INFORME DE SUPERVISIÓN N. 013
PERIODO: 01 AL 04 DE JUNIO DEL 2024
CONTRATO DE SUMINISTRO N. 001 DE 2023

INFORMACION GENERAL DEL CONTRATO

Contratista:	Lácteos Appenzell SAS		
Contrato No.	001 de 2023		
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:	10 de Marzo de 2023		
Fecha inicio:	03 de Abril de 2023		
Fecha de terminación inicial:	16 de Noviembre de 2023		
Valor Contrato inicial:	OCHO MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL QUINIENTOS VEINTE PESOS ($8.659.452.520,oo), incluido IVA		
Plazo de ejecución inicial:	134 DIAS CALENDARIO ESCOLAR CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO.		
REQUISITO DE LEGALIZACIÓN	**FECHA**	**NUMERO**	**VALOR**
REGISTRO PRESUPUESTAL	10/03/2023 15/11/2023 27/12/2023 04/03/2024 **RESERVA PRESUPUESTAL** 19/01/2024 19/01/2024 19/01/2024	2023001207 2023003736 2023004155 2024000805 2024000009 2024000040 2024000049	$8.659.452.520.00 $646.227.800.00 $501.708.455.88 $3.177.886.500.00 $876.909.896.46 $624.687.828.00 $501.708.455.88
POLIZA	04/06/2024 04/06/2024	148040-10 11737-10	$3.246.318.820.00 $649.263.764.00
ESTAMPILLA	28/03/2023 16/11/2023 27/12/2023 06/03/2024	51732 64133 65200 67318	$86,595,000.00 $ 6,462,000.00 $ 5,017,000.00 $ 31,779,000.00
Otro si modificatorios	Otro Si Modificatorio 001 del 08 de Junio de 2023 Otro Si Modificatorio 002 del 15 de Noviembre de 2023 Otro Si Modificatorio 003 del 27 de Diciembre de 2023 Otro Si Modificatorio 004 del 29 de Febrero de 2024 Otro Si Modificatorio 005 del 22 de Mayo del 2024 Otro Si Modificatorio 006 del 30 de Mayo del 2024		
ADICIÓN 1	15 de Noviembre de 2023 ($646.227.800.00)		
ADICIÓN 2	27 de Diciembre de 2023 ($501.708.455.00)		
ADICIÓN 3	29 de Febrero de 2024 ($3.177.886.500.00)		
PRORROGA 1	21 días (15 de Noviembre de 2023)		
PRORROGA 2	17 días (27 de Diciembre de 2023)		

PRORROGA 3	48 días (29 de Febrero de 2024)
PRORROGA 4	6 días (22 de mayo de 2024)
PRORROGA 5	2 días (30 de mayo de 2024)
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$12.985.275.275.88
Costo Ración hasta el 06/03/2024	$3.801,34
Costo Ración del 07 de marzo de 2024 hasta el 04 de Junio de 2024	$4.154,10
Suspensiones	Ninguna
Supervisor	**HERWIN DUVAN FLOREZ RODRIGUEZ**

DATOS DE EJECUCIÓN DEL PROGRAMA A PARTIR DEL 01 AL 04 DE JUNIO DEL 2024

Cupos ejecutados a partir del 01 AL 04 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 01 AL 04 DE JUNIO DEL 2024	16921 RPS / PERIODO DE ATENCIÓN DEL 01 AL 04 DE JUNIO DE 2024.
Días ejecutados en el mes de 01 AL 04 DE JUNIO DEL 2024	1 día** correspondiente a los días de atención y entrega del complemento alimentario.
Modalidad atendida a partir del 01 AL 04 DE JUNIO DEL 2024	Ver Tabla 2

CONSOLIDADO DE ENTREGA DE RPS POR INSTITUCION EDUCATIVA

A partir del **01 AL 04 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 INTISTUCIÓN EDUCATIVA Y SEDE

MODALIDAD DE PRESTACION DEL SERVICIO	N. DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS	DÍAS DE ATENCIÓN	OBSERVACIONES
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO	**18**	1	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
01/06/2024 - 04/06/2024	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA ARMONIA	1476	1476	1	1476
	SEDE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	668	668	1	668
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ROBERTO VELANDIA	1214	1214	1	1214
	SEDE NUEVO MILENIO	2111	2111	1	2111
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	1562	1562	1	1562
	FRATERNIDAD	435	435	1	435
	DIAMANTE	189	189	1	189
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JUAN LUIS LONDOÑO	1335	1335	1	1335
	SEDE LA UNIDAD	431	431	1	431
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MERCED	1521	1521	1	1521
	SEDE POLICARPA SALAVARRIETA	1237	1237	1	1237
	SEDE PUENTES	167	167	1	167
	SEDE JARDIN INFANTIL DEPARTAMENTAL	178	178	1	178
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAYOR DE MOSQUERA	1151	1151	1	1151
	SEDE LUCERO	193	193	1	193
	SEDE LA AMISTAD	807	807	1	807
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMPARTIR	1089	1089	1	1089
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA PAZ	1157	1157	1	1157
TOTAL					16921

**Ración preparada en sitio.*

Se realiza entrega de Raciones para Preparar en sitio suministrado por **1 día** correspondiente a este periodo (01 al 04 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 veinte uno ***(16.921)*** beneficiarios del programa a un costo de ración de ($4.154.10) en el periodo comprendido entre el **01 al 04 de Junio de 2024.** 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	**16.921**	1	$ 4.154,10	$70.291.526.10	**$70.291.526.10**

***El periodo de atención fue de 1 día.*

COMPONENTE FINANCIERO

TABLA N. 5 EJECUCIÓN FINANCIERA

N.	PERIODO DE PAGO	VALOR NETO PAGADO	VALOR NO EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	VALOR DEL CONTRATO + ADICIÓN
1.	03/04/2023 – 30/04/2023	$ 902.251.850,34	$ 67.089.849,66	$ 7.757.200.669,66	$ 8.659.452.520,00
2.	01/05/2023 – 31/05/2023	$1.216.801.331,32	$140.277.048.68	$6.540.399.338,34	
3.	01/06/2023 – 30/06/2023	$806.416.267,60	$ 160.131.447,50	$ 5.733.983.070,74	
4.	01/07/2023 – 31/07/2023	$ 940.295.661,06	$ 24.028.270,14	$ 4.793.687.409,68	
5.	01/08/2023 – 31/08/2023	$1.178.837.348,74	$96.664.274,86	$3.614.850.060,94	
6.	01/09/2023 – 30/09/2023	$ 1.193.008.744,26	$ 70.328.591,34	$ 2.421.841.316,68	
7.	01/10/2023 - 31/10/2023	$ 839.396.693,44	$ 101.263.896,26	$ 1.582.444.623,24	
	ADICIÓN				$ 646.227.800
				$ 2.228.672.423,24	
8	01/11/2023 - 30/11/2023	$ 727.074.699,12	$ 521.741.517,68	$ 1.501.597.724,12	
	ADICIÓN				$ 501.708.456
	ADICIÓN				$ 3.177.886.500
				$ 5.181.192.680,12	
9	29/01/2024 - 29/02/2024	$ 1.263.094.049,84	$ 274.350.310,48	$ 3.918.098.630,28	
10	01/03/2024 -- 31/03/204	$ 971.989.129,50	$ 115.947.630,50	$ 2.946.109.500.78	
11	01/04/2024 – 30/04/2054	$ 1.469.670.730,80	$ 62.211.801,60	$ 1.476.438.769,98	
12	01/05/2024 -- 31/05/2024	$1.232.122.676.40	$249.233.537.70	$244.316.093.58	
13	01/06/2024 - 04/06/2024	$ 70.291.526,10	$ 249.246,00	$ 174.024.567,48	

A continuación, se presenta la ejecución de recursos durante el periodo comprendido entre el **01 AL 04 DE JUNIO DEL 2024.**

TABLA N. 6 A CONSOLIDADO DE EJECUCIÓN DE PAGOS

N.	NOMBRE DEL RUBRO	FUENTE	NOMBRE	RECURSOS	VALOR PAGADO N.1	SALDO
1	LIBRE ASIGNACIÓN	1301	Apoyo para garantizar la protección para niños, niñas y adolescentes Mosquera Cundinamarca – FUENTE: 1301 – R.B. LIBRE ASIGNACIÓN	$ 4.980.571.683,00		$ 4.980.571.683,00
2	SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACION 11/12	21101	Apoyo para garantizar la protección para niños, n ñas y adolescentes Mosquera Cundinamarca – FUENTE: 21101 – 11/12 SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACION ALIMENTACION ESCOLAR	$ 147.798.550,00	$ 90.984.636,00	$ 56.813.914,00
3	MEN PROGRAMA DE ALIMENATCION ESCOAlR	24101	Apoyo para garantizar la protección para niños, niñas y adolescentes Mosquera Cundinamarca – FUENTE: 24101 – MEN PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR	$ 3.531.082.287,00	$ 811.267.214,00	$ 2.719.815.073,00
			TOTALES	$ 8.659.452.520,00	$ 902.251.850,00	

NOTA 1: Los recursos del contrato No. 001 de 2023 se encuentran amparados bajo el registro presupuestal No. 2023001207 del 10 de Marzo de 2023, expedido por la Secretaria de Hacienda.

