ALCALDÍA DE MOSQUERA

MOSQUERA CAMPO DE GIGANTES

INFORME DE SUPERVISIÓN N. 001
PERIODO: 05 AL 30 DE JUNIO DEL 2024
CONTRATO DE SUMINISTRO N. 003 DE 2024

INFORMACION GENERAL DEL CONTRATO

Contratista:	Lácteos Appenzell SAS		
Contrato No.	CS 003 de 2024		
NIT:	832009861-4		
Representante Legal	Diana Milena Bonilla Laiton		
Objeto del contrato:	**DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE EN EL MUNICIPIO DE MOSQUERA – CUNDINAMARCA, ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO – ADMINISTRATIVOS, LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE EMITIDAS POR LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER.**		
Fecha de suscripción:	28 de Mayo de 2024		
Fecha inicio:	05 de Junio de 2024		
Fecha de terminación inicial:	25 de Octubre de 2024		
Valor Contrato inicial:	SEIS MIL QUINIENTOS SETENTA MILLONES NOVESCIENTOS CINCUENTA MIL CUATROSCIENTOS PESOS M/CTE ($6.570.950.400,oo), Incluido IVA		
Plazo de ejecución inicial:	84 DIAS CALENDARIO ESCOLAR CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO.		
REQUISITO DE LEGALIZACIÓN	**FECHA**	**NUMERO**	**VALOR**
REGISTRO PRESUPUESTAL	28/05/2024	2024001531	$6.570.950.400.00
POLIZA	28/05/2024 04/06/2024	11-44-101226512-1 11-40-101063769-2	$1.642.737.600 $650.000.000
ESTAMPILLA	30/05/2024	75260	$65.710.000
Otro si modificatorios	Otro Si Modificatorio 001 del 04 de Junio de 2024 Otro Si Modificatorio 002 del 14 de agosto de 2024		
ADICIÓN 1	No aplica		
PRORROGA 1	No aplica		
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$ 6.570.950.400.oo		
Costo Ración	$4.548		
Suspensiones	Ninguna		
Supervisor	**HERWIN DUVAN FLOREZ RODRIGUEZ**		

DATOS DE EJECUCIÓN DEL PROGRAMA A PARTIR DEL 05 AL 30 DE JUNIO DEL 2024

Cupos ejecutados a partir del 05 AL 30 DE JUNIO DEL 2024	Ver Tabla 1
Modalidad de atención	Ración Preparada en sitio (RPS)
Raciones efectivamente entregadas (ración preparada en sitio) durante el periodo del 05 AL 30 DE JUNIO DEL 2024	132.282 RPS / PERIODO DE ATENCIÓN DEL 05 AL 30 DE JUNIO DE 2024.
Días ejecutados en el mes de 05 AL 30 DE JUNIO DEL 2024	12 días** correspondiente a los días de atención del periodo en mención más alto.
Modalidad atendida a partir del 05 AL 30 DE JUNIO DEL 2024	Ver Tabla 2

CONSOLIDADO DE ENTREGA DE RPS POR INSTITUCION EDUCATIVA

A partir del **05 AL 30 DE JUNIO DEL 2024**en el Municipio de Mosquera se realizó entrega de la modalidad de atención Ración preparada en sitio (RPS) tipo almuerzo al 30% en las 18 instituciones educativas, de la siguiente forma:

TABLA N. 1 CONSOLIDADO DE ENTREGA DE RPS POR INSTITUCIÓN EDUCATIVA Y SEDE

MODALIDAD DE PRESTACION DEL SERVICIO	N. DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS	DÍAS DE ATENCIÓN	OBSERVACIONES
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO	**18**	12	Entrega de ración preparada en sitio en las Instituciones educativas, en modalidad de atención PAE REGULAR y PAE Jornada Única del complemento alimentario tipo almuerzo al 30%.

**De acuerdo a lo establecido a nivel contractual y a las indicaciones emitidas por la UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - ALIMENTOS PARA APRENDER (UApA), Resolución 335 de 2021 se da cumplimiento a lo establecido en la misma.*

TABLA N. 2 CONSOLIDADO DE ENTREGA RPS POR INSTITUCION EDUCATIVA Y SEDE

PERIODO	INSTITUCION EDUCATIVA	COBERTURA PROYECTADA EN SIMAT	CANTIDAD DE ENTREGA EN MODALDIAD RPS*	DIAS DE ATENCIÓN EN RPS	COBERTURA TOTAL RPS
05/06/2024 - 30/06/2024	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA ARMONIA	1477	1477	2	2954
			1458	1	1458
			274	1	274
			288	1	288
			684	1	684
			377	1	377
			632	1	632
			732	1	732
			887	1	887
			860	1	860
	SEDE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	665	665	2	1330
			321	1	321
			380	4	1520
			343	1	343
			421	1	421
			263	1	263
			341	1	341
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ROBERTO VELANDIA	1205	1205	4	4820
			249	1	249

			809	1	809
			617	1	617
			359	1	359
			970	1	970
			838	1	838
			1073	1	1073
			1108	1	1108
	SEDE NUEVO MILENIO	2100	2100	4	8400
			1224	1	1224
			1357	1	1357
			817	1	817
			949	1	949
			1324	1	1324
			1374	1	1374
			1366	1	1366
			1439	1	1439
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	1572	1571	3	4713
			1570	1	1570
			902	1	902
			856	1	856
			313	1	313
			350	1	350
			733	1	733
			755	1	755
			708	1	708
			681	1	681
	FRATERNIDAD	435	435	3	1305
			394	1	394
			141	1	141
			246	1	246
			215	1	215
			29	1	29
			205	2	410

		103	2	206
DIAMANTE	191	191	6	1146
		34	1	34
		190	1	190
		123	2	246
		189	1	189
		6	1	6
INSTITUCIÓN EDUCATIVA JUAN LUIS LONDOÑO	1363	1339	4	5356
		666	1	666
		653	1	653
		449	1	449
		538	1	538
		573	1	573
		228	1	228
		590	1	590
		321	1	321
SEDE LA UNIDAD	427	420	5	2100
		174	1	174
		102	2	204
		174	1	174
		343	1	343
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MERCED	1512	1512	3	4536
		1510	1	1510
		198	1	198
		1299	1	1299
		679	1	679
		343	1	343
		488	1	488
		612	1	612
		420	1	420
		660	1	660
SEDE POLICARPA SALAVARRIETA	1238	1238	4	4952
		156	1	156

			824	1	824
			101	1	101
			115	1	115
			195	1	195
			241	1	241
			115	1	115
			135	1	135
	SEDE PUENTES	167	167	6	1002
	SEDE JARDIN INFANTIL DEPARTAMENTAL	181	181	4	724
			101	1	101
			40	1	40
			20	2	40
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAYOR DE MOSQUERA	1134	1134	4	4536
			595	1	595
			473	1	473
			453	2	906
			622	1	622
			423	1	423
			600	1	600
			608	1	608
	SEDE LUCERO	189	189	4	756
			19	8	152
	SEDE LA AMISTAD	810	810	4	3240
			140	1	140
			276	1	276
			265	1	265
			276	1	276
			207	1	207
			200	1	200
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMPARTIR	1091	1091	12	13092
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA PAZ	1162	1162	12	13944
TOTAL					132282

**Ración preparada en sitio.*

Se realiza entrega de Raciones para Preparar en sitio suministrado por **12 días** correspondiente al periodo del 05 al 30 de junio del 2024 a los beneficiarios PAE en las ocho instituciones educativas principales y sus diez sedes del municipio de Mosquera y que se encuentran matriculados en el SIMAT, con una cobertura total de atención en PAE de este periodo de dieciséis mil novecientos diecinueve ***(16.919)*** beneficiarios del programa a un costo de ración de ($4.548). A continuación, se especifica la cantidad de entrega por complemento alimentario:

TABLA N. 4 CANTIDAD DE ENTREGA POR COMPLEMENTO ALIMENTARIO

N.	MODALIDAD DE ATENCIÓN	CANTIDAD ENTREGADA DE RACIONES EFECTIVAMENTE ENTREGADAS	DIAS **	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL POR MODALIDAD DE ATENCIÓN	VALOR TOTAL
1	RACIÓN PREPARADA EN SITIO 05AL 30 DE JUNIO DE 2024	132.290	12	$ 4.548,00	$ 601.654.920,00	$ 601.654.920,00

***El periodo de atención más alto de este periodo fue de 12 días.*

COMPONENTE FINANCIERO

TABLA N. 5 EJECUCIÓN FINANCIERA

N.	PERIODO DE PAGO	VALOR NETO PAGADO	VALOR NO EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	VALOR DEL CONTRATO
1.	05/06/2024 – 30/06/2024	$ 601.618.536,00	$ 321.752.808,00	$ 5.969.331.864,00	$ 6.570.950.400,00

A continuación, se presenta la ejecución de recursos durante el periodo comprendido entre el **05 AL 30 DE JUNIO DEL 2024.**

TABLA N. 6 A CONSOLIDADO DE EJECUCIÓN DE PAGOS

N.	NOMBRE DEL RUBRO	FUENTE	NOMBRE	CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	REGISTRO PRESUPUESTAL	VALOR PAGADO N.1	SALDO
				2024001152	2024001531	05/06/2024 – 30/06/2024	
				28/02/2024	28/05/2024	$601.618.536	
1	LIBRE ASIGNACIÓN	1101	Apoyo para garantizar la protección para niños, niñas y adolescentes Mosquera Cundinamarca – FUENTE. 1101 – LIBRE ASIGNACIÓN	$ 2.942.209.996,00	$ 2.906.052.443,20		$ 2.906.052 443,20
2	SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACION 11/12	21101	Apoyo para garantizar la protección para niños, niñas y adolescentes Mosquera Cundinamarca – FUENTE: 21101 – 11/12 SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACION ALIMENTACION ESCOLAR	$ 133.815.956,80	$ 133.815.956,80	$ 133.815.956,80	$ 0,00
3	MEN PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR	24101	Apoyo para garantizar la protección para niños, niñas y adolescentes Mosquera Cundinamarca – FUENTE. 214101- MEN PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR	$ 3.531.082 000,00	$ 3.531.082.000,00	$ 467.802.579,20	$ 3.063.279.420,80
			TOTALES	$ 6.607.107.952,80	$ 6.570.950.400,00	$601.618.536,00	

NOTA 1: Los recursos del contrato No. 003 de 2024 se encuentran amparados bajo el registro presupuestal No. 2024001531 del 28 de Mayo del 2024, expedido por la Secretaria de Hacienda.

COMPRAS LOCALES

La secretaria de Desarrollo Social por medio del programa PAE está comprometida con la reactivación económica en el municipio de Mosquera, por lo tanto, se hace un seguimiento y fortalecimiento en las compras locales con los agricultores y proveedores presentes en el municipio y apoyando el fondo de desarrollo de proyectos de Cundinamarca (FONDECUN) mediante la agencia de comercialización e innovación para el Desarrollo.

Para este periodo el operador Lácteos Appenzell SAS realizo las compras a proveedores presentes en el Municipio y zonas aledañas al mismo. Junto con el operador se establecieron mesas de trabajo en donde se enfatizó dar una mayor selección a los pequeños proveedores y agricultores presentes en el municipio de Mosquera y a nivel departamental, siempre y cuando cumplan con los estándares de calidad e inocuidad alimentaria. Es así que durante el periodo del **05 al 30 de Junio de 2024** las compras locales presentadas por el operador **Lácteos Appenzell SAS** equivale el 30.2976 % el porcentaje con el cual cumplieron con esta obligación. Las compras se realizaron a proveedores a nivel municipal, departamental y distrital con productos que cumplían los estándares de calidad e idóneos para el correcto funcionamiento del programa (PAE).

NOMBRE	NIT	FACTURA	FECHA	VALOR FACTURA
COMERCIALIZADORA LOGISTICA SAS	900.250.423-9	AC21506	08/06/2024	$21.155.322.13
ORIGEN DORADO SAS	901.425.668-2	ORIG 718	27/06/2024	$14.713.650
ORIGEN DORADO SAS	901.425.668-2	ORIG 719	27/06/2024	$27.416.550
ORIGEN DORADO SAS	901.425.668-2	ORIG 720	27/06/2024	$25.743.900
ORIGEN DORADO SAS	901.425.668-2	ORIG 721	27/06/2024	$25.281.060
ORIGEN DORADO SAS	901.425.668-2	ORIG 722	27/06/2024	$3.076.500
FRIGORIFICO CARNES DE DIOS SAS	901.504.951-1	CD1357	05/06/2024	$ 16.470.000
FRIGORIFICO CARNES DE DIOS SAS	901.504.951-1	CD1374	07/06/2024	$ 16.592.000
FRIGORIFICO CARNES DE DIOS SAS	901.504.951-1	CD1368	07/06/2024	$ 16.470.000
FEUILLETES CM SAS	830.144.020-7	FEBK 598	11/06/2024	$ 2.634.240
FEUILLETES CM SAS	830.144.020-7	FEBK 608	19/06/2024	$ 12.723.200
TOTAL				**$182.276.422.13**

Así mismo, continuamente se le enfatiza al operador que de acuerdo a la ley 2046 del 6 de agosto de 2020 menciona que las empresas intermediarias entre productor y comprador NO CUENTAN COMO COMPRAS LOCALES.

ASPECTOS EVALUADOS EN LA SUPERVISIÓN DE OPERACIÓN

MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO (RPS)

1. **VERIFICACIÓN Y MONITOREO CONTINUO**

El equipo supervisor PAE de la ETC quien vigila continuamente el seguimiento y control de la ejecución y entrega del Programa de alimentación escolar (PAE) en nuestro municipio, realiza verificación de entrega y cumplimiento a las obligaciones contractuales, en donde se evidencia que se realizaron entregas del complemento alimentario efectivas a cada uno de los niños y niñas que se encontraban registrados en los listados emitidos por la Secretaria de Educación previa revisión en la Matricula con el SIMAT, verificadas y certificadas por los rectores y/o encargados de la Institución Educativa que valida que los niños, niñas y adolescentes que se encuentran matriculados y están habilitados para la entrega del complemento alimentario en modalidad de atención PAE regular y jornada única para la ración preparada en sitio; las cuales fueron certificadas por los mismos y se soporta con certificación la cual se anexa a la presentación de este informe.

Se verifico el cumplimiento a la ejecución del periodo del **05 AL 30 DE JUNIO DEL 2024** de la operación de **LÁCTEOS APPENZELL SAS** la cual prestó el servicio en la siguientes Instituciones Educativas donde suministro el complemento ración preparada en sitio (RPS) (Ver tabla N. 2)

REMISIONES DE ENTREGA DE MATERIA PRIMA EN MODALIDAD DE ATENCIÓN

De acuerdo a la supervisión y seguimiento realizado por el componente de calidad e inocuidad, alimentario y nutricional, administrativo y financiero del equipo PAE de la Entidad Territorial, realiza la verificación de entrega de papelería y remisiones de despacho empleadas en la operación de este periodo, dando cumplimiento a lo establecido a nivel contractual y demás indicaciones emitidas por la Unidad administrativa alimentos para aprender (UApA).

Así mismo la trazabilidad documental se encuentra en físico en cada una de los comedores escolares y en medio digital presentados para este periodo.

2. ASPECTOS EVALUADOS EN LA SUPERVISIÓN DEL PERIODO POR PARTE DEL EQUIPO TÉCNICO DE LA ETC

Por parte de los profesionales del equipo supervisor PAE de la ETC de cada eje estructural: Calidad e inocuidad, administrativo y financiero, compras públicas locales, participación ciudadana, alimentación saludable y sostenible; continuamente se realiza verificación y supervisión al cumplimiento de las obligaciones contractuales y las establecidas en la normatividad vigente. A continuación, se menciona algunas de las acciones realizadas:

2.1 **GENERALIDADES LIMPIEZA Y DESINFECCION** (Resolución 2674 de 2013 y demás disposiciones o modificaciones emitidas por el Gobierno nacional).
Se verifica cumplimiento de empleo de procesos y procedimientos de limpieza y desinfección de cada una de las unidades de servicio (superficies, materia prima, implementos, ambiente, transporte, entre otros).

Así mismo, se garantiza por parte del personal manipulador aplicación y empleo continuo de Buenas prácticas de manufactura (BPM) y Buenas prácticas higiénicas (BPH), el cual se enfatiza en el adecuado empleo de los elementos de protección personal y demás actividades que inciden en la continua garantía de la prestación del servicio.

2.2 **RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA** (Resolución 2674 de 2013 y 335 de 2021).
Se garantiza condiciones mínimas de almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos en cada uno de los comedores escolares.

