA ASADA		PAPA CON GUISO	
	PAPAYA			

Powered by CamScanner

Modalidad Almuerzo:

2.1. Intercambios.

MENU 19: Se solicita intercambio de jugo de guayaba en agua por jugo tropical. Se adjunta carta del proveedor.

MENU20: Se solicita intercambio de jugo de tomate de árbol en agua por jugo de piña en agua, debido a que se contaba con un inventario de pulpa de piña por cancelación de no clase el día 26 de abril por declararse día cívico.

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

2.2. Teniendo en cuenta que durante la semana del 22 al 26 de abril no hubo servicio en algunas sedes educativas y que quedaron menús guardados con los cuales se requiere realizar arrastre para la presente semana (29 abril al 3 mayo); se requiere realizar ajuste de menús de la siguiente manera:

MINUTA SEDES EDUCATIVAS: DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO - CAMPO 23 - CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO - BLANCA DURAN DE PADILLA

SEMANA No. 4. DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO - CAMPO 23 - CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO - BLANCA DURAN DE PADILLA				
LUNES. MENÚ No. 14. MENU GUARDADO	MARTES. MENÚ No. 17	MIERCOLES	JUEVES. MENÚ No. 19	VIERNES. MENÚ No.20
SUDADO DE POLLO	POLLO EN CUBOS AL PEREJIL		HUEVOS PERICOS	POLLO GUISADO
			ARVEJAS GUISADAS	
ARROZ CON MADURITO	MACARRONES CON LECHE		ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
PAPA ENCHAQUETADA	PAPA CHORREADA	FESTIVO	AREPA	PAPA FRANCESA
ENSALADA AGRIDULCE	ENSALADA LECHUGA - PEPINO TOMATE		ENSALADA RODAJAS TOMATE Y CEBOLLA	GUISO DE HABICHUELA Y ZANAHORIA
JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MANGO EN AGUA		JUGO TROPICAL EN AGUA	JUGO DE PIÑA EN AGUA
INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL CEREAL			

MINUTA SEDE EDUCATIVA: TÉCNICO SUPERIOR INDUSTRIAL

SEMANA No. 4. TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL				
LUNES	MARTES. MENÚ No. 12. MENU GUARDADO	MIERCOLES	JUEVES. MENÚ No. 19	VIERNES. MENÚ No.20
	POLLO EN SALSA BECHAMEL		HUEVOS PERICOS	POLLO GUISADO
			ARVEJAS GUISADAS	
	ARROZ CON FIDEOS		ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
NO CLASE	PAPA ENCHAQUETADA	FESTIVO	AREPA	PAPA FRANCESA
	ENSALADA DE REMOLACHA		ENSALADA RODAJAS TOMATE Y CEBOLLA	GUISO DE HABICHUELA Y ZANAHORIA
	NARANJADA		JUGO TROPICAL EN AGUA	JUGO DE PIÑA EN AGUA
	INCLUIDO EN LA PROTEINA			

MINUTA SEDE EDUCATIVA: JOHN F. KENNEDY

SEMANA No. 4. JOHN F KENEDY				
LUNES	MARTES. MENÚ No. 14. MENU GUARDADO	MIERCOLES	JUEVES. MENÚ No. 19	VIERNES
	SUDADO DE POLLO		HUEVOS PERICOS	
			ARVEJAS GUISADAS	
	ARROZ CON MADURITO		ARROZ BLANCO	
NO CLASE	PAPA ENCHAQUETADA	FESTIVO	AREPA	NO CLASE
	ENSALADA AGRIDULCE		ENSALADA RODAJAS TOMATE Y CEBOLLA	
	JUGO DE GUAYABA CON LECHE		JUGO TROPICAL EN AGUA	
	INCLUIDO EN EL JUGO			

Modalidad comida caliente transportada mix: MENU 17 y 19: Se solicita intercambio de leche saborizada UHT por avena UHT.

Powered by CamScanner

0000364

SEMANA No. 4				
LUNES	MARTES. MENÚ No. 17	MIERCOLES	JUEVES. MENÚ No. 19	VIERNES. MENÚ No. 20
NO CLASE	AVENA UHT	FESTIVO	AVENA UHT	LECHE ENTERA UHT
			AREPA RELLENA DE POLLO	AREPA RELLENA DE HUEVOS PERICOS
	AREPA ASADA		INCLUIDO EN LA AREPA	INCLUIDO EN LA AREPA
	PERA			

Modalidad Ración Industrializada.

4.1. Intercambios.

MENU 17 y 19: Teniendo en cuenta lo acordado en la reunión sostenida el martes 13 de febrero entre la entidad, interventoría y operador de no realizar entrega de productos marca MR PIPPOS a partir del 20 de febrero y que a la fecha no contamos con ningún proveedor para compra de leche saborizada se requieren realizar intercambios del lácteo. Se solicita Intercambio de leche saborizada UHT por avena UHT

Teniendo en cuenta un inventario de panificados TORTA DE CHOCOLATE y GALLETA TOSTARICA y dulce GRANOLA que se encuentra en bodega, debido a cancelaciones por los permisos sindicales y por la cancelación de no clase el día 26 de abril por declararse día cívico; se requiere realizar ajuste de menús a todas las sedes, de la siguiente manera:

SEMANA No. 4				
LUNES. MENÚ No. 16	MARTES. MENÚ No. 17	MIERCOLES	JUEVES. MENÚ No. 19	VIERNES. MENÚ No.20
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	AVENA UHT	FESTIVO	AVENA UHT	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
TORTA DE CHOCOLATE	MANTECADA		PAN LECHE ESPECIAL	GALLETA TOSTARICA
PERA	MANZANA			
			GRANOLA	BOCADILLO DE GUAYABA

NOTA1: *Los productos de inventario en bodega (torta de chocolate, galleta tostarica y granola), son productos con fechas de vencimiento vigentes, que se encuentran en buenas condiciones de calidad e inocuidad, los cuales como el resto de productos son sometidos a liberación por parte de la firma interventora donde se verifican el cumplimiento de las características organolépticas de los mismos.*

4.2. La entrega inicial de la fruta está programa para realizarse así. LUNES: PERA – MARTES: MANZANA en todas las sedes educativa. Sin embargo, si durante la ejecución debido a las condiciones climáticas y al proceso natural de maduración de la fruta se realizará el cambio en aras de evitar perdida del producto

4.3. Teniendo en cuenta que durante la semana del 22 al 26 de abril no hubo servicio en algunas sedes educativas y que quedaron menús guardados con los cuales se requiere realizar arrastre para la presente semana (29 abril a 3 mayo); se requiere realizar ajuste de menús de la siguiente manera:

Powered by CamScanner

MINUTA SEDES EDUCATIVAS: BLANCA DURAN DE PADILLA - OFICIAL EL CENTRO

SEMANA No. 4				
LUNES. MENÚ No. 16	MARTES. MENÚ No. 17	MIERCOLES	JUEVES. MENÚ No. 19	VIERNES. MENÚ No.20
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	AVENA UHT	FESTIVO	AVENA UHT	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
PAN CON SABOR A COCO	MANTECADA		PAN LECHE ESPECIAL	GALLETA TOSTARICA
PERA	MANZANA			
			GRANOLA	BOCADILLO DE GUAYABA

Nota: En las sedes educativas descritas, quedó guardada la minuta 14. Los alimentos se reemplazaron en el ciclo para no afectar la entrega de la fruta (los señalados en verde). Se realizó verificación de la cobertura de la semana del 22 al 26 de abril y coincide con la de la semana del 29 al 3 mayo.

4.4. Teniendo en cuenta que durante la semana del 29 abril a 3 de mayo las sedes educativas ALCAZARES Y LA ESPERANZA no tendrán servicio los días jueves y viernes; se requiere realizar ajuste de menùs de la siguiente manera:

SEMANA No. 4				
LUNES. MENÚ No. 16	MARTES. MENÚ No. 17	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	AVENA UHT	FESTIVO	NO CLASE	NO CLASE
TORTA DE CHOCOLATE	PAN LECHE ESPECIAL			
PERA	MANZANA			

1) Novedades martes 30 de abril:

Modalidad AM/PM

1. **MODALIDAD AMPM:** Teniendo en cuenta el proceso natural de maduración de la fruta, el día de hoy fue necesario realizar entrega de la papaya en reemplazo de naranja; en las sedes educativas EL CASTILLO – CINCUENTENARIO – VEINTISEIS DE MARZO – REAL DE MARES. Así las cosas, el día de mañana en las sedes anteriormente descritas, el día de mañana se realizará entrega de naranja.

Modalidad Ración Industrializada.

2. **MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA:**

- Teniendo en cuenta unas cancelaciones realizadas al pedido de mantecada por novedades de no clase reportadas, pero que finalmente al último momento manifiestan que si habrá servicio normal mañana. Se requiere para el día de mañana realizar intercambio de mantecada por galleta tostarica en las siguientes sedes educativas:

SEDE EDUCATIVA
INSTITUCION EDUCATIVA JONH F KENNEDY
INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL
ESCUELA LA INDEPENDENCIA

2) Novedades jueves 2 de mayo:

Powered by CamScanner

Modalidad almuerzo.

- Teniendo en cuenta un inventario de plátano en la bodega, se hace necesario el día jueves solicitar intercambio de arepa por plátano maduro cocido para la sede educativa TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO.

- Teniendo en cuenta un inventario de pulpa de naranja y en aras de dar salida a todos los productos en inventario debido a la finalización pronta del contrato, se solicita intercambio de pulpa tropical por pulpa de naranja para la sede educativa ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY.