N.	NOMBRE DEL RUBRO	FUENTE	VALOR PAGADO N. 2	SALDO	VALOR PAGADO N.3	SALDO	VALOR PAGADO N.4	SALDO
1	LIBRE ASIGNACIÓN	1301	$139 987 417.32	$4.840.584.265 68	$ 806 416 267,60	$ 4 034.167.998,08	$ 260.295.661 06	$ 3.773 872.332.02
2	SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACION 11/12	21101	$56 813.914 00	$0	$0	$0	$0	$0
3	MEN PROGRAMA DE ALIMENATCION ESCOALR	24101	1.020 000 000.00	$1.699.815.073.00	$ 806 416.267,60	$1.699 815.073.00	$680.000. 000	$1 019 815 073,00
			TOTALES	$6.540.399.338.68	$ 806.416.267,60		$940.295.661.06	

NOTA 1: Los recursos del contrato No. 001 de 2023 se encuentran amparados bajo el registro presupuestal No. 2023001207 del 10 de Marzo de 2023, expedido por la Secretaria de Hacienda.

N.	NOMBRE DEL RUBRO	FUENTE	VALOR PAGADO N.5	SALDO	VALOR PAGADO N.6	SALDO
1	LIBRE ASIGNACIÓN	1301	$ 428.837.348,74	$ 3.345 034.988,28	$ 1.193.008.744,26	$ 2 152.026.244,02
2	SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACION 11/12	21101		$ -		
3	MEN PROGRAMA DE ALIMENATCION ESCOALR	24101	$ 750.000.000,00	$ 269.815.073,00		$ 269.815.073,00
		TOTALES	$ 1.178.837.348,74	$ 3.614.850.061,28	$ 1.193.008.744,26	$ 2 421.841.317,02

NOTA 1: Los recursos del contrato No. 001 de 2023 se encuentran amparados bajo el registro presupuestal No. 2023001207 del 10 de Marzo de 2023, expedido por la Secretaria de Hacienda

N.	NOMBRE DEL RUBRO	FUENTE	REGISTRO PRESUPUESTAL	REGISTRO PRESUPUESTAL	VALOR PAGADO N. 7	SALDO	VALOR PAGADO N. 8	SALDO
			2023001207	2023003736				
1	LIBRE ASIGNACIÓN	1301	$ 4.980.571.683,00	$ 12.428.317,00	$ 839.396.693,44	$ 1.312.629.550,58	$ 435.719 654,12	$ 876.909.896,46
2	SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACION 11/12	21101	$ 147.798.550,00	$ 3.924.154,40		$ 3.924.154,40	$ 3.924.154,40	$ -
3	SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACION ULT,DOC.SGP ALIMENTACION ESCOLAR	21101		$ 17.615.817,60		$ 17.615.817,60	$ 17.615.817,60	$ -
4	MEN PROGRAMA DE ALIMENATCION ESCOLAR	24101	$ 3.531.082.287,00			$ 269.815.073,00	$ 269.815.073,00	$ -
5	LIBRE ASIGNACIÓN	1101		$ 612.259.511,00		$ 612.259.511,00		$ 612 259.511,00
		TOTALES	$ 8.659.452.520,00	$ 646.227.800,00	$ 839.396.693,44		$ 727 074.699,12	

NOTA 1: Los recursos del contrato No. 001 de 2023 se encuentran amparados bajo el registro presupuestal No. 2023001207 del 10 de Marzo de 2023, expedido por la Secretaria de Hacienda

NOTA 2: Los recursos del contrato No. 001 de 2023 se encuentran amparados bajo el registro presupuestal No. 2023003736 del 15 de Noviembre de 2023, expedido por la Secretaria de Hacienda

N.	NOMBRE DEL RUBRO	FUENTE	REGISTRO PRESUPUESTAL	REGISTRO PRESUPUESTAL	REGISTRO PRESUPUESTAL	REGISTRO PRESUPUESTAL	VALOR PAGADO N. 9	SALDO
			2024000049	2024000040	2024000009	2024000805		
1	LIBRE ASIGNACIÓN	1301	$ 403.213 834,13	$ 12 428.317,00	$ 876.909.896,46		$ 1.263.094.049,84	$ 29.457.997,75
2	SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACION 11/12	21101						
3	SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACION ULT,DOC.SGP ALIMENTACION ESCOLAR	21101						
4	MEN PROGRAMA DE ALIMENATCION ESCOLAR	24101						
5	LIBRE ASIGNACIÓN	1101	$ 98.494.621,75	$ 612.259.511,00		$ 3 177.886.500,00		$ 3.888.640 632,75
		TOTALES	$ 501.708.455,88	$ 624.687.828,00	$ 876.909.896,46	$ 3.177.886.500,00	$ 1.263.094.049,84	

NOTA 3: Los recursos del contrato No. 001 de 2023 para esta vigencia se encuentran amparados bajo los registros presupuestales No. 2024000049; 2024000040; 2024000009 del 19 de enero de 2024, expedido por la Secretaria de Hacienda.

NOTA 4: Los recursos del contrato No. 001 de 2023 para esta vigencia se encuentra amparado bajo el registro presupuestal N. 2024000805 del 04 de marzo de 2024, expedido por la Secretaria de Hacienda.

N.	NOMBRE DEL RUBRO	FUENTE	VALOR PAGADO N. 10	SALDO	VALOR PAGADO N. 11	SALDO	VALOR A PAGAR N. 12	SALDO
1	LIBRE ASIGNACIÓN	1301	$ 29.457.997.75	0	0	0	0	0
2	SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACION 11/12	21101						
3	SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACION ULT,DOC.SGP ALIMENTACION ESCOLAR	21101						
4	MEN PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR	24101						
5	LIBRE ASIGNACIÓN	1101	$942.531.130.75	$2.946.109.502.00	$ 1.469.670.730,80	$ 1.476.438.771,20	$ 1.232.122.676,40	$ 244.316.094,80
		TOTALES	$ 971.989.129.50		$ 1.469.670.730,80		$ 1.232.122.676,40	

NOTA 3: Los recursos del contrato No. 001 de 2023 para esta vigencia se encuentran amparados bajo los registros presupuestales No. 2024000049; 2024000040; 2024000009 del 19 de enero de 2024, expedido por la secretaria de Hacienda.

NOTA 4: Los recursos del contrato No. 001 de 2023 para esta vigencia se encuentra amparado bajo el registro presupuestal N. 2024000805 del 04 de marzo de 2024, expedido por la secretaria de Hacienda.

N.	NOMBRE DEL RUBRO	FUENTE	VALOR PAGADO N. 10	SALDO	VALOR PAGADO N. 11	SALDO	VALOR PAGADO N. 12	SALDO
1	LIBRE ASIGNACIÓN	1301	$ 29.457.997.75	0	0	0	0	0
2	SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACION 11/12	21101						
3	SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACION ULT,DOC.SGP ALIMENTACION ESCOLAR	21101						
4	MEN PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR	24101						
5	LIBRE ASIGNACIÓN	1101	$942.531.130.75	$2.946.109.502.00	$ 1.469.670.730,80	$ 1.476.438.771,20	$ 1.232.122.676,40	$ 244.316.094,80
		TOTALES	$ 971.989.129.50		$ 1.469.670.730,80		$ 1.232.122.676,40	

NOTA 3: Los recursos del contrato No. 001 de 2023 para esta vigencia se encuentran amparados bajo los registros presupuestales No. 2024000049; 2024000040; 2024000009 del 19 de enero de 2024, expedido por la secretaria de Hacienda.

NOTA 4: Los recursos del contrato No. 001 de 2023 para esta vigencia se encuentra amparado bajo el registro presupuestal N. 2024000805 del 04 de marzo de 2024, expedido por la secretaria de Hacienda.

