AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		
	INFORME DE EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO			
	Código: PDAE-F-001	Versión: 01	Fecha de emisión: 06/06/2020	Página 1 de 116

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.**	**6**	**de**	**7**	
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 Inicial del Contrato/Convenio	Trescientos Ochenta Y Seis Millones Quinientos Diez Mil Pesos ($386.510.000)											
Valor Adicional	Ciento Veintiséis Millones Cuatrocientos Cincuenta Y Nueve Mil Novecientos Treinta Y Tres Pesos Con Treinta Y Tres Centavos ($126.459.933,33)											
Valor Total Del Contrato	Quinientos Doce Millones Novecientos Sesenta Y Nueve Mil Novecientos Treinta Y Tres Pesos Con Treinta Y Tres Centavos ($512.969.933.33)											
Régimen Tributario	Régimen Común											
Entidad Contratante	Alcaldía De Pasto											
Fecha de entrega del informe	03/04/2024											

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. 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.	01/09/2023	06/09/2023	31/01/2024	Ejecutado
Según Aclaratorio al Acta De Reinicio: Aclarar la fecha de terminación del contrato establecida en el acta de reinicio numero 01 por lo tanto, la fecha de terminación del contrato será el 24 de febrero de 2024.	01/09/2023	06/09/2023	24/02/2024	ejecutado
Según Modificación N. 01 Prórroga En Tiempo Y Adición En Valor: **Prorroga En Tiempo:** 49 Días Calendario.	01/09/2023	06/09/2023	13/04/2024	En Ejecución
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	Álvaro Rodríguez Naspiran			

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 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.	16/08/2023	22/08/2023	31/12/2023	Ejecutado
Según Modificación Actual N. 01 Prórroga En Tiempo: Prorrogar el contrato inicial por 34 días del calendario escolar 2024, sin superar el 30 de marzo de 2024 y/o hasta agotar presupuesto.	16/08/2023	22/08/2023	30/03/2023	En Ejecución

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	Álvaro Rodríguez Naspiran

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

2.1 **Modificatorios, adicionales, aclaratorios y otrosí del contrato /convenio**			
No	**No, y Fecha Solicitud Entidad**	**Nombre**	**Clausulas y/o Parágrafos modificadas**
1	15/02/2024	Aclaratorio Al Acta De Reinicio	**CLÁUSULA PRIMERA - FECHA DE TERMINACION:** Aclarar la fecha de terminación establecida en el acta de reinicio y fijar como nueva fecha de terminación el día 24 de febrero de 2024. **CLAUSULA SEGUNDA GARANTIA UNICA:** EL CONTRATISTA se obliga a modificar las pólizas originales, adicionándolas proporcionalmente al tiempo pactado en el presente prorroga respecto de los riesgos amparados inicialmente en el contrato. **CLAUSULA TERCERA - VIGENCIA DE LAS ESTIPULACIONES:** Todas las cláusulas y estipulaciones contractuales del contrato principal no modificados por el presente acuerdo, permanecen vigentes. **CLAUSULA CUARTA - PERFECCIONAMIENTO Y LEGALIZACION:** La presente MODIFICACION se perfecciona con la firma de las partes, para su ejecución requiere de la aprobación de la modificación de la garantía única de cumplimiento. Para su legalización se requiere del anexo de este documento y sus soportes al contrato principal por parte del Departamento Administrativo de Contratación Pública.
2	23/02/2024	Modificación N. 01 Prórroga En Tiempo Y Adición En Valor	**CLÁUSULA PRIMERA. - PLAZO DE EJECUCIÓN:** Prorrogar el termino de duración inicial por 49 días calendario del contados a partir de la terminación del plazo inicial. **CLÁUSULA SEGUNDA. - VALOR**: Adicionar valor al contrato por un total de CIENTO VEINTISÉIS MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS TREINTA Y TRES PESOS CON TREINTA Y

			TRES CENTAVOS ($126.459.933,33) Parágrafo único: El valor de la presente adición no excede, el 50% de la cuantía originalmente pactada, expresada en S.M.L.V (Ley 80 de 1993, articulo 40, parágrafo, inc 2. **CLÁUSULA TERCERA. – FORMA DE PAGO MODIFICATORIO:** El presente modificatorio se pagará de la siguiente manera: En pagos parciales mensuales en pesos colombianos, de acuerdo con la ejecución del contrato hasta el noventa y cinco por ciento (95 %) de su monto. El cinco por ciento (5 %) restante se pagará una vez finalizada la ejecución del contrato. Las retenciones, impuestos y descuentos a que haya lugar por el pago de las cuantas será a cargo del contratista. **CLÁUSULA CUARTA – IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL:** La presenta adición será con carga a la disponibilidad presupuestal No:

CDP No	FECHA	CUENTA	VALOR	VALOR A AFECTAR
1923	22/06/2023	20RG 2201 0250 2022 00003 0019	$513.812.000	$126.459.933,33

CLÁUSULA QUINTA. - GARANTÍA ÚNICA: EL CONTRATISTA se obliga a modificar las pólizas originales, adicionándolas proporcionalmente al tiempo pactado en el presente prorroga, respecto de los riesgos amparados inicialmente en el contrato.

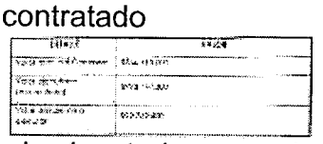
CLÁUSULA SEXTA. - VIGENCIA DE LAS ESTIPULACIONES: Todas las cláusulas y estipulaciones contractuales del contrato principal no modificados por el presente acuerdo, permanecen vigentes.

CLAUSULA SEPTIMA. - PERFECCIONAMIENTO Y LEGALIZACIÓN: La presente MODIFICACIÓN se perfecciona con la firma de las partes, para su ejecución requiere de la aprobación de la modificación de la garantía única de cumplimiento. Para su legalización se requiere del anexo de este documento y sus soportes al contrato principal por parte del Departamento Administrativo de Contratación Pública.

2.2 Suspensión de Contratos

No Acta	Fecha de Suspensión	Fecha de Reinicio	Tiempo de Suspensión	# del contrato y Nombre	Justificación
1	29/12/2023		25 días	Suspensión	1.El contrato se suscribió para llevar a cabo una Interventoría integral al operador del servicio de alimentación escolar en Pasto,

					específicamente al CONSORCIO PARA LA NIÑEZ DE PASTO. Este consorcio celebró el contrato 20233903 con el fin de prestar el servicio de alimentación escolar durante el segundo semestre de la vigencia 2023. La interventoría se inició el 6 de septiembre del presente año y finaliza el 31 de enero de 2024, siendo este último mes destinado a la liquidación del contrato con el operador mencionado. 2.Según la resolución 0287de 2023 "por medio de la cual se modificó la resolución 091 de 2023 en su artículo primero por medio de la cual se fija el calendario escolar "A" para el año lectivo 2023, en los establecimientos educativos oficiales de educación preescolar, Básica y media del municipio de Pasto" estableció como último día de desarrollo académico el día 17 de diciembre de 2023, siendo efectiva la prestación del servicio hasta el día 15 de diciembre de 2023. 3.Con la supervisión, la administración pudo llevar un control exhaustivo de la ejecución de los recursos de la operación. Hubo actividades de

					recuperación y jomadas pedagógicas que fueron informadas a tiempo por las instituciones educativas. Estas actividades implicaron la inejecución de un cierto número de raciones y, por ende, una gran cantidad de recursos. 4.Considerando que la prestación efectiva del servicio finalizó el 15 de diciembre de 2023, el operador recopiló las evidencias de las raciones entregadas durante ese mes. Estas fueron evaluadas y avaladas por Ja interventoría, la cual presentó el informe de ejecución del programa el 27 de diciembre del año en curso. 5.El 29 de diciembre del presente año, la firma interventora emitió un concepto favorable para la suspensión del contrato 20233903 celebrado con el Consorcio para la Niñez de Pasto, respaldando la justificación presentada por la supervisión para la suspensión de dicho contrato. 6. Así las cosas realizando un balance financiero entre lo contratado  y lo ejecutado se puede determinar que sobran

					recursos por ejecutar como se los describe a continuación: 7. Conforme lo anterior se logro determinar que existe un remanente por ejecutar de $92.762.400. 8.Dada la información previamente mencionada, resulta necesario proceder con la suspensión del contrato hasta el 22 de enero de 2024. Este paso se lleva a cabo con el objetivo, previo acuerdo entre las partes, de mantener la interventoría para iniciar la fase de alistamiento y garantizar la provisión del servicio de alimentación escolar a partir del 29 de enero de 2024, conforme a lo establecido en la Resolución 3836 del 23 de octubre de 2023, que define el calendario escolar "A" para el año lectivo 2024. Cabe destacar que se cuenta con la aceptación del contratista para implementar esta medida, respaldada por la aprobación de la interventoría encargada de monitorear la ejecución del programa.
2		23/01/2024	25 Días	Reinicio	**Primero:** Que, según el informe de supervisión, se logró determinar que la interventoría el día 29 de diciembre del año 2023 presentó su informe de ejecución

					de las actividades realizadas durante el mes de diciembre. **Segundo:** Que, según el contrato suscrito, la fecha de terminación del quedo establecida para el 31 de enero de 2024. El propósito era realizar, durante el mes de enero, las actividades correspondientes a la fase de liquidación del contrato del operador del plan de alimentación escolar. No obstante, fa administración, con el objetivo de ejecutar de manera eficiente los recursos asignados en el contrato 20233903, decidió suspender dicho contrato. Esto se hizo con la intención de garantizar la continuidad de la operación del plan de alimentación escolar desde el primer día calendario del año 2024. Por lo tanto, resultó necesario suspender el contrato de interventoría el día 29 de diciembre del año 2023 el cual tiene recursos pendientes por ejecutar. **Tercero:** Que la subsecretaria de cobertura, mediante oficio 1055/044/2024 solicito al contratista que informe su interés de reiniciar el contrato suspendido en el mes de diciembre, ante lo cual manifestó que existía voluntad de su parte de reiniciar el contrato.

					Cuarto: Que, de acuerdo a las anteriores consideraciones, dentro de la fecha estipulada es necesario realizar el reinicio del contrato 20233937 para que el contratista realice control en la fase de alistamiento del plan de alimentación escolar para la vigencia 2024 y así poder iniciar con la prestación del servicio el día 29 de Enero de 2024. **Quinto:** Que por las razones anteriormente expuestas se reinicia la ejecución del contrato 20233937 el 23 de enero de 2024.

3. BALANCE FINANCIERO

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

3.1 Balance mensual						
Anticipo	**SI**	**N/A**	**NO X**	**N/A**	**VALOR:**	**N/A**

Relación pagos	No Egreso	Valor Factura	Valor Pagado	Saldo
N.1	2023000026	$77.302.000	$77.302.000	$309.208.000
N.2	2023000026	$77.302.000	$77.302.000	$231.906.000
N.3	2024000002	$77.302.000	$77.302.000	$154.604.000

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
			$77.302.000	$154.604.000
			$61.841.600	$92.762.400
			$77.302.000	$15.460.400
	$126.459.933,33	$512.969.933,33	$77.302.000	$64.618.333,33

Anexo No 1 Factura electrónica de venta No. AVOI 245
Anexo No 2 Matriz de Presupuesto Mes periodo referente del 23 de Febrero al 22 de Marzo de 2024.

El balance mensual corresponde a 30 días de ejecución, comprendido entre el 23 de Febrero al 22 de Marzo de 2024, el acumulado periódico es de 174 días

según el calendario, es decir que se ha ejecutado el 88,32% del contrato conforme al aclaratorio del acta de reinicio, conforme a la modificación N. 01 prórroga en tiempo y adición en valor, de Cuarenta y Nueve (49) días calendario, para un plazo total de CIENTO SETENTA Y SIETE (197) DIAS CALENDARIO, Contados a partir de la fecha de inicio.

El 15 de Febrero de 2022 se realizó Aclaratorio al acta de reinicio al contrato N. 20233937 cuyo objeto es: 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" Modificando las siguientes clausulas:

CLÁUSULA PRIMERA - FECHA DE TERMINACION: Aclarar la fecha de terminación establecida en el acta de reinicio y fijar como nueva fecha de terminación el día 24 de febrero de 2024.

CLAUSULA SEGUNDA GARANTIA UNICA: EL CONTRATISTA se obliga a modificar las pólizas originales, adicionándolas proporcionalmente al tiempo pactado en el presente prorroga respecto de los riesgos amparados inicialmente en el contrato.

CLAUSULA TERCERA - VIGENCIA DE LAS ESTIPULACIONES: Todas las cláusulas y estipulaciones contractuales del contrato principal no modificados por el presente acuerdo, permanecen vigentes.

CLAUSULA CUARTA - PERFECCIONAMIENTO Y LEGALIZACION: La presente MODIFICACION se perfecciona con la firma de las partes, para su ejecución requiere de la aprobación de la modificación de la garantía única de cumplimiento. Para su legalización se requiere del anexo de este documento y sus soportes al contrato principal por parte del Departamento Administrativo de Contratación Pública.

El 23 de Febrero de 2024 se realizó Modificación N. 01 Prórroga En Tiempo Y Adición En Valor al contrato N. 20233937 Modificando las siguientes clausulas:

CLÁUSULA PRIMERA. - PLAZO DE EJECUCIÓN: Prorrogar el termino de duración inicial por 49 días calendario del contados a partir de la terminación del plazo inicial.

CLÁUSULA SEGUNDA. - VALOR: Adicionar valor al contrato por un total de CIENTO VEINTISÉIS MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS TREINTA Y TRES PESOS CON TREINTA Y TRES CENTAVOS ($126.459.933,33) Parágrafo único: El valor de la presente adición no excede, el

50% de la cuantía originalmente pactada, expresada en S.M.L.V (Ley 80 de 1993, articulo 40, parágrafo, inc 2.

CLÁUSULA TERCERA. – FORMA DE PAGO MODIFICATORIO: El presente modificatorio se pagará de la siguiente manera: En pagos parciales mensuales en pesos colombianos, de acuerdo con la ejecución del contrato hasta el noventa y cinco por ciento (95 %) de su monto. El cinco por ciento (5 %) restante se pagará una vez finalizada la ejecución del contrato. Las retenciones, impuestos y descuentos a que haya lugar por el pago de las cuantas será a cargo del contratista.

CLÁUSULA CUARTA – IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL: La presenta adición será con carga a la disponibilidad presupuestal No:

CDP No	FECHA	CUENTA	VALOR	VALOR A AFECTAR
1323	22/06/2023	00RG-2201-0700-2022-00003-0019	$513.812.000	$126.459.933,33

CLÁUSULA QUINTA. - GARANTÍA ÚNICA: EL CONTRATISTA se obliga a modificar las pólizas originales, adicionándolas proporcionalmente al tiempo pactado en el presente prorroga, respecto de los riesgos amparados inicialmente en el contrato.

CLÁUSULA SEXTA. - VIGENCIA DE LAS ESTIPULACIONES: Todas las cláusulas y estipulaciones contractuales del contrato principal no modificados por el presente acuerdo, permanecen vigentes.

CLAUSULA SEPTIMA. - PERFECCIONAMIENTO Y LEGALIZACIÓN: La presente MODIFICACIÓN se perfecciona con la firma de las partes, para su ejecución requiere de la aprobación de la modificación de la garantía única de cumplimiento. Para su legalización se requiere del anexo de este documento y sus soportes al contrato principal por parte del Departamento Administrativo de Contratación Pública.

4. AVANCE FÍSICO DEL CONTRATO

4.1 **Número de días lectivos**	
Total, días calendario:	**30 DÍAS CALENDARIO** ejecutados durante el periodo del 23 de Febrero al 22 de Marzo de 2024.

CALENDARIO

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

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

Convenciones:

	Días Calendario

4.2 Acciones especiales	
Acción 1:	Visitas a sedes educativas para verificar el cumplimiento de los lineamientos y del contrato N° 20233903
Acción 2:	Visita de liberación de productos a Bodega el 23 de febrero de 2024 y el 15 de marzo de 2024.
Acción 3:	Visita a bodega principal el 23 de febrero de 2024
Acción 4.	Evaluación organoléptica de los menús que componente la ración industrializada de periodo del 26 de febrero al 22 de marzo de 2024.
Acción 5.	Revisión de los ciclos de menú.
Acción 6.	Revisión de los Intercambios de los productos que conforman las Ración Industrializada y Ración Preparada en sitio.
Acción 7.	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	47
Modalidad Industrializada	12
Bodegas Operador	2
Otro ¿Cuál? Centro de producción de Alimentos	
TOTAL	**72**

Resumen del consolidado de visitas

Tipo de visita	Acumulado de visitas realizadas al corte	Acumulado de visitas con porcentaje menor al 60%	Acumulado de visitas con porcentajes entre 61% y 79%	Acumulado de visitas con porcentaje superior al 80%
Modalidad Almuerzo preparado en sitio	50	0	17	33
Modalidad Complemento alimentario preparado en sitio	233	1	30	201
Modalidad Industrializada	65	1	15	51
Administrativa - Bodegas Almacenamiento	5	0	0	5
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.

