1. DATOS GENERALES

1.1 Información General Interventoría											
Modalidad de Contratación:				**Tipo de informe:**				**Consecutivo Informe:**			
Convenio	**X**	**Contratación Directa**		**Parcial**	**X**	**Final**		**Informe No.**	**1**	**de**	**5**
Número de contrato/Convenio	20233937										
Fecha De Suscripción Contrato/Convenio	01/09/2023										
Contratista	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S										
Nit	901177852-7										
Representante Legal	CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE										
Identificación	1.113.627.700 de Palmira										
Teléfono	3176770374										
Dirección	Palmira: Carrera 23ª No. 62 – 19, Palmira – Valle del Cauca										
Objeto del Contrato/Convenio	Interventoría técnica, administrativa, financiera, contable y jurídica sobre el cumplimiento del contrato de prestación del servicio y ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) con destino a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados y registrados en el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT) como estudiantes de las instituciones educativas oficiales de los 47 establecimientos educativos del municipio de Pasto, cuyas características técnicas, administrativas y financieras se encuentran detalladas en el Anexo Técnico y el contrato, fundamentados en la Resolución No. 335 de 2021 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos Para Aprender, por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en el marco del proyecto "Implementación del programa de alimentación escolar 2023 para estudiantes de las subregiones Centro y Juanambú en el departamento de Nariño" (AIRR- SGR), en adelante el "contrato".										
Valor del Contrato/Convenio	Trescientos Ochenta Y Seis Millones Quinientos Diez Mil Pesos ($386.510.000)										
Régimen Tributario	Régimen Común										
Entidad Contratante	Alcaldía De Pasto										
Fecha de entrega del informe	19/10/2023.										
Duración Contrato/Convenio	**Fecha De Aprobación**		**Fecha De Inicio**		**Fecha De Terminación**		**Estado Actual**				
Desde la suscripción del acta de inicio hasta el 31 de enero 2024, previo cumplimiento de los requisitos ejecución del mismo y aprobación de los documentos previstos en el Pliego de Condiciones.	01/09/2023		06/09/2023		31/01/2024		En Ejecución				

Excepcionalmente, por causas que constituyan fuerza mayor o caso fortuito, las partes de común acuerdo podrán suspender el plazo de ejecución del contrato, siempre que la naturaleza de las obligaciones lo admita, no se contraríen normas de orden público y se adopten medidas para superar las causas que motivaron la suspensión en el menor tiempo posible.				
Soporte Presupuestal	CDP N. 1323 Del 22 De Junio De 2023			
Registro Presupuestal	RP N. 1623 Del 06 De Septiembre De 2023			
Resolución De Aprobación De Pólizas	N. 1203 Del 05 De Septiembre De 2023			
Fecha De Inicio	06/09/2023			
Supervisor	María Mercedes Estupiñán Coral			

1.2 Información General Operador				
Número de contrato/ Convenio	20233903			
Operador PAE	CONSORCIO PARA LA NIÑEZ DE PASTO			
Nit	901743637-8			
Representante Legal	MIGUEL FERNANDO CORAL			
Identificación	98.365.039 de Pupiales - Nariño			
Dirección	Pinasaco La Cabañita Bodega 3			
Objeto del Contrato/Convenio	prestar el servicio y ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) con destino a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados y registrados en el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT) como estudiantes de las instituciones educativas oficiales de los 47 establecimientos educativos del municipio de Pasto, cuyas características técnicas, administrativas y financieras se encuentran detalladas en el Anexo Técnico y el contrato, fundamentados en la Resolución No. 335 de 2021 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos Para Aprender, por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en el marco del proyecto —Implementación del programa de alimentación escolar 2023 para estudiantes de las subregiones Centro y Juanambú en el departamento de Nariñoll (AIRR- SGR).			
Valor del Contrato/Convenio	$17.685.191.364,00			
Duración del Contrato/Convenio	**Fecha De Aprobación**	**Fecha De Inicio**	**Fecha De Terminación**	**Estado Actual**
El plazo para la prestación del servicio será de 93 días del calendario escolar del año 2023	16/08/2023	22/08/2023	31/12/2023	En Ejecución

y/o hasta agotar presupuesto/monto agotable, sin superar el 31 de diciembre 2023, según Resolución No. 3085 del 22 de noviembre de 2022. El plazo indicado se contará a partir del acta de inicio que será posterior al cumplimiento de la fase de alistamiento, que para este caso será de _3_ días hábiles contados a partir del día siguiente al perfeccionamiento del contrato. La prestación efectiva del servicio deberá iniciar el 3 día hábil, contado a partir del día siguiente al perfeccionamiento del contrato.				
Soporte Presupuestal	CDP N°. 2023003632 Del 19 De Julio De 2023 CDP N°. 2023003638 Del 24 De Julio De 2023 CDP N°. 1423 Regalías Del 22 De Julio De 2023			
Registro Presupuestal	RP N°. 2023005292 Del 18 De Agosto De 2023 RP N°. 1523 Del 18 De Agosto De 2023			
Resolución De Aprobación De Pólizas	N. 1154 Del 18 De Agosto De 2023			
Fecha De Inicio	22 De Agosto De 2023			
Supervisor	María Mercedes Estupiñán Coral			

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

2.1 Modificatorios, adicionales, aclaratorios y otrosí del contrato /convenio			
No	**No, y Fecha Solicitud Entidad**	**Nombre**	**Clausulas y/o Parágrafos modificadas**

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

3. BALANCE FINANCIERO

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

3.1 Balance mensual									
Anticipo	**SI**		**N/A**	**NO X**		**N/A**	**VALOR:**	**N/A**	
Relación pagos	**No Egreso**			**Valor Factura**			**Valor Pagado**		**Saldo**

Valor Contrato	Valor Adicional	Valor Total Contratado	Valor ejecutado	Valor por Ejecutar
$386.510.000		$386.510.000	$77.302.000	$309.208.000

Anexo No 1 Factura electrónica de venta No. AVOI 226
Anexo No 2 Matriz de Presupuesto Mes periodo referente del 06 de septiembre al 05 De octubre de 2023.

El balance mensual corresponde a 30 días de ejecución, comprendido entre el 06 de septiembre al 05 de octubre de 2023, el acumulado periódico es de 30 días según el calendario, es decir que se ha ejecutado el 20,27% del contrato conforme a la duración del contrato Desde la suscripción del acta de inicio hasta el 31 de enero 2024**, para un plazo total de Ciento Cuarenta y Ocho (148) DIAS CALENDARIO.**

4. AVANCE FÍSICO DEL CONTRATO

4.1 **Número de días lectivos**	
Total, días calendario:	**30 DÍAS CALENDARIO** ejecutados durante el periodo del 06 de septiembre al 05 de octubre de 2023.

CALENDARIO

SEPTIEMBRE 2023						
L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

OCTUBRE 2023						
L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Convenciones:

	Días Calendario

4.2 Acciones especiales	
Acción 1:	Contratación de los profesionales para la ejecución del Contrato.

Acción 2:	Capacitaciones a los profesionales en temas cómo Lineamientos técnicos, Contrato, formatos y componente nutricional
Acción 3.	Revisión del plan de alistamiento presentado por el operador
Acción 4.	Visitas a sedes educativas para verificar el cumplimiento de los lineamientos y del contrato N° 20233903
Acción 5.	Visitas atención CAP a las sedes educativas I.E.M Ciudadela de Pasto-Sede Canchala, I.E.M Mercedario sede principal, I.E.M Aurelio Arturo Martínez- Sede Principal, I.E.M Centro de Integración Popular - Sede Principal, I.E.M Escuela Agroindustrial San Francisco y IEM Obonuco sede principal.
Acción 6.	Visitas administrativa y técnicas a bodega el 07 de Septiembre 2023
Acción 7.	Evaluación organoléptica de los menús que componente la ración industrializada.
Acción 8.	Visitas atención SPQR a las sedes educativas: I.E.M. Marco Fidel Suarez Sede Principal, I.E.M. Lic. Central de Nariño- Sede Principal, I.E.M. Luis Delfín Insuasty Rodríguez- Sede Principal, Sede Agualongo, I.E.M Nuestra Señora de la Visitación, I.E.M José Feliz Jiménez – I.E.M Centro Pedagógico - María de la Paz, I.E.M La Caldera Sede Principal, I.E.M. María Goretti - Sede Principal, I.E.M Libertad – Sede Principal, I.E.M Luis Eduardo Mora - Sede Principal
Acción 9.	Se asistió reunión en la Escuela Normal Superior de Pasto, 18-09-2023, sobre la parte logística para la entrega de la Ración Industrializada
Acción 10.	Revisión de los ciclos de menú.
Acción 11.	Revisión de los Intercambios de los productos que conforman las Ración Industrializada y Ración Preparada en sitio.
Acción 12.	Entrega de Dotación a cada apoyo Logístico
Acción 13.	Seguimiento a no conformidades sedes educativas, centro de producción de alimentos y bodega.

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

5.1 Consolidado de Verificación

5.1.1 Número De Visitas Realizadas

Modalidad	No Visitas
Modalidad Almuerzo preparado en sitio	6
Modalidad Complemento alimentario preparado en sitio	45
Modalidad Industrializada	25
Bodegas Operador	1
Otro ¿Cuál? Centro de producción de Alimentos	0
TOTAL	**77**

Resumen del consolidado de visitas

Tipo de visita	Acumulado de visitas realizadas al corte	Acumulado de visitas con porcentajes inferiores al 60%	Acumulado de visitas con porcentajes entre 61% y 79%	Acumulado de visitas con porcentaje superior al 80%
Modalidad Almuerzo preparado en sitio	6	0	2	4
Modalidad Complemento alimentario preparado en sitio	45	1	6	38
Modalidad Industrializada	25	0	6	19
Administrativa - Bodegas Almacenamiento	1	0	0	1

Otro ¿Cuál?	0	0	0	0

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

Por lo anterior, la Entidad Territorial con su equipo de trabajo define la prestación del servicio con las modalidades antes mencionadas y suscribe contrato No 20233903como se detalla a continuación:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD	BENEFICIARIO	TIEMPO (DIAS)
1	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO DEL MUNICIPIO DE PASTO DE NARIÑO	GLOBAL	1	53.858	93

Que el día 16 de agosto de 2023, **CONSORCIO PARA LA NIÑEZ DE PASTO,** suscribió con el Municipio de Pasto el contrato N°. 20233903 cuyas condiciones se están en las especificaciones técnicas:

Descripción del complemento alimentario	Número de días a atender	Cantidad de beneficiarios
Preparado en sitio am/pm	93	32.465
Industrializado	93	13.943
Almuerzos	93	7.450

Descripción del complemento alimentario	Número de días a atender	Cantidad de beneficiarios (Raciones diarias)	Total beneficiarios (Total raciones)	Valor ración (unitario)	Total
Preparado en sitio am/pm	93	32.465	3.019.245	$2.971,00	$8.970.176.895,00
Industrializado	93	13.943	1.296.699	$4.232,00	$5.487.630.168,00
Almuerzos	93	7.450	692.850	$4.660,00	$3.228.681.000,00
Total					$17.686.488.063,00

VALORES COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS:

TIPO DE RACIÓN	VALOR RACIÓN
RACIONES RPS COMPLEMENTO JM/JT	$2.971
RACIONES RPS ALMUERZO	$4.660
RACIONES INDUSTRIALIZADAS	$4.231

La siguiente es la relación de Instituciones Educativas que se realizará la prestación del Servicio de Alimentación Escolar, cada una de estas Instituciones cuenta con una cantidad de Sedes Educativas para un total de 159

No	INSTITUCIONES EDUCATIVAS
1	C.E.M. CAMPANERO
2	C.E.M. JAMONDINO
3	C.E.M. LOS ANGELES
4	C.E.M. SANTA TERESITA
5	I.E.M MARIA DE NAZARETH
6	I.E.M SAN FRANCISCO DE ASIS
7	I.E.M. AGUSTIN AGUALONGO
8	I.E.M. ANTONIO NARIÑO
9	I.E.M. ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL
10	I.E.M. AURELIO ARTURO MARTINEZ
11	I.E.M. CABRERA
12	I.E.M. CENT DE INTEGRACION POPULAR
13	I.E.M. CHAMBU
14	I.E.M. CIUDAD DE PASTO
15	I.E.M. CIUDADELA DE PAZ
16	I.E.M. CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO
17	I.E.M. CRISTO REY
18	I.E.M. EDUARDO ROMO ROSERO
19	I.E.M. EL SOCORRO
20	I.E.M. FRANCISCO DE LA VILLOTA
21	I.E.M. FRANCISCO JOSE DE CALDAS
22	I.E.M. GUALMATAN
23	I.E.M. HERALDO ROMERO SANCHEZ
24	I.E.M. JOSE ANTONIO GALAN
25	I.E.M. LA CALDERA
26	I.E.M LA ROSA
27	I.E.M. LA VICTORIA
28	I.E.M. LIBERTAD
29	I.E.M. LICEO CENTRAL DE NARIÑO
30	I.E.M. LUIS DELFIN INSUASTY RODRIGUEZ
31	I.E.M. LUIS EDUARDO MORA OSEJO
32	I.E.M. MARCO FIDEL SUÁREZ
33	I.E.M. MARIA GORETTI
34	I.E.M. MERCEDARIO
35	I.E.M. MORASURCO
36	I.E.M. NORMAL SUPERIOR DE PASTO
37	I.E.M. NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE
38	I.E.M. NUESTRA SEÑORA DE LA VISITACION
39	I.E.M. OBONUCO
40	I.E.M. PEDAGOGICO
41	I.E.M. SAN JUAN BOSCO
42	I.E.M. SANTA BÁRBARA
43	I.E.M. SANTA TERESITA
44	I.E.M. TECNICO INDUSTRIAL
45	IEM LICEO JOSE FELIX JIMENEZ

46	INST EDUC MPAL EL ENCANO
47	INST EDUC MPAL SAN JOSE BETHLEMITAS

La prestación del servicio en las diferentes modalidades de atención se describe a continuación:

-Ración Industrializada se entrega conforme a lo establecido por la resolución N°. 0335 de 2021, en su anexo técnico de Alimentación saludable y sostenible en el PAE artículo 4.1.3., la Ración Industrializada contiene alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados (Leche y productos lácteos, Derivado del Cereal y Dulce) para consumo días calendario escolar y está compuesta de la siguiente manera

MINUTA PATRÓN RACIÓN INDUSTRIALIZADA:

Componentes	Grupo de alimentos	Frecuencia
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana (fruta)
Postre	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)

Resolución 0335 de 2021

Estos son los menús aprobados para la modalidad ración industrializada aprobados por la Entidad Territorial:

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

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

REPORTE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL:	
MUNICIPIO	PASTO
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Leche o productos lácteos	según grado o nivel de escolaridad resolucion 335 de 2021 y anexos	AVENA UHT	YOGURTH	LECHE ENTERA UHT	KUMIS	LECHE SABORIZADA UHT
Cerealacompañante		GALLETA MANTECADA	GALLETA DE VAINILLA	GALLETA DE AVENA	GALLETA ROSADA	GALLETA SABOR A COCO
Frutas	según grado o nivel de escolaridad resolucion 335 de 2021 y anexos		FRUTA DULCE EN COSECHA (MANGO, MANDARINA, BANANO, NARANJA)	FRUTA DULCE EN COSECHA (MANGO, MANDARINA, BANANO, NARANJA)	FRUTA DULCE EN COSECHA (MANGO, MANDARINA, BANANO, NARANJA)	
Postre		BOCADILLO				PANELITA DE LECHE

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
Leche o productos lácteos	según grado o nivel de escolaridad resolucion 335 de 2021 y anexos	AVENA UHT	KUMIS	LECHE ENTERA UHT	YOGURTH	LECHE SABORIZADA UHT
Cerealacompañante		GALLETA MANTECADA	GALLETA DE VAINILLA	GALLETA DE AVENA	GALLETA ROSADA	GALLETA SABOR A COCO
Frutas	según grado o nivel de escolaridad resolucion 335 de 2021 y anexos		FRUTA DULCE EN COSECHA (MANGO, MANDARINA, BANANO, NARANJA)	FRUTA DULCE EN COSECHA (MANGO, MANDARINA, BANANO, NARANJA)	FRUTA DULCE EN COSECHA (MANGO, MANDARINA, BANANO, NARANJA)	
Postre		MANJAR BLANCO				BOCADILLO

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	NATALIA GABRIELA FLOREZ ALVAREZ		
FIRMA	Natalia Flórez A	MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 06858

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia
	Grupo III. Leche y productos lácteos	
Bebida con leche	* Incluir alimentos para la preparación de las bebidas (cereales y/o frutas)	Todos los días
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	3 veces por semana (fruta)
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días

Resolución 0335 de 2021

Para el caso de los menús ejecutados, se adjunta los menús aprobados modalidad complemento alimentario JM/JT:

REPORTE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL:	PASTO
MUNICIPIO	PASTO
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	CONSORCIO PARA LA NIÑEZ DE PASTO
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Bebida con leche	según grado o nivel de escolaridad resolucion 335 de 2021 y anexos	COLADA DE ARROCILLO ENDULZADA CON PANELA	CHOCOLATE CON LECHE	AVENA CON LECHE ENDULZADA CON PANELA	COLADA DE CEBADA CON LECHE ENDULZADA CON PANELA	AGUA DE PANELA CON LECHE
Alimento proteico		BLANQUILLO GUISADO	LENTEJA GUISADA	FRÍJOL GUISADO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA Y TOMATE	PECHUGA DE POLLO GUISADA CON CEBOLLA Y TOMATE
Cereal acompañante	según grado o nivel de escolaridad resolucion 335 de 2021 y anexos	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
Fruta		PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA EN COSECHA			

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
Bebida con leche	según grado o nivel de escolaridad resolucion 335 de 2021 y anexos	COLADA DE ARROCILLO ENDULZADA CON PANELA	AGUA DE PANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE AVENA CON LECHE ENDULZADA CON PANELA	COLADA DE ARROCILLO ENDULZADA CON PANELA
Alimento proteico		FRIJOL GUISADO	PECHUGA DE POLLO EN CUADRITOS CON ZANAHORIA Y HABICHUELA	BLANQUILLO GUISADO	HUEVO REVUELTO	LENTEJA GUISADA
Cereal acompañante	según grado o nivel de escolaridad resolucion 335 de 2021 y anexos	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
Fruta					PORCIÓN DE FRUTA EN COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Bebida con leche	según grado o nivel de escolaridad resolucion 335 de 2021 y anexos	COLADA DE ARROCILLO ENDULZADA CON PANELA	AVENA CON LECHE ENDULZADA CON PANELA	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE CEBADA CON LECHE ENDULZADA CON PANELA
Alimento proteico		BLANQUILLO GUISADO	PECHUGA DE POLLO EN CUADROS	FRÍJOL GUISADO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA Y TOMATE	LENTEJA GUISADA
Cereal acompañante	según grado o nivel de escolaridad resolucion 335 de 2021 y anexos	ARROZ BLANCO	ARROZ CON HABICHUELA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
Fruta		PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA		PORCIÓN DE FRUTA EN COSECHA		

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
Bebida con leche	según grado o nivel de escolaridad resolucion 335 de 2021 y anexos	COLADA DE AVENA CON LECHE ENDULZADA CON PANELA	COLADA DE CEBADA CON LECHE ENDULZADA CON PANELA	AGUA DE PANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE ARROCILLO ENDULZADA CON PANELA
Alimento proteico		LENTEJA GUISADA	PECHUGA DE POLLO CON ZANAHORIA Y HABICHUELA	BLANQUILLO GUISADO	HUEVO REVUELTO	FRÍJOL GUISADO
Cereal acompañante	según grado o nivel de escolaridad resolucion 335 de 2021 y anexos	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
Fruta		PORCIÓN DE FRUTA EN COSECHA			PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	

NOMBRE DEL NUTRICIONISTA DE LA ETC ELABORA Y ENTREGA AL OPERADOR LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		NATALIA GABRIELA FLOREZ ALVAREZ MND 06858	
FIRMA		Natalia Flórez A.	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REVISA Y ADOPTA POR PARTE DEL OPERADOR LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		ANA MARÍA LÓPEZ GUEVARA	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 04031

Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio

Complemento	Grupo de alimentos	Frecuencia
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de ceral	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días

Resolución No 0335 del 2021.

Para el caso de los menús ejecutados, se adjunta los menús aprobados, para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio

REPORTE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL:	PASTO
MUNICIPIO	PASTO
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Alimento proteico	según grado o nivel de escolaridad resolucion 335 de 2021 y anexos	PECHUGA DE POLLO EN FAJITAS	HUEVO FRITO / FRÍJOL ROJO GUISADO	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIMENTON
Cereales	según grado o nivel de escolaridad resolucion 335 de 2021 y anexos	PASTA GUISADA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
Tubérculos, raíces, plátanoso derivados de cereal		PAPA CRIOLLA EN PURÉ	PATACÓN DE PLÁTANO HARTÓN MADURO	PLÁTANO HARTÓN COCIDO EN MONEDITAS	PAPA FRITA	PAPAS CHORREADAS
Ensalada o verdura caliente	según grado o nivel de escolaridad resolucion 335 de 2021 y anexos	ENSALADA DE TOMATE CON PEPINO COHOMBRO EN CUADRITOS	GUISO DE BROCOLI CON ZANAHORIA, CEBOLLA CABEZONA Y TOMATE	ENSALADA DE HABICHUELA Y ZANAHORIA EN CUADRITOS COCIDA	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA EN JULIANAS	ENSALADA DE TOMATE EN CASQUITOS Y LECHUGA PICADA
Bebida		JUGO DE FRUTA EN LECHE ENDULZADO CON AZÚCAR	JUGO DE FRUTA ENDULZADO CON AZÚCAR	JUGO DE FRUTA EN LECHE ENDULZADO CON AZÚCAR	JUGO DE FRUTA ENDULZADO CON AZÚCAR	JUGO DE FRUTA CON LECHE ENDULZADO CON AZÚCAR

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
Alimento proteico	según grado o nivel de escolaridad resolucion 335 de 2021 y anexos	HUEVO DURO	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO GRILLÉ	ESTOFADO DE CERDO CAMPESTRE ZANAHORIA Y TOMATE	PECHUGA DE POLLO EN FAJITAS
Cereales	según grado o nivel de escolaridad resolucion 335 de 2021 y anexos	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	PASTA GUISADA	ARROZ BLANCO
Tubérculos, raíces, plátanoso derivados de cereal		PAPA COCIDA SIN CÁSCARA	PURÉ DE PAPA CRIOLLA	PLÁTANO HARTÓN TAJADO FRITO	PAPA TAJADA CON CÁSCARA FRITA	PAPA EN CHIPS
Ensalada o verdura caliente	según grado o nivel de escolaridad resolucion 335 de 2021 y anexos	ENSALADA DE REPOLLO,ZANAHORIA RALLADA Y TOMATE	ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y CEBOLLA	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO EN JULIANAS Y LECHUGA PICADA	VERDURAS DEL ESTOFADO	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA
Bebida		JUGO DE FRUTA EN LECHE ENDULZADO CON AZÚCAR	JUGO DE FRUTA ENDULZADO CON AZÚCAR	JUGO DE FRUTA CON LECHE ENDULZADO CON AZÚCAR	JUGO DE FRUTA ENDULZADO CON AZÚCAR	JUGO DE FRUTA EN LECHE ENDULZADO CON AZÚCAR

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Alimento proteico	según grado o nivel de escolaridad resolucion	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	HUEVO FRITO / FRÍJOL ROJO GUISADO	PECHUGA DE POLLO EN FAJITAS	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIMENTON
Cereales	según grado o nivel de escolaridad resolucion 335 de 2021 y anexos	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	PASTA GUISADA	ARROZ CON ZANAHORIA
Tubérculos, raíces, plátanoso derivados de cereal		PLÁTANO HARTÓN COCIDO EN MONEDITAS	PLÁTANO HARTÓN MADURO EN TAJADAS FRITO	PATACÓN DE PLÁTANO HARTÓN MADURO	PAPA CRIOLLA EN PURÉ	PAPAS CHORREADAS
Ensalada o verdura caliente	según grado o nivel de escolaridad resolucion 335 de 2021 y anexos	ENSALADA DETOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA EN JULIANAS	GUISO DE BROCOLI CON ZANAHORIA, CEBOLLA CABEZONA Y TOMATE	ENSALADA DE TOMATE CON PEPINO COHOMBRO EN CUADRITOS	ENSALADA DE TOMATE EN CASQUITOS Y LECHUGA PICADA
Bebida		JUGO DE FRUTA EN LECHE ENDULZADO CON AZÚCAR	JUGO DE FRUTA ENDULZADO CON AZÚCAR	JUGO DE FRUTA ENDULZADO CON AZÚCAR	JUGO DE FRUTA EN LECHE ENDULZADO CON AZÚCAR	JUGO DE FRUTA CON LECHE ENDULZADO CON AZÚCAR

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
Alimento proteico	según grado o nivel de escolaridad resolucion 335 de 2021 y anexos	TORTILLA DE HUEVO	ESTOFADO DE CERDO CAMPESTRE ZANAHORIA Y TOMATE	PECHUGA DE POLLO EN FAJITAS	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO GRILLÉ
Cereales	según grado o nivel de escolaridad resolucion 335 de 2021 y anexos	ARROZ BLANCO	PASTA GUISADA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO
Tubérculos, raíces, plátanoso derivados de cereal		PAPA COCIDA SIN CÁSCARA	PAPA TAJADA CON CÁSCARA FRITA	PAPA EN CHIPS	PURÉ DE PAPA CRIOLLA	PLÁTANO HARTÓN TAJADO FRITO
Ensalada o verdura caliente	según grado o nivel de escolaridad resolucion 335 de 2021 y anexos	ENSALADA DE REPOLLO Y HABICHUELA	VERDURAS DEL ESTOFADO	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y CEBOLLA	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO EN JULIANAS Y LECHUGA PICADA
Bebida		JUGO DE FRUTA EN LECHE ENDULZADO CON AZÚCAR	JUGO DE FRUTA ENDULZADO CON AZÚCAR	JUGO DE FRUTA EN LECHE ENDULZADO CON AZÚCAR	JUGO DE FRUTA ENDULZADO CON AZÚCAR	JUGO DE FRUTA CON LECHE ENDULZADO CON AZÚCAR

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		NATALIA GABRIELA FLOREZ ALVAREZ	
FIRMA	Natalia Flórez A	MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 06858
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA DEL OPERADOR QUE REVISA Y ADAPTA		ANA MARIA LOPEZ GUEVARA	
		MATRICULA PROFESIONAL	MND 04031

La distribución de cupos en las sedes educativas de los complementos alimentarios para los Estudiante Beneficiarios se realiza de conformidad a los cortes de matrícula de SIMAT durante la ejecución del servicio, la distribución y establecimientos educativos puede fluctuar y redistribuirse entre estos, sin sobre pasar el valor total del presupuesto; asimismo, la tipología de raciones (RPS Y RI)

La entidad territorial determinó contratar 53.858 raciones diarias, de las cuales 32.465 corresponden a raciones preparadas en sitio tipo complemento JM/JT, 7.450 raciones preparadas en sitio tipo almuerzo y 13.943 corresponde a modalidad de ración industrializada.

El contrato N°20233903 tiene fecha de inicio del 22 de agosto de 2023 hasta el 31 de diciembre del 2022 y se hizo bajo la modalidad Ración Industrializada, complemento alimentario JM/JT y almuerzo.