- Teniendo en cuenta un inventario de pulpa de mango y en aras de dar salida a todos los productos en inventario debido a la finalización pronta del contrato, se solicita intercambio de pulpa tropical por pulpa de mango para la sede educativa JUAN FRANCISCO SARASTI-MEGACOLEGIO.

Modalidad Ración Industrializada.

2. **MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA:** Se solicita intercambio de granola por bocadillo de guayaba para el día jueves en las sedes educativas: TÉCNICO SUPERIOR INDUSTRIAL, LA INDEPENDENCIA Y JHON F KENNEDY. El anterior intercambio se solicita teniendo en cuenta que el proveedor no realizó la entrega completa de la granola, las unidades faltantes están programas para llegar el día jueves. Una vez llegue la granola se verificará el lote, si este corresponde a otro lote a la entregada inicialmente, se enviará para realizar la respectiva liberación. A estas sedes, para el día viernes se le entregará la granola en reemplazo del bocadillo.

❖ 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 RI. El día 8 de abril se realizó la revisión y documentación requerida para la marca MR QUICK con los productos leche entera UHT, avena UHT y leche saborizada arequipe, chocolate, vainilla y fresa. Esta marca solo cumple la avena con relación a las características organolépticas evaluadas, por lo cual es rechazada.

  El día 18 de abril se realizó revisión de la marca VACARY con los productos avena con leche entera ultra alta temperatura uat (uht) larga vida saborizada en las variedades de: natural y vainilla y leche entera higienizada ultra alta temperatura uat (uht) larga vida los cuales no cumplen con las características organolépticas evaluadas.

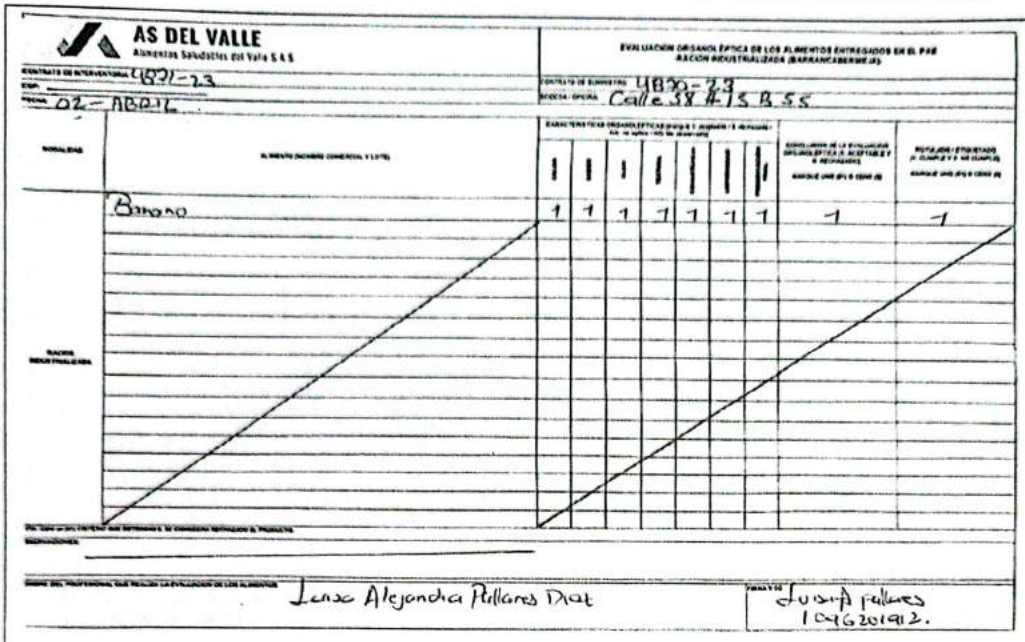
- RPS. El día 9 de abril se realizó revisión y documentación requerida para el producto aceite de soya marca SOY SOYA el cual cumple ficha técnica.

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

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

Powered by CamScanner

0000367



- 5 de abril: 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.
  - Torta naranja 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Brownie 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Pan de maíz 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Galleta combinada 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Galleta coco 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Bocadillo guayaba Gran Kactus.
  - Dulce con leche Gran Kactus.

Powered by CamScanner

0000368

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

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

CONTRATO DE ALIMENTACION: 4994-23 — CONTRATO DE SUMINISTRO: 1690-23

FECHA: 05/04/24 — SEDE EDUCATIVA: Cll 58 No 15B - 55

MERIENDA	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA (ACEPTABLE Y NO ACEPTABLE) MARQUE UNO (1) O CERO (0)	NOTIFICACION / ETIQUETADO (SI CUMPLE Y SI NO CUMPLE) MARQUE UNO (1) O CERO (0)
RACION INDUSTRIALIZADA	Avena Frambuesa, 200ml, lote 019, FV 10/03/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena Fresabera, 200ml, lote 114-b, 16/03/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena Canela, 200ml, lote 410, FV 11/02/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena Canela, 200ml, lote 660, FV 11/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena Canela, 200 ml, lote 479, FV 29/06/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta con Relleno a Naranja, 85g, lote A23002, FV 22/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta Sabor Naranja, 40g, Lote A23002, FV 22/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta Sabor Naranja, 55g, Lote A23002, FV 22/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta Sabor Naranja, 75g, Lote A23002, FV 22/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta Sabor Naranja, 90g, Lote A23002, FV 22/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche Gaseosa, 200ml, Lote 012/6, FV 10/05/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche Gaseosa, 200ml, Lote 12-11, FV 13/05/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan con Queso, 25g, Lote 30/03/24, FV 11/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan con Queso, 40g, Lote 30/03/24, FV 11/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan con Queso, 55g, Lote 30/03/24, FV 11/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan con Queso, 75g, Lote 30/03/24, FV 19/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan con Queso, 90g, Lote 30/03/24, FV 11/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Mario A Sorel Monroy, Elsa Bernal Robles

FIRMA Y CC: Mario Sorel Monroy – 1096211304, E748, 78 070 025.

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

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

CONTRATO DE ALIMENTACION: 4994-23 — CONTRATO DE SUMINISTRO: 1690-23

FECHA: 03/04/24 — SEDE EDUCATIVA: Cll 58 No 15B - 55

MERIENDA	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA (ACEPTABLE Y NO ACEPTABLE) MARQUE UNO (1) O CERO (0)	NOTIFICACION / ETIQUETADO (SI CUMPLE Y SI NO CUMPLE) MARQUE UNO (1) O CERO (0)
RACION INDUSTRIALIZADA	Brownie, 25g, Lote A23002, FV 22/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Brownie, 40g, Lote A23002, FV 22/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Brownie, 55g, Lote A23002, FV 22/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Brownie, 75g, Lote A23002, FV 22/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Brownie, 90g, Lote A23002, FV 22/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan de maiz, 25g, Lote 01/01/24 FV 21/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan de maiz, 40g, Lote 01/01/24, FV 21/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan de maiz, 55g, Lote 01/01/21, FV 21/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan de maiz, 75g, Lote 01/01/24, FV 21/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan de maiz, 90g, Lote 01/01/24, FV 21/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Brocadito de guayaba, 15g, Lote 082-24, FV 15/09/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Brocadito de guayaba, 15g Lote 013-24, FV 15/03/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta sabor Coco, 25g, Lote 061, FV 21/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Sabor Coco, 40g, lote 061, FV 21/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Sabor coco, 55g, lote 061, FV 21/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Sabor coco, 75g, Lote 061, FV 21/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Sabor coco, 90g, Lote 061, FV 21/01/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1

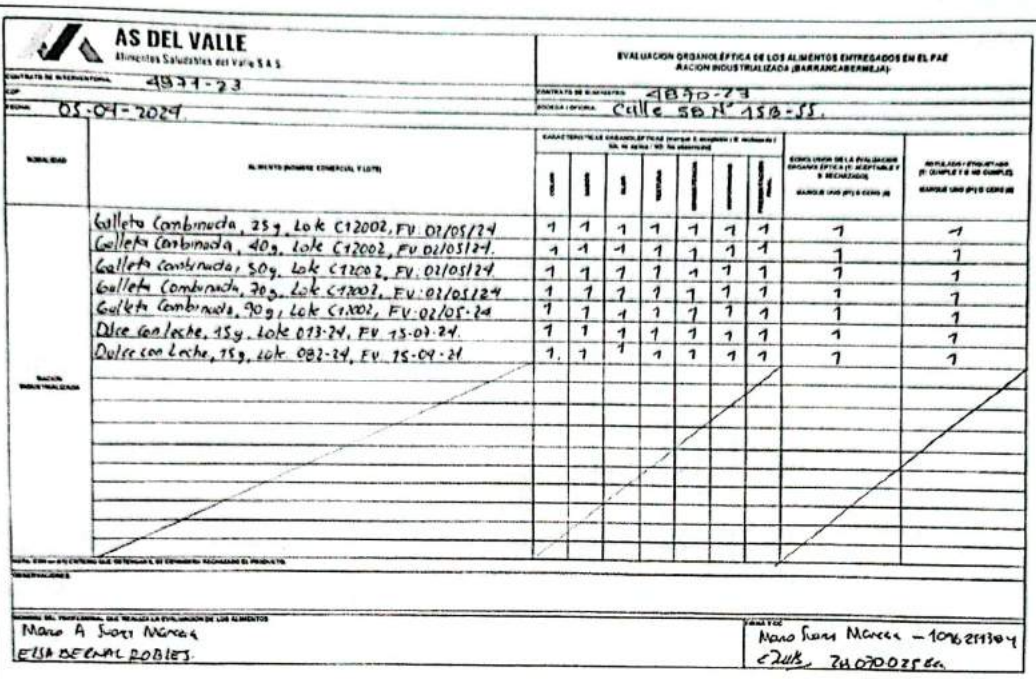
OBSERVACIONES

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Mario A Sorel Monroy, Elsa Bernal Robles

FIRMA Y CC: Mario Sorel Monroy – 1096211304, E748, 78 070 025.