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 20233937 como se detalla a continuación:

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

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

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

Descripción del complemento alimentario	Número de días a atender	Cantidad de beneficiarios (Racionesdiarias)	Total beneficiarios (Total raciones)	Valor ración (unitario)	Total
Preparado en sitio am/pm	93	32.465	3.019.245	$2.971,00	$8.970.176.895,00
Industrializado	93	13.943	1.296.699	$4.232,00	$5.487.630.168,00
Almuerzos	93	7.450	692.850	$4.650,00	$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 DE PASTO
17	I.E.M. CRISTO REY
18	I.E.M. EDUARDO ROMO ROSERO
19	I.E.M. EL SOCORRO
20	I.E.M. FRANCISCO DE LA VILLOTA
21	I.E.M. FRANCISCO JOSE DE CALDAS
22	I.E.M. GUALMATAN
23	I.E.M. HERALDO ROMERO SANCHEZ
24	I.E.M. JOSE ANTONIO GALAN
25	I.E.M. LA CALDERA
26	I.E.M LA ROSA
27	I.E.M. LA VICTORIA
28	I.E.M. LIBERTAD
29	I.E.M. LICEO CENTRAL DE NARIÑO
30	I.E.M. LUIS DELFIN INSUASTY

	RODRIGUEZ
31	I.E.M. LUIS EDUARDO MORA OSEJO
32	I.E.M. MARCO FIDEL SUÁREZ
33	I.E.M. MARIA GORETTI
34	I.E.M. MERCEDARIO
35	I.E.M. MORASURCO
36	I.E.M. NORMAL SUPERIOR DE PASTO
37	I.E.M. NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE
38	I.E.M. NUESTRA SEÑORA DE LA VISITACION
39	I.E.M. OBONUCO
40	I.E.M. PEDAGOGICO
41	I.E.M. SAN JUAN BOSCO
42	I.E.M. SANTA BÁRBARA
43	I.E.M. SANTA TERESITA
44	I.E.M. TECNICO INDUSTRIAL
45	IEM LICEO JOSE FELIX JIMENEZ
46	INST EDUC MPAL EL ENCANO

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

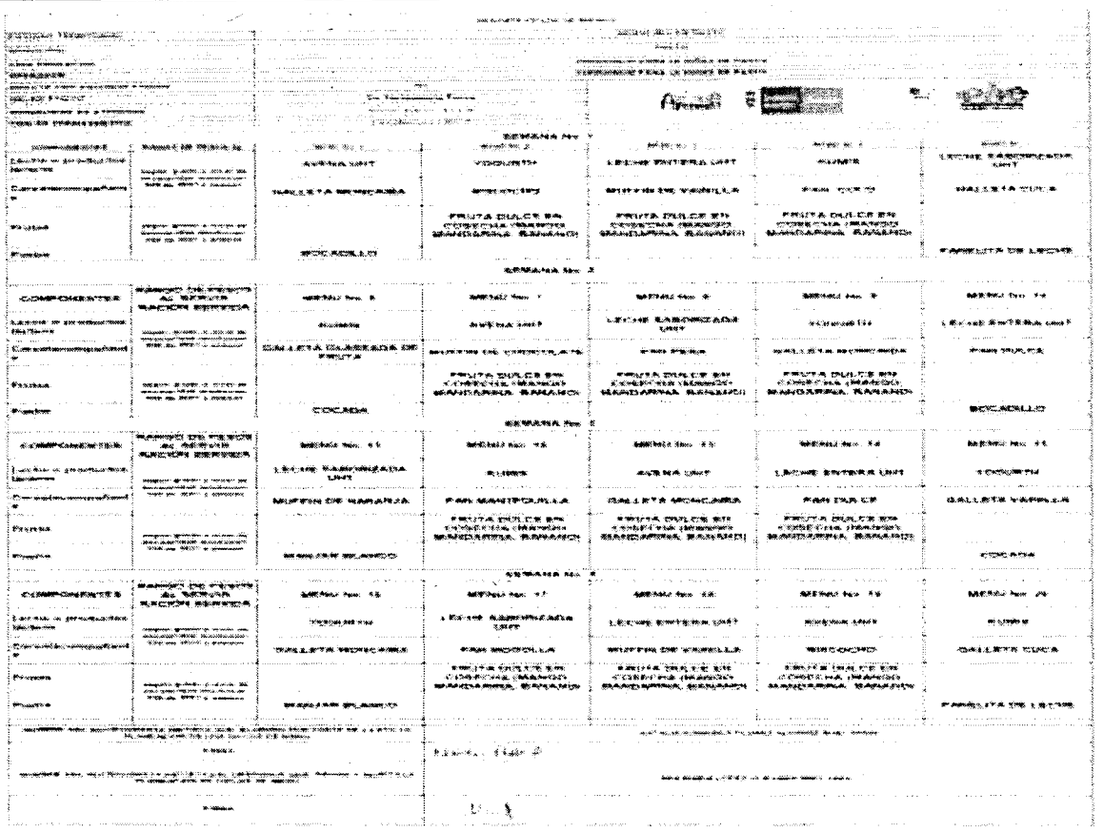
Ración Industrializada: Se entrega conforme a lo establecido por la resolución N°. 0335 de 2021, en su anexo técnico de Alimentación saludable y sostenible en el PAE artículo 4.1.3., la Ración Industrializada contiene alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados (Leche y productos lácteos, 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 laEntidad Territorial:



Ración preparada en sitio: Se entrega conforme a lo establecido en la resolución N°.0335 de 2021, en su anexo técnico de Alimentación saludable y sostenible en el PAE artículo 4.1.1; la Ración preparada en sitio de acuerdo con las modalidades de atención puede ser complementotipo 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. *Incluir alimentos para la preparación de las bebidas (cereales y/o frutas)	Todos los días.
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas.	Todos los días.
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos.	Todos los días.
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.

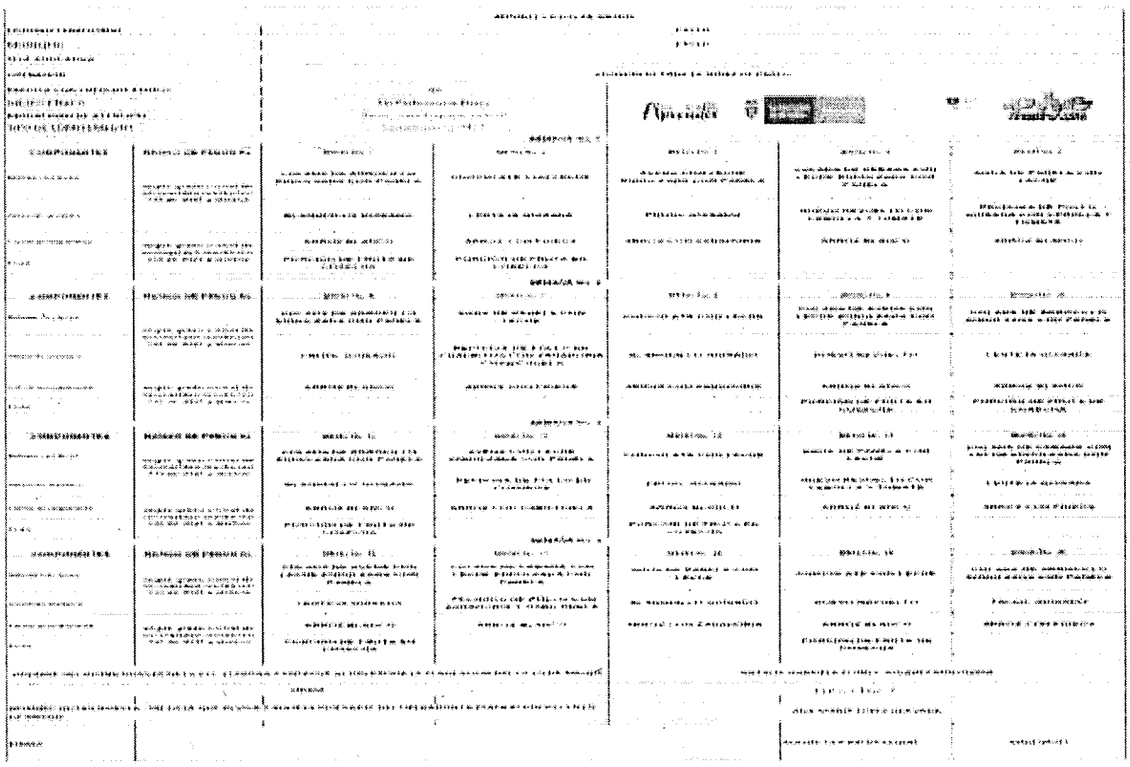
MINUTA PATRÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO:

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

Menús aprobados para la modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario jornada mañana/tarde aprobados por la entidad Territorial:

Menús aprobados para la modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo aprobados por la entidad territorial:



REPORTE CICLOS DE MENÚS

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

SEMANA No. 1

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

SEMANA No. 2

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

SEMANA No. 3

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

SEMANA No. 4

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

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

La distribución de cupos en las sedes educativas de complementos alimentarios para los estudiantes beneficiarios se realiza en 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 29 de diciembre del 2023 y se hizo bajo la modalidad Ración Industrializada, complemento alimentario JM/JT y almuerzo.

El 29 de diciembre se firmó suspensión de contrato y se reinició el 23 de enero e inicio de suministro de complementos alimentarios en el Municipio de Pasto.

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.

Con suspensión el día 29 de diciembre y con fecha de reinicio el 23 de enero del 2024.

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 23 de febrero al 22 de Marzo de 2024 para un total de 30 días calendario.

Durante el periodo comprendido entre el 23 de febrero al 22 de Marzo de 2024, 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.

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

1. VISITAS A SEDES EDUCATIVAS REALIZADAS EN EL PERIODO DEL 23 DE FEBRERO AL 22 DE MARZO DE 2024

Durante las visitas realizadas por el equipo de apoyo logístico a las sedes educativas, se llevaron a cabo evaluaciones de los elementos descritos en el formato de visita PDAE-F-017. Además, se tomaron evidencias fotográficas y al finalizar cada semana se entregaron los planes de mejora correspondientes a las no conformidades identificadas durante las visitas a las sedes educativas.

A continuación, se detallan las sedes educativas que fueron visitadas por parte de la interventoría durante el periodo actual. La información proporcionada sobre las sedes educativas se basa en la 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 23 de febrero al 22 de Marzo de 2024

PERIODO: 23 DE ENERO AL 23 DE FEBRERO DE 2024	
AREAS	**TOTAL**
TOTAL, SEDES URBANAS	30
TOTAL, SEDES RURALES	40
TOTAL	**70**

Cuadro 2: Cronograma visita técnicas realizadas en el periodo comprendido entre el periodo 23 de febrero al 22 de Marzo de 2024.

FECHA	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	ADJUDICADOS	MODALIDAD	ZONA
26/2/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL	SEDE SANTA MATILDE	136	CAJM/JT PS	URBANA
26/2/2024	INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO DE INTEGRACION POPULAR	SEDE PRINCIPAL	439	CAJM/JT PS	URBANA
26/2/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL CRISTO REY	SEDE PRINCIPAL	399	CAJM/JT PS	RURAL
26/2/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL AURELIO ARTURO MARTINEZ	SEDE PRINCIPAL	223	CAJM/JT PS	URBANA
27/2/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO	SEDE PUERRES	120	CAJM/JT RI	URBANA
27/2/2024	INSTITUCION EDUCATIVA EDUARDO ROMO ROSERO	COLEGIO AGROINDUSTRIAL SAN FRANCISCO	51	CAJM/JT PS	RURAL
27/2/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL CIUDAD DE PASTO	SEDE PRINCIPAL	519	CAJM/JT RI	URBANA
27/2/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL MORASURCO	ESCUELA RURAL MIXTA LA JOSEFINA	8	CAJM/JT PS	RURAL
28/2/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL JOSE FELIX JIMENEZ	MARIA DE LA PAZ	103	CAJM/JT PS	URBANA
28/2/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL TECNICO INDUSTRIAL	SEDE PRINCIPAL	736	CAJM/JT RI	URBANA
29/2/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL CIUDADELA	SEDE PRINCIPAL	92	CAJM/JT PS	URBANA
29/2/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO	SANTA MONICA	267	CAJM/JT PS	URBANA
29/2/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL TECNICO INDUSTRIAL	SAN VICENTE #2	167	CAJM/JT RI	URBANA
1/3/2024	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO	SEDE PRINCIPAL	194	CAAJU	URBANA
1/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO	SEDE PRINCIPAL	304	CAJM/JT PS	URBANA
1/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LUIS EDUARDO MORA OSEJO	SEDE PRINCIPAL	873	CAAJU	URBANA
1/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL JOSE FELIX JIMENEZ	SEDE PRINCIPAL	398	CAJM/JT PS	URBANA
4/3/2024	CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL CAMPANERO	SEDE PRINCIPAL	146	CAJM/JT PS	RURAL
4/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MARCO FIDEL SUAREZ	SEDE PRINCIPAL	306	CAJM/JT PS	RURAL
4/3/2024	CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL EL CAMPANERO	ESCUELA RURAL MIXTA SAN ANTONIO CASANARE	66	CAJM/JT PS	RURAL
4/3/2024	CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL EL CAMPANERO	BELLAVISTA	24	CAJM/JT PS	RURAL
5/3/2024	CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL LOS ANGELES	ESCUELA RURAL MIXTO SANTA BARBARA ALTO	7	CAJM/JT PS	RURAL
5/3/2024	CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL LOS ANGELES	ESCUELA RURAL MIXTA LA ESPERANZA	49	CAJM/JT PS	RURAL
5/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LIBERTAD	JULIAN BUCHELI	222	CAJM/JT RI	URBANA
5/3/2024	CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL LOS ANGELES	SEDE PRINCIPAL	57	CAJM/JT PS	RURAL
6/3/2024	CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL SANTA TERESITA	SEDE PRINCIPAL	73	CAJM/JT PS	RURAL
6/3/2024	CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL SANTA TERESITA	ESCUELA RURAL MIXTA SANTA ROSA	37	CAJM/JT PS	RURAL

6/3/2024	CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL SANTA TERESITA	ESCUELA RURAL MIXTA MOJONDINOY	15	CAJM/JT PS	RURAL
7/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SAN FRANCISCO DE ASIS	ESCUELA RURAL MIX JURADO	128	CAAJU	RURAL
7/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASIS	ESCUELA CONCEPCION JURADO	50	CAJM/JT PS	RURAL
7/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SAN FRANCISCO DE ASIS	ESCUELA RURAL MIXTA SAN MARTIN	5	CAJM/JT PS	RURAL
7/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL HERALDO ROMERO SANCHEZ	SEDE PRINCIPAL	330	CAJM/JT RI	URBANA
11/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL EL SOCORRO	ESCUELA RURAL MIX BAJO CASANARE	121	CAAJU	RURAL
11/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL EL SOCORRO	ESCUELA RURAL MIXTA SAN GABRIEL	64	CAJM/JT PS	RURAL
11/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LUIS EDUARDO MORA OSEJO	SEDE PRINCIPAL	989	CAAJU	URBANA
11/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICPAL EL SOCORRO	ESCUELA RURAL MIXTA EL CARMEN	11	CAJM/JT PS	RURAL
12/3/2024	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO	SEDE PRINCIPAL	2530	CAJM/ RI	URBANA
12/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL FRANCISCO DE LA VILLOTA	ESCUELA CHARGUAYACO	99	CAJM/JT PS	RURAL
12/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL FRANCISCO DE LA VILLOTA	SEDE PRINCIPAL	266	CAJM/JT PS	RURAL
12/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL FRANCISCO DE LA VILLOTA	ESCUELA INTEGRADA DE GENOY	178	CAJM/JT PS	RURAL
13/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL	ESCUELA URBANA CARLOS PIZARRO	77	CAJM/JT PS	URBANA
13/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LUIS DELFIN INSUASTY	CONCENTRACION ESCOLAR AGUSTIN AGUALONGO	344	CAJM/JT PS	URBANA
13/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS	ENCARNACION ROSAL	67	CAAJU	RURAL
13/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS	SEDE PRINCIPAL	295	CAJM/JT PS	RURAL
14/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LA CALDERA	SEDE PRINCIPAL	134	CAAJU	RURAL
14/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA LA CALDERA	ESCUELA RURAL SAN GABRIEL	8	CAJM/JT PS	RURAL
14/3/2024	CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL JAMONDINO	SEDE PRINCIPAL	187	CAJM/JT PS	RURAL
14/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LA CALDERA	BAJO ARRAYANES	12	CAJM/JT PS	RURAL
15/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE	SEDE PRINCIPAL	994	CAAJU	RURAL
15/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL MARIA GORETTI	SEDE PRINCIPAL	990	CAJM/JT PS	URBANA
18/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL ANTONIO NARIÑO	SEDE PRINCIPAL	274	CAJM/JT RI	URBANA
18/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LUIS DELFIN INSUATY	CONCENTRACION ESCOLAR AGUSTIN AGUALONGO	364	CAJM/JT PS	URBANA
18/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL CHAMBU	ESCUELA SANTA CLARA	103	CAJM/JT RI	URBANA
18/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL PEDAGOGICO	SEDE PRINCIPAL	561	CAJM/JT PS	URBANA
19/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL HERALDO ROMERO SANCHEZ	SEDE HERALDO - LA CAROLINA	452	CAJM/JT RI	URBANA
19/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL	CLUB LEONES	203	CAJM/JT PS	URBANA
19/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL TECNICO INDUSTRIAL	SEDE PRINCIPAL	994	CAJM/JT RI	URBANA

19/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL MARIA GORETTI	MADRE CARIDAD	410	CAJM/JT RI	URBANA
20/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE	E-R-M SAN JOSE DE BOTANA	18	CAAJU	RURAL
20/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LIBERTAD	SEDE PRINCIPAL	1663	CAJM/JT PS	URBANA
20/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE	ESCUELA RURAL MIXTA CHAVEZ	16	CAAJU	RURAL
20/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE	SAN JOSE CATAMBUCO	12	CAAJU	RURAL
21/3/2024	INSTITUCION ESUCATIVA MUNICIPAL SANTA TERESITA	ESCUELA RURAL MIXTA CUBIJAL ALTO	18	CAJM/JT PS	RURAL
21/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SANTA TERESITA	ESCUELA RURAL MIXTA CUBIJAL BAJO	18	CAJM/JT PS	RURAL
21/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL CUIDADELA EDUCATIVA DE PASTO	ESCUELA #5 EL CARMEN	178	CAJM/JT PS	URBANA
21/3/2024	INSTITUCIO EDUCATIVA MUNICIPAL SANTA TERESITA	CETEM SANTA TERESITA	194	CAJM/JT PS	RURAL
22/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SANTA TERESITA	E.R.M LA MERCED	7	CAJM/JT PS	RURAL
22/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SANTA TERESITA	ESCUELA RURAL MIXTA SANTO TOMAS DE AQUINO	165	CAJM/JT PS	RURAL
22/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SANTA TERESITA	SEDE PRINCIPAL	554	CAJM/JT PS	RURAL
22/3/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL GUALMATAN	SEDE JONGOVITO	168	CAJM/JT PS	RURAL

1. DESCRIPCION GENERALIZADAS DE LAS VISITAS A SEDES EDUCATIVAS.

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS:

Según los ciclos de menú aprobados por la entidad territorial competente (ETC), se realiza la entrega diaria de alimentos a los estudiantes. Estos menús incluyen opciones de complemento alimentario preparado en el lugar durante la mañana y la tarde, almuerzo preparado en el lugar durante la jornada única, y la posibilidad de Ración Industrializada en ciertas instituciones.

Durante las visitas a las instituciones educativas en el municipio de Pasto, se verificó que los comedores escolares se encuentran alejados de áreas insalubres, maleza y aguas estancadas. Además, se ha observado que algunos comedores escolares tienen acceso a servicios sanitarios en buenas condiciones y en funcionamiento

En cuanto a las edificaciones, se demostró que las fachadas de las instalaciones, paredes, área de preparación de alimentos, comedores escolares, áreas de almacenamiento y demás instalaciones se rectifica que se encuentran en condiciones adecuadas. Por las visitas realizadas se puede concluir que mayoría de las instituciones educativas se encuentran en zonas urbanas y otras en zonas rurales observando que los servicios sanitarios, en su mayoría, se encuentran dentro del área del comedor. En la mayoría de establecimientos educativos los servicios sanitarios son de uso compartido con los estudiantes o personal de la IE, pero se encuentran en buen estado y en funcionamiento.

En las sedes principales, las instalaciones están construidas con materiales que facilitan la debida operación de limpieza y desinfección. Tanto los techos están diseñados y construidos de manera que impiden la acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos. Se observan de manera limpia 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 con material resistente, de fácil limpieza y desinfección

Se puede observar que las instituciones tienen tanques de agua y/o recipientes para almacenamiento de agua protegidos con tapas, y una capacidad suficiente para almacenar agua para cubrir un día de trabajo. Además, las áreas de preparación y almacenamiento de materias primas y productos terminados (productos industriales) en el comedor escolar cumplen con el espacio mínimo requerido para garantizar la conservación de los alimentos y/o productos.

En cuanto a las instalaciones físicas destinadas al almacenamiento temporal de residuos sólidos, los cuales deben estar adecuadamente ubicados, protegidos y en óptimas condiciones de mantenimiento, se puede decir que todas las instituciones educativas visitadas contaban con el almacenamiento de residuos sólidos necesarios y cumplían con la normatividad establecida.

En las instituciones se pudo observar que las instalaciones eléctricas, incluyendo las lámparas y conexiones, se encuentran en buen estado y en condiciones adecuadas. En su gran mayoría no se detectan conexiones expuestas ni situaciones que puedan representar algún tipo de riesgo. Las lámparas o bombillas están ubicadas de manera adecuada y se utilizan poco debido a la presencia de luz natural en las áreas de iluminación. Además, los equipos eléctricos utilizan estabilizadores de energía.

En lo que respecta a los sifones y desagües, se han instalado rejillas estables para evitar la obstrucción de las tuberías por residuos lo cual facilita para que se pueda hacer una mejor limpieza. Los pisos de todas las instituciones educativas están limpios y en buen estado, con acabados de cerámica.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

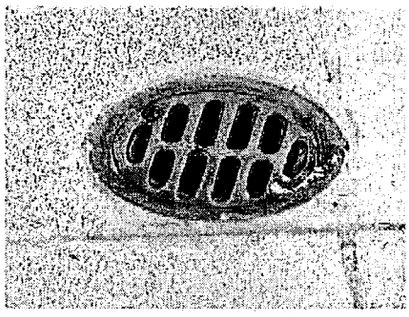


IMAGEN N.1: I.E.M. SAN FRANSISCO DE ASIS SEDE I.E.M. SAN MARTIN.

