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.**	**2**	**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	10/11/2023									
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
			$77.302.000	$231.906.000

Anexo No 1 Factura electrónica de venta No. AVOI 228
Anexo No 2 Matriz de Presupuesto Mes periodo referente del 06 de octubre al 05 De Noviembre de 2023.

El balance mensual corresponde a 30 días de ejecución, comprendido entre el 06 de octubre al 05 de noviembre de 2023, el acumulado periódico es de 30 días según el calendario, es decir que se ha ejecutado el 40.54% 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 octubre al 05 de noviembre de 2023.

CALENDARIO

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					

NOVIEMBRE 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			

Convenciones:

	Días Calendario

4.2 Acciones especiales	
Acción 1:	Visitas a sedes educativas para verificar el cumplimiento de los lineamientos y del contrato N° 20233903
Acción 2:	Visitas atención CAP a las sedes educativas: I.E.M. Obonuco sede principal, I.E.M. Luis Delfín Insuasty Rodríguez sede Jardín Infantil Nacional piloto, I.E.M. Agustín Agualongo sede Escuela Rural Mixta Aguapamba, I.E.M Luis Eduardo Mora Osejo sede La Minga.
Acción 3.	Visitas atención SPQR a las sedes educativas: I.E.M. Obonuco sede Escuela Integrada # 2 de Obonuco, I.E.M. Eduardo Romo Rosero sede Agroindustrial San Francisco.
Acción 4.	Visita administrativa y técnica a Bodega el 27 de octubre de 2023.
Acción 5.	Visitas de liberación de productos a Bodega: 20 de octubre de 2023, 27 de octubre de 2023 y 03 de noviembre de 2023.
Acción 6.	Evaluación organoléptica de los menús que componente la ración industrializada.
Acción 7.	Revisión de los ciclos de menú.
Acción 8.	Revisión de los Intercambios de los productos que conforman las Ración Industrializada y Ración Preparada en sitio.
Acción 9.	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	11
Modalidad Complemento alimentario preparado en sitio	29
Modalidad Industrializada	6
Bodegas Operador	1
Otro ¿Cuál? Centro de producción de Alimentos	0
TOTAL	**47**

Resumen del consolidado de visitas

Tipo de visita	Acumulado de visitas realizadas al corte	Acumulado de visitas con porcentaje inferior al 60%	Acumulado de visitas con porcentajes entre 61% y 79%	Acumulado de visitas con porcentaje superior al 80%
Modalidad Almuerzo preparado en sitio	17	0	10	7
Modalidad Complemento alimentario preparado en sitio	74	1	21	52
Modalidad Industrializada	31	0	8	23
Administrativa - Bodegas Almacenamiento	2	0	0	2
Otro ¿Cuál?	0	0	0	0

El Contratista en su propuesta económica ofrece alternativas para la prestación del Servicio de Alimentación Escolar en el Municipio de Pasto, 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 dias a atender	Cantidad de beneficiarios
Preparado en sitio am/pm	93	32.465
Industrializado	93	13.943
Almuerzos	93	7.450

Descripcion del complemento alimentario	Numero de dias a atender	Cantidad de beneficiarios (Racionesdiarias)	Total beneficiarios (Totalraciones)	Valor racion (unitario)	Total
Preparado en sitio am/pm	93	32.465	3.018.245	$2.971,00	$8.970.176.895,00
Industrializado	93	13.943	1.296.699	$4.232,00	$5.487.838.168,00
Almuerzos	93	7.450	692.850	$4.660,00	$3.228.681.000,00
Total					$17.686.488.063,00

VALORES ALIMENTOS COMPLEMENTARIOS:

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.

N°	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 INTEGRACIONPOPULAR
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 DEPASTO
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 INSUASTYRODRIGUEZ
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 DEGUADALUPE
38	I.E.M. NUESTRA SEÑORA DE LAVISITACION
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 JOSEBETHLEMITAS

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:

COMPONENTE	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:

REPORTE CICLOS DE MENUS

ENTIDAD TERRITORIAL	MUNICIPIO DE PASTO
MUNICIPIO	PASTO
SEDE EDUCATIVA	CONSORCIO PARA LA NIÑEZ DE PASTO
OPERADOR	CONSORCIO PARA LA NIÑEZ DE PASTO
MENÚ CON ENFOQUE ETNICO	SI
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración preparada en sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento AM/PM

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENU No. 1	MENU No. 6	MENU No. 7	MENU No. 8	MENU No. 9
Leche o productos lacteos	según grado o nivel de escolaridad establecidos 335 de 2021 y anexos	AVENA UHT	YOGURTH	LECHE ENTERA UHT	KUMIS	LECHE SABORIZADA UHT
Cereal acompañante		GALLETA MONCAIBA	BISCOCHO	MUFFIN DE VAINILLA	PAN COCO	GALLETA CUCA
Frutas	según grado o nivel de escolaridad establecidos 335 de 2021 y anexos		FRUTA DULCE EN COSECHA (MANGO, MANDARINA, BANANO)	FRUTA DULCE EN COSECHA (MANGO, MANDARINA, BANANO)	FRUTA DULCE EN COSECHA (MANGO, MANDARINA, BANANO)	
Postre		BOCADILLO				PANELITA DE LECHE

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENU No. 6	MENU No. 7	MENU No. 8	MENU No. 9	MENU No. 10
Leche o productos lacteos	según grado o nivel de escolaridad establecidos 335 de 2021 y anexos	KUMIS	AVENA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	YOGURTH	LECHE ENTERA UHT
Cereal acompañante		GALLETA GLASEADA DE FRUTA	MUFFIN DE CHOCOLATE	PAN PERA	GALLETA MONCAIBA	PAN DULCE
Frutas	según grado o nivel de escolaridad establecidos 335 de 2021 y anexos		FRUTA DULCE EN COSECHA (MANGO, MANDARINA, BANANO)	FRUTA DULCE EN COSECHA (MANGO, MANDARINA, BANANO)	FRUTA DULCE EN COSECHA (MANGO, MANDARINA, BANANO)	
Postre		COCADA				BOCADILLO

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENU No. 11	MENU No. 12	MENU No. 13	MENU No. 14	MENU No. 15
Leche o productos lacteos	según grado o nivel de escolaridad establecidos 335 de 2021 y anexos	LECHE SABORIZADA UHT	KUMIS	AVENA UHT	LECHE ENTERA UHT	YOGURTH
Cereal acompañante		MUFFIN DE NARANJA	PAN MANTEQUILLA	GALLETA MONCAIBA	PAN DULCE	GALLETA VAINILLA
Frutas	según grado o nivel de escolaridad establecidos 335 de 2021 y anexos		FRUTA DULCE EN COSECHA (MANGO, MANDARINA, BANANO)	FRUTA DULCE EN COSECHA (MANGO, MANDARINA, BANANO)	FRUTA DULCE EN COSECHA (MANGO, MANDARINA, BANANO)	
Postre		MANJAR BLANCO				COCADA

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENU No. 16	MENU No. 17	MENU No. 18	MENU No. 19	MENU No. 20
Leche o productos lacteos	según grado o nivel de escolaridad establecidos 335 de 2021 y anexos	YOGURTH	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA UHT	KUMIS
Cereal acompañante		GALLETA MONCAIBA	PAN MOGOLLA	MUFFIN DE VAINILLA	BISCOCHO	GALLETA CUCA
Frutas	según grado o nivel de escolaridad establecidos 335 de 2021 y anexos		FRUTA DULCE EN COSECHA (MANGO, MANDARINA, BANANO)	FRUTA DULCE EN COSECHA (MANGO, MANDARINA, BANANO)	FRUTA DULCE EN COSECHA (MANGO, MANDARINA, BANANO)	
Postre		MANJAR BLANCO				PANELITA DE LECHE

NOMBRE DEL NUTRICIONISTA DIETISTA QUE ELABORA POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACION DE LOS CICLOS DE MENU	NATALIA GABRIELA FLOREZ ALVAREZ MND 25255
FIRMA	
NOMBRE DEL NUTRICIONISTA DIETISTA DEL OPERADOR QUE REVISA Y ACEPTA LA PLANEACION DE CICLOS DE MENU	ANA MARIA LOPEZ GUEVARA MND. 04431
FIRMA	

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 RACIÓN PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos.	Todos los días.
	*Incluir alimentos para la preparación de las bebidas (cereales y/o frutas)	
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.
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras.	3 veces por semana (fruta)
Azucares	Grupo VI. Azúcares.	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)
Grasas	Grupo V. Grasas.	Todos los días.
Agua	Agua apta para el consumo humano.	Todos los días.

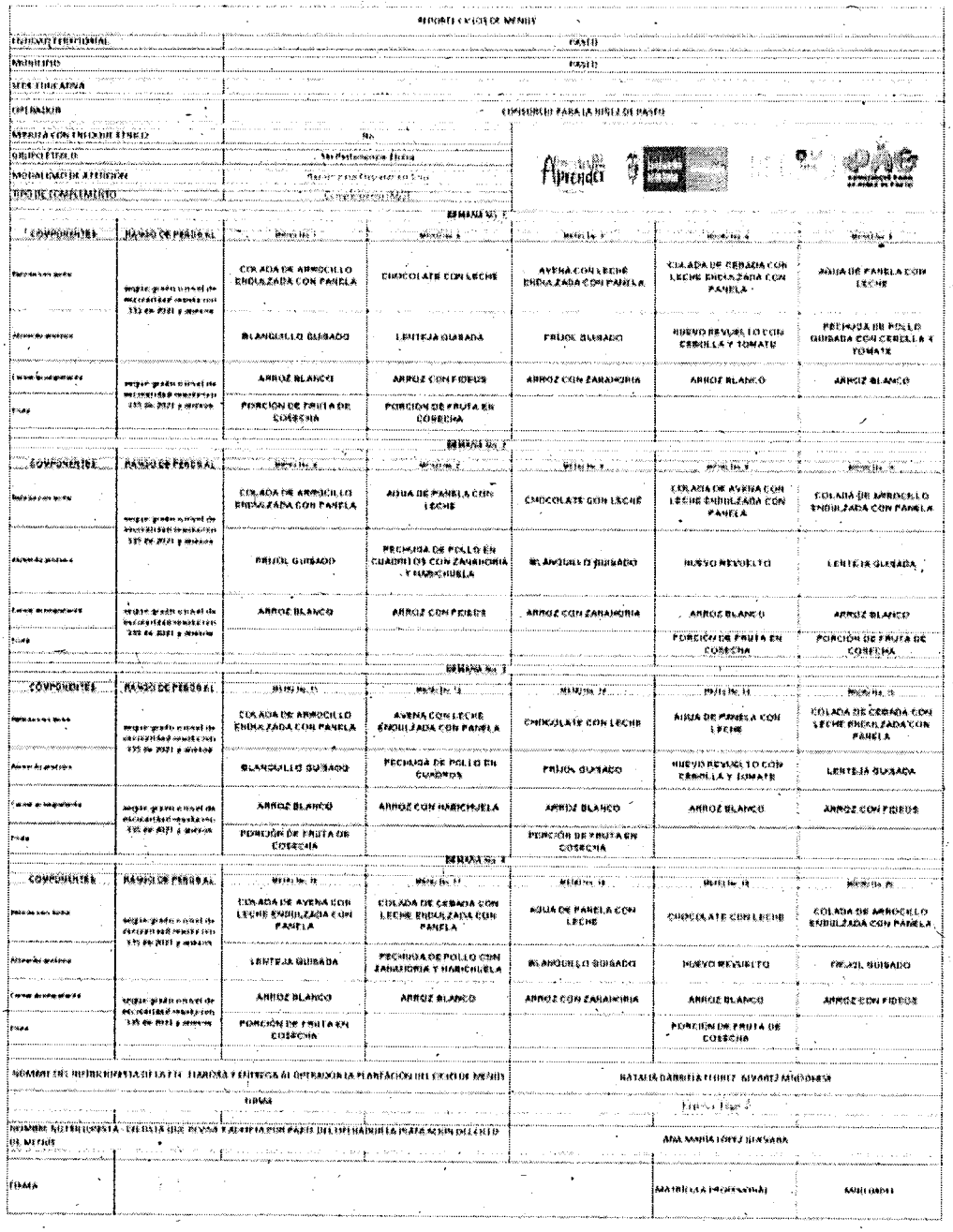
Resolución 0335 de 2021

MINUTA PATRÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA
Alimento proteico	IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas.	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)
	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 cereal	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 o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos.	3 veces por semana.
Azucares	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

Estos son los menús aprobados para la modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario jornada mañana/tarde aprobados por laEntidad Territorial:



MENÚS CICLO DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL	PASTO
MUNICIPIO	PASTO
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	CONSORCIO PARA LA NIÑEZ DE PASTO
MENÚ CON UNIDAD DE MEDIDA	NA
GRUPO ÉTNICO	No Pertenece a Ninguno
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno/Almuerzo

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGO DE PESO EN EL	Menú No. 1	Menú No. 2	Menú No. 3	Menú No. 4	Menú No. 5
Bebida con leche	según grado escolar de acuerdo a resolución vigente con los de 2021 y anteriores	COLADA DE ARROZ 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	FRIJOL GUISADO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA Y TOMATE	PECHUGA DE POLLO GUISADA CON CEBOLLA Y TOMATE
Cereal acompañante	según grado escolar de acuerdo a resolución vigente con los de 2021 y anteriores	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON ZAHAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
Fruta		PORCION DE FRUTA DE COSECHA	PORCION DE FRUTA EN COSECHA			

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGO DE PESO EN EL	Menú No. 6	Menú No. 7	Menú No. 8	Menú No. 9	Menú No. 10
Bebida con leche	según grado escolar de acuerdo a resolución vigente con los de 2021 y anteriores	COLADA DE ARROZ ENDULZADA CON PANELA	AGUA DE PANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE AVENA CON LECHE ENDULZADA CON PANELA	COLADA DE ARROZ ENDULZADA CON PANELA
Alimento proteico		FRIJOL GUISADO	PECHUGA DE POLLO EN CUADROS CON ZAHAHORIA Y HABICHUELA	BLANQUILLO GUISADO	HUEVO REVUELTO	LENTEJA GUISADA
Cereal acompañante	según grado escolar de acuerdo a resolución vigente con los de 2021 y anteriores	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON ZAHAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
Fruta					PORCIÓN DE FRUTA EN COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA

SEMANA No. 3

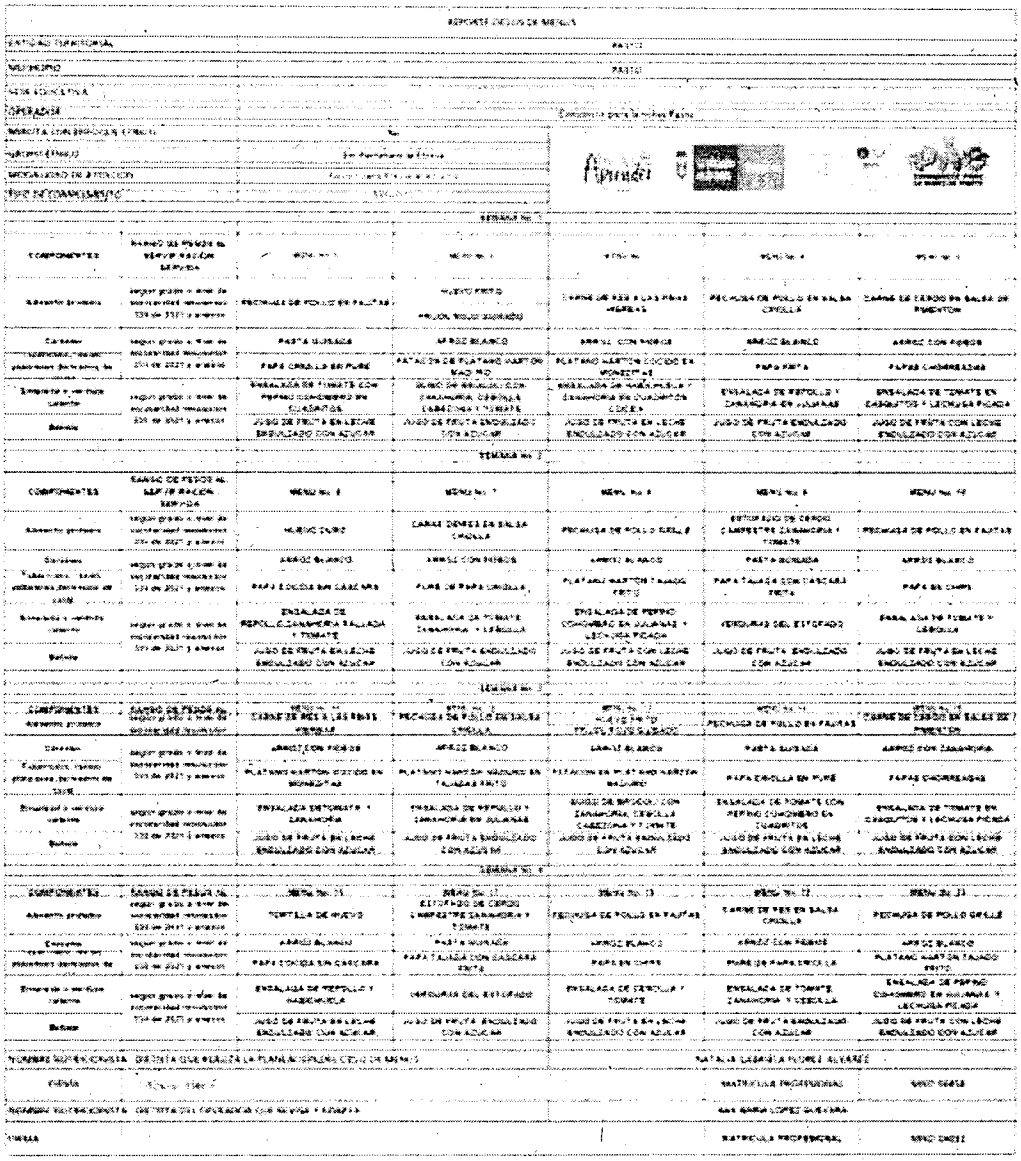
COMPONENTES	RANGO DE PESO EN EL	Menú No. 11	Menú No. 12	Menú No. 13	Menú No. 14	Menú No. 15
Bebida con leche	según grado escolar de acuerdo a resolución vigente con los de 2021 y anteriores	COLADA DE ARROZ ENDULZADA CON PANELA	AVENA CON LECHE ENDULZADA CON PANELA	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE CEBADA CON LECHE ENDULZADA CON PANELA
Alimento proteico		BLANQUILLO GUISADO	PECHUGA DE POLLO EN CUADROS	FRIJOL GUISADO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA Y TOMATE	LENTEJA GUISADA
Cereal acompañante	según grado escolar de acuerdo a resolución vigente con los de 2021 y anteriores	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 PESO EN EL	Menú No. 16	Menú No. 17	Menú No. 18	Menú No. 19	Menú No. 20
Bebida con leche	según grado escolar de acuerdo a resolución vigente con los de 2021 y anteriores	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 ARROZ ENDULZADA CON PANELA
Alimento proteico		LENTEJA GUISADA	PECHUGA DE POLLO CON ZAHAHORIA Y HABICHUELA	BLANQUILLO GUISADO	HUEVO REVUELTO	FRIJOL GUISADO
Cereal acompañante	según grado escolar de acuerdo a resolución vigente con los de 2021 y anteriores	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZAHAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
Fruta		PORCIÓN DE FRUTA EN COSECHA			PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	

NOMBRE DEL NUTRICIONISTA QUE LLEVA A CABO LA FICHA TÉCNICA Y ENTREGA AL OPERADOR LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	NATALIA GABRIELA FLOREZ ALVAREZ NUTRICIONISTA
FIRMA	
NOMBRE NUTRICIONISTA QUE LISTA QUE REVISA Y ACEPTA POR PARTE DEL OPERADOR LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	ANA MARIA LOPEZ GUASAVA
FIRMA	MATRICULA PROFESIONAL

Estos son los menús aprobados para la modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo aprobados por la Entidad:



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; así mismo, 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 2023 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 octubre al 05 de noviembre de 2023 para un total de 30 días calendario.

Durante el periodo comprendido entre el 06 de octubre y el 05 de noviembre de 2023, se llevaron a cabo diversas actividades en el marco del contrato. Estas incluyeron visitas técnicas a la bodega, visitas a sedes educativas y otras acciones necesarias para iniciar la verificación 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 OCTUBRE AL 05 DE NOVIEMBE 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 durante el periodo comprendido entre el 06 de octubre y el 05 de noviembre de 2023.

PERIODO: 06 DE OCTUBRE AL 05 DE NOVIEMBRE DE 2023	
AREAS	TOTAL
TOTAL, SEDES URBANAS	14

TOTAL, SEDES RURALES	32
TOTAL	**46**

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

FECHA	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD	AREA	ADJUDICADOS
6/10/2023	I.E.M CIUDAD DE PASTO	CONCENTRACION ESCOLAR MIRAFLORES	COMPLEMENTO AM	URBANA	444
6/06/2023	IEM. FRANCISCO DE ASIS.	SAN MARTIN	COMPLEMENTO AM	RURAL	8
6/10/2023	I.E.M FRANCISCO JOSE DE CALDAS	SEDE ENCARNACION	COMPLEMENTO AM	RURAL	72
6/10/2023	IEM CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO	SEDE PUERRES	RI	RURAL	119
17/10/2023	EIM FRANCISCO DE LAVILLOTA	ESCUELA INTEGRADA DE GENOY	COMPLEMENTO AM	RURAL	188
17/10/2023	IE EL SOCORRO	ESCUELA RURAL MIXTA BAJO CASANARE	COMPLEMENTO AM	RURAL	111
17/10/2023	IEM GUALMATAN	ESC RURAL MIX JONGOVITO	COMPLEMENTO AM	RURAL	124
18/10/2023	IEM JOSE ANTONIO GALAN	SEDE PRINCIPAL	COMPLEMENTO AM	RURAL	266
18/10/2023	IEM FRANCISCO JOSE DE CALDAS	ENCARNACION ROSAL	COMPLEMENTO AM	RURAL	72
18/10/2023	IEM NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE	SEDE PRINCIPAL	JORNADA UNICA	RURAL	969
20/10/2023	IEM OBONUCO	ESC INT #2 DE OBONUCO	COMPLEMENTO AM	RURAL	231
23/10/2023	IEM GUALMATAN	SEDE PRINCIPAL	COMPLEMENTO AM	RURAL	178
23/10/2023	IEM MARIA DE NAZARETH	SEDE PRINCIPAL	COMPLEMENTO AM	RURAL	232
23/10/2023	IEM LUIS DELFIN INSUASTY	CONCEN ESCOLAR AGUSTIN AGUALAONGO	COMPLEMENTO AM	URBANA	316
23/10/2023	IEM AGUSTIN AGUALANGO	SEDE ESC RUR MIX AGUAPAMBA	JORNADA UNICA	RURAL	31
23/10/2023	IEM LUIS EDUARDO MORA OSEJO	SEDE LA MINGA	JORNADA UNICA	URBANA	170
24/10/2023	IEM ANTONIO NARIÑO	CON ES ANTONIO NARIÑO	COMPLEMENTO AM	URBANA	78
24/10/2023	IEM ÁRTEMIO MENDOZA CARVAJAL	ESCUELA URBNA CARLOSPIZARRO	COMPLEMENTO AM	URBANA	85
24/10/2023	IEM MARCO FIDEL SUAREZ	ESCUELA SAN JUAN BAUTISTA DE ANGANOY	COMPLEMENTO AM	RURAL	60
24/10/2023	IEM AGUSTIN AGUALONGO	SEDE PRINCIPAL	JORNADA UNICA	RURAL	182
24/10/2023	IEM NUESTRA SEÑORA DE VISITACION	SEDE PRINCIPAL	JORNADA UNICA	RURAL	249
25/10/2023	IEM CRISTO REY	ESC RURAL MIX DE DOLORES	COMPLEMENTO AM	RURAL	62
25/10/2023	I.E.M. SANTA TERESITA	ESC RUR MIX LA MERCED	RI	RURAL	8
25/10/2023	I.E.M. AGUSTIN AGUALONGO	ESC RUR MIX NTRA SRA DE FATIMA	COMPLEMENTO AM	RURAL	68
25/10/2023	I.E.M. MORASURCO	SEDE PRINCIPAL	COMPLEMENTO AM	RURAL	151
26/10/2023	I.E.M. EDUARDO ROMO ROSERO	COL AGROINDUSTRIAL SAN FRANCISCO	JORNADA UNICA	RURAL	49
26/10/2023	I.E.M. SANTA TERESITA	SEDE PRINCIPAL	COMPLEMENTO AM	RURAL	592

26/10/2023	I.E.M. AURELIO ARTURO MARTINEZ	SEDE PRINCIPAL	COMPLEMENTO AM	URBANA	199
26/10/2023	I.E.M. LUIS EDUARDO MORA OSEJO	ESC INTEGRADA DOCE DE OCTUBRE	JORNADA UNICA	URBANA	98
30/10/2023	I.E.M CIUDAD DE PASTO	SEDE PRINCIPAL	COMPLEMENTO AM	URBANA	1387
30/10/2023	I.E.M. CRISTO REY	SEDE PRINCIPAL	COMPLEMENTO AM	RURAL	410
30/10/2023	I.E.M. LUIS EDUARDO MORA OSEJO	ESC RUR MIX ROSARIO DE MALES	RI	RURAL	410
31/10/2023	I.E.M ESDUARDO ROMO ROSERO	ESC.RURAL.MIX ALIANZA PARA EL POGRESO	JORNADA UNICA	RURAL	37
31/10/2023	I.E.M. CRISTO REY	SEDE PRINCIPAL	COMPLEMENTO PM	RURAL	96
31/10/2023	I.E.M. EL SOCORRO	ESC RUR MIX SAN GABRIEL	JORNADA UNICA	RURAL	66
31/10/2023	I.E.M. AGUSTIN AGUALONGO	LOS MIRLOS	COMPLEMENTO AM	RURAL	76
31/10/2023	I.E.M. TECNICO INDUSTRIAL DE PASTO	ESC SAN VICENTE NO 2 TARDE	RI	URBANA	206
1/11/2023	I.E.M EL ENCANO	ESC.RURAL.MIX EL NARANJAL	COMPLEMENTO AM	RURAL	10
1/11/2023	I.E.M EL ENCANO	ESC.RURAL.MIX CAMPO ALEGRE	COMPLEMENTO AM	RURAL	11
1/11/2023	INST EDUC MPAL EL ENCANO	ESC RUR MIX EL PUERTO	COMPLEMENTO AM	RURAL	55
2/11/2023	I.E.M. SANTA TERESITA	ESC RUR MIX CUBIJAN BAJO	COMPLEMENTO AM	RURAL	12
2/11/2023	I.E.M. CIUDADELA EDUC DE PASTO	SEDE PRINCIPAL TARDE	COMPLEMENTO AM	URBANA	83
2/11/2023	I.E.M. TECNICO INDUSTRIAL DE PASTO	SEDE PRINCIPAL TARDE	RI	URBANA	681
3/11/2023	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO	SEDE PRINCIPAL	RI	URBANA	2568
3/11/2023	I.E.M. EL SOCORRO	SEDE PRINCIPAL	JORNADA UNICA	URBANA	183
3/11/2023	I.E.M. CIUDADELA DE PAZ	SEDE CENTRAL MAGDALENA	JORNADA UNICA	URBANA	667

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 FOTOGRAFICA:

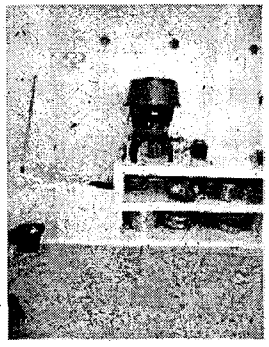


IMAGEN No 1: IEM AGUSTIN AGUALONGO - SEDE ESC RUR MIXTA LOS MIRLOS



IMAGEN No 2: IEM AURELIO ARTURO MARTINEZ - SEDE PRINCIPAL

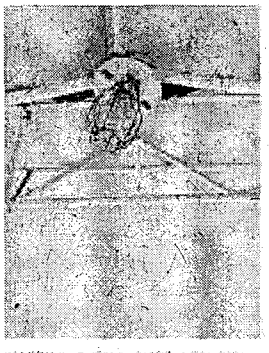


IMAGEN No 3: IEM COMUNIDAD EDUCATIVA DE PASTO - SEDE PRINCIPAL



IMAGEN No 4: IEM AGUSTIN AGUALONGO - SEDE ESC RUR MIXTA LOS MIRLOS

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

Instituciones en las que el comedor escolar no cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.

- IEM OBONUCO - ESC INT #2 DE OBONUCO
- IEM LUIS EDUARDO MORA OSEJO - LA MINGA
- IEM LUIS EDUARDO MORA OSEJO - ESC INT 12 DE OCTUBRE

Instituciones en las que no cuentan con las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) construidas de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.

- IEM NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE - SEDE PRINCIPAL
- IEM MORASURCO - SEDE PRINCIPAL
- IEM TECNICO INDUSTRIAL - SEDE PRICIPAL TARDE

Instituciones en las que no cuentan con techos diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, no se encuentran limpios o no se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

- IEM CIUDAD DE PASTO - SEDE PRINCIPAL
- IEM EDUARDO ROMERO ROSERO – ESC RUR ALIANZA PARA EL POGRESO
- IEM SANTA TERESITA – ESC RUR CUBIJAN BAJO

- IEM TECNICO INDUSTRIAL - SEDE PRICIPAL TARDE

Instituciones en las que no cuentan con el área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas con las condiciones higiénico sanitarias.

- IEM NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE - SEDE PRINCIPAL
- IEM LUIS EDUARDO MORA OSEJO - LA MINGA

Instituciones en las que no cuentan con paredes construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.

- IEM GUALMATAN - SEDE PRINCIPAL
- IEM EDUARDO ROMERO ROSERO – ES RUR ALIANZA PARA EL POGRESO
- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX EL PUERTO

Instituciones en las que no cuentan con 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.

- IEM LUIS EDUARDO MORA OSEJO - ESC INT 12 DE OCTUBRE
- IEM CIUDADELA DE LA PAZ - CENTRAL MAGDALENA

Instituciones en las que no cuentan con el área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.

- IEM AGUSTIN AGUALONGO - ESC RUR MIX LOS MIRLOS

Instituciones en las 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.

- IEM GUALMATAN - SEDE PRINCIPAL
- IEM ANTONIO NARIÑO – CONC ESC ANTONIO NARIÑO
- IEM AGUSTIN AGUALONGO - ESC RUR MIX NTRA SRA DE FATIMA
- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX EL PUERTO

Instituciones en las que no cuentan con lámparas o iluminación protegidas y funcionando y se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

- IEM. FRANCISCO DE LA VILLOTA - ESC INT DE GENOY
- IEM. JOSE ANTONIO GALAN - SEDE PRINCIPAL
- IEM GUALMATAN - SEDE PRINCIPAL
- IEM AGUSTIN AGUALONGO - ESC RUR MIX AGUAPAMBA
- IEM AGUSTIN AGUALONGO - ESC RUR MIX NTRA SRA DE FATIMA
- IEM MORASURCO - SEDE PRINCIPAL
- IEM AURELIO ARTURO MARTINEZ - SEDE PRINCIPAL
- IEM CRISTO REY - SEDE PRINCIPAL
- IEM EDUARDO ROMERO ROSERO – ESC RUR ALIANZA PARA EL POGRESO
- IEM CRISTO REY - SEDE PRINCIPAL TARDE
- IEM AGUSTIN AGUALONGO - ESC RUR MIX LOS MIRLOS
- IEM TECNICO INDUSTRIAL - SEDE PRICIPAL TARDE

Instituciones en las que no cuentan con sifones y drenajes en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.