La Entidad Territorial suscribió contrato de Interventoría N°20233937 para ejercer la verificación y cumplimento a la prestación del Servicio de alimentación Escolar en el Municipio de Pasto con objeto Interventoría técnica, administrativa, financiera, contable y jurídica sobre el cumplimiento del contrato de prestación del servicio y ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) con destino a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados y registrados en el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT) como estudiantes de las instituciones educativas oficiales de los 47 establecimientos educativos del municipio de Pasto, cuyas características técnicas, administrativas y financieras se encuentran detalladas en el Anexo Técnico y el contrato, fundamentados en la Resolución No. 335 De 2021 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar Alimentos Para Aprender, por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en el marco del proyecto "Implementación del programa de alimentación escolar 2023 para estudiantes de las subregiones Centro y Juanambú en el departamento de Nariño" (AIRR- SGR), teniendo fecha de inicio da partir del 06 de septiembre.

El periodo reportado corresponde a lo determinado en la cláusula Octava forma de pago del contrato de interventoría, en el desarrollo de actividades durante el periodo comprendido entre 06 de septiembre al 05 de octubre de 2023 para un total de 30 días calendario.

Entre las actividades desarrolladas bajo el contrato durante el periodo comprendido entre 06 de septiembre al 05 de octubre de 2023, es visitas técnicas a la bodega, visitas a sedes educativas y actividades propias para dar inicio la verificación de la prestación del programa de alimentación escolar.

Las siguientes son las actividades:

En el presente informe técnico se realiza una descripción de las actividades realizadas:

1. **VISITAS A SEDES EDUCATIVAS REALIZADAS EN EL PERIODO DEL 06 DE SEPTIEMBRE AL 05 DE OCTUBRE 2023.**

Durante las visitas realizas por el equipo de apoyo logísticos a las sedes educativas, se evaluaron los ítems descritos en el formato de visita PDAE-F-017, se toman evidencias fotográficas, al finalizar cada semana se entregan los planes de mejora de acuerdo con las no conformidades evidenciadas durante las visitas a las sedes educativas.

A continuación, se relacionan las sedes educativas visitadas por parte de la interventoría durante el presente periodo, la información suministrada de las sedes educativas es según modalidad y cobertura evaluada:

Cuadro 1: Total de visitas realizadas a sedes Rurales y Sedes Urbanas por el equipo técnico de la interventoría en el mes de agosto según su área.

PERIODO: 06 Septiembre al 05 Octubre 2023	
AREAS	**TOTAL**
TOTAL, SEDES RURALES	9
TOTAL, SEDES URBANAS	67
TOTAL	76

Cuadro 2: Cronograma visita técnicas realizadas en el periodo comprendido entre el periodo 06 de Septiembre al 05 de Octubre del 2023.

FECHA	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD	AREA	ADJUDICADOS
11/09/2023	IEM CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO	ESC # 5 EL CARMEN	COMPLEMENTO AM	URBANA	187
11/09/2023	IEM MARCO FIDEL SUAREZ	SEDE PRINCIPAL-MAÑANA	COMPLEMENTO AM	RURAL	218
11/09/2023	IEM ANTONIO NARIÑO	SEDE PRINCIPAL - CENTRO	RI	URBANA	311
11/09/2023	IEM ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL	SEDE PRINCIPAL - MAÑANA	RI	URBANA	806
11/09/2023	IEM CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO	SEDE PRINCIPAL	RI	URBANA	1372
12/09/2023	IEM ESCUELA NORMAL SUPERIOR PASTO	SEDE PRINCIPAL	RI	URBANA	2575
12/09/2023	IEM MARCO FIDEL SUAREZ	SEDE PRINCIPAL-TARDE	COMPLEMENTO AM	RURAL	233
12/09/2023	IEM SANTA BARBARA	SEDE PRINCIPAL	RI	URBANA	22
12/09/2023	IEM CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO	SEDE CANCHALA	COMPLEMENTO AM	URBANA	230
12/09/2023	IEM CIUDAD DE PASTO	SEDE PRINCIPAL	COMPLEMENTO AM	URBANA	1329
13/09/2023	IEM PEDAGOJICO	SEDE PRINCIPAL	COMPLEMENTO AM	URBANA	546
13/09/2023	IEM MERCEDARIO	ESC # 6 ELTEJAR	JORNADA UNICA	URBANA	399
13/09/2023	IEM SAN JOSE DE BETHLEMITAS	SEDE PRINCIPAL	RI	URBANA	712
13/09/2023	IEM MERCEDARIO	SEDE PRINCIPAL - MAÑANA	COMPLEMENTO AM	URBANA	549
13/09/2023	IEM MARIA GORETTI	SEDE PRINCIPAL	COMPLEMENTO AM	URBANA	1132
15/09/2023	IEM ANTONIO NARIÑO	SEDE CAPUSIGRA - MAÑANA	RI	URBANA	107
15/09/2023	IEM TECNICO INDUSTRIAL	ESCUELA SAN VICENTE #1	RI	URBANA	309
15/09/2023	IEM CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO	SEDE SANTA MONICA	COMPLEMENTO AM	URBANA	303
15/09/2023	IEM CIUDAD DE PASTO	SEDE PRINCIPAL	RI	URBANA	1002
15/09/2023	IEM AURELIO ARTURO MARTINEZ	SEDE PRINCIPAL	COMPLEMENTO AM	URBANA	215
18/09/2023	IEM ANTONIO NARIÑO	SEDE CAPUSIGRA - TARDE	RI	URBANA	92
18/09/2023	IEM ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL	SEDE PRINCIPAL - MAÑANA	RI	URBANA	806
18/09/2023	IEM SAN JUAN BOSCO	SEDE PRINCIPAL	COMPLEMENTO AM	URBANA	1495
18/09/2023	IEM LICEO JOSE FELIX JIMENEZ	SEDE MARIA DE LA PAZ	RI	URBANA	102
18/09/2023	IEM TECNICO INDUSTRIAL	ESC SAN VICENTE # 1	RI	URBANA	309
19/09/2023	IEM CIUDAD DE PASTO	SEDE PRINCIPAL	COMPLEMENTO AM	URBANA	1329
19/09/2023	IEM CHAMBU	SEDE PRINCIPAL AM	RI	URBANA	304
19/09/2023	IEM LUIS DELFIN INSUASTY	SEDE PRINCIPAL - MAÑANA	COMPLEMENTO AM	URBANA	1370
19/09/2023	IEM LICEO JOSE FELIX JIMENEZ	SEDE MADRE CARIDAD	RI	URBANA	390
19/09/2023	IEM SANTA BARBARA	SEDE PRINCIPAL	COMPLEMENTO AM	URBANA	588
20/09/2023	IEM LICEO CENTRAL DE NARIÑO	SEDE PRINCIPAL	COMPLEMENTO AM	URBANA	890
20/09/2023	IEM HERALDO ROMERO SANCHEZ	SEDE PRINCIPAL -AM	RI	URBANA	322

20/09/2023	IEM LUIS DELFIN INSUASTY	SEDE PRINCIPAL - TARDE	COMPLEMENTO PM	URBANA	156
20/09/2023	IEM LICEO JOSE FELIX JIMENEZ	SEDE MARIDIAZ	COMPLEMENTO AM	URBANA	390
20/09/2023	IEM TECNICO INDUSTRIAL	SEDE PRINCIPAL - MAÑANA	RI	URBANA	1048
21/09/2023	IEM HERALDO ROMERO SANCHEZ	SEDE PRINCIPAL -PM	COMPLEMENTO PM	URBANA	143
21/09/2023	IEM MERCEDARIO	SEDE PRINCIPAL - MAÑANA	COMPLEMENTO AM	URBANA	549
21/09/2023	IEM CENTRO DE INTEGRACION POPULAR	SEDE PRINCIPAL	COMPLEMENTO AM	URBANA	438
21/09/2023	IEM SAN JOSE DE BETHLEMITAS	SEDE PRINCIPAL	RI	URBANA	712
22/09/2023	IEM LICEO CENTRAL DE NARIÑO	ESCUELA INTEGRADA #3	COMPLEMENTO AM	URBANA	204
22/09/2023	IEM HERALDO ROMERO SANCHEZ	SEDE PRINCIPAL- MAÑANA	COMPLEMENTO AM	URBANA	322
22/09/2023	IEM MERCEDARIO	SEDE TEJAR #6	COMPLEMENTO AM	URBANA	399
22/09/2023	IEM LICEO JOSE FELIX JIMENEZ	SEDE PRINCIPAL - TARDE	COMPLEMENTO PM	URBANA	528
22/09/2023	IEM LA ROSA	SEDE PRINCIPAL - MAÑANA	COMPLEMENTO AM	URBANA	123
25/09/2023	IEM CIUDAD DE PASTO	CONCENTRACION ESCOLAR MIRAFLORES - TARDE	COMPLEMENTO PM	URBANA	377
25/09/2023	IEM ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL	CONC ESCOL CLUB DE LEONES	COMPLEMENTO AM	URBANA	242
25/09/2023	IEM LIBERTAD	SEDE PRINCIPAL - MAÑANA	COMPLEMENTO AM	URBANA	1603
25/09/2023	IEM CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO	SANTA MONICA - MAÑANA	COMPLEMENTO AM	URBANA	303
25/09/2023	IEM PEDAGOJICO	SEDE PRINCIPAL	COMPLEMENTO AM	URBANA	546
26/09/2023	IEM ANTONIO NARIÑO	SEDE PRINCIPAL - CENTRO	RI	URBANA	311
26/09/2023	IEM ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL	ESC SANTA MATILDE	COMPLEMENTO AM	URBANA	166
26/09/2023	IEM LUIS DELFIN INSUASTY	JARDIN INFANTIL NACIONAL PILOTO	JORNADA UNICA	URBANA	390
26/09/2023	IEM CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO	SANTA MONICA -TARDE	COMPLEMENTO PM	URBANA	274
26/09/2023	IEM LA ROSA	SEDE PRINCIPAL - TARDE	COMPLEMENTO PM	URBANA	94
28/09/2023	IEM MARIA GORETTI	SEDE PRINCIPAL	COMPLEMENTO AM	URBANA	1132
28/09/2023	IEM ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL	SEDE PRINCIPAL -PM	RI	URBANA	29
28/09/2023	IEM MERCEDARIO	SEDE PRINCIPAL - TARDE	COMPLEMENTO PM	URBANA	132
28/09/2023	IEM AURELIO ARTURO MARTINEZ	SEDE PRINCIPAL - MAÑANA	COMPLEMENTO AM	URBANA	215
28/09/2023	IEM TECNICO INDUSTRIAL	ESC SAN VICENTE # 1 - TARDE	RI	URBANA	293
29/09/2023	IEM CHAMBU	ESC SANTA CLARA	RI	URBANA	257
29/09/2023	IEM LIBERTAD	SEDE PRINCIPAL TARDE	COMPLEMENTO PM	URBANA	877
29/09/2023	IEM CENTRO DE INTEGRACION POPULAR	SEDE CONCENTRACION ESCOLAR ENRIQUE JENSEN	COMPLEMENTO AM	URBANA	105
29/09/2023	IEM LUIS EDUARDO MORA OSEJO	SEDE PRINCIPAL	JORNADA UNICA	URBANA	992
02/10/2023	IEM SAN FRANCISCO DE ASI	ESC RUR MIX CONCEPCION JURADO	JORNADA UNICA	RURAL	48
02/10/2023	IEM MORASURCO	ESC RURAL MIX TOSABI	COMPLEMENTO AM	RURAL	20
02/10/2023	IEM AURELIO ARTURO MARTINEZ	CEDIT SAN RAFAEL	COMPLEMENTO AM	URBANA	356
02/10/2023	IEM TECNICO INDUSTRIAL	ESC SAN VICENTE # 2	RI	URBANA	206
03/10/2023	IEM FRANCISCO JOSE DE CALDAS	SEDE PRINCIPAL	COMPLEMENTO AM	RURAL	302
03/10/2023	IEM OBONUCO	SEDE PRINCIPAL	COMPLEMENTO AM	RURAL	271
04/10/2023	IEM EDUARDO ROMO ROSERO	ESCUELA BARRIO POPULAR	JORNADA UNICA	RURAL	38
04/10/2023	IEM FRANCISCO DE LA VILLOTA	ESC RURAL MIX CHAGUAYACO	COMPLEMENTO AM	RURAL	94

04/10/2023	IEM CIUDADELA DE LA PAZ	SEDE NUEVO SOL	COMPLEMENTO AM	URBANA	108
04/10/2023	IEM CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO	SEDE PRINCIPAL	RI	URBANA	1372
04/10/2023	IEM LUIS EDUARDO MORA OSEJO	SEDE CENTRO COMUNITARIO NIÑA MARIA	JORNADA UNICA	URBANA	254
05/10/2023	IEM CIUDAD DE PASTO	SEDE PRINCIPAL - TARDE	RI	URBANA	554
05/10/2023	IEM MARCO FIDEL SUAREZ	ESCUELA SAN JUAN BAUTISTA	COMPLEMENTO AM	RURAL	57

1. DESCRIPCION GENERALIZADAS DE LAS VISITAS A SEDES EDUCATIVAS.

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS:

La entrega de los alimentos diarios correspondientes al ciclo de menús aprobados por la entidad territorial competente (ETC) en las modalidades complemento alimentario preparado en sitio jornada mañana – tarde, almuerzo preparado en sitio jornada única y Ración Industrializada.

En la mayoría de los establecimientos educativos visitados en el municipio de pasto se evidencia que los comedores escolares están ubicados en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y de aguas estancadas, igualmente se evidencia que los comedores escolares cuentan con acceso a servicios sanitarios, en buenas condiciones y funcionamiento, en respecto a las edificaciones, se evidencia por inspección ocular que las instituciones educativas visitadas que las fachadas, paredes, mesones, del restaurante escolar, unidades sanitarias, áreas de almacenamiento y demás construcciones se encuentran en buenas condiciones. La mayoría de las Instituciones Educativas se encuentran en zonas urbanas y rurales los servicios sanitarios, si se encuentran dentro del área del comedor y en algunos establecimientos educativos son de uso compartido con los estudiantes o personal de la IE, sin embargo, éstos se encuentran en buen estado y en funcionamiento.

En las sedes principales las instalaciones se encuentran construidas en Materiales que facilita la operación de limpieza y desinsectación, los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias, el área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias, las paredes están construidas en material resistente, de fácil limpieza y desinfección.

Se evidencia que las instituciones educativas se encuentran sin humedad en las paredes, los cielos rasos en buenas condiciones, existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación, el área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.

Con respecto al espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, el cual debe estar adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento, se evidencia: Todas las instituciones educativas visitadas cuentan con los depósitos de residuos sólidos necesarios y acordes según la norma.

En la mayoría de las instituciones educativas se evidencia que: Lámparas y conexiones eléctricas: En general se evidencia en buenas condiciones las instalaciones eléctricas y no hay conexiones expuestas o que puedan generar algún tipo de riesgo. Las lámparas o bombillas se encuentran en buenas condiciones y son de poco uso por las áreas de iluminación con luz natural. Los equipos eléctricos hacen uso de estabilizadores de energía.

Sifones y drenajes: Los sifones cuentan con rejillas estables para impedir el paso de desperdicios que pueden generar algún tipo de taponamiento en tuberías, los drenajes no están expuestos ni presenta fugas evidentes. Los pisos se evidencian en todas las sedes educativas los pisos se encuentran limpios y en buenas condiciones, los pisos cuentan con su acabado en cerámica

- **EVIDENCIA FOTOGRÁFICA:**



IMAGEN No 1: I.E.M CIUDADELA DE PASTO – SEDE SANTA MONICA

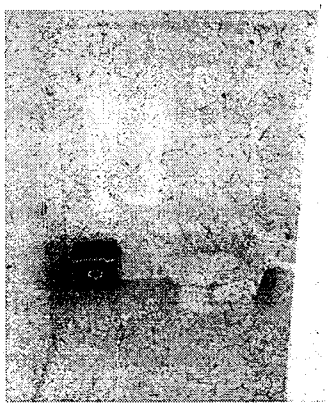


IMAGEN No 2: I.E.M LICEO CENTRAL DE NARIÑO – SEDE INTEGRADA # 3



IMAGEN No 3: I.E.M. OBONUCO SEDE PRINCIPAL



IMAGEN No 4: I.E.M CIUDAD DE PASTO . SEDE PRINCIPAL

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

- Durante la visita técnica se evidencia que el comedor escolar no cuenta con acceso a servicios sanitarios en cantidad suficiente y en buen estado:

✓ I.E.M Ciudadela Educativa de Pasto – Sede Principal
✓ I.E.M Pedagógico - Sede Principal
✓ I.E.M Ciudad de Pasto – Sede Principal
✓ I.E.M Artemio Mendoza Carvajal - Conc. Escl. Club de Leones

- Durante la visita técnica se evidencia que La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo, se encontraron en mal estado:

✓ I.E.M Pedagógico - Sede Principal
✓ IEM Luis Eduardo Mora Osejo - Escuela Comunitaria Niña María

- Durante la visita técnica se evidencia que los techos de algunas instituciones educativas presentan humedad y están en mal estado, permitiendo la acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos:

✓ I.E.M. Artemio Mendoza Carvajal - Sede Principal
✓ I.E.M Ciudad de Pasto – Sede Principal
✓ I.E.M Técnico Industrial - Sede Principal
✓ I.E.M. Artemio Mendoza Carvajal - Sede Principal pm
✓ I.E.M Centro de Integración Popular - Concentración Escolar Enrique Jensen

- Durante la visita técnica se evidencia que las paredes del área de almacenamiento y de consumo se encuentran con acumulaciones de suciedad y presentan humedad:

✓ I.E.M Ciudadela de Pasto – Escuela # 3 El Carmen.
✓ I.E.M Ciudad de Pasto – Sede Principal
✓ I.E.M La Rosa – Sede Principal

- Durante la visita técnica se evidencia que en los establecimientos educativos no cuentan con tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa.
  ✓ I.E.M Ciudadela de Pasto - Sede Principal Canchala
  ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty – Sede Principal
  ✓ I.E.M Liceo José Félix Jiménez – Sede Principal
  ✓ I.E.M. Artemio Mendoza Carvajal - Conc. Escol. Santa Matilde
  ✓ I.E.M. Francisco de la Villota - Esc.Rur.Mix. Charguayaco

- Durante la visita técnica se evidencia que no cuentan con un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.

  ✓ I.E.M. Antonio Nariño – Sede Principal
  ✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto - Sede Principal
  ✓ I.E.M Pedagógico – Sede Principal
  ✓ I.E.M Ciudad de Pasto – Sede Principal
  ✓ I.E.M Libertad – Sede Principal
  ✓ I.E.M Antonio Nariño Sede Centro – Sede Principal
  ✓ I.E.M Ciudadela Educativa de Pasto - Sede Santa Mónica
  ✓ I.E.M Aurelio Arturo Martínez - Cedit San Rafael

- Durante la visita técnica se evidencia que en los establecimiento educativos las

lámparas o iluminación no se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

- ✓ I.E.M. Heraldo Romero Sánchez - Sede Principal
- ✓ I.E.M Técnico Industrial - Sede Principal
- ✓ I.E.M Liceo José Félix Jiménez - Sede Principal
- ✓ I.E.M La Rosa – Sede Principal
- ✓ I.E.M Aurelio Arturo Martínez – Sede Principal
- ✓ I.E.M Centro de Integración Popular - Concentración Escolar Enrique Jensen
- ✓ I.E.M Aurelio Arturo Martínez - Cedit San Rafael
- ✓ I.E.M Eduardo Romo Rocero - Escuela Barrio Popular
- ✓ I.E.M Luis Eduardo Mora Osejo - Escuela Comunitaria Niña Maria

- Durante las visitas técnicas se evidencian que los sifones y drenajes en mal estado y/o fuera de funcionamiento, no cuentan con las debida rejillas:

  - ✓ I.E.M Ciudad de Pasto – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Técnico Industrial - Esc San Vicente #1
  - ✓ I.E.M Técnico Industrial – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Libertad – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Aurelio Arturo Martínez - Cedit San Rafael

- Durante las visitas técnicas se evidencian que no se cuenta con un área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje, evitando la contaminación cruzada:

  - ✓ I.E.M Técnico Industrial - Esc San Vicente #1

- Durante las visitas técnicas se evidencian ventanas dentro del comedor escolar sin mallas antiinsectos e igualmente se encontraron ventanas con vidrios quebrados:

  - ✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto - Escuela # 5 El Carmen
  - ✓ I.E.M. Marco Fidel Suarez – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto – Sede Principal Canchala
  - ✓ I.E.M Pedagógico – Sede Principal
  - ✓ I.E.M. Mercedario - Sede Tejar
  - ✓ I.E.M María Goretti .– Sede Principal
  - ✓ I.E.M Aurelio Arturo Martínez – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Liceo José Félix Jiménez - María de la Paz
  - ✓ I.E.M Técnico Industrial - Esc San Vicente #1
  - ✓ I.E.M Santa Bárbara - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Liceo Central de Nariño - Sede Principal
  - ✓ I.E.M José Félix Jiménez – Sede Maridáis
  - ✓ I.E.M Técnico Industrial - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Centro de Integración Popular - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Liceo José Félix Jiménez - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Ciudad de Pasto - Concentración Educativa Miraflores
  - ✓ I.E.M Libertad - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Ciudadela Educativa de Pasto - Sede Santa Mónica
  - ✓ I.E.M Aurelio Arturo Martínez - Cedit San Rafael
  - ✓ I.E.M Eduardo Romo Rocero - Escuela Barrio Popular

- Durante las visitas técnicas se evidencian que los pisos del área de preparación y de consumo se encuentran deteriorados, con acumulaciones de suciedad.

- ✓ I.E.M Pedagógico – Sede Principal
- ✓ I.E.M Aurelio Arturo Martínez - Cedit San Rafael

- Durante las visitas técnicas realizadas se evidenció dotación insuficiente de elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras):

  - ✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Técnico Industrial – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Liceo José Félix Jiménez – Sede Principal

- Durante las visitas técnicas realizadas no se evidenciaron letreros alusivos a las buenas prácticas de manufactura (BPM) en el área de entrega:

  - ✓ I.E.M Artemio Mendoza Carvajal – Sede Principal

- **REGISTRO FOTOGRAFICO DE NO CONFORMIDADES**

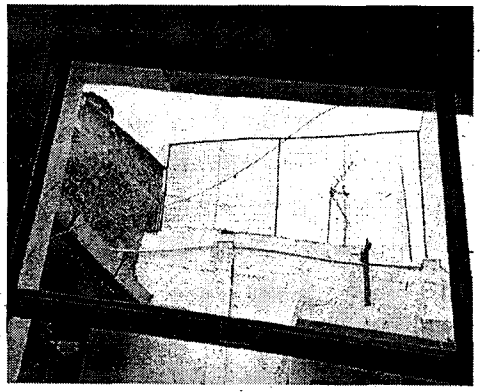


IMAGEN No 5: I.E.M CIUDAD DE PASTO SEDE EDUCATIVA MIRAFLORES. Se evidencio vidrio quebrado en área de consumo.





IMAGEN No 6: IEM LUIS EDUARDO MORA OSEJO ESC ANEXA CENT COMUNIT NIÑA MARÍA. Se evidencio que la mesas del área de servido de alimentos se encontraba en malas condiciones

IMAGEN No 7: I.E.M LICEO CENTRAL DE NARIÑO - SEDE PRINCIPAL. Se evidencia que la malla antiiseptos se encuentra en mal estado con abertura.

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO:

En general en todas los establecimientos educativo en lo que corresponde a las áreas de almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso, los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo cumplen con los requisitos establecidos higiénicos-sanitarios al igual que las áreas de enfriamiento cumplen con la temperatura adecuada. Se evidencia que en las instituciones educativas en lo referente al control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos – PEPS, no se encuentra actualizado en algunos establecimientos educativos en la cual no se ve reflejado en la papelería del operador, pero en otros establecimientos educativos llevan su registro de manera diaria, en cuanto al l almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C pero no se lleva del debido registro, el almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C igualmente no se llevan el registro, Los productos en general que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad

Sus construcciones o recipientes de almacenamiento se encuentran en buenas condiciones, realizando permanentemente desinfección y limpieza.

- **EVIDENCIA FOTOGRÁFICA:**

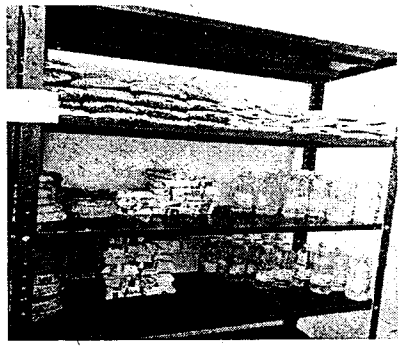


IMAGEN No 8: IEM AURELIO ARTURO MARTINEZ - SEDE PRINCIPAL MAÑANA

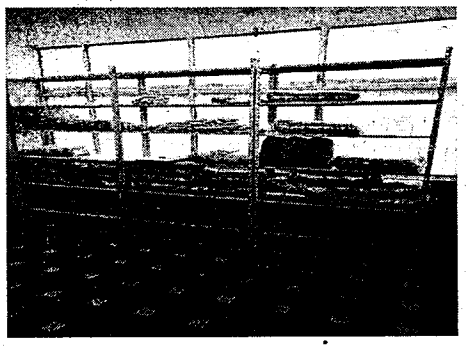


IMAGEN No 9: IEM AURELIO ARTURO MARTINEZ - SEDE CEDIT SAN RAFAEL



IMAGEN No 10: I.E.M LICEOCENTRAL DE NARIÑO – SEDE EDUCATIVA INTEGRADA # 3



IMAGEN No 11: I.E.M CIUDAD DE PASTO SEDE PRINCIPAL

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

- Durante la visita técnica se evidencia el almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados no se encontraban debidamente organizadas en pilas o estibas.

  - ✓ IEM Ciudadela Educativa de Pasto - Sede Principal Canchala

- Durante la visita técnica en las instituciones educativas se evidencia que el producto como el alimento de la fruta la papaya se encontraba en estado de muy verde y dura.

  - ✓ IEM Obonuco – Sede Principal

- Durante visita técnica no se cuenta con registros de entradas y salidas- Kardex y rotación de productos - PEPS y remisión de entrega de los alimentos almacenados en los establecimientos educativos.

  - ✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto - Escuela # 5 El Carmen
  - ✓ IEM Artemio Mendoza Carvajal – Sede Principal
  - ✓ IEM Ciudadela Educativa Pasto – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Escuela Normal Superior Pasto – Sede Principal
  - ✓ IEM Ciudadela Educativa Pasto – Sede Principal Canchala
  - ✓ IEM Ciudad de Pasto – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Pedagógico – Sede Principal
  - ✓ I.E.M. Mercedario - Sede Tejar
  - ✓ I.E.M. Mercedario - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Antonio Nariño - Sede Educativa Capusigra - Mañana
  - ✓ I.E.M. Técnico Industrial - Esc San Vicente no-1
  - ✓ IEM Aurelio Arturo Martínez – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Ciudad de Pasto – Sede Principal
  - ✓ IEM José Félix Jiménez - Sede Madre Caridad
  - ✓ I.E.M. Luis Delfín Insuasty – Sede Principal
  - ✓ IEM. Heraldo Romero Sánchez - Sede Principal
  - ✓ IEM Liceo José Félix Jiménez – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Ciudad de Pasto - Concentración Educativa Miraflores
  - ✓ I.E.M FRANCISCO JOSE DE CALDAS - Sede Principal
  - ✓ IEM Obonuco – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Eduardo Romo Rocero - Escuela Barrio Popular

- Durante la visita técnica se evidencia que no llegan el debido registro de temperaturas de refrigerados que se realiza entre -2°C a 4°C.