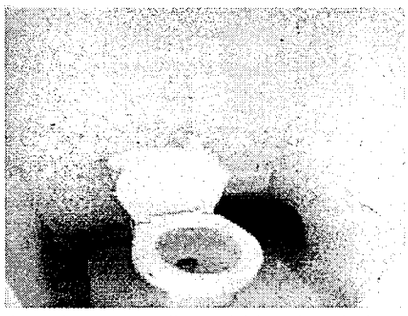


IMAGEN N.2: I.E.M. LUIS EDUARDO MORA OSEJO SEDE PRINCIPAL.

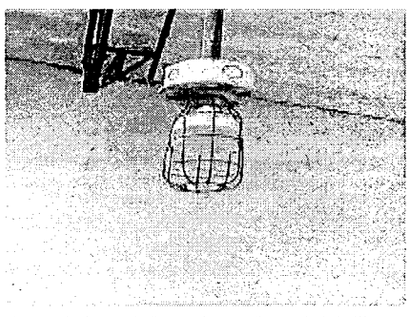


IMAGEN N.3: I.E.M. CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO SEDE ESCUELA #6 EL CARMEN.

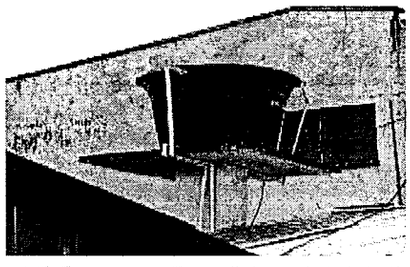


IMAGEN N.4: I.E.M. FRANCISCO DE LA VILLOTA SEDE PRINCIPAL.

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.

- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL EL CAMPANERO BELLAVISTA.
- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL LOS ANGELES SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL PEDAGOGICO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SANTA TERESITA CETEM SANTA TERESITA.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SANTA TERESITA SEDE PRINCIPAL.

Instituciones en la edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.

- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL TECNICO INDUSTRIAL SEDE PRINCIPAL.
- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL SANTA TERESITA ESCUELA RURAL MIXTA SANTA ROSA.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL TECNICO INDUSTRIAL SEDE PRINCIPAL.

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.

- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL LOS ANGELES ESCUELA RURAL MIXTA SANTA BARBARA ALTO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL EL SOCORRO ESCUELA RURAL MIXTA BAJO CASANARE.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LA CALDERA SEDE PRINCIPAL.

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

- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL LOS ANGELES ESCUELA RURAL MIXTA SANTA BARBARA ALTO.
- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL SANTA TERESITA ESCUELA RURAL MIXTA MOJONDINOY.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SAN FRANCISCO DE ASIS ESCUELA RURAL MIXTA SAN MARTIN.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL EL SOCORRO ESCUELA RURAL MIXTA BAJO CASANARE.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL FRANCISCO DE LA VILLOTA SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL ESCUELA URBANA CARLOS PIZARRO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LA CALDERA SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE ESCUELA RURAL MIXTA CHAVEZ.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE SEDE SAN JOSE CATAMBUCO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SANTA TERESITA SEDE CETEM SANTA TERESITA.

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.

- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL GUALMATAN SEDE JONGOVITO.

Instituciones existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.

- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL CRISTO REY SEDE PRINCIPAL.
- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL LOS ANGELES SEDE PRINCIPAL.
- ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL CHAMBU SEDE ESCUELA SANTA CLARA.

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

- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL CENTRO DE INTEGRACION POPULAR SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL MORASURCO SEDE ESCUELA RURAL MIXTA LA JOSEFINA.
- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL SANTA TERESITA SEDE ESCUELA RURAL MIXTA SANTA ROSA.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SAN FRANCISCO DE ASIS SEDE ESCUELA RURAL MIXTA SAN MARTIN.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS SEDE ENCARNACION ROSAL.
- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL JAMONDINO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LA CALDERA SEDE BAJO ARRAYANES.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE SEDE ESCUELA RURAL MIXTA CHAVEZ.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE SEDE SAN JOSE CATAMBUCO.

Instituciones en las que los sifones y drenajes, no se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.

- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL SEDE SANTA MATILDE.
- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL CAMPANERO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL EL SOCORRO SEDE ESCUELA RURAL MIXTA BAJO CASANARE.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SANTA TERESITA SEDE ESCUELA RURAL MIXTA LA MERCED.

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.

- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL SEDE SANTA MATILDE.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL CRISTO REY SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL MORASURCO ESCUELA RURAL MIXTA LA

JOSEFINA.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO SEDE SANTA MONICA.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL TECNICO INDUSTRIAL SEDE ESCUELA SAN VICENTE #2.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL JOSE FELIX JIMENEZ SEDE PRINCIPAL.
- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL LOS ANGELES SEDE ESCUELA RURAL MIXTA SANTA BARBARA ALTO.
- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL SANTA TERESITA SEDE ESCUELA RURAL MIXTA MOJONDINOY.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL EL SOCORRO SEDE ESCUELA RURAL MIXTA BAJO CASANARE.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL FRANCISCO DE LA VILLOTA SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL FRANCISCO DE LA VILLOTA SEDE ESCUELA INTEGRADA DE GENOY.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL SEDE ESCUELA URBANA CARLOS PIZARRO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS SEDE ENCARNACION ROSAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LA CALDERA SEDE PRINCIPAL.
- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL JAMONDINO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LA CALDERA SEDE BAJO ARRAYANES.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL ANTONIO NARIÑO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL PEDAGOGICO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE SEDE ESCUELA RURAL MIXTA CHAVEZ.
- INSTITUCION ESUCATIVA MUNICIPAL SANTA TERESITA SEDE ESCUELA RURAL MIXTA CUBIJAL ALTO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SANTA TERESITA CETEM SANTA TERESITA.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SANTA TERESITA SEDE ESCUELA RURAL MIXTA LA MERCED.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SANTA TERESITA SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL GUALMATAN SEDE JONGOVITO.

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

- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL MORASURCO ESCUELA RURAL MIXTA LA JOSEFINA.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL EL SOCORRO ESCUELA RURAL MIXTA BAJO CASANARE.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL PEDAGOGICO SEDE PRINCIPAL.

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

- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO SEDE PUERRES.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA NO CONFORMIDADES:

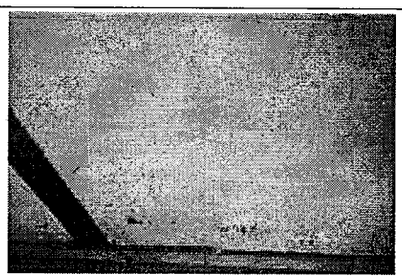


IMAGEN N.5: I.E.M. FRANCISCO DE LA VILLOTA SEDE PRINCIPAL NO SE EVIDENCIA PAREDES EN MAL ESTADO.

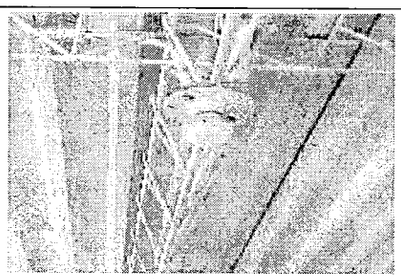


IMAGEN N.6: I.E.M. FRANCISCO JOSE DE CALDAS SEDE ENCARNACION ROSAL SE ENCUENTRA BOMBILLOS SIN PROTECCION



IMAGEN N.7: C.E.M. JAMONDINO SEDE PRINCIPAL SE EVIDENCIA INSTALACIONES ELECTRICAS EXPUESTAS.

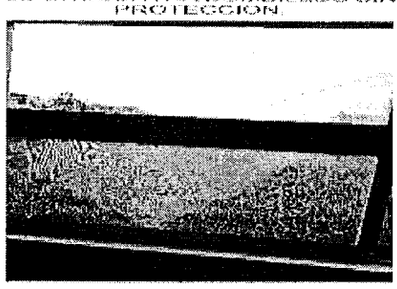


IMAGEN N.8: I.E.M. SANTA TERESITA SEDE PRINCIPAL SE ENCUENTRA MALLA ANTIINSECTOS DAÑADA.

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO:

Se puede observar que todas las instituciones educativas de la ciudad de Pasto cuentan con debidamente con las normas para el almacenamiento de materias primas y productos terminados. Los productos están organizados en pilas. También se evidencia estantes equipados para suministros médicos cumpliendo con unas buenas condiciones de guardado. Se verifica que los productos se encuentren dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, sin ningún tipo de contaminación y aptos para el consumo.

Se puede verificar que algunas instituciones educativas no tienen formatos actualizados. Se evidencia que control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos según el método PEPS. Esto no se refleja en la papelería entregada por el operador.

En cuanto a los métodos de enfriamiento, se verifica que llevan una buena cadena de frio con los alimentos refrigerados, se realiza almacenan a temperaturas entre -2°C y 4°C, pero no se lleva el debido registro de la toma de temperaturas en los formatos requeridos. De igual manera, el almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y tampoco se lleva un registro adecuado en la totalidad de instituciones. Por último, los productos en general que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad establecida.

Se puede verificar que en la mayoría de instituciones los contenedores donde se almacenan los productos están en óptimas condiciones y se cumple con su debida limpieza y desinfección diaria.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

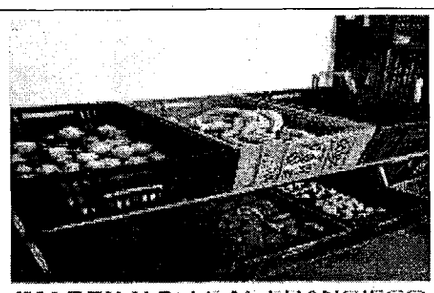


IMAGEN N.9: I.E.M. FRANCISCO JOSE DE CALDAS SEDE ENCARNACION ROSAL.

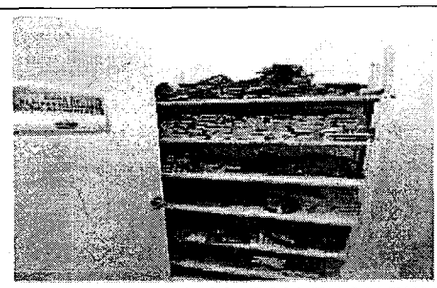


IMAGEN N.10: I.E.M. SAN FRANCISCO DE ASIS ESC RUR MIX DE JURADO.



IMAGEN N.11: I.E.M. CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO SEDE ESCUELA #9 EL CARMEN.



IMAGEN N.12: I.E.M. CAMPANERO SEDE BELLAVISTA

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

Instituciones en las que no se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.

- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL CAMPANERO SEDE PRINCIPAL.
- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL LOS ANGELES SEDE ESCUELA RURAL MIXTA SANTA BARBARA ALTO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SAN FRANCISCO DE ASIS SEDE ESCUELA RURAL MIX JURADO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL HERALDO ROMERO SANCHEZ SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL EL SOCORRO SEDE ESCUELA RURAL MIX BAJO CASANARE.
- ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL FRANCISCO DE LA VILLOTA SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL FRANCISCO DE LA VILLOTA SEDE ESCUELA INTEGRADA DE GENOY.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL SEDE ESCUELA URBANA CARLOS PIZARRO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS SEDE ENCARNACION ROSAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LA CALDERA SEDE PRINCIPAL.
- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL JAMONDINO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LA CALDERA BAJO ARRAYANES.
- INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL MARIA GORETTI SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL PEDAGOGICO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE SEDE ESCUELA RURAL MIXTA SAN JOSE DE BOTANA.

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.

- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL LOS ANGELES SEDE ESCUELA RURAL MIXTA SANTA BARBARA ALTO.
- INSTITUTO EDUCATIVA MUNICIPAL HERALDO ROMERO SANCHEZ SEDE PRINCIPAL.
- ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LA CALDERA SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LA CALDERA SEDE BAJO ARRAYANES.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL CHAMBU SEDE ESCUELA SANTA CLARA.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL PEDAGOGICO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL MARIA GORETTI SEDE MADRE CARIDAD.

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

- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL LOS ANGELES SEDE ESCUELA RURAL MIXTA SANTA BARBARA ALTO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LA CALDERA SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL PEDAGOGICO SEDE PRINCIPAL.

III. CONDICIONES DE PREPARACION:

Durante la preparación de alimentos, se lleva a cabo un proceso secuencial y continuo en condiciones óptimas de higiene, limpieza y conservación para evitar cualquier tipo de contaminación. En la mayoría de las Instituciones Educativas, se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de forma permanente después de cada cambio de alimentos. Las hortalizas y frutas son lavadas y desinfectadas con sustancias autorizadas por la normativa sanitaria y establecida en el plan de saneamiento del operador.

En el proceso de preparación de alimentos de las instituciones educativas se puede determinar que se cumple con un proceso en orden donde se cumple con las condiciones óptimas de BPM evitando cualquier tipo de contaminación en su proceso. Se evidencia que el personal manipulador de alimentos realiza la limpieza y desinfección de los utensilios que se utiliza en cocina constantemente. Las frutas y verduras se lavan y desinfectan como está estipulado en las normativas establecidas por el operador, y resaltamos que las frutas industrializadas no pasan por el proceso de lavado, limpieza y desinfección.

El servido de los alimentos se realiza utilizando diferentes utensilios dependiendo del tipo de alimento en preparación con el fin de evitar al máximo el contacto directo de partes físicas con los alimentos. Los técnicos de campo encargados verifican la temperatura mediante el uso de un termómetro digital comprobando que se cumplan los rangos de temperatura, también se constata que los registros y el control de temperatura durante la preparación se llenen en los formatos proporcionados por el operador. En la mayoría de las instalaciones, se observa que el producto final se sirve a una temperatura superior a los 60°C, mientras que los alimentos refrigerados se mantienen a una temperatura no superior a los 4°C.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

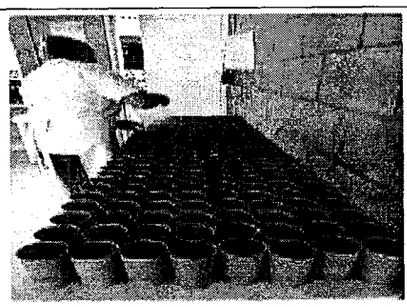


IMAGEN N.13: I.E.M. LUIS EDUARDO MORA OSEJO SEDE PRINCIPAL.



IMAGEN N.14: I.E.M. CAMPANERO SEDE PRINCIPAL.



IMAGEN N.15: I.E.M. NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE SEDE PRINCIPAL.



IMAGEN N.16: I.E.M. ANTONIO NARIÑO SEDE PRINCIPAL.

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

Instituciones en las que no se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.

- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL GUALMATAN SEDE JONGOVITO.

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

- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL JOSE FELIX JIMENEZ SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LA CALDERA SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL PEDAGOGICO SEDE PRINCIPAL.

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

- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LA CALDERA SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL PEDAGOGICO SEDE PRINCIPAL.

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS Y GRAMAJES:

Durante la inspección a las instituciones educativas se confirmó que se cumplieron todos los menús planificados y cantidades fijadas cumpliendo con las aproximaciones más cercanas a los gramajes estipulados y exigidos por las entidades. A partir del examen de muestras de todos los sitios visitados según el servido en ración Industrializada, ración preparada en el sitio, complemento AM - PM y tipo almuerzo para la jornada única se determinó que se cumple en casi su totalidad con gramajes

El ciclo de menú aprobado por la ETC se publica en los comedores escolares de las diversas instituciones educativas. Cuentan con estandarización de implementos para regular mejor el servido.

Dentro de estas observaciones contienen:

- Durante las inspecciones llevadas a cabo en los centros educativos, se ha verificado un estricto cumplimiento del menú establecido de acuerdo con el ciclo. En caso de haber alguna desviación, se requiere que la ETC presente los documentos de autorización correspondientes para respaldar cualquier modificación realizada.
- En las instituciones que se ofrece el servicio de preparación en Sitio, se asegura que cuenten con utensilios normalizados para el servicio y la presentación de alimentos, cumpliendo plenamente con las regulaciones establecidas.
- Las evaluaciones organolépticas se realizan con el objetivo de garantizar la satisfacción de los beneficiarios con los menús proporcionados. En el caso de la comida industrializada, esta evaluación se fundamenta en la percepción de los estudiantes en cuanto a los alimentos consumidos.

A través de las visitas de las Instituciones educativas se comprueba de manera clara el cumplimiento de la entrega total del complemento alimentario programado y la adaptación de las cantidades según los grados escolares atendidos en cada institución educativa.

Las visitas se llevan a cabo con el fin de asegurar la calidad y el óptimo suministro del servicio alimentario en los centros educativos, garantizando así el bienestar y la nutrición adecuada de los beneficiarios.

INTERCAMBIOS:

27 DE FEBRERO

- Intercambio en modalidad almuerzo.
- Intercambio aprobado: Alimento original patacón plátano hartón maduro / Alimento intercambio papa tajada frita.
- **RPS ALMUERZO – Menú # 02:** Huevo frito, frijol rojo guisado, arroz blanco, patacón de plátano hartón maduro, guiso de brócoli con zanahoria, cebolla cabezona y tomate, jugo de fruta endulzado con azúcar.

28 DE FEBRERO

- Intercambio en modalidad almuerzo.
- Intercambio aprobado: Alimento original patacón plátano hartón cocido en moneditas / Alimento intercambio papa tajada cocinada.
- **RPS ALMUERZO – Menú # 03:** Carne de res a las finas hierbas, arroz con fideos, plátano hartón cocido en moneditas, ensalada de habichuela y zanahoria en cuadritos, jugo de fruta endulzado con azúcar.

04 DE MARZO

- Intercambio en modalidad industrializado.
- Intercambio aprobado: Alimento original cocada / Alimento intercambio gelatina de pata.
- **RPS INDUSTRIALIZADA – Menú # 06:** Kumis, galleta glaseada de fruta, cocada.

06 DE MARZO

- Intercambio en modalidad almuerzo.
- Intercambio aprobado: Alimento original patacón plátano hartón tajado frito / Alimento intercambio papa en chips.
- **RPS ALMUERZO – Menú # 08:** pechuga de pollo grille, arroz blanco, plátano hartón tajado frito, ensalada de pepino cohombro en julianas y lechuga picada, jugo de fruta en

leche endulzado con azúcar.

07 DE MARZO

- Intercambio en modalidad complemento AM/PM.
- Intercambio aprobado: Alimento original colada de avena con leche endulzada con panela/ Alimento intercambio colada de cebada con leche endulzada con panela.
- **RPS COMPLEMENTO AM/PM – Menú # 09:** Colada de avena con leche endulzada con panela, huevo revuelto, arroz blanco, porción de fruta en cosecha.

11 DE MARZO

- Intercambio en modalidad industrializado y modalidad almuerzo.
- Intercambio aprobado ración industrializada: Alimentos originales manjar blanco y muffin de naranja / Alimentos de intercambio panelita de leche y pan dulce.
- Intercambio aprobado modalidad almuerzo: Alimentos originales Plátano hartón cocido en moneditas - Carne de res a las finas hierbas / Alimentos de intercambio Papa cocida en tajadas - Cerdo a las finas hierbas.
- **RPS INDUSTRIALIZADA – Menú # 11:** Leche saborizada, muffin de naranja, manjar blanco.
- **RPS ALMUERZO – Menú # 11:** carne a las finas hierbas, arroz con fideos, plátano hartón cocido en moneditas, ensalada de tomate y zanahoria, jugo de fruta en leche endulzado con azúcar.