Powered by CamScanner

0000369



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

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

CONTRATO DE SUMINISTRO: 4877-23
FECHA: 05-04-2024
SEDE EDUCATIVA: Calle 50 N° 15B-55.

	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)								CONCLUSIÓN DE LA EVALUACIÓN ORGANO-EPTICA (C: ACEPTABLE Y R: RECHAZADO)	OBSERVACIONES (C: CUMPLE Y R: NO CUMPLE)
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	Galleta Combinada, 25g, Lote C12002, FV: 02/05/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Combinada, 40g, Lote C12002, FV 02/05/24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Combinada, 50g, Lote C12002, FV: 02/05/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Combinada, 70g, Lote C12002, FV: 02/05/24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Combinada, 90g, Lote C12002, FV: 02/05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Dulce con leche, 15g, Lote 013-24, FV 15-03-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Dulce con Leche, 15g, Lote 082-24, FV 15-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

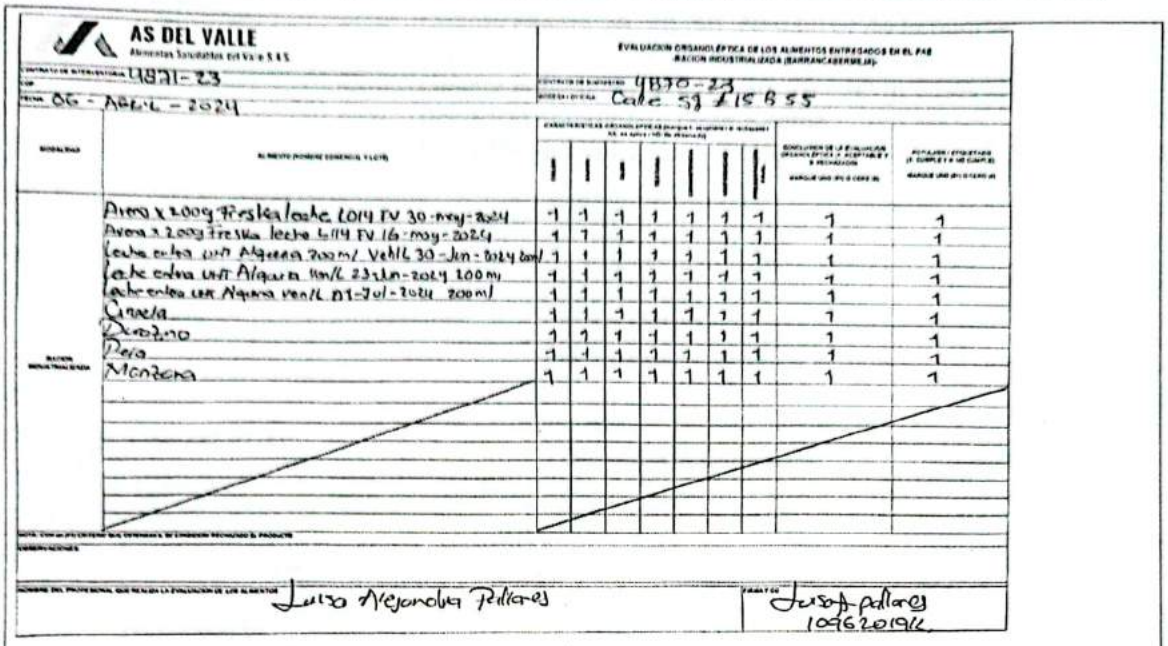
NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACIÓN DE LOS ALIMENTOS: Mario A Sierra Marrugo
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: ESIA BERNAL ROBLES.

FIRMA Y CC: Mario Sierra Marrugo — 1096211304
CELULAR: 3140700256

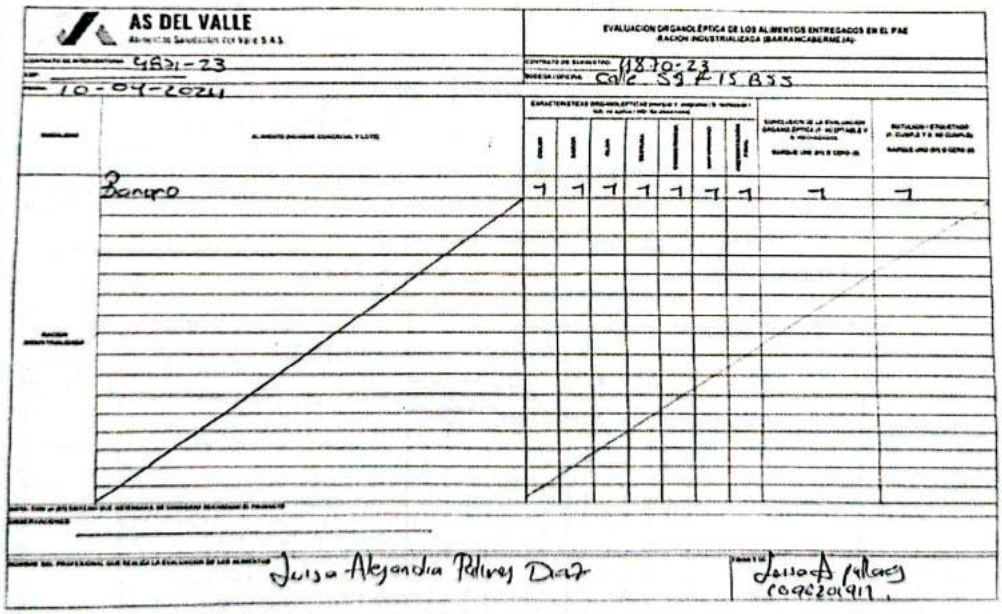
- 6 de abril: los productos cumplen con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final, los productos fueron:

  - Avena 200 cc freskaleche
  - Leche entera 200 cc alqueria
  - Ciruela
  - Durazno
  - Pera
  - Manzana

Powered by CamScanner



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



- 12 de abril: 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 freskaleche.
  - Leche entera 200 cc Alqueria.
  - Muffin de fresa 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Pan chocolate 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.

Powered by CamScanner

0000371

- Galleta casera 25, 40, 50, 70 y 90 gr de la huerta.
- Pan siete granos 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
- Galleta combinada 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: 4877-23 — CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870-23

UCP: — BODEGA / OFICINA: CLLE 58 # 15B-55

FECHA: 12 - 04 - 2024

MUSCULARES	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observo)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA (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	Galleta casera de huerta x 25g L 031 FV 31-01-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta casera de huerta x 40g L 041 FV 29-01-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta casera de huerta x 50g L 041 FV 01-02-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta casera de huerta x 70g L 041-10 FV 05-02-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Entera Alquería x 200g FV 23-01-24 MP 040	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Entera Alquería x 200g FV 30-01-24 MP 040 L 24 10:26:03	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Entera Alquería x 200g FV 07-02-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Integral fortis CNG x 25g L 033040 FV 30-01-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Integral fortis CNG x 40gr L 033040 FV 26-01-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Integral fortis CNG x 50gr L 033040 FV 30-01-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Integral fortis CNG x 70gr L 033040 FV 26-01-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Integral fortis CNG x 90gr L 033040 FV 30-01-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan chocolate CNG x 25gr L 08-04-24 FV 22-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan chocolate CNG x 40gr L 08-04-24 FV 23-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan chocolate CNG x 50gr L 08-04-24 FV 23-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan chocolate CNG x 70g L 08-04-24 FV 23-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan chocolate CNG x 90g L 08-04-24 FV 23-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES: —

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Osiris A Ruiz Ramirez — FIRMA Y CC: 28483858

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: 4877-23 — CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870-23

UCP: — BODEGA / OFICINA: CLLE 58 # 15B-55

FECHA: 12 - 04 - 2024

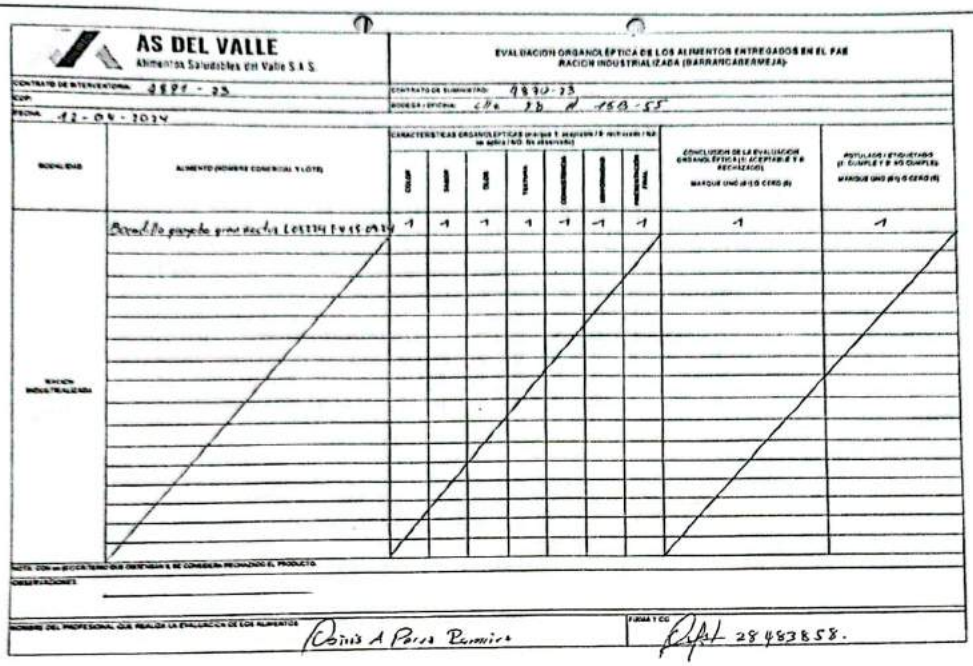
MUSCULARES	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observo)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO) MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE) MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACION INDUSTRIALIZADA	Galleta casera de huerta x 25g L 04-04-24 FV 02-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta casera de huerta x 50gr L 04-04-24 FV 02-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Casera de huerta x 70 gr L 04-04-24 FV 02-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Casera de huerta x 90 gr L 04-04-24 FV 02-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Casera de huerta x 90Y L 04-04-24 FV 02-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan siete granos CNG x 25g L 08-04-24 FV 22-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan siete granos CNG x 40g L 08-04-24 FV 23-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan siete granos CNG x 50g L 08-04-24 FV 23-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan siete granos CNG x 70g L 08-04-24 FV 23-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan siete granos CNG x 90g L 08-04-24 FV 23-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta combinada CNG x 25g L 04-04-24 FV 02-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta combinada CNG x 40g L 04-04-24 FV 02-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta combinada CNG x 50g L 04-04-24 FV 02-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Combinada CNG x 70g L 04-04-24 FV 02-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Combinada CNG x 90g L 04-04-24 FV 02-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo combinado gran cactus L 08234 FV 15-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo guayaba gran cactus L 08234 FV 15-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES: —