N.	NOMBRE DEL RUBRO	FUENTE	VALOR A PAGAR N. 13	SALDO
1	LIBRE ASIGNACIÓN	1101	$70.291.526.10	$174.024.568.70
		TOTALES	$70.291.526.10	

NOTA 3: Los recursos del contrato No. 001 de 2023 para esta vigencia se encuentran amparados bajo los registros presupuestales No. 2024000049; 2024000040; 2024000009 del 19 de enero de 2024, expedido por la secretaria de Hacienda.

NOTA 4: Los recursos del contrato No. 001 de 2023 para esta vigencia se encuentra amparado bajo el registro presupuestal N. 2024000805 del 04 de marzo de 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 **01 al 04 de Junio de 2024** las compras locales

I Net
icontec ISO 9001
CO SC CER575194

presentadas por el operador **Lácteos Appenzell SAS** equivale el 51.7843% 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
PIELES LINARES SAS	900063525	2737	08/05/2024	$36.400.000
TOTAL				**$36.400.000**

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 **01 AL 04 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 (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 de 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 y Buenas prácticas higiénicas, el cual se enfatiza en el adecuado empleo de los elementos de protección personal y demás actividades que inciden en la continua garantía 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 unidad de servicio.

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).

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 beneficiários 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 vencimento dentro del rango de 20 dias como lo determina la normatividade y lineamiento técnico para la atención del mismo.

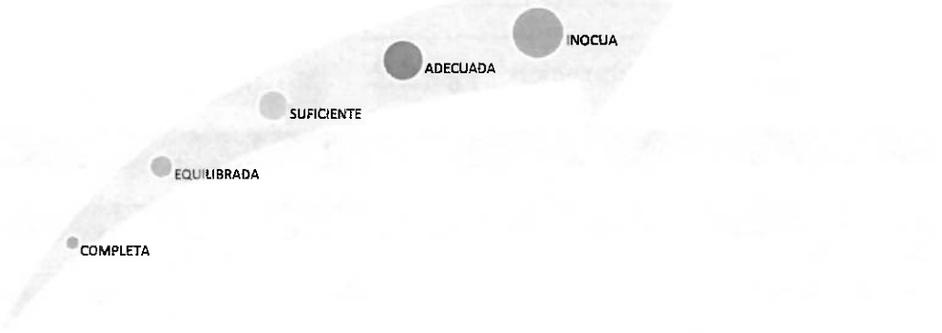
GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD DE ATENCIÓN



CICLO DE MENÚS

Los ciclos de menús están diseñados y aprobados por el profesional en nutrición y dietética, con tarjeta profesional vigente, el cual hace 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 van 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



CICLO DE MENÚS RACIÓN PREPARAD EN SITIO (RPS)

COLOMBIA VIDA · Educación · Aprender · ALCALDÍA DE MOSQUERA · MOSQUERA · PAE

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS					
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO					
OPERADOR:	**LACTEOS APPENZELL**				
DEPARTAMENTO	**CUNDINAMARCA**			**MUNICIPIO**	**MOSQUERA**
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**		**ROM**		
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	**X**	**INDÍGENA**		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO CON PEREJIL	HUEVOS REVUELTOS	CARNE DESMECHADA	POLLO HAWAIANO	CARNE DE CERDO
		LENTEJAS			CON FRIJOLES
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON PEREJIL
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PLATANO COCIDO CON PANELA	PAPAS SALADAS	YUCA DORADA	PURE DE PAPA	AREPA CON QUESO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE Y REPOLLO.	CROQUETAS DE AHUYAMA	ENSALADA ROJA	ENSALADA DE ZANAHORIA,REPOLLO Y LECHUGA	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA Y PEREJIL
FRUTA	JUGO TOMATE DE ARBOL	JUGO DE CURUBA EN LECHE	SORBETE DE GUAYABA	JUGO DE GULUPA	JUGO DE PIÑA
LÁCTEO		INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL TUBERCULO
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**

ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA ASADA EN SALSA CRIOLLA	HUEVOS PERICOS	FAJITAS DE POLLO	CARNE DESMECHADA	POLLO EN CUADRITO
		LENTEJAS		CON GARBANZOS	
CEREAL	ARROZ AL BLANCO	ARROZ BLANCO	ESPAGUETTI A LA CRIOLLA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	CRIOLLITAS CON CILANTRO	PAPA CHORREADAS CON QUESO	ARROZ BLANCO	YUCA GUISADA	CHIP DE ARRACACHA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	MIX DE VERDURAS	ENSALADA DE ZANAHORIA REPOLLO Y TOMATE	ENSALADA VERDE	ENSALADA PICO DE GALLO	ACELGA CON HUEVOS
FRUTA	SORBETE DE CURUBA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE CURUBA CON LECHE
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL TUBERCULO			INCLUIDO EN EL JUGO
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
ALIMENTO PROTEÍCO	**HUEVOS PERICOS CON QUESO**	**SUDADO DE POLLO**	**CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA**	**POLLO EN CUADRITOS**	**CARNE EN SALSA**
	FRIJOL CON PAPAS				**CON ARVEJAS**
CEREAL	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ CON PEREJIL**	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ CON FIDEOS**	**ARROZ BLANCO**
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	**PLATANO COCIDO CON PANELA**	**YUCA DORADA**	**AREPA ASADA**	**PURE DE PAPA**	**PAPAS AL PEREJIL**
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y ZANAHORIA**	**ENSALADA ROJA**	**ENSALADA DE ZANAHORIA, HABICHUIELA Y PEPINO**	**ENSALADA DE MELON, ESPINACA, ZANAHORIA Y APIO**	**TORTILLA DE ZANAHORIA**
FRUTA	**JUGO DE PIÑA**	**JUGO DE MANGO**	**SORBETE DE CURUBA**	**JUGO DE GULUPA**	**JUGO DE TOMATE DE ARBOL**
LÁCTEO	**INCLUIDO EN PROTEICO**		**INCLUIDO EN EL JUGO**	**INCLUIDO EN EL TUBERCULO**	
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
ALIMENTO PROTEÍCO	**POLLO APANADO**	**HUEVOS PERICOS**	**CARNE EN BISTECK**	**POLLO EN CUADRITOS**	**CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA**
		FRIJOLES CON PLATANO		**CON GARBANZOS**	
CEREAL	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ CON FIDEOS**	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ PAJARITO**
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	**PAPAS AL CILANTRO**	**AREPA ASADA CON QUESO**	**TORREJAS**	**PLATANO MADURO COCIDO**	**PAPAS SALADAS**
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**CALABAZA EN SALSA**	**ENSALADA PICO DE GALLO**	**MIX DE VERDURAS**	**ENSALADA DE ZANAHORIA, APIO Y TOMATE.**	**ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHUGA, ESPINACA Y TOMATE**

FRUTA	SORBETE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GULUPA	JUGO DE PIÑA	SORBETE DE CURUBA
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL TUBERCULO			INCLUIDO EN EL JUGO

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.

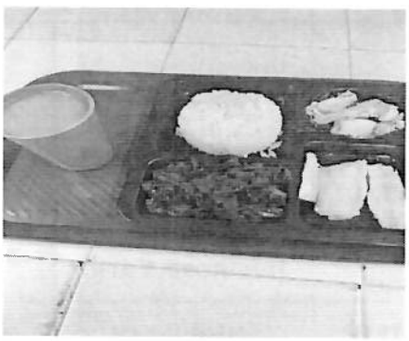
PREPARACIONES DE MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO (RPS)



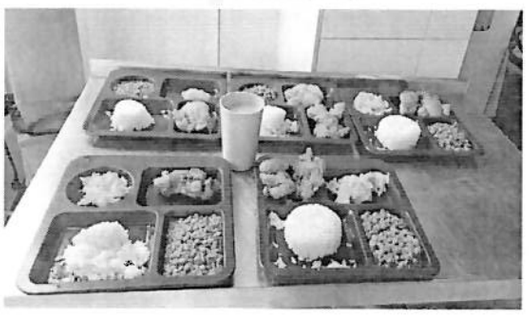
IE LA PAZ SEDE PRINCIPAL



IE COMPARTIR SEDE PRINICPAL



IE LA MERCED SEDE PRINCIPAL



IE JUAN LUIS LONDOÑO SEDE PRINCIPAL



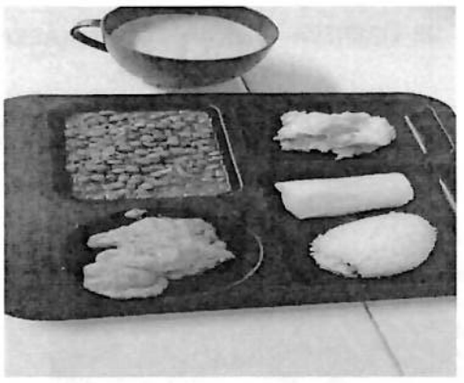
IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE PRINCIPAL