  - ✓ I.E.M. Marco Fidel Suarez - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Pedagógico – Sede principal
  - ✓ I.E.M Mercedario – Sede Tejar
  - ✓ I.E.M. Técnico Industrial - Esc San Vicente no-1
  - ✓ I.E.M Ciudad de Pasto – Sede Principal
  - ✓ I.E.M. Heraldo Romero Sánchez – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Centro de Integración Popular – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Artemio Mendoza Carvajal - Conc. Escl. Club de Leones
  - ✓ I.E.M Obonuco – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Eduardo Romo Rocero - Escuela Barrio Popular

- Durante la visita técnica se evidencia que no llegan el debido registro de temperaturas de

Congelador que se realiza entre -18°C.

- ✓ I.E.M. Marco Fidel Suarez - Sede Principal
- ✓ I.E.M Santa Bárbara – Sede Principal
- ✓ I.E.M Ciudad de Pasto – Sede Principal
- ✓ I.E.M Pedagógico – Sede principal
- ✓ I.E.M Mercedario – Sede Tejar
- ✓ I.E.M. Técnico Industrial - Esc San Vicente no-1
- ✓ I.E.M. Heraldo Romero Sánchez – Sede Principal
- ✓ I.E.M Centro de Integración Popular – Sede Principal
- ✓ I.E.M. Heraldo Romero Sánchez – Sede Principal
- ✓ I.E.M Artemio Mendoza Carvajal - Conc. Escl. Club de Leones
- ✓ I.E.M Obonuco – Sede Principal
- ✓ I.E.M Eduardo Romo Rocero - Escuela Barrio Popular

- **REGISTROS FOTOGRAFICOS DE NO CONFORMIDADES**



IMAGEN No 12: IEM OBONUCO SEDE PRINCIPAL
Se evidencio en el establefimiento que la fruta como la papaya falta de maduracion

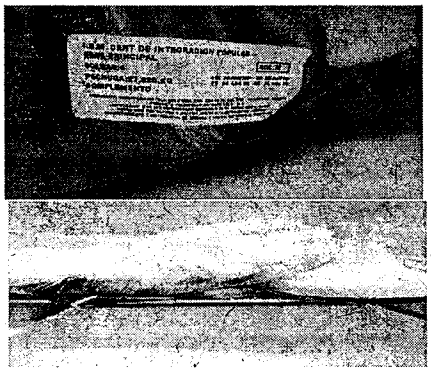


IMAGEN No 13: IEM CENTRO DE INTEGRACIÓN POPULAR SEDE PRINCIPAL
Se evidencio que el pollo estaba en estado de descongelación

III. CONDICIONES DE PREPARACION

Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. Se evidencia que, en la mayoría de las Instituciones Educativas, se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente, posterior al cambio de alimentos por cada proceso. Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador, se deja una anotación en cuanto a la ración Industrializada las frutas no se realizan el proceso de lavado de limpieza y desinfección.

El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos. Los técnicos de apoyo que realizan la supervisión en las sedes, verifican la temperatura por medio de un termómetro digital, se ha evidenciado que en la mayoría cumplen los rangos de temperatura durante la preparación.

Los registros y control de temperatura durante la preparación, se ha evidenciado que están ingresando la información en formatos del Operador, en la mayoría de las sedes se evidencia que el producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.

- **EVIDENCIA FOTOGRÁFICA:**

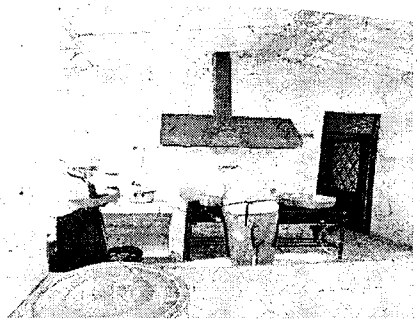


IMAGEN No 14: I.E.M. LA CALDERA SEDE PRINCIPAL

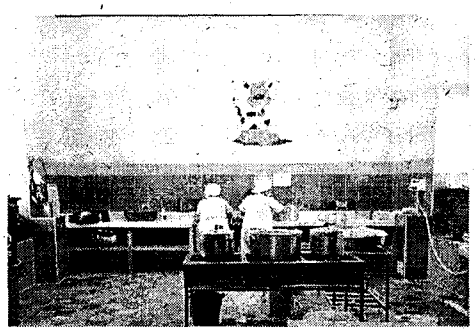


IMAGEN NO 15: IEM PEDAGÓGICO SEDE PRINCIPAL

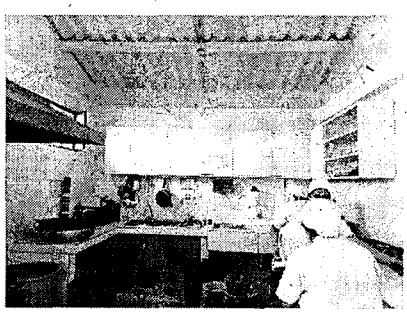


IMAGEN No 16: I.E.M. LUIS EDUDARDO MORA OSEJO - ESCUELA ANEXA COMUNITARIA NIÑA MARÍA



IMAGEN No 17: IEM LA ROSA SEDE PRINCIPAL

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

- Durante la visita técnica se evidencia que las frutas no son lavadas y desinfectadas con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.

  - ✓ IEM Técnico Industrial – Sede Principal
  - ✓ IEM Obonuco – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Ciudad de Pasto - Sede Principal

- Durante la visita técnica no se evidencia toma y registro de temperatura durante la preparación.

  - ✓ I.E.M. Marco Fidel Suarez – Sede Principal

- ✓ IEM Ciudadela Educativa de Pasto - Sede Principal Canchala
- ✓ I.E.M Ciudad de Pasto - Sede Principal
- ✓ I.E.M Mercedario – Sede Tejar
- ✓ IEM Aurelio Arturo Martínez - Sede Principal
- ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty - Sede Principal
- ✓ IEM. Heraldo Romero Sánchez – Sede Principal
- ✓ IEM Liceo José Félix Jiménez – Sede Principal
- ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty - Jardín Infantil Nacional Piloto
- ✓ IEM Obonuco – Sede Principal
- ✓ I.E.M Eduardo Romo Rocero - Escuela Barrio Popular

- **REGISTRO FOTOGRAFICO DE NO CONFORMIDADES**



IMAGEN No 18: I.E.M CIUDAD DE PASTO-JORNADA TARDE - COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA.
Se evidencia que la fruta como la granadilla no es lavada ni desinfectada.

IV. MENUS Y GRAMAJES:

A lo largo de las inspecciones realizadas en instituciones educativas se evidencia que se da cumplimiento con todos los menús programados y cantidades establecidas según verificación de la toma de muestras en todas las sedes visitadas en las modalidades: Ración Industrializada, ración preparada en el sitio como complemento alimentario para las jornadas de la mañana y la tarde, tipo mixto, y complemento alimentario tipo almuerzo para la jornada única.

Se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC, en el comedor escolar de cada Institución Educativa, se evidenció la dificultad en cumplimiento en lo respecto al gramaje en cuanto a la preparación y en la ración industrializadas en las frutas ya que no se cumple con los rangos establecidos a cada grado, se tienen estandarizados los utensilios para el servido.

Dentro de estas observaciones contienen:

- ✓ En las sedes que ofrecen el servicio de preparado en sitio, se verifica que dispongan de utensilios estandarizados para el servicio y presentación de alimentos, en pleno

- cumplimiento de las normativas establecidas

✓ Durante las visitas realizadas en las instituciones educativas, se ha constatado un cumplimiento riguroso de la minuta de acuerdo con el ciclo de menú establecido. En caso de desviaciones, se exige la presentación de los debidos soportes de autorización por parte de la ETC, para respaldar cualquier cambio realizado.

✓ Se realizan evaluaciones organolépticas con el fin de asegurar la satisfacción de los beneficiarios con los menús suministrados. En el caso de la ración industrializada, esta evaluación se basa en la percepción de los estudiantes en relación con los alimentos consumidos

Mediante las visitas de las Instituciones educativas se verifica con claridad el cumplimiento de la entrega completa del complemento alimentario programado y la adecuación de las cantidades de acuerdo a los grados escolares atendidos en cada institución educativa.

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

SEMANA 4

En complemento JM/JT Preparado en sitio no se presentan intercambios.

11 – SEPTIEMBRE:

- **RPS CAJM/JM – Menú # 16:** Colada de avena con Lecha, lenteja Guisado con cebolla y tomate, arroz blanco. (I.E.M Marco Fidel Suarez – Sede Principal).

12 – SEPTIEMBRE:

- **RPS CAJM/JM – Menú # 17:** Colada de cebada con leche endulzada con panela, pechuga de pollo con zanahoria y habichuela, arroz blanco. (I.EM Ciudadela educativa de Pasto- Canchala)

13 – SEPTIEMBRE:

- **RPS CAJM/JM – Menú # 18:** Agua de panela con leche, blanquillo guisado con cebolla y tomate, arroz con zanahoria. (I.E.M Mercedario-Sede principal)

15 – SEPTIEMBRE:

- **RPS CAJM/JM – Menú # 20:** Colada de arrocillo endulzada con panela, frijol guisado con cebolla y tomate, arroz con fideos. (I.E.M Ciudadela de Pasto- Sede Santa Monica)

SEMANA 1

En Modalidad De Complemento JM/JT Preparado En Sitio y ración industrializada no se presentan cambios.

18 – SEPTIEMBRE:

- **R.I. – Menú # 1.** Avena natural UHT, galleta mantecada, bocadillo de guayaba (I.E.M Liceo José Félix Jiménez – Sede maría De La Paz)

- **RPS CAJM/JM – Menú # 1.** Colada de arrocillo endulzada con panela, blanquillo guisado con tomate y cebolla, arroz blanco (I.E.M San Juan Bosco – Sede Principal)

19 – SEPTIEMBRE:

- **R.I. – Menú # 2.** Yogurt, galleta vainilla, fruta entera manzana. (I.E.M José Felix Jimenez- Sede Madre Caridad
- **RPS CAJM/JM – Menú # 2.** Chocolate con leche, lenteja guisada con cebolla y tomate, arroz con fideos y porción de fruta de cosecha. (I.E.M Ciudad de pasto – Sede Principal)

20 – SEPTIEMBRE:

- **R.I. – Menú # 3.** Leche entera UHT, galleta avena, fruta entera Naranja (I.E.M José Felix Jimenez- Sede Mari Diaz)
- **RPS CAJM/JM – Menú # 3.** Avena con leche endulzada con panela, frijol guisado con cebolla y tomate, arroz con zanahoria. (I.E.M Heraldo Romero Sánchez – Sede Principal.

21 – SEPTIEMBRE:

- **R.I. – Menú # 4.** Kumis, Galleta rosada, fruta entera mandarina (I.E.M San Jose de Bethlemitas- Sede principal)

- **RPS CAJM/JT – Menú # 4.** Colada de cebada con leche endulzada con panela, huevo revuelto con cebolla y tomate, arroz blanco (I.E.M Heraldo Romero Sánchez – Sede principal)

22 – SEPTIEMBRE:

- **R.I. – Menú # 5.** Leche saborizada UHT, galleta sabor a coco, panelita de leche.
- **RPS CAJM/JM – Menú # .** Agua de panela con leche, pechuga de pollo guisada con cebolla y tomate, arroz blanco.(I.E.M Liceo central de Nariño- Escuela integrada #3)

SEMANA 2

En Modalidad De Complemento JM/JT Preparado En Sitio y ración industrializada no se presentan cambios.

25 – SEPTIEMBRE:

- **R.I. – Menú # 6.** Avena natural UHT, galleta mantecada, panelita de leche.
- **RPS CAJM/JM – Menú #6.** Colada de arrocillo endulzada con panela, frijol guisado con cebolla y tomate, arroz blanco. (I.E.M Pedagógico- Sede principal)

26 – SEPTIEMBRE:

- **R.I. – Menú # 7.** Kumis, galleta Vainilla, fruta entera mandarina, (I.E.M Antonio Nariño Sede Centro)
- **RPS CAJM/JM – Menú #7.** Agua de panela con leche, pechuga de pollo en cuadritos con zanahoria y habichuelas, arroz con fideos (I.E.M Artemio Mendoza Carbajal- Sede Conc. Escol. Santa Matilde)

27 – SEPTIEMBRE:

Para este día se presentó una movilización de profesores.

28 – SEPTIEMBRE:

- **R.I. – Menú # 9.** Yogurt, galleta rosada, fruta entera Naranja (I.E.M Artemio Mendoza Carvajal – Sede principal)
- **RPS CAJM/JM – Menú #9.** Colada de avena con leche endulzada con panela, huevo revuelto, arroz blanco, porción de fruta cosecha. (I.E.M Aurelio Arturo Martínez – Sede principal)

29 – SEPTIEMBRE:

- **R.I. – Menú # 10.** Leche saborizada UHT, galleta sabor a coco, bocadillo de guayaba (I.E.M Chambu- Sede Santa Clara)
- **RPS CAJM/JM –** Menú #10. Colada de arrocillo endulzada con panela, lentejas guisadas con cebolla y tomate, arroz blanco y porción de fruta de cosecha. (I.E.M centro de Integración Popular- Sede Concentración Escolar Enrique Jensen)

SEMANA 3

En Modalidad De Complemento JM/JT Preparado En Sitio y ración industrializada no se presentan intercambios de menús.

02 – OCTUBRE:

- **R.I. – Menú # 01.** Avena natura UHT, galleta mantecada, bocadillo de guayaba (I.E.M Tecnico Industrial – Sede esc. San Vicente #2)
- **RPS CAJM/JM –** Menú #11. Colada de arrocillo endulzada con panela, blanquillo guisado con cebolla y tomate, arroz blanco, porción de fruta de cosecha. (I.E.M Aurelio Arturo Martínez – Sede Cedit San Rafael)

03 – OCTUBRE:

- **RPS CAJM/JM –** Menú #12. Avena con leche endulzada con panela, pechuga de pollo en cuadros, arroz con habichuela. (I.E.M Francisco José De caldas- Sede principal)

04 – OCTUBRE:

- **R.I. – Menú # 03.** Leche entera UHT, galleta avena, fruta entera Naranja (I.E.M Ciudadela Educativa De Pasto -Sede Principal)

- **RPS CAJM/JM – Menú #13.** Chocolate con leche, frijol guisado con cebolla y tomate, arroz blanco y porción de fruta en cosecha. (I.E.M Luis Eduardo Osejo Mora – Sede centro Comunitario Niña María.)

- **RPS ALMUERZO – Menú # 14:** Pechuga de pollo en fajitas, pasta guisado, papa criolla en puré, Juego de fruta de leche endulzado con azúcar (I.E.M Ciudad de Pasto– Principal).

05 – OCTUBRE:

- **R.I. – Menú # 05.** Leche entera saborizada UHT, galleta sabor a coco, panelita de leche (I.E.M Ciudad De Pasto -Sede Principal)

- **RPS CAJM/JM – Menú #14**. Agua de panela con leche, huevo revuelto con cebolla y tomate, arroz blanco. (I.E.M Marco Fidel Suarez – Sede Esc San Juan Bautista de Anganoy.)

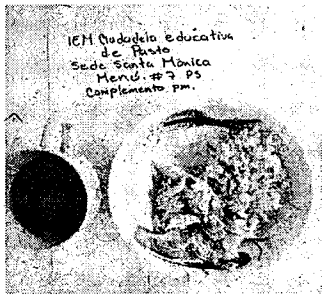


IMAGEN N° 19: CUMPLIMIENTO DE MENÚ COMPLEMENTO RPS CAJM/JT. I.E.M CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO- SEDE SANTA MÓNICA

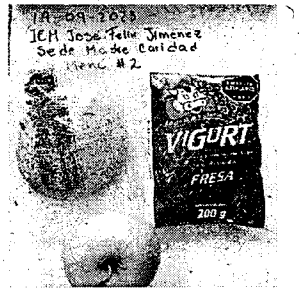


IMAGEN N° 20: CUMPLIMIENTO DE MENÚ R.I. I.E.M JOSÉ FELIZ JIMÉNEZ – SEDE MADRE CARIDAD



IMAGEN N° 21: CUMPLIMIENTO DE MENÚ ALMUERZO. I.E.M CIUDAD DE PASTO– PRINCIPAL

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

- En el establecimiento educativo no se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC (I.E.M Ciudadela Educativa De Pasto - Sede Principal Canchala)

- Durante las visitas realizadas por el equipo técnico de la interventoría no se tienen estandarizados los utensilios para el servido (I.E.M Liceo José Félix Jiménez - Sede Principal)

- No existe cumplimiento de la minuta de acuerdo a los ciclos de menú establecido. (Si es Caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del Cambio realizadas), (I.E.M Ciudadela Educativa Pasto- Sede Principal, I.E.M Antonio Nariño- Sede Capusigra -Tarde, IEM Liceo José Félix Jiménez- María De La Paz, IEM Técnico Industrial- Escuela San Vicente #1, IEM Centro De Integración Popular- Concentración Escolar Enrique Jensen, IEM Luis Eduardo Mora Osejo - Escuela Comunitaria Niña María)

- No se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique. (I.E.M Ciudadela Educativa Pasto- Escuela # 5 El Carmen, I.E.M. Marco Fidel Suarez - Sede Principal, I.E.M Escuela Normal Superior Pasto - Sede Principal Escuela Normal Pasto, IEM Ciudad De Pasto- Sede Principal, IEM María Goretti- Sede Principal, I.E.M Ciudad De Pasto- Sede Principal, I.E.M Cuidad De Pasto- Mañana, I.E.M Luis Delfín Insuasty- Principal, I.E.M. Luis Delfín Insuasty- Sede Principal- Jornada Tarde, I.E.M Mercedario- Sede Tejar, IEM Liceo José Félix Jiménez- Sede Principal, I.E.M Ciudad De Pasto- Concentración Educativa Miraflores, I.E.M Antonio Nariño- I.E.M Antonio Nariño Sede Centro, I.E.M María Goretti- I.E.M María Goretti-Bachillerato, I.E.M Libertad- Sede Principal, IEM Centro De Integración Popular- Concentración Escolar

Enrique Jensen, I.E.M Morasurco- Escuela Rural Mix Tosoabi, I.E.M Francisco Jose De Caldas- Sede Principal, I.E.M Ciudadela De La Paz- Sede Nuevo Sol, I.E.M Ciudad De Pasto- I.E.M Ciudad De Pasto Sede Principal- Jornada Tarde.

- Durante las visitas realizadas por el equipo técnico de la interventoría realizo la Evaluación Organoléptica. Anexo No 2. Donde se evidencia que el arroz no estaba bien preparado y no tenía buen gusto. (I.E.M Ciudadela Educativa De Pasto- Sede Principal Canchala)

- **REGISTROS FOTOGRAFICOS DE NO CONFORMIDADES**

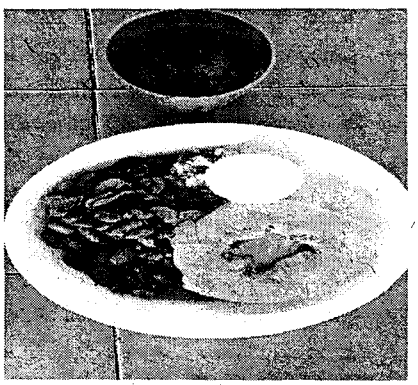


IMAGEN No 22: I.E.M EDUARDO ROMO ROCERO – ESCUELA BARRIO POPULAR Se evidencia a la presentación del plato servido



IMAGEN No 23: I.E.M MARIA GORETTI SEDE RPINCIPAL. Se evidencia que no cumple con el gramaje requerido.

V. PERSONAL MANIPULADOR:

El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y elementos de protección necesarios para ración industrializada y ración para preparación en sitio en algunos casos se evidencia que aun utilizan dotación del anterior Operador. La presentación personal de los manipuladores de alimentos es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio. Se evidencia que no todos los manipuladores no cuentan con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año), igualmente el personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año), El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata), pero en algunas ocasión no se observa este ítems. Se detalló que en la mayoría de las Instituciones Educativas se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente. El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar.

- **EVIDENCIA FOTOGRÁFICA:**



IMAGEN No 24: I.E.M CIUDAD DE PASTO SEDE PRINCIPAL



IMAGEN No 25: I.E.M ANTONIO NARIÑO – SEDE EDUCATIVA CAPUSIGRA



IMAGEN No 26: IEM LUIS EDUARDO MORA OSEJO SEDE PRINCIPAL

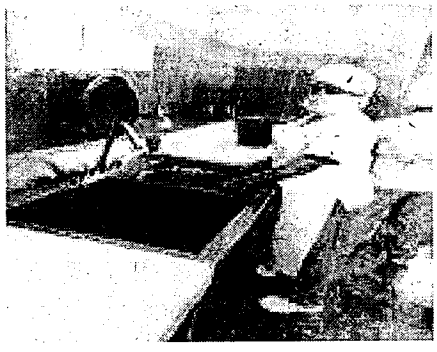


IMAGEN No 27: IEM MARIA GORETTI SEDE PRINCIPAL

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

- En la realización en las visitas a los establecimientos educativos se evidencia que el personal manipulador no cumple con el uso adecuado de la dotación completa, en buen estado y de color claro, así como con las especificaciones y elementos de protección necesarios según la normatividad legal vigente para la manipulación de alimentos.

  - ✓ IEM Técnico Industrial – Sede Principal
  - ✓ IEM Centro de Integración Popular – Sede Principal
  - ✓ IEM Liceo José Félix Jiménez – Sede Principal
  - ✓ IEM Aurelio Arturo Martínez – Sede Principal
  - ✓ IEM Aurelio Arturo Martínez - Cedit San Rafael
  - ✓ IEM Ciudadela Educativa de Pasto – Sede Principal

- Durante la visitas realizadas en la supervisiones en los establecimientos educativos se

evidencio que la presentación personal de los manipuladores de alimentos no era la adecuada se encontraban con uñas largas y con esmalten, con joyas y otros accesorios.

- ✓ I.E.M. Antonio Nariño – Sede Principal
- ✓ I.E.M Eduardo Romo Rocero - Escuela Barrio Popular

- Durante la visitas realizadas en la supervisiones en los establecimientos educativos se evidencio que no se evidencia para cada uno de los manipuladores la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).

- ✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto - Escuela # 5 El Carmen
- ✓ IEM Artemio Mendoza Carvajal - Sede Principal
- ✓ IEM Ciudadela Educativa Pasto - Sede Principal
- ✓ I.E.M Escuela Normal Superior Pasto – Sede Principal
- ✓ I.E.M Ciudad de Pasto – Sede Principal
- ✓ I.E.M Pedagógico - Sede Principal
- ✓ I.E.M. Mercedario – Sede Tejar
- ✓ I.E.M. Técnico Industrial - Esc San Vicente no-1
- ✓ I.E.M. Col.Mpal. Chambu - Col. Mpal Chambu
- ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty – Sede Principal
- ✓ IEM José Félix Jiménez - Sede Madre Caridad
- ✓ IEM Santa Bárbara – Sede Principal
- ✓ I.E.M. Heraldo Romero Sánchez – Sede Principal
- ✓ IEM José Félix Jiménez – Sede Maridiaz
- ✓ IEM. Heraldo Romero Sánchez – Sede Principal
- ✓ I.EM. Mercedario – Sede Principal
- ✓ IEM José Félix Jiménez – Sede Principal
- ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty - Jardín Infantil Nacional Piloto
- ✓ IEM Aurelio Arturo Martínez – Sede Principal
- ✓ IEM. Chambu - Esc. Santa Clara
- ✓ I.E.M Eduardo Romo Rosero - Escuela Barrio Popular
- ✓ IEM. Francisco de la Villota - Esc.Rur. Mx. Charguayaco
- ✓ I.E.M Ciudadela de la Paz - Sede Nuevo Sol

- Durante las visitas realizadas en las supervisiones en los establecimientos educativos se evidencio que el personal manipulador no se evidencia que cuentan con la formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.

- ✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto - Escuela # 5 El Carmen
- ✓ IEM Ciudadela Educativa Pasto - Sede Principal
- ✓ I.E.M Escuela Normal Superior Pasto – Sede Principal
- ✓ I.E.M Ciudad de Pasto – Sede Principal
- ✓ I.E.M Pedagógico - Sede Principal
- ✓ I.E.M. Mercedario – Sede Tejar
- ✓ I.E.M Antonio Nariño - Sede Educativa Capusigra
- ✓ I.E.M. Técnico Industrial - Esc San Vicente no-1
- ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty – Sede Principal
- ✓ IEM José Félix Jiménez - Sede Madre Caridad
- ✓ IEM. Heraldo Romero Sánchez – Sede Principal
- ✓ IEM José Félix Jiménez – Sede Maridiaz

- ✓ I.EM. Mercedario – Sede Principal
- ✓ IEM Liceo José Félix Jiménez – Sede Principal
- ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty - Jardín Infantil Nacional Piloto
- ✓ IEM. Chambu - Esc. Santa Clara
- ✓ I.E.M Eduardo Romo Rosero - Escuela Barrio Popular
- ✓ IEM. Francisco de la Villota - Esc.Rur. Mx. Charguayaco
- ✓ I.E.M Ciudadela de la Paz - Sede Nuevo Sol

- Durante la visita técnica se evidencio el ingreso de personal ajeno al comedor escolar sin la debida dotación como (tapabocas, cofia y bata).

  - ✓ IEM Santa Bárbara – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Eduardo Romo Rosero - Escuela Barrio Popular
  - ✓ IEM Luis Eduardo Mora Osejo - Escuela Comunitaria Niña María

- No se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo con lo establecido en la resolución vigente:

  - ✓ IEM Ciudadela Educativa de Pasto – Sede Santa Mónica

- El complemento alimentario no es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar.

  - ✓ IEM Ciudadela Educativa Pasto – Sede Principal
  - ✓ IEM Ciudadela Educativa de Pasto - Sede Principal Canchala

- **REGISTRO DE NO CONFORMIDADES**

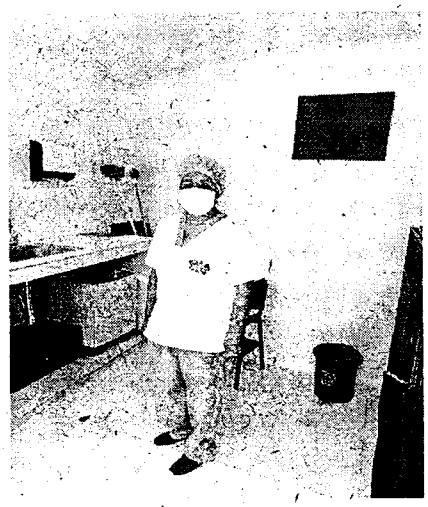


IMAGEN No 28: IEM CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO SEDE PRINCIPAL
Se evidencio que el personal manipulador de alimentos no contaba con la dotación completa, cuenta con diferentes tipos de zapatos.