Se verifica que se realice monitoreo y control de aceptación o rechazo de materia prima en cada comedor escolar.

2.3 **VERIFICACIÓN DE ROTULADO DE ALIMENTOS, FICHAS TECNICAS Y SOPORTES DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD** (Resolución 2652 de 2004, 5109 de 2005, Decreto 60 de 2002, Resolución 0730 de 1998 y Resolución 0148 de 2007).
Se realiza revisión y aprobación documental de los productos que conforman el ciclo de menús suministrados en este periodo para la modalidad de atención ración preparada en sitio. Así mismo, se verifica en cada punto el cumplimiento de la misma.

2.4 **CUMPLIMIENTO ENTREGA DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y/O RACIÓN INDUSTRIALIZADA** (Resolución 335 de 2021).
Es importante resaltar que se realizó ajuste y modificación al ciclo de menús suministrados en este periodo conforme a las preferencias, aceptación y adopción de una adecuada alimentación saludable conforme a los lineamientos técnicos y administrativos descritos en la Resolución 335 de 2021 y si anexo técnico alimentación saludable y sostenible PAE.

COMPONENTE TÉCNICO, ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL (MODALIDAD DE ATENCIÓN)

Junto con el equipo supervisor de la entidad territorial, se verifico que el personal manipulador es idóneo y competente para desarrollar adecuadamente las diferentes etapas que contempla el Programa de alimentación escolar (PAE), el cual cumplió con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones, contenidas en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE y en la normatividad sanitaria vigente asegurando la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del mismo.

Por lo tanto, dando cumplimiento a las condiciones de calidad de los alimentos entregados, Lácteos Appenzell SAS realiza el registro y trazabilidad de cada uno de los alimentos entregados a los beneficiarios PAE, cada uno de los componentes de las RPS y/o RI entregadas, dando cumplimiento con las normas de rotulado, condiciones de almacenamiento y calidad de igual

forma se garantiza que el suministro tenga fechas de vencimiento dentro del rango de 20 días como lo determina la normatividad y lineamiento técnico para la atención del mismo.

GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD DE ATENCIÓN



CICLO DE MENÚS

Los ciclos de menús están diseñados y en proceso de aprobación del profesional en nutrición y dietética, estos hacen referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecido para un número determinado de días, los que se repiten a lo largo de un periodo. El proceso de planificación de este componente va de acuerdo a los lineamientos técnicos y administrativos estipulados en la Resolución 335 de 2021 y a las recomendaciones de energía y nutrientes de la población objeto atender.

Algunas de las consideraciones, para el momento de la planeación de los ciclos de menús va enfocado en el fomento de una alimentación saludable y agradable, que busca fomentar una alimentación que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, crecimiento adecuado, entre otros. Esta presenta las siguientes características:



Lo anterior, con el fin de poder ofrecer menús que sean agradables y apetecibles para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, acorde con las porciones que deben consumir los beneficiarios, lo que redundara en lograr el aporte nutricional que se tiene establecido según el tipo de complemento, pues se dará el consumo en su totalidad, así como la disminución de desperdicios y del consumo excesivo de nutrientes críticos como son sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas.

REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGIA Y NUTRIENTES

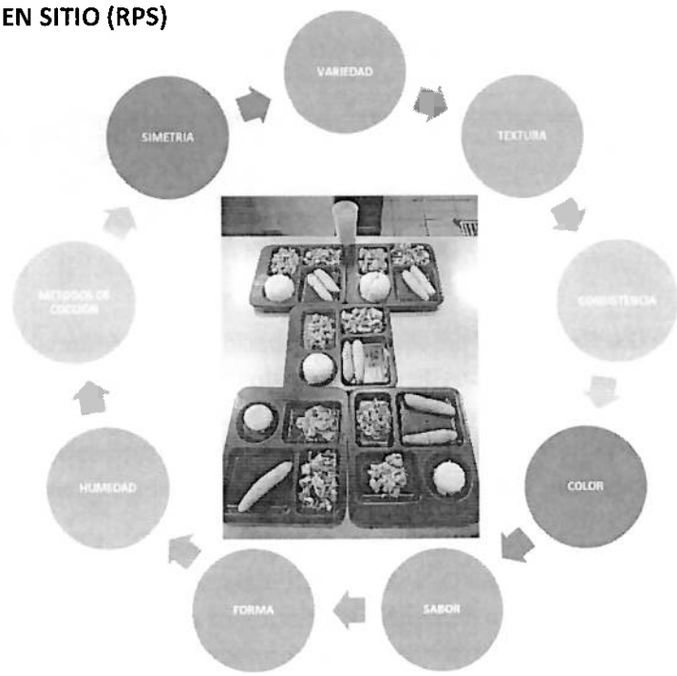
Las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN, corresponde a la *"estimación de la cantidad de las calorías y de los nutrientes que se deben ingerir para alcanzar un estado óptimo de salud y bienestar a partir de las características de los individuos como el sexo, la actividad física y/o estado fisiológico especifico como el crecimiento, la gestación o la lactancia".*

El cálculo de las Recomendaciones Diarias Ingesta de Energía y Nutrientes se realiza con base en la Resolución 3803 de 2016 *"Por la cual se establecen las recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes –RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones"* del Ministerio de Salud y Protección Social, considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados; así como el nivel de actividad física moderada.

Se verifica el cumplimiento de cada uno de los productos que conforman la Ración preparada en sitio (RPS) y/o Ración Industrializada (RI) para este periodo. El cual se muestra a continuación:

TABLA N. 4 COMPONENTES DE LA RPS SUMINISTRADA PARA ESTE PERIODO

RACIÓN PREPARADA EN SITIO (RPS)



CICLO DE MENÚS RACIÓN PREPARAD EN SITIO (RPS)

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · ALCALDÍA DE MOSQUERA · MOSQUERA CAMPO DE GIGANTES · PAE · Alimentos para Aprender

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS					
MODALIDAD: RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO					
OPERADOR:	LACTEOS APPENZELL				
DEPARTAMENTO	**CUNDINAMARCA**			**MUNICPIO**	**MOSQUERA**
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**		**ROM**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		**INDÍGENA**		
	COMUNIDAD / PUEBLO				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					
SEMANA No. 1					

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEÍCO	FAJITAS DE POLLO APANADAS	CUBITOS DE CARNE EN SU SALSA	HUEVOS CON CEBOLLA Y PIMENTON	POLLO EN SALSA BECHAMEL	CARNE DE CERDO SALTEADA
			LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLADA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PURE DE PAPA CREMOSO	MONEDITAS DE PLATANO VERDE	DEDITOS DE YUCA CON QUESO	ESPAGUETTIS A LA CRIOLLA	AREPA DE MAIZ ASADA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA, PIÑA, UVAS PASAS Y REPOLLO.	ARVEJA, ZANAHORIA Y HABICHUELA SALTEADAS	ENSALADA ROJA (REMOLACHA, ZANAHORIA, CILANTRO)	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, LECHUGA Y APIO.	ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE ,LECHUGA Y CILANTRO.

FRUTA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GUAYABA	SORBETE DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE MANGO
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL TUBERCULO		INCLUIDO EN EL TUBERCULO	INCLUIDO EN EL SORBETE	
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
ALIMENTO PROTEÍCO	CUBITOS DE PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE RES EN BISTECK	POLLO NAPOLITANO	FAJITAS DE CERDO ENCEBOLLADAS	HUEVOS CON CEBOLLIN
		GARBANZOS GUISADOS			LENTEJAS A LA CREMA
CEREAL	ARROZ CON HABICHUELA	ARROZ BLANCO	ARROZ PAJARITO (CON CUBITOS DE PLÁTANO MADURO)	ARROZ BLANCO	ARROZ CON AJONJOLI
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PATACONAS CON QUESO RALLADO	PAPA SALADA	AREPUELAS DE TRIGO	AREPAS DE YUCA CON QUESO DORADAS	PLATANO MELADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA, PEPINO COHOMBRO Y CILANTRO	TORTILLA DE ZANAHORIA CON QUESO	ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA Y PIMENTÓN DULCE.	ENSALADA DE MANGO, ZANAHORIA, REPOLLO Y VINAGRETA AGRIDULCE.	ENSALADA DE LECHUGA, APIO Y TOMATE
FRUTA	JUGO DE SANDIA	JUGO DE TOMATE ARBOL	SOBETE DE GUAYABA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MARACUYA
LÁCTEO		INCLUIDO EN LA VERDURA	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL TUBERCULO	
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
ALIMENTO PROTEÍCO	ESTOFADO DE CERDO	HUEVOS REVUELTOS	DEDITOS DE POLLO APANADOS	CARNE DE RES ENCEBOLLADA	POLLO EN SALSA CRIOLLA
		FRIJOLES GUISADOS		ARVEJAS A LA CREMA	
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON LENTEJAS	ARROZ BLANCO	PAN TAJADO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO MADURO	AREPA DE MAIZ ASADA	PURE DE PAPA	YUCA FRANCESA	ESPAGUETTI A LA NAPOLITANA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ESPINACA, TOMATE, LECHUGA Y ZANAHORIA	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA AGRIDULCE: PIÑA, REPOLLO,QUESO ZANAHORIA.	ENSALADA ROJA	ENSALADA CAMPESTRE ZANAHORIA, TOMATE, APIO LECHUGA Y CILANTRO
FRUTA	SOBETE DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MANGO
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN LA ENSALADA		INCLUIDO EN EL PROTEICO
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO DORADO	HUEVOS PERICOS	FAJITAS DE CARNE CON PIMENTON	PECHUGA SUDADA	CERDO AGRIDULCE
		LENTEJAS GUISADAS		GARBANZOS GUISADOS	
CEREAL	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	ARROZ ESPECIAL (CON PEREJIL Y PIMENTON)

TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA CHORREADA	TAJADAS DE PLATANO MADURO	ARRACACHA CHIPS	TORREJAS DE HARINA DE TRIGO CON QUESO	PURE DE PAPA CREMOSO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TORTILLA DE AHUYAMA CON QUESO	ENSALADA DE ESPINACA, TOMATE, LECHUGA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE MELON, LECHUGA, ESPINACA	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y PEPINO.	ENSALADA DE ZANAHORIA, REPOLLO, PIÑA, UVAS PASAS Y LECHUGA.
FRUTA	JUGO DE PIÑA	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	LIMONADA NATURAL CON PANELA	JUGO DE SANDÍA
LÁCTEO	INCLUIDO EN LA VERDURA	INCLUIDO EN EL SORBETE	INCLUIDO EN EL SORBETE	INCLUIDO EN EL TUBERCULO	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS		**MONICA ALEXANDRA GOMEZ SANTAMARIA**	
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND-05956**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REVISA POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		**CATALINA SÁNCHEZ FORERO**	
FIRMA	Catalina Sánchez Forero	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND-05034**

Es importante precisar que desde el componente alimentario y nutricional de la Entidad Territorial y los profesionales del área técnica del operador se encuentra en verificación continua de aceptabilidad y consumo de las diferentes preparaciones suministradas en el complemento alimentario, con el ánimo de establecer cualitativamente y cuantitativamente el consumo del 100% de los alimentos suministrados y disminuir el alto índice de desperdicio que se genera en algunos comedores escolares que se benefician del PAE.

PREPARACIONES DE MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO (RPS)



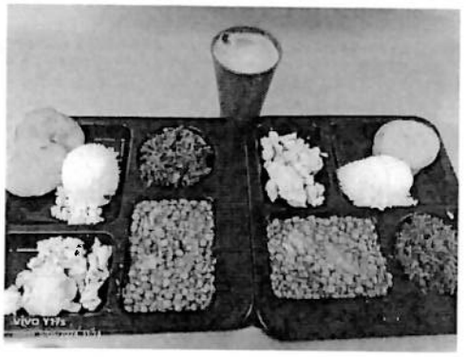


IE LA PAZ SEDE PRINCIPAL

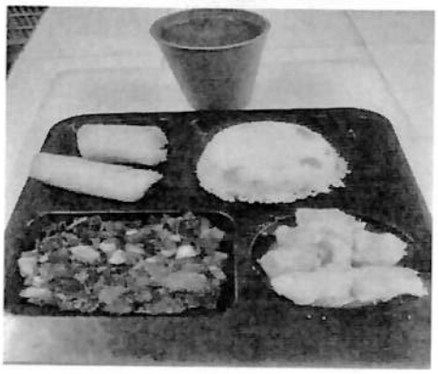








IE COMPARTIR SEDE PRINCIPAL

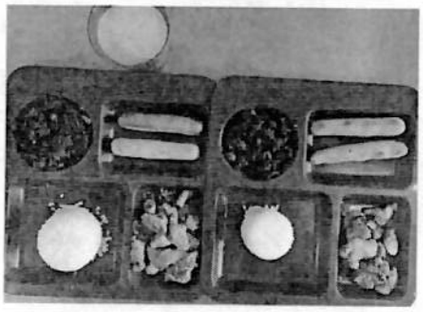




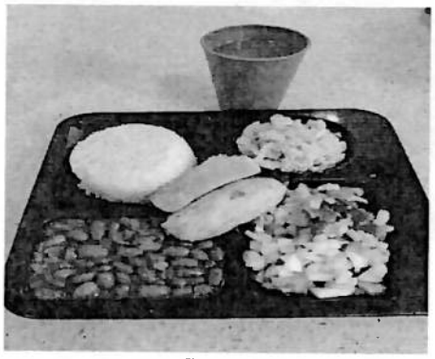


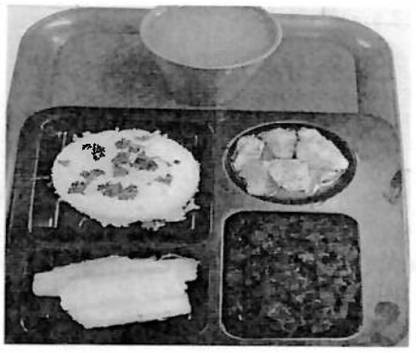


IE LA MERCED SEDE PRINCIPAL



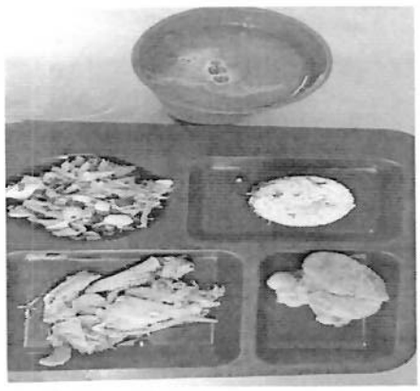
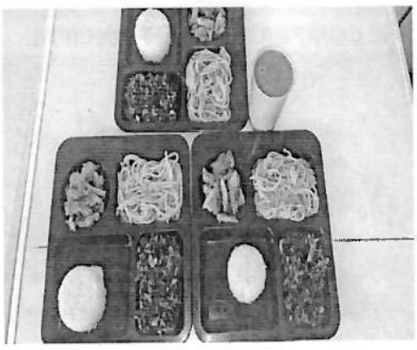






IE ANTONIO NARIÑO SEDE FRATERNIDAD

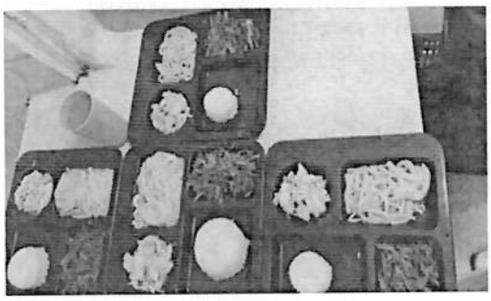


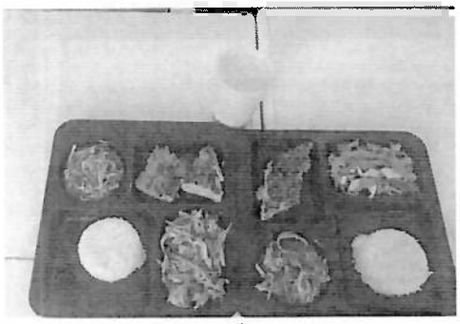
IE ANTONIO NARIÑO SEDE DIAMANTE




IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE LUCERO

IE ROBERTO VELANDIA SEDE PRINCIPAL




IE JUAN LUIS LONDOÑO SEDE LA UNIDAD



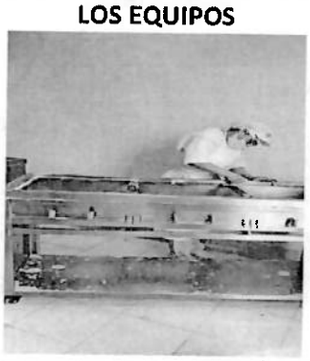
IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE PRINCIPAL



IE ROBERTO VELANDIA SEDE NUEVO MIENIO

PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (ÁREAS, EQUIPOS, UTENSILIOS, FRUVER, HUEVOS, ENTRE OTROS).