- IEM CIUDAD DE PASTO - CONC EDUC MIRAFLORES
- IEM NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE - SEDE PRINCIPAL
- IEM LUIS EDUARDO MORA OSEJO - ESC INT 12 DE OCTUBRE

Instituciones en las que no cuentan con protección con malla antiinsectos en ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso no cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

- IEM CIUDAD DE PASTO - CONC EDUC MIRAFLORES
- IEM CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO - SEDE PUERRES
- IEM FRANCISCO DE LA VILLOTA - ESC INT DE GENOY
- IEM JOSE ANTONIO GALAN - SEDE PRINCIPAL
- IEM GUALMATAN – SEDE PRINCIPAL
- IEM AGUSTIN AGUALONGO - SEDE PRINCIPAL
- IEM CRISTO REY - SEDE PRINCIPAL
- IEM EDUARDO ROMERO ROSERO – ESC RUR ALIANZA PARA EL POGRESO
- IEM CRISTO REY - SEDE PRINCIPAL TARDE
- IEM AGUSTIN AGUALONGO - ESC RUR MIXTA LOS MIRLOS
- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX EL NARANJAL
- IEM TECNICO INDUSTRIAL - SEDE PRICIPAL TARDE
- ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO - SEDE PRINCIPAL
- IEM CIUDADELA DE LA PAZ - CENTRAL MAGDALENA

Instituciones en las que no se evidencia pisos limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

- IEM NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE - SEDE PRINCIPAL
- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX EL NARANJAL

Instituciones en las que no se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras).

- IEM CRISTO REY - SEDE PRINCIPAL

Instituciones en las que no cuentan con letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), ubicados en las instalaciones del comedor escolar.

- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX EL PUERTO
- IEM CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO - SEDE PRINCIPAL TARDE

EVIDENCIA FOTOGRAFICA NO CONFORMIDADES:

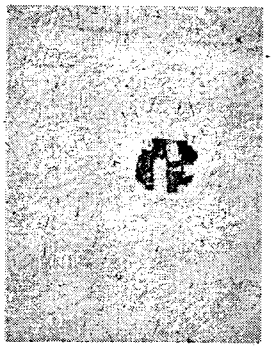


IMAGEN No 5: IE MAGUSTÍN AGUALONGO SEDE ESC NOR MIX AGUAPAMBA SE EVIDENCIA INSTALACIONES ELECTRICAS EXPUESTAS

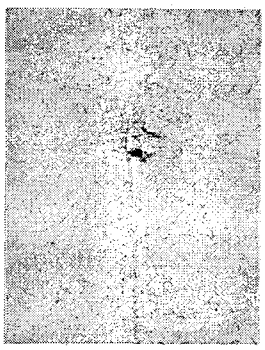


IMAGEN No 6: IEM XXXXXXXXXX MARTINEZ - SEDE PRINCIPAL BOMBILLO SIN PROTECCION

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMASE 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 FOTOGRAFICA:

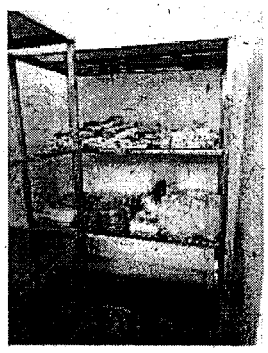


IMAGEN No 7: IEM CIUDADELA DE LA PAZ - SEDE CENTRAL MAGDALENA



IMAGEN No 8: IEM AURELIO ARTURO MARTINEZ - SEDE PRINCIPAL



IMAGEN No 9: IEM AGUSTIN AGUALONGO - SEDE ESC RUR MIX MOJARRAMBA

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

Instituciones en las que no cuentan con el almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados debidamente ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y no disponen estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

- IEM NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE - SEDE PRINCIPAL
- IEM AGUSTIN AGUALONGO - ESC RUR MIX LOS MIRLOS

Instituciones en las que no cuentan el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos – PEPS, actualizado.

- IEM SAN FRANCISCO DE ASIS - SAN MARTIN
- IEM GUALMATAN - ESC RUR MIX JONGOVITO
- IEM OBONUCO - ESC INT #2 DE OBONUCO
- IEM GUALMATAN - SEDE PRINCIPAL
- IEM NUESTRA SEÑORA DE LA VISITACION - SEDE PRINCIPAL
- IEM SANTA TERESITA - ESC RUR MIX LA MERCED
- IEM SANTA TERESITA - SEDE PRINCIPAL
- IEM CIUDAD DE PASTO - SEDE PRINCIPAL
- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX EL NARANJAL
- ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO - SEDE PRINCIPAL

Instituciones en las que no cuentan con el almacenamiento de los alimentos refrigerados a temperaturas entre -2°C a 4°C y/o no se llevan registros.

- IEM SAN FRANCISCO DE ASIS - SAN MARTIN
- IEM GUALMATAN - ESC RUR MIX JONGOVITO
- IEM JOSE ANTONIO GALAN - SEDE PRINCIPAL
- IEM OBONUCO - ESC INT #2 DE OBONUCO
- IEM GUALMATAN - SEDE PRINCIPAL
- IEM ANTONIO NARIÑO – CONC ESC ANTONIO NARIÑO
- IEM ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL - ESC URB CARLOS PIZARRO
- IEM NUESTRA SEÑORA DE LA VISITACION - SEDE PRINCIPAL
- IEM CRISTO REY - ESC RUR MIX DE DOLORES
- IEM SANTA TERESITA - ESC RUR MIX LA MERCED
- IEM AGUSTIN AGUALONGO - ESC RUR MIX NTRA SRA DE FATIMA
- IEM SANTA TERESITA - SEDE PRINCIPAL
- IEM CRISTO REY - SEDE PRINCIPAL
- IEM EDUARDO ROMERO ROSERO – ESC RUR ALIANZA PARA EL POGRESO
- IEM CRISTO REY - SEDE PRINCIPAL TARDE
- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX EL NARANJAL
- ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO - SEDE PRINCIPAL

Instituciones en las que no cuentan con el almacenamiento de alimentos congelados a temperaturas de -18°C y/o no se llevan registros.

- IEM SAN FRANCISCO DE ASIS - SAN MARTIN
- IEM GUALMATAN - ESC RUR MIX JONGOVITO
- IEM JOSE ANTONIO GALAN - SEDE PRINCIPAL
- IEM OBONUCO - ESC INT #2 DE OBONUCO
- IEM GUALMATAN - SEDE PRINCIPAL
- IEM ANTONIO NARIÑO – CONC ESC ANTONIO NARIÑO
- IEM ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL – ESC URB CARLOS PIZARRO
- IEM CRISTO REY - ESC RUR MIX DE DOLORES
- IEM SANTA TERESITA - SEDE PRINCIPAL
- IEM CRISTO REY - SEDE PRINCIPAL
- IEM EDUARDO ROMERO ROSERO – ESC RUR ALIANZA PARA EL POGRESO
- IEM CRISTO REY - SEDE PRINCIPAL TARDE
- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX EL NARANJAL

EVIDENCIA FOTOGRAFICA NO CONFORMIDADES:



IMAGEN No 10. ILM NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE - SEDE PRINCIPAL NO HAY ORDEN EN EL ALMACENAMIENTO



IMAGEN No 11. ILM NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE - SEDE PRINCIPAL NO HAY ORDEN EN EL ALMACENAMIENTO

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 FOTOGRAFICA:

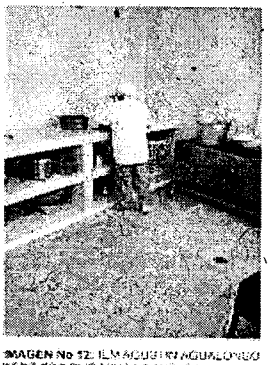


IMAGEN No 12. ILM AGUSTIN AGUALONGO SEDE ESC RUR MIX LOS MICLOS



IMAGEN No 13. ILM CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO - SEDE PRINCIPAL

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

en campo:

Instituciones en las que no cuentan con procesos de preparación de los alimentos en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.

- IEM NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE - SEDE PRINCIPAL

Instituciones en las que no cuentan con lavado y desinfección hortalizas y frutas con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.

- IEM TECNICO INDUSTRIAL - SEDE PRICIPAL TARDE

Instituciones en las que no se evidencia el servido de los alimentos con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y no se evita el contacto directo del alimento con las manos.

- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX CAMPO ALEGRE

Instituciones en las que no cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.

- IEM SAN FRANCISCO DE ASIS - SAN MARTIN
- IEM GUALMATAN - ESC RUR MIX JONGOVITO
- IEM FRANCISCO JOSE DE CALDAS - INSTIT ENCARNACIÓN ROSAL
- IEM OBONUCO - ESC INT #2 DE OBONUCO
- IEM GUALMATAN - SEDE PRINCIPAL
- IEM ANTONIO NARIÑO – CONC ESC ANTONIO NARIÑO
- IEM ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL - ESC URB CARLOS PIZARRO
- IEM CRISTO REY - ESC RUR MIX DE DOLORES
- IEM CRISTO REY - SEDE PRINCIPAL
- IEM EDUARDO ROMERO ROSERO – ESC RUR ALIANZA PARA EL POGRESO
- IEM CRISTO REY - SEDE PRINCIPAL TARDE
- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX EL NARANJAL
- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX CAMPO ALEGRE

Instituciones en las que no cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.

- IEM GUALMATAN - ESC RUR MIX JONGOVITO
- IEM JOSE ANTONIO GALAN - SEDE PRINCIPAL
- IEM FRANCISCO JOSE DE CALDAS - INST ENCARNACIÓN ROSAL
- IEM OBONUCO - ESC INT #2 DE OBONUCO
- IEM NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE - SEDE PRINCIPAL
- IEM GUALMATAN - SEDE PRINCIPAL
- IEM ANTONIO NARIÑO – CONC ESC ANTONIO NARIÑO
- IEM CRISTO REY - ESC RUR MIX DE DOLORES
- IEM SANTA TERESITA - SEDE PRINCIPAL
- IEM CRISTO REY - SEDE PRINCIPAL
- IEM EDUARDO ROMERO ROSERO – ESC RUR ALIANZA PARA EL POGRESO
- IEM CRISTO REY - SEDE PRINCIPAL TARDE

- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX EL NARANJAL
- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX CAMPO ALEGRE

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS 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.

06– OCTUBRE:

- **RPS CAJM/JM – Menú # 15:** Colada de cebada con leche endulzada con panela, lenteja Guisadas y arroz con fideos.
- **RPS ALMUERZO – Menú # 15:** Carne de cerdo en salsa de pimentón, papas chorreadas, arroz con zanahoria, ensalada de tomate en casquitos y lechuga picada, Juego de fruta de leche endulzado con azúcar.
- **R.I. – Menú # 6.** Kumis, galleta glaseada de fruta, cocada.

SEMANA DE RECESO

17– OCTUBRE:

- **RPS CAJM/JM – Menú # 17:** Colada de cebada con leche endulzada con panela, pechuga de pollo con zanahoria y habichuela, arroz blanco.
- **RPS ALMUERZO – Menú # 17:** Estofado de cerdo campestre zanahoria y tomate, pasta guisada, papa tajada con cascara frita, verduras del estofado, Juego de fruta endulzado con azúcar.

18– OCTUBRE:

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

19 – OCTUBRE:

- **R.I. – Menú # 9.** Yogurt, galleta y mandarina.
- **RPS ALMUERZO – Menú # 19:** Cerdo, arroz con fideos, pure de papa, ensalada de tomate zanahoria y cebolla y jugo de fruta endulzado con azúcar.

20– OCTUBRE AL 24 DE OCTUBRE:

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

25– OCTUBRE:

- **RPS ALMUERZO – Menú # 3:** Carne de cerdo, arroz con fideos, papa chip, ensalada de habichuela y zanahoria en cuadritos, jugo de fruta en leche endulzado con azúcar.

26– OCTUBRE AL 30 DE OCTUBRE:

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

31 – OCTUBRE:

- **R.I. – Menú # 8.** Avena natural, muffin de chocolate, pera.

01 – NOVIEMBRE:

- **R.I. – Menú # 7.** leche, muffin de chocolate, fruta de cosecha

02– NOVIEMBRE AL 03 DE NOVIEMBRE:

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

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

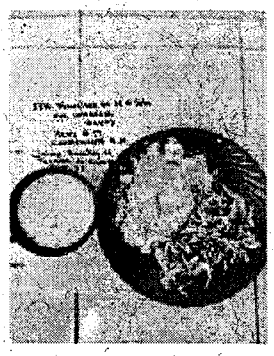


IMAGEN No 14: IEM FRANCISCO DE LA [illegible] - SEDE ESC INTE GENOY



IMAGEN No 15: IEM CIUDADELA DE LA PAZ - SEDE CENTRAL MAGDALENA

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

Instituciones en las que no cuentan con utensilios estandarizados para el servido.

- IEM LUIS EDUARDO MORA OSEJO - LA MINGA

Instituciones en las que no se cumple con minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido.

- IEM GUALMATAN - ESC RUR MIX JONGOVITO
- IEM OBONUCO - ESC INT #2 DE OBONUCO
- IEM AGUSTIN AGUALONGO - ESC RUR MIX AGUAPAMBA
- IEM NUESTRA SEÑORA DE LA VISITACION - SEDE PRINCIPAL

Instituciones en las que no se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.

- IEM FRANCISCO JOSE DE CALDAS - ENCARNACION ROSAL
- IEM EL SOCORRO - ESC RUR MIX BAJO CASANARE
- IEM FRANCISCO JOSE DE CALDAS - INST ENCARNACIÓN ROSAL
- IEM LUIS DELFIN INSUASTY - CONCEN ESCO AGUSTIN AGUALONGO
- IEM MARCO FIDEL SUAREZ - ESC SAN JAUN BAUTISTA DE ANGANOY
- IEM SANTA TERESITA - ESC RUR MIX LA MERCED
- IEM SANTA TERESITA - SEDE PRINCIPAL
- IEM CIUDADELA DE LA PAZ - SEDE NUEVO SOL

Instituciones en las que no se cumple con la evaluación organoléptica.

- IEM GUALMATAN - ESC RUR MIX JONGOVITO

EVIDENCIA FOTOGRAFICA NO CONFORMIDADES:

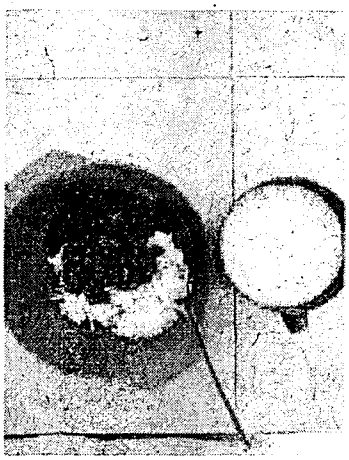


IMAGEN No 16: IEM AGUSTIN AGUALONGO - SEDE ESC RUR MIX AGUAPAMBA
NO HAY CUMPLIMIENTO CON LA MINUTA

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 alguna ocasión no se observa estos 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 FOTOGRAFICA:



IMAGEN No 17. IE M AURELIO ARTURO MARTINEZ - SEDE PRINCIPAL



IMAGEN No 18. IEM NUESTRA SEÑORA DE LA VISITACION - SEDE PRINCIPAL

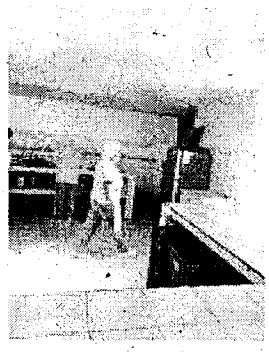


IMAGEN No 19. IEM LUIS EDUARDO MORA OSEJO - SEDE ESC INT DOCE DE OCTUBRE



IMAGEN No 20. IEM TECNICO INDUSTRIAL SEDE ESC SAN VICENTE # 2

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

Instituciones en las que el personal manipulador no cuenta con la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.