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y DESINFECCION

Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, en algunos establecimientos educativos no se llevan registros de las actividades y procedimientos escritos en los formatos entregados por el operador, Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación). En cuento a las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo, en cuanto a la ración industrializada, se evidencia que no realizan el proceso de lavado de limpieza y desinfección en lo referente a las frutas, el operador lo realiza en la bodega pero no se evidencia este lavado en dicho lugar. Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.

- **ABASTECIMIENTO DE AGUA:**

Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, en algunos establecimientos educativos no se evidencia dicho procedimientos e igualmente existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, pero no se llevan registros de dichas actividades en el formato requerido por parte del operador de manera diaria, (Verificación de pH y cloro), el agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamento correspondiente del Ministerio de Salud, no se da el uso de hielo y no tiene contacto con los alimentos y materias primas

- **MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS:**

Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos no se cumple con el código de colores en algunos establecimientos educativos y se promueve el reciclaje, se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, no se llevan registros de las actividades, se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques

- **CONTROL DE PLAGAS:**

Los establecimientos educativos visitados se Las instalaciones o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos no se llevan registros de las actividades preventivas, en los formatos requeridos y entregados por el operador, en algunas instituciones educativos se evidencia los documentos de fumigación en la cual realizan cada mes.

- **REGISTROS FOTOGRÁFICOS**

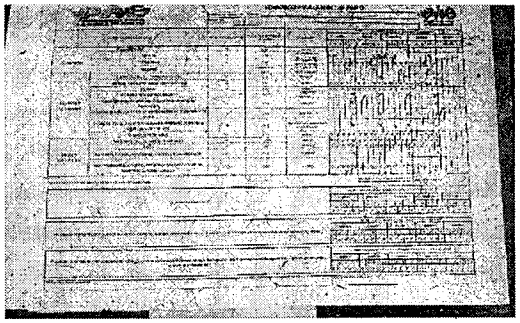


IMAGEN No 29: IEM AURELIO ARTURO MARTINEZ - SEDE PRINCIPAL MAÑANA

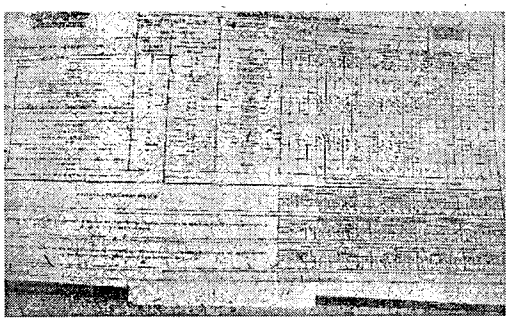


IMAGEN No 30 IEM CENTRO DE INTEGRACION POPULAR -SEDE PRINCIPAL

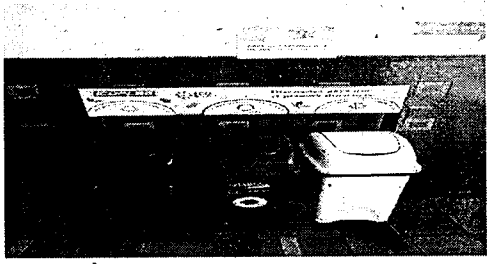


IMAGEN No 30: IEM JOSE FELIX JIMENEZ - SEDE MARIDIAZ

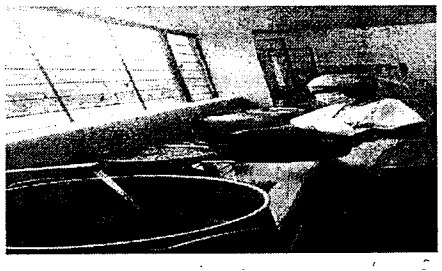


IMAGEN No 31: I.E.M CIUDAD DE PASTO SEDE PRINCIPAL

- No se evidencia el programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, no llevan los debidos registros de las actividades.

  - ✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto - Sede Principal Canchala
  - ✓ I.E.M Ciudad de Pasto – Sede Principal
  - ✓ I.E.M. Mercedario - Sede Tejar
  - ✓ I.E.M Antonio Nariño - Sede Educativa Capusigra
  - ✓ I.E.M. Técnico Industrial - Esc San Vicente no-1
  - ✓ I.E.M Aurelio Arturo Martínez – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty – Sede Principal
  - ✓ I.E.M José Félix Jiménez – Sede Madre Caridad
  - ✓ IEM Técnico Industrial – Sede Principal
  - ✓ IEM. Heraldo Romero Sánchez – Sede Principal
  - ✓ IEM Liceo José Félix Jiménez – Sede Principal
  - ✓ IEM. Artemio Mendoza Carvajal - Conc. Escol. Santa Matilde
  - ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty - Jardín Infantil Nacional Piloto
  - ✓ IEM Obonuco - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Eduardo Romo Rosero - Escuela Barrio Popular

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

- ✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto - Sede Principal
- ✓ I.E.M. Técnico Industrial - Esc San Vicente no-1
- ✓ I.E.M San Juan Bosco – Sede Principal
- ✓ I.E.M Ciudad de Pasto – Sede Principal
- ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty – Sede Principal
- ✓ IEM Técnico Industrial – Sede Principal
- ✓ I.E.M. Mercedario - Sede Tejar
- ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty - Jardín Infantil Nacional Piloto
- ✓ I.E.M Libertad – Sede Principal
- ✓ I.E.M Francisco José de Caldas – Sede Principal
- ✓ I.E.M Morasurco - Escuela Rural Mix Tosoabi
- ✓ IEM Obonuco - Sede Principal
- ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty - Jardín Infantil Nacional Piloto
- ✓ I.E.M Marco Fidel Suarez - Escuela San Juan Bautista de Anganoy

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

  - ✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Ciudad de Pasto – Sede Principal

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

  - ✓ I.E.M. Técnico Industrial - Esc San Vicente no-1
  - ✓ I.E.M San Juan Bosco – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Liceo Central de Nariño – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty – Sede Principal
  - ✓ I.EM. Mercedario – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Liceo Central de Nariño - Escuela Integrada no 3
  - ✓ IEM Liceo José Félix Jiménez – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Ciudad de Pasto – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty - Jardín Infantil Nacional Piloto
  - ✓ I.E.M Morasurco - Escuela Rural Mix Tosoabi
  - ✓ I.E.M Francisco José de Caldas – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Ciudadela de la Paz - Sede Nuevo Sol
  - ✓ IEM Luis Eduardo Mora Osejo - Escuela Comunitaria Niña María
  - ✓ I.E.M Marco Fidel Suarez - Escuela San Juan Bautista de Anganoy

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

  - ✓ IEM Artemio Mendoza Carvajal – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto - Sede Principal Canchala
  - ✓ I.E.M Pedagógico - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Antonio Nariño - Sede Educativa Capusigra
  - ✓ I.E.M Aurelio Arturo Martínez – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Ciudad de Pasto – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Liceo Central de Nariño - Escuela Integrada no 3
  - ✓ IEM Liceo José Félix Jiménez – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Antonio Nariño Sede Central – Sede Principal

- ✓ IEM. Artemio Mendoza Carvajal - Conc. Escol. Santa Matilde
- ✓ IEM Luis Eduardo Mora Osejo – Sede Principal
- ✓ I.E.M Morasurco - Escuela Rural Mix Tosoabi
- ✓ IEM Aurelio Arturo Martínez - Cedit San Rafael
- ✓ I.E.M Eduardo Romo Rosero - Escuela Barrio Popular
- ✓ IEM. Francisco de la Villota - Esc.Rur.Mix. Charguayaco

- No se evidencia programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, no se llevan los debidos registros de las actividades. (Verification de pH y cloro)

  - ✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto - Sede Principal Canchala
  - ✓ I.E.M Ciudad de Pasto – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Pedagógico - Sede Principal
  - ✓ I.E.M. Técnico Industrial - Esc San Vicente no-1
  - ✓ IEM Aurelio Arturo Martínez - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty – Sede Principal
  - ✓ IEM Santa Bárbara - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Liceo Central de Nariño - Sede Principal
  - ✓ IEM. Heraldo Romero Sánchez – Sede Principal
  - ✓ IEM Liceo José Félix Jiménez – Sede Principal
  - ✓ IEM La Rosa – Sede Principal
  - ✓ I.E.M Ciudad de Pasto - Concentración Educativa Miraflores
  - ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty - Jardín Infantil Nacional Piloto
  - ✓ IEM. Chambu - Esc. Santa Clara
  - ✓ IEM Luis Eduardo Mora Osejo - Sede Principal
  - ✓ IEM Aurelio Arturo Martínez - Cedit San Rafael
  - ✓ I.E.M Eduardo Romo Rosero - Escuela Barrio Popular
  - ✓ IEM. Francisco de la Villota - Esc.Rur.Mix. Charguayaco
  - ✓ IEM Luis Eduardo Mora Osejo - Escuela Comunitaria Niña María

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

  - ✓ IEM Aurelio Arturo Martínez - Cedit San Rafael
  - ✓ IEM Liceo José Félix Jiménez – Sede Principal

- No se evidencio el uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.

  - ✓ I.E.M Marco Fidel Suarez - Sede Principal
  - ✓ I.E.M. Mercedario - Sede Tejar
  - ✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto - Sede Principal

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

  - ✓ I.E.M. Antonio Nariño – Sede Principal

- ✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto - Sede Principal
- ✓ I.E.M Santa Bárbara - Sede Principal
- ✓ I.E.M Pedagógico - Sede Principal
- ✓ I.E.M. Técnico Industrial - Esc San Vicente no-1
- ✓ I.E.M San Juan Bosco - Sede Principal
- ✓ I.E.M Ciudad de Pasto – Sede Principal
- ✓ I.E.M. Mercedario - Sede Tejar
- ✓ IEM Liceo José Félix Jiménez – Sede Principal
- ✓ I.E.M Antonio Nariño Sede Central – Sede Principal
- ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty - Jardín Infantil Nacional Piloto
- ✓ I.E.M Morasurco - Escuela Rural Mix Tosoabi
- ✓ IEM Aurelio Arturo Martínez - Cedit San Rafael
- ✓ I.E.M Francisco José de Caldas - Sede Principal
- ✓ I.E.M Ciudadela de la Paz - Sede Nuevo Sol
- ✓ I.E.M Marco Fidel Suarez - Escuela San Juan Bautista de Anganoy

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

- ✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto - Sede Principal
- ✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto - Sede Principal Canchala
- ✓ I.E.M Ciudad de Pasto – Sede Principal
- ✓ I.E.M Antonio Nariño - Sede Educativa Capusigra
- ✓ I.E.M. Técnico Industrial - Esc San Vicente no-1
- ✓ IEM Aurelio Arturo Martínez – Sede Principal
- ✓ IEM Liceo José Félix Jiménez - María de la Paz
- ✓ IEM José Félix Jiménez - Madre Caridad
- ✓ I.E.M. Técnico Industrial – Sede Principal
- ✓ IEM. Heraldo Romero Sánchez - Sede Principal
- ✓ IEM Liceo José Félix Jiménez - Sede Principal
- ✓ I.E.M Pedagógico - Sede Principal
- ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty - Jardín Infantil Nacional Piloto
- ✓ I.E.M Francisco José de Caldas - Sede Principal
- ✓ IEM Obonuco – Sede Principal
- ✓ I.E.M Eduardo Romo Rosero - Escuela Barrio Popular

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

- ✓ I.E.M Antonio Nariño – Sede Principal
- ✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto - Sede Principal
- ✓ I.E.M. Técnico Industrial - Esc San Vicente no-1
- ✓ I.E.M San Juan Bosco - Sede Principal
- ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty - Sede Principal
- ✓ IEM Liceo José Félix Jiménez - Sede Principal
- ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty - Jardín Infantil Nacional Piloto
- ✓ I.E.M Morasurco - Escuela Rural Mix Tosoabi
- ✓ IEM Aurelio Arturo Martínez - Cedit San Rafael
- ✓ I.E.M Francisco José de Caldas - Sede Principal
- ✓ .E.M Ciudadela de la Paz - Sede Nuevo Sol
- ✓ IEM Ciudadela Educativa de Pasto - Sede Principal
- ✓ I.E.M Marco Fidel Suarez - Escuela San Juan Bautista de Anganoy

No se evidencia con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y

se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.

- ✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto - Sede Principal
- ✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto - Sede Principal Canchala
- ✓ I.E.M Ciudad de Pasto – Sede Principal
- ✓ I.E.M. Mercedario - Sede Tejar
- ✓ I.E.M. Mercedario – Sede Principal
- ✓ I.E.M Antonio Nariño - Sede Educativa Capusigra
- ✓ I.E.M. Técnico Industrial - Esc San Vicente no-1
- ✓ I.E.M Aurelio Arturo Martínez - Sede Principal
- ✓ I.E.M José Félix Jiménez - Madre Caridad
- ✓ I.E.M. Técnico Industrial - Sede Principal
- ✓ IEM. Heraldo Romero Sánchez - Sede Principal
- ✓ IEM San José Betlemitas - Sede Principal
- ✓ IEM Liceo José Félix Jiménez - Sede Principal
- ✓ IEM Pedagógico - Sede Principal
- ✓ IEM. Artemio Mendoza Carvajal - Conc. Escol. Santa Matilde
- ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty - Jardín Infantil Nacional Piloto
- ✓ IEM. Chambu - Esc. Santa Clara
- ✓ IEM Luis Eduardo Mora Osejo - Sede Principal
- ✓ IEM Obonuco - Sede Principal
- ✓ I.E.M Eduardo Romo Rocero - Escuela Barrio Popular
- ✓ IEM Luis Eduardo Mora Osejo - Escuela Comunitaria Niña María

- **REGISTRO FOTOGRAFICOS DE NO CONFORMIDADES**

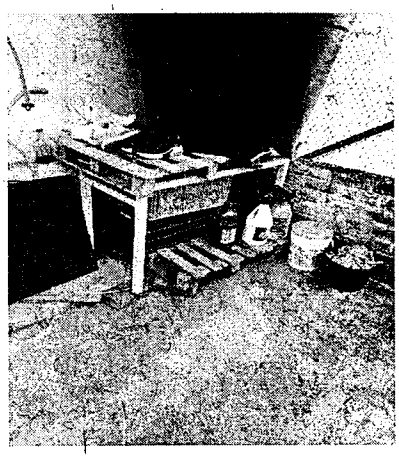


IMAGEN No 32: IEM LUIS EDUARDO MORA OSEJO ESC ANEXA CENT COMUNIT NIÑA MARIA.
Se evidencia que los productos de aseo no se encuentran debidamente señalizado, protegido e identificado.



IMAGEN No 33: ESCUELA SAN JUAN BAUTISTA DE ANGANOY. Se evidencia que los productos de aseo no se encuentran protegidos y debidamente organizados e identificados.

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Durante las visitas realizadas en las instituciones educativas y para la entrega de las raciones industrializadas y ración preparada en sitio, se evidencio transporte de materias primas en la cual se garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente, los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos, los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos, los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas, el personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente, los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso.

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

- **REGISTRO FOTOGRÁFICO:**

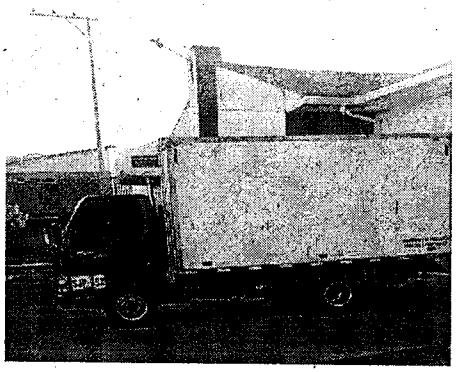


IMAGEN No 34: I.E.M ESCUELA NORMAL SUPERIOR PASTO SEDE PRINCIPAL



IMAGEN No 35: IEM CENTRO DE INTEGRACION POPULAR - SEDE CONC ESCOLAR ENRIQUE JENSEN

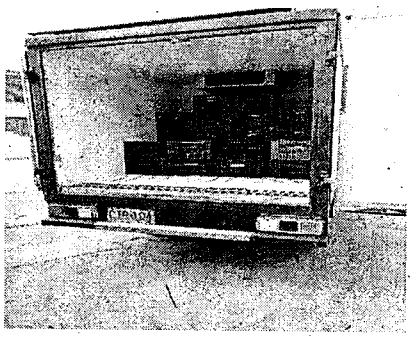


IMAGEN No 36: IEM CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO - SEDE PUERRES

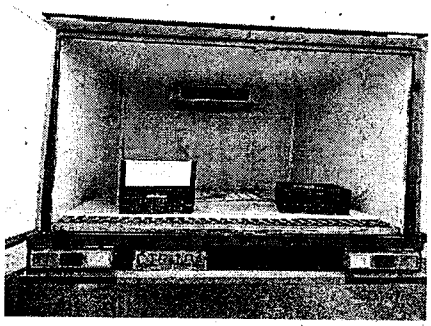


IMAGEN No 37: IEM CIUDAD DE PASTO - SEDE PRINCIPAL INDUSTRIALIZADO

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

- Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.

  ✓ I.E.M Ciudad De Pasto - Sede Principal

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

Durante la verificación de los equipos y utensilios y menaje utilizados para las modalidades de atención preparado en sitio se evidencia que los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección, los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección, el equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

Se evidencia que en algunas sedes no existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables), las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles, mas no se encuentra los registros de temperatura del congelador y de la refrigeración en algunos establecimientos educativos.

- **EVIDENCIA FOTOGRÁFICA**



IMAGEN No 38: IEM CENTRO DE INTEGRACION POPULAR -SEDE PRINCIPAL



IMAGEN 39: IEM AURELIO ARTURO MARTINEZ - SEDE PRINCIPAL



IMAGEN No 40: I.E.M ANTONIO NARIÑO – SEDE EDUCATIVA INTEGARADA # 3

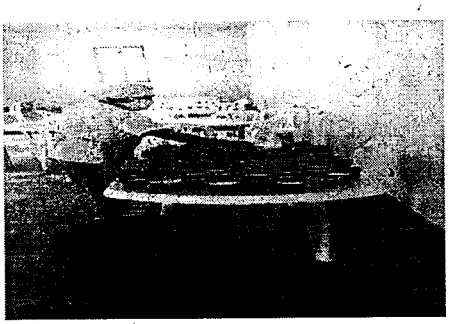


IMAGEN No 41: I.E.M PEDAGOGICO SEDE PRINCIPAL

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

- Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.

✓ I.E.M Liceo José Félix Jiménez - Sede Principal
✓ I.E.M Luis Eduardo Mora Osejo - Escuela Comunitaria Niña Maria

- El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto - Sede Principal
✓ I.E.M Liceo José Félix Jiménez - Sede Principal

- Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)

✓ I.E.M. Marco Fidel Suarez - Sede Principal
✓ I.E.M. Técnico Industrial - Esc San Vicente No-1
✓ IEM Santa Barbara - Sede Principal
✓ IEM Técnico Industrial - Sede Principal
✓ IEM. Heraldo Romero Sánchez - Sede Principal Tarde
✓ IEM Liceo José Félix Jiménez - Sede Principal
✓ IEM Artemio Mendoza Carvajal- Conc. Escl. Club De Leones
✓ IEM Pedagogico - Sede Principal
✓ IEM. Artemio Mendoza Carvajal - Conc. Escol. Santa Matilde
✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty - Jardín Infantil Nacional Piloto
✓ I.E.M. Francisco De Asis - Esc. Rur. Mix Concepcion Jurado
✓ I.E.M Obonuco - Sede Principal
✓ I.E.M. Francisco De La Villota - Esc.Rur.Mix. Charguayaco

- Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuenta con controles y registro de temperatura.

✓ I.E.M. Marco Fidel Suarez - Sede Principal
✓ I.E.M Antonio Nariño - Sede Educativa Capusigra- Mañana
✓ I.E.M Aurelio Arturo Martínez - Sede Principal
✓ I.E.M Antonio Nariño - Sede Capusigra -Tarde
✓ I.E.M Ciudad e Pasto - Sede Principal Mañana
✓ I.E.M Técnico Industrial - Sede Principal
✓ I.E.M San José Betlemitas - Sede Principal
✓ I.E.M Liceo José Félix Jiménez- Sede Principal
✓ I.E.M Obonuco - Sede Principal
✓ I.E.M Eduardo Romo Rocero - Escuela Barrio Popular

IX. SISTEMA DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO.

En la inspección técnica se evidencia que se promueve el autocuidado garantizando el uso adecuado de tapabocas, lavado frecuente y adecuado de manos, publicando señalización de dichas medidas en lugares visibles, tales como, protocolo de lavado de manos y uso de elementos de protección personal.

Por otra parte, se observan extintor de incendios y con el botiquín de primeros auxilios, para atender cualquier emergencia que se pueda presentar durante la jornada de entregas.

- **EVIDENCIA FOTOGRÁFICA**

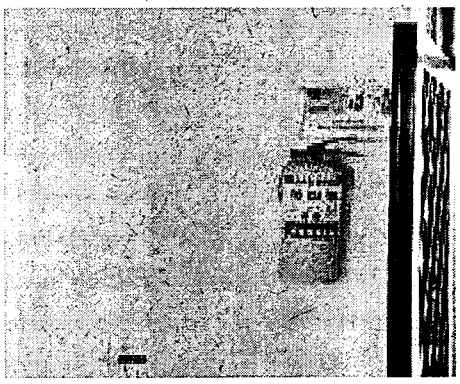


IMAGEN No 42: IEM LUIS EDUARDO MORA OSEJO SEDE PRINCIPAL



IMAGEN NO 43: IEM LUIS EDUARDO MORA OSEJO SEDE PRINCIPAL

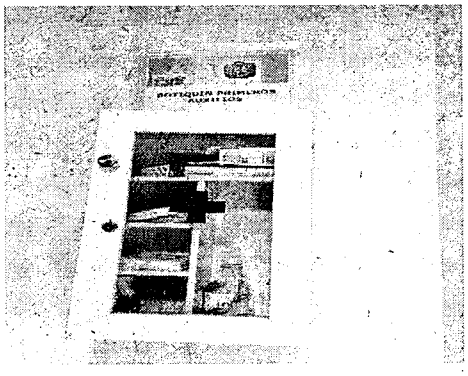


IMAGEN No 44: IEM SANTA BARBARA SEDE PRINCIPAL

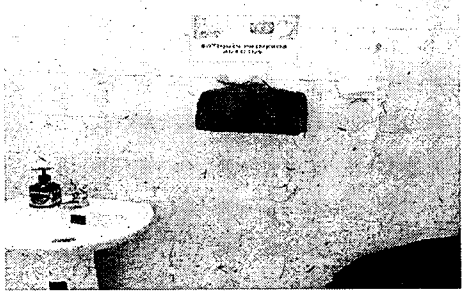


IMAGEN No 45: IEM OBONUCO SEDE PRINCIPAL

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

- Anexo No 3 – Bioseguridad

  - ✓ I.E.M. Marco Fidel Suarez - Sede Principal
  - ✓ IEM Artemio Mendoza Carvajal - Sede Principal
  - ✓ IEM Ciudadela Educativa De Pasto - Sede Principal Canchala

- ✓ IEM Ciudad De Pasto - Sede Principal
- ✓ I.E.M. Mercedario - Sede Tejar
- ✓ I.E.M San José Bethlemitas - Sede Principal
- ✓ IEM Mercedario - Sede Principal
- ✓ I.E.M Antonio Nariño - Sede Educativa Capusigra- Mañana
- ✓ I.E.M. Técnico Industrial - Esc San Vicente No-1
- ✓ I.E.M Antonio Nariño - Sede Capusigra -Tarde
- ✓ I.E.M. Artemio Mendoza Carvajal -Sede Principal
- ✓ IEM Técnico Industrial -Esc San Vicente #1
- ✓ I.E.M. Col. Mpal. Chambu -Col. Mpal Chambu
- ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty - Principal
- ✓ I.E.M. Heraldo Romero Sánchez Sede Principal PM
- ✓ I.E.M. Luis Delfín Insuasty - Sede Principal- Jornada Tarde
- ✓ I.E.M Técnico Industrial - Sede Principal
- ✓ I.E.M. Heraldo Romero Sánchez - Sede Principal Tarde
- ✓ I.E.M. Mercedario - Sede Principal
- ✓ I.E.M San José Bethlemitas - Sede Principal
- ✓ I.E.M Liceo Central De Nariño - Escuela Integrada No 3
- ✓ I.E.M. Heraldo Romero Sánchez. - Sede Principal AM
- ✓ I.E.M Mercedario - Sede Tejar
- ✓ I.E.M Liceo José Félix Jiménez - Sede Principal
- ✓ I.E.M La Rosa - Sede Principal
- ✓ I.E.M Ciudad De Pasto - Concentración Educativa Miraflores
- ✓ I.E.M Libertad - Sede Principal- Mañana
- ✓ I.E.M Pedagógico - Sede Principal
- ✓ I.E.M Antonio Nariño - I.E.M Antonio Nariño Sede Centro
- ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty - Jardín Infantil Nacional Piloto
- ✓ I.E.M La Rosa - Sede Principal
- ✓ I.E.M Técnico Industrial - Escuela San Vicente #1
- ✓ I.E.M. Chambu - Esc. Santa Clara
- ✓ I.E.M Libertad - Sede Principal
- ✓ I.E.M Morasurco - Escuela Rural Mix Tosoabi
- ✓ I.E.M Eduardo Romo Rocero - Escuela Barrio Popular
- ✓ I.E.M Ciudadela De La Paz - Sede Nuevo Sol
- ✓ I.E.M Ciudadela Educativa De Pasto -Sede Principal
- ✓ I.E.M Luis Eduardo Mora Osejo - Escuela Comunitaria Niña María
- ✓ I.E.M Ciudad De Pasto - I.E.M Ciudad De Pasto Sede Principal- Jornada Tarde

- **REGISTRO FOTOGRAFICO DE NO CONFORMIDAD**

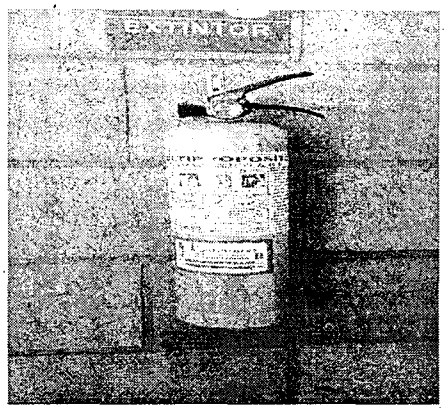


IMAGEN No 46: I.E.M LICEO CENTRAL DE NARIÑO - SEDE INTEGRADA # 3. Se evidencia que el extintor de incendios se encuentra vencido

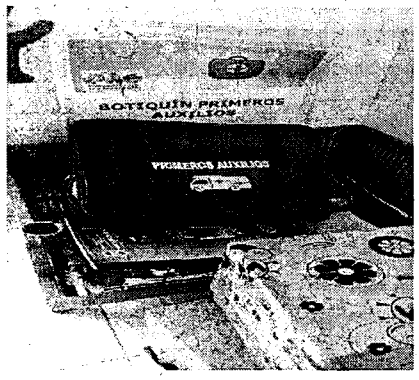


IMAGEN No 47: I.E.M Antonio Nariño - Sede Educativa Capusigra- Mañana. Se evidencia que el botiquín de primeros auxilios no se encuentra ubicado en un lugar visible, y no cuenta con suficientes elementos de bioseguridad.