12 DE MARZO

- Intercambio en modalidad almuerzo.
- Intercambio aprobado: Alimento original patacón plátano hartón maduro en tajadas fritas / Alimento intercambio papa en chips.
- **RPS ALMUERZO – Menú # 12:** pechuga de pollo grille, arroz blanco, plátano hartón tajado frito, ensalada de pepino cohombro en julianas y lechuga picada, jugo de fruta en leche endulzado con azúcar.

13 DE MARZO

- Intercambio en modalidad almuerzo.
- Intercambio aprobado: Alimento original patacón plátano hartón maduro/ Alimento intercambio papa cocida en mitades.
- **RPS ALMUERZO – Menú # 13:** huevo frito, arroz blanco, plátano hartón maduro, guiso de brócoli con zanahoria, cebolla cabezona y tomate, jugo de fruta endulzado con azúcar.

14 DE MARZO

- Intercambio en modalidad industrializado.
- Intercambio aprobado: Alimento original pan dulce / Alimento intercambio muffin de naranja.
- **RPS INDUSTRIALIZADA – Menú # 14:** Leche entera UHT, pan dulce, fruta dulce en cosecha (mango, mandarina, banano).

15 DE MARZO

- Intercambio en modalidad industrializado.
- Intercambio aprobado: Alimento original cocada / Alimento intercambio gelatina de pata.
- **RPS INDUSTRIALIZADA – Menú # 15:** Yogurt, galleta de vainilla, cocada.

18 DE MARZO

- Intercambio en modalidad industrializado.
- Intercambio aprobado: Alimento original manjar blanco / Alimento intercambio bocadillo de guayaba.
- **RPS INDUSTRIALIZADA – Menú # 16:** yogurt, galleta Moncaiba, manjar blanco.

22 DE MARZO

- Intercambio en modalidad industrializado y modalidad almuerzo.
- Intercambio aprobado ración industrializada: Alimento original kumis / Alimentos de intercambio Avena UHT (solo para IE Antonio Nariño sede centro).
- Intercambio aprobado modalidad almuerzo: Alimento original Plátano hartón frito/ Alimentos de intercambio Papa tajada frito
- **RPS INDUSTRIALIZADA – Menú # 20:** kumis, galleta cuca, panelita de leche
- **RPS ALMUERZO – Menú # 20:** pechuga de pollo grille, arroz blanco, plátano hartón tajado frito, ensalada de pepino cohombro en julianas y lechuga picada, jugo de fruta con leche endulzado con azúcar.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

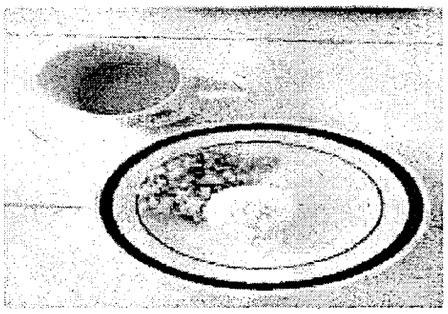


IMAGEN N.17: I.E. M. NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE SEDE ESC RUR MIXTA CHAVEZ.



IMAGEN N.18: I.E. M. CHAMBU SEDE ESCUELA SANTA CLARA

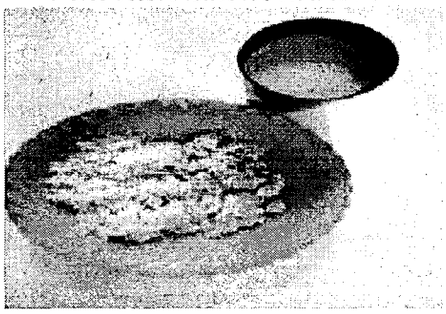


IMAGEN N.19: C.E. M. JAMONDINO SEDE PRINCIPAL.

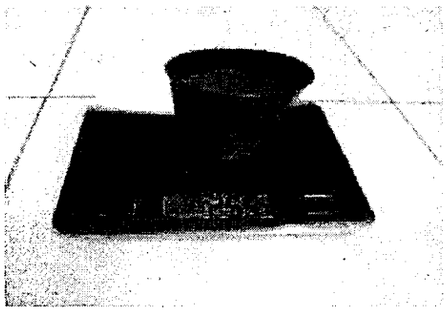


IMAGEN N.20: C.E.M. SANTA TERESITA SEDE ESC RUR MIX SANTA ROSA.

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

Instituciones en las que no existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y no se presenta el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado.

- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL LOS ANGELES SEDE ESCUELA RURAL MIXTO SANTA BARBARA ALTO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LIBERTAD SEDE JULIAN BUCHELI.
- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL SANTA TERESITA SEDE ESCUELA RURAL MIXTA SANTA ROSA.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL EL SOCORRO SEDE ESCUELA RURAL MIX BAJO CASANARE.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL SEDE ESCUELA URBANA CARLOS PIZARRO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS SEDE ENCARNACION ROSAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL HERALDO ROMERO SANCHEZ SEDE

HERALDO LA CAROLINA.

- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL TECNICO INDUSTRIAL SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL MARIA GORETTI SEDE MADRE CARIDAD.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA NO CONFORMIDADES:



IMAGEN N.21: I E M. LIBERTAD SEDE JULIAN BUCHELI. SE REALIZA CAMBIO DE MENU SIN AUTORIZACION.

V. PERSONAL MANIPULADOR:

El personal encargado de la manipulación de alimentos utiliza su dotación completa, en buen estado y del color claro cómo se indica, cumpliendo con las especificaciones de la normativa legal vigente y los elementos de protección necesarios tanto para la ración industrializada como para la ración preparada en el sitio. La presentación personal de los manipuladores de alimentos es adecuada, con uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje, y con un uniforme limpio. En algunos casos se evidencia que no todos los manipuladores cuentan con formación de manipulación de alimentos ni certificación médica. El personal encargado de manipular alimentos debe tener la verificación de haber recibido formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos con una antigüedad no mayor a un año. Por otro lado, el personal ajeno al comedor escolar debe ingresar con la debida dotación, incluyendo tapabocas, cofia y bata, pero se ha verificado en ocasiones no se cumple con esta medida. 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, siguiendo las indicaciones realizadas por el comité de alimentación escolar.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:



IMAGEN N.22: I.E.M. SAN FRANCISCO DE ASIS SEDE CONCEPCION JURADO



IMAGEN N.23: I.E.M. MERCEDARIO SEDE PRINCIPAL.

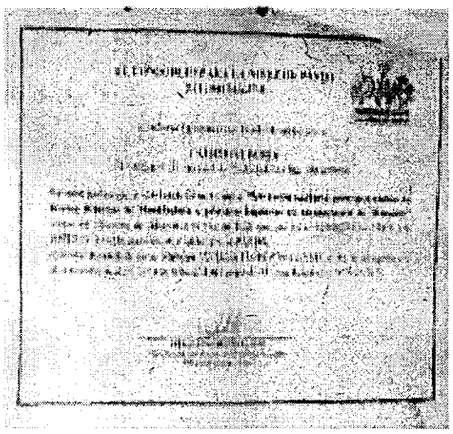


IMAGEN N.24: I.E.M. CHAMPAU SEDE ESCUELA SANTA CLARA

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

Instituciones en las que el personal manipulador no utiliza 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.

- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL EL SOCORRO SEDE ESCUELA RURAL MIX BAJO CASANARE.

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

- ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LA CALDERA SEDE PRINCIPAL.

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

- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LA CALDERA SEDE PRINCIPAL.

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

- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL MARIA GORETTI SEDE MADRE CARIDAD.

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y DESINFECCION:

En algunos establecimientos educativos, no se registran las actividades y procedimientos de limpieza y desinfección en los formatos proporcionados por el operador. Se utilizan productos de limpieza y desinfección que cuentan con fichas técnicas que especifican las concentraciones, el modo de preparación, el uso y la rotación. En cuanto a las materias primas crudas verduras, hortalizas y frutas, se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo. Sin embargo, en el caso de las frutas industrializadas, se observa que el proceso de lavado de limpieza y desinfección no se realiza en el lugar correspondiente, sino en la bodega. Los productos de limpieza se almacenan en un lugar ventilado, señalizado, protegido y debidamente etiquetados y organizados.

ABASTECIMIENTO DE AGUA:

En algunos establecimientos educativos, no se evidencia la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente(s) de almacenamiento de agua, a pesar de que existe un programa implementado con procedimientos escritos. Sin embargo, no se llevan registros diarios de dichas actividades en el formato requerido por el operador, incluyendo la verificación de pH y cloro. A pesar de esto, se garantiza que el agua utilizada es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud. Además, no se utiliza hielo y este no entra contacto con los alimentos y materias primas.

MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS:

Existen suficientes recipientes identificados de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un lugar exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos. En algunos establecimientos educativos no se cumple con el código de colores. A pesar de esto, se fomenta el reciclaje y se cuenta con un programa de manejo de residuos que incluye procedimientos escritos. En la mayoría de instituciones se llevan registros de las actividades, se realiza la separación en sitio de los residuos sólidos separando el material orgánico del material inorgánico.

CONTROL DE PLAGAS:

Los establecimientos educativos visitados garantizan que las instalaciones y los alimentos están libres de la presencia o daño causado por plagas. Además, cuentan con un programa de control integrado de plagas que incluye procedimientos escritos proporcionado por el operador. En las visitas se pudo evidenciar que algunas instituciones no tenían estos registros en físico donde se establecían las actividades preventivas realizadas donde se garantizaba que se realizaba una fumigación secuencial.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:



IMAGEN N.25: I.E.M. HERALDO ROMERO SANCHEZ SEDE HERALDO LA CAROLINA.



IMAGEN N.26: I.E.M. SANTA TERESITA SEDE ERM CUSIJAN ALTO.

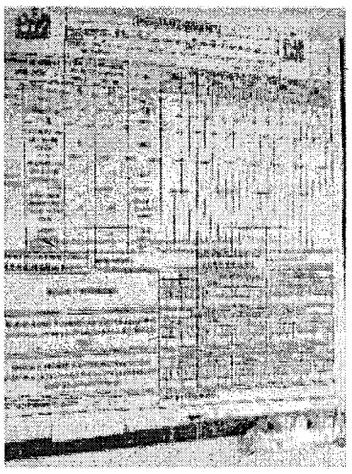


IMAGEN N.27: I.E.M. TECNICO INDUSTRIAL SEDE PRINCIPAL

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

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

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

- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL LOS ANGELES SEDE ESCUELA RURAL MIXTO SANTA BARBARA ALTO.
- ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL SEDE ESCUELA URBANA CARLOS PIZARRO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LA CALDERA SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL PEDAGOGICO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE SEDE ESCUELA RURAL MIXTA SAN JOSE DE BOTANA.

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

- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL SEDE SANTA MATILDE.

ABASTECIMIENTO DE AGUA:

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

- ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SAN FRANCISCO DE ASIS SEDE ESCUELA RURAL MIX JURADO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL EL SOCORRO SEDE ESCUELA RURAL MIX BAJO CASANARE.
- ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL SEDE ESCUELA URBANA CARLOS PIZARRO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LA CALDERA SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE SEDE ESCUELA RURAL MIXTA SAN JOSE DE BOTANA.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SANTA TERESITA CETEM SANTA TERESITA.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL GUALMATAN SEDE JONGOVITO.

Instituciones no existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos y/o no se llevan registros de las actividades.

- ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SAN FRANCISCO DE ASIS SEDE ESCUELA RURAL MIX JURADO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL EL SOCORRO ESCUELA RURAL MIX BAJO CASANARE.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL SEDE ESCUELA URBANA CARLOS PIZARRO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LA CALDERA SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE SEDE ESCUELA RURAL MIXTA SAN JOSE DE BOTANA.

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

- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL GUALMATAN SEDE JONGOVITO.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS:

Instituciones en las que no 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

- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL LOS ANGELES SEDE PRINCIPAL.
- ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL CHAMBU SEDE ESCUELA SANTA CLARA.

Instituciones en las que no cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos y/o no se llevan registros de las actividades.

- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL LOS ANGELES SEDE ESCUELA RURAL MIXTO SANTA BARBARA ALTO.
- ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL SEDE ESCUELA URBANA CARLOS PIZARRO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LA CALDERA SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL CHAMBU SEDE ESCUELA SANTA CLARA.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE SEDE ESCUELA RURAL MIXTA SAN JOSE DE BOTANA.

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

- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL CHAMBU SEDE ESCUELA SANTA CLARA.

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES):

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.

- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL LOS ANGELES SEDE ESCUELA RURAL MIXTO SANTA BARBARA ALTO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICPAL EL SOCORRO SEDE ESCUELA RURAL MIXTA EL CARMEN.
- ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL SEDE ESCUELA URBANA CARLOS PIZARRO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LA CALDERA SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE SEDE ESCUELA RURAL MIXTA SAN JOSE DE BOTANA.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SANTA TERESITA CETEM SANTA TERESITA.

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE:

En las visitas registradas en las instituciones educativas, al observar los vehículos de transporte de alimentos se puedo verificar que cumplían con las condiciones exigidas para garantizar una buena cadena de frio y los alimentos puedan llegar en las mejores condiciones a los beneficiarios. Los vehículos cuentan con una buena refrigeración y congelación, portan recipientes y canastillas con tapa y su interior cumple con las condiciones sanitarias. Se pudo rectificar que los vehículos sean exclusivamente para el transporte de los alimentos en las instituciones cumpliendo con su documentación y su señalización garantizando un buen almacenamiento en cuando al orden y limpieza proporcionando estibas y canastillas las cuales previamente contaron con su debida limpieza y desinfección evitando que los alimentos queden directamente en el piso del vehiculó. También se verifico que el personal encargado de

transportar los alimentos cuenta con su debida certificación de manipulación de alimentos, su debida documentación y cumplen con su debida dotación en su vestuario.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:



IMAGEN N.28: I.E.M. TECNICO INDUSTRIAL SEDE PRINCIPAL

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS:

En la inspección de los equipos y utensilios utilizados para las diferentes modalidades de atención preparadas en el sitio, se puede observar que los utensilios como tablas, cucharas, ollas y demás están hechos con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión y fáciles para su limpieza y desinfección. Los recipientes en los que se almacenan los alimentos de los beneficiarios son de material lavable y fácil de desinfectar. El equipo y los utensilios con los que cuenta el comedor escolar son suficientes para atender a todos los beneficiarios.

Es posible observar que en ciertas sedes no se disponen manuales ni registros para el servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, tal como está estipulado. Aunque los equipos de almacenamiento, como las neveras y congeladores, cuentan con controles, en algunos establecimientos educativos no se encuentran los registros de temperatura del congelador y de la refrigeración y en algunos casos no se dispone de hojas de vida de los equipos ni sus cronogramas de mantenimiento.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

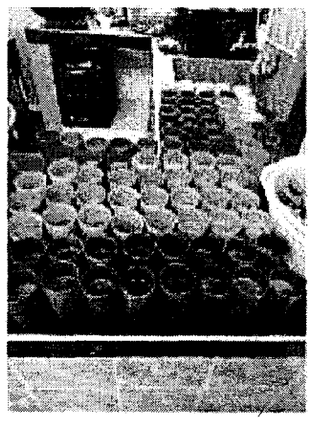


IMAGEN N.29: I.E.M. CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO SEDE ESCUELA #5 EL CARMEN



IMAGEN N.30: C.E.M. JAMONDINO SEDE PRINCIPAL



IMAGEN N.31: I.E.M. MARIA GORETTI SEDE PRINCIPAL

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

Instituciones en las que el equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar no es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

- INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE SEDE PRINCIPAL.

Instituciones en las que 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).

- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL AURELIO ARTURO MARTINEZ SEDE PRINCIPAL.

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

- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL AURELIO ARTURO MARTINEZ SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL JOSE FELIX JIMENEZ SEDE PRINCIPAL.
- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL LOS ANGELES SEDE ESCUELA RURAL MIXTO SANTA BARBARA ALTO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL HERALDO ROMERO SANCHEZ SEDE PRINCIPAL.
- ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL SEDE ESCUELA URBANA CARLOS PIZARRO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LA CALDERA SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL CHAMBU SEDE ESCUELA SANTA CLARA.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL PEDAGOGICO SEDE PRINCIPAL.

IX. SISTEMA DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO:

Durante la inspección técnica, se puede observar que se fomenta la responsabilidad personal al garantizar el uso correcto de mascarillas, el lavado frecuente y adecuado de manos, y la colocación de señalización en lugares visibles que indiquen estas medidas, como los protocolos

de lavado de manos y el uso de equipos de protección personal. También se pudo apreciar extintores de incendios y botiquín de primeros auxilios, listos para atender cualquier eventualidad que pueda surgir durante el transcurso de las jornadas.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:



IMAGEN N.32: I.E.M. CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO SEDE ESCUELA #5 EL CARMEN.

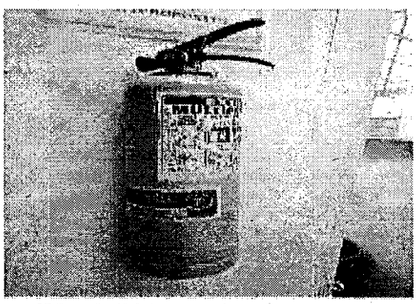


IMAGEN N.33: I.E.M. MARIA GORETTI SEDE PRINCIPAL.



IMAGEN N.34: I.E.M. SANTA TERESITA ERM CUBIJAN ALTO.

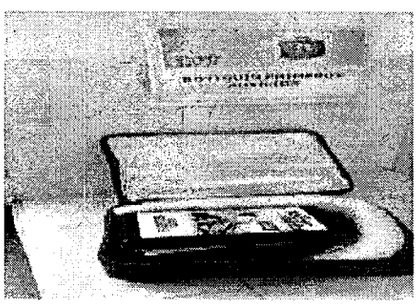


IMAGEN N.35: I.E.M. ANTONIO NARIÑO SEDE CAPUSIGRA.

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

Instituciones no cuenta con una bioseguridad adecuada.

- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL SEDE SANTA MATILDE.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL CRISTO REY SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL MORASURCO SEDE ESCUELA RURAL MIXTA LA JOSEFINA.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LUIS EDUARDO MORA OSEJO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL JOSE FELIX JIMENEZ SEDE PRINCIPAL.
- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL CAMPANERO SEDE PRINCIPAL.
- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL EL CAMPANERO SEDE ESCUELA RURAL MIXTA SAN ANTONIO CASANARE.
- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL LOS ANGELES SEDE ESCUELA RURAL MIXTO SANTA BARBARA ALTO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LIBERTAD SEDE JULIAN BUCHELI.
- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL SANTA TERESITA SEDE ESCUELA RURAL MIXTA SANTA ROSA.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SAN FRANCISCO DE ASIS SEDE ESCUELA RURAL MIX JURADO.
- INSTITUTOCION EDUCATIVA MUNICIPAL HERALDO ROMERO SANCHEZ SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL EL SOCORRO SEDE ESCUELA RURAL MIX BAJO CASANARE.

- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICPAL EL SOCORRO SEDE ESCUELA RURAL MIXTA EL CARMEN.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL FRANCISCO DE LA VILLOTA SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS SEDE ENCARNACION ROSAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LA CALDERA SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LA CALDERA SEDE BAJO ARRAYANES.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL ANTONIO NARIÑO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL CHAMBU SEDE ESCUELA SANTA CLARA.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL HERALDO ROMERO SANCHEZ SEDE HERALDO LA CAROLINA.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE SEDE SAN JOSE DE BOTANA.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE SEDE ESCUELA RURAL MIXTA CHAVEZ.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SANTA TERESITA CETEM SANTA TERESITA
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SANTA TERESITA SEDE ESCUELA RURAL MIXTA LA MERCED.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SANTA TERESITA SEDE PRINCIPAL.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA NO CONFORMIDADES:

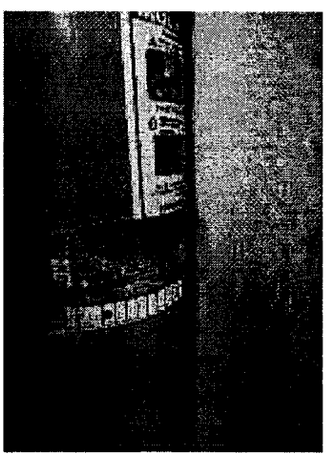


IMAGEN N.36: I.E.M. SANTA TERESITA SEDE PRINCIPAL SE ENCUENTRA EXTINTOR VENCIDO.



IMAGEN N.37: I.E.M. FRANCISCO DE LA VILLOTA SEDE PRINCIPAL. SE ENCUENTRA EXTINTOR VENCIDO

X. GESTION SOCIAL:

Durante las visitas a los colegios, se pudo observar que en el comedor escolar se encuentra expuesta en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE. Además, se puede evidenciar el respaldo de la conformación del comité de alimentación escolar y/o las actas de reunión del mismo. Sin embargo, en otros colegios no se puede observar dicha conformación.

También se puede apreciar el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar que se evidencia como un buzón de sugerencias.

En las visitas técnicas llevadas a cabo en las instituciones educativas se pudo observar que las raciones industrializadas están publicadas en el comedor escolar o en el área designada para su distribución.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

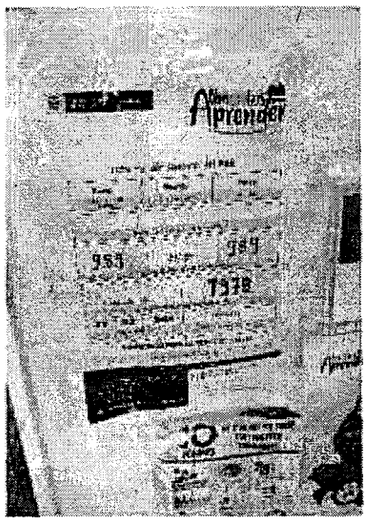


IMAGEN N.38: I.E.M. LUIS EDUARDO MORA OSEJO SEDE PRINCIPAL.



IMAGEN N.39: C.E.M. JAMONDINO SEDE PRINCIPAL.

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

Instituciones en las que el comedor escolar no tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.

- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL CIUDADELA EDUCATIVA DE PASTO SEDE PUERRES.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SAN FRANCISCO DE ASIS SEDE ESCUELA RURAL MIX JURADO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL EL SOCORRO SEDE ESCUELA RURAL MIXTA BAJO CASANARE.
- ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL SEDE ESCUELA URBANA CARLOS PIZARRO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LA CALDERA SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE SEDE SAN JOSE DE BOTANA.

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

- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LIBERTAD SEDE JULIAN BUCHELI.
- INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASIS SEDE ESCUELA CONCEPCION JURADO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL EL SOCORRO SEDE ESCUELA RURAL

MIXTA SAN GABRIEL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL FRANCISCO DE LA VILLOTA SEDE ESCUELA CHARGUAYACO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL LUIS DELFIN INSUASTY SEDE CONCENTRACION ESCOLAR AGUSTIN AGUALONGO.
- INSTITUCION EDUCATIVA LA CALDERA SEDE ESCUELA RURAL SAN GABRIEL.
- INSTITUCION EDUCATIVA ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL SEDE CLUB LEONES.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SANTA TERESITA SEDE ESCUELA RURAL MIXTA CUBIJAL BAJO.
- INSTITUCION EDUCATIVA SANTA TERESITA SEDE ESCUELA RURAL MIXTA SANTO TOMAS DE AQUINO.

Instituciones no es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL JOSE FELIX JIMENEZ SEDE PRINCIPAL.
- CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL CAMPANERO SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL SAN FRANCISCO DE ASIS SEDE ESCUELA RURAL MIX JURADO.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL HERALDO ROMERO SANCHEZ SEDE PRINCIPAL.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL EL SOCORRO SEDE ESCUELA RURAL MIXTA BAJO CASANARE.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL FRANCISCO DE LA VILLOTA SEDE ESCUELA INTEGRADA DE GENOY.
- INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS SEDE PRINCIPAL.

CASOS DE ATENCION PRIORITARIA:

Casos de atención prioritario presentados en el periodo 23 de febrero al 22 de marzo de 2024 son los siguientes:

El día 29 de febrero de 2024 en la ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO se evidencia por parte de la secretaria De Educación Municipal De Pasto que un vehículo de trasporte de alimentos realiza la entrega se lo productos cárnicos en la Escuela Normal Superior De Pasto en la cual evidenciaron que se encontraba en malas condiciones higiénicas, por instancia la interventoría procede a realizar la revisión y se hace la devolución de los productos para su debida reposición.

El día 05 de marzo de 2024 en la visita realizada al CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL LOS ANGELES SEDE ESCUELA RURAL MIXTA SANTA BARBARA ALTO se reporta por parte de la manipuladora de alimentos Deisy Carolina Tarapuez que ya hace tres semanas que el establecimiento educativo Santa Bárbara Alto no cuenta con energía, donde se comunicaron con empresa de Cedenar , se acercaron al establecimiento a revisar y manifestaron que había un daño, el día de hoy 05 de marzo de 2024 nuevamente se comunicaron con la empresa pero no ha presentado ninguna solución, por ello el día de hoy 05 de marzo de 2024 en lo correspondiente al menú no dieron cumplimiento, el alimento como la pechuga de pollo estuvo almacenada en la casa del personal manipulador, por la cual el día lunes se relación la preparación del alimento como la proteína la pechuga de pollo que fue preparada, el día de ayer 4 de marzo, igualmente el equipo de menaje como la nevera está en malas condiciones de saneamiento, tiene un olor fuerte, presenta manchas de hongo. En las instalaciones físicas se evidencia que las paredes se encuentran con mucha humedad en a las áreas de preparación y de consumo, presenta desprendimiento de pinturas.

El día 05 de marzo de 2024 en la visita realizada a la INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL MARCO FIDEL SUÁREZ SEDE PRINCIPAL, por la ingeniera de alimentos contratista del Equipo PAE de la Secretaría de Educación Municipal, se evidencia malas condiciones de higiene en las diferentes áreas del comedor escolar. Suciedad en menaje como ollas, ollas a presión, pailas, tapas, recipientes, platos con grasa, estufas sucias. Las condiciones de preparación del pollo no son apropiadas, se deja cocinando desde la noche anterior para la entrega del menú No. 7 del día de la visita en condiciones de temperatura que representa riesgo de contaminación. Se observa fruta (papaya) en área de preparación con formación de hongos. Arroz preparado con mal olor en paila sobre el piso. El personal manipulador de alimentos presenta petos con hollín y manipulan con estos colocados, se evidencia el almacenamiento de agua masa que es entregada al final de la jornada a personal ajeno de la institución educativa.

El día 18 de marzo de 2024 en la visita realizada a la INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL ANTONIO NARIÑO SEDE PRINCIPAL, en la cual la manipuladora Evelyn Tulcán manifiesta que el día viernes 15 de marzo el equipo de menaje, nevera, sufrió un dañó, por lo cual se realiza la debida verificación de temperaturas y se evidencia que la nevera no cuenta con la adecuada refrigeración, ya que se cuenta con temperaturas entre 10.4 °C hasta 12.2 °C.

El día 21 de marzo de 2024 en la INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL NORMAL SUPERIOR DE PASTO SEDE PRINCIPAL la entrega de ración industrializada la cual fue Banano, Leche y Muffin, la fruta se encontró en mal estado de descomposición y por otro lado manifestaron algunos estudiantes reportaron que la leche se encontraba agria. Con respecto al restaurante se ha podido evidenciar que no se están entregando cantidades suficientes de sal y azúcar para la preparación de los alimentos, y el arroz que entregan es de mala calidad, en los utensilios de cocina y pisos no se les están entregando los elementos de aseo suficiente para el óptimo estado de aseo.

El día 21 de marzo de 2024 en la INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL SEDE CONCENTRACIÓN ESCOLAR CLUB DE LEONES el ciclo de menú correspondiente es el Numero 19, chocolate, arroz, huevo y porción de fruta, en el cual se incumple con la entrega de la porción de fruta.

En la visita del Equipo PAE de la Secretaria de Educación Municipal a la Escuela Oficial Maridiaz el día 20 de marzo de 2024, por parte de la Hermana Sindy Velasco encargada del PAE en la sede educativa, presenta queja correspondiente a la entrega de huevo de la semana del 11 al 15 de marzo, refiere que no llegó el producto y por tanto esa semana no se entregó huevo en el menú.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:



IMAGEN N.40: ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO SEDE PRINCIPAL.

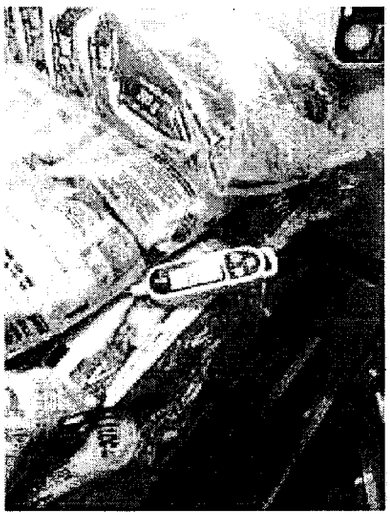


IMAGEN N.41: I.E.M. ANTONIO NARIÑO SEDE PRINCIPAL.

ANALISIS GESTIÓN SOCIAL

Para inicio del primer bimestre del año escolar, vigencia 2024, se continua en la labor por parte de la Gestora Social de la interventoría As del Valle S.A.S, como plan de acción de apoyo a los diferentes comités de alimentación escolar de las instituciones educativas municipales principales de Pasto, la socialización del Anexo técnico de participación ciudadana, resolución 335 de 2021 a los representantes del personal docente encargados del PAE, con respecto a la conformación del Comité de alimentación escolar y sus funciones durante todo el año escolar; entre ellas los integrantes por quienes deben estar conformado cada CAE, las reuniones que deben realizar cada dos meses desde el momento de su conformación, los informes que deben ser entregados bimestralmente al ente territorial, de acuerdo a los compromisos y planes de mejora internos de cada instituciones conforme a las reuniones que realice el comité, de la misma forma socializar a la comunidad estudiantil dos veces en el año las acciones que realicen frente al PAE, se menciona la importancia de tener sus evidencias mediante actas, con su respectivo registro de asistencia y registro fotográfico, con el fin de soportar las acciones y estrategias que se generen dentro del comité. Se informa que se deben asistir a las mesas públicas y veedurías organizadas por el ente territorial, con el fin de estar informados y apoyar las acciones que se realicen en pro del programa PAE.

Adicional a ello se verifica que el operador contratista apoye a las diferentes instituciones educativas en todas sus necesidades referente al PAE, para beneficio de los estudiantes, además de mantener actualizada la documentación visible a la comunidad; como la minuta, línea de atención y ficha técnica de los alimentos entregados a las instituciones municipales.

Se dan recomendaciones y sugerencias a cada representante, con el fin de apoyar en el proceso de construcción, verificación y control, frente a las funciones que deben realizar los integrantes del CAE, el propósito como tal, es hacer un adecuado control social de manera organizada, con el objetivo que dichos recursos del PAE, sean aprovechados de la mejor manera por parte de toda la comunidad estudiantil.

Se informa que, a partir del 6 de abril del presente año, se empezará a verificar por parte de la interventoría, la conformación del comité de alimentación escolar en cada institución, teniendo en cuenta que de acuerdo a la resolución 335 de 2021 se da el tiempo para su conformación dos meses de plazo a inicios del año escolar. Los representantes del personal docente que

recibieron la socialización sobre el anexo técnico de participación ciudadana quedan con el compromiso de replicar la información a los demás representantes de cada sede institucional para que sus acciones sean aplicadas en iguales condiciones.

Cada acta elaborada debe reposar en cada institución, teniendo en cuenta también las sedes que sean menos de 100 estudiantes y que no exista un CAE en dicha sede, deberán tener una copia de las reuniones realizadas en los comités de las sedes principales, teniendo en cuenta que en cada sede debe haber un representante de docentes y padre de familia.

Las instituciones municipales principales visitadas entre el mes de febrero y marzo del preste año que fue socializado el anexo técnico de participación ciudadana fueron las siguientes.

FECHA	SEDE EDUCATIVA
23-02-24	IEM CIUDADELA DE LA PAZ
26-02-24	IEM JOSE FELIX JIMENEZ
28-02-24	IEM CHAMBU
28-02-24	IEM CENTRO DE INTEGRACION POPULAR
29-02-24	IEM HERALDO ROMERO SANCHEZ
01-03-24	CEM JAMONDINO
05-03-24	IEM CIUDADELA INTEGRACION DE LA PAZ
06-03-24	IEM ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL
07-03-24	IEM SANTA BARBARA
12-03-24	IEM MERCEDARIO
13-03-24	IEM OBONUCO
13-03-24	IEM GUALMATAN
14-03-24	CEM SANTA TERESITA
18-03-24	IEM CRISTO REY
18-03-24	IEM CABRERA
19-03-24	IEM FRANCISCO JOSE DE CALDAS
21-03-24	IEM JESUS DE NAZARETH
22-03-24	IEM NUESTRA SEÑORA DE LA VISITACION

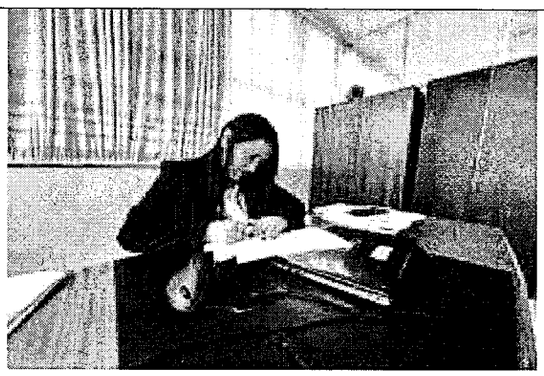
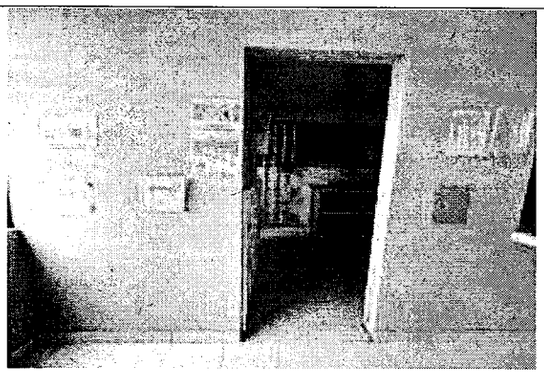
EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

VISITA REALIZADA 23-02-24 IEM CIUDADELA DE LA PAZ.

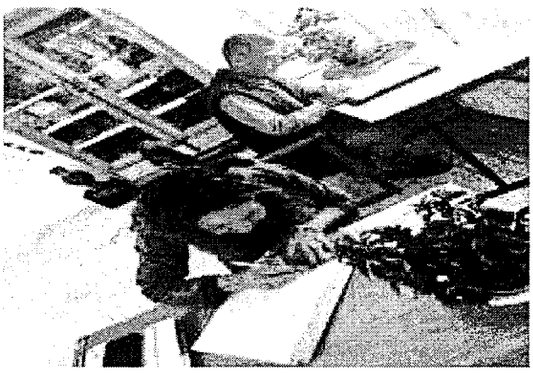
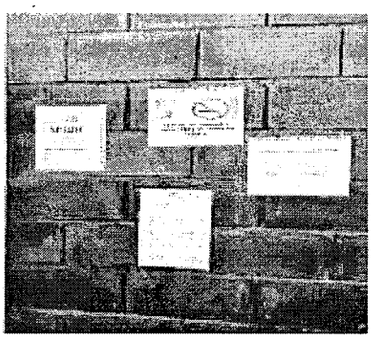




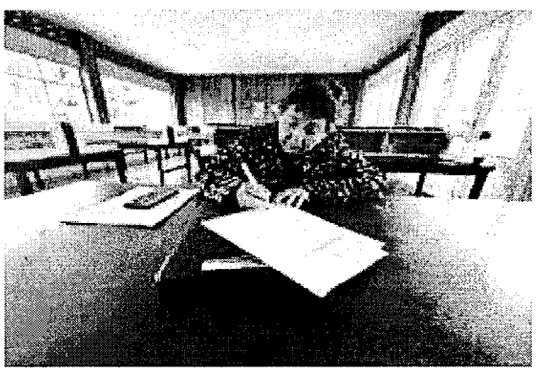
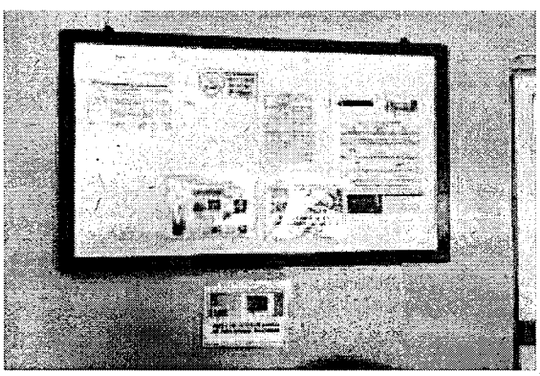
VISITA REALIZADA 26-02-24 IEM JOSE FELIX JIMENEZ.

VISITA REALIZADA 28-02-24 IEM CHAMBU.

VISITA REALIZADA 28-02-24 IEM CENTRO DE INTEGRACION POPULAR.

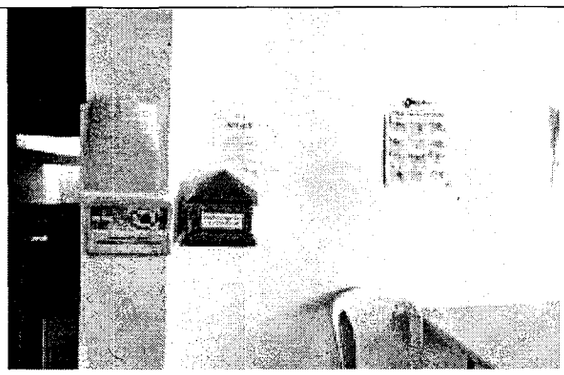



VISITA REALIZADA 29-02-24 IEM HERALDO ROMERO SANCHEZ.




VISITA REALIZADA 01-03-24 CEM JAMONDINO.

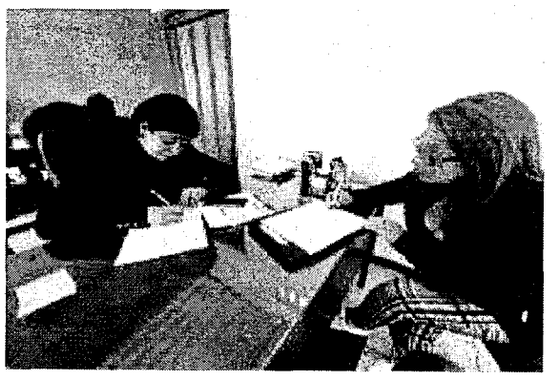




VISITA REALIZADA 05-03-24 IEM CIUDADELA INTEGRACION DE LA PAZ.