- IEM OBONUCO - ESC INT #2 DE OBONUCO
- IEM NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE - SEDE PRINCIPAL
- IEM GUALMATAN' - SEDE PRINCIPAL
- IEM EDUARDO ROMO ROSERO – COL AGROINDUSTRIAL SAN FRANCISCO
- IEM EDUARDO ROMERO ROSERO – ESC RURAL ALIANZA PARA EL POGRESO
- IEM TECNICO INDUSTRIAL - SEDE PRICIPAL TARDE
- ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO - SEDE PRINCIPAL

Instituciones en las que la presentación personal de los manipuladores no es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.

- IEM LUIS EDUARDO MORA OSEJO - ESC INT 12 DE OCTUBRE
- ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO - SEDE PRINCIPAL

Instituciones en las que no se evidencia certificación médica para cada uno de los manipuladores (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).

- I.E.M FRANCISCO JOSE DE CALDAS - ENCARNACION ROSAL
- IEM NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE - SEDE PRINCIPAL
- IEM GUALMATAN - SEDE PRINCIPAL
- IEM MARIA DE NAZARETH - SEDE PRINCIPAL
- IEM LUIS DELFIN INSUASTY - CONC ESC AGUSTIN AGUALONGO
- IEM CRISTO REY - ESC RUR MIX DE DOLORES
- IEM EDUARDO ROMO ROSERO – COL AGROINDUSTRIAL SAN FRANCISCO
- IEM SANTA TERESITA - SEDE PRINCIPAL
- IEM LUIS EDUARDO MORA OSEJO - ESC INT 12 DE OCTUBRE
- IEM CRISTO REY - SEDE PRINCIPAL
- IEM EDUARDO ROMERO ROSERO – ESC RUR ALIANZA PARA EL POGRESO
- IEM CRISTO REY - SEDE PRINCIPAL TARDE
- IEM SANTA TERESITA - ESC MIX SAN GABRIEL
- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX CAMPO ALEGRE
- IEM CIUDADELA DE LA PAZ - SEDE NUEVO SOL

Instituciones en las que el personal manipulador no acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y/o no se cuenta con registros de capacitación.

- IEM FRANCISCO JOSE DE CALDAS - ENCARNACION ROSAL
- IEM NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE - SEDE PRINCIPAL
- IEM GUALMATAN - SEDE PRINCIPAL
- IEM MARIA DE NAZARETH - SEDE PRINCIPAL
- IEM LUIS DELFIN INSUASTY - CONC ESC AGUSTIN AGUALONGO
- IEM CRISTO REY - ESC RUR MIX DE DOLORES
- IEM EDUARDO ROMO ROSERO – COL AGROINDUSTRIAL SAN FRANCISCO
- IEM SANTA TERESITA - SEDE PRINCIPAL
- IEM LUIS EDUARDO MORA OSEJO - ESC INT 12 DE OCTUBRE
- IEM CRISTO REY - SEDE PRINCIPAL
- IEM EDUARDO ROMERO ROSERO - ESC.RURAL. ALIANZA PARA EL POGRESO
- IEM CRISTO REY - SEDE PRINCIPAL TARDE
- IEM SANTA TERESITA - ESCUELA MIXTA SAN GABRIEL
- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX CAMPO ALEGRE
- IEM CIUDADELA DE LA PAZ - SEDE NUEVO SOL

Instituciones en las que se evidencia que el personal ajeno al comedor escolar no ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).

- IEM LUIS EDUARDO MORA OSEJO - ESC INT 12 DE OCTUBRE
- IEM CRISTO REY - SEDE PRINCIPAL
- IEM CIUDADELA DE LA PAZ - CENTRAL MAGDALENA

EVIDENCIA FOTOGRAFICA NO CONFORMIDADES:



IMAGEN No 21: ILM ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO - SEDE PRINCIPAL MANIPULADORA NO CUENTA CON ZAPATOS ADECUADOS



IMAGEN No 22: ILM GUALMATAN - SEDE PRINCIPAL MANIPULADORA SIN UNIFORME DE DOTACION ADECUADA

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 cuanto 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.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

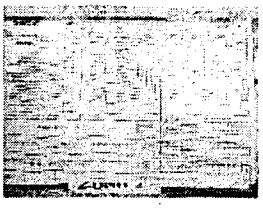


IMAGEN No 23: IEM CIUDADELA DE LA PAZ SEDE CENTRAL MANCILLANA

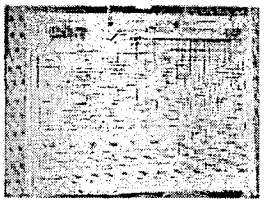


IMAGEN No 24: IEM AGUSTIN AGUALONGO SEDE PRINCIPAL



IMAGEN No 25: IEM ALBERTO ARTEAGA MARTINEZ - SEDE PRINCIPAL



IMAGEN No 26: IEM AGUSTIN AGUALONGO - SEDE PRINCIPAL

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

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

Instituciones en las que no cuentan con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos y/o se llevan registros de las actividades.

- IEM GUALMATAN - ESC RUR MIX JONGOVITO
- IEM GUALMATAN - SEDE PRINCIPAL
- IEM EDUARDO ROMERO ROSERO – ESC RUR ALIANZA PARA EL POGRESO
- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX EL NARANJAL
- ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO - SEDE PRINCIPAL

Instituciones en las que no se utilizan productos de limpieza y desinfección que cuenten con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).

- IEM FRANCISCO JOSE DE CALDAS - ENCARNACION ROSAL
- IEM EL SOCORRO - ESC RUR MIX BAJO CASANARE
- IEM GUALMATAN - ESC RUR MIX JONGOVITO
- IEM FRANCISCO JOSE DE CALDAS - INST ENCARNACIÓN ROSAL
- IEM OBONUCO - ESC INT #2 DE OBONUCO
- IEM LUIS DELFIN INSUASTY - CONC ESC AGUSTIN AGUALONGO

- IEM MARCO FIDEL SUAREZ - ESC SAN JAUN BAUTISTA DE ANGANOY
- IEM SANTA TERESITA - ESC RUR MIX LA MERCED
- IEM CIUDADELA DE LA PAZ - SEDE NUEVO SOL

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

- IEM TECNICO INDUSTRIAL - SEDE PRICIPAL TARDE

Instituciones en las que los productos de aseo no se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.

- IEM EL SOCORRO - ESC RUR MIX BAJO CASANARE
- IEM NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE - SEDE PRINCIPAL
- IEM LUIS DELFIN INSUASTY - CONC ESC AGUSTIN AGUALONGO
- IEM TECNICO INDUSTRIAL - SEDE PRICIPAL TARDE
- IEM CIUDADELA DE LA PAZ - SEDE NUEVO SOL

ABASTECIMIENTO DE AGUA:

Instituciones en las que no se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.

- IEM GUALMATAN - SEDE PRINCIPAL
- IEM ANTONIO NARIÑO – CONC ESC ANTONIO NARIÑO
- IEM ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL - ESC URB CARLOS PIZARRO
- IEM CIUDAD DE PASTO - SEDE PRINCIPAL
- IEM EDUARDO ROMERO ROSERO – ESC RUR ALIANZA PARA EL POGRESO
- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX EL NARANJAL
- ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO - SEDE PRINCIPAL
- IEM CIUDADELA DE LA PAZ - CENTRAL MAGDALENA

Instituciones en las que no se evidencia un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. (Verificación de pH y cloro).

- IEM NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE - SEDE PRINCIPAL
- IEM GUALMATAN - SEDE PRINCIPAL
- IEM ANTONIO NARIÑO – CONC ESC ANTONIO NARIÑO
- IEM ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL. - ESC URB CARLOS PIZARRO
- IEM CRISTO REY - ESC RUR MIX DE DOLORES
- IEM CIUDAD DE PASTO - SEDE PRINCIPAL
- IEM EDUARDO ROMERO ROSERO – ESC RUR ALIANZA PARA EL POGRESO
- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX EL NARANJAL
- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX CAMPO ALEGRE
- IEM MPAL EL ENCANO - ESC RUR MIX CAMPO ALEGRE
- IEM CIUDADELA DE LA PAZ - CENTRAL MAGDALENA

Instituciones en las que no se garantiza que el agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte.

- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX CAMPO ALEGRE

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS:

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

- IEM FRANCISCO JOSE DE CALDAS - ENCARNACION ROSAL
- IEM EL SOCORRO - ESC RUR MIX BAJO CASANARE
- IEM FRANCISCO JOSE DE CALDAS - INST ENCARNACIÓN ROSAL
- IEM LUIS DELFIN INSUASTY - CONC ESC AGUSTIN AGUALONGO
- IEM AGUSTIN AGUALONGO - ESC RUR MIX NTRA SRA DE FATIMA
- IEM CIUDAD DE PASTO - SEDE PRINCIPAL
- IEM CIUDADELA DE LA PAZ - SEDE NUEVO SOL

Instituciones en las que no se evidencia un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.

- IEM GUALMATAN - ESC RUR MIX JONGOVITO
- IEM GUALMATAN - SEDE PRINCIPAL
- IEM EDUARDO ROMERO ROSERO – ESC RUR ALIANZA PARA EL POGRESO
- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX EL NARANJAL
- ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO - SEDE PRINCIPAL

Instituciones en las que no se evidencia la separación de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.

- IEM FRANCISCO JOSE DE CALDAS - ENCARNACION ROSAL
- IEM EL SOCORRO - ESC RUR MIX BAJO CASANARE
- IEM FRANCISCO JOSE DE CALDAS - INST ENCARNACIÓN ROSAL
- IEM NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE - SEDE PRINCIPAL
- IEM LUIS DELFIN INSUASTY - CONCEN ESCOLAR AGUSTIN AGUALONGO
- IEM LUIS EDUARDO MORA OSEJO - LA MINGA
- IEM AGUSTIN AGUALONGO - ESC RUR MIX NTRA SRA DE FATIMA
- IEM TECNICO INDUSTRIAL - SEDE PRICIPAL TARDE
- IEM CIUDADELA DE LA PAZ - SEDE NUEVO SOL

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES):

Instituciones en las que las instalaciones y/o los alimentos no se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.

- IEM AGUSTIN AGUALONGO - ESC RUR MIX AGUAPAMBA

Instituciones en las que no se evidencia un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.

- IEM SAN FRANCISCO DE ASIS - SAN MARTIN

- IEM OBONUCO - ESC INT #2 DE OBONUCO
- IEM GUALMATAN - SEDE PRINCIPAL
- IEM EDUARDO ROMERO ROSERO – ESC RUR ALIANZA PARA EL POGRESO
- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX EL NARANJAL
- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX CAMPO ALEGRE
- IEM TECNICO INDUSTRIAL - SEDE PRICIPAL TARDE
- ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO - SEDE PRINCIPAL

EVIDENCIA FOTOGRAFICA NO CONFORMIDADES:



IMAGEN No 27: IEM LUIS DELFIN INSUASTY RODRIGUEZ - SEDE CONC ESC AGUSTIN AGUALONGO
RECIPIENTES NO PROMUEVEN EL RECICLAJE

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.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

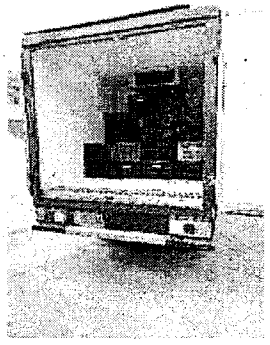


IMAGEN No 28. IEM CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO - SEDE PUERRES



IMAGEN No 29. IEM CIUDADELA DE LA PAZ SEDE CENTRAL MARIA REINA

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

Instituciones en las que los vehículos utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos no cuentan con el aviso de transporte de alimentos.

- IEM CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO – SEDE PUERRES

VIII. EQUIPOS Y UTENCILIOS:

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 FOTOGRAFICA:

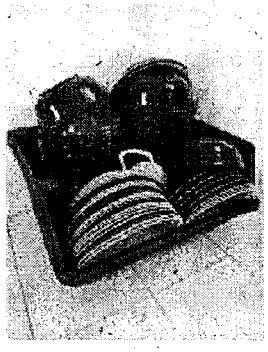


IMAGEN No 30. IEM AGUSTIN AGUALONGO - SEDE PRINCIPAL

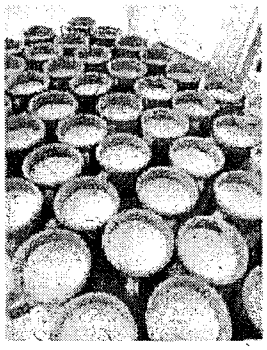


IMAGEN No 31. IEM EL SOCORRO - SEDE ESC RUR MIX SAN GABRIEL

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

Instituciones en las que no se cuenta con los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.

- IEM OBONUCO - ESC INT #2 DE OBONUCO

Instituciones en las que no se evidencian 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).

- IEM SAN FRANCISCO DE ASIS - SAN MARTIN
- IEM GUALMATAN - ESC RUR MIX JONGOVITO
- IEM JOSE ANTONIO GALAN - SEDE PRINCIPAL
- IEM OBONUCO - ESC INT #2 DE OBONUCO
- IEM GUALMATAN - SEDE PRINCIPAL
- IEM MARIA DE NAZARETH - SEDE PRINCIPAL
- IEM ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL - ESC URB CARLOS PIZARRO
- IEM CRISTO REY - ESC RUR MIX DE DOLORES
- IEM SANTA TERESITA - ESC RUR MIX LA MERCED
- IEM CRISTO REY - SEDE PRINCIPAL
- IEM EDUARDO ROMERO ROSERO – ESC RUR ALIANZA PARA EL POGRESO
- IEM CRISTO REY - SEDE PRINCIPAL TARDE
- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX EL PUERTO

Instituciones en las que las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento no cuentan con controles y registro de temperatura.

- IEM GUALMATAN - ESC RUR MIX JONGOVITO
- IEM FRANCISCO JOSE DE CALDAS - INST ENCARNACIÓN ROSAL
- IEM OBONUCO - ESC INT #2 DE OBONUCO
- IEM GUALMATAN - SEDE PRINCIPAL
- IEM ANTONIO NARIÑO – CONC ESC ANTONIO NARIÑO
- IEM NUESTRA SEÑORA DE LA VISITACION - SEDE PRINCIPAL
- IEM SANTA TERESITA - ESC RUR MIX LA MERCED
- IEM AGUSTIN AGUALONGO - ESC RUR MIX NTRA SRA DE FATIMA
- IEM EDUARDO ROMERO ROSERO – ESC RURAL ALIANZA PARA EL POGRESO
- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX EL PUERTO
- ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO - SEDE PRINCIPAL

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 FOTOGRAFICA:

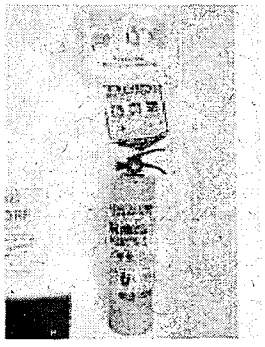


IMAGEN No 32: IEM AGUSTIN AGUALONGO SEDE ESC RUR MIX NTRA SRA DE FATIMA

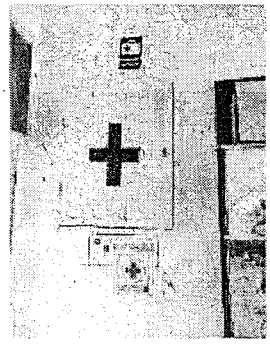


IMAGEN No 33: IEM CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO - SEDE PRINCIPAL

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

Instituciones en las que no se cuenta con un sistema de seguridad en el trabajo adecuado.