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Osiris A Ruiz Ramirez — FIRMA Y CC: 28483858

Powered by CamScanner

0000372



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: 3891 - 23
FECHA: 12 - 04 - 2024
CONTRATO DE SUMINISTRO: 9890-23
BODEGA / SEDE: Cra 36 # 150-55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1 si cumple o 0 si no cumple)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO) MARQUE UNO (1 O CERO)	ROTULADO Y ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE) MARQUE UNO (1 O CERO)
		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
RACION INDUSTRIALIZADA	Bocadillo guayaba queso fecha L0331941415 09:14	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (0) CARACTERISTICA OBTENIDA SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES:

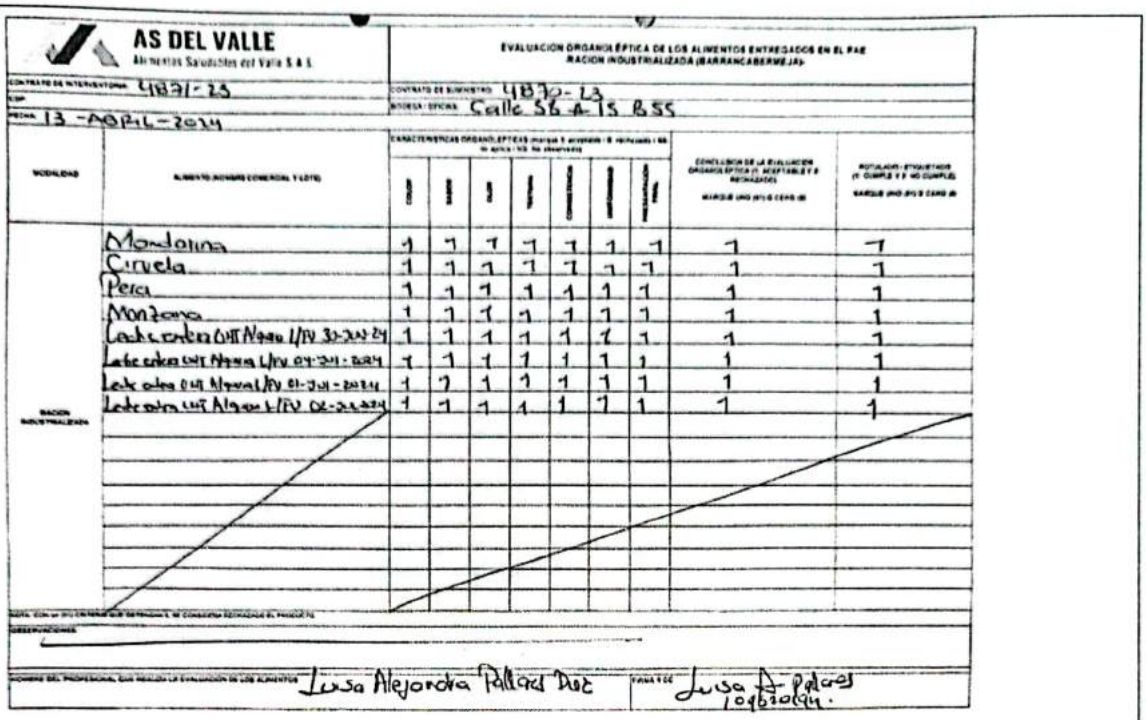
NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Robinson A Perez Ramirez

FIRMA Y CC: 28483858.

- 13 de abril: 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
  - Mandarina
  - Ciruela
  - Pera
  - Manzana

Powered by CamScanner



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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA 4187-23
CONTRATO DE SUMINISTRO 4187-23
SEDE 13 - ABRIL - 2024
INSTITUCIÓN EDUCATIVA - SEDE - OFICINA Calle 56 A 15 B55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)								CONCLUSIÓN DE LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO)	ROTULADO - ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE)
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	Mandarina	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Ciruela	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
	Leche entera UHT Alpina L/FV 30-JUL-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera UHT Alpina L/FV 04-JUL-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera UHT Alpina L/FV 01-JUL-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera UHT Alpina L/FV 02-JUL-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1

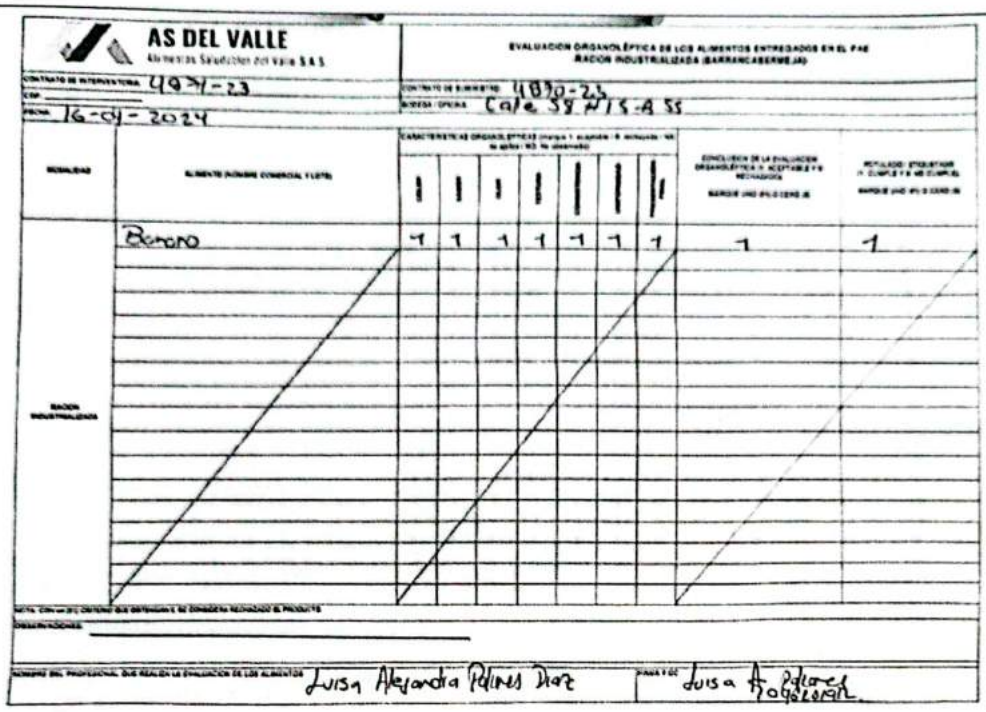
OBSERVACIONES

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACIÓN DE LOS ALIMENTOS Luisa Alejandra Pallares Diaz
FIRMA DE Luisa A. Pallares 10/6/2024.

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

Powered by CamScanner

0000374



AS DEL VALLE

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

CONTRATO DE INTERVENTORIA 497-23

CONTRATO DE SUMINISTRO 480-23

FECHA 16-04-2024

ACCESO OFICINA Calle 58 #13-A 55

RENGLON	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA Y ACEPTABILIDAD METODOLOGICA	OBSERVACIONES
	Banano	1	1	1	1	1	1	1	1

RACION INDUSTRIALIZADA

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

FIRMA Y CC: Luisa A. Pelaez C.

- 19 de abril: 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 freskaleche.
  - Leche entera 200 cc Alqueria.
  - Ponque vainilla 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Pan con bocadillo 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Torta chocolate 25, 40, 50, 70 y 90 gr de la huerta.
  - Galleta combinada 25, 40, 50 y 70 gr CNG.
  - Muffin de fresa 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Pan coco 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Bocadillo guayaba Gran Kactus.