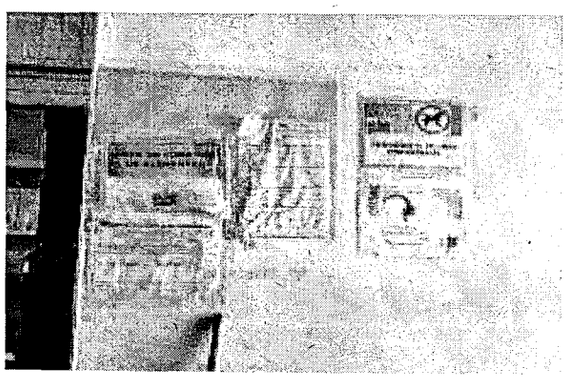
VISITA REALIZADA 06-03-24 IEM ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL.





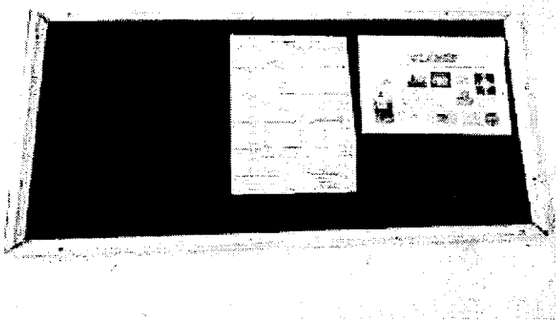
VISITA REALIZADA 07-03-24 IEM SANTA BARBARA.



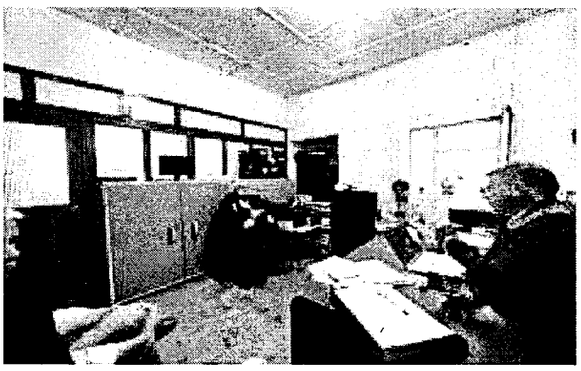


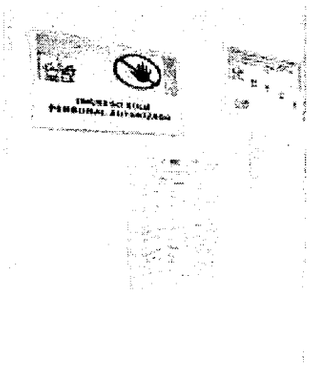
VISITA REALIZADA 12-03-24 IEM MERCEDARIO.

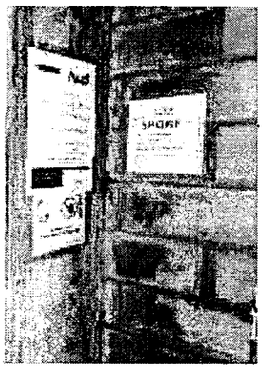




VISITA REALIZADA 13-03-24 IEM OBONUCO.







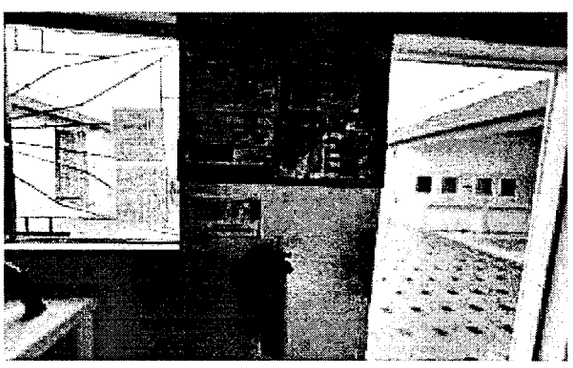
VISITA REALIZADA 13-03-24 IEM GUALMATAN.



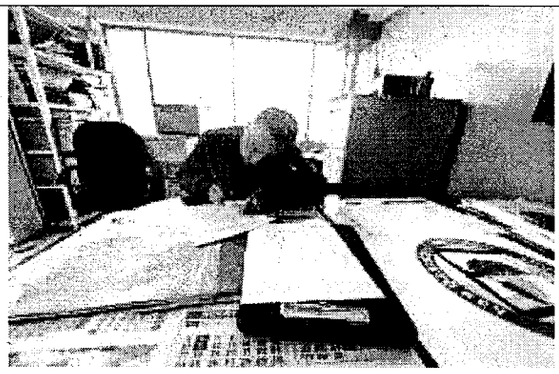
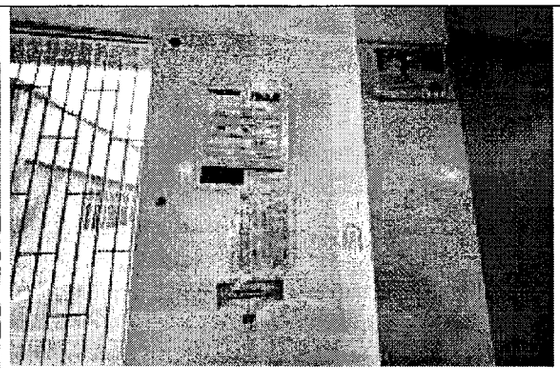


VISITA REALIZADA 14-03-24 CEM SANTA TERESITA.

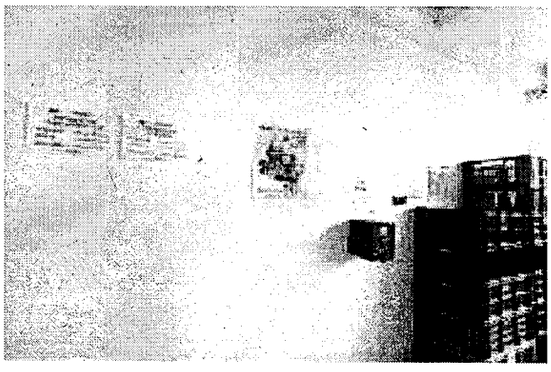




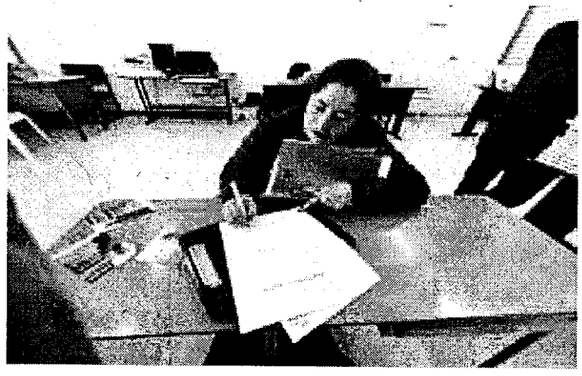
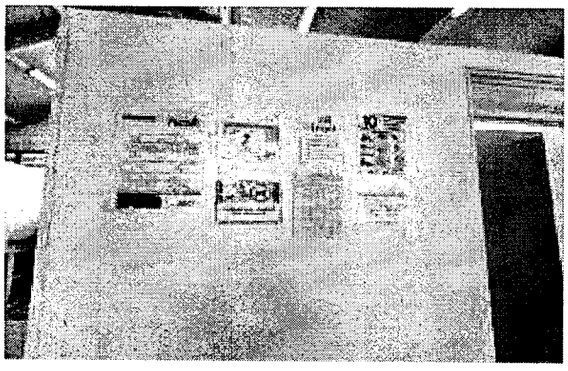
VISITA REALIZADA 18-03-24 IEM CRISTO REY.

VISITA REALIZADA 18-03-24 IEM CABRERA.

VISITA REALIZADA 19-03-24 IEM FRANCISCO JOSE DE CALDAS.

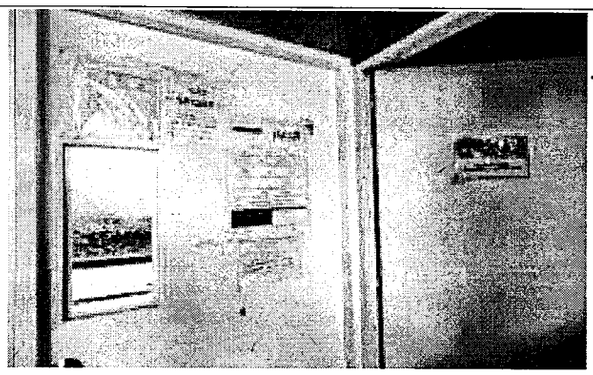



VISITA REALIZADA 21-03-24 IEM JESUS DE NAZARETH.




VISITA REALIZADA 22-03-24 IEM NUESTRA SEÑORA DE LA VISITACION.





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

Se realizo la debida visita técnica de supervisión por parte de la Interventoría a la bodega No 3 principal correspondiente al operador consorcio para la niñez de pasto del municipio de Pasto la cual se encuentra ubicada en Altos de Pinasaco, se da el desarrollo el día 23 de febrero del 2024. 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 GENERALIZADA DE LA VISITA A BODEGA

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

Durante la inspección técnica y administrativa llevada a cabo por la interventoría, se puede observar que la ubicación de la bodega principal está alejada de cualquier fuente de insalubridad o contaminación. Tanto los accesos como los alrededores se encuentran limpios y en buenas condiciones. Además, se evidencia que se ha realizado una adecuada limpieza y desinfección de todas las instalaciones de la bodega.

Se verifica que tanto las estructuras como el funcionamiento de la bodega principal no representan ningún riesgo para la salud y el bienestar de la comunidad y los empleados. Asimismo, se puede observar que las instalaciones están construidas de manera que facilita las tareas de limpieza y desinfección, evitando la entrada de polvo, plagas y animales.

Se verifica que la construcción de la edificación sigue un proceso secuencial, desde la recepción de insumos hasta el almacenamiento de productos, y que existe una adecuada separación física de las áreas donde se realizan operaciones que podrían ser susceptibles de contaminación. Esto evita la contaminación cruzada y estas áreas están claramente señalizadas.

Se verifica que las áreas de la bodega están completamente separadas de cualquier tipo de vivienda y no se utilizan como dormitorios. Además, se cuenta con un espacio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y el descanso de los empleados (área social).
En las observaciones y verificaciones realizadas en cuanto a las instalaciones físicas y sanitarias, se puede evidenciar que se encuentran en buenas condiciones.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

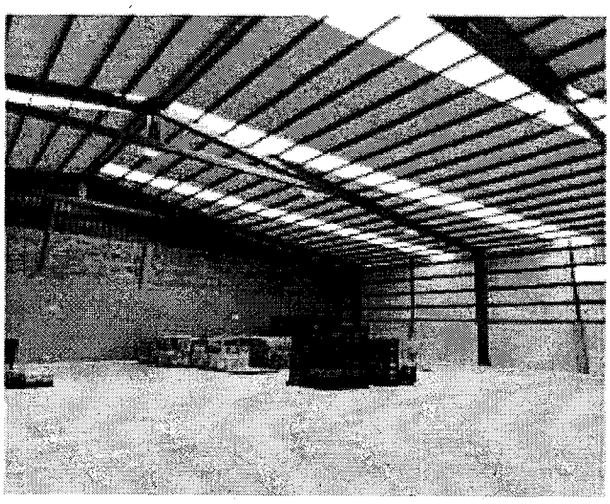


IMAGEN N.42: INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS BODEGA OPERADOR.

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

Durante la inspección realizada se constata que disponen de un programa con procedimientos y análisis en lo que respecta a fisicoquímicos y microbiológicos sobre el manejo y calidad del agua, además se ejecuta lo planificado y se lleva adecuadamente el registro de las actividades.

Se comprueba que el agua utilizada en la bodega principal es potable, se realiza un control diario de residuos y se lleva un registro, también se observa que el suministro de agua y su presión son adecuados para todas las operaciones realizadas en la bodega. Se observa que en la bodega cuentan con un tanque de almacenamiento de agua, construido correctamente con materiales resistentes, identificado, protegido, con capacidad suficiente para un día de trabajo, se realiza el lavado adecuado con el proceso de limpieza y desinfección periódicamente y se lleva un registro adecuado de las actividades realizadas. En la supervisión realizada se constata que para el abastecimiento de agua cumplen con lo establecido en los ítems que se verificaron y evaluaron.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

Se ha comprobado que, en lo referente al manejo y eliminación de residuos sólidos, se cuenta con un sistema sanitario apropiado para la correcta recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales. Asimismo, en cuanto al manejo de los residuos líquidos dentro de la bodega, no existen riesgos de contaminación en los productos

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Durante la inspección realizada por la interventora en las instalaciones de la bodega principal, se puede constatar que tienen implementado un programa con procedimientos para el manejo y disposición de los residuos sólidos. Estos procedimientos se llevan a cabo de acuerdo a lo establecido y se evidencia que se registran adecuadamente todas las actividades relacionadas. Además, se verifica que cuentan con suficientes recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras, los cuales están ubicados, protegidos e identificados de manera adecuada. Es importante destacar que no se detecta ningún riesgo de contaminación en los productos.

También se puede observar que en las instalaciones de la bodega cuentan con un espacio exclusivo destinado al depósito temporal de los residuos sólidos. Este espacio está ubicado de manera adecuada, separado, identificado y protegido contra la lluvia, el acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado. Además, se encuentra en perfecto estado de mantenimiento.

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES

Durante la inspección en la bodega se observa que hay un programa con procedimientos específicos para el establecimiento, cuentan con un control integrado de plagas con un enfoque preventivo, el cual se lleva a cabo según lo planeado y se registra las actividades realizadas, no se detectan rastros de presencia o daños de plagas. Se nota que los dispositivos están en buen estado y correctamente ubicados, como medidas de control integral de plagas.

LIMPIEZA Y DESINFECCION:

Es evidente que cuentan con un programa para la limpieza y desinfección en las diferentes áreas de la bodega principal. Además, disponen de suficientes equipos y manipuladores de alimentos. Se verifica que realizan inspecciones periódicas de limpieza y desinfección en las diferentes áreas de la bodega y en los equipos, y se lleva un registro adecuado.

También se evidencia que los productos utilizados se almacenan en un lugar adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave. Además, están debidamente rotulados, organizados y clasificados. Durante la verificación realizada en la bodega, se evidencia que se emplean de manera adecuada los procedimientos de limpieza y desinfección, lo cual garantiza la seguridad alimentaria de los productos almacenados.

INSTALACIONES SANITARIAS:

Es evidente que la bodega cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado y en funcionamiento. Además, cuenta con lavamanos e inodoros equipados con elementos para la higiene personal, como jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico y una caneca con tapa. Estos servicios se encuentran debidamente limpios.

También se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a ellas, exclusivos para este propósito. Además, se pueden observar avisos que indican la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad. También se evidencia que cuentan con un vestuario suficiente para el personal manipulador de alimentos, el cual se encuentra en buen estado y limpio.

Este vestuario está alejado del área de proceso y cuenta con casilleros. Además, la bodega principal cuenta con áreas como un filtro sanitario para el debido lavado de calzados, como botas. Se verifica que se encuentran publicados los avisos que indican la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad, así como también los avisos sobre prácticas higiénicas.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

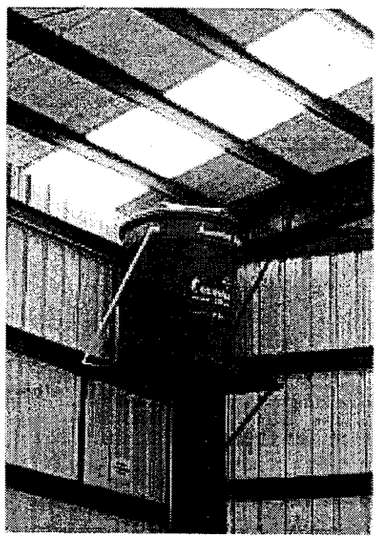


IMAGEN N.43: TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA - BODEGA.



IMAGEN N.44: ZONA DE DESECHOS SOLIDO - BODEGA.

III. PERSONAL MANIPULADOR

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:

Durante la visita a la bodega, se lleva a cabo la verificación documental del personal manipulador de alimentos y administrativo. Se puede observar que cuentan con el certificado médico necesario para la correcta manipulación de alimentos. Además, se nota que el personal manipulador de alimentos lleva adecuadamente el uniforme de color claro, limpio y calzado cerrado y resistente. También se les provee de los elementos de protección requeridos, como gafas, guantes, chaqueta de acero, botas, entre otros, los cuales están fabricados con material sanitario.

Se verifica que el personal manipulador de alimentos realiza el proceso de lavado y desinfección de manos, haciéndolo cada vez que sea necesario y cuando exista riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso. También se nota que el personal manipulador cumple con las normas de presentación personal, utilizando malla para contener el cabello, tapabocas y sin utilizar maquillaje.

Se asegura que sus manos estén limpias, sin joyas, sin esmalte y con las uñas debidamente cortas. Se evidencia que los empleados no comen ni fuman en áreas de proceso y evitan prácticas antihigiénicas como rascarse, toser o escupir. Además, se les observa evitando sentarse en el pasto, andenes o lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse.
También se verifica que los empleados que tienen contacto directo con el producto no presenten afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas.

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN:

Se comprueba que el operador tiene un plan de capacitación de forma continua y permanente en lo que respecta a la manipulación de alimentos, que incluye la metodología, duración, cronogramas y temas específicos.

Estas capacitaciones se llevan a cabo tanto con el personal nuevo como con el antiguo, con el fin de garantizar su ejecución según lo previsto y se mantienen registros de dichas actividades. Se constata la presencia de carteles que hacen referencia a la obligación y necesidad de cumplir con las prácticas higiénicas y de observarlas durante la manipulación de alimentos. Así mismo, se verifica que los manipuladores estén familiarizados con estas prácticas y las cumplan.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA

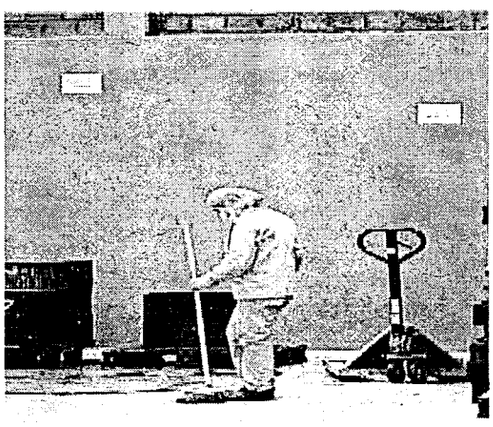


IMAGEN N.45: MANIPULADOR DE ALIMENTOS - OPERARIO BODEGA OPERADOR.

IV. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN

DISEÑO Y CONSTRUCCION:

Durante la inspección técnica en la bodega se observa que en el área de diseño y construcción los pisos están limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas, y tienen la inclinación adecuada para el gramaje, además, los sifones cuentan con las rejillas adecuadas. Las paredes están construidas con material resistente que evita la acumulación de polvo y suciedad, en colores claros, lisas y fáciles de limpiar y desinfectar, se encuentran en condiciones óptimas.

En cuanto a los techos, son fáciles de limpiar y desinfectar, se les realiza el mantenimiento adecuado y están limpios, no se observa condensación que pueda propiciar la formación de hongos y levaduras, ni desprendimiento superficial en los techos y áreas altas.
Las ventanas, puertas y cortinas están limpias, en buen estado, libres de moho y ubicadas correctamente, las ventanas que dan al exterior cuentan con malla antiinsectos y los vidrios tienen protección en caso de rotura, así como las lámparas y accesorios de seguridad, debidamente protegidos para evitar la contaminación en caso de rotura, se encuentran en buen estado y limpios.