- IEM CIUDAD DE PASTO - CONC EDUC MIRAFLORES
- IEM CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO - SEDE PUERRES
- IEM. EL SOCORRO - ESC RUR MIX BAJO CASANARE
- IEM GUALMATAN - ESC RUR MIX JONGOVITO
- IEM OBONUCO - ESC INT #2 DE OBONUCO
- IEM NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE - SEDE PRINCIPAL
- IEM GUALMATAN - SEDE PRINCIPAL

- IEM AGUSTIN AGUALONGO - ESC RUR MIX AGUAPAMBA
- IEM LUIS EDUARDO MORA OSEJO - LA MINGA
- IEM MARCO FIDEL SUAREZ - ESC SAN JAUN BAUTISTA DE ANGANOY
- IEM NUESTRA SEÑORA DE LA VISITACION - SEDE PRINCIPAL
- IEM CRISTO REY - ESC RUR MIX DE DOLORES
- IEM AGUSTIN AGUALONGO - ESC RUR MIX NTRA SRA DE FATIMA
- IEM CIUDAD DE PASTO - SEDE PRINCIPAL
- IEM AGUSTIN AGUALONGO - ESC RUR MIXTA LOS MIRLOS
- IEM EL ENCANO - ESC RUR MIX EL PUERTO
- IEM SANTA TERESITA - ESC RUR CUBIJAN BAJO
- IEM TECNICO INDUSTRIAL - SEDE PRICIPAL TARDE
- ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO - SEDE PRINCIPAL
- IEM CIUDADELA DE LA PAZ - SEDE NUEVO SOL
- IEM CIUDADELA DE LA PAZ - CENTRAL MAGDALENA

EVIDENCIA FOTOGRAFICA NO CONFORMIDADES:

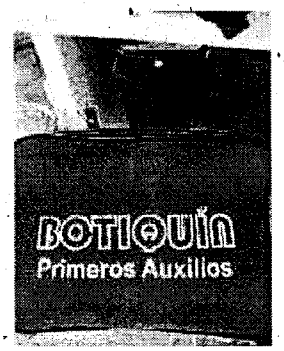


IMAGEN No 34: IEM AGUSTIN AGUALONGO - SEDE ESC RUR MIX NTRA SRA DE FATIMA BOTIQUIN NO UBICADO CORRECTAMENTE



IMAGEN No 35: IEM CIUDADELA DE LA PAZ - SEDE CENTRAL MAGDALENA EXTINTOR VENCIDO

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.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

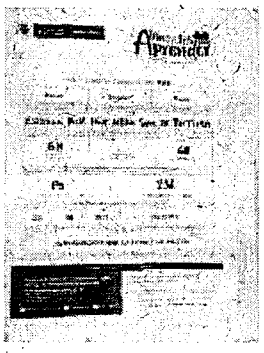


IMAGEN No 36: IEM AGUSTIN AGUALONGO SEDE ESC RUR MIX NTRA SRA DE FATIMA

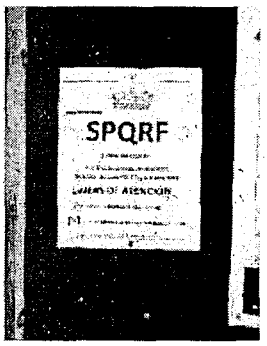


IMAGEN No 37: I.E.M. AURELIO ARTURO MARTINEZ - SEDE PRINCIPAL

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

Instituciones en las que no se evidencia publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE o esta tiene algún dato erróneo.

- IEM AGUSTIN AGUALONGO - SEDE PRINCIPAL
- IEM CRISTO REY - SEDE PRINCIPAL

Instituciones en las que no se evidencia el soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.

- IEM CIUDAD DE PASTO - CONC EDUC MIRAFLORES
- IEM SAN FRANCISCO DE ASIS - SAN MARTIN
- IEM FRANCISCO JOSE DE CALDAS - ENCARNACION ROSAL
- IEM FRANCISCO DE LA VILLOTA - ESC INTEGRADA DE GENOY
- IEM EL SOCORRO - ESC RUR MIX BAJO CASANARE
- IEM FRANCISCO JOSE DE CALDAS - INST ENCARNACIÓN ROSAL
- IEM GUALMATAN - SEDE PRINCIPAL
- IEM LUIS DELFIN INSUASTY - CONC ESC AGUSTIN AGUALONGO
- IEM AGUSTIN AGUALONGO - ESC RUR MIX AGUAPAMBA
- IEM ANTONIO NARIÑO – CONC ESC ANTONIO NARIÑO
- IEM MARCO FIDEL SUAREZ - ESC SAN JAUN BAUTISTA DE ANGANOY
- IEM SANTA TERESITA - ESC RUR MIX LA MERCED
- IEM AGUSTIN AGUALONGO - ESC RUR MIX NTRA SRA DE FATIMA
- IEM SANTA TERESITA - SEDE PRINCIPAL
- IEM CIUDAD DE PASTO - SEDE PRINCIPAL
- IEM EDUARDO ROMERO ROSERO – ESC RUR ALIANZA PARA EL POGRESO
- IEM SANTA TERESITA - ESCUELA MIXTA SAN GABRIEL
- IEM SANTA TERESITA - ESC RUR CUBIJAN BAJO
- IEM CIUDADELA DE LA PAZ - SEDE NUEVO SOL

Instituciones en las que no es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.

- IEM LUIS DELFIN INSUASTY - CONC ESC AGUSTIN AGUALONGO

- IEM MARCO FIDEL SUAREZ - ESC SAN JAUN BAUTISTA DE ANGANOY
- IEM SANTA TERESITA - ESC RUR MIX LA MERCED
- IEM SANTA TERESITA - SEDE PRINCIPAL
- IEM LUIS EDUARDO MORA OSEJO - ESC INT 12 DE OCTUBRE
- IEM SANTA TERESITA - ESC MIX SAN GABRIEL

1. **CASOS DE ATENCION PRIORITARIA:**

I.E.M. Obonuco sede principal: Las manipuladoras de alimentos manifestaron que al recibir la fruta (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 04/10/2023 y desde 02/10/2023 se hace llamando al operador para cambio, pero este no se presentaba.

I.E.M. Luis Delfín Insuasty Rodríguez sede Jardín Infantil Nacional piloto: Se evidencia que la fruta (papaya, banano, naranja) se encuentra dañado y/o en mal estado.

I.E.M. Agustín Agualongo sede Escuela Rural Mixta Aguapamba: En la institución educativa se evidencia presencia de moscas y moscos.

I.E.M Luis Eduardo Mora Osejo sede La Minga: Se evidenció el mal estado de alimentos como tomates y bananos que se encuentran en las canastillas que están en el área de preparación de alimentos y en la nevera, los repollos y las habichuelas también presentan mal estado, además se evidencia la falta de aseo en la nevera y pisos, se evidenció la presencia de mosquitos.

I.E.M. Obonuco sede Escuela Integrada # 2 de Obonuco: Se evidenció incumplimiento del ciclo de menús establecido en la modalidad de Complemento preparado en sitio como se describe a continuación:

- Para componente proteico del menú 19 se establece preparar huevo revuelto, sin embargo, se entregó blanquillos guisados con cebolla y tomate, conforme a lo anterior solicitamos se tomen las medidas necesarias en esta sede educativa.

I.E.M. Eduardo Romo Rosero sede Agroindustrial San Francisco: En la I.E.M Eduardo Romo Rosero sede Agroindustrial San Francisco frente a la entrega del complemento alimentario para preparación en sitio de alimentos (espinaca) en mal estado para ser preparada el día de jueves 19 de septiembre 2023

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

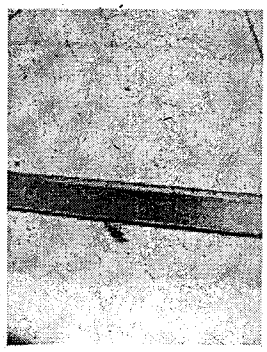


IMAGEN No 38: [illegible]
- SEDE [illegible]
CAE
SE ENCONTRO MOSCOS Y MOSCAS

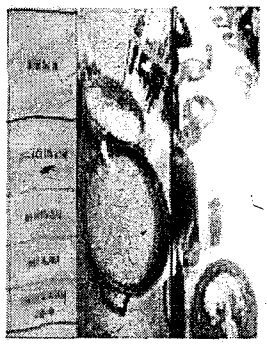


IMAGEN No 39: [illegible] - SEDE ESC
INT 02
SPOR
INCUMPLIMIENTO DE MENU EN MODALIDAD
COMPLEMENTO

ANALISIS GESTIÓN SOCIAL

Teniendo en cuenta el Anexo técnico de participación ciudadana, desde la interventoría Alimentos saludables del Valle S.A.S, mediante el profesional Gestor Social, se continúa realizando acercamientos a las diferentes Establecimientos 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 N° 335 de 2021 de la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender.

A partir del 20 de septiembre del presente año hasta la fecha se van visitando 26 establecimiento educativos por parte de la Gestora social de la interventoría Alimentos Saludables del Valle S.A.S. Importante mencionar que en la semana de receso escolar comprendida entre el 9 al 13 de octubre no se realizan visitas presenciales, sin embargo, se llevan a cabo otras funciones documentales con el propósito de mejorar la prestación del servicio por parte de la interventoría.

A continuación, se detallan las visitas presenciales entre el corte del 6 de octubre al 3 de noviembre del presente año.

El 6 de octubre se realiza la visita de verificación en la jornada de la mañana a la Institución Educativa Marco Fidel Suarez, se evidencia que existe la conformación de los CAE en el mes de junio del presente año, la rectora manifiesta que ella inició labores en ese mismo mes en la sede, 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, no hay evidencias por escrito, pero se compromete a realizar todos sus seguimientos sobre los planes de mejora del PAE que han tomado desde el comité de alimentación escolar. La encargada del CAE manifiesta que no tienen ninguna queja del operador contratista de sus servicios y será invitado a la próxima reunión que tienen programado después del receso escolar, con el fin de tratar ciertas necesidades que pueden ser solventadas por parte del operador.

El 17 de octubre se realiza visita de verificación en la jornada de la mañana en la Institución Educativa Municipal San José Bethlemitas sede principal, se evidencia conformación del CAE, aunque hacen falta algunos integrantes de acuerdo al anexo técnico de participación ciudadana, en ese caso los representantes de la comunidad estudiantil. Se dejan recomendaciones y

sugerencias con el fin de llevar a cabo el mejor funcionamiento del control social del Comité de Alimentación Escolar, se menciona la importancia de evidenciar por medio de actas las acciones realizadas que han desarrollado en pro de toda la comunidad estudiantil frente al PAE.

El 18 de octubre se lleva a cabo la visita de verificación en la jornada de la mañana a la Institución Educativa Municipal La Rosa sede principal, se pudo evidenciar que tienen conformado el Comité de Alimentación Escolar dentro de los tiempos establecidos del calendario Escolar, se encuentran integrados en su totalidad, además de llevar a cabo los seguimientos y planes de mejorar con respecto al PAE. Se recomienda informar al ente territorial las acciones realizadas que se han venido ejecutando para mejoría del PAE.

El 18 de octubre se realiza visita de verificación en la jornada de la mañana a la Institución Educativa Municipal Luis Eduardo Mora Osejo. Se puede evidenciar la conformación del Comité de Alimentación Escolar en el mes de agosto, debido a un cambio de administración en la rectoría. La coordinadora del PAE refiere que a inicios del año escolar se conforma el comité, sin embargo, la documentación no reposa en la institución debido a que el rector anterior se llevó dichos documentos, por lo tanto, conforman nuevamente el CAE para hacer el respectivo control social, resaltan además el trabajo del nuevo operador con el cumplimento de sus funciones.

El 20 de octubre se lleva a cabo la verificación en la jornada de la mañana a la Institución Educativa Ciudad de Pasto, se evidencia conformación del CAE, sin embargo hacen falta integrar algunos participantes, entre ellos estudiantes y representantes de las manipuladoras de alimentos de acuerdo al anexo técnico de participación ciudadana, se recomienda evidenciar por medio de actas las acciones que realizan para socializar a la comunidad estudiantil los planes de mejora que efectúan dentro de la institución sobre el programa PAE. Se recomienda al rector recibir con mejor trato a las entidades de control, ya que el único objetivo es verificar que se realicen los seguimientos por parte del control social, para mejoría del PAE que van dirigidos a los estudiantes.

El 23 de octubre en la jornada de la mañana se realiza visita de verificación a la Institución Educativa Municipal Pedagógico, se puede observar que se encuentra conformado el Comité con los participantes de acuerdo al anexo técnico de participación ciudadana en el mes de mayo, en el acta de conformación se encuentran unas fechas tentativas para llevar a cabo los seguimientos cada dos meses durante el año escolar, sin embargo a la fecha de la visita no hay actas posteriores que evidencien la realización de dichas reuniones. Por parte del operador, en el mes de septiembre hacen llegar un oficio de solicitud a la Institución Educativa frente a los seguimientos que vienen realizando por parte del CAE, para beneficio de la comunidad estudiantil, el cual se orienta sobre las acciones que deben realizar para dar respuesta, además de tener evidenciado por medio de actas todas las acciones de los planes de mejora que vienen ejecutando en pro de los estudiantes sobre el programa de Alimentación escolar.

El 24 de octubre se lleva a cabo visita de verificación a la Institución Educativa Cabrera, se logra evidencia que existe la conformación de los CAE dentro de los dos meses correspondientes al inicio del calendario escolar, sin embargo, hace falta ser conformado por una representante de las manipuladoras de alimentos. Hacen falta alguna documentación sobre los seguimientos y reuniones, cabe aclarar que el rector se encuentra al pendiente de las mejoras que se hacen en beneficio del PAE y realiza acciones como planes de mejorar para toda la comunidad estudiantil, se recomienda evidenciar por medio de actas las acciones realizadas en pro de la comunidad estudiantil.

El rector manifiesta los cambios constantes de manipuladoras de alimentos debido a que el reconocimiento económico no es suficiente para todas las actividades que realizan y desisten

de continuar, refiere también que hace lo posible con la junta de padre poder dar algún reconocimiento adicional con el fin de darles más motivación.

En el área del comedor no se encuentra visible el mecanismo del operador de la línea de atención del SPQR, se sugiere hacer la solitud al consorcio de dicho documento. El rector manifiesta que hace falta más acercamiento con el operador, espera tener más comunicación en pro de los estudiantes.

El 24 de octubre se lleva a cabo visita de verificación a la Institución Educativa Municipal Cristo Rey en el corregimiento de San Fernando, se evidencia que existe la conformación de los CAE en los tiempos establecidos dentro del calendario escolar, seguido de eso se verifica que existen seguimientos a los compromisos desde su primera reunión, Al revisar el área del comedor se evidencia en un lugar visible el ciclo de menú y el mecanismo que el operador y la ETC tiene para atender las SPQR.

De acuerdo al ítem que se encuentran dentro de las responsabilidades al operador contratista al ser nuevo aún no se evidencia participación de alguna reunión del CAE, sin embargo, el encargado del CAE, quien recibe la visita refiere que hasta la fecha no se les ha cancelado por parte del operador el reconocimiento económico a las manipuladoras de alimentos, al momento de constatar lo referido con las manipuladoras de alimentos, refirieron que en días anteriores ya les habían cancelado. Es importante por parte del operador encontrarse al día con todas las obligaciones para dar mayor efectividad en la prestación del servicio.