X. GESTION SOCIAL

Durante las visitas técnicas realizadas en las instituciones educativas, en el periodo del 06 septiembre al 06 octubre, se evidenció que se encuentran publicadas en el comedor escolar o espacio destinado para la distribución de las raciones industrializadas,

En la realización de las visitas en los establecimientos educativos se evidencia que en el comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo, pero en otros establecimientos educativos no se evidencia dicha conformación. Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.

- **REGISTRO FOTOGRÁFICO:**

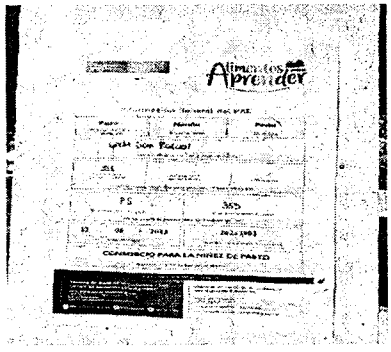


IMAGEN No 48: IEM AURELIO ARTURO MARTINEZ - SEDE CEDIT SAN RAFAEL



IMAGEN No 49: IEM CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO - SEDE PRINCIPAL

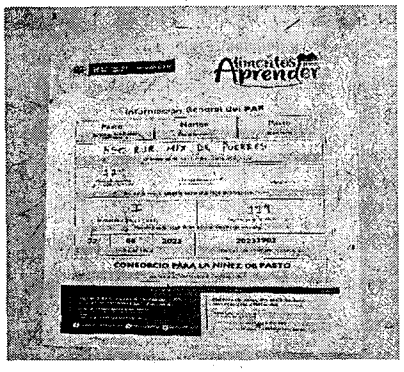


IMAGEN No 50: IEM CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO - SEDE PUERRES



IMAGEN No 51: IEM JOSE FELIX JIMENEZ - SEDE MARIDIAZ

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

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

  - ✓ I.E.M Liceo José Félix Jiménez - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Morasurco - Escuela Rural Mix Tosoabi
  - ✓ I.E.M Ciudadela Educativa De Pasto - Sede Principal

- Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.

  - ✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto - Escuela # 5 El Carmen
  - ✓ I.E.M. Marco Fidel Suarez - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto -Sede Principal
  - ✓ I.E.M Escuela Normal Superior Pasto - Sede Principal Escuela Normal Pasto
  - ✓ I.E.M Ciudad De Pasto - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Pedagógico - I.E.M Pedagógico Sede Principal
  - ✓ I.E.M Antonio Nariño - Sede Educativa Capusigra- Mañana
  - ✓ I.E.M Antonio Nariño - Sede Capusigra -Tarde
  - ✓ I.E.M San Juan Bosco - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Ciudad E Pasto - Sede Principal - Mañana
  - ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty - Principal
  - ✓ I.E.M. Heraldo Romero Sánchez - Sede Principal PM
  - ✓ I.E.M. Luis Delfín Insuasty - Sede Principal- Jornada Tarde
  - ✓ I.E.M. Heraldo Romero Sánchez - Sede Principal Tarde
  - ✓ I.E.M. Mercedario - Sede Principal
  - ✓ I.E.M San José Bethlemitas - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Mercedario - Sede Tejar
  - ✓ I.E.M Liceo José Félix Jiménez - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Ciudad De Pasto - Concentración Educativa Miraflores
  - ✓ I.E.M Artemio Mendoza Carvajal - Conc. Escl. Club De Leones
  - ✓ I.E.M Libertad - Sede Principal- Mañana
  - ✓ I.E.M Pedagógico - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Antonio Nariño - Sede Centro
  - ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty - Jardín Infantil Nacional Piloto
  - ✓ IEM. Chambu - Esc. Santa Clara

- ✓ I.E.M Libertad - Sede Principal
- ✓ I.E.M Morasurco - Escuela Rural Mix Tosoabi
- ✓ IEM Técnico Industrial - Escuela San Vicente #2 Mañana
- ✓ I.E.M. Francisco De Asis - Esc. Rur. Mix Concepcion Jurado
- ✓ I.E.M Francisco José De Caldas - Sede Principal
- ✓ IEM Obonuco - Sede Principal
- ✓ I.E.M Eduardo Romo Rosero - Escuela Barrio Popular
- ✓ I.E.M Ciudadela De La Paz - Sede Nuevo Sol
- ✓ IEM Luis Eduardo Mora Osejo - Escuela Comunitaria Niña María
- ✓ I.E.M Marco Fidel Suarez - Escuela San JUAN Bautista De Anganoy

- Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tiene para atender las SPQR en el comedor escolar.

  - ✓ I.E.M Ciudadela Educativa Pasto - Escuela # 5 El Carmen
  - ✓ I.E.M Escuela Normal Superior Pasto - Sede Principal Escuela Normal Pasto
  - ✓ I.E.M La Rosa - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Ciudadela Educativa De Pasto - Santa Mónica Mañana
  - ✓ I.E.M Pedagógico - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Luis Delfín Insuasty - Jardín Infantil Nacional Piloto
  - ✓ I.E.M Ciudadela Educativa De Pasto - Santa Mónica Tarde
  - ✓ IEM La Rosa - Sede Principal
  - ✓ IEM Centro De Integración Popular - Concentración Escolar Enrique Jensen
  - ✓ I.E.M Morasurco - Escuela Rural Mix Tosoabi
  - ✓ I.E.M Francisco José De Caldas - Sede Principal
  - ✓ I.E.M Marco Fidel Suarez - Escuela San Juan Bautista De Anganoy

1. CASOS DE ATENCIÓN PRIORITARIA.

- **I.E.M Ciudadela De Pasto-Sede Canchala:** Durante la Visita la manipuladora Angie García de la IE Ciudadela manifiesta que el arroz Blanco marca DICOMER a la hora de la preparación se hace macetudo.

- **I.E.M Aurelio Arturo Martínez- Sede Principal:** Durante la Visita Se evidencia que la fruta (mandarina y Banano) se encuentra en mal estado.

- **I.E.M Centro de Integración Popular - Sede Principal:** Durante la Visita se evidencia que el pollo no se encuentra en condiciones de almacenamiento, ya que no cuenta con un congelador.

- **Escuela Agro-industrial San Francisco:** Durante la Visita se evidencia que no hay gramaje para saber cuánto llega de carne y manifiestan que ha disminuido. El transportador deja la carne sin evidencia o planilla de cuantos Kg dejan y que están dejando menos carne que antes entregaban 3mil gramos en carne y ahora están entregando 2.700 gramos en carne y q ya 2 veces han tenido que comprar más carne

- **I.E.M Obonuco Sede Principal:** Durante la Visita las manipuladoras de alimentos manifiestan que al recibir la fruta la papaya se hace recibimiento de fruta con falta de maduración, el operador responde que van a hacer cambio de fruta pero aún no se han manifestado, lo mismo pasa con el banano, se trae muy verde y sueltos en un estado caso imposible para el consumo del estudiante y el operador manifiesta a las manipuladoras que los reciban y los envuelvan en periódico que eso los madura, pero ellas no evidencian ningún cambio en la maduración de la fruta y el operador no hace

tampoco cambio. Esta fruta hay que entregarla para el menú del día de mañana 04/10/2023 y desde 02/10/2023 se está llamando al operador para cambio pero no han llegado.

- **IEM Mercedario Sede Principal:** Durante la Visita se evidencia que la fruta que se entregó el día viernes se encuentra en mal estado.



IMAGEN N° 52: CAP I.E.M CIUDADELA DE PASTO-SEDE CANCHALA

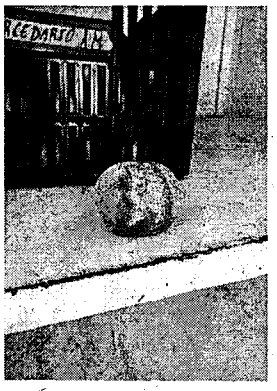


IMAGEN N° 53: CAP I.E.M MERCEDARIO SEDE PRINCIPAL



IMAGEN N° 54: CAP I.E.M OBONUCO SEDE PRINCIPAL

ANALISIS GESTIÓN SOCIAL

Teniendo en cuenta el Anexo técnico de participación ciudadana, desde la interventoría Alimentos saludables del Valle S.A.S, se realiza por parte del profesional Gestor Social, iniciando con acercamientos a las diferentes Sedes Educativas municipales, con el fin de verificar que los Comités de alimentación Escolar se encuentren en funcionamiento y realicen los seguimientos pertinentes de control social al PAE.

Lo anterior se realiza por medio de un instrumento de lista de chequeos que fue creado para su verificación, teniendo en cuenta el Anexo técnico de participación Ciudadana y según la resolución 335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional.

El propósito de la gestión social es empoderar a la comunidad del programa, teniendo en cuenta la corresponsabilidad de las familias, comunidad y el estado, apoyando la vigilancia en la adecuada implementación del PAE, especialmente en las zonas donde es más difícil ejercer el control, promoviendo espacios para que ejerza la ciudadanía, como eje del control social es un derecho y un deber ciudadano para acompañar, vigilar y controlar los recursos públicos.

Implementando en el territorio la importancia de la gestión social como mecanismos que promueven la inclusión social, vinculación efectiva de la comunidad, sentido de pertenencia, participación ciudadana y control social; recordando que el sentido del programa son las niñas, niños y adolescentes.

Según las Instituciones Educativas oficiales de los 47 establecimientos educativos del municipio de Pasto, a partir del 20 de septiembre del presente año hasta la fecha se van visitando 13 instituciones por parte de la Gestora social de la interventoría Alimentos Saludables del Valle S.A.S. El propósito de la visita es verificar el funcionamiento del CAE durante el calendario escolar, adicional a ello orientar y socializar con los integrantes de los CAE de las instituciones

principales y sus sedes sobre el anexo técnico de participación ciudadana para tener más conocimiento y darle un mejor manejo y control social por parte de toda su comunidad.

Hasta el momento de las visitas realizadas se puede evidenciar que hace falta informar y socializar más sobre los objetivos del CAE en las Instituciones educativas para un mejor manejo del PAE, darles mayor protagonismo a sus integrantes, que cada plan de mejora que realicen sean plasmados y evidenciados por medio de actas sobre las decisiones que toman en los diferentes comités. Por esa razón por parte de la interventoría Alimentos del Valle S.A.S se llevará a cabo diferentes socializaciones por parte de la Gestora Social en las sedes educativas municipales principales con los integrantes de los CAE de sus demás sedes sobre el Anexo técnico de participación ciudadana.

Adicional a ello se puede evidenciar que, hasta el momento en todas las instituciones educativas visitadas, se encuentra en un lugar visible dentro del comedor el ciclo de menú y el mecanismo que el operador y la ETC tiene para atender las SPQR, información importante relacionada con el PAE.

Con respecto al operador contratista en términos generales, en las instituciones visitadas hasta el momento, refieren que al haber un cambio de operador recientemente, el acercamiento ha sido progresivo, tratándose de adaptar a los cambios, resaltan la rotación de nuevas manipuladoras de alimentos en casi todas las instituciones, eso a generado por un lado resistencia, en especial por parte de los estudiantes sobre la preparación de alimentos, encontrándose en adaptación y, aceptación. Refieren también que reciben por parte del consorcio la dotación de implementos de aseo suficiente y a pesar de llevar poco tiempo se ha encontrado prestos a las necesidades y solicitudes de las instituciones. Se sugiere invitar a las reuniones que se programen desde los diferentes CAE de las instituciones con antelación a un representante del operador, con el fin de dar a conocer las necesidades del PAE y de esta manera el operador pueda solventar sus requerimientos que se encuentre a su alcance.

La siguiente es la relación de las visitas realizadas por la profesional de Control Social:

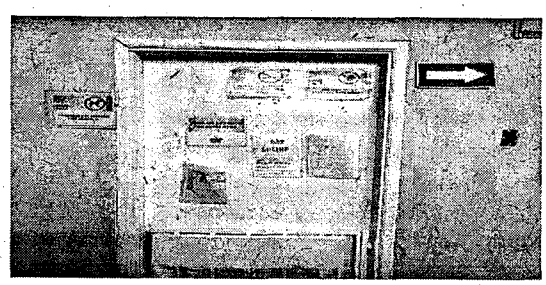
FECHA	SEDE EDUCATIVA	OBSERVACION
20/9/23	I.E.M Antonio Nariño	Se evidencia conformación de los comités de sus sedes, fue conformado el 23 de agosto, no se evidencian más seguimientos después de esa fecha.
21/9/23	I.E.M Aurelio Arturo Martínez	Se evidencia conformación de los comités en el mes de marzo y un seguimiento más, en las siguientes fechas se programa nuevamente una reunión del CAE
22/9/23	I.E.M Luis Delfín Insuasty Rodríguez	Se evidencia conformación de los comités en el mes de mayo y un seguimiento más, en las siguientes fechas se programa nuevamente una reunión del CAE. Refiere tener buena comunicación con el operador.
25/9/23	I.E.M Libertad	Se evidencia conformación del CAE en los tiempos establecidos, además de los seguimientos.
25/9/23	I.E.M La Normal Superior	Se evidencia conformación del CAE en los tiempos establecidos, además de los seguimientos, se siguiere tener la documentación en la Institución Educativa.
28/9/23	I.E. M Liceo Central de Nariño	Se evidencia conformación del CAE en el mes abril, hace falta evidenciar por medio de acta uno se sus seguimientos.
28/9/23	I.E.M María Goretti	Se evidencia conformación del CAE en el mes de abril, sin embargo, no se observa los soportes de los seguimientos o reuniones del CAE, refieren que

		se hacen verificaciones de control social en el comedor por parte de la personera del colegio y la contralora.
29/9/23	Sede Maridiaz-Madre Caridad	Se evidencia conformación del CAE en el mes de marzo del presente año, sin embargo, no se evidencia de manera física los seguimientos o reuniones.
2/10/23	I.EM Morasurco	Se evidencia conformación del CAE, hacen falta soportes de sus seguimientos, además de faltar los representantes estudiantiles, en este caso el personero y dos participantes de los cursos entre sexto a onceavo grado.
3/10/23	I.E.M Francisco de la Villota	Se evidencia conformación del CAE en los tiempos establecidos, sin embargo, hacen falta evidenciar por medio de actas sus seguimientos.
3/10/23	I.E.M José Félix Jiménez	Se evidencia conformación del CAE en los tiempos establecidos, sin embargo, hacen falta evidenciar por medio de actas sus seguimientos.
4/10/23	I.E.M San Juan Bosco	Se evidencia conformación del CAE en los tiempos establecidos, además de los seguimientos.
6/10/23	I.E.M Marco Fidel Suárez	Se evidencia conformación del CAE en el mes de junio, la rectora manifiesta que ella inició labores en ese mismo mes en la institución, por lo tanto, no tiene conocimiento de la conformación del comité antes de esas fechas. Desde su llegada, ha tratado de llevar a cabo el control social y organización frente a las decisiones del CAE. Se sugiere tener los soportes por medio de actas.

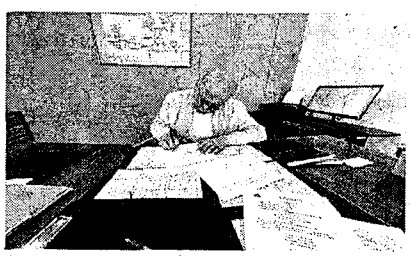
- **REGISTRO FOTOGRÁFICO:**

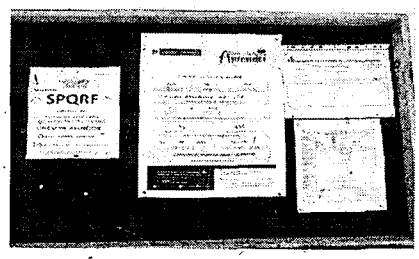
✓ **I.E.M ANTONIO NARIÑO 20/09/23**



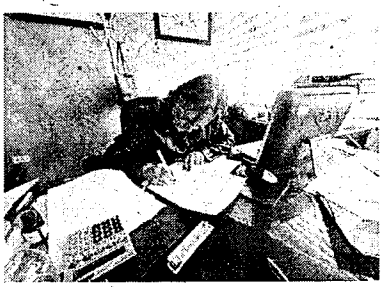


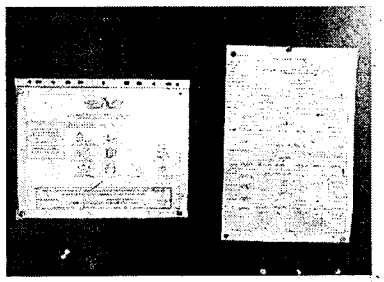
✓ **I.E.M Aurelio Arturo Martínez 21/09/23**





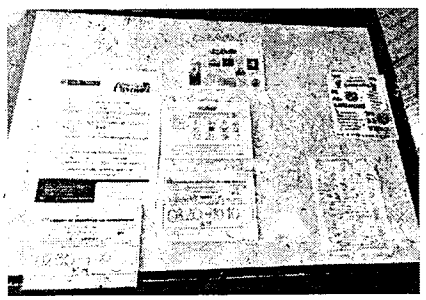
✓ I.E.M LUIS DELFÍN INSUASTY RODRÍGUEZ 22/09/23





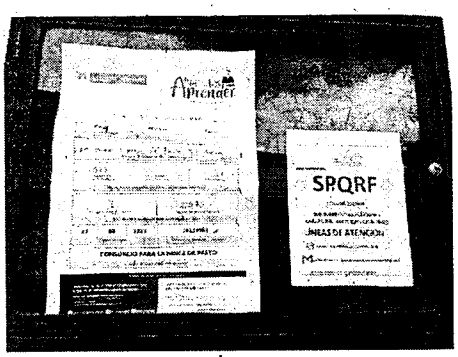
✓ I.E.M LIBERTAD 25/09/23



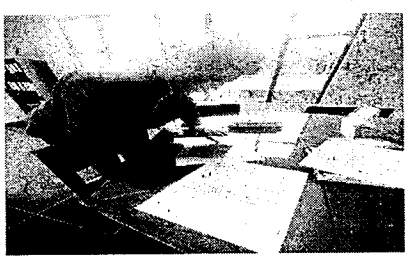


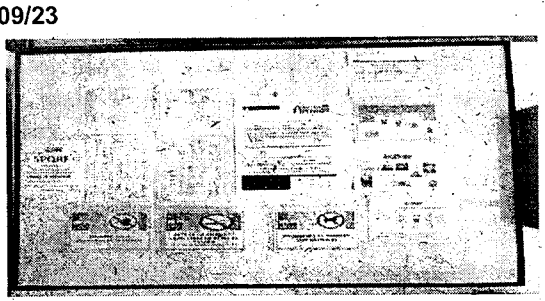
✓ I.E.M La Normal Superior 25/09/23



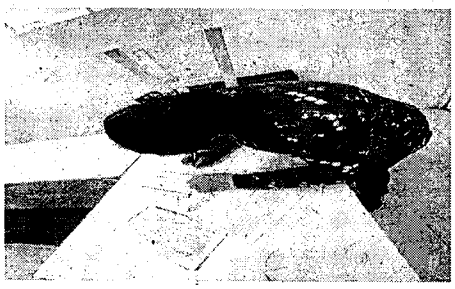


✓ I.E. M LICEO CENTRAL DE NARIÑO 28/09/23





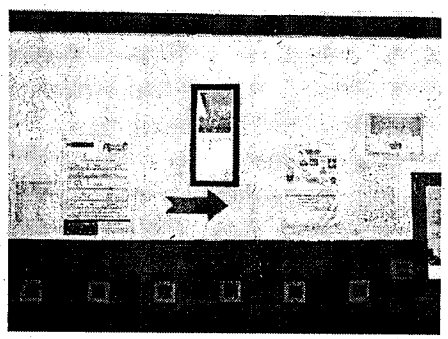
✓ I.E.M MARÍA GORETTI 28/09/23



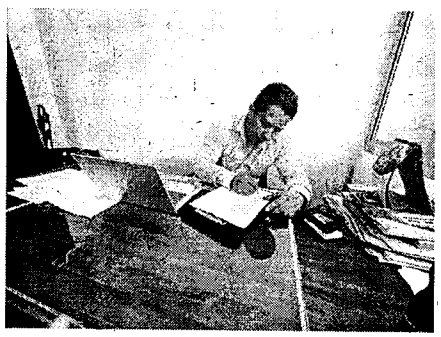


✓ SEDE MARIDIAZ-MADRE CARIDAD 29/09/23





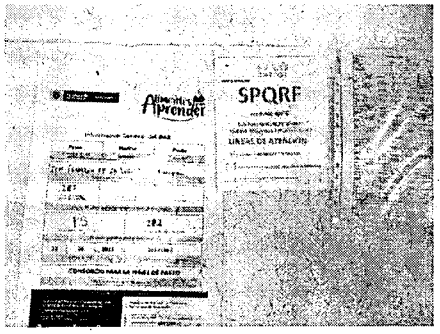
✓ I.EM MORASURCO 02/10/23



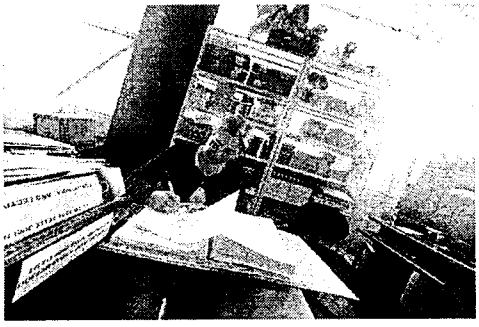


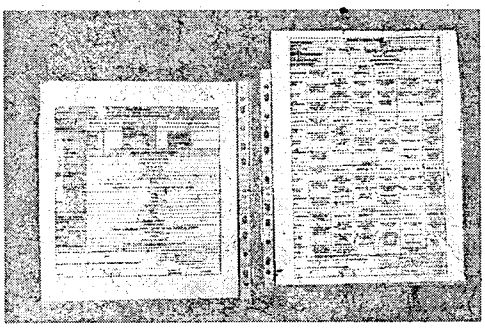
✓ I.E.M FRANCISCO DE LA VILLOTA 3/10/23





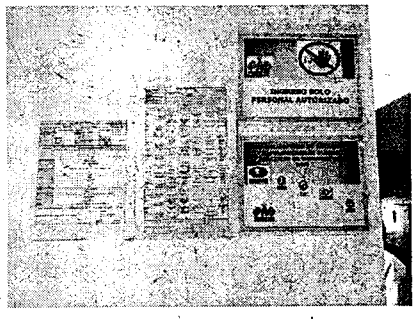
✓ I.E.M JOSÉ FÉLIX JIMÉNEZ 3/10/23





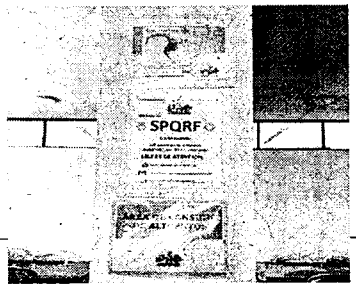
✓ I.E.M SAN JUAN BOSCO 4/10/23





✓ I.E.M MARCO FIDEL SUÁREZ 6/10/23





5. VISITA A BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y SEDE ADMINISTRATIVA DE OPERADOR CONSORCIO PARA LA NIÑEZ DE PASTO

Por parte de la Interventoría se llevó a cabo la visita técnica de supervisión a la bodega No 3 Principal del municipio de pasto el día 7 de septiembre del 2023 en la cual se encuentra ubicada en Altos de Pinasaco. Para ello se da como objeto observar si se garantiza el cumplimiento de la normatividad vigente, para ellos se tiene en cuenta el formato de estandarización PDAE-F-043C Formato Visita de Verificación Ejecución sede administrativa y Bodega para la ejecución de la visita.

El formato estándar de verificación permite evaluar 122 criterios de evaluación agrupados en los siguientes aspectos:

. **Instalaciones físicas y sanitarias**
2. **Condiciones de saneamiento**
   - Abastecimiento de agua potable
   - Manejo y disposición de residuos líquidos
   - Manejo y disposición de residuos sólidos (basuras)
   - Control de plagas
   - Limpieza y disinfection
   - Instalaciones sanitarias
3. **Personal Manipulador**
   - Prácticas higiénicas y medidas de protección
   - Education y capacitation
4. **Condiciones de Proceso y Fabricación**
   - Diseño y construcción
   - Equipos y utensilios
5. **Requisitos Higiénicos de Fabricación**
   - Materias primas e insumos
   - Envases y embalajes
   - Operaciones de fabricación
   - Operaciones de envasado y embalaje
   - Almacenamiento de producto terminado
   - Condiciones de transporte
6. **Aseguramiento y control de la calidad**
   - Sistema de control
7. **Verificación Documental**
8. **Compra de alimentos**
9. **Gestión social**

DESCRIPCION GENRALIZADA DE LA VISITA A BODEGA

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

Durante la vista técnica y administrativa realizada por parte de la interventoría se evidencia que la bodega principal se encuentra ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores, se encuentra limpio en buenas condiciones.

Se verifica que las edificaciones y el funcionamiento de la bodega principal no ponen en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad, de los empleados, e igualmente se evidencia que las instalaciones se encuentran construida de manera que facilita las operaciones de limpieza y desinfección, en la cual evita la entrada de polvo, el ingreso de plagas y de animales.

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

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

En las observaciones y verificaciones realizadas en lo correspondiente a las instalaciones físicas y sanitarias se evidencia que se encuentran en buenas condiciones.

- **REGISTROS FOTOGRAFICOS**

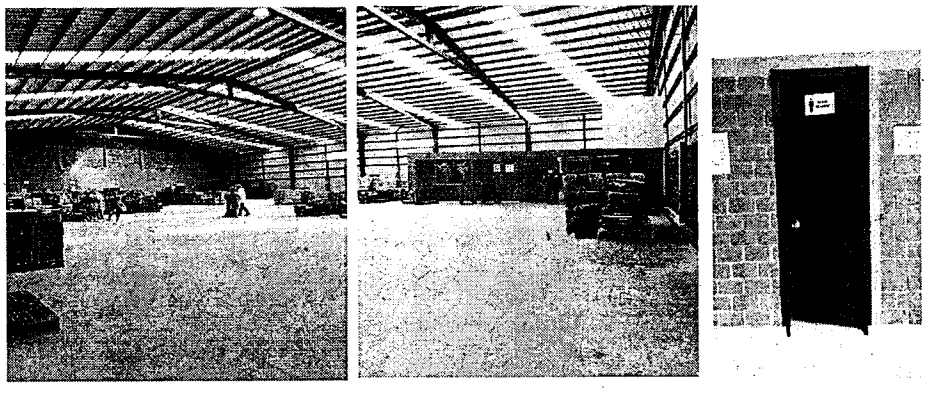


IMAGEN No 55: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

- **ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE**

Durante la visita realizada se evidencia que cuentan con un programa con procedimientos y análisis en lo correspondiente a fisicoquímicos y microbiológicos sobre el manejo y calidad del agua, igualmente se da ejecución a lo previsto y llevan debidamente el registro de las actividades.

Se verifica que el agua que se utiliza en la bodega principal es potable, cuenta con un control diario residual y se llevan el registro, e igualmente se evidencia que el suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones realizadas en la bodega.

Se evidencia que en la bodega cuentan con un tanque de almacenamiento de agua, debidamente construido con materiales resistentes, identificado , se encuentra protegido, cuenta con una capacidad suficiente para un día de trabajo, realizan el debido lavado con el proceso de limpieza y desinfección periódicamente y se lleva el debido registro de la actividades realizadas.

En la supervisión realizada se evidencia que para el abastecimiento de agua cumplen con lo establecido en los ítems que se verifico y evaluó.