Powered by CamScanner

0000375

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4871 - 23
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870 - 23
CDP:
BODEGA / OFICINA: Calle 38 No 116 - 55
FECHA: 19-04-2024

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN 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	Torta chocolate 350g A2304 FV 06-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta chocolate 350g A2304 FV 06-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta chocolate 350g A2304 FV 06-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta chocolate 350g A2304 FV 06-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta chocolate 350g A2304 FV 06-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta rellenada 350g C42002 FV 02-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta rellenada 350g C42002 FV 02-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta rellenada 350g C42002 FV 02-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta rellenada 350g C42002 FV 02-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Muffin Fresa x 75g A23010 - FV 30-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Muffin Fresa x 80g A23010 - FV 30-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta Fresa x 350g A23010 - FV 30-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Muffin Fresa x 75g A23010 - FV 30-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Muffin Fresa x 80g A23010 - FV 30-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan coco x 70gr 19-04-24 FV 4-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan coco x 80g 19-04-24 FV 4-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Coco x 80g 19-04-24 FV 4-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON LA APLICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN SE CONSIDERA NECESARIO EL RECHAZO

OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACIÓN DE LOS ALIMENTOS: Andrés Fabian Echeverri Bonn

FIRMA Y CC: Julio M 1095827456
Fabian E. 1094237161

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4871 - 23
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870 - 23
CDP:
BODEGA / OFICINA: Calle 38 No 116 - 55
FECHA: 19 - 04 - 2024

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN 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	Torta chocolate 350g A2304 FV 06-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta chocolate 350g A2304 FV 06-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta chocolate 350g A2304 FV 06-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta chocolate 350g A2304 FV 06-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta chocolate 350g A2304 FV 06-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta rellenada 350g C42002 FV 02-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta rellenada 350g C42002 FV 02-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta rellenada 350g C42002 FV 02-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta rellenada 350g C42002 FV 02-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Muffin Fresa x 75g A23010 - FV 30-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Muffin Fresa x 80g A23010 - FV 30-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta Fresa x 350g A23010 - FV 30-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Muffin Fresa x 75g A23010 - FV 30-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Muffin Fresa x 80g A23010 - FV 30-04-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan coco x 70gr 19-04-24 FV 4-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan coco x 80g 19-04-24 FV 4-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Coco x 80g 19-04-24 FV 4-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON LA APLICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN SE CONSIDERA NECESARIO EL RECHAZO

OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACIÓN DE LOS ALIMENTOS: Andrés Fabian Echeverri Bonn

FIRMA Y CC: Julio M 1095827456
Fabian E. 1094237161

Powered by CamScanner

0000376

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: 4671-23
CDP:
FECHA: 19-04-2024
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4670-23
SEDE EDUCATIVA: Cadt Sb. N° 13B-55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	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)
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	Pan cinco 365 N:04-24 Fv A-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan cinco 365 N:04-24 Fv A-03-24	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo de Avatuin Lote: 2445 V:6-04	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (1%) CRITERIO QUE DETERMINE SE DEBERA RECHAZADO EL PRODUCTO

OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Juliza Tatiana Andrea Adriana Cotacci Bernal

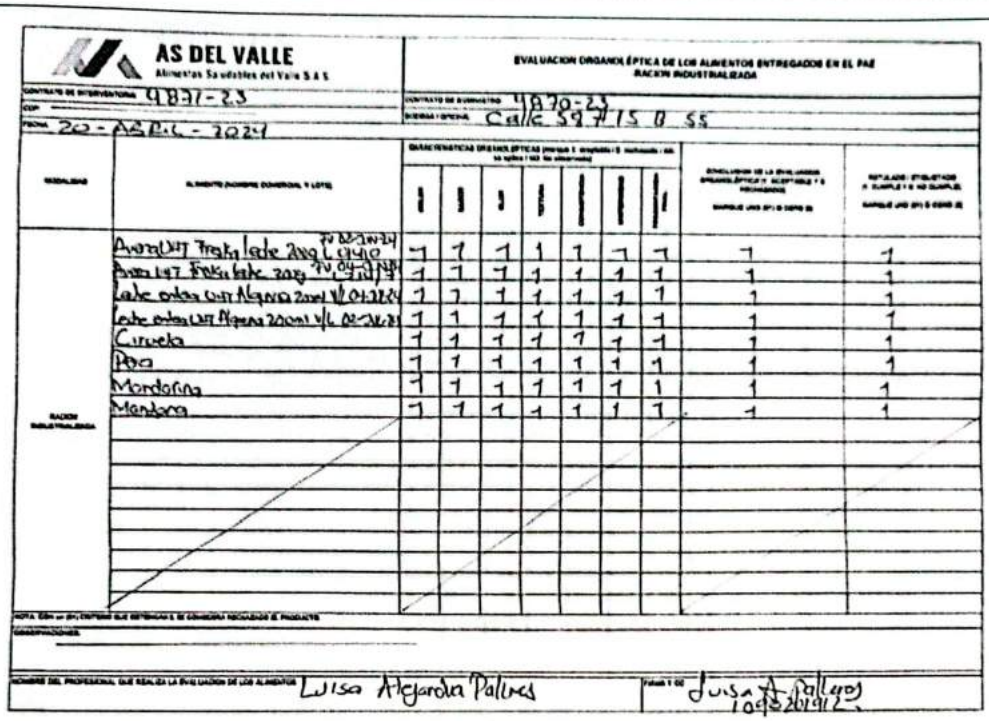
FIRMA: Juliza M 1050919456
Jahan B. 1098233194

- 20 de abril: 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.
  - Leche entera 200 cc Alqueria.
  - Pera
  - Manzana
  - Ciruela
  - Mandarina

Powered by CamScanner

0000377



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

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
RACION INDUSTRIALIZADA

CONTRATO DE INTERVENTORIA 4837-23
CONTRATO DE SUMINISTRO 4870-23
FECHA 20 - ABRIL - 2024
SEDE EDUCATIVA Cra 5a # 15 0 55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)									
RACION INDUSTRIALIZADA	Avena U47 Fresa leche 200g L 0140 FV 02-JUN-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena U47 Fresa leche 200g FV 04-JUN-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera U47 Alpina 200ml V/L 01-JUN-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera U47 Alpina 200ml V/L 02-JUN-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Curveta	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pera	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mordorina	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mandarina	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: Si en (1) CUMPLE SUS ESPECIFICACIONES DE CANTIDAD, PRESENTACION Y CALIDAD DEL PRODUCTO

OBSERVACIONES

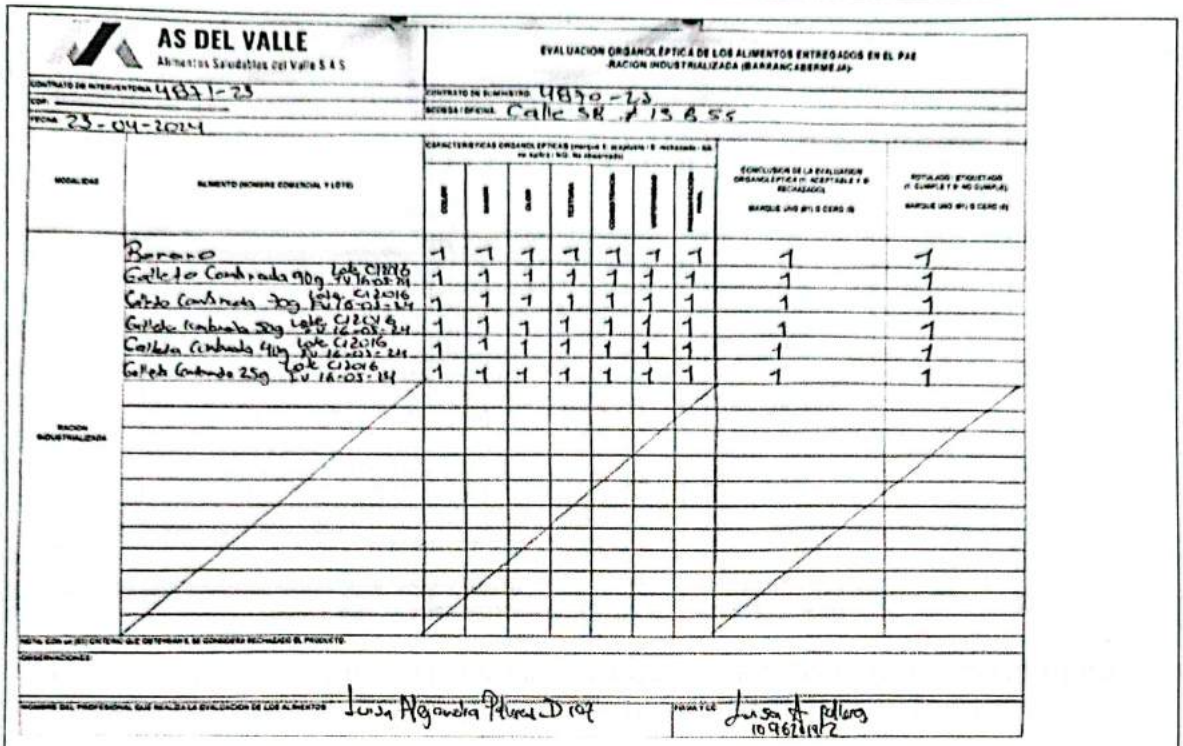
NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS Luisa Alejandra Pallares

FIRMA Y CC Luisa A. Pallares 1093201912

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

Powered by CamScanner

0000378



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 25-04-2024

CONTRATO DE ALIMENTOS 4870-23
SEDE/SEDE Calle 58 # 13 B 55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque S: aceptable / R: rechazado / NA: no aplica / NO: no observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (C: ACEPTABLE Y R: RECHAZADO) MARQUE UNO (X) Y CIERRE EL	ROTULADO ETIQUETADO (C: CUMPLE Y R: NO CUMPLE) MARQUE UNO (X) Y CIERRE EL
RACION INDUSTRIALIZADA	Barra de	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Condimentada 90g Lote C12016 FV 16-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Condimentada 70g Lote C12016 FV 16-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Condimentada 50g Lote C12016 FV 16-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Condimentada 40g Lote C12016 FV 16-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Condimentada 25g Lote C12016 FV 16-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON UN (01) CRITERIO QUE DETERMINE SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO

OBSERVACIONES

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

FIRMA: Luisa F. Pulgarin 1096218172

- 26 de abril: 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.
  - Avena 200 cc freskaleche.
  - Avena canela 200 cc Algarra
  - Torta de chocolate 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Mantecada 25, 40, 50, 70 y 90 gr CNG.
  - Pan leche 25, 40, 50, 70 y 90 gr de la huerta.
  - Galleta tostarica 25, 40, 50 y 70 gr CNG.
  - Granola CNG.
  - Bocadillo guayaba EL GRAN KACTUS.