El 25 de octubre se lleva a cabo visita de verificación a la Institución Educativa Municipal Ciudadela de la Paz En el barrio Aranda de la comuna 10, se evidencia que existe la conformación de los CAE en los tiempos establecidos dentro del calendario escolar, seguido de eso se verifica que existen seguimientos a los compromisos desde su primera reunión, Al revisar el área del comedor se evidencia en un lugar visible el ciclo de menú y el mecanismo que el operador y la ETC tiene para atender las SPQR.

El coordinador del PAE hace una sugerencia al operador, la cual es capacitar a las manipuladoras de alimentos sobre el gramaje, ya que hay algunos alimentos no están alcanzando para la cantidad de días que hace entrega el operador.

Por parte de la gestora social se informa que en fechas próximas se realizara una socialización dirigida a los integrantes del comité de las diferentes sedes sobre el anexo técnico de participación ciudadana, para que sus integrantes puedas tener un adecuado control social frente al PAE y conocimiento sobre el objetivo que tiene la conformación del CAE.

El 30 de octubre se lleva a cabo visita de verificación a la Institución Educativa Municipal Chambu, se evidencia conformación del CAE, el rector encargado manifiesta que aproximadamente hace dos semanas iniciaron con preparación en sitio, debido a que se encuentran en nuevas instalaciones de institución educativa. La conformación del Comité de alimentación escolar se encuentra con los integrantes de acuerdo al anexo técnico de participación ciudadana, sin embargo, hacen falta evidenciar por medio de actas los seguimientos y planes de mejorar que han tenido en lo que lleva el calendario escolar, manifiesta son embargo que realizan acciones de control social, quien los realiza en especial los estudiantes. Al revisar el área del comedor se evidencia en un lugar visible el ciclo de menú y el mecanismo que el operador y la ETC tiene para atender las SPQR,

El 30 de octubre se lleva a cabo visita de verificación a la Institución Educativa Municipal Centro de Integración Popular, se evidencia conformación del CAE, hace falta un representante de las manipuladoras de alimentos, de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico de participación

ciudadana, no se evidencian reuniones posteriores a la conformación del comité, debido a que los padres de familia no asisten a las reuniones, por lo tanto, no hay el cuórum suficiente para llevar a cabo los seguimientos, de acuerdo a lo que manifiesta la docente. Se dejan sugerencias y recomendaciones para llevar a cabo un mejor control social. Al revisar el área del comedor se evidencia en un lugar visible el ciclo de menú y el mecanismo que el operador y la ETC tiene para atender las SPQR.

El 31 de octubre se lleva a cabo visita de verificación a la Institución Educativa Municipal Nuestra Señora de Guadalupe, se evidencia conformación del CAE y sus seguimientos, realizan socialización de los planes de mejora del PAE a los estudiantes y padres de familia por medio de medios tecnológicos y/o asambleas generales, se sugiere tener detallado dichas acciones documentando en actas como medida de soporte. Realizan además solicitudes al ente territorial de las necesidades de la institución, en especial sobre la infraestructura de la construcción más amplia de una bodega de almacenamiento de los alimentos, debido a que la capacidad instalada ha aumentado el número de estudiantes en la institución, por lo tanto, se reciben más cantidad de alimentos y es importante tener dicho almacenamiento en las mejores condiciones con el fin de mejorar en la calidad de prestación de servicio a los estudiantes. Al revisar el área del comedor se evidencia en un lugar visible el ciclo de menú y el mecanismo que el operador y la ETC tiene para atender las SPQR.

Por parte de la Gestora Social se dejan sugerencias y recomendaciones de acuerdo al anexo técnico de participación ciudadana y la resolución N° 335 del 2021 frente a las funciones que debe desarrollar el Comité de Alimentación Escolar, con el fin de brindar un mejor servicio a la comunidad estudiantil referente al programa de alimentación escolar.

El 01 de noviembre se lleva a cabo visita de verificación a la Institución Educativa Municipal Mercedario, se evidencia conformación del CAE, se observa un acta de reunión posterior a la conformación del CAE, sin embargo, hacen falta soportes de las acciones que realizan como control social que han venido desarrollando en el calendario escolar vigente, de acuerdo a lo que manifiesta la docente encargada del PAE, refiere además que no han tenido dificultades con el nuevo operador, la entrega de los alimentos es oportunos y en buen estado. Al revisar el área del comedor se evidencia en un lugar visible el ciclo de menú y el mecanismo que el operador y la ETC tiene para atender las SPQR.

Por parte de la Gestora Social se dejan sugerencias y recomendaciones de acuerdo al anexo técnico de participación ciudadana y la resolución 335 del 2021 frente a las funciones que debe desarrollar el Comité de Alimentación Escolar, con el fin de brindar un mejor servicio a la comunidad estudiantil referente al programa de alimentación escolar.

FECHA	SEDE EDUCATIVA	OBSERVACION
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.
17/10/23	I.E.M San José Bethlemitas	se evidencia conformación del CAE, aunque hacen falta algunos integrantes de acuerdo al anexo técnico de

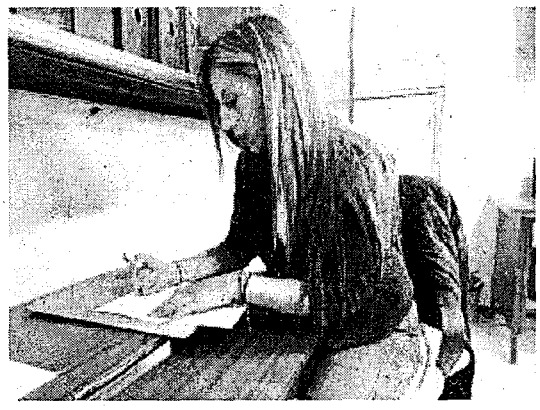
		participación ciudadana, en ese caso los representantes de la comunidad estudiantil. Se menciona la importancia de evidenciar por medio de actas las acciones realizadas que han desarrollado en pro de toda la comunidad estudiantil frente al PAE.
18/10/23	I.E.M La Rosa	Se evidencia que tienen conformado el Comité de Alimentación Escolar dentro de los tiempos establecidos del calendario Escolar, se encuentran integrados en su totalidad, además de llevar a cabo los seguimientos y planes de mejorar con respecto al PAE.
18/10/23	I.E.M Luis Eduardo Mora Osejo	Se evidencia conformación del CAE en el mes de agosto, debido a un cambio de administración en la rectoría. Conforman nuevamente el CAE para hacer el respectivo control social, resaltan además el trabajo del nuevo operador con el cumplimento de sus funciones.
20/10/23	I.E.M Ciudad de Pasto	Se evidencia conformación del CAE, sin embargo, hacen falta integrar algunos participantes, entre ellos estudiantes y representantes de las manipuladoras, se recomienda evidenciar por medio de actas las acciones que realizan para socializar a la comunidad estudiantil los planes de mejora que efectúan dentro de la institución sobre el programa PAE.
23/10/23	I.E.M Pedagógico	se encuentra conformado el CAE en el mes de mayo, en el acta de conformación se encuentran unas fechas tentativas para llevar a cabo los seguimientos cada dos meses durante el año escolar, sin embargo, a la fecha de la visita no hay actas posteriores que evidencien la realización de dichas reuniones. se orienta evidenciar por medio de actas las acciones de los planes de mejora que vienen ejecutando en pro de los estudiantes sobre el programa de Alimentación escolar.
24/10/23	I.E.M Cabrera	Se evidencia que existe la conformación de los CAE, sin embargo, hace falta ser conformado por una representante de las manipuladoras de alimentos. Hacen falta alguna documentación sobre los seguimientos y reuniones, cabe aclarar que el rector se encuentra al pendiente

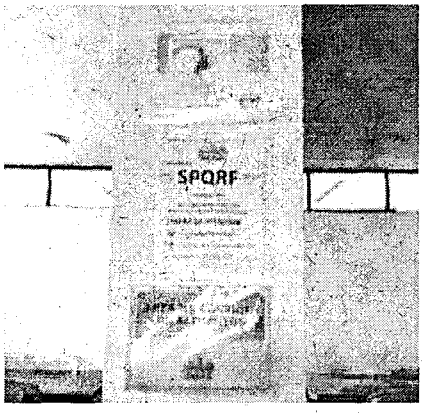
		de las mejoras que se hacen en beneficio del PAE y realiza acciones como planes de mejorar para toda la comunidad estudiantil, se recomienda evidenciar por medio de actas las acciones realizadas en pro de la comunidad estudiantil.
24/10/23	I.E.M Cristo Rey	Se evidencia que existe la conformación de los CAE, hay existencia de los seguimientos a los compromisos desde su primera reunión, Al revisar el área del comedor se evidencia en un lugar visible el ciclo de menú y el mecanismo que el operador y la ETC tiene para atender las SPQR.
25/10/23	I.E.M Ciudadela de la Paz	Se evidencia que existe la conformación de los CAE, se verifica que existen seguimientos a los compromisos desde su primera reunión, el coordinador del PAE hace una sugerencia al operador, la cual es capacitar a las manipuladoras de alimentos sobre el gramaje, ya que hay algunos alimentos no están alcanzando para la cantidad de días que hace entrega el operador.
30/10/23	I.E.M Chambu	se evidencia conformación del CAE, el rector encargado manifiesta que aproximadamente hace dos semanas iniciaron con preparación en sitio, debido a que se encuentran en nuevas instalaciones de institución educativa. Hacen falta evidenciar por medio de actas los seguimientos y planes de mejorar que han tenido en lo que lleva el calendario escolar, manifiestan sin embargo que realizan acciones de control social, al revisar el área del comedor se evidencia en un lugar visible el ciclo de menú y el mecanismo que el operador y la ETC tiene para atender las SPQR
30/10/23	I.E.M Centro de Integración Popular	Se evidencia conformación del CAE, hace falta un representante de las manipuladoras de alimentos, no se evidencian reuniones posteriores a la conformación del comité, debido a que los padres de familia no asisten a las reuniones, por lo tanto, no hay el cuórum suficiente para llevar a cabo los seguimientos, de acuerdo a lo que manifiesta la docente. Se dejan

		sugerencias y recomendaciones para llevar a cabo un mejor control social
31/10/23	I.E.M Nuestra señora de Guadalupe	se evidencia conformación del CAE y sus seguimientos, realizan socialización de los planes de mejora del PAE a los estudiantes y padres de familia por medio de medios tecnológicos y/o asambleas generales, se sugiere tener detallado dichas acciones documentando en actas como medida de soporte. Realizan además solicitudes al ente territorial de las necesidades de la institución.
01/11/23	I.E.M Mercedario	Se evidencia conformación del CAE, se observa un acta de reunión posterior a la conformación del CAE, sin embargo, hacen falta soportes de las acciones que realizan como control social que han venido desarrollando en el calendario escolar vigente, de acuerdo a lo que manifiesta la docente encargada del PAE, refiere además que no han tenido dificultades con el nuevo operador, la entrega de los alimentos es oportunos y en buen estado.

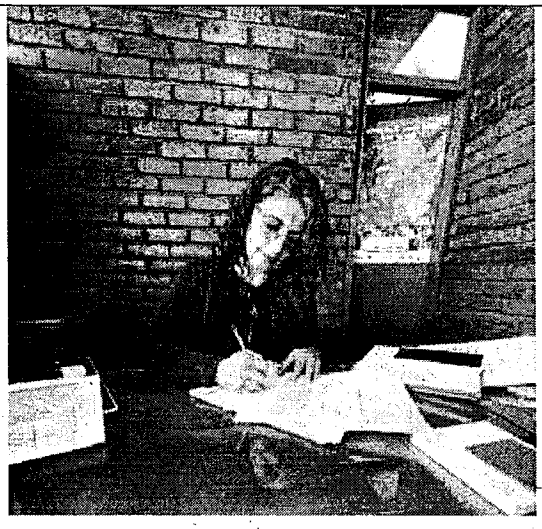
EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

I.E.M Marco Fidel Suárez visita realizada 06/10/23:



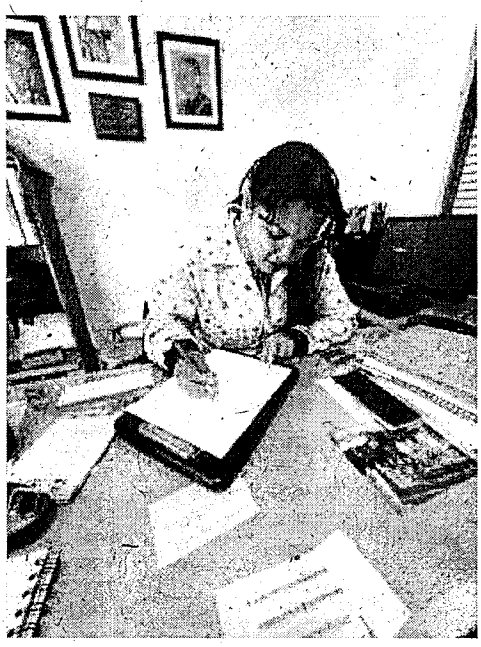


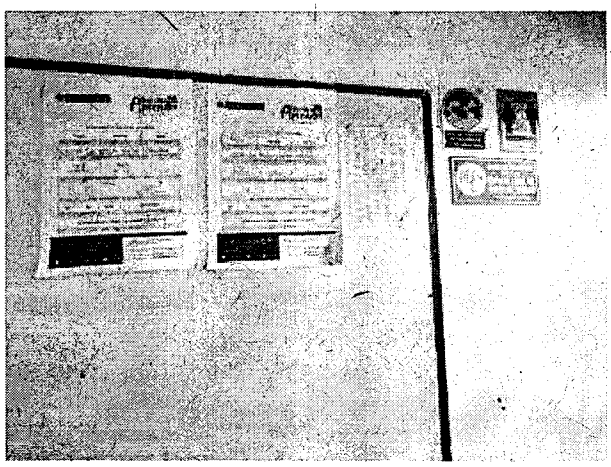
I.E.M San José Bethlemitas visita realizada 17/10/23:



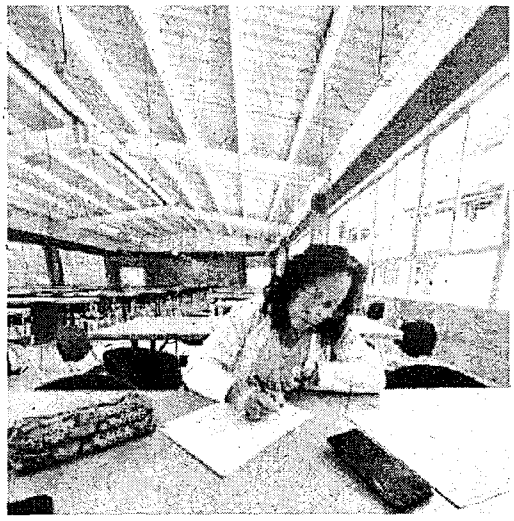


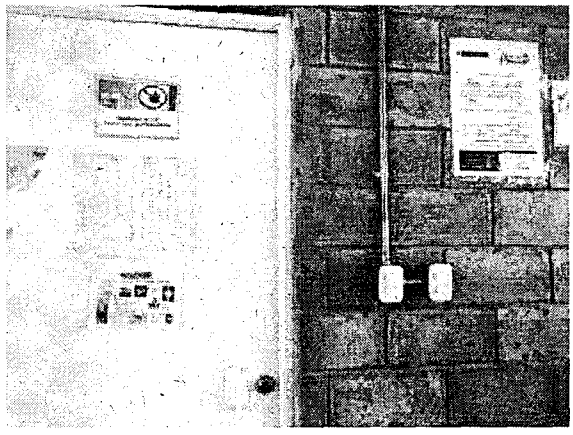
I.E.M La Rosa visita realizada 18/10/23:



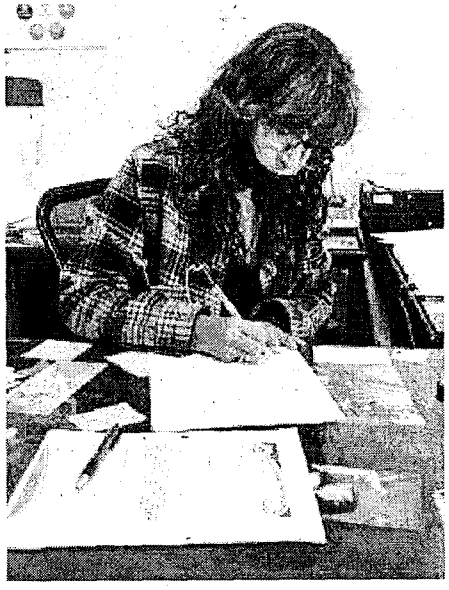


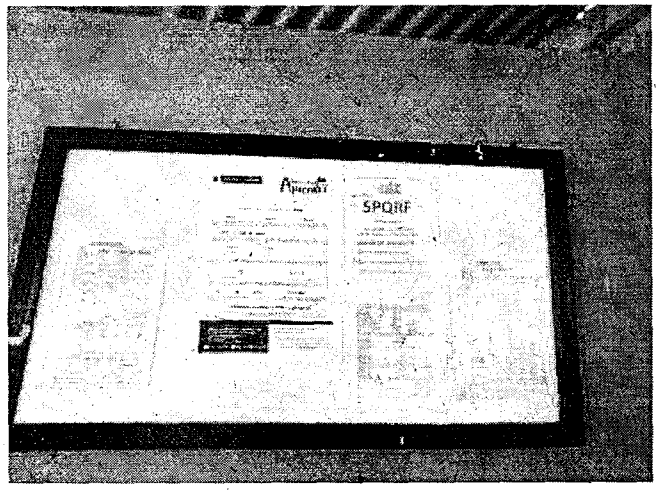
I.E.M Luis Eduardo Mora Osejo visita realizada 18/10/23:





I.E.M Ciudad de Pasto visita realizada 20/10/23:





1. 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 la cual se encuentra ubicada en Altos de Pinasaco, la visita se la realiza el día 27 de octubre del 2023. 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:

1. **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 desinfección.
   - Instalaciones sanitarias.
3. **Personal Manipulador.**
   - Prácticas higiénicas y medidas de protección.
   - Educación y capacitación.
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.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

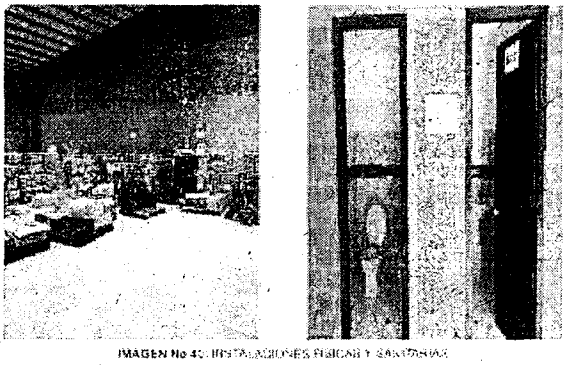


IMAGEN No 42. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

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 las 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 llevael 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 empleanadecuadamente 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.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

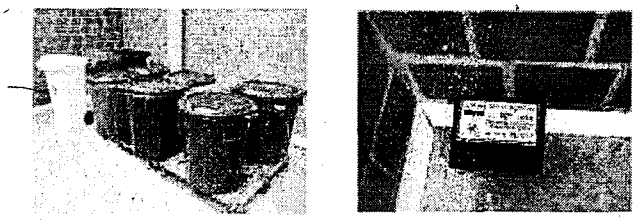


IMAGEN No 41: CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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, seevidencia igualmente que el personal manipulador en su presentación personal está dotado con malla para reducir de cabello, con tapabocas, no usan maquillaje, sus manosse 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 losempleados que están en contacto directo con el producto no presentan afecciones en lapiel 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 alo 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.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

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.

NO CONFORMIDAD: Se observa rejilla en mal estado.

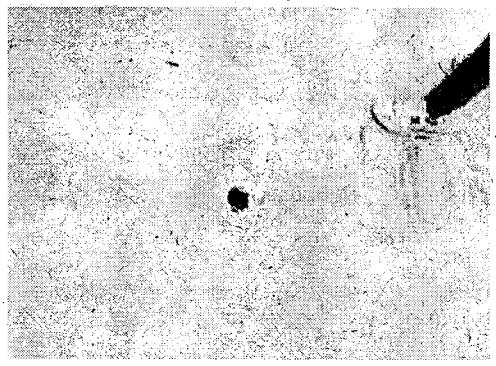


IMAGEN No 42: NO CONFORMIDAD

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 CONFORMIDAD: Se observa cajas abiertas y mal organizadas.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia que no cuentan con áreas de circulación que faciliten el paso del personal para su limpieza y desinfección.



IMAGEN No 43: NO CONFORMIDAD

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.

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 CONFORMIDAD: Se evidencio una organización inadecuada de los productos almacenados en bodega.



IMAGEN No 44: NO CONFORMIDAD

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 losproductos, igualmente llevan las fichas técnicas de las materias primas e insumos comola procedencia, volumen, rotación y condiciones de conservación, también productos terminados 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 procedimientospara el servicio y mantenimiento previo y colectivo de los equipos, y se ejecutan conformea 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.

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 OCTUBRE AL 05 DE NOVIEMBRE DE 2023

Actividades desarrolladas:

1. Revisión de los ajustes a los ciclos de menús de alimentos de Ración Preparada en Sitio (RPS) tipo almuerzo y complemento AM / PM y Ración Industrializada (RI).
2. Solicitud de nuevos ajustes a los ciclos de menús RPS y RI.
3. Seguimiento de los ciclos de menús (RI y RPS tipo complemento AM/PM y almuerzo).
4. Revisión y validación de fichas técnicas de alimentos de interés en Salud Pública para Ración Preparada en Sitio (RPS), en aras de determinar alertas.
5. Revisión y validación de fichas técnicas de los alimentos que conforman la Ración Industrializada (RI), en aras de determinar alertas.
6. Construcción de matriz en Excel con alimentos aprobados para RI y alimentos de interés en Salud Publica para RPS.
7. Evaluación organoléptica semanal de las muestras de Ración Industrializada.

Se adjuntan:

- Formato de evaluación semanal de características organolépticas de muestras de RI.
- 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 17 al 20 de octubre, semana del 23 al 27 de octubre y la semana del 30 octubre al 03 de noviembre del 2023 en la modalidad de ración industrializada.

La prueba organoléptica correspondiente a la semana del 17 al 20 de octubre se realizó el 13 de octubre, semana del 23 al 27 de octubre se realizó el 20 de octubre y la semana del 30 de octubre al 03 de noviembre se realizó el 27 de octubre del 2023.

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

CUADRO 3: Productos Correspondientes de la semana del 17 al 20 de octubre.

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
Kumis 200ml	Lácteos La Victoria	180901	01/11/2023
Galleta Vainilla 45g	Panificadora Castapan SAS	250	07/11/2023
Naranja	N.A.	N.A.	N.A.
Leche entera UHT 200ml	Mr Quick!	L233421A	20/11/2023
Galleta Avena 45g	Panificadora Castapan SAS	259	16/11/2023
Galleta 32g	La Villa SAS	021310	07/11/2023
Granadilla	N.A.	N.A.	N.A.
Vigurt 200ml	Lácteos La Victoria	260902	10/11/2023
Muffin de naranja 60g	La Villa SAS	071210	01/11/2023
Naranja	N.A.	N.A.	N.A.
Leche entera vainilla 200ml	Mr Quick!	233651B	07/12/2023
Galleta coco 45g	Panificadora Castapan SAS	268	25/11/2023
Galleta Moncaiba 32g	La Villa SAS	021310	07/11/2023
Panelita de leche 15g	El Mana	6798	12/12/2023

CUADRO 4: Productos Correspondientes de la semana del 23 al 27 de octubre.

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
Avena natural UHT 200ml	Mr Quick!	233351A	17/11/2023
Galleta Moncaiba 60g	La Villa SAS	021810	11/11/2023
Bocadillo de guayaba 15g	El Mana	6531	29/01/2024
Vigurt 200ml	Lácteos La Victoria	2071001	21/11/2023
Bizcocho 60g	La Villa SAS	051810	11/11/2023
Mandarina	N.A.	N.A.	N.A.
Leche entera UHT 200ml	Mr Quick!	L233721B	13/12/2023
Muffin de vainilla 60g	La Villa SAS	021710	11/11/2023
Naranja	N.A.	N.A.	N.A.
Kumis 200ml	Lácteos La Victoria	300902	14/11/2023
Pan coco	La Villa SAS	051210	06/11/2023
Banano	N.A.	N.A.	N.A.
Leche entera fresa 200ml	Mr Quick!	233752B	14/12/2023
Galleta cuca 40g	La Villa SAS	031810	11/11/2023
Panelita de leche 15g	El Mana	7341	25/12/2023

CUADRO 5: Productos Correspondientes de la semana del 30 de octubre al 03 de noviembre.

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
Kumis 200ml	Lácteos La Victoria	300902	14/11/2023
Galleta glaseada de fruta 60g	La Villa SAS	072710	21/11/2023

Cocada 15g	El Mana	7437	27/12/2023
Avena natural UHT 200ml	Mr Quick!	233741A	13/12/2023
Pan pera 60g	La Villa SAS	022610	16/11/2023
Naranja	N.A.	N.A.	N.A.
Leche entera fresa 200ml	Mr Quick!	233752B	14/12/2023
Muffin de chocolate 60g	La Villa SAS	042610	20/11/2023
Banano	N.A.	N.A.	N.A.
Vigurt 200ml	Lácteos La Victoria	211001	05/12/2023
Galleta Moncaiba 40g	La Villa SAS	052710	21/11/2023
Manzana	N.A.	N.A.	N.A.
Leche entera UHT 200ml	Mr Quick!	233741A	13/12/2023
Pan dulce 60g	La Villa SAS	032510	16/11/2023
Bocadillo de guayaba 15g	El Mana	6999	10/02/2023

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:



IMAGEN No. 45: MENU #8 SEMANA DEL 17 AL 20 DE OCTUBRE

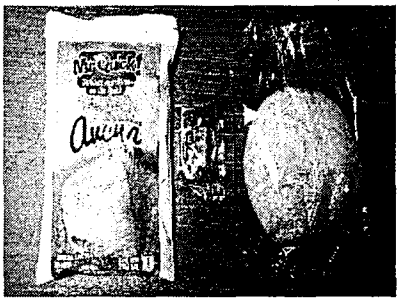


IMAGEN No. 46: MENU #1 SEMANA DEL 23 AL 27 DE OCTUBRE

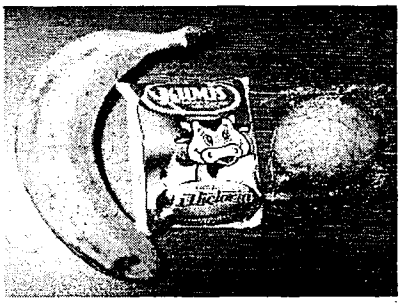


IMAGEN No. 47: MENU #4 SEMANA DEL 23 AL 27 DE OCTUBRE



IMAGEN No. 48: MENU #1 SEMANA DEL 30 DE OCTUBRE AL 3 DE NOVIEMBRE

II. LIBERACION DE PRODUCTOS EN BODEGA.

Se realizan visitas de liberación de producto en bodega de los alimentos que conforman la ración industrializada (RI). Las visitas se realizan en los días, 20 de octubre de 2023 desarrollando la liberación del producto Leche saborizada Mr. Quick, 27 de octubre de 2023 desarrollando la liberación del producto Leche entera Mr. Quick, 03 de noviembre de 2023 desarrollando la

liberación del producto Leche saborizada Mr. Quick, se verifican unidades, número de lote, tamaño del lote, fecha de vencimiento, registro sanitario y condiciones del producto.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

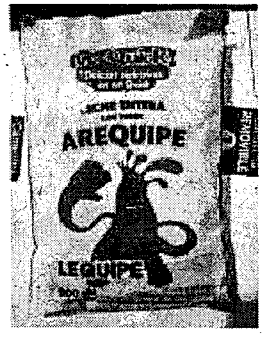


IMAGEN No. 49: LIBERACIÓN DE PRODUCTO 20 DE OCTUBRE DE 2023

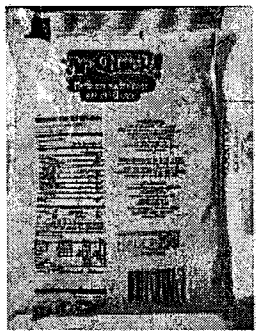


IMAGEN No. 50: LIBERACIÓN DE PRODUCTO 20 DE OCTUBRE DE 2023

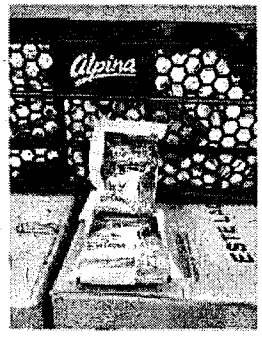


IMAGEN No. 51: LIBERACIÓN DE PRODUCTO 20 DE OCTUBRE DE 2023

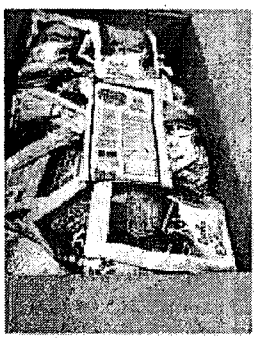


IMAGEN No. 52: LIBERACIÓN DE PRODUCTO 20 DE OCTUBRE DE 2023

III. SEGUIMIENTO A BODEGA.

Se realiza la visita de seguimiento a bodega el día 13 de octubre de 2023 por condición de rechazo en la galleta de avena en la organoléptica por motivo de sabor, olor y textura. Se evidencia 1.500 galletas de avena de 45g y 2.500 galletas de avena 60g. Se hacen varias pruebas del producto para realizar la verificación, se toman 30 muestras para realizar la prueba de textura y de estas 17 muestras salieron duras y se tomaron 12 muestras para realizar la prueba de sabor y olor, se tomaron 8 galletas de 45g de las cuales 5 no cumplían y 4 de 60g de las cuales 3 no cumplían.

Por lo concluido en la visita de seguimiento se da como concepto final rechazo de la galleta de avena en los dos gramajes, 45g y 60g.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

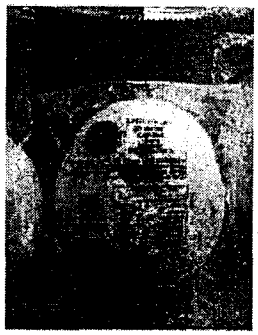


IMAGEN No. 53 [illegible]

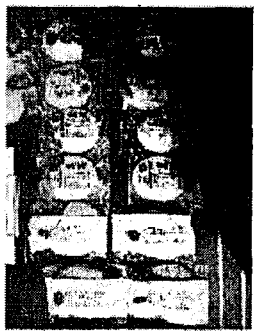


IMAGEN No. 54 [illegible]

1. FUNCIONES DE LA INTERVENTORIA

De acuerdo al anexo N.1 (Anexo Técnico De Interventoría) con la cláusula segunda Alcance delObjeto del Contrato de la interventoría, esta debe realizar el seguimiento, vigilancia y control ala 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 educativasoficiales 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 establecidos.	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	Se realiza el pago de honorarios correspondientes al periodo del 06 de Octubre al 05 de Noviembre de 2023. **Anexo certificación pago de nómina mes octubre - Noviembre de 2023.** Se presenta pago de seguridad social COMPENSAR – MI PLANILLA.COM N.72047600 Correspondiente al periodo Pensión – Octubre y Salud – Noviembre de 2023.