- **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS**

Se verifico que en lo correspondiente al manejo y disposición de residuos sólidos cuentan con un sistema sanitario adecuado para la debida recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales e igualmente en cuento al manejo de los residuos líquidos dentro de la bodega no se presenta riesgos de contaminación en los productos.

- **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)**

Durante la visita realizada por parte de la interventora en las instalaciones de la bodega principal se evidencia que disponen de un programa, con procedimientos sobre el manejo y disposición de los residuos sólidos, en la cual se ejecutan conforme a lo previsto y se observa que llevan los debidos registros de dichas actividades. Se verifica igualmente que cuentan con suficientes recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras, debidamente ubicados, protegidos e identificados y no se presenta ningún tipo de riesgo de contaminación en los productos.

Se evidencia que en las instalaciones de la bodega cuentan con un espacio exclusivo para el depósito temporal de residuos sólidos, adecuadamente ubicado, separado, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento.

- **CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)**

Durante la supervisión en la bodega se evidencia que existe un programa con procedimientos específicos para el establecimiento, cuentan con un control integrado de plagas con un enfoque preventivo, en la cual se ejecuta conforme a lo previsto y se lleva el registro de las actividades realizadas, no se evidencia huellas de presencia o daños de plagas.

Se evidencia que los dispositivos se encuentran en buen estado y bien ubicados, como medias de control integral de plagas.

- **LIMPIEZA Y DESINFECCION:**

  Se evidencia que cuentan con un programa para la limpieza y desinfección en las diferentes áreas de la bodega principal e igualmente cuentan con suficientes equipos y manipuladores de alimentos, se verifica que realizan una inspección de limpieza y desinfección periódicamente de las diferentes ares de la bodega a los equipos y se lleva el debido registro.

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

  En la debida verificación realizada en la bodega se evidencia que emplean adecuadamente en lo correspondiente a lo de limpieza y desinfección y se garantiza la seguridad alimentaria que se encuentra almacenada.

- **INSTALACIONES SANITARIAS:**

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

Se evidencia que cuentan con un vestir suficiente para el personal manipulador de alimentos, se encuentra en buen estado y limpio, está alejado del área de proceso, está dotado con casilleros, la bodega principal cuenta con áreas como filtro sanitario para el debido lavado de calzados como botas.

Se verifica que se encuentran publicado los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y de prácticas higiénicas.

A continuación, se relaciona los siguientes registros fotográficos:



IMAGEN No 56: CONDICIONES DE SANEAMIENTO

III. PERSONAL MANIPULADOR

- **PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN**

En la realización de la visita en la bodega se hace la verificación documental al personal manipulador de alimentos y administrativo, se evidencia que cuenta con el certificado médico apto para la debida manipulación de alimentos, igualmente se evidencia que el personal manipulador de alimentos portan adecuadamente el uniforme de color claro, limpio y calzado cerrado de material resistente, cuentan con dotación de elementos de protección requeridos como gafas, guantes, de acero, chaqueta, botas entre otros y son fabricados de material sanitario.
Se verifica que el personal manipulador de alimentos realizan el proceso de lavado y desinfectan las manos, este procedimiento lo realizan cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en los diferentes etapas del proceso, se evidencia igualmente que el personal manipulador en su presentación personal está dotado con malla para reducir de cabello, con tapabocas, no usan maquillaje, sus manos se las encuentran limpias, sin joyas, sin esmalten y las uñas debidamente cortas.

Se evidencia que los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se los observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse, también los empleados que están en contacto directo con el producto no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas.

- **EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN**

Se verifica que el operador cuenta con el plan de capacitación de manera continuo y permanente en lo correspondiente en manipulación de alimentos en ello contiene lo referente a la metodología, duración, cronogramas y temas específicos, estas capacitaciones las realizan al personal nuevo y antiguo, para ser ejecutada conforme a lo previsto y se llevan registros de dichas actividades.

Se evidencia que existen avisos alusivos a la obligación y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observación durante la manipulación de alimentos, así

mismo, se verifica que los manipuladores conozcan y cumplan las prácticas higiénicas

A continuación, se relaciona las evidencias fotográficas:



IMAGEN No 58: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

IV. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN

- **DISEÑO Y CONSTRUCCION**

Durante la visita técnica en la bodega se evidencia que en la parte de diseño y construcción se evidencia que los pisos se encuentran limpios, en buenas condiciones, sin grietas, sin perforaciones o roturas y tienen la debida inclinación adecuada para los aspectos de gramaje, en cuanto a los sifones cuentan con las rejillas adecuadas. Las paredes son construidas en material resistente que se evita acumulación de polvo y suciedad en colores claros, no obstantes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias.

En cuestión de los techos son de fácil limpieza y desinfección, realizan el debido mantenimiento y se encuentran limpios, no se evidencia condensación en lo referente en la formación de hongos y levaduras, desprendimiento superficial en los techos y en las zonas altas.

Las ventanas, puertas y cortina, se encuentran limpias, en buen estado, libres de moho y están ubicadas en un buen lugar, las ventanas que se comunican al exterior están provistas con malla antiinsectos y los vidrios cuentan con protección en caso de una ruptura, igualmente las lámparas y accesorios son de seguridad, están debidamente protegidas evitando la contaminación en caso de ruptura, se encuentran en buen estado y limpias.

- **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes, libres de defectos y grietas, lisos, no absorbentes no recubiertos con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos. Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso

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

Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para la debida medición y registros de variables del proceso como termómetros, tomógrafos, pH- metros entre otros

- **NO CONFORMIDADES**

Durante la visita se evidencio que las piezas o accesorios no se encuentran asegurador para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso, en ello se encuentra cajas abiertas y en mal estado, productos en desorden.

Los equipos están no se encuentran ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, para evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección, se encontró que no tienen áreas de circulación que faciliten el paso.

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

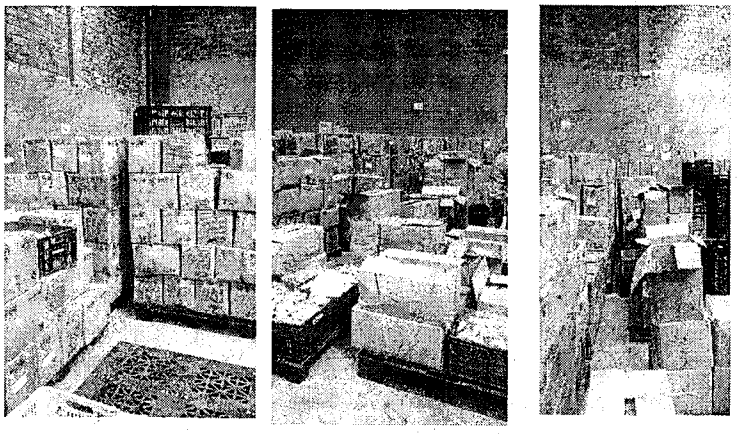


IMAGEN No 59: CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN

V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

- **MATERIAS PRIMAS E INSUMOS**

En la verificación de las materias primas e insumos se evidencia que cuentan con unos procedimientos y registros escritos de las actividades de control de calidad de materias primas e insumos, en donde se señalen especificaciones de calidad, en cuento a las condiciones de conservación o de rechazos igualmente se encuentra debidamente rotulados con respecto a la normatividad vigente, en la cual está dentro de la vida útil y las condiciones de recepción para evitar la contaminación.

Se evidencia que as materias primas son debidamente conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto y se manipulan de manera que minimizan el riesgo de contaminación.

➢ **NO CONFORMIDAD**

Se evidencia que las materias primas e insumos no son almacenados en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcas o etiquetado, no cuentan con áreas independientes para el debido almacenamiento de los productos.

- **OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE**

Durante la visita técnica se evidencio que los productos se encuentran debidamente rotulados con respecto a la normatividad sanitarias vigentes, igualmente la bodega garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso cuentan con el registro de actividades y se conserva con el tiempo necesario.

- **ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO**

Durante la visita se evidencia que se lleva debidamente el registro de entradas y salidas kardex y rotación de los productos, el almacenamiento de los alimentos se realiza en condiciones adecuadas y se realizan en un sitio que reúnen requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito y se llevan el registro de manera diaria.

➢ **NO CONFORMIDADES**

El almacenamiento de los productos no se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso, se observa desorden en la organización de los productos.

Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final se evidencia que no debidamente la demarcación en el área de almacenamiento de los productos.

Las frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro, se evidencio que se encuentran los productos en mal estado.

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

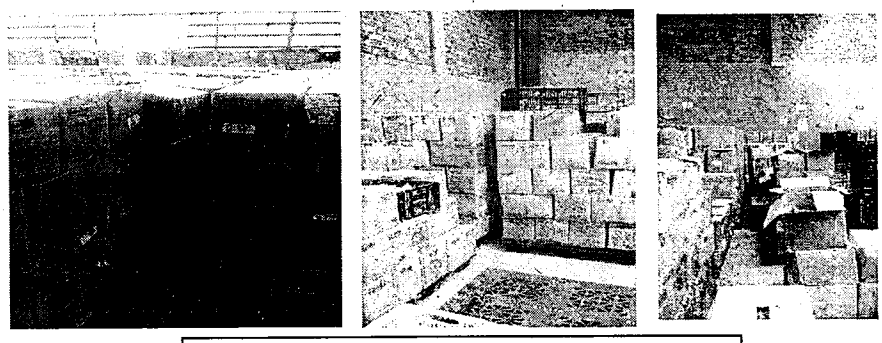


IMAGEN No 60: MATERIAS PRIMAS E INSUMOS - ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

- **CONDICIONES DE TRANSPOTE**

Durante la visita se evidencia que el personal transportador presenta los documentos reglamentados del vehículo.

El vehículo el transportador de los alimentos poseen concepto sanitario favorable Vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constatar las condiciones sanitarias del mismo.

VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

- **SISTEMA DE CONTROL**

Se evidencia que el operador cuenta con manuales, catálogos, guías o instrumento escritos sobre los equipos y procedimientos requeridos para la debida elaboración de los productos, igualmente llevan las fichas técnicas de las materias primas e insumos como la procedencia, volumen, rotación y condiciones de conservación, también productos terminado se tiene los criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos.

Se verifica que cuentan con planes de muestras, con procesos de producción y control de calidad está se encuentran con la responsabilidad de personal idónea con profesionales y técnicos, evidencio que en la bodega existen manuales de procedimientos para el servicio y mantenimiento previo y colectivo de los equipos, y se ejecutan conforme a lo previsto, se cuenta con un programa y procesos escritos de calibración de dichos equipos e instrumentos de medición, para su debida ejecución y para ellos se llave el registro de las actividades realizadas

VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

En la visita realizada se verifica que la bodega principal cuenta con el concepto sanitario o actas de inspección emitida por parte del INVIMA, en la cual ha sido calificado como Favorable. Además, los productos almacenados en la Bodega cuentan con registros y permisos sanitarios vigentes.

Se evidencia que existen manuales y registros referentes a la salud y seguridad en el trabajo, asimismo se cuenta con registros de entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos, con soportes de entrega de los productos de aseo y se evidencia el programa de evaluación. Seguimiento a proveedores y se llevan el debido registro de dichas actividades.

- **NO CONFORMIDADES**

No cuentan con el plan de contingencia de manera física frente a fallas en transporten en ausencia de personal manipulador, desviaciones en cuanto a la calidad y cantidad de materia prima del complemente ración industrializada, desastres, inundaciones, incendios y casos fortuitos.

VIII. COMPRA DE ALIMENTOS

En la visita realizada se evidencia que los alimentos almacenados corresponden al ciclo de menú, que la compra de alimentos perecedero lo realizan máximo en cinco 5 días, además se evidencia que las remisiones y factura corresponde a los proveedores presentados en la propuesta y realizan la compra local a través de proveedores regionales o cooperativas de mínimo 20%

AREA DE NUTRICION
INFORME DE ACTIVIDADES DEL 06 DE SEPTIEMBRE AL 05 DE OCTUBRE DE 2023

Actividades desarrolladas:

1. Lectura de expediente contractual de contrato de CPS No 20233903 (objeto de la interventoría).
2. Lectura del expediente contractual del Contrato de Interventoría No. 20233937
3. Diseño y ajuste de las herramientas de evaluación en campo.
4. Inducción a personal supervisor de campo.
5. Revisión de los ciclos de menús de alimentos de Ración Preparada en Sitio (RPS) tipo almuerzo y complemento AM / PM y Ración Industrializada (RI).
6. Solicitud de ajustes a los ciclos de menús RPS y RI.
7. Seguimiento de los ciclos de menús (RI y RPS tipo complemento AM/PM y almuerzo).
8. Revisión y validación de fichas técnicas de alimentos de interés en Salud Pública para RPS, en aras de determinar alertas.
9. Revisión y validación de fichas técnicas de los alimentos que conforman la Ración Industrializada, en aras de determinar alertas.
10. Construcción de matriz en Excel con alimentos aprobados para RI y alimentos de interés en Salud Publica para RPS.
11. Evaluación organoléptica semanal de las muestras de Ración Industrializada.

Se adjuntan:

- ☐ Formato de evaluación de características organolépticas por semanas.
- ☐ Matriz con verificación y validación de productos alimentarios para RI y RPS (de estos últimos solo los de interés en Salud Pública).
- ☐ Solicitud de intercambios, modificaciones y arrastres de alimentos para los ciclos de menús.
- ☐ Respuesta de interventoría a solicitud de intercambios y otros.

OTRAS ACTIVIDADES

I. EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Se realiza evaluación organoléptica de los alimentos que conforman la ración industrializada (RI) a entregar durante el periodo correspondiente a la semana del 18 de septiembre, semana del 18 al 22 de septiembre, semana del 25 al 29 de septiembre y la semana del 02 al 05 de octubre del 2023 en la modalidad de ración industrializada.

Las pruebas organolépticas correspondientes a las semanas del 18 de septiembre se realizaron el día 15 de septiembre, semana del 18 al 22 de septiembre se realizó el 15 de septiembre, semana del 25 al 29 de septiembre se realizó el 22 de septiembre y la semana del 02 al 02 de octubre se realizó el 29 de septiembre del 2023.

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

- Semana del 18 de septiembre de 2023:

Cuadro 3: Productos Correspondientes de la semana del 18 al 22 de septiembre

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
Avena Natural UHT x 200 ML	Mr Quick	233251A	09/11/2023
Galleta Mantecada x 32G	Panificadora Castapan SAS	243	01/11/2023
Bocadillo de Guayaba x 15Gr	Manjar Blanco El mana	5631	09/01/2024
Yogurt x 200 ML	Lácteos la Victoria	000901	24/10/2023
Galleta Vainilla x 45 Gr	Panificadora Castapan SAS	250	07/11/2023
Manzana	N.A	N.A	N.A
Leche entera UHTx 200 ML	Mr Quick	233251A	09/11/2023
Galleta Avena x 45 Gr	Panificadora Castapan SAS	250	07/11/2023
Naranja	N.A	N.A	N.A
Kumis x 200 ML	Lácteos La Victoria	020902	17/10/2023
Galleta Rosada x 60gr	Panificadora Castapan SAS	256	12/11/2023
Mandarina	N.A	N.A	N.A
Leche Entera con sabor Arequipe x 200 ML	Mr Quick	233231A	07/11/2023
Galleta Sabor a Coco x 60Gr	Panificadora Castapan SAS	242	29/10/2023
Panelita de leche x 15Gr	Manjar Blanco El mana	5661	18/10/2023

Cuadro 4: Productos Correspondientes de la semana del 25 al 29 de septiembre

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
Avena Natural UHT x 200 ML	Mr Quick	233361A	17/11/2023
Galleta mantecada x 60 Gr	Panificadora Castapan SAS	258	14/11/2023
Panelita de leche x 15Gr	Manjar Blanco El mana	5871	21/11/2023
Kumis x 200 ML	Lácteos La Victoria	180901	02/11/2023
Galleta sabor a Vainilla	Panificadora Castapan SAS		18/11/2023
Mandarina	N.A	N.A	N.A
Leche entera UHTx 200 ML	Mr Quick	233251A	09/11/2023
Galleta Avena x 45 Gr	Panificadora Castapan SAS	259	15/11/2023
Banano	N.A	N.A	N.A
Yogurt x 200 ML	Lácteos la Victoria	160902	31/10/2023
Galleta Rosada x 60 Gr	Panificadora Castapan SAS	245	02/11/2023
Naranja	N.A	N.A	N.A
Leche Entera con sabor Vainilla x 200 ML	Mr Quick	233451A	23/11/2023
Galleta Sabor a Coco x 32gr	Panificadora Castapan SAS	254	10/11/2023
Bocadillo de Guayaba x 15gr	Manjar Blanco El mana	5790	13/01/2023

Cuadro 4: Productos Correspondientes de la semana del 02 al 05 de Octubre

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
Avena Natural UHT x 200 ML	Mr Quick	233361A	17/11/2023
Galleta Mantecada x 32G	Panificadora Castapan SAS	256	14/11/2023
Bocadillo de Guayaba x 15gr	Manjar Blanco El mana	6135	21/01/2024
Yogurt x 200 ML	Lácteos la Victoria	160902	31/10/2023
Galleta Vainilla x 45 Gr	Panificadora Castapan SAS	262	18/11/2023
Granadilla	N.A	N.A	N.A
Leche entera UHTx 200 ML	Mr Quick	233451A	23/11/2023
Galleta Avena x 45 Gr	Panificadora Castapan SAS	261	18/11/2023
Naranja	N.A	N.A	N.A
Kumis x 200 ML	Lácteos La Victoria	180901	02/11/2023
Galleta Rosada x 32 Gr	Panificadora Castapan SAS	244	01/11/2023
Mandarina	N.A	N.A	N.A

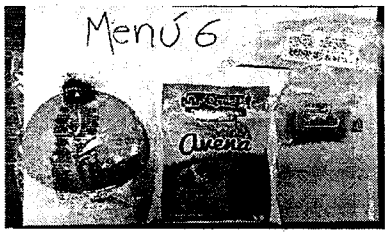


IMAGEN No 61: EVIDENCIA FOTOGRÁFICA MENÚS CORRESPONDIENTES DE LA SEMANA DEL 25 AL 29 DE SEPTIEMBRE

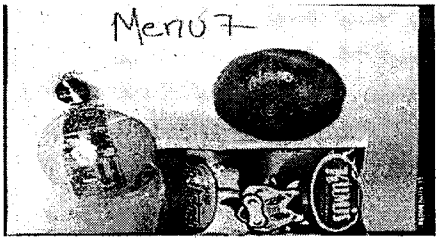


IMAGEN No 62: EVIDENCIA FOTOGRÁFICA MENÚS CORRESPONDIENTES DE LA SEMANA DEL 25 AL 29 DE SEPTIEMBRE



IMAGEN No 63. EVIDENCIA FOTOGRÁFICA MENÚ CORRESPONDIENTE DE LA SEMANA DEL 25 AL 29 DE septiembre

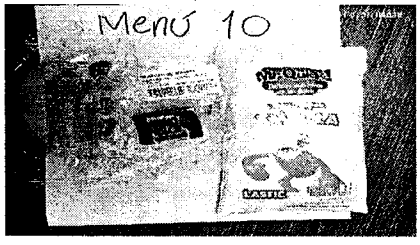
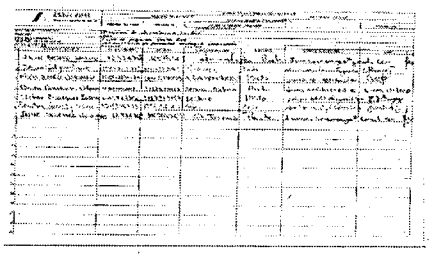
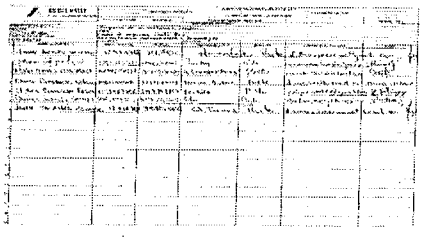


IMAGEN 64. EVIDENCIA FOTOGRÁFICA MENÚS CORRESPONDIENTES DE LA SEMANA DEL 25 AL 29 DE SEPTIEMBRE

II. CAPACITACIÓN INSPECTORES DE CAMPO

Para el inicio de contrato 20233937(Programa de alimentación escolar) se realizó capacitaciones a los inspectores de campo en temas de





1. FUNCIONES DE LA INTERVENTORIA

De acuerdo al anexo N.1 (Anexo Técnico De Interventoría) con la cláusula segunda Alcance del Objeto del Contrato de la interventoría, esta debe realizar el seguimiento, vigilancia y control a la ejecución del contrato de prestación del servicio y ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) con destino a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados y registrados en el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT) como estudiantes de las instituciones educativas oficiales de los 47 establecimientos educativos del municipio de Pasto; de conformidad con el Anexo técnico, sus documentos complementarios, los documentos definitivos del proceso de licitación pública, y a propuesta del contratista, en cuanto al valor de a ración, la capacidad técnica, e) factor de calidad y los demás ofrecimientos.

ITEM	OBLIGACION	ACCIONES DESARROLLADAS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN
	OBLIGACIONES GENERALES	
1	Dar cumplimiento al objeto y alcance del contrato de acuerdo con lo establecido en el presente documento y en sus anexos.	Se está ejecutando el contrato conforme a lo requerido en cada una de sus obligaciones Conforme al objeto y alcance contractual.
2	Estar en comunicación con el supervisor del contrato.	Alimentos Saludables Del Valle S.A.S. Designa una persona para atender y canalizar a la dependencia que corresponda cualquier trámite o consulta de tipo técnico, jurídico, administrativo y financiero que haga la secretaria de educación.
3	Permitir la labor de seguimiento y control que realiza el supervisor, atendiendo y dando respuesta oportuna a las observaciones o requerimientos que se realicen	Alimentos Saludables Del Valle S.A.S. siempre está presto a las labores de seguimiento y control realizadas por el supervisor para atender y dar respuesta a observaciones o requerimientos que realicen durante la ejecución del contrato. Permanentemente de hace seguimiento promedio de correo, llamadas u oficios. Permanentemente el Equipo de trabajo está presto para colaborar con lo requerido por el Distrito.
4	Disponer del personal idóneo, así como de los recursos logísticos, materiales, y/o equipos, para desarrollar el contrato dentro de la oportunidad y con la calidad establecida.	Se dispone de profesionales idóneos quienes ejecutaran las funciones de interventoría durante la ejecución del contrato, garantizando cada una de las condiciones exigidas para cada perfil de acuerdo al cargo asignado. Se dispone de recursos logísticos, materiales y/o equipos que permiten desarrollar el presente contrato dentro de la oportunidad y calidad previstos para un normal y eficiente desarrollo contractual.
5	Acreditar el cumplimiento de la formación académica y la experiencia del equipo de trabajo definidos en el pliego de condiciones y en el "Anexo 1 - Anexo Técnico".	Todos los profesionales, Técnicos y/o Tecnólogos cumplen con las Condiciones exigidas en el pliego de condiciones y el anexo N.1 - Anexo Técnico, garantizando cada una de las condiciones exigidas para cada perfil de acuerdo al cargo asignado.
6	Identificar las oportunidades para promover el empleo local durante la ejecución del contrato.	Para la ejecución del contrato se han tenido en cuenta Hojas de vida de técnicos y/o tecnólogos de la zona; el cual fueron contratados para ejecutar las funciones de Apoyo Logístico.
7	Aportar todo su conocimiento y experiencia para desarrollar adecuadamente el objeto del contrato de conformidad con lo requerido por el contratante.	Desde el inicio de la ejecución del contrato de interventoría se viene ejecutando con idoneidad, y dentro de los principios y conceptos éticos de pulcritud y oportunidad que la comunidad espera.
8	Cumplir con las normas del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo que rijan durante la vigencia del contrato y atender las acciones y evidencias que deben presentarse de conformidad con los anexos del contrato.	Se cumple con las normas de SST, se anexa informes, planillas de pago, afiliaciones, informe de accidentalidad, lista de chequeo ambiental y certificaciones de cumplimiento por parte del operador
9	Realizar todos los pagos de honorarios y/o salarios, parafiscales e indemnizaciones a que haya lugar e igualmente dar cumplimiento a las normas de afiliación y pago de al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensiones y riesgos) que le correspondan, de acuerdo con el personal que llegare a emplear en la ejecución del contrato, en las cuantías establecidas por la ley y oportunamente. Deberá demostrar el aporte a los sistemas de Seguridad Social Integral y Parafiscal (artículo 50 de la Ley 789 de 2002, artículo 41 Ley 80 de 1993) que le corresponda para cada pago o abono en cuenta de acuerdo a la forma de pago.	Se realiza el pago de honorarios correspondientes al periodo del 06 de septiembre al 05 de octubre de 2023. **Anexo certificación pago de nómina mes septiembre - octubre de 2023.** Se presenta pago de seguridad social COMPENSAR – MI PLANILLA.COM N.71309598 Correspondiente al periodo Pensión – Septiembre y Salud – Octubre de 2023.
10	Manejar con la debida confidencialidad la información a que tenga acceso, así como la producida a lo largo de la ejecución del contrato.	Se garantiza que el personal vinculado al proyecto guardara confidencialidad de todas las actuaciones e información que resultaren de la ejecución del presente proceso.