IE ANTONIO NARIÑO SEDE PRINCIPAL



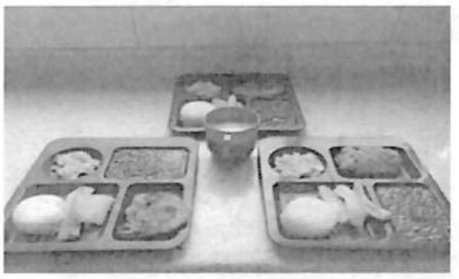
IE LA MERCED SEDE POLICARPA SALAVARRIETA



IE LA MERCED SEDE JARDIN INFANTIL



IE LA MERCED SEDE LOS PUENTES



IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE LUCERO



IE ANTONIO NARIÑO SEDE FRATERNIDAD



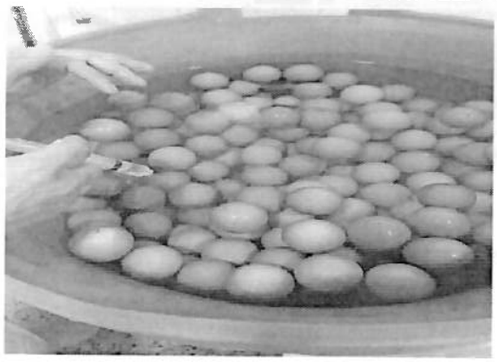
IE ANTONIO NARIÑO SEDE DIAMANTE

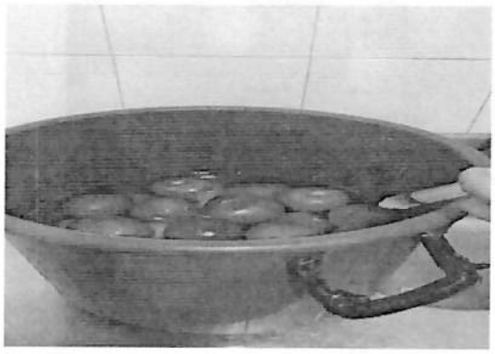


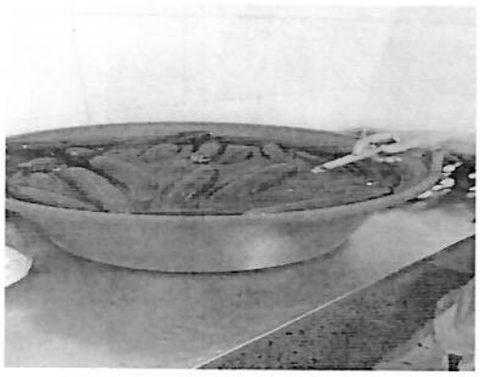
IE JUAN LUIS LONDOÑO SEDE LA UNIDAD

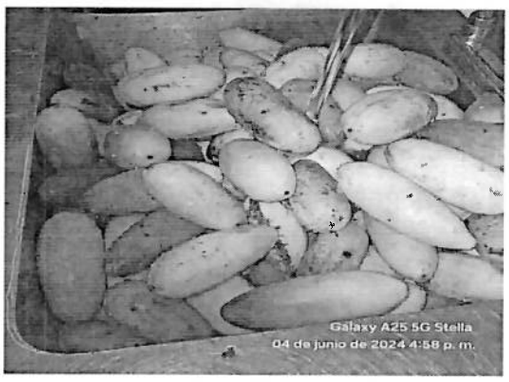
PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (ÁREAS, EQUIPOS, UTENSILIOS, FRUVER, HUEVOS, ENTRE OTROS).

PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS





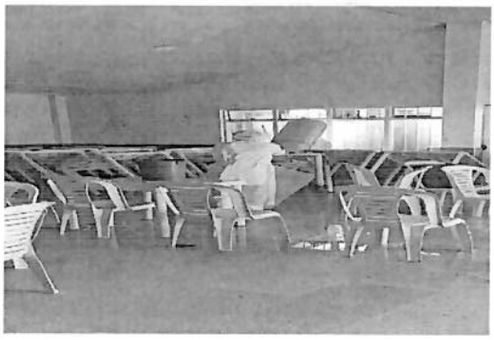




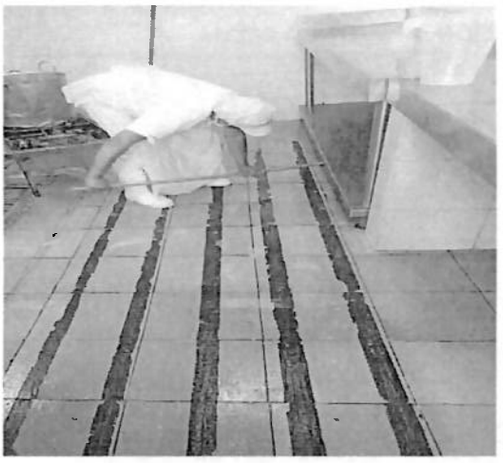


PROCESO DE LIMPIEZA DE EQUIPOS – SILLAS – MESAS – PAREDES – VENTANAS - UTENSILIOS Y MENAJE





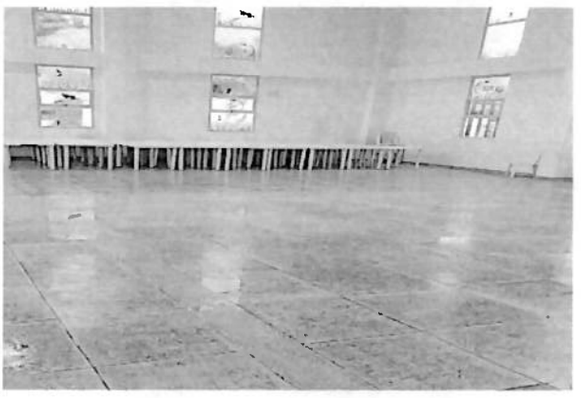
















RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA







ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA



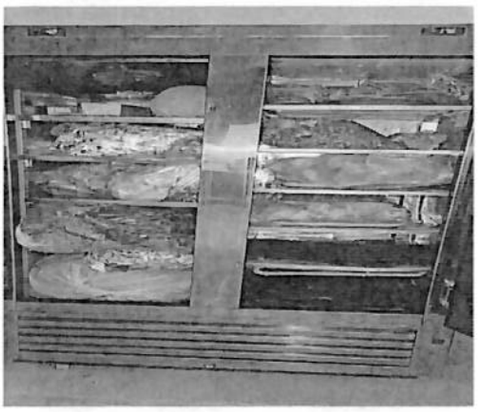












DISTRIBUCIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS



IE LA MERCED – SEDE PRINCIPAL



IE LA ANTONIO NARIÑOSEDE DIAMANTE



IE JUAN LUIS LONDOÑO SEDE PRINCIPAL



IE MAYOR DE MOSQUERA– SEDE EL LUCERO



IE LA MERCED – SEDE JARDIN INFANTIL



IE MAYOR DE MOSQUERA– SEDE PRINCIPAL



IE LA MERCED – SEDE LOS PUENTES.