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS EQUIPOS



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PISO



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SILLAS



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PUERTAS







LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANASTILLAS



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS VENTANAS





LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS MESONES

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA VERDURA





TRANSPORTE DE MATERIA PRIMA

IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE LA AMISTAD
PLACA EQQ 202



IE COMPARTIR
PLACA LQK895



IE ROBERTO VELANDIA SEDE PRINCIPAL
PLACA WFH883



RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA





ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA









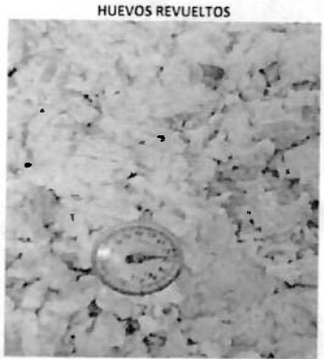


PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y CONTROL DE TEMPERATURA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MERCED
SEDE PRINCIPAL
MENU # 5
AREPA CON QUESO



INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MERCED
SEDE LOS PUENTES
MENU # 2
HUEVOS REVUELTOS



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAYOR DE MOSQUERA
SEDE LA AMISTAD
MENU # 18
CARNE EN BISTECK



INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMPARTIR
SEDE PRINCIPAL
MENU # 17
ARROZ BLANCO

INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MERCED
SEDE POLICARPA SALAVARRIETA
MENU # 13
ENSALADA DE ZANAHORIA, HABICHUELA Y PEPINO



INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO
SEDE DIAMANTE
MENU # 15
CARNE EN SALSA



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAYOR DE MOSQUERA SEDE LUCERO
MENU # 8
ESPAGUETTI A LA CRIOLLA

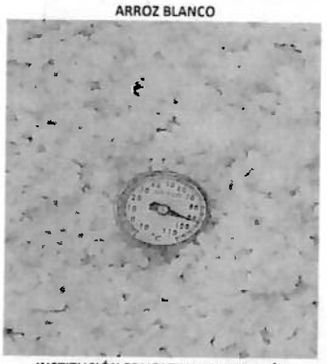


INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA PAZ
SEDE PRINCIPAL
MENU #19
ENSALADA DE ZANAHORIA, APIO Y TOMATE

INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MERCED
SEDE JARDIN INFANTIL
MENU # 14
ARROZ CON FIDEOS



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAYOR DE MOSQUERA
SEDE PRINCIPAL
MENU # 1
ARROZ BLANCO

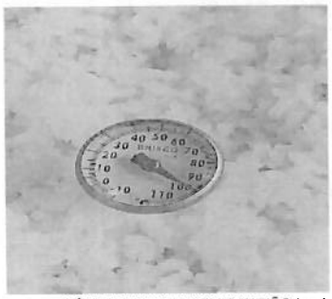


INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA ARMONÍA
SEDE PRINCIPAL
MENU # 12
POLLO EN CUADRITOS



INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO
SEDE PRINCIPAL
MENU # 12
CARNE DESMECHADA

IQNet
icontec
ISO 9001
CO SC C0975154



INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO SEDE FRATERNIDAD
MENU # 8
FAJITAS DE POLLO





INSTITUCIÓN EDUCATIVA JUAN LUIS LONDOÑO SEDE UNIDAD
MENU # 12
ENSALADA ROJA





DISTRIBUCIÓN DE COMPONENTES QUE INTEGRAN EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO

IE LA MERCED SEDE LOS PUENTES



IE ROBERTO VELANDIA-SEDE PRINCIPAL



IE JUAN LUIS LONDOÑO SEDE PRINCIPAL



IE COMPARTIR SEDE PRINCIPAL



IE LA ANTONIO NARIÑOSEDE FRATERNIDAD



IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE LUCERO



IE ANTONIO NARIÑO SEDE DIAMANTE



IE LA MERCED SEDE POLICARPA SALAVARRIETA



IE LA MERCED SEDE PRINCIPAL



IE LA MAYOR DE MOSQUERA SEDE PRINCIPAL





IQNet
icontec
ISO 9001
CO SC CER575796

CONSUMO DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO SUMINISTRADO

IE ROBERTO VELANDIA SEDE PRINCIPAL



IE LA MERCED PRINCIPAL



IE COMPARTIR SEDE LA PRINCIPAL



IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE LUCERO





IE JUAN LUIS LONDOÑOSEDE LA UNIDAD



2.5 **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** (Resolución 2674 de 2013 y Resolución 335 de 2021).

Se verifica el cumplimiento de la idoneidad y experiencia del personal manipulador que se encuentra ejerciendo actividades de entrega del complemento alimentario. Así mismo el cumplimiento de la documentación mínima como certificado de manipulación de alimentos no mayor a un año, certificado médico y exámenes de laboratorio dentro de la misma vigencia.

Así mismo durante este periodo se realizó capacitación en *"Temática: Programa de Limpieza y desinfección"*.
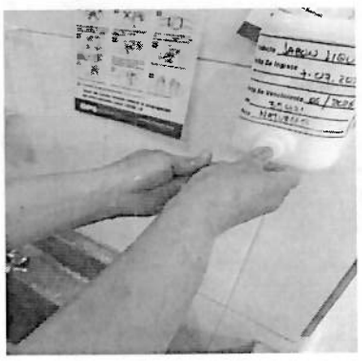












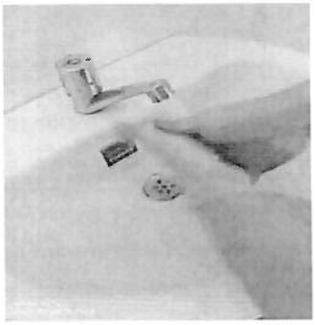
2.6 **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** "IMPLEMENTACION PROGRAMAS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO" (Resolución 2674 de 2013, Resolución 2184 de 2019 y Resolución 335 de 2021).
Se verifica registro y cumplimiento de los procesos y procedimientos aprobados por la ETC en el Plan de alistamiento conforme a lo estipulado en el Plan de saneamiento básico, los cuales se mencionan a continuación:

- ✓ LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
- ✓ ABASTECIMIENTO DE AGUA.
- ✓ MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.
- ✓ CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES).
- ✓ CONDICIONES DE TRANSPORTE (Resolución 2674 de 2013 y Resolución 2505 de 2004).

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

1. LAVADO DE MANOS



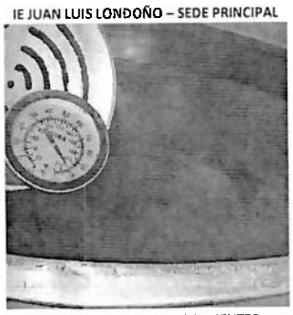


2. HERVIDO DE AGUA

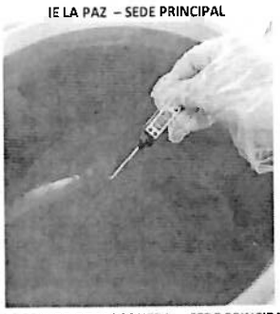
IE JUAN LUIS LONDOÑO – SEDE LA UNIDAD.



IE JUAN LUIS LONDOÑO – SEDE PRINCIPAL



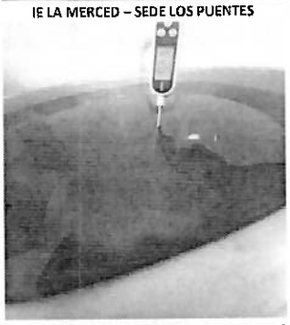
IE LA PAZ – SEDE PRINCIPAL



IE COMPARTIR – SEDE PRINCIPAL



IE LA MERCED – SEDE LOS PUENTES



IE LA MAYOR DE MOSQUERA – SEDE PRINCIPAL



IE LA MAYOR DE MOSQUERA – SEDE LA AMISTAD



IE LA MAYOR DE MOSQUERA – SEDE LUCERO



IE LA MERCED – SEDE PRINCIPAL



2.7 **SEÑALIZACION AREAS, BPM, BPH Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD** (Resolución 2674 de 2013, Decreto 3075 de 1997, Resolución 335 de 2021 y demás disposiciones emitidas por el Gobierno Nacional).

Se verifica publicación y señalización de áreas, avisos relacionados en aviso de visibilidad, aviso de Buenas prácticas de manufactura, Buenas prácticas higiénicas y Protocolo de Bioseguridad.













3. COMPONENTE TÉCNICO

3.1 RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS EN APS

TABLA N. 5 A CONSOLIDADO DE TRAZABILIDAD DE TOMA DE MUESTRA EN MODALIDAD DE ATENCIÓN RPS (RACIÓN PREPARADA EN SITIO)

PRODUCTO	PROVEEDOR	LOTE	VENCE
POLLO	Carne de Dios	900046	09/07/2024
CARNE DE CERDO	Cersabana	13062400013	20/06/2024
CARNE DE CERDO	Cersabana	12062400003	19/06/2024
HUEVOS	SRYS.A.S.	15804006	10/07/2024
HUEVOS	SRYS.A.S.	12303013	12/06/2024
CARNE DE CERDO	Pieles linares	7581	29/09/2024
QUESO	Lácteos y miel	153/06/2024	01/07/2024
LEHE EN POLVO	Nutralac	300424S302	04/2025

4. SUPERVISIÓN

El equipo supervisor PAE de la Entidad Territorial de la Secretaría de Desarrollo Social continuamente realiza seguimiento y control en cada uno de sus componentes técnico, nutricional, financiero, jurídico y gestión social el cual aplica y emplea como mecanismo de supervisión el formato de verificación referido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar del Ministerio de Educación Nacional, haciendo algunas modificaciones y ajustes de acuerdo al criterio técnico y de acuerdo a lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.

Durante el periodo en mención el equipo de supervisión PAE de la Entidad Territorial del **contrato de suministro 003 de 2024** se realizó 13 visitas de verificación comedores escolares y 6 visitas de seguimiento y cierre a las Instituciones educativas y sedes donde opera el programa de alimentación escolar (PAE), con el fin de que continuamente se realice monitoreo y control de todos los ejes estructurales de la operación.

		JUNIO						
N.	INSTITUCIÓN EDUCATIVA, SEDE Y/O PUNTO DE ENTREGA PARA EL OPERADOR	FECHA	ACTA NUMERO	NUMERO DE VISITAS	TOTAL DE VISITAS	FECHA	ACTA NUMERO	NUMERO DE VISITAS
1	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA ARMONÍA	5/06/2024	69	1	1	13/06/2024	71	1
2	SEDE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	11/06/2024	70	1	1	N/A	N/A	N/A
3	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ROBERTO VELANDIA	11/06/2024	71	1	1	N/A	N/A	N/A
4	SEDE NUEVO MILENIO	12/06/2024	73	1	1	N/A	N/A	N/A
5	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	17/06/2024	77	1	1	7/06/2024	70	1
6	DIAMANTE	13/06/2024	74	1	1	N/A	N/A	N/A
7	FRATERNIDAD				0			
8	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JUAN LUIS LONDOÑO				0	7/06/2024	69	1
9	SEDE LA UNIDAD				0	N/A	N/A	N/A
10	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MERCED	14/06/2024	75	1	1	7/06/2024	66	1
11	SEDE POLICARPA SALAVARRIETA	17/06/2024	76	1	1	7/06/2024	67	1
12	SEDE PUENTES	12/06/2024	72	1	1	N/A	N/A	N/A
13	SEDE JARDÍN INFANTIL				0	7/06/2024	68	1
14	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAYOR DE MOSQUERA	18/06/2024	78	1	1			
15	SEDE LUCERO	18/06/2024	79	1	1			
16	SEDE LA AMISTAD	19/06/2024	80	1	1			
17	INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMPARTIR				0			
18	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA PAZ	21/06/2024	81	1	1			
				TOTAL	13		TOTAL	
	TOTAL DEL PERIODO			19				

Así mismo, se realizó seguimiento de cierre de hallazgos o inconformidades evidenciadas en la ejecución y prestación del servicio durante este periodo.

EJECUCIÓN Y CUMPLIMIENTO CONTRACTUAL

El equipo de apoyo a la supervisión PAE de la Secretaría de Desarrollo Social realiza verificación y seguimiento a lo establecido a nivel contractual, con el fin de que continuamente se realice monitoreo a cada una de las etapas de ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), el

cual recolecta y soporta información de manera eficiente, siendo este como insumo para desarrollar los procesos desarrollados por los diferentes ejes estructurales del equipo supervisor PAE de la ETC (Alimentario y nutricional, técnico, participación ciudadana, financiero y jurídico), con el propósito de formular y realizar seguimiento continuo a los planes de acción de los diferentes componentes del PAE, en aras de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del mismo.

Es así que, por parte del equipo supervisor PAE de la Entidad Territorial se procede a realizar verificación, análisis de ejecución y cumplimiento de las obligaciones generales y específicas estipuladas en el **Contrato de Suministro 003 de 2024** por parte del Contratista **LÁCTEOS APPENZELL SAS,** las cuales son verificadas por cada uno de los componentes del equipo de apoyo a la supervisión:

OBLIGACIONES GENERALES

N.	DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN	SOPORTE	ACTOR RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN Y VALIDACIÓN DE CUMPLIMIENTO
1	Suministrar una ración preparada en sitio al 30% diario tipo ALMUERZO, a los beneficiarios PAE, en las 18 instituciones educativas del municipio (área urbana y rural) durante la jornada escolar, contemplando jornada única, jornada mañana y jornada tarde.	LÁCTEOS APPENZELL SAS dio cumplimiento a la minuta patrón y ciclos de menús planeados en el periodo de atención, los cuales fueron presentados en la propuesta inicial y fueron ajustados de acuerdo a la demanda, disponibilidad de materia prima por grupo de alimentos, aceptabilidad, consumo, preferencias, entre otros. Los intercambios y/o novedades presentadas en este periodo fueron emitidos a la Entidad Territorial en los tiempos establecidos, con el fin de emitir posterior aprobación por parte del eje alimentario y nutricional de la ETC. Estos fueron publicados en cada uno de los comedores escolares para conocimiento de los diferentes actores que intervienen en el modelo de monitoreo y control del mismo.	**ANEXO 1 COMPONENTE NUTRICIONAL** CARPETA MINUTA 2024 "DOCUMENTO DENOMINADO ANALISIS NUTRICIONAL PAE MOSQUERA" - CICLO DE MENÚS (DOCUMENTO EN EXCEL). - LISTA DE INTERCAMBIO (DOCUMENTO EN EXCEL). - ANÁLISIS NUTRICIONAL. (DOCUMENTO EN EXCEL). - GUIA DE PREPARACIÓN. (DOCUMENTO EN EXCEL). DOCUMENTOS DE SOLICITUD DE INTERCAMBIOS - SOLICITUD DE INTERCAMBIOS. (DOCUMENTO EN EXCEL). - SOLICITUD DE INTERCAMBIOS (DOCUMENTO EN PDF)	EJE ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL

			- INTERCAMBIOS DE JUNIO (DOCUMENTO EN EXCEL)	
2	Suministrar en aquellos casos en que se requiera la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, la ración comida caliente al 30% diario tipo ALMUERZO la cual deberá ser trasladada a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa, de acuerdo con las indicaciones dadas por el supervisor del contrato.	Durante este periodo no se presentó ningún caso que requiera la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo.	NO APLICA	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES
3	Cuando aplique, el contratista deberá garantizar la entrega en la modalidad de atención Comida Caliente Transportada, de acuerdo con las directrices del supervisor del contrato, asumiendo todos aquellos costos que se generen para su entrega a nivel operacional tales como personal, centro de producción, recipientes, contenedores y utensilios requeridos y que garanticen la calidad e inocuidad de la comida caliente, así como el cumplimiento en el transporte, de acuerdo a la normatividad vigente.	Durante este periodo no se presentó ningún caso que requiera la modalidad de atención comida caliente transportada (CCT) al 30% tipo almuerzo.	NO APLICA	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES

4	Suministrar en casos donde la infraestructura de las instituciones educativas NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantice la calidad e inocuidad de los alimentos o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, la ración industrializada, el cual debe ser un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados, que debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad. Cada alimento en esta modalidad se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón definida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender y las demás condiciones y características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente. Adicionalmente, la entidad contratante	Durante este periodo no se suministró complemento alimentario tipo ración industrializada (RI) a causa de afectación de instalaciones físicas, infraestructura de cada comedor escolar el cual no permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del mismo.	NO APLICA	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES

	después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar este tipo de ración dependiendo las condiciones de operación que dificulten proporcionar ración preparada en sitio o situaciones que se puedan presentar en la operación. Una vez se inicie el aporte nutricional debe provenir de alimentos fuentes y no de suplementación. El aporte nutricional requerido en micronutrientes debe referenciar especialmente Hierro y Calcio (valor medio) el Análisis Químico deberá entregarse en físico y en medio magnético (CD) en formato PDF y Excel. El número de cifras decimales de cada uno de los nutrientes deberá corresponder al consignado en la misma tabla. Se deberán anexar formatos técnicos de presentación de menús y análisis químico. En los casos que no se pueda suministrar el complemento alimenticio preparado en sitio por eventualidad o fuerza mayor, se procederá a someter autorización de la entidad territorial certificada, la entrega de complemento industrializado en aras a garantizar la			

	entrega del complemento alimentario en atención a una medida excepcional para favorecer la prestación del servicio.			
5	En situaciones de orden estrictamente excepcional, el contratista accederá a la adaptación de la modalidad de atención del PAE , cuando aun adoptando las medidas de mitigación de los riesgos identificados en el marco de los procesos de contratación adelantados para la implementación del PAE, no sea posible garantizar la continuidad en la prestación del servicio de acuerdo a los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del PAE y sus Anexos definidos por la UApA, siempre que se verifiquen las siguientes circunstancias: 6). Cuando se presenten hechos sobrevinientes que generen graves perturbaciones del orden público en un territorio o región, desastre, fuerza mayor o caso fortuito. 7). Cuando en un territorio o región se presenten hechos constitutivos de calamidad pública, emergencia grave que impida la	Durante este periodo no se presentó ninguna situación de orden estrictamente excepcional.	NO APLICA	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES

	prestación del servicio educativo en los establecimientos educativos. 8). Cuando a nivel individual del usuario y en el marco de la garantía del derecho a la educación, la prestación del servicio educativo deba realizarse en su lugar de residencia.			
9	Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional – UApA Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender y las autoridades en la materia.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizó la calidad, cantidad, inocuidad y entrega oportuna de los componentes que conforman la ración preparada en sitio tipo almuerzo al 30% suministrada en cada comedor escolar a los estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar (PAE) en el territorio. Así mismo se realizó verificación documental de Fichas técnicas, registros sanitarios, análisis microbiológico como mecanismo de monitoreo y control desde el enfoque de calidad e inocuidad.	**ANEXO 1** COMPONENTE NUTRICIONAL **ANEXO 6** CERTIFICADO DE CALIDAD **ANEXO 12** CONCEPTO SANITARIO **ANEXO 14** FICHAS TÉCNICAS **ANEXO 17** FORMATO DIARIO DE SEGUIMIENTO PRESENCIA DE PLAGAS **ANEXO 19** MUESTREO MICROBIOLÓGICO **ANEXO 23** CONTROL DE CALIDAD DE AGUA **OTROS ANEXOS**	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES
10	Suministrar a la Entidad los costos directos e indirectos unitarios por ración ya sea para preparar	Se realizó verificación documental en la que LÁCTEOS APPENZELL SAS realizó la entrega de estado de costos directos e indirectos de	**ANEXO 3 COSTOS DIRECTOS**	EJE ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO

	en sitio y/o para preparar en casa	la modalidad de atención Ración preparada en sitio (RPS) entregada en este periodo, referente al informe financiero, en el cual se especifica los costos y gastos como: materia Prima, gastos Administrativos, talento Humano, transporte e Impuestos, entre otros; en los que incurrieron para la operación en mención, revisados según la entrega de raciones 132.282 efectivamente entregadas.	DOCUMENTO EN PDF COSTO MOSQUERA JUNIO 2024	
11	Planear, organizar, transportar y entregar el suministro diario de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.	Se garantizó la oportuna planeación, organización, transporte y entrega de suministro diario de los complementos alimentarios entregados (modalidad de atención ración preparada en sitio tipo almuerzo al 30%) a los beneficiarios PAE atendidos en este periodo en cada una de las 8 Instituciones educativas principales y sus 10 sedes.	**ANEXO 4** PERSONAL MANIPULADOR - CARPETA COMPRIMIDA HOJAS DE VIDA PERSONAL MANIPULADOR (107 DOCUMENTOS EN PDF). - DOCUMENTO EN EXCEL REFERENTE A MATRIZ RELACION PERSONAL MANIPULADOR. **ANEXO 9** PLAN DE RUTA - CARPETA COMPRIMIDA VEHICULOS 5 DOCUMENTOS EN PDF - DOCUMENTO EN EXCEL REFERENTE A MATRIZ Y CONSOLIDADO DE INFORMACIÓN **ANEXO 10** REMISIONES - DOUMENTO EN PDF REFERENTE ASEO.	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES

			- DOCUMENTO EN PDF REFERENTE APS.	
12	Cuando aplique, el contratista deberá garantizar la entrega de la Ración para preparar en Casa, de acuerdo con las directrices del supervisor del contrato, asumiendo todos aquellos costos que se generen para su entrega a nivel operacional tales como personal, bodega de ensamble y transporte.	Durante este periodo de atención no aplicó la entrega de la ración para preparar en casa (RPC).	NO APLICA	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD Y ALIMENTARIO
13	Cuando aplique, el contratista deberá garantizar la entrega en la modalidad de atención Comida Caliente Transportada, de acuerdo con las directrices del supervisor del contrato, asumiendo todos aquellos costos que se generen para su entrega a nivel operacional tales como personal, centro de producción, recipientes, contenedores y utensilios requeridos y que garanticen la calidad e inocuidad de la comida caliente, así como el cumplimiento en el transporte, de acuerdo a la normatividad vigente.	Durante este periodo de atención no aplicó la entrega de la modalidad de atención Comida Caliente Transportada (CCT).	NO APLICA	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES
14	Dar cumplimiento al plan de capacitaciones y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la	Durante este período LÁCTEOS APPENZELL SAS realizó capacitación al personal manipulador el día 15 de junio de 2024 con la siguiente temática: "Programa de Limpieza y desinfección", verificando y validando a nivel documental cronograma de	**ANEXO 8** ACTA DE CAPACITACIÓN - CRONOGRAMA CAPACITACIÓN MANIPULADORES COMEDORES 2024	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD Y ALIMENTARIO

	operación del programa.	capacitación, registro de Firmas, evaluaciones aplicadas, acta de capacitación.	(DOCUMENTO EN EXCEL) - PERSONAL MANIPULADOR (DOCUMENTOS EN PDF). - PERSONAL MANIPULADOR EVALUACION (DOCUMENTOS EN PDF) - PERSONAL TRANSPORTADOR (1 DOCUMENTO EN PDF).	
15	Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabas que afecten el objeto del contrato.	Se da cumplimiento a la obligación contractual, realizando las actividades establecidas en el contrato en las fechas determinadas por la Entidad Territorial y siguiendo los lineamientos técnicos y administrativos de la normatividad vigente y del equipo de supervisión del contrato.	NO APLICA	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES
16	Conocer a cabalidad los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa de Alimentación Escolar, para realizar una adecuada operación de este.	LÁCTEOS APPENZELL SAS tiene conocimiento de los lineamientos Técnicos administrativos del Programa de Alimentación Escolar mediante la Resolución 335 de 2021 y sus anexos para realizar y garantizar una adecuada operación y prestación del servicio de acuerdo a lo establecido a nivel contractual y demás directrices emitidas.	**CARPETA JUNIO CS 003 DE 2024** INFORME N. 001 CORRESPONDIENTE AL PERIODO DEL 05 AL 30 DE JUNIO DEL 2024	EJE FORTALECIMIENTO SOCIAL
17	Presentar previo al inicio de ejecución del contrato, los documentos necesarios para su legalización.	LÁCTEOS APPENZELL SAS presentó al inicio de la ejecución del contrato, modificaciones, ajustes y novedades presentadas en el periodo los diferentes documentos solicitados para su legalización (pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil, pago de estampilla, entre otros).	**OTROS ANEXOS** PÓLIZAS Y ESTAMPILLAS (3 DOCUMENTOS EN PDF)	EJE DE TRANSPARENCIA

18	No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales o cualquier otro distinto a los fines establecidos para el cumplimiento del objetivo de este.	LÁCTEOS APPENZELL SAS cumple a cabalidad lo establecido en la presente obligación con respecto a la población objeto evidenciando que en ellas no hubo intervención de entidades comerciales, electorales o de partidos políticos.	NO APLICA	EJE DE TRANSPARENCIA
19	No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de esta. Cuando se presenten estas peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y a las autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos dará lugar a la terminación unilateral del contrato.	A la fecha no se han recibido por parte del proveedor comunicación de ningún tipo de amenazas y/o peticiones que puedan entorpecer o perjudicar el proceso determinado en el objeto contractual.	NO APLICA	EJE DE TRANSPARENCIA
20	Contar con el personal suficiente idóneo y competente para desarrollar adecuadamente las diferentes etapas del Programa el cual debe pertenecer en un 100% como habitante o residente en el Municipio de Mosquera y debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones, contenidas en el Lineamiento Técnico	LÁCTEOS APPENZELL SAS allega un certificación emitida por el área de talento humano en donde justifican el por que no se cumple al 100% esta obligación aludiendo que, para el proceso de contratación se realizo una convocatoria abierta en el municipio de Mosquera en donde la demanda no fue lo suficiente y que por tal motivo se tuvo que hacer búsqueda dentro de los municipios aledaños. Sin embargo es importante resaltar que al encontrarse este hallazgo por parte de la	**<u>ANEXO 4</u>** PERSONAL MANIPULADOR - CARPETA COMPRIMIDA HOJAS DE VIDA PERSONAL MANIPULADOR (107 DOCUMENTOS EN PDF). DOCUMENTO EN EXCEL REFERENTE A MATRIZ RELACION PERSONAL MANIPULADOR	EJE FINANCIERO

	Administrativo del PAE y en la normatividad sanitaria vigente.	supervisión se requerirá al operador para generar compromisos de mejoras dentro de la ejecución del contrato.		
21	Integrar dentro de su personal, como personal manipulador, en un porcentaje no menor al 20%, a los padres de familia usuarios, priorizando a aquellos que sean cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia	Durante este periodo LÁCTEOS APPENZELL SAS íntegro y mantuvo dentro de su personal manipulador a madres y padres de familia. Se realizó verificación documental de los documentos de identidad de los estudiantes usuarios cruzando datos con la matriz del personal manipulador.	**ANEXO 4** PERSONAL MANIPULADOR CARPETA COMPRIMIDA CON 21 DOCUMENTOS EN PDF	EJE FINANCIERO
22	Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del Programa.	Lácteos Appenzell SAS continuamente da cumplimiento a la obligación contractual para garantía del buen desarrollo y ejecución del Programa en nuestro Municipio.	**CARPETA JUNIO CS 003 DE 2024** INFORME N. 001 CORRESPONDIENTE AL PERIODO DEL 05 AL 30 DE JUNIO DEL 2024	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES
23	Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de estilos de vida saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación Municipal y/o Ministerio de Educación Nacional.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizo para este periodo planeación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional relacionado con el fomento de la adopción de adecuados estilos de vida saludable referente a los beneficios del consumo de agua potable y hábitos saludables. Se evidencia cronograma de programación de actividades y ficha técnica y metodológica.	**OTROS ANEXOS** CARPETA DENOMINADA ESTRATEGIA SALUDABLE DOCUMENTO EN PDF DENOMINADO CRONOGRAMA (1 FOLIO) DOCUMENTO EN WORD DENOMINADO METODOLOGIA	EJE FORTALECIMIENTO SOCIAL EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD EJE DE ALIMENTACIÓN CATALINA
24	Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del PAE, un enfoque que propendan por la conservación del medio ambiente y por	Lácteos Appenzell desarrolla las acciones relacionadas con la conservación del medio ambiente como el adecuado manejo, separación, recolección y disposición final de los residuos orgánicos y residuos líquidos (ACU).	**OTROS ANEXOS** CARPETA COMPRIMIDA REFERENTE A CERTIFICACIÓN DE RESIDUOS -CERTIFICACIÓN DE BI OTRADE COLOMBIA SAS	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD

	las buenas prácticas ambientales.		-CERTIFICACIÓN DE INVERSIONES EL MIRADOR SR SAS. CARPETA R. ORGANICOS DOCUMENTACION (RUT, CAMARA DE COMERCIO Y PROTOCOLO).	
25	Utilizar la imagen institucional del Ministerio de Educación Nacional, La Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender, el Municipio de Mosquera y la del mismo operador en la papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento y piezas publicitarias utilizadas durante la ejecución del contrato, de acuerdo con los respectivos manuales de imagen.	LÁCTEOS APPENZELL SAS utilizo continuamente para el programa de alimentación escolar PAE en el municipio de Mosquera, los formatos establecidos por la unidad alimentos para aprender - UApA y de la Entidad Territorial. Así mismo, se evidencia que los formatos implementados por el operador cuentan con las imágenes requeridas en el desarrollo de los procesos de ejecución del programa y utilizaron las planillas autorizadas por la ETC, donde se relaciona la información de los beneficiarios PAE. Así mismo, el formato establecido como certificación de rectoría en cada una de las Instituciones Educativas Oficiales.	**ANEXO 1** COMPONENTE NUTRICIONAL **ANEXO 2** COMPRAS LOCALES **ANEXO 9** PLAN DE RUTA **ANEXO 10** REMISIONES **ANEXO 15** PLANILLAS DE ASISTENCIA DE LOS BENEFICIARIOS **ANEXO 17** FORMATO DIARIO DE SEGUIMIENTO PRESENCIA DE PLAGAS **ANEXO 22** PLAN DE ALISTAMIENTO **ANEXO 23** OTROS ANEXOS	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES
26	Dar respuesta oportuna y verificable dentro de los tiempos establecidos, a los requerimientos o solicitudes realizados por la supervisión y/o interventoría en el marco del Programa.	LÁCTEOS APPENZELL SAS da cumplimiento a la obligación contractual, dando respuesta oportuna, entregando la información clara y veraz necesaria para la ejecución del Programa.	NO APLICA	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES
27	Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión o y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.	De acuerdo a las visitas de seguimiento realizado por el Equipo Supervisor PAE de la ETC, LÁCTEOS APPENZELL SAS realiza retroalimentación de las recomendaciones, novedades y observaciones realizadas por la Entidad territorial, generando planes de acción y acciones de mejora continua.	**ANEXO 8** ACTA DE CAPACITACIÓN **OTROS ANEXOS** CARPETA COMPRIMIDA PLAN DE MEJORAMIENTO	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES

CO SC-CER675194

		El operador realiza y aplica planes de mejora de acuerdo a las novedades evidenciadas por cada eje estructural del equipo supervisor PAE en el modelo de seguimiento y control de la operación.		
28	Desarrollar la operación del PAE de acuerdo con el plazo, especificaciones y condiciones técnicas establecidas en el Lineamiento Técnico Administrativo del Programa.	LÁCTEOS APPENZELL SAS da cumplimiento a los procesos y procedimientos establecidos desde el componente técnico, alimentario y nutricional (Plan de saneamiento básico, minuta patrón, ciclos de menús, calidad e inocuidad, costos directos e indirectos, entre otros). Así mismo, el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada una de las materias primas empleadas da cumplimiento a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos del Programa de alimentación escolar (PAE).	**ANEXO 1** COMPONENTE NUTRICIONAL **ANEXO 2** COMPRAS LOCALES **ANEXO 4** PERSONAL MANIPULADOR **ANEXO 6** CERTIFICADOS DE CALIDAD **ANEXO 7** ACTAS DE MANTENIMIENTO **ANEXO 14** FICHAS TÉCNICAS **ANEXO 21** EVALUACIÓN DE PROVEEDORES	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD Y ALIMENTACIÓN
29	Mantener comunicación permanente con el Ministerio de Educación Nacional, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar -Alimentos para Aprender, la Entidad Territorial y la supervisión del Programa.	Se da cumplimiento a la obligación contractual continuamente.	NO APLICA	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES
30	Presentar al Supervisor del contrato, de manera periódica, informes financieros, contables y de gestión sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes. El informe de gestión incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de	LÁCTEOS APPENZELL SAS da cumplimiento a esta obligación generando y presentando el informe de ejecución del contrato de acuerdo a los lineamientos establecidos para el mismo el cual fue validado y verificado por el equipo supervisor PAE de la ETC.	**CARPETA JUNIO CS 003 DE 2024** INFORME N. 001 CORRESPONDIENTE AL PERIODO DEL 05 AL 30 DE JUNIO DEL 2024	EJE FINANCIERO

	ejecución presupuestal.			
31	Informar a la menor brevedad posible las anomalías, inconvenientes y novedades presentadas en la operación del programa, de igual manera presentar los informes y acciones de mejora establecidas para cada una de ellas.	LÁCTEOS APPENZELL SAS junto con la Entidad Territorial continuamente reporta las novedades que se presentan durante la ejecución como las cancelaciones no oportunas, fallas de infraestructura, servicios públicos y demás generando planes de mejora y de acción ante las inconformidades notificadas por el equipo supervisor PAE de la ETC.	NO APLICA	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES
32	Hacer entrega al supervisor y/o interventor del contrato los informes requeridos para la liquidación de este.	La obligación se alimenta durante la ejecución del contrato, por tal motivo una vez de haya ejecutado el 100% del contrato se emitirá concepto de favorabilidad	**CARPETA JUNIO CS 003 DE 2024** INFORME N. 001 CORRESPONDIENTE AL PERIODO DEL 05 AL 30 DE JUNIO DEL 2024	EJE DE TRANSPARENCIA
33	Informar mensualmente o cuando la necesidad lo exija, las deficiencias identificadas en cuanto a infraestructura y equipos.	LÁCTEOS APPENZELL SAS notifica continuamente a la Entidad territorial las deficiencias identificadas en infraestructura y equipos que se encuentran en cada comedor escolar.	**ANEXO 7** ACTAS DE MANTENIMIENTO - DOCUMENTO EN PDF REFERENTE A ACTAS DE MANTENIMIENTO (31 FOLIOS).	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD
34	Garantizar que el personal manipulador de alimentos conozca el funcionamiento del PAE y aplique la normatividad sanitaria.	LÁCTEOS APPENZELL S.A.S garantiza la contratación del personal manipulador para la ejecución y prestación del servicio del programa de alimentación escolar. Para este periodo se realiza capacitación al personal manipulador de alimentos sobre "Programa de Limpieza y desinfección"." Acorde con las visitas realizadas por el equipo supervisor de la ETC se evidencia a nivel documental la aptitud para manipular alimentos de todo el personal que interviene en el proceso productivo.	**ANEXO 8** ACTA DE CAPACITACIÓN - CRONOGRAMA CAPACITACIÓN MANIPULADORES COMEDORES 2024 (DOCUMENTO EN EXCEL) - PERSONAL MANIPULADOR (DOCUMENTOS EN PDF). - PERSONAL MANIPULADOR EVALUACION (DOCUMENTOS EN PDF). - PERSONAL TRANSPORTADOR (1 DOCUMENTO EN PDF).	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD EJE FORTALECIMIENTO SOCIAL

35	Garantizar el funcionamiento de equipos.	LÁCTEOS APPENZELL S.A.S presenta soportes de mantenimiento correctivo realizado en 6 Instituciones educativas durante este periodo: - IE ARMONIA SEDE PRINCIPAL - IE ARMONIA SEDE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER - IE ROBERTO VELANDIA SEDE PRINCIPAL - IE ANTONIO NARIÑO SEDE EL DIAMANTE. - IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE PRINCIPAL. - IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE LA AMISTAD.	**ANEXO 7** ACTAS DE MANTENIMIENTO - DOCUMENTO EN EXCEL REFERENTE A CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO JUNIO - DOCUMENTO EN PDF REFERENTE A ACTAS DE MANTENIMIENTO (31 FOLIOS)	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD
36	Utilizar bodegas, plantas de ensamble para el manejo exclusivo de alimentos que cumplan con la normatividad sanitaria.	La bodega ofertada donde se lleva a cabo el proceso de alistamiento, embalaje y cargue de los productos que conforman la modalidad de atención empleada en nuestro territorio, cumple con los requisitos mínimos estipulados en el pliego de condiciones y de acuerdo a la operación del mismo. Esta bodega cuenta con el concepto favorable vigente expedido por la autoridad sanitaria competente, y tiene la capacidad suficiente para el desarrollo de todos los procesos requeridos de manera que se pueda garantizar la prestación del servicio.	**ANEXO 12** CONCEPTO SANITARIO DOCUMENTO EN PDF DENOMINADO CONCEPTO SANITARIO PLANTA (4 FOLIOS)	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES

37	Garantizar cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos suministrados de acuerdo a las directrices del Lineamiento técnico Administrativo del PAE emitidos por el Ministerio de Educación Nacional – Uapa Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender y la normatividad sanitaria vigente.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantiza la entrega de alimentos y materia prima requeridos en cuanto a calidad, cantidad e inocuidad, dando cumplimento a lo establecido en el lineamiento técnico administrativo del PAE y la normatividad sanitaria vigente.	**ANEXO 1** COMPONENTE NUTRICIONAL **ANEXO 6** CERTIFICADOS DE CALIDAD **ANEXO 9** PLAN DE RUTAS **ANEXO 10** REMISIONES **ANEXO 14** FICHAS TÉCNICAS	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES
38	Realizar los recorridos de entrega de implementos de aseo, insumos de limpieza y desinfección y gas. No se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.	LÁCTEOS APPENZELL SAS adjunta la relación de los vehículos transportadores de alimentos encargados de la entrega de estos; así mismo de los insumos de aseo. Presenta para cada vehículo la información correspondiente a: - SOAT. - Revisión técnico mecánica. - Concepto Sanitario Así como todo lo requerido para dar cumplimiento a la normatividad y lo establecido en el contrato. Referente a pago de consumo del servicio publico del gas natural se verifica pago de los siguiente puntos: 1. IE ANTONIO NARIÑO SEDE PRINCIPAL. 2. IE ANTONIO NARIÑO SEDE EL DIAMANTE. 3. IE ANTONIO NARIÑO SEDE FRATERNIDAD. 4. IE LA PAZ. 5. IE COMPARTIR. 6. IE ROBERTO VELANDIA SEDE PRINCIPAL. 7. IE ROBERTO VELANDIA SEDE NUEVO MILENIO.	**ANEXO 9** PLAN DE RUTA - CARPETA COMPRIMIDA VEHICULOS 5 DOCUMENTOS EN PDF - DOCUMENTO EN EXCEL REFERENTE A MATRIZ Y CONSOLIDADO DE INFORMACIÓN **ANEXO 20** SOPORTES DE PAGO DE GAS - DOCUMENTO EN EXCEL REFERENTE EN EXCEL 2. MONITOREO Y CONTROL SERVICIO DE GAS. - DOCUMENTO EN PDF SOPORTES DE PAGO DE GAS. - DOCUMENTO EN FORMATO JEP.	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES

		8. IE ARMONIA SEDE PRINCIPAL. 9. IE ARMONIA SEDE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER. 10. IE LA MERCED SEDE PRINCIPAL 11. IE LA MERCED SEDE POLICARPA SALAVARRIETA 12. IE LA MERCED SEDE JARDIN DEPARTAMENTAL 13. IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE PRINCIPAL 14. IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE LA AMISTAD 15. IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE EL LUCERO. 16. IE JUAN LUIS LONDOÑO DE LA CUESTA SEDE PRINCIPAL. 17. IE JUAN LUIS LONDOÑO DE LA CUESTA SEDE LA UNIDAD. Referente al suministro de pago de este servicio (gas propano) en la IE SEDE LOS PUENTES se realizó con la empresa gas amigo los cuales se encuentra cancelados.		
39	Cumplir con rotulado y registro sanitario de los alimentos; teniendo en cuenta la normatividad sanitaria aplicable a los diferentes alimentos suministrados en el Programa.	Los diferentes alimentos que componente la ración preparada en sitio tipo almuerzo y que fueron suministrados en el programa de alimentación escolar por el operador LÁCTEOS APPENZELL S.A.S cuentan con la correspondiente autorización de comercialización de acuerdo con el riesgo para la salud pública así como también cumplen con el rotulado según la Resolución 5109 de 2005. En consecuencia y durante el periodo, acorde con las visitas en campo realizadas y los soportes aportados por el operador LÁCTEOS APPENZELL SAS, se evidencia cumplimiento técnico y	**<u>ANEXO 14</u>** FICHAS TÉCNICAS CARPETA COMPRIMIDA ASEO CARPETA COMPRIMIDA APS	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD

		nutricional en el periodo evaluado.		
40	Antes de la entrega, el operador debe remitir al supervisor, las fichas técnicas y los análisis microbiológicos de alimentos de alto riesgo en salud pública que compongan la ración industrializada.	Durante este periodo no se suministró modalidad de atención Ración Industrializada (RI).	NO APLICA	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD
41	Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que conforman cada modalidad de atención (ración preparada en sitio y/o ración industrializada y/o ración para preparar en casa y/o comida caliente transportada).	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizó la porción servida de cada uno de los componentes que conforman la ración preparada en sitio y suministrada en este periodo.	**ANEXO 1 COMPONENTE NUTRICIONAL** CARPETA MINUTA 2024 "DOCUMENTO DENOMINADO ANALISIS NUTRICIONAL PAE MOSQUERA" - CICLO DE MENÚS (DOCUMENTO EN EXCEL). - LISTA DE INTERCAMBIO (DOCUMENTO EN EXCEL). - ANÁLISIS NUTRICIONAL. (DOCUMENTO EN EXCEL). - GUIA DE PREPARACIÓN. (DOCUMENTO EN EXCEL). **ANEXO 15** PLANILLAS DE ASISTENCIA DE LOS BENEFICIARIOS PAE OCHO DOCUMENTOS EN PDF DE CADA INSTITUCION EDUCATIVA DOCUMENTO EN EXCEL REFERENTE AL SIMAT EMPLEADO PARA ESTE PERIODO **ANEXO 16** **SOPORTES FOTOGRAFICOS**	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES

			DOCE DOCUMENTOS EN FORMATO DE POWER POINT	
42	Cumplir con la entrega periódica, oportuna o según la necesidad de insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo la entrega de insumos para desarrollar y garantizar los procesos de limpieza y desinfección que están definidos en el plan de saneamiento básico y de acuerdo a las características de cada comedor escolar. Por lo anterior, se evidencia cumplimento en la distribución de elementos de aseo en cada comedor escolar. las instituciones educativas.	**ANEXO 10** REMISIONES DOCUMENTO REFERENTE ASEO EN PDF (18 FOLIOS)	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD
43	Elaborar e implementar ciclos de menús de acuerdo con la Minuta Patrón aprobada por la Entidad Territorial Certificada, de acuerdo a los lineamientos técnicos, administrativos y estándares de calidad emitidos por la UApA	LÁCTEOS APPENZELL SAS presentó ante la Entidad Territorial la documentación del componente alimentario y nutricional (ciclos de menús, lista de intercambio, análisis químico y guía de preparación), de acuerdo a lo establecido en la Minuta Patrón, Anexo técnico de alimentación saludable y sostenible; de acuerdo a las obligaciones establecidas en el contrato de suministro 003 de 2024. Para este periodo se suministró complemento alimentario ración preparada en sitio (RPS).	**ANEXO 1 COMPONENTE NUTRICIONAL** CARPETA MINUTA 2024 "DOCUMENTO DENOMINADO ANALISIS NUTRICIONAL PAE MOSQUERA" - CICLO DE MENÚS (DOCUMENTO EN EXCEL). - LISTA DE INTERCAMBIO (DOCUMENTO EN EXCEL). - ANÁLISIS NUTRICIONAL. (DOCUMENTO EN EXCEL). - GUIA DE PREPARACIÓN. (DOCUMENTO EN EXCEL). DOCUMENTOS DE SOLICITUD DE INTERCAMBIOS - SOLICITUD DE INTERCAMBIOS. (DOCUMENTO EN EXCEL). - SOLICITUD DE INTERCAMBIOS (DOCUMENTO EN PDF) - INTERCAMBIOS DE JUNIO	EJE ALIMENTARIO

			(DOCUMENTO EN EXCEL)	
44	Realizar seguimiento y registro de complementos alimentarios y de estudiantes atendidos por las Instituciones educativas.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizó registro diario de la entrega de los complementos alimenticios suministrados y atendidos en cada una de las Instituciones educativas donde opera el Programa de alimentación escolar (PAE). Estas fueron certificadas y avaladas por cada uno de los rectores de las Instituciones educativas, quienes certifican las raciones efectivamente entregadas durante este periodo.	**ANEXO 15** PLANILLAS DE ASISTENCIA DE LOS BENEFICIARIOS PAE - PLANILLAS DE ASISTENCIA DE LOS BENEFICIARIOS PAE - OCHO DOCUMENTOS EN PDF DE CADA INSTITUCION EDUCATIVA - DOCUMENTO EN EXCEL REFERENTE AL SIMAT EMPLEADO PARA ESTE PERIODO	EJE FINANCIERO EJE FORTALECIMIENTO SOCIAL
45	Realizar, registrar y reportar compras locales, mínimo del 30% y garantizar la calidad e inocuidad de los insumos adquiridos.	LACTEOS APPENZELL SAS presentó ante el ente territorial la facturación apropiada de compras locales lo cual fue verificada y validada y se encuentra en el numeral 02 de los anexos validando un 30.2976% de compras locales.	**ANEXO 2** COMPRAS LOCALES DOCUMENTO EN PDF REFERENTE A 02. CERTIFICACION COMPRAS LOCALES (1 FOLIO). DOCUMENTO EN PDF REFERENTE A 02. ANEXO 1 (14 FOLIOS). DOCUMENTO EN PDF REFERENTE A 02. ANEXO 1 OC (11 FOLIOS). DOCUMENTO EN PDF REFERENTE A FORMATO DE SEGUIMIENTO COMPRAS LOCALES JUNIO MOSQUERA 2024.	EJE FINANCIERO
46	Brindar atención diferencial a beneficiarios pertenecientes a grupos étnicos.	Durante este periodo no se ha reportado beneficiarios PAE con atención diferencial.	NO APLICA	EJE FORTALECIMIENTO SOCIAL
47	Informar de manera mensual o cada vez que la supervisión lo requiera, el avance operativo, administrativo, financiero.	LÁCTEOS APPENZELL SAS informa continuamente a la entidad territorial los avances operativos, administrativos y financieros de la operación del PAE en nuestro territorio.	**CARPETA JUNIO CS 003 DE 2024** INFORME N. 001 CORRESPONDIENTE AL PERIODO DEL 05 AL 30 DE JUNIO DEL 2024	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES

48	Realizar mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. Se debe garantizar y cumplir conforme a lo estipulado en los anexos de Resolución 0335 de 2021, de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de mantenimiento correctivo de equipos, es de aclarar que los mantenimientos correctivos serán realizados a todos aquellos equipos que producto de la prestación del servicio presenten deterioro en su funcionamiento o pretendan garantizar el adecuado funcionamiento del mismo.	LÁCTEOS APPENZELL S.A.S presenta soportes de mantenimiento preventivo y correctivo realizado en 6 Instituciones educativas durante este periodo: - IE ARMONIA SEDE PRINCIPAL - IE ARMONIA SEDE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER - IE ROBERTO VELANDIA SEDE PRINCIPAL - IE ANTONIO NARIÑO SEDE EL DIAMANTE. - IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE PRINCIPAL. - IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE LA AMISTAD.	**ANEXO 7** ACTAS DE MANTENIMIENTO - DOCUMENTO EN EXCEL REFERENTE A CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO JUNIO - DOCUMENTO EN PDF REFERENTE A ACTAS DE MANTENIMIENTO (31 FOLIOS)	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD
49	Para el mantenimiento correctivo de equipos, se debe dar cumplimiento a lo preceptuado en los anexos de Resolución 0335 de 2022, "Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá	Durante este período realiza mantenimiento preventivo y correctivo a los equipos (estufas, licuadoras, refrigeradores y congeladores) según actas y soportes que se realizó durante este periodo: - IE ARMONIA SEDE PRINCIPAL - IE ARMONIA SEDE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER - IE ROBERTO VELANDIA SEDE PRINCIPAL - IE ANTONIO NARIÑO SEDE EL DIAMANTE. - IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE PRINCIPAL. - IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE LA AMISTAD.	**ANEXO 7** ACTAS DE MANTENIMIENTO - DOCUMENTO EN EXCEL REFERENTE A CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO JUNIO - DOCUMENTO EN PDF REFERENTE A ACTAS DE MANTENIMIENTO (31 FOLIOS)	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD

	garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio."			
50	Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.	LÁCTEOS APPENZELL SAS da cumplimiento a esta obligación ya que hizo entrega de avisos y señalización elaborados en material lavable y resistente ubicados en cada una de los comedores escolares donde se presta el servicio de alimentación escolar (PAE).	**ANEXO 16** SOPORTES FOTOGRÁFICOS DOCUMENTO EN POWER POINT REFERENTE AL ANEXO 16 M SEÑALIZACIÓN	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD
51	Dar cumplimiento a la normatividad legal vigente Resolución 2674 de 2013 en lo referente al Saneamiento: Programar y ejecutar el Control de plagas con una empresa especializada y avalada por la autoridad sanitaria competente, según la programación establecida en el Plan de Saneamiento Básico. De igual forma, en el caso del tanque de reserva de agua se debe limpiar y desinfectar cada seis (6) meses, según lo establecido en el Plan de Saneamiento Básico.	En consecuencia y durante el periodo, acorde con las visitas en campo realizadas y los soportes aportados por el operador LÁCTEOS APPENZELL SAS, fueron realizadas las operaciones de fumigación por empresa especializada, acorde con la programación allegada, con soportes del pasado 26/06/2024, emitidos por la empresa FUMISERT, aportando toda la documentación establecida por la normatividad vigente; en su orden se allegan soportes documentales, los mismos que fueron hallados en campo así: - IE COMPARTIR. - IE ANTONIO NARIÑO SEDE FRATERNIDAD. - IE LA PAZ. - IE ARMONIA. - IE LA MERCED sede JARDIN INFANTIL. - IE ROBERTO VELANDIA SEDE NUEVO MILENIO. - IE LA MERCED SEDE PRINCIPAL. - IE JUAN LUIS LONDOÑO DE LA CUESTA SEDE PRINCIPAL.	**ANEXO 17** FORMATO DIARIO DE SEGUIMIENTO PRESENCIA DE PLAGAS **ANEXO 18** ACTAS DE FUMIGACION Y LAVADO DE TANQUES	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD

		- IE ROBERTO VELANDIA SEDE PRINCIPAL. - IE LA MERCED SEDE POLICARPA SALAVARRIETA. - IE LA MERCED SEDE LOS PUENTES. - IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE LA AMISTAD. - IE MAYOR DE MOSQUERA. - IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE EL LUCERO. - IE ANTONIO NARIÑO SEDE EL DIAMANTE. - IE JUAN LUIS LONDOÑO SEDE LA UNIDAD. - IE ANTONIO NARIÑO. - IE ARMONIA SEDE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER. Así mismo y respecto al cronograma establecido se realizó lavado de tanques en la IE COMPARTIR el día 26/06/2024 por la empresa VECTORS Y WASTE mediante orden de servicio No. 10763 al tanque subterráneo de la institución educativa, por tanto, se evidencia el cumplimiento con la obligación.		
52	Garantizar la adecuada disposición de residuos sólidos, especialmente los residuos orgánicos generados en la operación del programa, contando con una empresa especializada para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos, la cual deberá estar autorizada para esta actividad, allegando todos los documentos de la empresa y generar la correspondiente certificación de la cantidad de residuos recolectados y uso	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantiza la recolección de residuos sólidos con empresa autorizada por la entidad departamental de salud para su recolección y disposición final de estos residuos. Los residuos orgánicos recolectados durante este periodo según reporte emitido por la empresa INVERSIONES MIRADOR SR S.A.S. es de 30388 kilos, cuyo uso final según el mismo documento, es compostaje.	**<u>OTROS ANEXOS</u>** CARPETA DE CERTIFICACIÓN DE RESIDUOS. - DOCUMENTO EN PDF CERTIFICADO DE DISPOSICIÓN FINAL RESIDUOS ORGÁNICOS.	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD

	final aprobado para este tipo de residuo.			
53	Garantizar la disposición final del aceite de cocina usado (aceite vegetal usado), para esto deberán contar con una empresa especializada y autorizada para la recolección y disposición final del mismo en el uso aprobado por las autoridades sanitarias competentes. Adjuntar la información correspondiente a la empresa y los certificados de recolección y disposición final que mencionen cantidad recolectada, periodo y destino.	LÁCTEOS APPENZELL SAS presenta certificado emitido por la empresa certificada "BIOTRADE" informando que durante este periodo "no se generó recolección debido a la poca cantidad que se genera en los distintos puntos", de acuerdo al protocolo de recolección entregado por la empresa se realizara trimestralmente, no obstante se evidencia la debida disposición y acumulación para el siguiente periodo.	**OTROS ANEXOS** CARPETA DE CERTIFICACIÓN DE RESIDUOS. - DOCUMENTO EN PDF REFENTE A CERTIFICADO BIOTRADE PDF.	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD
54	Para el almacenamiento de la Ración para Preparar en Casa RPC, si aplica, el contratista deberá contar con los elementos requeridos, tales como estibas, canastillas, mesas, para dar cumplimiento a lo establecido en la norma para esta actividad.	No aplicó durante este periodo	NO APLICA	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES
55	El contratista deberá realizar la entrega de la ración para preparar en casa a los beneficiarios en empaque, que contenga los logos institucionales de la Alcaldía de Mosquera. (Cuando aplique)	No aplicó durante este periodo	NO APLICA	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES
56	Implementar los controles necesarios para garantizar la	Lácteos Appenzell SAS suministro termómetros digitales y realiza la	**ANEXO 25**	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD

	entrega de los alimentos en condiciones de calidad e inocuidad en los establecimientos educativos para lo cual se requiere contar con termómetros digitales suficientes, calibrados y verificados según periodicidad y procedimientos establecidos en el Programa de calibración y verificación de equipos.	verificación de acuerdo con el cronograma presentado para este período. Se realizo calibración y verificación de termómetros el día 29 de junio de 2024 en los 18 comedores escolares donde se presta el servicio de alimentación escolar.	CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN DE TERMOMETROS DIGITALES DOCUMENTO EN EXCEL PM-CR-004-CRONOGRAMA VERIFICACION Y CALIBRACION DE EQUIPO 2024 DOCUMENTO EN EXCEL IT-FR-006 VERIFICACION DE TERMOMETROS PAE MOSQUERA 2024	
57	Implementar el protocolo de toma de muestras y contramuestras, teniendo como referente el Anexo De Técnico de Calidad e Inocuidad emitido por la UApA	LÁCTEOS APPENZELL SAS da cumplimiento con el plan de manejo, toma, conservación y destrucción de muestras y contramuestras de los alimentos suministrados y que conforman el complemento alimentario.	**OTROS ANEXOS** DOCUMENTO EN PDF FORMATO DE RECOLECCIÓN DE MUESTRAS (124 FOLIOS)	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD
58	Garantizar al personal manipulador de alimentos y al personal auxiliar de bodega, el pago a seguridad social, prestaciones económicas y remuneración, conforme a la vinculación laboral.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo el pago de seguridad social y prestaciones económicas conforme a la vinculación laboral (personal manipulador en cada comedor escolar, personal ofertado, transporte, bodega, entre otros). Se realizó revisión de las planillas de pago de seguridad social relacionadas en el periodo en mención, soportadas mediante los siguientes números de planilla: • 9468373798 • 77846905 • 77809519 • 77827337 • 77751634 • 77751655 • 77999169 • 77751821 • 78726269 • 77731431 • 77763696 • 77731419	**ANEXO 5** SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS CARPETA SEGURIDAD SOCIAL (25 DOCUMENTOS EN PDF) CARPETA HONORARIOS (3 DOCUMENTOS EN PDF) DOCUMENTO EN PDF 01 CERTIFICACION PARAFISCALES (1 FOLIO) DOCUMENTO EN PDF 01 CEDULA – TARJETA PROFESIONAL – MAURICIO MARTINEZ (2 FOLIOS) DOCUMENTO EN PDF CERTIFICACION PARAFISCALES (1 FOLIO) DOCUMENTO EN EXCEL MATRIZ RELACION DEL PERSONAL JUNIO	EJE FINANCIERO

59	Obtener y presentar para su aprobación las garantías en las condiciones, plazos y con el objeto y montos establecidos en el contrato, así como mantener vigentes sus amparos y prorrogarlos en los términos señalados.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizó entrega de los soportes de adquisición de garantías requeridos para la ejecución del contrato de suministro 003 del 2024.	**OTROS ANEXOS** CARPETA DE POLIZAS Y ESTAMPILLAS PÓLIZA RCE 11-40-101063769 PÓLIZA CUMPLIMIENTO 11-44-101226512 LEGALIZACIÓN	EJE DE TRANSPARENCIA
60	Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional – UApA en los Lineamientos Técnicos – Administrativos, estándares y condiciones mínimas de operación del programa.	Se da cumplimiento continuamente.	NO APLICA	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES
61	Acreditar mensualmente, junto con el informe de supervisión su afiliación y pago al sistema de seguridad social Integral en salud, pensión y riesgos laborales en los términos y porcentajes establecidos en la ley, de conformidad con lo preceptuado en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y la Ley 1562 de 2012.	LACTEOS APPENZELL SAS realizó entrega de los soportes de pago de seguridad social la cual se valida en Consulta Pago por Aportes de MiPlanilla - Compensar y Validador Aportesenlinea. Se garantiza y se valida la obligación del operador LACTEOS APPENZELL SAS a sus trabajadores el pago de de su seguridad social y prestaciones económicas y remuneración de acuerdo a los anexos del numeral 5 soportado por el operador.	**ANEXO 5** SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS CARPETA SEGURIDAD SOCIAL (25 DOCUMENTOS EN PDF) CARPETA HONORARIOS (3 DOCUMENTOS EN PDF) DOCUMENTO EN PDF 01 CERTIFICACION PARAFISCALES (1 FOLIO) DOCUMENTO EN PDF 01 CEDULA – TARJETA PROFESIONAL – MAURICIO MARTINEZ (2 FOLIOS) DOCUMENTO EN PDF CERTIFICACION PARAFISCALES (1 FOLIO) DOCUMENTO EN EXCEL MATRIZ RELACION DEL PERSONAL JUNIO	EJE DE TRANSPARENCIA EJE FINANCIERO

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

N.	DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN	SOPORTE	RESPONSABLE
1	Informar de inmediato por escrito a la Entidad	LÁCTEOS APPENZELL SAS junto con la Entidad Territorial continuamente reporta las	NO APLICA	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD

	contratante, al supervisor, y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en la Resolución Nº 0335 de 2021 y sus Lineamientos Técnico – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que se modifiquen, adicionen o sustituyan.	novedades que se presentan durante la ejecución como las cancelaciones no oportunas, fallas de infraestructura, servicios públicos y demás generando planes de mejora y de acción ante las inconformidades notificadas por el equipo supervisor PAE de la ETC.		
2	Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas Patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kárdex, Plan de Saneamiento Básico, y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la	LÁCTEOS APPENZELL S.A.S garantiza la contratación del personal manipulador para la ejecución y prestación del servicio del programa de alimentación escolar. Para este periodo se realiza capacitación al personal manipulador de alimentos sobre "Programa de Limpieza y desinfección"." Acorde con las visitas realizadas por el equipo supervisor de la ETC se evidencia a nivel documental la aptitud para manipular alimentos de todo el personal que interviene en el proceso productivo.	**<u>ANEXO 8</u>** ACTA DE CAPACITACIÓN - CRONOGRAMA CAPACITACIÓN MANIPULADORES COMEDORES 2024 (DOCUMENTO EN EXCEL) - PERSONAL MANIPULADOR (DOCUMENTOS EN PDF). - PERSONAL MANIPULADOR EVALUACION (DOCUMENTOS EN PDF). PERSONAL TRANSPORTADOR (1 DOCUMENTO EN PDF).	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD

	operación del Programa.			
3	Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se le realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo con el plan establecido.	LÁCTEOS APPENZELL S.A.S presenta soportes de mantenimiento preventivo y correctivo realizado en 6 Instituciones educativas durante este periodo: - IE ARMONIA SEDE PRINCIPAL - IE ARMONIA SEDE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER - IE ROBERTO VELANDIA SEDE PRINCIPAL - IE ANTONIO NARIÑO SEDE EL DIAMANTE. - IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE PRINCIPAL. - IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE LA AMISTAD. El operador Lácteos Appenzell realiza mantenimiento de equipos de acuerdo con el cronograma establecido en el Programa de Mantenimiento.	**ANEXO 7** ACTAS DE MANTENIMIENTO - DOCUMENTO EN EXCEL REFERENTE A CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO JUNIO - DOCUMENTO EN PDF REFERENTE A ACTAS DE MANTENIMIENTO (31 FOLIOS)	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD
4	Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y cumplir	La bodega ofertada donde se lleva a cabo el proceso de alistamiento, embalaje y cargue de los productos que conforman la modalidad de atención empleada en nuestro territorio, cumple con los requisitos mínimos estipulados en el pliego de condiciones y de acuerdo a la operación del mismo. Esta bodega cuenta con el concepto favorable vigente expedido por la autoridad sanitaria competente, y tiene la capacidad suficiente para el desarrollo de todos los procesos requeridos de manera que se pueda garantizar la prestación del servicio.	**ANEXO 12** CONCEPTO SANITARIO DOCUMENTO EN PDF DENOMINADO CONCEPTO SANITARIO PLANTA (4 FOLIOS)	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES

	con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.			
5	En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.	Durante el periodo en mención no se identifican casos en los cuales haya sido necesario el reemplazo de personal manipulador por su estado de salud.	NO APLICA	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD EJE FINANCIERO
6	Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realiza la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos en vehículos que cumplen con los requisitos exigidos en la normatividad legal vigente. Presenta para cada vehículo la información correspondiente a: - SOAT. - Revisión técnico mecánica. - Concepto Sanitario Así como todo lo requerido para dar cumplimiento a la normatividad y lo establecido en el contrato.	**ANEXO 9** PLAN DE RUTA - CARPETA COMPRIMIDA VEHICULOS 5 DOCUMENTOS EN PDF - DOCUMENTO EN EXCEL REFERENTE A MATRIZ Y CONSOLIDADO DE INFORMACIÓN	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD
7	Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús,	LÁCTEOS APPENZELL SAS adjunta la relación de los vehículos transportadores de alimentos encargados de la entrega de estos; así mismo de los insumos de aseo. Presenta para cada vehículo la información correspondiente a: - SOAT. - Revisión técnico mecánica. - Concepto Sanitario Así como todo lo requerido para dar cumplimiento a la	**ANEXO 9** PLAN DE RUTA - CARPETA COMPRIMIDA VEHICULOS 5 DOCUMENTOS EN PDF - DOCUMENTO EN EXCEL REFERENTE A MATRIZ Y CONSOLIDADO DE INFORMACIÓN	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD

	grupos de edad y modalidad de lunes a viernes en horario diurno, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.	normatividad y lo establecido en el contrato. Referente a pago de consumo del servicio público del gas natural se verifica pago de los siguiente puntos: 1. IE ANTONIO NARIÑO SEDE PRINCIPAL. 2. IE ANTONIO NARIÑO SEDE EL DIAMANTE. 3. IE ANTONIO NARIÑO SEDE FRATERNIDAD. 4. IE LA PAZ. 5. IE COMPARTIR. 6. IE ROBERTO VELANDIA SEDE PRINCIPAL. 7. IE ROBERTO VELANDIA SEDE NUEVO MILENIO. 8. IE ARMONIA SEDE PRINCIPAL. 9. IE ARMONIA SEDE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER. 10. IE LA MERCED SEDE PRINCIPAL 11. IE LA MERCED SEDE POLICARPA SALAVARRIETA 12. IE LA MERCED SEDE JARDIN DEPARTAMENTAL 13. IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE PRINCIPAL 14. IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE LA AMISTAD 15. IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE EL LUCERO. 16. IE JUAN LUIS LONDOÑO DE LA CUESTA SEDE PRINCIPAL. 17. IE JUAN LUIS LONDOÑO DE LA CUESTA SEDE LA UNIDAD. Referente al suministro de pago de este servicio (gas propano) en la IE SEDE LOS PUENTES se realizó con la empresa gas amigo los cuales se encuentra cancelados.	**ANEXO 20** SOPORTES DE PAGO DE GAS - DOCUMENTO EN EXCEL REFERENTE EN EXCEL 2. MONITOREO Y CONTROL SERVICIO DE GAS. - DOCUMENTO EN PDF SOPORTES DE PAGO DE GAS. - DOCUMENTO EN FORMATO JEP.	