	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.	
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 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) 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. **Mediante Oficio1055/59/de 2023 De fecha 17 de octubre de 2023 la entidad emite oficio de asunto: Aprobación del personal.**
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 libre 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 derivados 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 ESPECÍFICAS	
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 Nariñoll (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 **Póliza De Seguro De Cumplimiento Estatal N.14-44-1011922120** Expedidion: 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 Octubre al 05 De Noviembre 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 OCT - 05 DE NOV DE 2023) ITEM N. 3 - BALANCE FINANCIERO. Pag 3.
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 recomendacioaes 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 ha 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.
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 actividades realizadas para el cumplimiento de el 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 10 de Noviembre 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 Octubre - Noviembre De 2023 (Salud - Pensión) Se Realizó Mediante Planilla: 72047600.
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 Octubre - Noviembre 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 octubre al 05 de noviembre 2023, en las modalidades de ración Industrializada y preparado en sitio:

CA ALMUERZO JORNADA ÚNICA RESULTADO SEDES	CANTIDAD
Menor a 60%	0
Entre 61% y 79%	8
Mayor a 80%	3
TOTAL	11

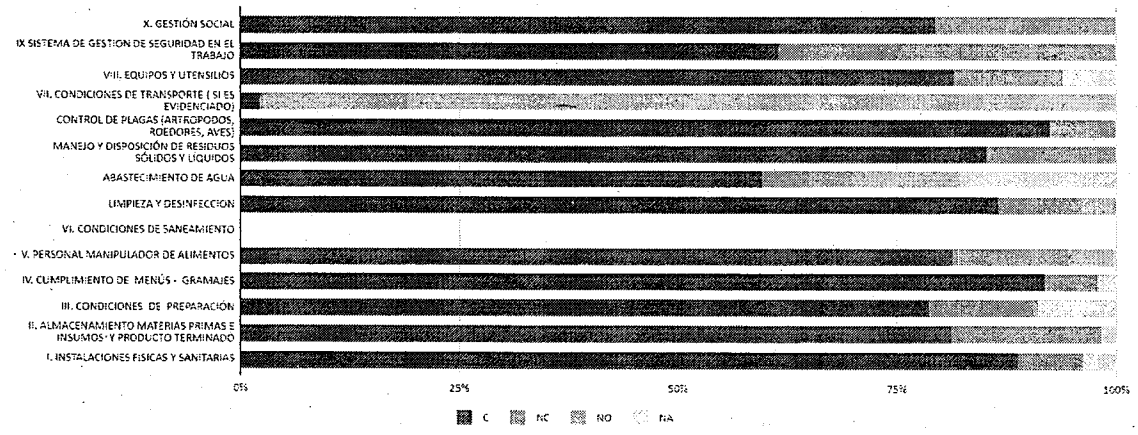
CA ALMUERZOS RESULTADO SEDES	CANTIDAD
Menor a 60%	0
Entre 61% y 79%	15
Mayor a 80%	14
TOTAL	29

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

ASPECTO A EVALUAR	C	NC	NC	NA	TOTAL
I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	88%	7%	0%	4%	100%
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO	83%	15%	0%	2%	100%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN	77%	11%	1%	11%	100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	91%	6%	0%	3%	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	81%	13%	5%	1%	100%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	85%	11%	4%	0%	100%
ABASTECIMIENTO DE AGUA	58%	11%	12%	19%	100%
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	84%	15%	0%	0%	100%
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)	89%	11%	0%	0%	100%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)	4%	0%	96%	0%	100%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS	82%	11%	0%	8%	100%
IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO	55%	45%	0%	0%	100%
X. GESTIÓN SOCIAL	81%	19%	0%	0%	100%

Gráfico



Análisis

Los criterios de evaluación son los siguientes:

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

En cada una de las visitas seguimiento y evaluación, se diligencia un formato de verificación realizado por la Interventoría y aprobado por la secretaria de Educación 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 88% 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 4% 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 15% 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 2% de no Aplica

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN: Cuenta con seis (6) Ítems evaluados, 77% 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 11% de no conformidades de la cual no se lleva registros en los formatos correspondientes a las temperaturas de preparación y del producto terminado un 1% que se califica como no observado y un 11% 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 91% 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 6% de no conformidades, en la cuestión del no cumplimiento los gramajes. Un 0% que se califica no observado y un 3% de no aplica en el ítem relacionado a la estandarización en el complemento de Ración Industrializada

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Tiene siete (7) ítems, con un 81% 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 13% 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 5% 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 85% 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 11% 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 4% que se califica no observado y un 0% 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 58% 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 11% 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 12% que se califica no observado y un 19% de no aplica en el complemento de Raciona Industrializada.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS: Se evalúa tres (3) ítems, con un 84% 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 15% 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 89% de cumplimiento en que los establecimientos educativos se encuentran libres de presencia o daños causados por plagas, un 11% de no conformidades en la cual no se llega el debido registro de actividades del programa de control integrado de plagas, un 0% 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 4% de cumplimiento con todos los ítems relacionado en las condiciones de transporte de los alimento, un 0% de no conformidades, un 96% de no observado por que en la mayoría de las visitas no se observa el transporte de alimentos y un 0% de no aplica.

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Aquí se evalúan cinco (5) ítems, con un 82% 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 11% de no conformidades que en los equipos de almacenamiento de las neveras y congeladores no se evidencia controles y no llevan los registros de temperaturas, un 0% que se califica no observado y un 8% 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 55% 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 45% de no conformidades en establecimientos educativos que se evidencia el extintor vencido y el botiquín que no cuenta con elementos requeridos para la biosèguridad. Un 0% que se califica no aplica y/o no observado

X. GESTIÓN SOCIAL: Aquí se evalúan tres (3) ítems, se obtuvo 81% 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 19% 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 0% 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

SEPTIEMBRE:

ABIERTO	EN GESTION	CERRADO	TOTAL
0	127	419	546

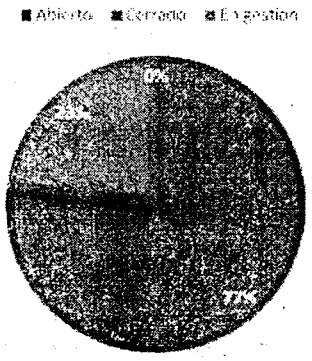
OCTUBRE:

ABIERTO	EN GESTION	CERRADO	TOTAL
109	58	147	314

Gráfico

SEPTIEMBRE:

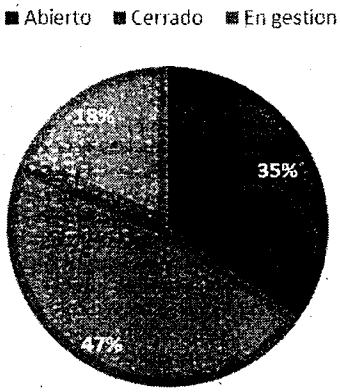
ESTADO DE COMPROMISO



Planes de mejora	Cantidad de conformidades	Abierto	En Gestión	Cerrado
Estado no conformidades	546	0%	23%	77%

OCTUBRE:

ESTADO DE COMPROMISO



Planes de mejora	Cantidad de conformidades	Abierto	En Gestión	Cerrado
Estado no conformidades	314	35%	18%	47%

Análisis

Se realiza el cierre de las no conformidades del mes de septiembre, se analizaron cada una de ellas con sus soportes documentales quedando un porcentaje 0% estado abiertas, 23% en estado Gestión y 77% estado cerrado. Las no conformidades del mes de octubre 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 35% estado abiertas, 18% en estado Gestión y 47% estado cerrado.

ESTADO DE NO CONFORMIDADES VISITAS A BODEGA

SEPTIEMBRE:

ABIERTO	EN GESTION	CERRADO	TOTAL
0	0	7	7

OCTUBRE:

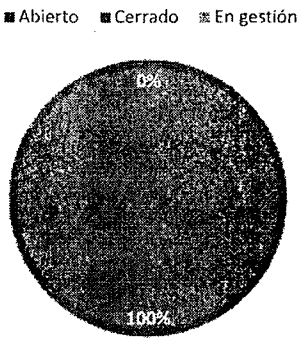
ABIERTO	EN GESTION	CERRADO	TOTAL
4	0	0	4

Gráfico

BODEGA DE ALMACENAMIENTO

SEPTIEMBRE:

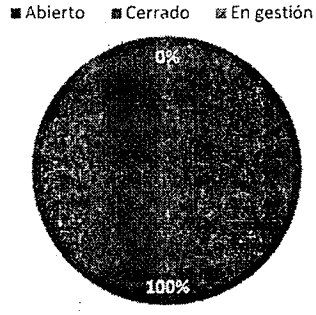
ESTADO DE COMPROMISO



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

OCTUBRE:

ESTADO DE COMPROMISO



Planes de mejora	Cantidad No conformidades	Abierto	Cierre parcial	Cerrado
Octubre	4	100%	0%	0%

Análisis

Se realiza el cierre de las no conformidades del mes de septiembre y se realiza el envió de los planes de mejora del mes de octubre 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 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	
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 dia de hoy 02/10/2023 se debía dar plátano y	Anexo 1: Oficio de solicitud de Intercambio emitido a la Interventoría.	Cerrada	

		por parte del operador solamente han hecho llegar papa.			
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	

PERIODO 06 DE OCTUBRE AL 05 DE NOVIEMBRE 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 Obonuco - Sede Esc Integ # 2 de Obonuco	20/10/2023	Se evidenció incumplimiento del ciclo de menús establecido en la modalidad de Complemento preparado en sitio como se describe a continuación: Para componente proteico del menú 19 se establece preparar huevo revuelto, sin embargo, se entregó blanquillos guisados con cebolla y tomate, conforme a lo anterior solicitamos se tomen las medidas necesarias en esta sede educativa.	El Consorcio para la Niñez de Pasto, adelanta los procesos de capacitación continuos con el personal manipulador de alimentos, de tal manera que aspectos como el manejo y rotación del ciclo de menús se aplique de manera adecuada dependiendo de la modalidad asignada al establecimiento.	Cerrada	Se anexa Oficio.
I.E.M Eduardo Romo Rosero - Sede Agroindustrial San Francisco	20/10/2023	En la I.E.M Eduardo Romo Rosero sede Agroindustrial San Francisco frente a la entrega del complemento alimentario para preparación en sitio de alimentos (espinaca) en mal estado para ser preparada el día de jueves 19 de septiembre 2023.	El Consorcio para la Niñez de Pasto realiza la entrega de alimentos de acuerdo al ciclo de menús establecido por la entidad, los cuales cumplen con las cantidades y las condiciones de calidad establecidas en el anexo Técnico de calidad e inocuidad resolución 335 de 2021.	Cerrada	Se anexa Oficio.

CAP

PERIODO 06 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	Cerrado

				destinada para entrega del menú 19 el día 14 de septiembre de 2023.	
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 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.	Cerrado
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	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	Cerrado

			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.	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	

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
6/10/2023	I.E.M. 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	Cerrada
19/10/2023	I.E.M. Luis Delfín Insuasty Rodríguez - sede Jardín Infantil Nacional piloto	CA - JM	Se evidencia qué la fruta se encuentra dañado y/o en mal estado.	El consorcio para la niñez de pasto atiende de manera prioritaria la novedad presentada, de lo cual procede a realizar la respectiva reposición de los alimentos reportados. Anexo 1: formato reposición de alimentos.	Cerrada
23/10/2023	IEM Agustín Agualongo - Esc Rur Mix Aguapamba	CA - JM	En la Institución Educativa se evidencia presencia de moscas y moscos.	El Consorcio para la Niñez de Pasto, realiza una inspección de manera prioritaria a las diferentes instalaciones del restaurante escolar, de tal manera que se pueda establecer entre otros aspectos las condiciones higiénicas y sanitarias y el posible riesgo que este aspecto pudiese generar. Se procede a realizar un proceso de limpieza y desinfección de todo el restaurante escolar de manera exhaustiva y profunda, aplicando integramente el plan de saneamiento básico, con ello se profundiza en el afianzamiento de conocimientos teóricos y prácticos con el personal manipulador de alimentos. ANEXO 1: Registro de capacitación dirigido al personal manipulador de alimentos. ANEXO 2: Registro fotográfico de los procesos de limpieza y desinfección del restaurante escolar. ANEXO 3: Registro de saneamiento básico debidamente diligenciado y hasta la fecha.	Cerrada
30/10/2023	I.E.M Luis Eduardo Mora Osejo.– Sede La Minga	CA - JM	Se evidenció el mal estado de alimentos como tomates y bananos que se encuentran en las canastillas que están en el área de preparación de alimentos y en la nevera, los repollos y las habichuelas también presentan mal estado, además se evidencia la falta de aseo en la nevera y pisos, se evidenció la presencia de mosquitos.	El Consorcio para la niñez de Pasto, realiza una inspección exhaustiva al restaurante escolar del establecimiento educativo referido, Con ello se procede a dar estricto cumplimiento al plan de saneamiento aplicado de manera teórica y práctica donde se lleva a cabo un proceso de limpieza y desinfección minucioso de todas las instalaciones, menaje, equipos y utensilios, al igual que se realiza el proceso de verificación de los alimentos mencionados, donde se procede a realizar la respectiva selección y clasificación de los mismos, con la finalidad de establecer, las condiciones de estos, y si las cantidades de producto no conforme y que pueden afectar la prestación del servicio; todo este proceso con la finalidad principal de afianzar conocimientos suficientes con el personal manipulador de	Cerrada

				alimentos , y desde luego garantizar la prestación del servicio PAE en esta unidad. Cabe resaltar que el Consorcio, realiza entregas y distribución de alimentos considerando un porcentaje de cantidad por encima del especifico requerido en cada establecimiento educativo y de acuerdo a la modalidad asignada, con ello se pudo establecer que la cantidad de producto determinado como no conforme es mínima, y que no afecta la prestación del servicio.	

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.

El día 23 de octubre de 2023 se envía oficio N. PA-PA-014 al operador de Asunto: Solicitud de información, Concerniente a la presentación de documentos referente a la cuenta objeto de cobro.

El día 31 de octubre de 2023 el operador envía oficio de Asunto: Respuesta a oficio No PA-PA-014. Informe de ejecución programa de alimentación escolar - PAE - septiembre de 2023.

Actualmente nos encontramos revisando la documentación radicada 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:	Tres reuniones externas (3)



Nuestra señora de Guadalupe - Sede principal



I.E.M Liceo Central de Nariño- sede integrada #3

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

Mediante Oficio1055/59/de 2023 De fecha 17 de octubre de 2023 la entidad emite oficio de asunto: Aprobación del personal.

7.2 Relación pagos de Seguridad social

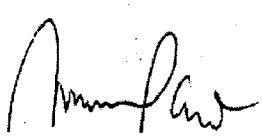
Los Pagos De Seguridad Social Y Aportes Parafiscales Para Cada Uno De Los Profesionales Se Han Surtido Mediante Pagos En Mi Planilla – Compensar, Por Intermedio De La Empresa ALIMENTOS Saludables Del Valle (AS DEL VALLE).

Los Pagos Del Personal Al Sistema De SALUD, PENSIÓN Y RIESGOS PROFESIONALES Y PARAFISCALES - Personal Contratado, Periodo Octubre - Noviembre De 2023 (Salud - Pensión) Se Realizó Mediante Planilla: 72047600.

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 Octubre - Noviembre 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 228 - Autorización Numeración de Facturación
Anexo 2:	Matriz de Presupuesto Mes Periodo del 06 Octubre – al 05 Noviembre 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 Octubre - Noviembre 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