IE COMPARTIR SEDE PRINCIPAL



IE LA ANTONIO NARIÑOSEDE FRATERNIDAD



IE LA MERCED SEDE PRINCIPAL



IE ANTONIO NARIÑO SEDE DIAMANTE



IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE LUCERO

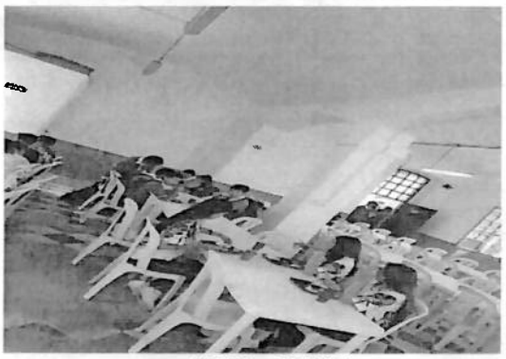
CONSUMO DE ALIMENTOS



IE COMPARTIR SEDE LA PRINCIPAL



IE ANTONIO NARIÑO SEDE FRATERNIDAD



IE LA MERCED PRINCIPAL



IE JUAN LUIS LONDOÑO SEDE LA UNIDAD

TRANSPORTE

IE LA MERCED SEDE PRINCIPAL
PLACA EQQ 202



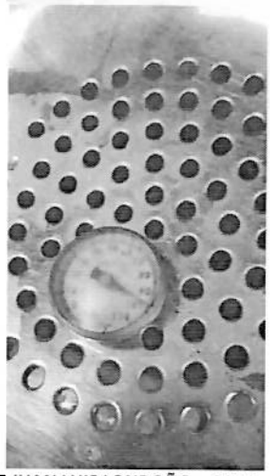
IE LA PAZ
PLACA LQK895



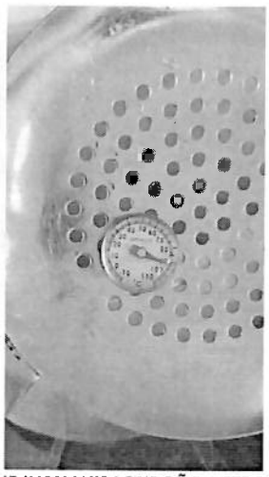
IE MAYOR DE MOSQUERA SEDE PRINCIPAL
PLACA WFH883



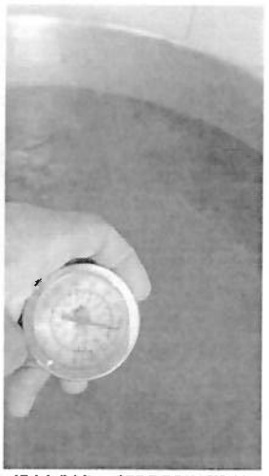
HERVIDO DE AGUA



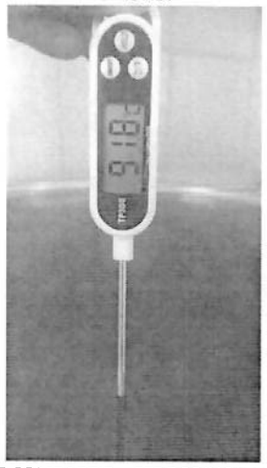
IE JUAN LUIS LONDOÑO – SEDE LA UNIDAD.



IE JUAN LUIS LONDOÑO – SEDE PRINCIPAL



IE LA PAZ – SEDE PRINCIPAL



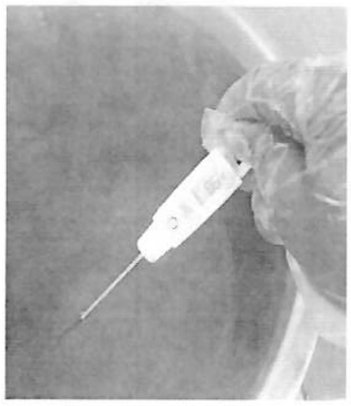
IE COMPARTIR – SEDE PRINCIPAL.



IE LA MERCED – SEDE `LOS PUENTES



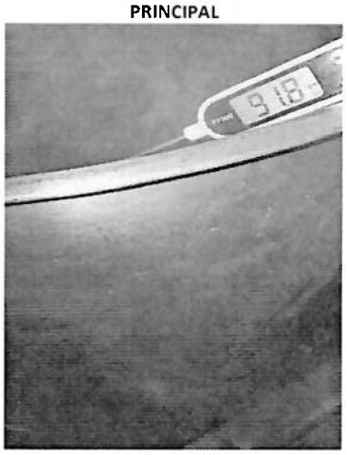
IE LA MAYOR DE MOSQUERA – SEDE PRINCIPAL



IE LA MAYOR DE MOSQUERA – SEDE LA AMISTAD

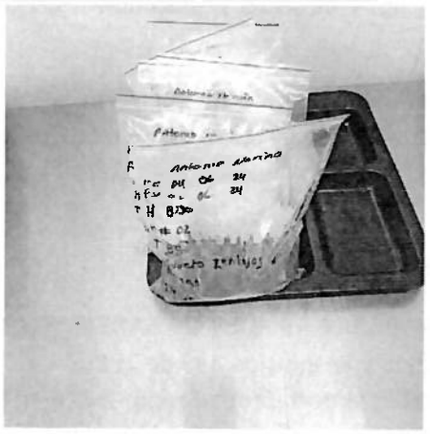


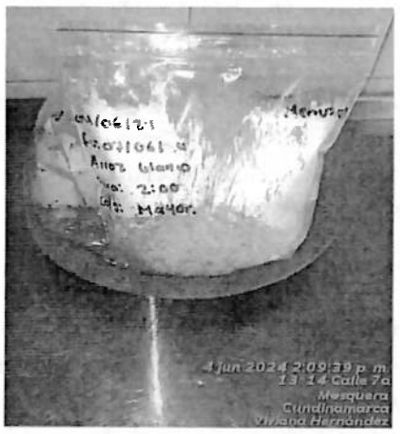
IE LA MAYOR DE MOSQUERA – SEDE LUCERO

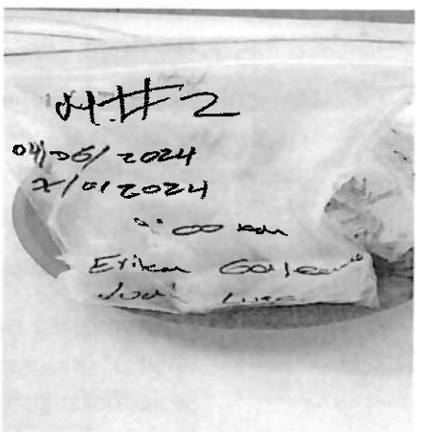


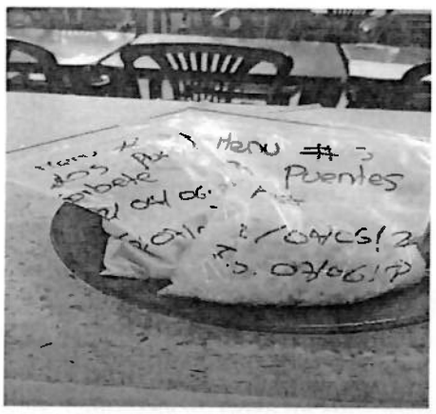
IE LA MERCED – SEDE PRINCIPA

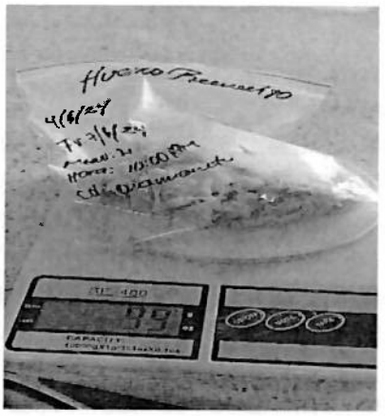
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

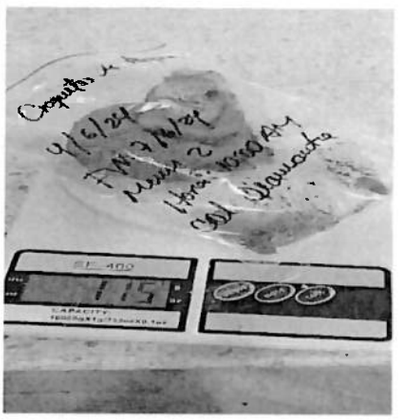












LAVADO DE MANOS













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.

Durante este periodo no se llevaron a cabo capacitaciones al personal manipulador.

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).

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 APS

PRODUCTO	PROVEEDOR	LOTE	VENCE
POLLO	Carne de Dios	900043	2/07/2024
CARNE DE CERDO	Pieles linares	8172	22/11/2024
QUESO	Lacteos y miel	137/05/2024	16/06/2024
HUEVOS	SRYS.A.S.	12303013	12/06/2024
LEHE EN POLVO	Nutrilac	221123S207	.11/2025

ENTREGA DEL VALOR AGREGADO

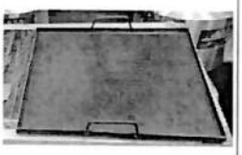
LÁCTEOS APPENZELL SAS para el Contrato de suministro 001 de 2023 se comprometió a "garantizar la entrega de dotación de menaje y/o equipos de cocina por mínimo el 1% del valor total del contrato, incluyendo modificaciones y excluyendo impuestos, tasas y contribuciones".