EQUIPOS Y UTENSILIOS:

Los equipos, superficies de contacto con alimentos y utensilios están diseñados con materiales resistentes, sin defectos ni grietas, lisos, no absorbentes y sin recubrimientos de pintura o materiales desprendibles. Además, son fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, lo que garantiza la inocuidad de los alimentos. Las piezas o accesorios están asegurados para evitar caídas en el producto o equipo de proceso. Asimismo, los equipos están ubicados de acuerdo con la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitando la contaminación cruzada, y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección. Los equipos utilizados en operaciones críticas están equipados con instrumentos y accesorios para medir y registrar adecuadamente las variables del proceso, como termómetros, tomógrafos, pH-metros, entre otros.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



IMAGEN N.46: BODEGA DE ALMACENAMIENTO - OPERADOR.

V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS:

Se puede observar que las materias primas e insumos cuentan con procedimientos y registros escritos que demuestran las actividades de control de calidad. Estos documentos especifican las condiciones de conservación y rechazo, y cumplen con la normatividad vigente. Además, se garantiza que las materias primas se encuentren dentro de su vida útil y se reciben en condiciones adecuadas para evitar la contaminación.

Adicionalmente, se puede constatar que las materias primas son almacenadas y utilizadas de acuerdo a las condiciones requeridas por cada producto. Asimismo, se manipulan de manera que se minimiza el riesgo de contaminación.

OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE:

Durante la inspección técnica se pudo comprobar que los productos están correctamente etiquetados según las normas sanitarias vigentes, además, la bodega asegura la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las fases del proceso, contando con un registro de actividades que se conserva el tiempo requerido.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO:

Durante la inspección se puede observar que se mantiene un adecuado control de las entradas y salidas del Kardex, así como la rotación de los productos. Además, se almacenan los alimentos en condiciones óptimas y en un lugar exclusivamente destinado para este fin, que cumple con todos los requisitos sanitarios. También se registra diariamente toda esta información.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

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.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA

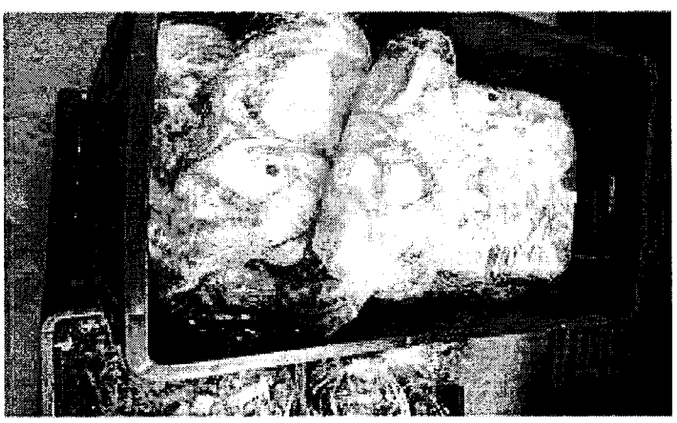


IMAGEN N.47: ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS - BODEGA OPERADOR.

VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

SISTEMA DE CONTROL

Se comprueba que el operador dispone de manuales, catálogos, guías o instrumentos escritos sobre los equipos y procedimientos necesarios para la correcta elaboración de los productos, así como fichas técnicas de las materias primas e insumos con información sobre procedencia, volumen, rotación y condiciones de conservación. Además, se establecen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los productos terminados. Se constata la existencia de planes de muestras, procesos de producción y control de calidad, los cuales son responsabilidad de personal capacitado con profesionales y técnicos.

Se observa que en la bodega se encuentran manuales de procedimientos para el servicio y mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, los cuales se ejecutan según lo planificado. Asimismo, se cuenta con un programa y procesos escritos de calibración de los equipos e instrumentos de medición, con el registro de las actividades realizadas.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



IMAGEN N.48: ANUNCIO INFORMATIVO - BODEGA OPERADOR.

VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

Durante la visita realizada, se pudo constatar que la bodega principal cumple con el concepto sanitario y las actas de inspección emitidas por el INVIMA, las cuales han sido calificadas como Favorables. Adicionalmente, los productos almacenados en la bodega cuentan con registros y permisos sanitarios vigentes. Se pudo evidenciar la existencia de manuales y registros relacionados con la salud y seguridad en el trabajo.

Así mismo, 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 pudo constatar la implementación del programa de evaluación y seguimiento a proveedores, llevando un registro adecuado de dichas actividades.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA

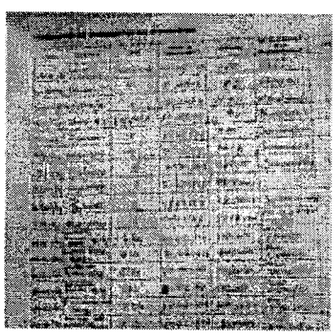


IMAGEN N.49: FORMATO DE PRODUCTO NO CONFORME - BODEGA OPERADOR

VIII. COMPRA DE ALIMENTOS

Durante la inspección realizada, se pudo observar que los alimentos almacenados están en línea con el ciclo de menú establecido. Asimismo, se constató que la adquisición de alimentos perecederos se realiza en un plazo máximo de cinco días. También se verificó que las remisiones y facturas coinciden con los proveedores presentados en la propuesta, y que realizan compras locales a través de proveedores regionales o cooperativas, representando al menos un 20% de las compras totales.

ÁREA DE NUTRICION

INFORME DE ACTIVIDADES DEL 23 DE FEBRERO AL 22 DE MARZO DE 2024

Actividades desarrolladas:

1. Seguimiento de los ciclos de menús (RI y RPS tipo complemento AM/PM y almuerzo).
2. Atención de solicitudes de intercambios, arrastres y otras novedades de los ciclos de menús, emitidas por el operador del contrato.
3. Revisión y validación de fichas técnicas de alimentos de interés en Salud Pública para Ración Preparada en Sitio (RPS), en aras de determinar alertas.
4. Revisión y validación de fichas técnicas de los alimentos que conforman la Ración Industrializada (RI), en aras de determinar alertas.
5. Construcción de matriz en Excel con alimentos aprobados para RI y alimentos de interés en Salud Publica para RPS.
6. Evaluación organoléptica semanal de las muestras de Ración Industrializada.
7. Emisión de observaciones en relación con el cumplimiento de la Resolución 2492 de 2022 y Resolución 810 de 2021 emanada del Ministerio de Salud y Protección Social, en lo que tiene ver con los sellos octagonales de advertencia, etiquetado frontal y demás, en los productos que conforman la Ración Industrializada (RI).
8. Entre otras.

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

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 26 de febrero al 01 de marzo, semana del 04 de marzo al 08 de marzo, semana del 11 de marzo al 15 de marzo y semana del 18 de marzo al 22 de marzo.

La prueba organoléptica correspondiente a la semana del 26 de febrero al 01 de marzo se realizó el 23 de febrero, de la semana del 04 de marzo al 08 de marzo se realizó el 01 de marzo, de la semana del 11 de marzo al 15 de marzo se realizó el 08 de marzo y la prueba organoléptica correspondiente a la semana del 18 de marzo al 22 de marzo se realizó el 15 de marzo.

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

CUADRO 3: Productos Correspondientes de la semana del 26 de febrero al 01 de marzo.

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
AVENA NATURAL UHT 200ml	MR QUICK!	240421A	22/04/2024
GALLETA MONCAIBA 32g	PRODUCTOS LA VILLA SAS	011702	13/03/2024
BOCADILLO DE GUAYABA 15g	MANJAR EL MANA	11940	16/06/2024
VIGURT 200g	LACTEOS LA VICTORIA	150202	05/04/2024
BIZCOCHO 40g	PRODUCTOS LA VILLA SAS	062002	11/03/2024
MANZANA 122g	N.A.	N.A.	N.A.
LECHE ENTERA LARGA VIDA UHT 200ml	MR QUICK!	240561A	03/05/2024
MUFFIN DE VAINILLA 40g	PRODUCTOS LA VILLA SAS	031702	13/03/2024
BANANO 263g	N.A.	N.A.	N.A.
KUMIS 200g	LACTEOS LA VICTORIA	140202	04/04/2024
PAN SABOR A COCO 45g	PRODUCTOS LA VILLA SAS	072002	11/03/2024
NARANJA 298g	N.A.	N.A.	N.A.
LECHE ENTERA SABOR FRESA 200ml	MR QUICK!	240621A	06/05/2024
GALLETA CUCA 32g	PRODUCTOS LA VILLA SAS	032002	16/03/2024
PANELITA DE LECHE	MANJAR EL MANA	11910	23/04/2024

CUADRO 4: Productos Correspondientes de la semana del 04 de marzo al 08 de marzo.

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
KUMIS 200g	LACTEOS LA VICTORIA	220201	08/04/2024
GALLETA CON GLASEADO DE FRUTA 40g	PRODUCTOS LA VILLA SAS	062202	18/03/2024
GELATINA DE PATA 15g	GELATINAS NARIÑO	230620224	23/06/2024
AVENA NATURAL UHT 200ml	MR QUICK!	240631B	07/05/2024
MUFFIN DE CHOCOLATE 40g	PRODUCTOS LA VILLA SAS	022902	25/03/2024
BANANO 201g	N.A.	N.A.	N.A.
LECHE ENTERA SABOR FRESA 200ml	MR QUICK!	240611A	05/05/2024
PAN PERA 40g	PRODUCTOS LA VILLA SAS	082602	17/03/2024
NARANJA 213g	N.A.	N.A.	N.A.
VIGURT 200g	LACTEOS LA VICTORIA	210202	07/04/2024

GALLETA MONCAIBA 60g	PRODUCTOS LA VILLA SAS	022302	19/03/2024
MANZANA 139g	N.A.	N.A.	N.A.
LECHE ENTERA LARGA VIDA UHT 200ml	MR QUICK!	240561A	03/05/2024
PAN DULCE 40g	PRODUCTOS LA VILLA SAS	032402	15/03/2024
BOCADILLO DE GUAYABA 15g	MANJAR EL MANA	12198	26/06/2024

CUADRO 5: Productos Correspondientes de la semana del 11 de marzo al 15 de marzo.

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
LECHE ENTERA SABOR FRESA 200ml	MR QUICK!	240711A	12/05/2024
PAN DULCE 45g	PRODUCTOS LA VILLA SAS	020603	26/03/2024
PANELITA DE LECHE 15g	MANJAR EL MANA	11910	23/03/2024
KUMIS 200g	LACTEOS LA VICTORIA	170202	06/04/2024
PAN SABOR A MANTEQUILLA 40g	PRODUCTOS LA VILLA SAS	080403	20/03/2024
BANANO 203g	N.A.	N.A.	N.A.
AVENA NATURAL UHT 200ml	MR QUICK!	240531A	30/04/2024
GALLETA MONCAIBA 40g	PRODUCTOS LA VILLA SAS	070803	02/04/2024
NARANJA	N.A.	N.A.	N.A.
LECHE ENTERA LARGA VIDA UHT 200ml	MR QUICK!	240711B	12/05/2024
MUFFIN DE NARANJA 45g	PRODUCTOS LA VILLA SAS	030503	30/03/2024
MANZANA 122g	N.A.	N.A.	N.A.
VIGURT 200g	LACTEOS LA VICTORIA	020302	17/04/2024
GALLETA VAINILLA 32g	PRODUCTOS LA VILLA SAS	080803	02/04/2024
GELATINA DE PATA 15g	GELATINAS NARIÑO	23062024	23/06/2024

CUADRO 6: Productos Correspondientes de la semana del 18 de marzo al 22 de marzo.

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
VIGURT 200g	LACTEOS LA VICTORIA	100302	25/04/2024
GALLETA MONCAIBA 60g	PRODUCTOS LA VILLA SAS	021503	09/04/2024
BOCADILLO DE GUAYABA 15g	MANJAR EL MANA	12474	04/07/2024
LECHE ENTERA SABOR FRESA 200ml	MR QUICK!	240711A	12/05/2024
PAN MOGOLLA 40g	PRODUCTOS LA VILLA SAS	091103	31/03/2024
BANANO 217g	N.A.	N.A.	N.A.
LECHE ENTERA LARGA VIDA UHT 200ml	MR QUICK!	240711B	12/05/2024
MUFFIN DE VAINILLA 40g	PRODUCTOS LA VILLA SAS	081103	05/04/2024
NARANJA 207g	N.A.	N.A.	N.A.
AVENA NATURAL UHT 200ml	MR QUICK!	240531A	30/04/2024
BIZCOCHO 32g	PRODUCTOS LA VILLA SAS	071403	03/04/2024
NARANJA 184g	N.A.	N.A.	N.A.
KUMIS 200g	LACTEOS LA VICTORIA	170202	07/04/2024

GALLETA CUCA 45g	PRODUCTOS LA VILLA SAS	021303	07/04/2024
PANELITA DE LECHE 15g	MANJAR EL MANA	12771	20/05/2024

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

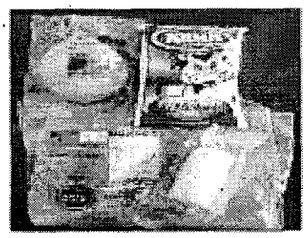


IMAGEN N.50: MENU #6 DEL 04 DE MARZO 2024.



IMAGEN N.51: MENU #12 DEL 12 DE MARZO 2024.



IMAGEN N.52: MENU #14 DEL 14 DE MARZO 2024.

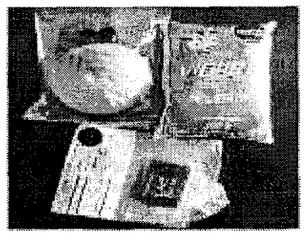


IMAGEN N.53: MENU #16 DEL 13 DE MARZO 2024.

II.LIBERACION DE PRODUCTOS EN BODEGA.

Se realizan dos visitas de liberación de producto en bodega de los alimentos que conforman la ración industrializada (RI). La primera visita se realiza el día 23 de febrero de 2024 desarrollando la liberación del producto Avena Mr. Quick, revisando número de lote, tamaño del lote, fecha de vencimiento, registro sanitario y condiciones del producto. La segunda visita se realiza el día 15 de marzo de 2024 desarrollando la liberación del producto Leche entera Mr. Quick, revisando número de lote, tamaño del lote, fecha de vencimiento, registro sanitario y condiciones del producto.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

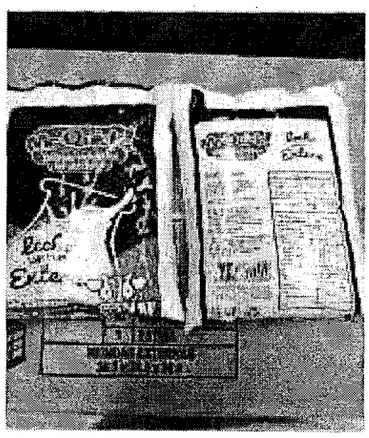


IMAGEN N.54: LIBERACIÓN DE PRODUCTO 15 DE MARZO DEL 2024.

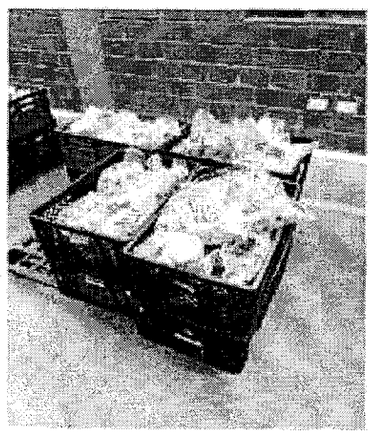


IMAGEN N.55: LIBERACIÓN DE PRODUCTO 23 DE FEBRERO DEL 2024.

INFORME DEL DISEÑO (DOCUMENTAL) DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Se realizo el debido informe el día 22 de marzo del 2024.

1. **RESÚMEN EJECUTIVO DE LA GESTIÓN** *(Describir las acciones más relevantes realizadas durante el periodo a presentar)*

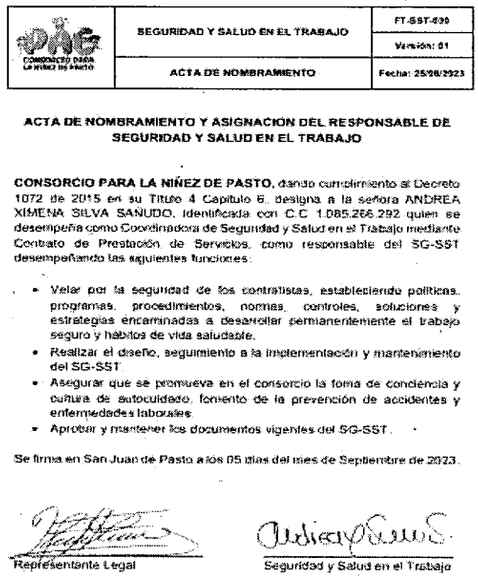
Teniendo en cuenta el contrato del programa de alimentación escolar de Nariño en la cual tiene como objeto Ejecutar la Interventoría técnica, administrativa, financiera, contable y jurídica al contrato para la implementación del programa de alimentación escolar, conforme a los lineamientos técnicos administrativos, estándares y condiciones mínimas expedidas por el Ministerio de Educación Nacional y/o Unidad Administrativa especial para la alimentación escolar alimentos para aprender.
Teniendo en cuenta el contrato y lo estipulado en el literal C.- OBLIGACIONES ESPECÍFICAS TÉCNICAS DEL CONTRATISTA, en el numeral 4. Acreditar el cumplimiento de sus obligaciones con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, cuando a ello haya lugar, mediante certificación expedida por el representante legal, donde conste que se encuentra implementado el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en su empresa, o en proceso de implementación. Con la firma de la certificación se entiende presentada bajo la gravedad de juramento. De igual manera, la certificación debe contar con la firma o aval de una ARL o de persona que cuente con licencia en salud ocupacional aportando copia de la misma, de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.4.6.1. del Decreto 1072 de 2015, según lo estipulado en el **PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO** C.- OBLIGACIONES ESPECÍFICAS TÉCNICAS DEL CONTRATISTA, en el numeral 50. Verificar que el contratista adopte y cumpla siempre y en todo momento las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 "Por medio de la cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo" y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, por ende, la empresa

2. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES EMPRENDIDAS *(Detallar cada actividad realizada en pro de lograr los objetivos e indicadores planteados para el proceso que lidera)).*
Se realiza la solicitud del envío del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo al responsable y se comparte la información solicitada. Se inicia la revisión basada inicialmente en lo establecido en la Resolución 0312 de 2019.
3. RESULTADOS OBTENIDOS *(Relacionar los resultados más representativos. Puede tener relación uno a uno con el ítem anterior)*

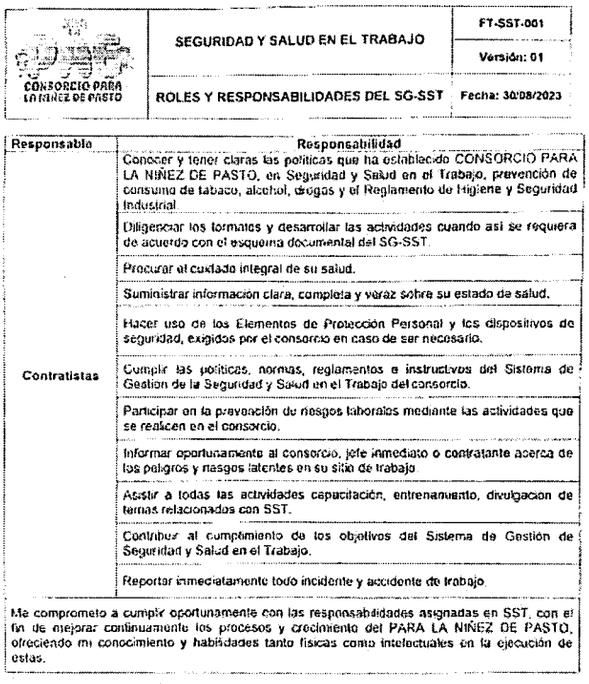
3.1. REVISIÓN DOCUMENTAL

Recursos financieros, Técnicas Humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). (4%).