Powered by CamScanner

0000379

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4831-23 — CONTRATO DE SUMINISTRO: 4830-23

FECHA: 26-04-24 — BODEGA / OFICINA: Calle 58 # 15A-55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: no observado) COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL	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)
RACION INDUSTRIALIZADA	Pan leche especial x 60g L 18.04.24 FV: 18-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan leche especial x 60g x 50gr L 20.04.24 FV 19-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan leche especial x 50gr L 20.04.24 FV 19-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan leche especial x 50gr L 20.04.24 FV 19-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta mix Personalizada x 12gr L 106 FV 15-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta tentación x 24g x 24g L 21104 FV 15-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta tentación x 24g x 50gr L 21104 FV 15-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta tentación x 24g x 50gr L 21104 FV 15-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta tentación x 24g x 50gr L 21104 FV 15-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta tentación x 24g x 50gr L 21104 FV 15-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo guayaba con queso x 45gr L 03124 FV 15-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (#1) CRITERIO QUE OBTENGAN 2 SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO

OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Osiris A Perez Ramirez / ELSA BERMUDEZ ROBLES. — FIRMA Y CC: 38483858 / 28040025

- 27 de abril: el manzana y pera 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: 4831-23 — CONTRATO DE SUMINISTRO: 4830-23

FECHA: 26-04-24 — BODEGA / OFICINA: Calle 58 # 15A-55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: no observado) COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL	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)
RACION INDUSTRIALIZADA	Pan leche especial x 60g L 18.04.24 FV: 18-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan leche especial x 60g x 50gr L 20.04.24 FV 19-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan leche especial x 50gr L 20.04.24 FV 19-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan leche especial x 50gr L 20.04.24 FV 19-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta mix Personalizada x 12gr L 106 FV 15-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta tentación x 24g x 24g L 21104 FV 15-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta tentación x 24g x 50gr L 21104 FV 15-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta tentación x 24g x 50gr L 21104 FV 15-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta tentación x 24g x 50gr L 21104 FV 15-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo guayaba con queso x 45gr L 03124 FV 15-05-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1

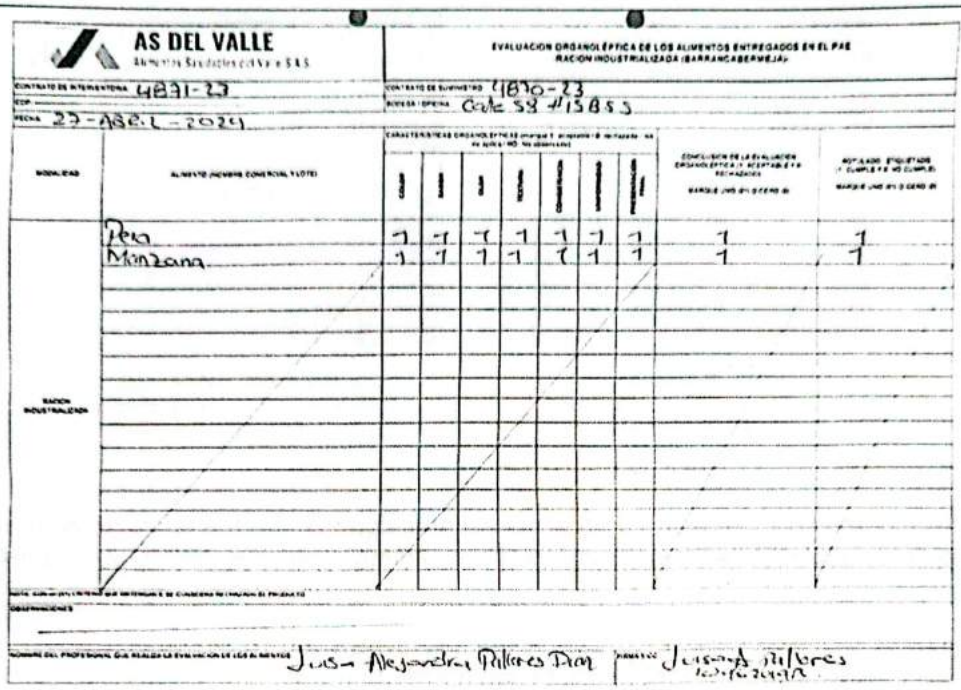
NOTA: CON un (#1) CRITERIO QUE OBTENGAN 2 SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO

OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Osiris A Perez Ramirez / ELSA BERMUDEZ ROBLES. — FIRMA Y CC: 38483858 / 28040025

Powered by CamScanner

0000380



AS DEL VALLE

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

CONTRATO DE INTERVENTORIA 4831-23 — CONTRATO DE SUMINISTRO 1830-23
FECHA 27-ABRIL-2024 — SEDES EDUCATIVAS Calle 58 #15B 53

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)								CONCLUSIÓN DE LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y ACEPTABILIDAD RECHAZADO	ACEPTADO (CUMPLE Y SE HIZO CUMPLIR)
RACION INDUSTRIALIZADA	Pera	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Manzana	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACIÓN DE LOS ALIMENTOS: Juana Alejandra Pallares Diaz — FIRMA: Juana Pallares

9. APORTES ÁREA MICROBIOLOGICA

Como retroalimentación al Informe correspondiente al mes de abril 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 marzo, dando respuesta al oficio PAB 209 referente a los resultados microbiológicos realizados por parte esta interventoría. Se relaciona en los anexos los 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 anexan los muestreos microbiológicos realizados durante el mes de abril los cuales están en espera por resultados obtenidos.

Relación de instituciones educativas:

IE. LOS LAURELES SEDE CAMPO 5
FECHA DE MUESTREO 3 ABRIL 2024

Powered by CamScanner



Imagen No. 235. Análisis microbiológico – producto lácteo leche lote L12



Imagen No. 236. Análisis microbiológico – Galleta arcoíris Lote:01.03.24

- ✓ Análisis de leche entera. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Análisis de galleta arcoíris. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.

CENTRO DE PRODUCCION.
FECHA DE MUESTREO 3 ABRIL 2024



Imagen No. 237. Análisis microbiológico producto cárnico



Imagen No. 238. Análisis microbiológico lenteias.

- ✓ Lenteja nevera isotérmica T. comercio. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Lenteja nevera isotérmica. Industrial. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Carne de cerdo sofreída T. Comercio. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Carne de cerdo sofreída. Industrial. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.

I.E LOS LAURELES – SEDE LA FOREST.
FECHA DE MUESTREO 3 ABRIL 2024

Powered by CamScanner



Imagen No. 239. Análisis Superficie Nevera.



Imagen No. 239. Análisis microbiológico de leguminosas.

- ✓ agua potable llave 1. la muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ carne de cerdo sofreída de caldero. la muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ carne de cerdo sofreída en plato servido - la muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ lenteja. - la muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ ensalada de zanahoria - la muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ jugo de fresa con leche - la muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ ambiente de restaurante escolar - la muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ frotis de manos – Adela Sánchez - la muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ ambiente bodega de víveres - la muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ frotis nevera pequeña. - la muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.

I.E LOS LAURELES SEDE LOS LAURELES.



Imagen No. 239. Análisis micro biológico – Frotis superficie de nevera



Imagen No. 240. Análisis micro biológico – Ensalada de zanahoria rallada.

Powered by CamScanner

- ✓ Agua tratada en bolsa. la muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Carne en cuadros caldero #1. la muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Carne en cuadros caldero #2. la muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ensalada de zanahoria rallada. la muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ambiente de restaurante escolar. la muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Frotis de nevera #2. la muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Pan Mojicón lote 230324. la muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Lenteja. la muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.

I.E PUEBLO REGAO – SEDE CAMPO 23



Imagen No. 241. Análisis microbiológico frotis congelador

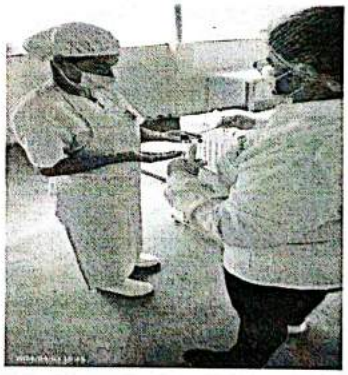


Imagen No. 242. Análisis micro-biológico Superficie manipuladora de alimentos.

- ✓ agua filtrada. La muestra no cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ carne de cerdo sofreída de caldero #1. la muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ carne de cerdo sofreída caldero #2. la muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ lentejas. la muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ ensalada de zanahoria rallada. la muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ jugo de fresa con leche. la muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.

Powered by CamScanner

- ✓ ambiente de restaurante escolar. la muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ frotis manipulador – Mery Jaime. ambiente bodega de víveres. la muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ superficie congeladora blanco. la muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ pan mojicón lote 230324. la muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.

I.E MEGACOLEGIO – SEDE JUAN FRAMCISCO SARASTI.
FECHA DE MUESTREO 4 ABRIL 2024



Imagen No. 243. Análisis microbiológico huevos.