Para este periodo se realizó la entrega del saldo de dotación correspondiente al 1% para el valor total del contrato de **$12.985.275.275.88**. A continuación se relacionan los elementos y equipos que fueron entregados:

N.	EQUIPO Y/O UTENSILIO	IMAGEN DE VISUALIZACIÓN	CANTIDAD SOLICITADA
1	CONGELADOR HORIZONTAL DOBLE PUERTA DE 535 LITROS BRUTOS		4
2	RALLADOR DE SEIS CARAS		36
3	CUCHILLO DE 8 PULGADAS		36
4	CUCHILLO DE 6 PULGADAS		36
5	COLADOR GRANDE EN MALLA FINA DE 9,5 PULGADAS, TAMIZ DE MALLA EN ACERO INOXIDABLE 30 CON MANGO RESISTENTE		20
6	PAILA INDUSTRIAL N. 60		36
7	ENSALADERA PLÁSTICA RECTANGULAR CON TAPA DE 40 LITROS		30
8	CUCHARA SOPERA MESA		800

I Net
icontec
ISO 9001
CO SC CER575154

9	MESA PLÁSTICA ADULTO		36
10	JARRA PLÁSTICA CON TAPA DE CAPACIDAD DE 4 LITROS		90
11	BANDEJA PLÁSTICA GRANDES 53 * 35 cm		100
12	RODILLO PLÁSTICO DE COCINA PARA AMASAR 30 cm		18
13	BALDE PLÁSTICO CON CAPACIDAD DE 12 LITROS		36
14	PONCHERA DE PLÁSTICO CON CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO DE 75 LITROS		36
15	CANECA PLÁSTICA CON TAPA DE CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO DE 120 LITROS		36

16	plancha		24









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 en los diferentes componentes del PAE (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 001 de 2023** 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 DEL CONTRATISTA

DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERIODO
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. A continuación, se discrimina en la siguiente forma: COMPLEMENTO ALIMENTARIO | N. CUPOS | N. DE DIAS DE ATENCIÓN | TOTAL RACIONES | COSTO RACIÓN *Almuerzo al 30%* | *17.000* | *134 días* | *2.278.000* | *$3.803 34*	LÁCTEOS APPENZELL SAS dio cumplimiento a la minuta patrón y ciclos de menús entregados en el periodo de atención, los cuales fueron presentados en la propuesta inicial y fueron ajustados de acuerdo a la demanda y disponibilidad de materia prima por grupo de alimentos, aceptabilidad, consumo, 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 componente alimentario y nutricional de la ETC en los tiempos establecidos. Estos fueron publicados en cada uno de los comedores escolares. Es importante resaltar que se realizo ajuste de menús suministrados debido al paro de maestros convocados en ese periodo. Se realiza validación documental en el ANEXO 1 COMPONENTE NUTRICIONAL
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 modalidad de atención comida caliente transportada (CCT) al 30% tipo almuerzo.
3. 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	Durante este periodo no se suministró modalidad de atención ración industrializada (RI) a causa de daños por infraestructura que no permitan la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones de los comedores escolares donde opera el Programa de alimentación escolar (PAE).

(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 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 alimentario 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.	
4. En situaciones de orden estrictamente excepcional, el contratista accederá a la adaptación de la modalidad de atención	Durante este periodo no se presentó ninguna situación de orden estrictamente excepcional.

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: - Cuando se presenten hechos sobrevinientes que generen graves perturbaciones del orden público en un territorio o región, desastre, fuerza mayor o caso fortuito. - Cuando en un territorio o región se presenten hechos constitutivos de calamidad pública, emergencia grave que impida la prestación del servicio educativo en los establecimientos educativos. - 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.	
5. 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 la Uapa Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender y las autoridades en la materia.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo la cantidad, calidad e inocuidad en la entrega de materias primas que se utilizaron en el suministro y entrega del complemento alimentario en las diferentes Instituciones Educativas donde se ejecuta el Programa de alimentación escolar (PAE) en las diferentes modalidades de atención suministradas en este periodo, dando cumplimiento a los estándares y lineamientos mínimos emitidos por la normatividad sanitaria vigente.
6. Suministrar a la Entidad los costos directos e indirectos unitarios por ración ya sea para preparar en sitio, industrializada y/o para preparar en casa, según sea el caso.	Se realizó verificación documental en la que LÁCTEOS APPENZELL SAS realizó la entrega de estado de costos directos e indirectos de la modalidad de atención Ración preparada en sitio (RPS). Se verifica ANEXO 3–Costos Directos, detallando los costos con un informe financiero, en el cual se desglosan los costos y gastos referente a materia prima, gastos Administrativos, Talento Humano, transporte e Impuestos; en los que incurrieron para la operación en mención, revisados según la entrega de 16921 raciones efectivamente entregadas.

7. 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.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizó la oportuna planeación, organización, transporte y entrega de suministro diario de los complementos alimentarios entregados (modalidad de atención ración preparada en sitio) a los beneficiarios PAE atendidos en este periodo en cada una de las 8 Instituciones educativas principales y sus 10 sedes. Así mismo, el personal manipulador que intervino en la prestación del servicio cuenta con la idoneidad y experiencia para la atención oportuna en las diferentes etapas del programa. El número de personal manipulador que intervino en este periodo es de acuerdo a la cobertura actual de atención.
8. 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 aplico la entrega de la ración para preparar en casa (RPC).
9. Dar cumplimiento al plan de capacitaciones y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa.	Lácteos Appenzell SAS dio cumplimiento a esta obligación durante toda la ejecución del contrato conforme al plan de capacitación continúo propuesto y ejecutado realizado periódicamente.
10. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabas que afecten el objeto del contrato.	LACTEOS APPENZELL SAS cumplido con la obligación contractual, se evidencia compromiso en cada proceso realizado y responden oportunamente ante los acontecimientos presentados por la Entidad Territorial.
11. 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 para realizar y garantizar una adecuada operación y prestación del servicio de acuerdo a lo establecido a nivel contractual y demás directrices emitidas. Así mismo, este da cumplimiento a esta obligación, entregando los soportes requeridos y prestando un servicio eficiente y eficaz.
12. 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).
13. 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.	Se da continuamente cumplimiento a la obligación contractual.
14. 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.	Se evidencia cumplimiento de esta obligación, LÁCTEOS APPENZELL SAS procede de acuerdo a los requerimientos del programa y del contrato celebrado. Se da continuamente cumplimiento a la obligación contractual.
15. 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 Administrativo del PAE y en la normatividad sanitaria vigente.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizo la contratación del personal manipulador determinado en el proceso contractual LP 016 de 2022, el cual fue suficiente, idóneo y competente, residente del municipio de Mosquera. - Se realizó consolidado de validación y verificación de registro de la información de la matriz del personal manipulador referente afiliación, pago de honorarios, días trabajados, entre otros. ANEXO 4 – Personal manipulador. - Se realizó verificación del total de manipuladoras en afiliación y activación a salud del personal manipulador en la plataforma ADRES. ANEXO 4 – archivo copia matriz Mosquera
16. 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 documentos del estudiante.
17. 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.	Continuamente se da cumplimiento a la obligación contractual para garantía del buen desarrollo y ejecución del Programa en nuestro Municipio.

18. 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 dio cumplimiento a esta obligación durante toda la ejecución del contrato en los espacios y actividades programadas por la entidad territorial.
19. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del PAE, un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.	LÁCTEOS APPENZELL S.A.S desarrolla actividades y procesos que propenden por la conservación del medio ambiente y el cumplimiento de la normatividad. Adicional a las buenas prácticas y separación de residuos en sitio durante el periodo correspondiente, se evidencia soportes certificados y avalados por empresa encargadas para su disposición final de residuos orgánicos y Aceite vegetal utilizado, mediante actas de recolección de las 18 sedes educativas.
20. 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. Por lo anterior, para el presente periodo se 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.
21. 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.
22. Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión 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.
23. 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 dio cumplimiento con las especificaciones y condiciones técnicas establecidas en el Lineamiento Técnico Administrativo del programa y a las especificaciones establecidas a nivel contractual.
24. Mantener comunicación permanente con el Ministerio de Educación Nacional, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar -Alimentos para	Se realiza asistencia y participación continua por parte de LÁCTEOS APPENZELL SAS a las convocatorias e invitación de capacitación del personal profesional del equipo supervisor PAE de la ETC.

Aprender, la Entidad Territorial y la supervisión del Programa.	
25. Presentar al Supervisor del contrato dentro de los ocho (8) primeros días contados a partir del vencimiento de cada mes, 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 ejecución presupuestal.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizo la entrega periódica correspondiente a cada periodo, el cual informa el avance financiero, administrativo y ejecución durante cada periodo mencionado. Presenta los respectivos soportes de cumplimiento y validación por parte del equipo supervisor PAE de la ETC.
26. 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.
27. Hacer entrega al supervisor y/o interventor del contrato, los informes requeridos para la liquidación de este.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizo entrega de los soportes e informes requeridos para la liquidación del Contrato de suministro 001 de 2023.
28. Informar mensualmente o cuando la necesidad lo exija, las deficiencias identificadas en cuanto a infraestructura y equipos.	LÁCTEOS APPENZELL SAS notifica a la Entidad territorial las deficiencias identificadas en infraestructura y equipos que se encuentran en cada comedor escolar.
29. Garantizar que el personal manipulador de alimentos conozca el funcionamiento del PAE y aplique la normatividad sanitaria.	LÁCTEOS APPENZELL S.A.S garantizo la contratación del personal manipulador para la ejecución y prestación del servicio del programa de alimentación escolar.
30. Garantizar el funcionamiento de los equipos.	LÁCTEOS APPENZELL S.A.S presenta soportes de mantenimiento preventivo y correctivo en: ✓ IE Policarpa Salavarrieta ✓ IE Juan luis Londoño ✓ IE Roberto Velandia El operador presenta en Anexo 7 el cronograma de mantenimiento y los soportes (hoja de vida de los equipos).
31. Utilizar bodegas, plantas de ensamble para el manejo exclusivo de alimentos que cumplan con la normatividad sanitaria.	La bodega 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.