11	Reportar la información relacionada con la ejecución del contrato o que tenga incidencia en ella cuando sea requerida por la Entidad	Se proyecta la respuesta de conformidad a LA ENTIDAD TERRITORIAL de conformidad a lo peticionado o solicitado por el supervisor designado, para que de este modo fluya una excelente comunicación entre las partes, y se dé cumplimiento al objeto contractual.
12	Cumplir los Protocolos de Bioseguridad, en particular a los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo previstos en la Resolución 312 de 2019, o la norma que lo modifique, complemente o sustituya.	Se cumple con los protocolos de bioseguridad según lo establecido con la resolución 312 del 2019
13	Ejecutar el contrato con el Personal habilitante y Evaluable ofrecido en el Procedimiento de Contratación. En caso de requerir el cambio de personal, por razones que deben quedar sustentadas en el expediente del contrato, el Interventor presentará las hojas de vida del aspirante, con sus respectivos soportes para evaluación de la Entidad, en un plazo no mayor a 3 días hábiles contados a partir de que el Interventor solicite el cambio del personal. La persona que reemplazará al profesional del Personal habilitante o Evaluable debe cumplir con los requisitos mínimos descritos en el pliego de condiciones.	El día 11 de Septiembre de 2023, se envía oficio PA-PA-001 dirigido a la Doctora MARIA MERCEDES ESTUPIÑAN CORAL – Sub Secretaria De Cobertura y supervisor del contrato de interventoría N. 20233937 de asunto Solicitud validación y aprobación de personal profesional. Con el fin de dar inicio al contrato de interventoría, y con el ánimo de iniciar las visitas de campo de forma organizada y ágil, se procede a contratar Cinco (5) técnicos y/o tecnólogos adicionales a los inicialmente ofertados para el perfil apoyo logístico. Para cada uno de los perfiles adicionales vinculados fueron presentadas las hojas de vida con sus soportes anexos al ofico PA-PA-001. Manifestamos que los Técnicos y/o Tecnólogos descritos vinculados cumplen con el perfil requerido para dar apoyo técnico al contrato de interventoría. Posteriormente, durante la ejecución del contrato, Cinco (5) técnicos y/o tecnólogos quienes se relacionaron inicialmente como Apoyo logístico; presentan su renuncia desistiendo de no continuar laborando por motivos personales y nuevas oportunidades de trabajo. (Se Anexan Cartas De Renuncias). A pesar de la renuncia inesperada de Cinco (5) personas vinculadas en el cargo Apoyo Logístico, alimentos saludables del valle SAS cumplió con lo ofertado, puesto que mantiene 5 personas en el cargo conforme a lo exigido para el personal mínimo.
14	Realizar sus entregables (comunicaciones, informes, memorias de cálculo,) en papel que cumpla con las siguientes características: (i) estar certificado en el Sello Ambiental Colombiano o (ii) estar en papel reciclado o procedente de fuentes forestales sostenibles o naturales y libres de cloro elemental.	Todas las impresiones son en papel "RAPROGRAF - NATURAL - FABRICADOS CON FIBRA VIRGEN DE CAÑA, cuenta con sello ambiental colombiano - Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible; Etiquetas Ambientales tipo I; criterios ambientales para pulpa, papel cartón y productos dererivados NTC 6019 (2015) - ICONTEC CSAC 11-6019 - CER 485831
15	[Incluir cuando el Interventor haya diligenciado el "Formato 7 – Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros"] Incorporar como mínimo el noventa por ciento (90 %) de personal calificado de origen colombiano para el cumplimiento del contrato.	Actualmente para la ejecución del presente contrato se incorporó mediante contrato laboral personal calificado de origen colombiano.
16	Las demás obligaciones contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.	Actualmente para la ejecución del presente contrato se tienen en cuenta los derechos y deberes del contratista
	OBLIGACIONES ESPECIFICAS	
1	Interventoría técnica, administrativa, financiera, contable y jurídica sobre el cumplimiento del contrato de prestación del servicio y ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) con destino a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados y registrados en el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT) como estudiantes de las instituciones educativas oficiales de los 47 establecimientos educativos del municipio de Pasto.	Se está ejecutando el objeto del contrato de Interventoría en los términos establecidos en las especificaciones técnicas y en la propuesta. Se está ejecutando el contrato conforme a lo requerido en cada una de sus obligaciones actuando de buena fe según el objeto contractual.
2	Realizar el seguimiento, vigilancia y control a la ejecución del contrato de prestación del servicio y ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) con destino a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados y registrados en el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT) como estudiantes de las instituciones educativas oficiales de los 47 establecimientos educativos del municipio de Pasto; de conformidad con el Anexo técnico, sus documentos complementarios, los documentos definitivos del proceso de licitación pública, y la propuesta del contratista, en cuanto al valor de la ración, la capacidad técnica, el factor de calidad y los demás ofrecimientos.	Actualmente se está dando aplicación a la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021. El equipo de trabajo colaborador de la INTERVENTORIA, realiza las inspecciones diarias del suministro de complemento alimentario y de conformidad a lo establecido en el proceso contractual y de esta forma determinar el cumplimiento del mismo, en aras de determinar si se inicia o no un proceso de incumplimiento de conformidad al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, de igual forma se verifican las garantías suscritas para el desarrollo del contrato y de esta forma mantener indemne al MUNICIPIO DE SAN JUAN DE PASTO.

3	Es responsabilidad del interventor consultar los documentos definitivos que den lugar a la selección del Operador del PAE.	Los documentos e información fueron evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría
4	El Interventor deberá realizar lo necesario y suficiente en cuanto a conocer, revisar y estudiar completamente los documentos definitivos que den lugar a la selección del Operador del PAE. Si el Interventor no se pronuncia se entiende que ha aceptado la información y asume la responsabilidad de los resultados para la implementación de los mismos y la ejecución del programa, con la debida calidad.	Los documentos e información fueron evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.
5	El Interventor se pronunciará y emitirá concepto sobre las eventuales modificaciones que proponga el Contratista, para consideración de la Entidad contratante.	Actualmente no se presentan ajustes y/o modificaciones dentro de la ejecución del contrato de interventoría. Se hará cada vez que se requiera
6	Cualquier modificación y/o adaptación y/o complementación que el Operador del PAE o la Entidad, pretendan efectuar a la Operación, deberán ser tramitadas por estos, según corresponda, para aprobación de la Entidad, previo concepto de la Interventoría.	Se hará cada vez que se requiera
7	Sin limitarse a lo anterior, el Interventor debe cumplir sus obligaciones derivadas de las Leyes 80 de 1993 y 1474 de 2011 y demás que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	Actualmente se está actuando conforme a las obligaciones derivadas de las Leyes 80 de 1993 y 1474 de 2011 y demás que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
	GENERALIDADES	
1	Descripción general del Contrato de Operación del PAE.	20233903 prestación De Servicios -LP-2023-4.
2	Objeto del contrato.	prestar el servicio y ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) con destino a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados y registrados en el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT) como estudiantes de las instituciones educativas oficiales de los 47 establecimientos educativos del municipio de Pasto, cuyas características técnicas, administrativas y financieras se encuentran detalladas en el Anexo Técnico y el contrato, fundamentados en la Resolución No. 335 de 2021 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos Para Aprender, por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en el marco del proyecto —Implementación del programa de alimentación escolar 2023 para estudiantes de las subregiones Centro y Juanambú en el departamento de Nariño|| (AIRR- SGR).
3	Fechas de suscripción, cumplimiento de los requisitos de ejecución, plazo y valor con sus diferentes etapas, prórrogas, suspensiones y adiciones.	**Fecha De Suscripción:** 16/08/2023 **Cumplimiento De Los Requisitos De Ejecución:** 22/08/2023 **Plazo:** El plazo para la prestación del servicio será de 93 días del calendario escolar del año 2023 y/o hasta agotar presupuesto/monto agotable, sin superar el 31 de diciembre 2023, según Resolución No. 3085 del 22 de noviembre de 2022. El plazo indicado se contará a partir del acta de inicio que será posterior al cumplimiento de la fase de alistamiento, que para este caso será de _3_ días hábiles contados a partir del día siguiente al perfeccionamiento del contrato. La prestación efectiva del servicio deberá iniciar el 3 día hábil, contado a partir del día siguiente al perfeccionamiento del contrato. **Valor:** $17.685.191.364,00 **Prorrogas:** N/A **Suspensiones:** N/A **Adiciones:** N/A
4	Directorio telefónico actualizado del personal profesional del Contratista, Interventoría y de la Entidad.	Actualmente en nuestro archivo local se cuenta con un directorio telefónico actualizado.
	INFORMACION LEGAL Y FINANCIERA	
1	Garantías y vigencias de las mismas, adiciones, suspensiones y/o prórrogas.	Resolución De Aprobación De Pólizas: N. 1154 Del 18 De Agosto De 2023 **Poliza De Seguro De Cumplimiento Estatal N.14-44-1011922120** Expedición: 04/09/2023 Vigencia Desde: 01/09/2023 Vigencia Hasta: 31/01/2026 Las pólizas fueron emitidas en los términos establecidos y aprobadas por la entidad.

2	Presentar el cuadro de control legal del Contratista y de la Interventoría (fechas de suscripción, Procesos de Contratación, entre otros).	En el encabezado del informe de interventoría 1. PDAE-F-001 FORMATO DE EVALUACION Y SEGUIMIENTO y en el encabezado del informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR Se relacionan en el cuadro de Control toda la información concerniente a cada contrato. **Contrato Operación: N. 20233903** Fecha De Suscripción: 16/08/2023 Proceso De Contratación: LP-2023-4 Acta De Inicio: 22/08/2023 **Contrato De Interventoría: N. 20233937** Fecha De Suscripción: 01/09/2023 Proceso De Contratación: CM-2023-5 Acta De Inicio: 06/09/2023
3	Evaluación del cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Se cumplieron todas las obligaciones contractuales
4	Programación del Plan Anual de Caja (PAC), si aplica.	N/A
5	Balance financiero del contrato y de la Interventoría.	Anexo No 2 Matriz de Presupuesto Mes periodo referente del 06 de septiembre al 05 De octubre de 2023.
6	Seguimiento al cuadro de control financiero presentado por el Operador del PAE.	el operador cumple con los procesos financieros y administrativos contractuales
7	Relación de las metas físicas a ejecutar con respecto al presupuesto disponible contractualmente. Informar cantidades y/o saldos faltantes o sobrantes dentro del proyecto para el cumplimiento de las metas físicas contractuales.	Se Evidenciará en el informe de Revisión mensual cuenta del operador. 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR
8	Copia del acta de recibo parcial, en caso de aplicar.	N/A
	INFORMACION TECNICA	
1	Cronograma detallado del contrato aprobado por la Interventoría con su respectivo análisis a la fecha de corte.	Semanalmente se envía a la Entidad Territorial el cronograma de visita a las sedes educativas del Municipio de Pasto.
2	Descripción de los atrasos o adelantos en la ejecución del contrato objeto de interventoría.	Actualmente no se presentan atrasos o adelantos dentro de la ejecución del contrato de interventoría
3	Planes de contingencia elaborados por el Contratista, aprobados por la Interventoría, que no afecten el plazo contractual, los cuales deben ser presentados a la Entidad.	Se anexan los planes de contingencia aprobados por la interventoría.
4	Descripción de las medidas correctivas exigidas por la Interventoría en los aspectos técnicos, administrativos y legales que se están teniendo en cuenta, así como las medidas preventivas que deban implementarse para evitar futuros atrasos.	Se han solicitados ajustes a los ciclos de menús, tanto de ración preparada en sitio (almuerzo y complemento AM/PM) y ración industrializada. Ajustes a preparaciones, análisis químicos y fichas técnicas de alimentos de interés en Salud Pública.
5	Descripción de las actividades desarrolladas durante el mes por el Operador del PAE y la Interventoría y su equipo de trabajo.	Las actividades desarrolladas por el Operador se ven reflejadas en el documento expedido por esta interventoría denominado 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR una vez se verifique la información radicada como cuenta de cobro. Las actividades desarrolladas por la Interventoría están inmersas y adjunta a este informe.
6	Relación de los resultados y análisis de los ensayos de laboratorio y de campo, efectuados por el Operador del PAE y los ejecutados por la Interventoría como medio de comprobación o verificación, según las especificaciones técnicas aplicables.	Se anexa visitas de verificación, actas de visita, registro fotográfico, evaluación organoléptica por parte de interventoría.
7	Descripción de adiciones, valor y justificación de las mismas; relación de precios unitarios aprobados por la Interventoría e indicar la modificación contractual realizada para su incorporación (en caso de aplicar). Además, mostrar su incidencia en el valor actual del contrato.	Actualmente no se presentan adiciones ni modificaciones al contra de interventoría.
8	Reporte de producto no conforme, en el cual se deben incluir los ítems de pago que presentaron no conformidades en el mes, la fecha de identificación, la descripción de la no conformidad y una breve explicación de la acción a tomar. En este capítulo también se debe describir el seguimiento a las acciones adoptadas para el tratamiento de no conformes en el período anterior en caso de existir.	Por parte de interventoría se hacen llamados, SPQR o CAP, para el reporte del producto no conforme, se anexan los reportes y respuestas por parte del operador del PAE e interventoría.

9	Copia de las actas de seguimiento desarrolladas en el período (comité y reuniones) debidamente suscritas por los participantes, Contratista, Interventor y Entidad.	Se anexan las actas de seguimiento desarrolladas como comités y reuniones.
10	Cuadro detallado de cantidades y valores ejecutados, indicando valor pagado, número de acta en la que se pagó su ejecución parcial y verificación del consolidado y sumatoria final respecto al acta de recibo parcial.	se Evidencia en cada Uno de los informes parciales presentados mensualmente a la entidad (1. PDAE-F-001 FORMATO DE EVALUACION Y SEGUIMIENTO 06 DE SEP - 05 DE OCT DE 2023) ITEM N. 3 - BALANCE FINANCIERO. Pag 3.
	INFORMACION SOCIAL	
1	Descripción de las actividades del plan de acción de la Interventoría y verificación del plan de gestión social del Contratista. Debe incluir copia de los Anexos referentes a la gestión del Contratista requeridos en el contrato.	Teniendo en cuenta el Anexo técnico de participación ciudadana, desde la interventoría Alimentos saludables del Valle S.A.S, se realiza por parte del profesional Gestor Social, iniciando con acercamientos a las diferentes instituciones educativas municipales de las sedes principales, con el fin de verificar que los Comités de alimentación Escolar se encuentren en funcionamiento y realicen los seguimientos pertinentes de control social al PAE. Lo anterior se realiza por medio de un instrumento de lista de chequeos que fue creado para su verificación, teniendo en cuenta el Anexo técnico de participación Ciudadana y según la resolución 335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional. Según las instituciones educativas oficiales de los 47 establecimientos educativos del municipio de Pasto, a partir del 20 de septiembre del presente año hasta la fecha se van visitando 13 instituciones por parte de la Gestora social de la interventoría Alimentos Saludables del Valle S.A.S. El propósito de la visita es verificar el funcionamiento del CAE durante el calendario escolar, adicional a ello orientar y socializar con los integrantes de los CAE de las instituciones principales y sus sedes sobre el anexo técnico de participación ciudadana para tener más conocimiento y darle un mejor manejo y control social por parte de toda su comunidad. Verificando además que el operador contratista apoye a las diferentes instituciones educativas en todas sus necesidades referente al PAE, para beneficio de los estudiantes.
2	Observaciones y recomendaciones formuladas por la Interventoría. Descripción de los atrasos o adelantos o eventualidades que se estén presentando conforme al Plan de Gestión Social del Contratista aprobado por la Interventoría. Además, se deben relacionar las acciones correctivas propuestas, así como la respuesta por parte del Contratista.	Hasta el momento de las visitas realizadas se puede evidenciar que hace falta informar y socializar mas sobre los objetivos del CAE en las Instituciones educativas para un mejor manejo del PAE, darles mayor protagonismo a sus integrantes, que cada plan de mejora que realicen sean plasmados y evidenciados por medio de actas sobre las decisiones que toman en los diferentes comités. Con respecto al operador contratista en términos generales, en las instituciones visitadas hasta el momento, refieren que al haber un cambio de operador recientemente, el acercamiento ha sido progresivo, tratándose de adaptar a los cambios, resaltan la rotación de nuevas manipuladoras de alimentos en casi todas las instituciones, eso a generado por un lado resistencia, en especial por parte de los estudiantes sobre la preparación de alimentos, encontrándose en adaptación y aceptación. Refieren también que reciben por parte del consorcio la dotación de implementos de aseo suficiente y a pesar de llevar poco tiempo se ha encontrado prestos a las necesidades y solicitudes de las instituciones. Se sugiere invitar a las reuniones que se programen desde los diferentes CAE de las instituciones con antelación a un representante del operador, con el fin de dar a conocer las necesidades del PAE y de esta manera el operador pueda solventar sus requerimientos que se encuentre a su alcance.
3	Relación de recursos físicos empleados para el desarrollo del componente social del Contratista y de la Interventoría	Recurso humano por parte de la profesional en el perfil de Gestora social, se realizan visitas diarias a las diferentes sedes principales de las instituciones educativas del municipio de Pasto, se aplica una listade chequeo basado en el anexo técnico de participación ciudadana en medio físico, se realiza registro fotográfico y se deja una copia del formato aplicado.
4	Calificación del componente de gestión social.	De acuerdo a la lista de chequeo aplicada, se dejan observaciones de acuerdo a los requerimientos, de acuerdo a lo encontrado en cada institución se dan recomendaciones y sugerencias y se informa que se socializará en las instituciones el anexo técnico de participación ciudadana por parte de la interventoría a cargo de la gestora social.
	INFORMACIÓN SST	
1	Informe mensual SST de Interventoría al Operador del PAE, con sus respectivos soportes.	Se Anexa informe mensual de la interventoría con los soportes correspondientes
2	Control de insumos y copia de los correspondientes certificados de adquisición de todos los insumos empleados dentro de la Operación.	Se Anexa certificado de adquisición de insumos/ factura electrónica

3	Listado de vehículos utilizados en el mes para la Operación.	Se Anexa listado de los vehículos con su debida documentación
4	Resumen de las actividades realizadas por la Interventoría en cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, con sus respectivos soportes.	Se Anexa informe de las activades realizadas para el cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo
5	Informe de accidentes e incidentes de trabajo en el período tanto del Operador del PAE como del Interventor.	Se Anexa certificado de ARL AXA COLPATRIA
6	Afiliaciones y pagos del personal del Operador del PAE al Sistema General de Seguridad Social Integral.	Se Anexa planilla de autoliquidación de aportes
7	Certificación del revisor fiscal/contador público y representante legal del Contratista (de acuerdo con la naturaleza de la misma) y Subcontratista, donde se exprese paz y salvo por concepto de pagos al Sistema General de Seguridad Social Integral y salarios que contenga como mínimo el número de los trabajadores que laboran con el Operador del PAE y el periodo laborado	Se Anexa certificación FORMATO No. 4 PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES ARTÍCULO 50 LEY 789 DE 2002 De Fecha 11 de Octubre De 2023.
8	Afiliaciones y pagos del personal del Contrato de Interventoría al Sistema General de Seguridad Social Integral.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará certificación de cumplimiento por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar), emitidas por el revisor fiscal de la empresa. Se verificará mensualmente en cada una de las cuentas de cobro presentadas por el operador – contratista el cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales. Se Anexa certificado de afiliaciones y pago de seguridad social integral mediante planilla COMPENSAR - Mi Planilla Septiembre - Octubre De 2023 (Salud - Pensión) Se Realizó Mediante Planilla: 71309598.
9	Certificación del revisor fiscal/contador público y representante legal del Interventor (de acuerdo a la naturaleza de la misma) y Subcontratista, donde se exprese paz y salvo por concepto de pagos al Sistema General de Seguridad Social Integral y salarios que contenga como mínimo el número de los trabajadores que laboran en la Operación y el periodo laborado.	Se Aporta Certificación De Pagos De Seguridad Social Y Aportes Parafiscales Articulo 50 Ley 789 De 2002 Emitida Por el Revisor Fiscal REINER ENRIQUE CAUSADO DIAZ identificado con la cedula de ciudadanía No. 1.102.842.509 y matricula profesional No. 232601-T Por Concepto De Aportes A Salud, Riesgos Profesionales, Pensiones, Cajas De Compensación Familiar, SENA E ICBF A Periodo Septiembre - Octubre De 2023.
10	Calificación del componente de gestión Ambiental y SST y fichas de seguimiento de labores ambientales.	Se Anexa formato de seguimiento de fichas ambientales
11	Certificación expedida por la Interventoría donde exprese que se han revisado los documentos soporte de pagos salariales y del SGSSI remitidos por el Operador del PAE para el respectivo informe.	Se Anexa certificación de pagos de seguridad social y aportes de parafiscales

5.1.2 Análisis de Verificación de entregas

Criterios evaluados

Aspectos evaluados en las visitas de acompañamiento, seguimiento y evaluación realizadas en periodo del 06 de Septiembre al 05 de Octubre 2023, en las modalidades de ración Industrializada y preparado en sitio:

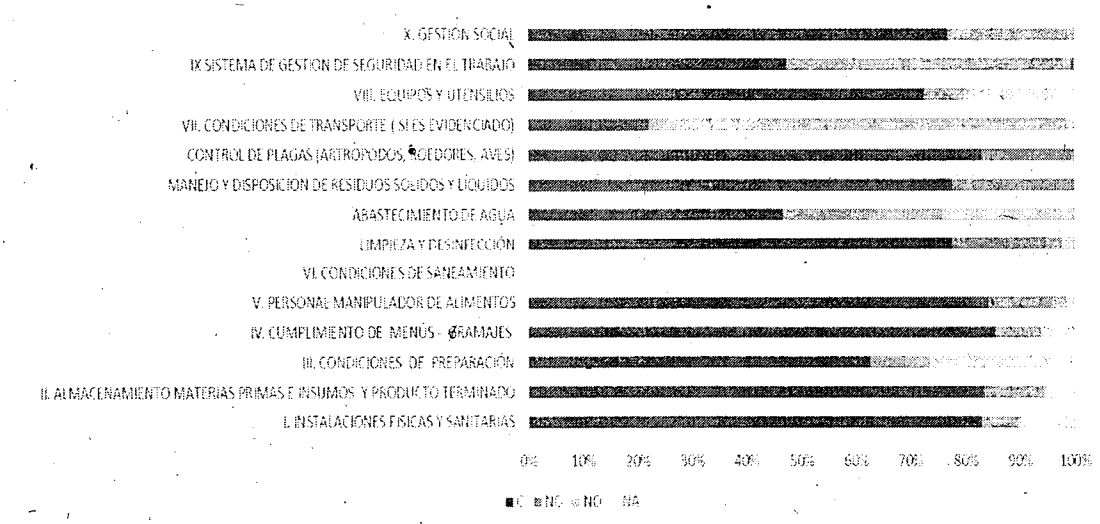
CA ALMUERO JORNADA UNICA	
RESULTADO SEDES	CANTIDAD
Menor a 60%	0
Entre 61% y 79%	2
Mayor a 80%	4
TOTAL	6

CAJM/JT PS	
RESULTADO SEDES	CANTIDAD
Menor a 60%	1
Entre 61% y 79%	6
Mayor a 80%	38
TOTAL	45

CAJM/JT RI	
RESULTADO SEDES	CANTIDAD
Menor a 60%	0
Entre 61% y 79%	6
Mayor a 80%	19
TOTAL	25

ASPECTO A EVALUAR	C	NC	NO	NA	TOTAL
I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	83%	7%	0%	10%	100%
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO	83%	11%	0%	5%	100%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN	63%	6%	5%	26%	100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	86%	8%	0%	6%	100%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	84%	12%	3%	1%	100%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	78%	17%	3%	2%	100%
ABASTECIMIENTO DE AGUA	47%	16%	13%	24%	100%
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	78%	22%	0%	0%	100%
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)	83%	16%	1%	0%	100%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)	22%	0%	76%	1%	100%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS	73%	7%	1%	19%	100%
IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO	47%	53%	0%	0%	100%
X. GESTIÓN SOCIAL	77%	22%	1%	0%	100%

Gráfico



Análisis

Los criterios de evaluación son los siguientes:

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

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

I. **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**: Este primer aspecto lo conforman dieciséis (16) ítems, tiene un 83 % de cumplimiento, se evidencia que las instalaciones físicas de los establecimientos educativos visitados se encuentran en buenas condiciones adecuadas. Un 7% de no conformidades, en la cual se evidencia que en algunos establecimientos educativos no se da cumplimiento y se debe realizar un mejoramiento al aspecto mencionado. 0% que se califica no observado y un 10 % de no aplica.

II. **ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO:** se evalúan seis (6) ítems, 83% de cumplimiento, en la cual las instituciones educativas visitadas cuentan con un área de almacenamiento apto debidamente limpio y desinfectado e organizado para el buen almacenamiento de los productos un 11% de no conformidades en la cual se evidencia que el formato de entradas y salidas de kardex se lo encontraba sin diligenciar, es el ítems donde no realiza el cumplimiento 0% que se califica o no observado y un 5% de no Aplica

III. **CONDICIONES DE PREPARACIÓN:** Cuenta con seis (6) Ítems evaluados, 63% de cumplimiento, en donde se evidencia que en los establecimientos educativos realizan de manera adecuada lo correspondientes a los procesos de preparación de los alimentos y se evidencia que se encuentran en buenas condiciones óptimas de limpieza y desinfección, el servido lo realizan de marera organizada y utilizan lo referente a pinzas, cucharas entre otros, un 6% de no conformidades de la cual no se lleva registros en los formatos correspondientes a las temperaturas de preparación y del producto terminado un 5% que se califica como no observado y un 26 % se califica no Aplica en cuanto al complemento de Ración Industrializada.

IV. **CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES:** Este aspecto cuenta con Cinco (5) Ítem, con un 83% de cumplimiento en cuestión de que en los establecimientos educativos se evidencian la publicación del ciclo de menú aprobado por la ETC e igualmente cumplen con la preparación de los alimentos servidos de acuerdo a la minuta y con la estandarización de los utensilios. Un 8% de no conformidades, en la cuestión del no cumplimiento los gramajes. Un 0% que se califica no observado y un 6 % de no aplica en el ítems relacionado a la estandarización en el complemento de Ración Industrializada

V. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Tiene siete (7) ítems, con un 84% de cumplimiento, en cuanto a la utilización de la dotación del personal manipulador de alimentos, su debida presentación personal, en las garantía de la cantidad de manipuladoras de alimento en el establecimiento educativo de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente, y en el cumplimiento de la entrega del complemento de los alimento en el horario establecido, un 12% de no conformidades en lo referente a que no cuentan con el certificado médico apto para el

debida manipulación de alimentos y el certificado que acredite la formación en educación sanitaria, principios básicos de las buenas prácticas de manufacturas y practicas higiénicas en manipulación de alimentos (No mayor a un año). Un 3 % que se califica no observado un 1% que se califica de no aplica en lo referente a que no se observa el ingreso del personal ajeno al comedor escolar.

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO:

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: Cuenta con cuatro (4) ítems evaluados, un 78% de cumplimiento, en lo correspondiente a que los producto de aseo se almacenan en un lugar ventilad, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados, se evidencia que utilizan los productos de limpieza y desinfección y cuentan con las fichas técnicas, un 17% de no conformidades relacionadas en el programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos no se lleva el debido registros en los formatos requeridos, un 3% que se califica no observado y un 2% de no aplica en lo correspondiente a que las materias primas crudas como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan, en lo referente al complemento de la ración Industrializada.

ABASTECIMIENTO DE AGUA: Cuenta con cuatro (4) ítems evaluados, con 47% de cumplimiento, en la cuestión de que el agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por el reglamentación correspondiente del ministerio de salud, un 16 % de no conformidades en que no se garantiza la limpieza y desinfección periódicamente del tanque de almacenamiento del agua y no llevan el debido registro en el formato requerido, igualmente no se evidencia un programa implementado de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento con procesos escritos no llevan los registros, un 13% que se califica no observado y un 24% de no aplica en el complemento de Raciona Industrializada.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS: Se evalúa tres (3) ítems, con un 78% de cumplimiento, en lo referente a que cuentan con recipientes de material sanitario identificados con tapas y bolsas plásticas ubicados en un lugar exclusivos para la recolección temporal de residuos sólidos, e igualmente aplican la separación de material orgánico, separación de papel, plásticos y empaques un 22% de no conformidades que no se evidencia el registros de actividades del programa de manejo de residuos sólidos en los formatos requeridos y entregados por el operador y un 0% que se califica tanto en no aplica y no observado

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES): Se evalúa dos (2), con 83% de cumplimiento en que los establecimientos educativos se encuentran libres de presencia o daños causados por plagas, un 3% de no conformidades en la cual no se llega el debido registro de actividades del programa de control integrado de plagas, un 1% que se califica no observado y un 0% de no aplica.

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO): Cuenta con seis (6) ítems, y es el aspecto que menos se califica, porque muy poco se evidencia en las visitas de preparación en sitio pero en la de complemento Ración Industrializado se la ha evidenciado por eso su porcentaje es de 22% de cumplimiento con todos los ítems relacionado en las condiciones de transporte de los alimento, un 0% de no conformidades, un 76% de no observado por que en la mayoría de las visitas no se observa el transporte de alimentos y un 1% de no aplica .