8	Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del "Anexo Técnico de Alimentación Saludable y sostenible en el PAE de la Resolución Nº 0335 de 2021 o Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan.	Lácteos Appenzell SAS suministro termómetros digitales y realiza la verificación de acuerdo con el cronograma presentado para este período. Se realizo calibración y verificación de termómetros el día 29 de junio de 2024 en los 18 comedores escolares donde se presta el servicio de alimentación escolar.	**ANEXO 25** CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN DE TERMOMETROS DIGITALES DOCUMENTO EN EXCEL PM-CR-004-CRONOGRAMA VERIFICACION Y CALIBRACION DE EQUIPO 2024 DOCUMENTO EN EXCEL IT-FR-006 VERIFICACION DE TERMOMETROS PAE MOSQUERA 2024	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES
9	Socializar al personal manipulador las fichas técnicas de los alimentos suministrados ya que en estas se establecen los requisitos que permiten definir la aceptación o rechazo de las materias primas.	Durante este período LÁCTEOS APPENZELL SAS realizó capacitación al personal manipulador el día 15 de junio de 2024 realizando la socialización de fichas técnicas empleadas en la entrega del complemento alimentario.	**ANEXO 8** ACTA DE CAPACITACIÓN - PERSONAL MANIPULADOR (DOCUMENTOS EN PDF). - PERSONAL MANIPULADOR EVALUACION (DOCUMENTOS EN PDF)	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD
10	Poner a disposición las fichas técnicas de alimentos y productos químicos como material de consulta permanente por parte del personal manipulador y la supervisión.	LÁCTEOS APPENZELL SAS pone a disposición la documentación de las fichas técnicas y productos químicos empleados durante el periodo para consulta permanente por parte del personal manipulador, equipos supervisor PAE o alguna entidad territorial que lo requiera.	**ANEXO 14** FICHAS TÉCNICAS CARPETA ASEO (9 DOCUMENTOS EN PDF) CARPETA APS (9 DOCUMENTOS EN PDF)	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD
11	Emitir periódicamente la evaluación aplicada a los diferentes proveedores como	El operador Lácteos Appenzell adjunta soporte de la evaluación realizada a 6 proveedores:	**ANEXO 21** **EVALUACIÓN DE PROVEEDORES**	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD

	parte del Programa de selección de proveedores de Bienes y servicios.	-Queso Leche y Miel (4 /06/24) -Huevos Santa Reyes (7/06/24) -Frigorífico Carnes de Dios (13/06/24) -Pieles Linares (27/06/24) -Buitrago Lemos Oscar Humberto (4/06/24) -Frigorífico Guadalupe (4/06/24)	DOCUMENTO EN PDF PROVEEDORES (6 FOLIOS) DOCUMENTO EN PDF CE -PM-DPBV-066 ACLARATORIA (1 FOLIO)	
12	Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo con la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta defina. Se debe realizar muestreo microbiológico a: - Un frotis de manos a un manipulador de alimentos. - Un frotis de superficie. - Un análisis ambiental. - Un análisis microbiológico de un menú completo. Estos análisis se deben ser realizados en las siguientes	LÁCTEOS APPENZELL SAS da cumplimento con esta obligación presentando los respectivos soportes y resultado de cumplimiento certificado por el laboratorio AMC COLOMBIA acorde con la normatividad vigente. Los comedores escolares que se realizo este muestreo fueron los siguientes: 1. IE ROBERTO VELANDIA SEDE NUEVO MILENIO. 2. IE JUAN LUIS LONDOÑO SEDE LA UNIDAD. 3. IE MAYOR DE CUNDINAMARCA SEDE LA AMISTAD 4. IE ANTONIO NARIÑO SEDE PRINCIPAL. 5. IE LA MERCED SEDE POLICARPA SALAVARRIETA	**ANEXO 19** **MUESTREO MICROBIOLOGICO** DOCUMENTO EN PDF IE POLICARPA SALAVARRIETA (9 FOLIOS) DOCUMENTO EN PDF IE NUEVO MILENIO (8 FOLIOS) DOCUMENTO EN PDF IE LA UNIDAD (8 FOLIOS) DOCUMENTO EN PDF IE AMISTAD (8 FOLIOS) DOCUMENTO EN PDF IE ANTONIO NARIÑO (9 FOLIOS) DOCUMENTO EN EXCEL CRONOGRAMA DE MUESTREO MICROBIOLOGICO	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD

	cuatro (04) oportunidades durante la ejecución del contrato en cuatro (4) colegios que determine el supervisor del contrato: a. Al primer mes de ejecución del contrato. b. Al tercer mes de ejecución del contrato. c. Al sexto mes de ejecución del contrato. d. Al noveno mes de ejecución del contrato NOTA: Cuando se requiera dependiendo de los resultados del muestreo microbiológico presentar Plan de acción para subsanar los resultados por fuera de la norma, el cual debe mostrar acciones y fechas. Así mismo, debe notificar a la Entidad oportunamente los resultados de muestreo realizado.			
13	Presentar Plan de Muestreo Microbiológico que incluya cronograma (fechas) de los colegios donde se deberá tomar la muestra y que se determinarán previo análisis. El Plan de muestreo puede ser modificado o ajustado dependiendo de las condiciones	El Lácteos Appenzell presenta Plan de Muestreo microbiológico que incluye el cronograma de muestreo. Para este periodo se programaron en las siguientes Instituciones Educativas: 1. IE ROBERTO VELANDIA SEDE NUEVO MILENIO. 2. IE JUAN LUIS LONDOÑO SEDE LA UNIDAD.	**<u>ANEXO 19</u>** **MUESTREO MICROBIOLOGICO** DOCUMENTO EN EXCEL CRONOGRAMA DE MUESTREO MICROBIOLOGICO	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD

	evidenciadas en las visitas de supervisión.	3. IE MAYOR DE CUNDINAMARCA SEDE LA AMISTAD 4. IE ANTONIO NARIÑO SEDE PRINCIPAL. 5. IE LA MERCED SEDE POLICARPA SALAVARRIETA		
14	Entregar mensualmente a la supervisión del Programa, los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los componentes que hacen parte del complemento ración preparada en sitio, ración industrializada, comida caliente transportada y ración para preparar en casa, -si aplica-, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.	LÁCTEOS APPENZELL SAS da cumplimento con esta obligación presentando los respectivos soportes y resultado de cumplimiento certificado por el laboratorio AMC COLOMBIA acorde con la normatividad vigente. Los comedores escolares que se realizó este muestreo fueron los siguientes: 6. IE ROBERTO VELANDIA SEDE NUEVO MILENIO. 7. IE JUAN LUIS LONDOÑO SEDE LA UNIDAD. 8. IE MAYOR DE CUNDINAMARCA SEDE LA AMISTAD 9. IE ANTONIO NARIÑO SEDE PRINCIPAL. IE LA MERCED SEDE POLICARPA SALAVARRIETA	**ANEXO 19** **MUESTREO MICROBIOLOGICO** DOCUMENTO EN PDF IE POLICARPA SALAVARRIETA (9 FOLIOS) DOCUMENTO EN PDF IE NUEVO MILENIO (8 FOLIOS) DOCUMENTO EN PDF IE LA UNIDAD (8 FOLIOS) DOCUMENTO EN PDF IE AMISTAD (8 FOLIOS) DOCUMENTO EN PDF IE ANTONIO NARIÑO (9 FOLIOS) DOCUMENTO EN EXCEL CRONOGRAMA DE MUESTREO MICROBIOLOGICO	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD
15	Garantizar que los alimentos que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios conforme a lo establecido en la normatividad vigente.	Los alimentos suministrados por Lácteos Appenzell SAS cuentan con fichas técnicas, registro, permiso o notificación sanitaria esto de acuerdo con el riesgo para la salud pública conforme a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y resolución 719 de 2015.	**ANEXO 6** CERTIFICADO DE CALIDAD **ANEXO 14** FICHAS TÉCNICAS CARPETA ASEO (9 DOCUMENTOS EN PDF) CARPETA APS (9 DOCUMENTOS EN PDF)	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD
16	Entregar durante la ejecución del contrato alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109	LÁCTEOS APPENZELL S.A.S entrega durante este periodo alimentos que cumplen con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas	**CARPETA JUNIO CS 003 DE 2024** INFORME N. 001 CORRESPONDIENTE AL PERIODO DEL 05 AL 30 DE JUNIO DEL 2024	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD

	de 2005, Resolución 333 de 2011 y Resolución 810 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	que la modifiquen, adicionen o sustituyan.		
17	Realizar remisión de entrega de víveres para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN y/o la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para aprender, de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de estos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al aprobado por la entidad territorial certificada y debe reposar copia en cada comedor escolar.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizó y entregó remisiones de víveres en cada una de las Instituciones educativas en los formatos establecidos la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para aprender y/o entidad territorial, de acuerdo a modalidad de atención (ración preparada en sitio) y número de beneficiarios del PAE en cada comedor escolar.	**ANEXO 10** REMISIONES - DOUMENTO EN PDF REFERENTE ASEO. DOCUMENTO EN PDF REFERENTE APS.	EJE FINANCIERO EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD
18	Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con los Lineamientos Técnico	LÁCTEOS APPENZELL S.A.S entrega los insumos utilizados para los procesos de limpieza y desinfección.	**ANEXO 9** PLAN DE RUTA - CARPETA COMPRIMIDA VEHICULOS 5 DOCUMENTOS EN PDF	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES

	– Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan. Adjuntando remisión de entrega de los insumos.		- DOCUMENTO EN EXCEL REFERENTE A MATRIZ Y CONSOLIDADO DE INFORMACIÓN	
19	Elaborar e implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las Minutas Patrón del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y sostenible en el PAE o Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan y realizar cambios de menú sólo en los casos contemplados en la Resolución Nº 0335 de 2021 o Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan., previa autorización del supervisor del contrato.	LÁCTEOS APPENZELL SAS presentó ante la Entidad Territorial la documentación del componente alimentario y nutricional (ciclos de menús, lista de intercambio, análisis químico y guía de preparación), de acuerdo a lo establecido en la Minuta Patrón, Anexo técnico de alimentación saludable y sostenible; de acuerdo a las obligaciones establecidas en el contrato de suministro 003 de 2024. Para este periodo se suministró complemento alimentario ración preparada en sitio (RPS).	**ANEXO 1 COMPONENTE NUTRICIONAL** CARPETA MINUTA 2024 "DOCUMENTO DENOMINADO ANALISIS NUTRICIONAL PAE MOSQUERA" - CICLO DE MENÚS (DOCUMENTO EN EXCEL). - LISTA DE INTERCAMBIO (DOCUMENTO EN EXCEL). - ANÁLISIS NUTRICIONAL. (DOCUMENTO EN EXCEL). - GUIA DE PREPARACIÓN. (DOCUMENTO EN EXCEL). DOCUMENTOS DE SOLICITUD DE INTERCAMBIOS - SOLICITUD DE INTERCAMBIOS. (DOCUMENTO EN EXCEL). - SOLICITUD DE INTERCAMBIOS (DOCUMENTO EN PDF) INTERCAMBIOS DE JUNIO (DOCUMENTO EN EXCEL)	EJE ALIMENTARIO
20	Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizo seguimiento y registro diario de las raciones diariamente y efectivamente entregadas en cada comedor escolar. Estas planillas están	**ANEXO 15** **PLANILLAS DE ASISTENCIA DE LOS BENEFICIARIOS PAE**	EJE FINANCIERO

	atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos por la UApA; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.	de acuerdo a lo emitido por la Secretaria de Educación referente al anexo 6ª del SIMAT empleado para este periodo. Así mismo, para este periodo se utilizaron las planillas autorizadas por la ETC, donde se relaciona la información de los beneficiarios del PAE. El formato establecido como certificación de rectoría en cada una de las Instituciones Educativas Oficiales certifican el número de raciones efectivamente entregadas en este periodo que son verificadas y validadas por cada uno de los rectores de las mismas. Se realizó Recepción y relación de las planillas de asistencia generada por cada institución educativa, las cuales se verificaron con la certificación emitida por las IE y avalada por el correspondiente rector, para este periodo la sumatoria de las certificaciones arrojó un total de 132.282 RPS atendidas. La proyección de la atención de este periodo, se ejecutó mediante anexo 6 A del SIMAT a cierre de mayo de 2024, el cual fue emitido por la secretaría de educación.	PLANILLAS DE ASISTENCIA DE LOS BENEFICIARIOS PAE OCHO DOCUMENTOS EN PDF DE CADA INSTITUCION EDUCATIVA DOCUMENTO EN EXCEL REFERENTE AL SIMAT EMPLEADO PARA ESTE PERIODO	
21	Realizar mínimo un 30% de compras locales del total de las compras del Programa y el restante de compras al departamento de Cundinamarca, reportar mensualmente la cantidad de compras locales y departamentales realizadas y los soportes respectivos. Garantizar la calidad e inocuidad de los productos que hagan parte de las compras locales.	LÁCTEOS APPENZELL SAS durante este periodo registro y reporto el 30,2976% de compras locales.	**<u>ANEXO 2</u>** COMPRAS LOCALES DOCUMENTO EN PDF REFERENTE A 02. CERTIFICACION COMPRAS LOCALES (1 FOLIO). DOCUMENTO EN PDF REFERENTE A 02. ANEXO 1 (14 FOLIOS). DOCUMENTO EN PDF REFERENTE A 02. ANEXO 1 OC (11 FOLIOS). DOCUMENTO EN PDF REFERENTE A FORMATO DE SEGUIMIENTO	EJE FINANCIERO

			COMPRAS LOCALES JUNIO MOSQUERA 2024.	
22	Brindar atención diferencial a los niños, niñas y adolescentes pertenecientes a grupos étnicos.	Durante este periodo no se ha reportado beneficiarios PAE con atención diferencial	NO APLICA	EJE FORTALECIMIENTO SOCIAL
23	Informar mensualmente a la Entidad Territorial, a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender, a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido	LÁCTEOS APPENZELL SAS realiza la entrega periódica correspondiente a este periodo, el cual informa el avance financiero, administrativo y ejecución durante el periodo mencionado.	**CARPETA JUNIO CS 003 DE 2024** INFORME N. 001 CORRESPONDIENTE AL PERIODO DEL 05 AL 30 DE JUNIO DEL 2024	EJE FINANCIERO
24	Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para aprender, supervisión del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.	LÁCTEOS APPENZELL SAS atiende continuamente las visitas realizadas por la Unidad de alimentos para aprender UApA, Secretaría de Salud, la Supervisión, Personería Municipal y demás entes de control como la contraloría, procuraduría, defensoría del pueblo que requieran realizar verificación del Programa de Alimentación Escolar en cada una de los comedores escolares y en la bodega ofertada del mismo.	**ANEXO 26** **FORMATO DE REGISTRO DE VISITAS A UNIDAD EDUCATIVA** DOCUMENTO EN PDF DENOMIADO FROMATO REGISTRO VISITAS UNIDAD APLICATIVA (18 FOLIOS)	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES
25	Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.	LÁCTEOS APPENZELL SAS está en disposición continua en atender las visitas realizadas por la Unidad de alimentos para aprender UApA, Salud, supervisión o Interventoría y demás entes de control como la personería, contraloría, procuraduría, defensoría del pueblo que requieran realizar verificación del Programa de Alimentación Escolar en cada una de los comedores	**ANEXO 11** **COMITÉ OPERATIVO**	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES

		escolares y en la bodega ofertada del mismo.		
26	Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del Programa.	LÁCTEOS APPENZELL SAS asiste a los espacios solicitados por la Entidad Territorial, se realizó el comité de seguimiento y control el 27 de junio al cual el operador asistió con sus respectivos representantes, dando respuesta a los dudas presentadas por los partícipes del mismo.	**ANEXO 11** **COMITÉ OPERATIVO**	EJE FORTALECIMIENTO SOCIAL
27	Realizar 2 capacitaciones anuales en modalidad presencial o excepcionalmente virtual al 100% de los beneficiarios PAE en las 18 Instituciones Educativas principales y sedes, sobre alimentación saludable con el fin de incentivar el óptimo consumo de alimentos así como el consumo de agua potable durante la jornada escolar por medio de estrategias y actividades con diferentes temáticas relacionadas a la alimentación saludable, beneficios del consumo de agua potable y hábitos saludables, en coordinación con la Secretaría de Educación y Secretaría de desarrollo social de la entidad Territorial y/o de la UApA Estas capacitaciones se ejecutarán de la siguiente manera. Una primera capacitación será a principio de año con el 100% de beneficiarios de las 8 Instituciones Educativas	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizo para este periodo planeación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional relacionado con el fomento de la adopción de adecuados estilos de vida saludable referente a los beneficios del consumo de agua potable y hábitos saludables. Se evidencia cronograma de programación de actividades y ficha técnica y metodológica.	**OTROS ANEXOS** CARPETA DENOMINADA ESTRATEGIA SALUDABLE DOCUMENTO EN PDF DENOMINADO CRONOGRAMA (1 FOLIO) DOCUMENTO EN WORD DENOMINADO METODOLOGIA	EJE FORTALECIMIENTO SOCIAL EJE ALIMENTARIO EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD

IQNet
icontec
ISO 9001
CO SC CER575264

	principales y sus 10 sedes; y la segunda capacitación se realizará tres meses antes de culminar el contrato con las mismas indicaciones descritas anteriormente. El contratista debe presentar los correspondientes reportes y evidencias, así como el cronograma.			
28	Realizar acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Desarrollo Social de la Entidad Territorial y/o de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprende.	Se realiza apoyo continuo y acompañamiento a programas, actividades y estrategias para el fomento de hábitos de alimentación saludable de acuerdo con las solicitudes emitidas por la Entidad Territorial.	NO APLICA	EJE FORTALECIMIENTO SOCIAL EJE ALIMENTARIO EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD
29	El Programa de Alimentación escolar es una oportunidad para adoptar prácticas de alimentación saludable, en la que el consumo de agua se convierte en unas de las acciones claves para contribuir con el bienestar de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes. Es por ello que el contratista debe presentar una serie de acciones para promover el consumo de agua potable durante el ciclo escolar, esto como mecanismo para motivar su práctica y su adopción en el tiempo. Para esto deberá garantizar la	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizo planeación de entrega de dispensadores como estrategia de la promoción y fomento del consumo de agua potable en los diferentes comedores escolares.	**OTROS ANEXOS** CARPETA DISPENSADORES DE AGUA DOCUMENTO EN EXCEL REFENTE A CRONOGRAMA DE AGUA	EJE FORTALECIMIENTO SOCIAL EJE ALIMENTARIO EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD

icontec ISO 9001 CO-SC-CER575154

	disponibilidad de agua potable para consumo humano en el marco de la atención del Programa de Alimentación Escolar en las instituciones educativas.			
30	El contratista debe garantizar las condiciones de saneamiento básico en cada unidad de servicio, así mismo, debe presentar e implementar el plan de saneamiento básico, junto con los programas que lo integran como son: Programa de limpieza y desinfección, Programa de control de plagas, Programa de Manejo de residuos y programa de abastecimiento o suministro de agua potable. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente, este debe incluir como mínimo procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables para el cumplimiento de este. Se debe garantizar lo descrito en la Resolución 2674 de 2013 y Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.	LÁCTEOS APPENZELL S.A.S., cuenta con Plan de Saneamiento Básico integrado por los programas de Limpieza y Desinfección, Programa de control de plagas, Programa de Manejo de Residuos y Abastecimiento de agua. Así mismo para garantizar el aseguramiento de la calidad continuamente emplea otros procedimientos y protocolos como: - Formato control de prácticas higiénicas de personal. - Formato de control de temperaturas de cocción. - Formato de disposición de residuos. - Formato de recolección de muestra. - Formato de Verificación de limpieza y desinfección de áreas, utensilios, superficies. - Formato verificación temperatura de refrigeración y congelación. - Formato de Control de plagas.	**ANEXO 22** PLAN DE ALISTAMIENTO	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD

31	El contratista debe documentar el proceso de abastecimiento de agua que incluye: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento, controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de estos. De igual forma, se debe documentar y registrar el programa de control de plagas, con el fin de prevenir contaminaciones y garantizar la inocuidad. Se debe garantizar lo descrito en el Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan. La limpieza y desinfección de tanques se debe realizar a cada unidad de servicio, ya sean tanques aéreos o subterráneos. Es responsabilidad del operador realizar la actividad y presentar los soportes correspondientes.	De acuerdo con el cronograma presentado por el operador Lácteos Appenzell durante este periodo se realiza el lavado del tanque de reserva de agua potable en la I.E. Compartir el día 26 de junio de 2024. Adjunta ficha técnica del producto aplicado para la desinfección. Respecto al programa de control de plagas adjunta las certificaciones de las 18 Instituciones educativas, con fecha 26 de junio de 2024, esto dando cumplimiento al cronograma presentado. Adicionalmente el operador Lácteos Appenzell adjunta las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos aplicados.	**ANEXO 18** ACTAS DE FUMIGACIÓN Y LAVADO DE TANQUE -FICHAS TÉCNICAS -CRONOGRAMA -CERTIFICACIONES LAVADO TANQUE RESERVA DE AGUA POTABLE -CERTIFICACIONES MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD
32	Remitir un informe mensual de las acciones	LÁCTEOS APPENZELL SAS presenta el informe de las acciones realizadas en cada	**ANEXO 23**	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD

IQNet
icontec
ISO 9001
CO SC CER575154

	contempladas en las "Prácticas de ahorro y cuidado del agua de cada unidad de servicio de alimentos".	comedor escolar referente a la implementación de prácticas de ahorro y cuidado del recurso hídrico.	CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA -PRÁCTICAS DE AHORRO Y CUIDADO DEL AGUA POR UNIDAD DE SERVICIO.	
33	Respecto de la acción a aplicar en caso de contingencia, como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas, el contratista debe establecerlas de manera documental, como control preventivo y ser socializado al personal manipulador dentro del proceso de capacitación continua.	LÁCTEOS APPENZELL S.A.S., presenta en la etapa de alistamiento el documento correspondiente a Planes de contingencia, suspensión del servicio o emergencias específicas. Es importante resaltar que durante este periodo no se presentó ninguna contingencia.	**ANEXO 22** PLAN DE ALISTAMIENTO	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD
34	El operador debe garantizar la calidad del agua, realizando acciones de monitoreo como lo son hervido de agua, control de PH y cloro residual, a efecto de asegurar la potabilidad del agua. De esta forma se estaría haciendo un control en cuanto a la calidad del agua que permitiría tomar las acciones correctivas inmediatas. Contar con el instrumento de medición adecuado para establecer el valor de cloro residual y del pH y capacitar al personal sobre las acciones correctivas inmediatas a implementar ante un valor que exceda el permitido por la norma vigente	El operador LACTEOS APPENZELL S.A.S., presenta reporte de resultados de análisis realizados mediante laboratorio externo para determinar los niveles de ph y cloro libre del agua potable usada en los servicios de alimentos. El personal manipulador hierve diariamente el agua y registra la información en el correspondiente formato, de esta forma el operador garantiza la calidad del agua usada en preparaciones sin tratamiento térmico posterior.	**ANEXO 23** "CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA" -FORMATO DE REGISTRO DE CLORO Y PH -FORMATO DE CONTROL HERVIDO DEL AGUA.	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD

35	El operador debe realizar procesos como el lavado y desinfección de tanques aéreos y subterráneos, así como la desinfección, desratización y fumigación, de acuerdo con el cronograma y/o necesidades que requiera cada comedor escolar, con el fin de garantizar un suministro de alimentos con niveles de inocuidad adecuados, en cumplimiento del Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen o sustituyan. En la etapa de alistamiento la entidad informará al operador el número de comedores y tanques a los cuales se les realizará el respectivo lavado.	Lácteos Appenzell SAS realiza el control integrado de plagas durante este periodo a las 18 Instituciones educativas del municipio, de acuerdo con el cronograma presentado. Respecto al lavado de tanque de reserva de agua potable durante este periodo se realiza en la I.E. Compartir, el día 26 de junio del 2024. En los dos casos adjunta los correspondientes soportes.	**ANEXO 18** **ACTAS DE FUMIGACIÓN Y LAVADO DE TANQUE** -FICHAS TÉCNICAS -CRONOGRAMA -CERTIFICACIONES LAVADO TANQUE RESERVA DE AGUA POTABLE (IE COMPARTIR - TANQUE DE RESERVA DE AGUA SUBTERRÁNEO CON CAPACIDAD DE 166.000 LITROS) -CERTIFICACIONES MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD
36	El operador debe presentar a la entidad el análisis de los PCC Puntos Críticos de Control como parte del programa de aseguramiento de la inocuidad, este debe estar sustentado y disponible para su verificación por parte de la supervisión de la entidad. Así mismo esta información debe ser socializada	LÁCTEOS APPENZELL SAS presentó en la etapa de alistamiento Sistema de análisis de peligros y puntos críticos (APPCC), donde se establecen como puntos críticos de control las temperaturas, la toma y registro de estas como mecanismo de control de calidad e inocuidad de cada una de cada comedor escolar.	**ANEXO 22** PLAN DE ALISTAMIENTO	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD

	con el personal manipulador dentro del proceso de capacitación continua.			
37	Incluir dentro de la documentación presentada a la Entidad el Programa de Alérgenos para revisión y posterior seguimiento de la implementación. Esto teniendo en cuenta que dentro de las materias primas o insumos usados para las preparaciones encontramos ingredientes que pueden causar hipersensibilidad, según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. Las prácticas de gestión de alérgenos deben formar parte de las Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y cuando corresponda, de los sistemas HACCP del servicio de alimentos. (Códex Alimentarius 2020).	Lácteos Appenzell presenta dentro del Plan de Alistamiento - PROGRAMAS - el programa de alérgenos PM-PR-100 PROGRAMA DE ALERGENOS MOSQUERA 2024 para revisión y posterior seguimiento de la implementación. Dentro de la etapa de implementación se evidencian en los comedores escolares avisos tipo pendón referentes a los alimentos clasificados como alérgenos.	**ANEXO 22** PLAN DE ALISTAMIENTO PROGRAMAS - PM-PR-100 PROGRAMA DE ALERGENOS MOSQUERA 2024	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD
38	Presentar Procedimiento de Retiro de productos, Programa de Fraude Alimentario, y Programa de Defensa de los Alimentos, estos programas como oportunidades de mejora del Programa de Alimentación Escolar y como estrategia para fortalecer y hacer más robusto el	LÁCTEOS APPENZELL S.A.S, presentó en la etapa de alistamiento el Procedimiento de Retiro de productos, Programa de Fraude Alimentario, y Programa de Defensa de los Alimentos, para fortalecer el sistema de control y aseguramiento de la calidad.	**ANEXO 22** PLAN DE ALISTAMIENTO	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD

	Sistema de Control y Aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos.			
39	El operador deberá realizar la toma de muestras para análisis microbiológicos de los alimentos preparados, de acuerdo con lo dispuesto por la normatividad sanitaria vigente y suministrar los elementos requeridos para su almacenamiento (bolsas de cierre hermético).	Lácteos Appenzell SAS suministra los elementos requeridos para la toma y el almacenamiento de la contramuestra. Así mismo realiza muestreo microbiológico de los alimentos preparados de acuerdo con lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente, según Plan de muestreo y necesidad.	**ANEXO 19** MUESTREO MICROBIOLÓGICO -CRONOGRAMA DE MUESTREO -RESULTADOS DE LABORATORIO SEGÚN CRONOGRAMA	EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD
40	Participar en las mesas públicas y comités de alimentación escolar a los que cite la Entidad Territorial.	LACTEOS APPENZELL SAS asiste a los espacios solicitados por la Entidad Territorial, se realizó el comité de seguimiento y control el 27 de junio al cual el operador asistió con sus respectivos representantes, dando respuesta a las dudas presentadas por los partícipes del mismo.	**ANEXO 11** **COMITÉ OPERATIVO**	EJE FORTALECIMIENTO SOCIAL
41	Garantizar la compra de alimentos a pequeños productores agropecuarios locales, asociaciones de agricultores y/o productores de la agricultura campesina o comunitaria local y sus organizaciones que cumplan con los requisitos sanitarios en materia de calidad e inocuidad y que se encuentren en el registro de productores individuales u organizaciones de productores a nivel municipal o departamental, en un porcentaje mínimo del 30% del valor	LÁCTEOS APPENZELL SAS presentó ante el ente territorial la facturación apropiada de compras locales lo cual fue verificada y validada. Para este periodo el porcentaje de cumplimiento de compras locales fue de un 30.2976%.	**ANEXO 2** COMPRAS LOCALES DOCUMENTO EN PDF REFERENTE A 02. CERTIFICACION COMPRAS LOCALES (1 FOLIO). DOCUMENTO EN PDF REFERENTE A 02. ANEXO 1 (14 FOLIOS). DOCUMENTO EN PDF REFERENTE A 02. ANEXO 1 OC (11 FOLIOS). DOCUMENTO EN PDF REFERENTE A FORMATO DE SEGUIMIENTO COMPRAS LOCALES JUNIO MOSQUERA 2024.	EJE FINANCIERO

	total de los recursos del presupuesto destinado a la compra de alimentos y anexar los soportes requeridos de estas compras, contratos de proveedurías, facturas o soportes donde se especifique tipo de alimento/bien, cantidad comprada, frecuencia de la compra, precio y certificado de pago contra entrega al pequeño productor de alimentos junto con los paz y salvos de sus proveedores.			
42	Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos en su rol de comprador de alimentos o de materias primas que se realicen en virtud de lo establecido en la ley 2046 de 2020 y el anexo técnico de Compras Públicas Locales.	LÁCTEOS APPENZELL SAS participa y asiste a las convocatorias emitidas por la entidad territorial e Instituciones educativas mediante los comités de alimentación escolar. Así mismo, participó e intervino en el Comité de seguimiento y control PAE.	**ANEXO 11** **COMITÉ OPERATIVO**	EJE FINANCIERO EDUARD
43	En caso de presentarse circunstancias de orden estrictamente excepcional el operador del contrato deberá presentar a la Entidad Territorial un plan de contingencia que será revisado y aprobado en el Comité de Planeación acorde a las necesidades de los beneficiarios que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas de calidad y oportunidad	Durante este periodo no se presentó ninguna situación de orden estrictamente excepcional	NO APLICA	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES

	descritas en los lineamientos dados por la UApA manteniendo el equilibrio económico del contrato, dicho plan deberá contener por lo menos lo siguiente: - Adopción transitoria de la minuta patrón a partir de lo establecido en el anexo técnico de alimentación saludable y sostenible. - Cambio en la modalidad del suministro. - Variaciones del número de menús por ciclo. - Definición de la lista alternativa de intercambios.			
44	Aportar periódicamente, según lo requiera la entidad territorial el listado de proveedores y los correspondientes paz y salvo cuando corresponda, de acuerdo a la ejecución del periodo de prestación de servicio.	LÁCTEOS APPENZELL SAS hace entrega de los soportes de Paz y salvo de proveedores acreditando el estado de pago a los siguientes proveedores: - Origen Dorado SAS - Comercializadora logística SAS - Frigorífico Carnes de Dios SAS	**ANEXO 24** PAZ Y SALVOS DOCUMENTO EN PDF ORIGEN DORADO (1 FOLIO) DOCUMENTO EN PDF PAZ Y SALVO APPENZELL (1 FOLIO) DOCUMENTO EN PDF PAZ Y SALVO JUNIO (1 FOLIO)	EJE FINANCIERO
45	El contratista garantizará que los requerimientos técnicos ofertados en la propuesta sean ejecutados a cabalidad una vez adjudicado el contrato.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo los requerimientos técnicos ofertados en la propuesta durante este periodo.	**CARPETA JUNIO CS 003 DE 2024** INFORME N. 001 CORRESPONDIENTE AL PERIODO DEL 05 AL 30 DE JUNIO DEL 2024	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES
46	Las demás que se deriven de la ejecución del contrato, de acuerdo con las directrices impartidas por la Secretaría de Desarrollo Social a	LÁCTEOS APPENZELL S.A.S continuamente se compromete a dar cumplimiento a los requerimientos y solicitudes emitidas por la Entidad Territorial	NO APLICA	TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES

	través de la Supervisión del mismo.			
47	Adicionalmente, el proponente deberá cumplir las obligaciones señaladas en el estudio previo, el cual hace parte integral del presente contrato, para las etapas de alistamiento, operación y proceso, obligaciones relacionadas con los aspectos alimentarios y nutricionales, obligaciones específicas para transporte de comida caliente y obligaciones relacionadas con implementos de aseo.	LÁCTEOS APPENZELL S.A.S da cumplimiento a esta obligación referente a los requerimientos ofertados en la propuesta del proceso de LP 001 del 2024.	**CARPETA JUNIO CS 003 DE 2024** INFORME N. 001 CORRESPONDIENTE AL PERIODO DEL 05 AL 30 DE JUNIO DEL 2024	**TODOS LOS EJES ESTRUCTURALES**

Dado a los (20) días del mes de Agosto del año dos mil veinticuatro (2024).

HERWIN DUVAN FLÓREZ RODRÍGUEZ
DIRECTOR DE JUVENTUD
SUPERVISOR

Proyectó: Eje de Calidad e Inocuidad y alimentación saludable y sostenible – Harol V, Sandra H, Catalina S.
Eje de Transparencia – Carolina Q.
Eje de Financiación – Eduard V.
Eje de Transparencia – Andrea P.
Revisado y aprobado: Herwin Duván Flórez