32. 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 establecidos en el lineamiento técnico administrativo del PAE. Se da cumplimiento a lo descrito en las fichas técnicas de cada producto empleado en la operación.
33. 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.	LACTEOS APPENZELL adjunta la relación de los vehículos transportadores de alimentos encargados de la entrega de estos; así mismo de los insumos de aseo. Se evidencia cumplimento en la distribución de elementos de aseo a todas las instituciones educativas.
34. 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 suministrados en el programa por el operador LACTEOS 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.
35. Antes de la entrega, el operador debe remitir al supervisor, los análisis microbiológicos de alimentos de alto riesgo en salud pública que compongan la ración industrializada.	Durante el periodo en mención, no se realiza entrega de ración industrializada por parte del operador LÁCTEOS APPENZELL SAS en ninguna de las sedes educativas.
36. 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.	LÁCTEOS APPENZELL SAS garantizo la porción servida de cada uno de los componentes que conforman la ración preparada en sitio y suministrada en este periodo, y al nivel educativo que se encuentra cada beneficiario PAE.
37. 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.
38. 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 presento 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 001 de 2023. Para este periodo se suministró complemento alimentario ración preparada en sitio (RPS).
39. Realizar seguimiento y registro de complementos alimentarios y de	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizo registro diario de la entrega de los complementos alimentarios suministrados y atendidos en cada una de las

estudiantes atendidos por las Instituciones Educativas.	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 16 Planillas de asistencia de los beneficiarios PAE.
40. Realizar, registrar y reportar compras locales, mínimo del 30% y garantizar la calidad e inocuidad de los insumos adquiridos.	LÁCTEOS APPENZELL SAS durante este periodo registro y reporto el 51.7843% de compras locales. Se realizó verificación de registro documental y de los soportes de compras locales en orden de pago, factura, y porcentaje de cumplimiento. "ANEXO 2 Compras locales", mediante certificación firmada por contador.
41. Brindar atención diferencial a beneficiarios pertenecientes a grupos étnicos.	Durante este periodo no se ha reportado beneficiarios con atención diferencial.
42. 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.
43. Realizar mantenimiento de equipos. Se debe garantizar y cumplir conforme a lo estipulado en los anexos de Resolución 0335 de 2022, 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.	El operador LÁCTEOS APPENZELL SAS realiza mantenimiento correctivo a los equipos de acuerdo con el cronograma presentado para este periodo.
44. 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 garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal	El operador LÁCTEOS APPENZELL SAS realiza mantenimiento correctivo a los equipos de acuerdo con el cronograma presentado para este periodo.

IQNet
icontec ISO 9001
CO SC-CER975156

manera que no se interrumpa la prestación del servicio."	
45. 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). Da cumplimento en la implementación y buen cuidado de los avisos alusivos para cada etapa del proceso en todas las instituciones educativas.
46. 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.	Durante este periodo de atención no se realizó control de plagas en los comedores escolares.
47. 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 ésta actividad, allegando todos los documentos de soporte y generar la correspondiente certificación de la cantidad de residuos recolectados y uso final.	El operador Lácteos Appenzell realiza la recolección de los residuos orgánicos a través de la empresa Inversiones El Mirador sr SAS. La empresa recolectora emite certificación de la cantidad de kilos de residuos orgánicos recolectados, durante el periodo.
48. 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 aceite usado, en sus usos aprobados por los entes de control. Adjuntar la información correspondiente a la empresa y los certificados de recolección y disposición final.	Durante este periodo no se realizó recolección de aceite de cocina usado debido a que el volumen de recolección era mínimo para que la empresa recolectora Biotrade Colombia S.A.S.
49. 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

50. 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
51. Implementar los controles necesarios para garantizar la 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.	Durante el periodo, acorde con las visitas en campo realizadas se evidencia que el operador LÁCTEOS APPENZELL SAS, da cumplimento en cuanto al número de termómetros dispuestos en cada sede, así mismos certificados de calibración de los mismos para las verificaciones de calidad e inocuidad pertinentes, llevando a cabo control no solo en materias primas, sino en temperaturas de proceso y alimentos servidos.
52. Implementar el protocolo de toma de muestras y contra muestras, teniendo como referente el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad emitido por la UApA.	Se evidencia durante el periodo referido, que el operador LACTEOS APPENZELL SAS, da cumplimiento con el plan de manejo, toma, conservación y destrucción de muestras y contramuestras de los alimentos suministrados.
53. Garantizar al personal manipulador de alimentos, al personal auxiliar de bodega y personal ofertado, 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 las unidades de servicio, personal ofertado, transporte, bodega, entre otros). Se realizó revisión de las planillas de pago de seguridad social relacionadas en el periodo en mención, soportadas en el ANEXO 5 – Carpeta seguridad social
54. 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	LACTEOS APPENZELL SAS realizó entrega de los soportes de adquisición de garantías requeridos para la ejecución del contrato de suministro 001-2023
55. 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 a esta obligación.
56. 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.	LÁCTEOS APPENZELL SAS certifica y entrega soportes periódicos de afiliación y pago al sistema de seguridad social integral en salud, pensión y riesgos laborales en los términos establecidos en la ley.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERIODO
1. Informar de inmediato por escrito a la Entidad 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 modifiquen, adicionen o sustituyan.	Durante la ejecución del contrato se dio cumplimento a esta obligación.
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 operación del Programa.	LÁCTEOS APPENZELL S.A.S garantiza la contratación del personal manipulador para la ejecución y prestación del servicio del programa de alimentación escolar. Se evidencia cumplimento por aparte del talento humano, personal manipulador, demostrando experticia en el manejo de servicios de alimentación PAE.
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 al plan establecido.	LÁCTEOS APPENZELL S.A.S garantizo el funcionamiento de los equipos de cada una de las instituciones educativas donde opera el PAE. Realiza mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con el cronograma presentado en el Anexo 7. Actas de Mantenimiento y sus archivos Cronograma de mantenimiento y Actas de mantenimiento.
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,	Se empleó la bodega donde se lleva a cabo el proceso de Alistamiento y cargue de los alimentos que conforman la modalidad de atención, ración preparada en sitio e insumos y productos de limpieza y desinfección de áreas que se requiere para la prestación del servicio.

termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.	Esta bodega cuenta con el concepto favorable vigente expedido por la autoridad sanitaria competente de la Entidad territorial en salud, y tiene la capacidad suficiente para el desarrollo de todos los procesos requeridos de manera que se pueda garantizar la prestación del servicio. Así mismo, cuenta con los equipos, instrumentos y condiciones mínimas establecidas en el lineamiento técnico administrativo mediante la Resolución 335 de 2021 y 2674 de 2013.
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.
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.	La entrega de materias primas e insumos a los establecimientos educativos es realizada por el operador LÁCTEOS APPENZELL SAS, en vehículos de transporte de alimentos que poseen la documentación reglamentaria vigente y que cumplen con los requisitos estipulados en la Resolución N° 2505 de 2004 y la Resolución N° 2674 de 2013, acorde con lo presentado en la propuesta. Se dio cumplimiento al plan de rutas presentado al inicio del periodo y de acuerdo con el número de vehículos ofertados dando cumplimiento a lo establecido a nivel contractual y a la entrega periódica en cada comedor escolar donde se suministró el complemento alimentario. Se adjunta la documentación correspondiente de cada vehículo (concepto higiénico de los vehículos, SOAT, Revisión técnico-mecánica, tarjeta de propiedad).
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, grupos de edad y modalidad de lunes a viernes en	LÁCTEOS APPENZELL SAS realiza los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección así como suministro de gas en el caso donde no se dispone de servicio en red (I.E. Los Puentes), esto de acuerdo a Plan de Rutas presentado en el anexo N. 9.

horario diurno, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.	
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 realiza los controles necesarios para garantizar la entrega completa de los alimentos a los establecimientos educativos, en las cantidades requeridas que permitieron cumplir con el gramaje neto a suministrar, conforme a las características y condiciones de madurez y con las condiciones de inocuidad y calidad exigidas por cada componente que conforman la ración preparada en sitio. Así mismo, se garantizó la entrega de alimentos a cada una de las Instituciones educativas de acuerdo con los requerimientos establecidos en el contrato, y las condiciones de inocuidad y calidad determinadas en las fichas técnicas, se realizó actas de remisión mediante formatos de entrega en la modalidad establecida.
9. 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 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.	Durante este período, el operador LACTEOS APPENZELL S.A.S dio cumplimento a esta obligación.