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Aquí se evalúan cinco (5) ítems, con un 73% de cumplimiento, que cuentan con los utensilios como tablas, cucharas, ollas y demás menaje, los recipientes son de fácil limpieza y desinfección, es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho, cuentan con los manuales y registros para el servicio de mantenimiento previo y

colectivos de los equipos de acuerdo a la resolución, un 7% de no conformidades que en los equipos de almacenamientó de las neveras y congeladores no se evidencia controles y no llevan los registros de temperaturas, un 1% que se califica no observado y un 19 % de no aplica en lo referente en el complemento de Ración Industrializada

IX. SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO: Se verifica mediante un anexo que contiene 11 ítems, obteniendo un 43% de cumplimiento en la cual se evidencia que en algunos establecimientos educativos cuentan con lo correspondiente al extintor de incendio con fecha actualizada y ubicado en un lugar visible e igualmente con el botiquín de primeros auxilios, un 53% de no conformidades en establecimientos educativos que se evidencia el extintor vencido y el botiquín que no cuenta con elementos requeridos para la bioseguridad. Un 0% que se califica no aplica y/o no observado

X. GESTIÓN SOCIAL: Aquí se evalúan tres (3) ítems, se obtuvo 77% de cumplimiento, se evidencia en que los establecimientos educativos cuentan con la publicación de la ficha técnica de la información de Pae en un lugar visible en el comedor escolar y se evidencia el mecanismo para atender las SPQR del operador y ETC en un lugar visible, un 22% de no conformidades en lo correspondiente a la conformación de los comités de restaurante escolares con sus debidas actas de reuniones ,un 0% que se califica no observado y un 1% de no aplica

Como resultado final los tres primeros aspectos con mayor cumplimento son: **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO, CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES).**

5.2 Planes de mejora

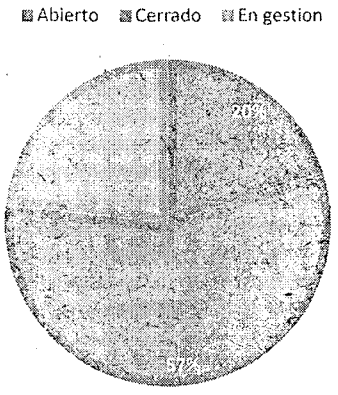
5.2.1 Numero de Nuevas no Conformidades

ESTADO DE NO CONFORMIDADES VISITAS A SEDES EDUCATIVAS

ABIERTO	EN GESTION	CERRADO	TOTAL
109	127	310	546

Gráfico

ESTADO DE COMPROMISO



Planes de mejora	Cantidad de conformidades	Abierto	En Gestión	Cerrado
Estado no conformidades	546	20%	23%	57%

Análisis

Las no conformidades fueron enviadas al operador mediante el Plan de mejora a lo cual le dieron respuesta, se analizaron cada una de ellas con sus soportes documentales quedando un porcentaje 20% estado abiertas, 23 en estado Gestión y 57% estado cerrado.

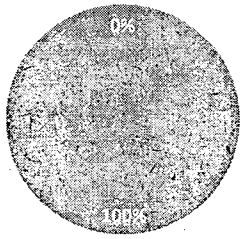
ESTADO DE NO CONFORMIDADES VISITAS A BODEGA

ABIERTO	EN GESTION	CERRADO	TOTAL
7	0	0	7

Gráfico

BODEGA DE ALMACENAMIENTO

ESTADO DE COMPROMISO



Planes de mejora	Cantidad No conformidades	Abierto	Cierre parcial	Cerrado
Septiembre	7	100%	0%	0%

Análisis

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

6. ESTADO DE LAS SPQR Y DE LOS CAP

SPQR

PERIODO 06 SEPTIEMBRE AL 05 DE OCTUBRE DE 2023

SEDE EDUCATIVA	FECHA DE REPORTE DE LA SPQR	DESCRIPCIÓN DE SPQR	DESCRIBA LAS ACCIONES DE MEJORA (SI APLICA)	ESTADO DE LA SPQR	OBSERVACIONES
I.E.M. MARCO FIDEL SUAREZ SEDE PRINCIPAL	12/09/2023	Manifiestan que la fruta se la entregó el viernes, pero las manipuladoras no han realizado revisión de fruta	Refuerzo de capacitación al personal manipulador de alimentos, verificación de la calidad y cantidad de la fruta destinada para entrega del menú 19 el día 14 de septiembre de 2023. anexo 1: registro de capacitación dirigido al personal manipulador de alimentos, anexo 2: reg. fotográfico de las condiciones de almacenamiento y del producto existente en la unidad de servicio para la respectiva entrega en el menú referido	cerrada	
I.E.M. MARIA GORETTI - SEDE PRINCIPAL	12/09/2023	Manifiestan que hay irregularidades con los alimentos de los niños a quienes se les está dando una mínima porción de la que en realidad les toca, las manipuladoras prefieren llevarse los alimentos de los niños y se ha visualizado que salen de los colegios cargadas sin mas no poder.	anexo 1: registro fotográfico de la prestación del servicio, anexo 2: registro del refuerzo de capacitación dirigido al personal manipulador de alimentos, anexo 3: formato Kardex debidamente diligenciado y actualizado hasta la fecha.	cerrada	
I.E.M. LIBERTAD - SEDE PRINCIPAL	12/09/2023	Manifiestan que hay irregularidades con los alimentos de los niños a quienes se les está dando una mínima porción de la que en realidad les toca, las manipuladoras prefieren llevarse los alimentos de los niños y se ha visualizado que salen de los colegios cargadas sin mas no poder.	Anexo 1: registro fotográfico de la prestación del servicio, anexo 2: registro del refuerzo de capacitación dirigido al personal manipulador de alimentos, anexo 3: formato Kardex debidamente diligenciado y actualizado hasta la fecha.	cerrada	
I.E.M. LUIS EDUARDO MORA OSEJO - SEDE PRINCIPAL	12/09/2023	Manifiestan que hay irregularidades con los alimentos de los niños a quienes se les está dando una mínima porción de la que en realidad les toca, las manipuladoras prefieren llevarse los alimentos de los niños y se ha visualizado que salen de los colegios cargadas sin mas no poder.	Anexo 1: registro fotográfico de la prestación del servicio, anexo 2: registro del refuerzo de capacitación dirigido al personal manipulador de alimentos,	cerrada	
I.E.M. LIC CENTRAL DE NARIÑO - SEDE PRINCIPAL.	12/09/2023	Manifiestan que hay irregularidades con los alimentos de los niños a quienes se les está dando una mínima porción de la que en realidad les toca, las manipuladoras prefieren llevarse los alimentos de los niños y se ha visualizado que salen de los colegios cargadas sin mas no poder.	Anexo 1: registro fotográfico de la prestación del servicio, anexo 2: registro del refuerzo de capacitación dirigido al personal manipulador de alimentos, anexo 3: formato Kardex debidamente diligenciado y actualizado hasta la fecha.	cerrada	
I.E.M. LUIS DELFIN INSUASTY RODRIGUEZ - SEDE PRINCIPAL	12/09/2023	Manifiestan que hay irregularidades con los alimentos de los niños a quienes se les está dando una mínima porción de la que en realidad les toca, las manipuladoras prefieren llevarse los alimentos de los niños y se ha visualizado que salen de los	Anexo 1: registro fotográfico de la prestación del servicio, anexo 2: registro del refuerzo de capacitación dirigido al personal manipulador de alimentos	cerrada	

		colegios cargadas sin mas no poder.			
SEDE AGUALONGO	28/09/2023	El profesor William de la Sede Agualongo manifiesta que los encargados de entregar los alimentos no están entregando bajo control de nadie los alimentos del PAE y los dejan sin ese control e incompletos. Que escasamente y ajustando las cantidades hay hasta mañana y que están manifestando "que hay fuga de alimentos" de la bodega; situación que no es cierta porque ni las manipuladoras tienen acceso a la bodega ni el profesor William tiene acceso al Restaurante. Es necesario aclarar que es obligación del operador entregar las cantidades completas que están establecidas por la SEM Pasto en el formato establecido para ello	Anexo 1: registro de asistencia a capacitaciones, anexo 2: remisiones entrega de alimentos, anexo 3: formato Kardex debidamente diligenciado, anexo 4-entrega elementos de aseo	cerrada	
Nuestra Señora de la Visitacion	2/10/2023	Se manifiesta que en el menú que corresponde al día de hoy 02/10/2023 se debía dar plátano y por parte del operador solamente han hecho llegar papa.	Anexo 1: Oficio de solicitud de Intercambio emitido a la Interventoría.	Cerrada	
JOSE FELIZ JIMENEZ - CENTRO PEDAGOGICO MARIA DE LA PAZ	2/10/2023	Michel Andrade Sepúlveda Manipuladora del centro pedagógico María de la Paz/ HUPAV, me permito presentar una queja respecto a la no entrega de la ración industrializada en mi institución la cual va dirigida para 102 estudiantes, debido a que el Consorcio para la niñez de pasto los cuales manifiestan que el día de hoy la ración industrializada no fue entregada debido a que el liceo José Félix Jiménez tenía una capacitación por lo cual no tenían clases, en anteriores ocasiones se les informó que el centro Pedagógico María de la Paz no entra en dichas actividades por ende tenemos clases con normalidad y tampoco recibió información alguna sobre la situación	Anexo 1: oficio emitido por la SEM	Cerrada	Se anexa documento
IE LA CALDERA SEDE PRINCIPAL	4/10/2023	La fruta mandarina se encuentra en mal estado	Anexo 1-oficio de gestión emitido por la institución educativa	Cerrada	

CAP
PERIODO 05 DE SEPTIEMBRE AL 05 DE OCTUBRE DE 2023

FECHA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE RACION	DESCRIPCIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	ACCIONES IMPLEMENTADAS POR EL OPERADOR	ESTADO
12/09/2023	IE CIUDADELA DE PASTO-SEDE CANCHALA	CA - JM	La manipuladora Angie García de la IE ciudadela manifiesta que el arroz Blanco marca DICOMER a la hora de la preparación se hace macetudo.	El consorcio para la niñez de pasto, realiza de manera prioritaria la verificación de lo acontecido, donde se constata que el producto arroz blanco marca Dicomer cumple con las características de calidad establecidas en la resolución 335 de 2021 - anexo técnico de calidad e inocuidad, y se encuentra previamente aprobado por la etc, de la misma manera se procede a realizar un refuerzo de capacitación al personal manipulador de alimentos respecto a la preparación del producto, y la aplicación del ciclo de menús aprobado.	Cerrado
13/09/2023	IEM Mercedario sede principal	CA - JM	Se manifiesta que la fruta que se entregó el día viernes se encuentra en mal estado.	El consorcio para la niñez de pasto, realiza el acercamiento de manera inmediata a la unidad de servicio, con la finalidad de atender lo acontecido, donde inicialmente se procede a realizar un refuerzo de capacitación al personal manipulador de alimentos, lo cual nos permitirá dar mayor garantía del manejo y rotación de los alimentos, al igual que se realiza la verificación de la calidad y cantidad de la fruta destinada para entrega del menú 19 el día 14 de septiembre de 2023.	Cerrado
15/09/2023	IEM Aurelio Arturo Martínez-Sede Principal	CA - JM	Se evidencia que la fruta Mandarina y Banano) se encuentra en mal estado.	El consorcio para la niñez de pasto adelanta los procesos de capacitación continuos dirigidos al personal manipulador de alimentos de cada establecimiento educativo, donde se hace énfasis en temas de vital importancia como: selección, clasificación, almacenamiento y rotación de alimentos, al igual que los respectivos procesos de limpieza y desinfección, plan de saneamiento	Cerrado

				básico, y otras temáticas que buscan garantizar el buen funcionamiento del programa, por otro lado cabe resaltar que el producto reportado, no hace parte del menú de la fecha del reporte del cap., este es saldo que corresponde a excedentes entregados por el operador, previendo alguna posible eventualidad.	
21/09/2023	IEM Centro de Integración Popular - Sede Principal	CA - JM	Se evidencia que el pollo no se encuentra en condiciones de almacenamiento, ya que no cuenta con un congelador.	El Consorcio para la Niñez de Pasto, realiza la verificación de lo acontecido de manera prioritaria, donde se realiza refuerzo de capacitación al personal manipulador de alimentos en temas puntuales como el Almacenamiento de Alimentos (Refrigeración y/o Congelación), a la vez se realiza la verificación de las condiciones del equipo de frio con el que cuenta la sede educativa, el cual se evidencia en buen funcionamiento, de la misma manera se realiza acercamiento con la ET, de tal manera que se considere la adquisición de equipos de almacenamiento en frio, además el Consorcio Para la Niñez de Pasto procede a realizar la reposición y cambio del producto (pollo) dando total garantía en la prestación del servicio para el menú que corresponda, No obstante cabe resaltar que el operador realiza la entrega del producto bajo las condiciones y características de calidad que este requiere (congelación, conservando la cadena de frio), y que lo sucedido en la unidad de servicio se ocasiono debido a fallas en el fluido eléctrico presentado en el sector. ANEXO 1: Registro de capacitaciones, ANEXO 2: Registro fotográfico Capacitaciones, ANEXO 3: Oficio de gestión, ANEXO 4: Formato de reposición y/o devolución de alimentos	Cerrado
29/09/2023	Escuela agroindustrial San Francisco	CA - JM	Se manifiesta que, en la Escuela Agroindustrial San Francisco, no hay gramaje para saber cuánto llega de carne y manifiestan que ha disminuido. El transportador deja la carne sin evidencia o planilla de cuantos Kg dejan y que están dejando menos carne que antes entregaban 3mil gramos en carne y ahora están entregando 2.700 gramos en carne y q ya 2 veces han tenido que comprar más carne	Atendiendo la novedad presentada, el Consorcio para la niñez de Pasto, procede de manera prioritaria a realizar la verificación pertinente, de lo cual tenemos las siguientes apreciaciones: 1- El operador entrega los alimentos de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. 2- La atención para el mes de OCTUBRE de 2023 se realiza en base al número de titulares de derecho existentes en el corte de SIMAT del 23 de septiembre de 2023, información que es suministrada por la SEM, y para el caso específico el establecimiento educativo cuenta con 49 titulares de derecho para el periodo de ejecución mencionado. 3- El establecimiento educativo referido tiene asignado modalidad prepara en sitio, con complemento Jornada Única, esta información también es suministrada al operador por parte de la SEM. 4- El despacho de carnes realizado el 28 de septiembre por parte del operador, es para la ejecución de la semana del 2 al 6 de octubre con los menús del 11 al 15. 5- La Carne de Cerdo entregada (2.8 kilos) hace parte de la conformación del menú 15 en el complemento JORNADA UNICA, y es exclusivamente para la preparación correspondiente de ese día. En ese entendido y con base a lo expuesto anteriormente, el CONSORCIO PARA LA NIÑEZ DE PASTO, cumple con los gramajes establecidos dentro del ciclo de menús aprobado.	Cerrado
6/10/2023	IEM Obonuco sede principal	CA - JM	Las manipuladoras de alimentos manifiestan que al recibir la fruta la papaya se hace recibimiento de fruta con falta de maduración, el operador responde que van a hacer cambio de fruta pero aún no se han manifestado, lo mismo pasa con el banano, se trae muy verde y sueltos en un estado caso imposible para el consumo del estudiante y el operador manifiesta a las manipuladoras que los reciban y los envuelvan en periódico que eso los madura, pero ellas no evidencian ningún cambio en la maduración de la fruta y el operador no hace tampoco cambio. Esta fruta hay que entregarla para el menú del día de mañana 04/10/2023 y desde 02/10/2023 se está llamando al operador para cambio, pero no han llegado.	El consorcio para la Niñez de Pasto realiza las entrega de alimentos de manera periódica, y para el caso de los alimentos perecederos se realiza con una frecuencia semanal, en ese entendido se consideran aspectos como el estado de madurez de entre otros alimentos las frutas, con la finalidad de Prolongar y garantizar su estado de conservación hasta el día del consumo de los titulares de derecho, de la misma manera se realiza procesos de capacitación continuos al personal manipulador de alimentos, en temas fundamentales como el almacenamiento de alimentos. Por otra parte el Consorcio Para la Niñez de Pasto, procede a revisar la fruta reportada (papaya), la cual se encuentra en óptimas condiciones de consumo, sin embargo para mayor tranquilidad y total garantía del cumplimiento del menú # 13 correspondiente al 4 de octubre de 2023 , se procede a realizar el cambio de este. ANEXO 1: Formato de Reposición y/o Devolución de alimentos	Cerrado

6. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

6.1 Revisión cuenta de cobro Operador

Para la revisión de la cuenta de cobro correspondiente al periodo de septiembre de 2023, el operador CONSORCIO PARA LA NIÑEZ DE PASTO Radica oficio de fecha 12 de octubre de 2023 de asunto (Entrega Informe De Ejecución Programa De Alimentación Escolar PAE septiembre de 2023).

Una vez revidada la Documentación presentada, se evidencia documentación incompleta el cual permita avanzar con la revisión previa.

Actualmente nos encontramos revisando parte de la documentación que ha sido radicada.

Esta interventoría se encuentra a la espera de que el operador realice la entrega completa de la documentación concerniente al informe y cuenta de cobro correspondiente al mes de septiembre de 2023; a fin de proceder a su respectiva revisión y poder dar aval de cumplimiento conforme a la documentación presentada.

6.2 Reuniones

Número total de reuniones:	Una (1) interna



6.3 Conceptos jurídicos

N/A

7. RELACIÓN PERSONAL MÍNIMO

7.1 Personal activo de Interventoría

El 11 de Septiembre de 2023, la Interventoría envía a la Doctora **MARÍA MERCEDES ESTUPIÑÁN CORAL** – Sub-Secretaria de Cobertura y Supervisora del contrato de interventoría N. 20233937 – el oficio PA-PA-001, cuyo asunto es la "Solicitud validación y aprobación de personal profesional".

Las diecisiete (17) personas relacionadas para la ejecución del contrato de interventoría N. 20233937 son las siguientes:

Profesionales:

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	PROFESIÓN
1. COORDINADOR DE INTERVENTORÍA	RODRIGO MOLANO CUELLAR C.C. 83.090.034 de Campoalegre - Huila	INGENIERO INDUSTRIAL
2. NUTRICIONISTA DIETISTA	CLAUDIA ISABEL LIZCANO RUBIO C.C. 63.514.530 de Bucaramanga – S.	NUTRICIONISTA Y DIETISTA
3. ASESOR JURÍDICO	HARBY ASLAM RODRIGUEZ ORTIZ C.C. 79.700.606 de Bogotá D.C.	ABOGADO
4. INGENIERO DE ALIMENTOS	MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO C.C. 36.290.246 de Pitalito – Huila	INGENIERA DE ALIMENTOS
5. GESTOR SOCIAL	ALEJANDRA PATIÑO LLAÑO C.C. 29.683.467 de Palmira - Valle	PSICÓLOGA
6. ASESOR FINANCIERO	JULIO ANDRÉS TERÁN RIVERA C.C. 92.544.428 de Sincelejo	CONTADOR PUBLICO
7. INGENIERO DE SISTEMAS	LUIS EDUARDO ALVARADO COMAS C.C. 72.256.322 de Barranquilla – A.	INGENIERO DE SISTEMAS

Técnicos y tecnólogos:

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	PROFESIÓN
8. APOYO LOGÍSTICO	JUAN CARLOS PEREZ OSORIO C.C. 7.721.735 de Neiva - Huila	TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS
9. APOYO LOGÍSTICO	BRANDON BARREIRO MARTINEZ C.C. 1.075.276.059 de Neiva - Huila	TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS
10. APOYO LOGÍSTICO	HERNANDO PALADINES MUÑOZ C.C. 1.082.775.046 de San Agustín - Huila	TECNICO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
11. APOYO LOGÍSTICO	JULIO ANDRES GOMEZ GUTIERREZ C.C. 1.075.215.624 de Neiva - Huila	TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS
12. APOYO LOGÍSTICO	JULIAN RICARDO RAMIREZ OSORIO C.C. 7.732.238 de Neiva - Huila	TECNICO PROFESIONAL EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
13. APOYO LOGÍSTICO	JOHN SEBASTIAN SARASTY GALARZA C.C. 1.085.309.705 de Pasto - Nariño	TECNICO LABORAL EN SISTEMAS
14. APOYO LOGÍSTICO	JAIME ARTURO SANCHEZ MONCAYO C.C. 12.974.768 de Pasto - Nariño	TECNOLOGO EN ADMINISTRACION FINANCIERA
15. APOYO LOGÍSTICO	DIANA CONSTANZA URBANO ORDOÑEZ C.C. 1.081.594.448 de Alban - Nariño	TECNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN SISTEMAS INFORMATICOS
16. APOYO LOGÍSTICO	STEBAN FELIPE CUASQUER ROSERO C.C. 1.193.467.502 de Pasto - Nariño	TECNICO EN CONTABILIZACION DE OPERACIONES COMERCIALES Y FINANCIERAS
17. APOYO LOGÍSTICO	MARÍA CAMILA IMBAJOA CASANOVA C.C. 1.084.226.927 de Buesaco - Nariño	TECNOLOGO EN SALUD OCUPACIONAL

Nótese que el requisito consistía en tener un personal de doce (12) personas (7 profesionales y 5 técnicos y tecnólogos), pero, con el fin de dar un mayor impulso al inicio del contrato de interventoría y con el ánimo de llevar a cabo las visitas de campo de forma más organizada y ágil, se procedió a contratar a cinco (5) técnicos y/o tecnólogos adicionales a los inicialmente ofertados para el perfil apoyo logístico.

Para cada uno de los perfiles adicionales vinculados fueron presentadas las hojas de vida con sus soportes anexos al oficio PA-PA-001.

Manifestamos que los Técnicos y/o Tecnólogos descritos vinculados cumplen con el perfil requerido para dar apoyo técnico al contrato de interventoría.

Posteriormente, durante la ejecución del contrato, cinco (5) de los diez (10) técnicos y/o tecnólogos, que se relacionaron inicialmente como Apoyo logístico, presentaron renuncia, desistiendo de no continuar laborando por motivos personales y nuevas oportunidades de trabajo. **(Se Anexan Cartas De Renuncias).**

Sin embargo, Dichas renuncias fueron aceptadas hasta el día 30 de septiembre de 2023.

A pesar de la renuncia inesperada de cinco (5) personas vinculadas como Apoyo Logístico, **Alimentos Saludables del Valle SAS** cumplió con lo ofertado, puesto que mantiene las otras cinco (5) personas en el cargo conforme a lo exigido para el personal mínimo.

Sin menoscabo de lo dicho, a partir del 01 de octubre de 2023, continúan en la ejecución del contrato de interventoría N. 20233937 las siguientes personas:

Profesionales:

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	PROFESION
1. COORDINADOR DE INTERVENTORÍA	RODRIGO MOLANO CUELLAR C.C. 83.090.034 De Campoalegre - Huila	INGENIERO INDUSTRIAL
2. NUTRICIONISTA DIETISTA	CLAUDIA ISABEL LIZCANO RUBIO C.C.63.514.530 De Bucaramanga – S.	NUTRICIONISTA Y DIETISTA
3. ASESOR JURIDICO	HARBY ASLAM RODRIGUEZ ORTIZ C.C. 79.700.606 De Bogotá D.C.	ABOGADO
4. INGENIERO DE ALIMENTOS	MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO C.C. 36.290.246 De Pitalito – Huila	INGENIERA DE ALIMENTOS
5. GESTOR SOCIAL	ALEJANDRA PATIÑO LLAÑO C.C. 29.683.467 De Palmira - Valle	PSICÓLOGA
6. ASESOR FINANCIERO	JULIO ANDRÉS TERÁN RIVERA C.C. 92.544.428 De Sincelejo	CONTADOR PUBLICO
7. INGENIERO DE SISTEMAS	LUIS EDUARDO ALVARADO COMAS C.C. 72.256.322 De Barranquilla – A.	INGENIERO DE SISTEMAS

Técnicos y tecnólogos:

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	PROFESIÓN
8. APOYO LOGÍSTICO	JOHN SEBASTIAN SARASTY GALARZA C.C. 1.085.309.705 De Pasto - Nariño	TECNICO LABORAL EN SISTEMAS
9. APOYO LOGÍSTICO	JAIME ARTURO SANCHEZ MONCAYO C.C. 12.974.768 De Pasto - Nariño	TECNOLOGO EN ADMINISTRACION FINANCIERA
10. APOYO LOGÍSTICO	DIANA CONSTANZA URBANO ORDOÑEZ C.C.1.081.594.448 De Alban - Nariño	TECNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN SISTEMAS INFORMATICOS
11. APOYO LOGÍSTICO	STEBAN FELIPE CUASQUER ROSERO C.C. 1.193.467.502 De Pasto - Nariño	TECNICO EN CONTABILIZACION DE OPERACIONES COMERCIALES Y FINANCIERAS
12. APOYO LOGÍSTICO	MARÍA CAMILA IMBAJOA CASANOVA C.C. 1.084.226.927 De Buesaco - Nariño	TECNOLOGO EN SALUD OCUPACIONAL

7.2 Relación pagos de Seguridad social

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

Los Pagos Del Personal Al Sistema De SALUD, PENSIÓN Y RIESGOS PROFESIONALES Y PARAFISCALES - Personal Contratado, Periodo Septiembre- Octubre De 2023 (Salud - Pensión) Se Realizó Mediante Planilla: 71309598.

7.3 Certificación de Revisor Fiscal

Se Aporta Certificación De Pagos De Seguridad Social Y Aportes Parafiscales Articulo 50 Ley 789 De 2002 Emitida Por el Revisor Fiscal REINER ENRIQUE CAUSADO DIAZ identificado con la cedula de ciudadanía No. 1.102.842.509 y matricula profesional No. 232601-T Por Concepto De Aportes A Salud, Riesgos Profesionales, Pensiones, Cajas De Compensación Familiar, SENA E ICBF A Periodo Septiembre - Octubre De 2023.

8. FIRMAS

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE	RODRIGO MOLANO CUELLAR	MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO

9. LISTADOS DE ANEXOS

9.1 Anexos	
Anexo 1:	Factura No AVOI 226 - Autorización Numeración de Facturación
Anexo 2:	Matriz de Presupuesto Mes Periodo del 06 Septiembre – al 05 Octubre 2023.
Anexo 3:	Listados de Capacitación Personal de Interventoría
Anexo 4:	Visitas diarias a los establecimientos educativos del sector educativo oficial del Municipio de Pasto
Anexo 5:	Visitas a Bodega y sede administrativa del Operador
Anexo 6:	Componente Nutricional: Fichas Verificación e intercambios - Informe nutricional
Anexo 7:	Actas y listados de asistencia a reuniones
Anexo 8:	Registro Fotográfico
Anexo 9:	Planes de mejora
Anexo 10:	Consolidados cronogramas de visita
Anexo 11:	Ciclos de menús aprobados por la Interventoría
Anexo 12:	Formato de evaluación de características organolépticas por semana
Anexo 13:	Matriz con verificación y validación de productos alimentarios para RI y RPS (de estos últimos solo los de interés en Salud Pública).
Anexo 14:	Informe General Seguridad y Salud en el Trabajo
Anexo 15:	Oficios y/o comunicaciones.
Anexo 16:	Planillas de Pago a Seguridad Social Mes Septiembre - Octubre De 2023
Anexo 17:	Certificación de Aportes a la Seguridad Social y Aportes Parafiscales
Anexo 18:	Certificación Bancaria
Anexo 19:	Entrega de Dotación a Interventores de Campo.
Anexo 20:	Visitas atención y respuesta ante SPQR y CAP