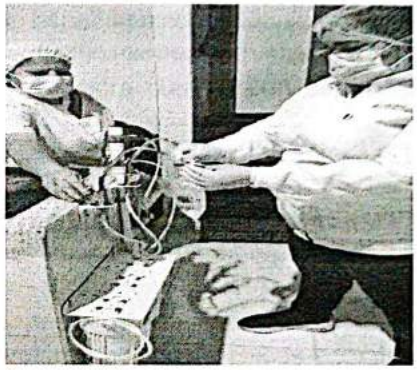


Imagen No. 244. Análisis microbiológico agua filtrada.

- ✓ Agua filtrada llave 1. La muestra No cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Huevo perico. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Arveja. la muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Superficie de nevera #1. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ambiente de restaurante escolar. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ensalada. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.

CENTRO DE PRODUCCION
FECHA DE MUESTREO 4 ABRIL 2024

Powered by CamScanner



Imagen No. 245. Análisis microbiológico frotis de azafate



Imagen No. 246. Análisis microbiológico frotis de cuchillo

- ✓ Jugo de piña. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ambiente de producción. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ambiente de menaje. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ambiente de área de almacén de víveres. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ambiente de congelador #1. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Frotis de cuchillo blanco. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Frotis de manos de manipulador Olga Anaya. la muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Agua potable llave 2. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Agua potable llave 6. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Huevo perico industrial. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Arveja industrial. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ensalada industrial. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ensalada comercio. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Jugo de piña industrial. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.

CENTRO DE PRODUCCION.
FECHA DE MUESTREO 10 ABRIL 2024

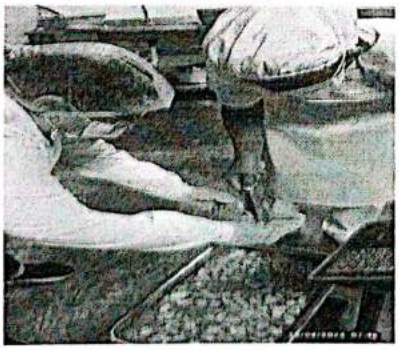


Imagen No. 246. Análisis microbiológico pollo a la naranja



Imagen No. 247. Análisis microbiológico jugo de guayaba.

- ✓ Agua potable llave 7. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Agua potable llave 8. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.

Powered by CamScanner

- ✓ Ensalada de remolacha. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Jugo de guayaba termo. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Jugo de guayaba termo. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ambiente área de bodega fruver. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ambiente área de producción. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ambiente nevera 2. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ambiente área de alistamiento. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Frotis de manos. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Frotis de cuchillo rojo. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Frotis de nevera. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Frotis mesa de picar. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Pollo a la naranja. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.

I.E INTECOBA.
FECHA DE MUESTREO 10 ABRIL 2024



Imagen No. 248. Análisis microbiológico jugo de guayaba.



Imagen No. 249. Análisis microbiológico Ensalada.

- ✓ Pollo a la naranja. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ensalada de remolacha. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Jugo de guayaba. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.

I.E CIUDADELA EDUCATIVA – SEDE PRINCIPAL.
FECHA DE MUESTREO 10 ABRIL 2024.

Powered by CamScanner



Imagen No. 250. Análisis microbiológico Ensalada.



Imagen N 251. Análisis microbiológico jugo.

- ✓ Frotis de nevera 1. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Carne guisada de azafate 1. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Carne guisada azafate 2. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Frijol azafate 1. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Frijol azafate 2. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ensalada azafate 1. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ensalada Azafate 2. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Jugo tropical. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.

I.E CIUDADELA EDUCATIVA – SEDE FE Y ALEGRIA.
FECHA DE MUESTREO 10 ABRIL 2024.



Imagen N 252. Análisis microbiológico Leche.

Powered by CamScanner

- ✓ Leche entera. Lote 3W: La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.

I.E CAMILO TORRES RESTREPO – SEDE PRICIPAL.
FECHA DE MUESTREO 10 ABRIL 2024.

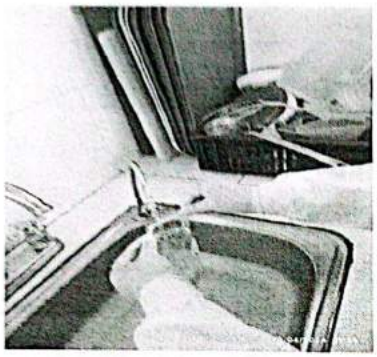


Imagen N 253. Análisis microbiológico agua llave 1.

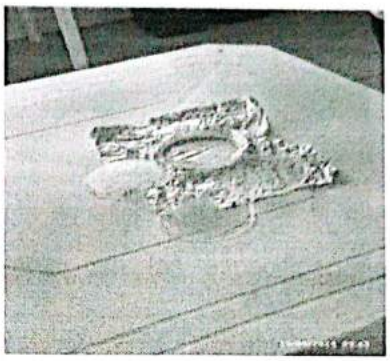


Imagen N 254. Análisis microbiológico ambiente.

- ✓ Agua tratada filtrada llave #2. La muestra NO cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Carne guisada caldero 1. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Carne guisada caldero 2. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Frijol. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ambiente restaurante escolar. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Frotis nevera 1. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Ensalada. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Jugo tropical. La muestra cumple con especificaciones técnicas establecidas.

I.E CAMILO TORRES – EDUARDO SANTOS .
FECHA DE MUESTREO 17 ABRIL 2024.

Powered by CamScanner



Imagen N 254. Análisis microbiológico pollo azafate.



Imagen N 255. Análisis microbiológico pollo platos servidos.

- ✓ Pollo cuadritos azafate. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ Pollo cuadritos platos servidos. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas

---

CENTRO DE PRODUCCION.
FECHA DE MUESTREO 17 ABRIL 2024.

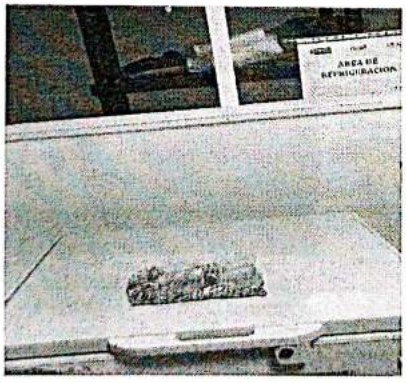


Imagen N 256. Análisis microbiológico ambiente.



Imagen N 257. Análisis microbiológico Ensalada.

- ✓ Pollo en cuadritos azafate #1. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ Pollo en cuadritos azafate #2. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ Pollo en cuadritos – Caldero. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ Agua potable llave 4. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ Agua potable llave 5. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ Ensalada rodajas de tomate. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas

Powered by CamScanner

- ✓ Ambiente área de producción. La muestra no cumple con las especificaciones técnicas establecidas.

I.E TECNICO INDUSTRIAL – SEDE EL CHICO.
FECHA DE MUESTREO 17 ABRIL 2024.



Imagen N 258. Análisis microbiológico pollo cuadritos

- ✓ Pollo en cuadritos. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.

I.E TECNICO INDUSTRIAL – SAN JOSE DE PROVIVIENDA.
FECHA DE MUESTREO 17 ABRIL 2024.



Imagen N 259. Análisis microbiológico pollo cuadritos



Imagen N 260. Análisis microbiológico pollo cuadritos

- ✓ Pollo en cuadritos caldero #1. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ Pollo en cuadritos caldero #2. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas

---

I.E CAMILO TORRES – SEDE PRINCIPAL.
FECHA DE MUESTREO 24 ABRIL 2024.

Powered by CamScanner



Imagen N 261 Análisis microbiológico huevos



Imagen N 262. Análisis microbiológico granos.

- ✓ Huevo encebollado. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Frijol guisado. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.

CENTRO DE PRODUCCION.
FECHA DE MUESTREO 24 ABRIL 2024.



Imagen N 263. Análisis microbiológico Ensalada



Imagen N 264. Análisis microbiológico leguminosas.

- ✓ Frijol guisado. La muestra no cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ Ensalada pico de gallo. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ Huevo encebollado. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.

I.E JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO – MEGACOLEGIO
FECHA DE MUESTREO 24 ABRIL 2024.

Powered by CamScanner



Imagen N 265. Análisis microbiológico Huevos

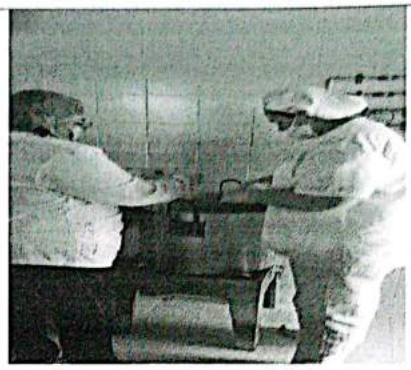


Imagen N 266. Análisis microbiológico Leguminosas.

- ✓ Huevo encebollado. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- ✓ Frijol guisado. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas

---

CENTRO DE PRODUCCION.
FECHA DE MUESTREO 25 ABRIL 2024.



Imagen N 267. Análisis microbiológico pollo sudado azafate 1.



Imagen N 268. Análisis microbiológico pollo sudado azafate 2.

- ✓ Pollo sudado azafate #1. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Pollo sudado azafate #2. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ Pollo sudado azafate #3. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.