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.	
10. Presentar Plan de Muestreo Microbiológico que incluya cronograma (fechas) de los colegios donde se deberá tomar la muestra y que se determinarán previo al análisis, esto dependiendo de las condiciones evidenciadas en las visitas de supervisión.	LÁCTEOS APPENZELL SAS entrego el Plan de muestreo Microbiológico a la Entidad Territorial que incluye cronograma donde se establecen las Instituciones educativas y el mes que se realizará la toma de las muestras en sitio.
11. 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 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.	LACTEOS APPENZELL S.A.S. entrego la documentación correspondiente al complemento Ración Preparada en sitio, como fichas técnicas e informes de análisis realizados por laboratorio, donde se reporta el cumplimiento de las especificaciones para cada parámetro analizado, incluyendo el reporte lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis. concepto.
12. 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 cuentan con 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.
13. Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 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.	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 que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
14. 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	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizo y entrego remisiones de víveres en cada una de las Instituciones educativas en los formatos establecidos 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 establecido por el MEN y-o la UApA y debe reposar copia en cada comedor escolar.	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. Durante este periodo LÁCTEOS APPENZELL SAS realizó y entregó remisiones de víveres en cada una de las Instituciones educativas, de acuerdo a modalidad de atención RPS, ANEXO 10-Remisiones.
15. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con los Lineamientos Técnico – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan.	LÁCTEOS APPENZELL S.A.S entrega los insumos utilizados para los procesos de limpieza y desinfección. Para este periodo el operador presenta en el Anexo 9 Plan de Rutas la periodicidad y días de entrega de los insumos de limpieza y desinfección.
16. 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 hizo entrega de la documentación requerida por parte del componente alimentario y nutricional, para verificación por parte del equipo supervisor de la ETC. Así mismo los intercambios presentados en este periodo fueron emitidos a la Entidad Territorial para posterior aprobación del mismo en los tiempos establecidos del reporte o novedades que se presentaron en la ejecución (grado de madurez, escasez de producto, calidad, etc).
17. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos por el MEN; 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	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizo seguimiento y registro diario de las raciones diariamente y efectivamente entregadas en cada comedor escolar. Estas planillas están de acuerdo a lo emitido por la Secretaria de Educación referente al anexo 6ª del SIMAT en este periodo. Así mismo, para este periodo se utilizaron las planillas autorizadas por la ETC, donde se

donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.	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 16.921 RPS atendidas. ANEXO 16-Planillas de asistencia de los beneficiarios PAE. 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.
18. 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 51.7843% de compras locales. Se realizó verificación de registro documental y de los soportes de compras locales en orden de pago, factura, y porcentaje de cumplimiento. "ANEXO 2 Compras locales", mediante certificación firmada por contador
19. 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.
20. 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.
21. 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.
22. 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 escolares y en la bodega ofertada del mismo.
23. Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del Programa.	LÁCTEOS APPENZELL SAS participo continuamente en las reuniones y Comités programados de alimentación escolar y seguimiento al PAE de nuestro territorio.
24. 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 por medio de estrategias y actividades con diferentes temáticas relacionadas a la alimentación saludable y hábitos, 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 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.	LÁCTEOS APPENZELL SAS realizó durante la ejecución del contrato educación alimentaria y nutricional en cada una de las Instituciones educativas principales y sedes de acuerdo a la disponibilidad y espacios que dieron cada una de estas, abordando temáticas referentes a capacitación en alimentación saludable, bebidas azucaradas, manejo de residuos, entre otros.
25. Apoyar las 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 Aprender.	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.

26. 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 que modifiquen, adicionen o sustituyan.	Se evidencia cumplimento en la presentación, implementación y seguimiento de sus planes de saneamiento básico de la sedes visitadas, en lo concerniente a los cuatro programas que los conforman.
27. 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. NOTA: El operador mensualmente debe remitir un informe de las acciones contempladas en las "Prácticas de ahorro y	Acorde con las visitas realizadas, así como la información suministrada por el operador en el citado Anexo No. 19 FORMATO DE CONTROL DE AGUAS, se evidencian las acciones realizadas por el operador, respecto al diseño y distribución de un pendón informativo sobre el uso eficiente del agua, los cuales fueron dispuestos en los puntos de lavado de cada institución educativa. Así mismo, suministro la debida documentación , la cual también se soporta y reposa en cada una de las sedes e instituciones educativas, ORMATO DE REGISTRO DE CONTROL DEL CLORO Y PH, así como FORMATO DE CONTROL DE HERVIDO DE AGUA.

cuidado del agua de cada unidad de servicio de alimentos".	
28. 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.	Durante este periodo no se presentó ningún caso de contingencia.
29. 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 nos permitiría tomar las acciones correctivas inmediatas. Contar con el instrumento de medición adecuado para establecer el valor de cloro residual y capacitar al personal sobre las acciones correctivas inmediatas.	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 como el jugo.
30. El operador debe realizar procesos como el lavado de tanques aéreos, subterráneos, desinfectación, desratización y desinfección, 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.	Durante este periodo no se realizo esta actividad ya que este dio cumplimento en los tiempos establecidos durante la ejecución del Contrato de suministro 001 de 2023.
31. El operador debe presentar un Plan HACCP - Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC),como parte de su sistema de control y aseguramiento de la inocuidad , implantarlo y aplicarlo de acuerdo con los principios generales del mismo y deberá estar sustentado y disponible para su verificación por parte de la supervisión de la entidad. Resolución 2674 de 2013 Capítulo V Artículo 22 parágrafo 1.	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 los comedores escolares.

32. 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 S.A.S, presentó en la etapa de Alistamiento el Programa de Alérgenos como parte de las Buenas Prácticas Higiénicas y del sistema de aseguramiento de la calidad.
33. 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 Sistema de Control y Aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos.	LÁCTEOS APPENZELL S.A.S, presentó en la etapa de alistamiento 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
34. 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).	El operador LACTEOS APPENZELL S.A.S suministra los elementos requeridos para la toma y almacenamiento de las muestras de alimentos. Durante este periodo no se realizan análisis microbiológicos de los alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el cronograma de muestreo y según la frecuencia determinada por la ETC. Anexo 15.
35. Participar en las mesas públicas y comités de alimentación escolar a los que cite la Entidad Territorial.	LÁCTEOS APPENZELL SAS 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.
36. 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	Se realizó verificación de registro documental y registro de los soportes de compras locales en orden de pago, factura, y porcentaje de cumplimiento. ANEXO 2 Compras locales, mediante certificación firmada por contador LÁCTEOS APPENZELL SAS certifica durante este periodo compras locales equivalentes al 51.7843%.

municipal o departamental, en un porcentaje mínimo del 30% del valor 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.	
37. 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 continuamente está a disposición a participar en los espacios de articulación que definan por parte de la Mesa Técnica Nacional las Compras Públicas Locales de Alimentos en su rol de comprador de alimentos, de acuerdo a lo establecido en la ley 2046 de 2020 y el anexo técnico de Compras Públicas Locales.
38. 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 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.	Durante este periodo no se presentó ninguna situación de orden estrictamente excepcional
39. Aportar periódicamente, según lo requiera la entidad territorial el listado de proveedores y los correspondientes paz y salvo, de acuerdo a la ejecución del periodo de prestación de servicio.	LACTEOS APPENZELL SAS presentó ante el ente territorial los certificados de paz y salvo de sus proveedores evidenciando en el anexo 21

40. 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.
41. Las demás que se deriven de la ejecución del contrato, de acuerdo con las directrices impartidas por la Secretaría de Desarrollo Social a través de la Supervisión del mismo.	Lácteos Appenzell S.A.S continuamente se compromete a dar cumplimiento a los requerimientos y solicitudes emitidas por la Entidad Territorial.

Dado a los (23) días del mes de Agosto de 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 – Lizeth M
Eje de Financiación – Eduard V
Eje de Transparencia – Andrea P
Revisado y aprobado: Herwin Duván Flórez