Powered by CamScanner

1. 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.	En Ejecución

Powered by CamScanner

	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.	
i. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por el Distrito de Barrancabermeja en los cuales se presente el estado de ejecución. avance y terminación del contrato.	Mensualmente se hace la presentación del informe con todo el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato.	En Ejecución
j. Realizar cualquier otra actividad administrativa requerida para la correcta administración del contrato.	Se hace cada vez que se requiera.	En Ejecución
k. Firma de las actas de inicio, recibo parcial y seguimiento a los contratos, modificación de cantidades y precios no previstos, recibo final y proyecto de liquidación que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato.	Se Firma acta de inicio con fecha 22 de Enero de 2024. Esta interventoría esta presta a la firma de otro si modificatorio y demás actas modificatorias que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato.	En Ejecución
l. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	Mes a mes se requiere al operador conforme a las obligaciones descritas en el contrato principal con el fin de dar cabal cumplimiento de las mismas.	En Ejecución
m. Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y financiero al Distrito de Barrancabermeja para la resolución final de las mismos. adjuntando los respectivos soportes.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
n. Si es necesario suspender el contrato de ejecución. o si se establece posteriormente ampliar el plazo pactado para la suspensión. la interventoría deberá emitir un concepto técnico previo sobre lo suspensión.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
o. Revisor las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones. suspensiones. etc. del plazo de ejecución del contrato, requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto al Distrito de Barrancabermeja. Además, elaborar, revisar y remitir oportunamente para su aprobación dichas solicitudes al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) para su aprobación final: las cuales deben estar suficientemente justificadas. indicando el monto por adicionar y /o el tiempo por prorrogar el contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
p. Verificar y adelantar las acciones pertinentes para que las adiciones y prórrogas se realicen oportunamente antes del vencimiento del contrato.	Se realiza adición en valor y tiempo N. 01 al contrato N. 4871-23 de fecha 03 de mayo de 2024	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. Las pólizas fueron Actualizadas según adición en valor y tiempo N. 01 al contrato N. 4871-23 de fecha 03 de mayo de 2024	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	En Ejecución

Powered by CamScanner

	emitir aval para pago mensual conforme a la documentación radicada.	
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. Los informes serán presentados dentro de los cinco (05) primeros días del respectivo mes, el cual será requisito entre otros, para el pago del acta del interventor.	En el Informe mensual son incluidas todos los componentes técnico, logístico, operativo, administrativo, jurídico y financiero desarrollado durante el periodo mensual debidamente con sus soportes documentales. Mensualmente se hace la presentación del informe con todo el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato. El presente informe corresponde al periodo de ejecución del 01 al 30 de Abril de 2024, para un total de 30 días calendarios de ejecución contractual.	En Ejecución
2.2 REUNIONES DE EVALUACIÓN DE EJECUCIONES: Semanalmente, o cada vez que se estime necesario, deberán celebrarse reuniones conjuntas con lo participación de las siguientes personas: Profesionales coordinadores, directores y especialistas de la interventoría. el contratista y supervisión de la entidad contratante, con el fin de analizar los diferentes aspectos técnicos, administrativos, financieros. sociales, alimentarios y nutricionales, contables y legales, relacionados con el proyecto.	Se asistirá a las reuniones necesarias para evaluar la ejecución en la prestación del Servicio de Alimentación Escolar en el Distrito.	En Ejecución
2.3 REUNIONES DE EVALUACIÓN DE INTERVENTORIA: Con la periodicidad, en el sitio y hora previamente establecidos y dados a conocer por lo entidad contratante, se harán las reuniones de evaluación de interventoría donde acordarán y detallarán aspectos relativos o la ejecución del contrato. A estas reuniones deberá asistir representante del Interventor y de la entidad incluido el personal de apoyo para la supervisión de la entidad. De cado reunión se levantará un acta y será firmada por los que intervinieron en ella.	Cada vez que sea necesario se asistirá a las reuniones para la verificación de la ejecución del Contrato de la Interventoría tomándolo como un mejoramiento continuo.	En Ejecución
2.4. ELABORACIÓN DEL INFORME FINAL DE INTERVENTORIA: demás de lo solicitado 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

Powered by CamScanner

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

ANEXO 1. ALCANCES DEL OBJETO CONTRACTUAL		
ESPECIFICACIONES TECNICAS		
1. ALCANCE ADMINISTRATIVO DE LA INTERVENTORIA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1.Cumplir con las obligaciones emanadas del objeto del presente contrato, actuando con un alto grado de profesionalismo, responsabilidad y eficacia en la ejecución de las tareas objeto del contrato y conexas al mismo.	Mensualmente el Equipo de Trabajo desarrolla actividades dando cumplimiento a la Normatividad y Contrato dejando documentos soportes los cuales son anexos en el informe mensual entregado a la Entidad.	En Ejecución
2. Ofrecer asesoría y acompañamiento a las administración Municipal de Barrancabermeja en aspectos técnicos, administrativos y financieros con relación al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en las modalidades de ración preparada en sitio, ración industrializada lista, que permita garantizar las condiciones higiénicas y de cumplimiento de los estándares de calidad e idoneidad en la preparación, almacenamiento, distribución y suministro de tas raciones a niños, niñas y adolescentes del área urbana y rural de sector educativo oficial del Distrito de Barrancabermeja.	Permanentemente el Equipo de trabajo está presto para colaborar con lo requerido por el Distrito.	En Ejecución
3. Tener conocimiento del contenido y alcance de los estudios previos que originaron las obligaciones contractuales entre la entidad y el contratista vigilado, pliego de condiciones, lineamientos y especificaciones técnicas y sus anexos, adendas y de todos los documentos que hacen parte	Los documentos relacionados al proceso contractual fueron estudiados en su totalidad al inicio del presente contrato de interventoría.	Ejecutado

Powered by CamScanner

integral de los mismos, así como del contrato y de la normatividad interna de la entidad contratante.			
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	Cada vez que se ha necesario realizar reuniones se harán durante la ejecución del contrato.	En Ejecución

Powered by CamScanner

con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas.		
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	Se realiza adición en valor y tiempo N. 01 al contrato de interventoría N. 4871-23 de fecha 03 de mayo de 2024. Se realiza adición en Plazo N. 01 al contrato de Operación N. 4870-23 de fecha 15 de Abril de 2024. Se realiza adición en Plazo N. 02 al contrato de Operación N. 4870-23 de fecha 30 de Abril de 2024.	En Ejecución

Powered by CamScanner

0000399

son de competencia de la Secretaria de Educación de Barrancabermeja.		
22. Verificar al inicio del contrato que el contratista cumple con la dotación de equipos y suministros necesarios para la ejecución de la ración preparada en sitio y tas raciones industrializadas se debe presentar un alta de aprobación por parta de la interventoría donde se apruebe este Ítem en cada uno de los restaurantes escolares e instituciones educativas correspondientes.	Se verifican en visita administrativa	En Ejecución
23. Verificar al inicio del contrato y durante su ejecución que el contratista cumple con la disponibilidad de los vehículos para el transporte y distribución de los alimentos a las sedes educativas garantizando la cadena de frío en los alimentos que así lo requieran, verificando toda la documentación establecida en el pliego de condiciones e incluida en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE - MEN - Resolución No 335 de 2021.	Se verifica cada vez mes que se realiza visita a Bodega y en visita cada vez que se evidencie el transporte de alimentos.	En Ejecución
24. Actuar por cuenta de la entidad en los aspectos relacionados con la ejecución del contrato, lo que no lo habilita para introducir modificaciones a las cláusulas del mismo ni para contraer compromisos u obligaciones no pactadas a cargo de la entidad. En desarrollo de sus labores o actividades deberá tomar las medidas y decisiones que ordene la Ley y que propendan por el fin público buscado con la contratación de que se trate, actuando de conformidad con la normatividad aplicable sobre la materia, con sujeción a lo pactado en el contrato entre la entidad y el contratista ejecutor vigilado, observando tos principios de transparencia, legalidad, economía, y responsabilidad, entre otros.	Esta interventoría se está ejecutando conforme al manual de contratación.	En Ejecución
25. Solicitar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja, la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
26. Realizar los recibidos a satisfacción con la calidad requerida respecto del suministro contratado, sin eximir al contratista de sus responsabilidades derivadas de Ta ejecución contractual y las publicaciones contenidas en el contrato a supervisar.	Una vez verificada la documentación presentada por el operador, concerniente a cuentas de cobro mensual; se cotejará el contenido de las actas y certificaciones presentadas con el fin de avalar el cumplimiento y por ende el pago objeto de cobro mensual.	En Ejecución
27. Garantizar la eficiente y oportuna ejecución de las obligaciones establecidas en el contrato de suministros.	Mes a mes se requiere al operador conforme a las obligaciones descritas en el contrato principal con el fin de dar cabal cumplimiento de las mismas.	En Ejecución
28. Garantizar una comunicación efectiva y rápida entre el contratista ejecutor vigilado y la entidad contratante, como representante de esta en el control de la ejecución del contrato y las necesidades que se presenten, de cara a la óptima prestación del suministro.	Existe comunicación permanentemente con el contratista y la Entidad Territorial.	En Ejecución
29. Verificar que el Contratista cumpla las normas y especificaciones técnicas establecidas por el Distrito de Barrancabermeja para el desarrollo del contrato. En caso de identificación de cambios en las especificaciones, deberá informar a la secretaria de Educación de Barrancabermeja para su evaluación y aprobación.	Para el cumplimiento de las obligaciones se tiene en cuenta la aplicabilidad de la Resolución 335 del 2021 – Lineamientos técnicos administrativos PAE y las obligaciones del Contrato.	En Ejecución
30. Controlar e inspeccionar permanentemente la calidad de la ejecución, equipos, materiales, bienes, insumos y productos. Para lo *anterior,* el Interventor exigirá al Contratista *efectuar* los ensayos de laboratorio o pruebas necesarias para el control de calidad de los mismos.	Mensualmente en la presentación del informe y cuenta de cobro, el operador debe presentar las pruebas de laboratorio practicadas con sus respectivos resultados.	En Ejecución

Powered by CamScanner

00000400

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	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución

Powered by CamScanner