Numeral	1.1.1. Acta de nombramiento.
Criterio de verificación	El diseño e implementación del Sistema de Gestión de SST podrá ser realizado por profesionales en SST, profesionales con posgrado en SST, que cuenten con licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y el curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas.
Descripción de la No Conformidad	• Se observa Acta de nombramiento

Evidencia de la No Conformidad	
Descripción de la mejora	• Se observa documento controlado
Normatividad incumplida	• ***Decreto 1072 de 2015***
Estado de la no conformidad	Cerrada

Numeral	1.1.2. Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG -SST.
Criterio de verificación	La empresa asignó y documentó las responsabilidades específicas en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo a todos los niveles de la organización, para la implementación y mejora continua del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
Descripción de la No Conformidad	• Se observa que tiene Roles y Responsabilidades definidos

Evidencia de la No Conformidad	
Otras Normatividades	• ***Decreto 1072 de 2015***
Estado de la no conformidad	Cerrada

CONSORCIO PARA LA NIÑEZ DE PASTO

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	FT-SST-001
	Versión: 01
ROLES Y RESPONSABILIDADES DEL SG-SST	Fecha: 30/08/2023

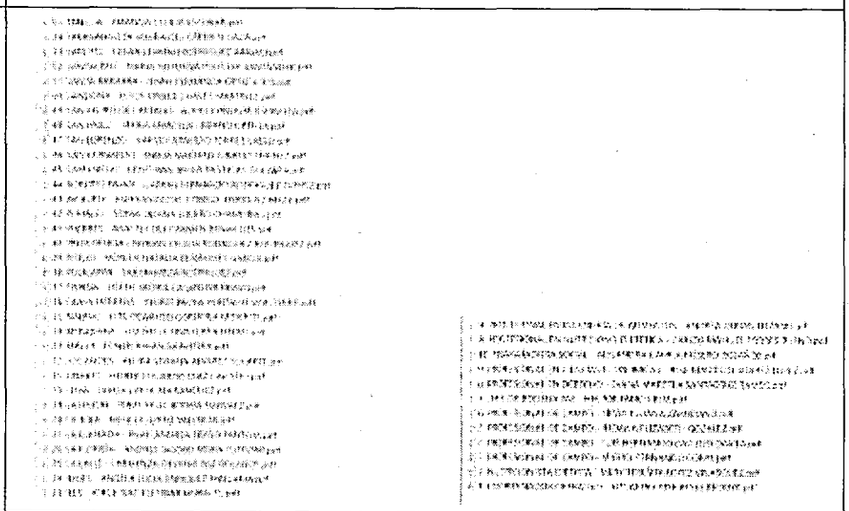
Responsable	Responsabilidad
Contratistas	Conocer y tener claras las políticas que ha establecido CONSORCIO PARA LA NIÑEZ DE PASTO, en Seguridad y Salud en el Trabajo, prevención de consumo de tabaco, alcohol, drogas y el Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial
	Diligenciar los formatos y desarrollar las actividades cuando así se requiera de acuerdo con el esquema documental del SG-SST.
	Procurar el cuidado integral de su salud.
	Suministrar información clara, completa y veraz sobre su estado de salud.
	Hacer uso de los Elementos de Protección Personal y los dispositivos de seguridad, exigidos por el consorcio en caso de ser necesario.
	Cumplir las políticas, normas, reglamentos e instructivos del Sistema de Gestion de la Seguridad y Salud en el Trabajo del consorcio.
	Participar en la prevención de riesgos laborales mediante las actividades que se realicen en el consorcio.
	Informar oportunamente al consorcio, jefe inmediato o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo
	Asistir a todas las actividades capacitación, entrenamiento, divulgacion de temas relacionados con SST.
	Contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
	Reportar inmediatamente todo incidente y accidente de trabajo.
Me comprometo a cumplir oportunamente con las responsabilidades asignadas en SST, con el fin de mejorar continuamente los procesos y crecimiento del PARA LA NIÑEZ DE PASTO, ofreciendo mi conocimiento y habilidades tanto físicas como intelectuales en la ejecución de estas.	

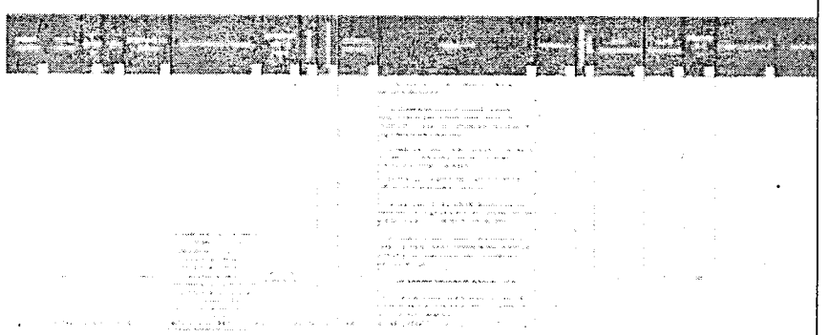
Numeral	1.1.3. Asignación de recursos para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG -SST.
Criterio de verificación	La empresa define y asigna los recursos financieros, humanos, técnicos y tecnológicos, requeridos para la implementación, mantenimiento y continuidad del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
Descripción de la No Conformidad	Al solicitar el soporte que contenga la asignación de las responsabilidades en SST se encuentra lo siguiente: • Honorarios de SST • Examen médico ocupacional • Elementos de protección personal • Capacitaciones • Extintor • Mantenimientos • Papelería • Adecuaciones de puesto de trabajo

Evidencia de la No Conformidad	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO — FT-SST-031 — Version 1 — Fecha: 01/09/2023 PRESUPUESTO SST AÑO: 2023

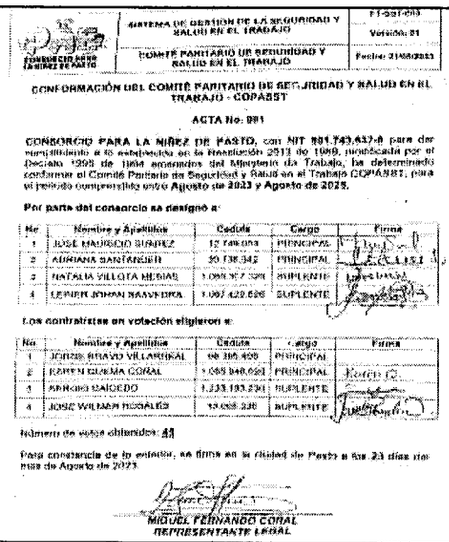
CONCEPTO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL GENERAL
HONORARIOS CONTRATO SST	$ 1.100.000	$ 1.100.000	$ 1.100.000	$ 1.100.000	$ 1.100.000	$ 5.500.000
EXAMENES MEDICOS OCUPACIONALES	$ 0	$ 50.000	$ 50.000	$ 50.000	$ 50.000	$ 200.000
ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL	$ 500.000	$ 500.000	$ 500.000	$ 500.000	$ 500.000	$ 2.500.000
SEÑALIZACION	$ 100.000	$ 20.000	$ 20.000	$ 20.000	$ 20.000	$ 180.000
EXTINTORES	$ 200.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 200.000
CAPACITACIONES	$ 50.000	$ 50.000	$ 50.000	$ 50.000	$ 50.000	$ 250.000
INTERVENCION DE RIESGOS PSICOSOCIALES	$ 0	$ 500.000	$ 500.000	$ 500.000	$ 500.000	$ 2.000.000
MANTENIMIENTO	$ 2.000.000	$ 2.000.000	$ 2.000.000	$ 2.000.000	$ 2.000.000	$ 10.000.000
EVALUACIONES DE PUESTOS DE TRABAJO	$ 500.000	$ 500.000	$ 500.000	$ 500.000	$ 500.000	$ 2.500.000
PAPELERIA Y OTROS	$ 400.000	$ 400.000	$ 400.000	$ 400.000	$ 400.000	$ 2.000.000
TOTAL						$ 25.130.000

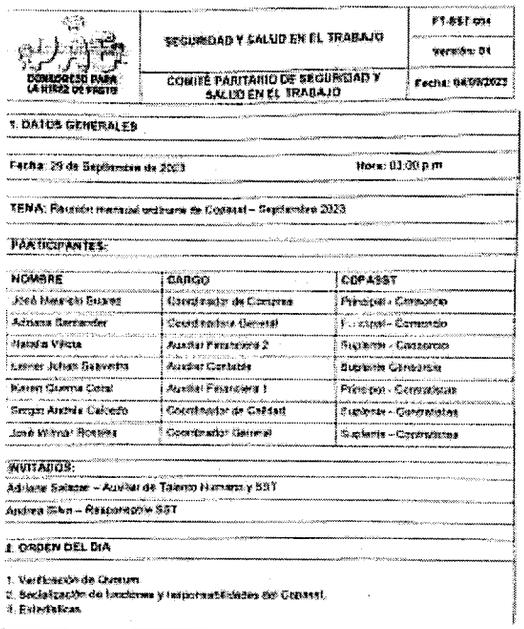
Descripción de la mejora	Ninguno
Otras Normatividades	• ***Decreto 1072 de 2015*** • ***Resolución 1918 de 2009***
Estado de la no conformidad	Cerrada

Numeral	1.1.4. Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales.
Criterio de verificación	Todos los trabajadores, independientemente de su forma de vinculación o contratación están afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales y el pago de los aportes se realiza conforme a la normativa y en la respectiva clase de riesgo.
Descripción de la No Conformidad	• Cumple
Evidencia de la No Conformidad	
Otras Normatividades	• ***Decreto 1072 de 2015***
Estado de la no conformidad	Cerrada

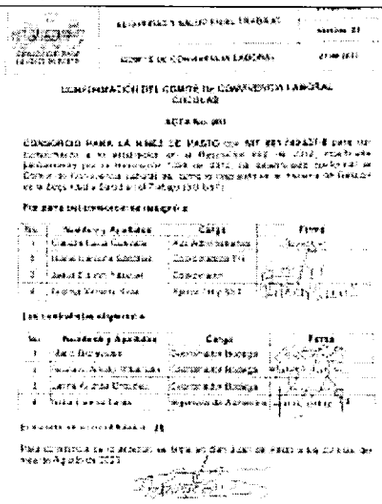
Numeral	1.1.5. Pago de pensión trabajadores alto riesgo.
Criterio de verificación	Si aplica, se tienen plenamente identificados los trabajadores que se dediquen en forma permanente al ejercicio de las actividades de alto riesgo establecidas en el Decreto 2090 de 2003 o de las normas que lo adicionen, modifiquen o complementen y se les está cotizando el monto establecido en la norma al Sistema de Pensiones. Verificar si la empresa con la asistencia de la Administradora de Riesgos Laborales está cumpliendo con lo establecido en la presente Resolución para actividades de alto riesgo.
Descripción de la No Conformidad	• Al observar la Matriz Legal, no se observa personal con actividades de alto riesgo
Evidencia de la No Conformidad	
Otras Normatividades	• ***Decreto 1072 de 2015***
Estado de la no conformidad	Cerrada

Numeral	1.1.6. Conformación COPASST / Vigía.
Criterio de verificación	La empresa cuenta, de acuerdo con el número de trabajadores con: Vigía en Seguridad y Salud en el Trabajo para empresas de menos de diez (10) de trabajadores. Comité Paritario en Seguridad y Salud en el Trabajo para empresas de diez (10) o más trabajadores.
Descripción de la No Conformidad	• Se observa el formato de conformación de COPASST con ausencia de información • Se observa el acta y/o soportes de la convocatoria, elección, del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo y el acta de constitución. Se observa el procedimiento en donde establezca el proceso de elección del COPASST.

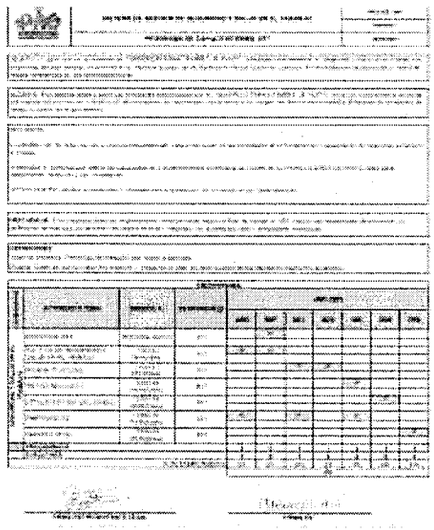
Evidencia de la No Conformidad	 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO COMITÉ PARITARIO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO FT-SST-013 Versión: 01 Fecha: 21/08/2023 CONFORMACIÓN DEL COMITÉ PARITARIO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO - COPASST ACTA No: 001 CONSORCIO PARA LA NIÑEZ DE PASTO, con NIT 901.743.437-8 para dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2013 de 1986, modificada por el Decreto 1295 de 1994 ministrio del Ministerio del Trabajo, he determinado conformar el Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo COPASST, para el periodo comprendido entre Agosto de 2023 y Agosto de 2025. Por parte del consorcio se designó a: No. Nombre y Apellidos Cedula Cargo Firma 1 JOSE MAURICIO SUAREZ 12 rakoma PRINCIPAL 2 ADRIANA SANTANDER 59.736.342 PRINCIPAL 3 NATALIA VILLOTA HEGIAS 1.085.267.398 SUPLENTE 4 LEINER JOHAN SAAVEDRA 1.087.420.626 SUPLENTE Los contratistas en votación eligieron a: No. Nombre y Apellidos Cedula Cargo Firma 1 JORGE OSWAD VILLARREAL 98.395.409 PRINCIPAL 2 RAREN GLEMA CORAL 1.085.948.691 PRINCIPAL 3 SERGIO SAICEDO 1.233.193.291 SUPLENTE 4 JOSE WILMAR ROSALES 13.068.336 SUPLENTE Número de votos obtenidos: 41 Para constancia de lo anterior, se firma en la ciudad de Pasto a los 23 días mes de Agosto de 2023 MIGUEL FERNANDO CORAL REPRESENTANTE LEGAL
Descripción de la mejora	Se realiza el ajuste a la conformación del COPASST
Otras Normatividades	***Decreto 1072 de 2015***
Estado de la no conformidad	Cerrada

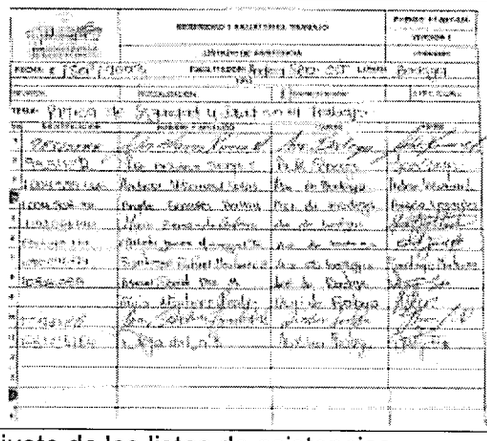
Numeral	1.1.7. Capacitación COPASST / Vigía.
Criterio de verificación	El Vigía en Seguridad y Salud en el Trabajo y/o los miembros del Comité Paritario en Seguridad y Salud en el Trabajo y sus respectivos miembros (Principales y Suplentes) se encuentran capacitados para poder cumplir las responsabilidades que les asigna la ley.
Descripción de la No Conformidad	• Se observa reuniones con el COPASST
Evidencia de la No Conformidad.	 CONSORCIO PARA LA NIÑEZ DE PASTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO COMITÉ PARITARIO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO FT-SST-014 versión: 01 Fecha: 04/09/2023 1. DATOS GENERALES Fecha: 29 de Septiembre de 2023 Hora: 03:00 p m TEMA: Reunión mensual ordinaria de Copasst – Septiembre 2023 PARTICIPANTES: NOMBRE CARGO COPASST José Mauricio Suarez Coordinador de Compras Principal - Consorcio Adriana Santander Coordinadora General Principal - Consorcio Natalia Villota Auxiliar Financiera 2 Suplente - Consorcio Leiner Johan Saavedra Auxiliar Contable Suplente Consorcio Raren Glema Coral Auxiliar Financiera 1 Principal - Contratistas Sergio Andres Caicedo Coordinador de Calidad Suplente - Contratistas José Wilmar Rosales Coordinador General Suplente – Contratistas INVITADOS: Adriana Salazar – Auxiliar de Talento Humano y SST Andrea Silva – Responsable SST 2. ORDEN DEL DIA 1. Verificación de Quorum 2. Socialización de funciones y responsabilidades del Copasst. 3. Estadísticas
Otras Normatividades	• ***Decreto 1072 de 2015***

Estado de la no conformidad	Cerrada

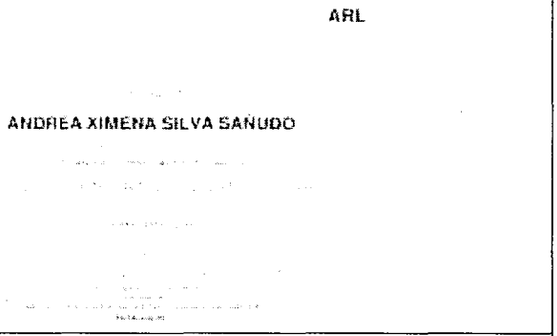
Numeral	1.1.8. Conformación Comité Convivencia
Criterio de verificación	La empresa conformó el Comité de Convivencia Laboral y este funciona de acuerdo con la normativa vigente.
Descripción de la No Conformidad	• Se observa un procedimiento del proceso de conformación y elección del CCL. • Se observa el proceso ni soportes de elección para el CCL.
Evidencia de la No Conformidad	
Otras Normatividades	• ***Decreto 1072 de 2015***
Estado de la no conformidad	Cerrada

Numeral	1.2.1. Programa Capacitación Promoción y Prevención – P y P.
Criterio de verificación	Se cuenta con un programa de capacitación anual en promoción y prevención, que incluye los peligros/riesgos prioritarios, extensivo a todos los niveles de la organización y el mismo se ejecuta.
Descripción de la No Conformidad	• Se envía programa de capacitación

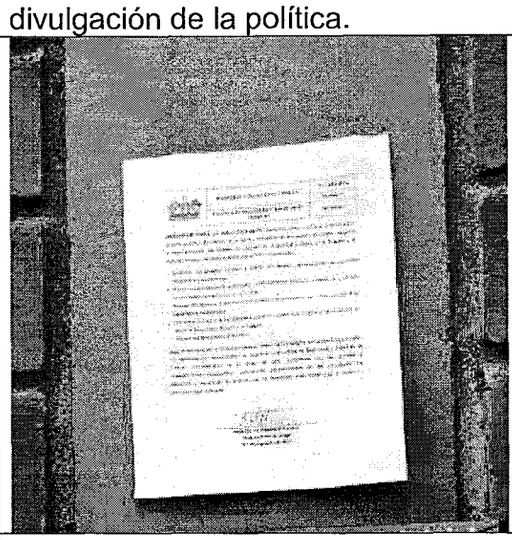
Evidencia de la No Conformidad	
Otras Normatividades	• ***Decreto 1072 de 2015***
Estado de la no conformidad	Cerrada

Numeral	1.2.2. Capacitación, Inducción y Reinducción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG - SST, actividades de Promoción y Prevención – P y P.
Criterio de verificación	Todos los trabajadores, independientemente de su forma de vinculación y/o contratación y de manera previa al inicio de sus labores, reciben capacitación, inducción y reinducción en aspectos generales y específicos de las actividades por realizar que incluya entre otros, la identificación de peligros y control de los riesgos en su trabajo, y la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades laborales. Asimismo, se proporcionan las capacitaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo con las necesidades identificadas.
Descripción de la No Conformidad	• Se observa listado de asistencia a la Inducción y la divulgación de la política.
Evidencia de la No Conformidad	
Descripción de la mejora	Se realiza el ajuste de las listas de asistencias
Otras Normatividades	• ***Decreto 1072 de 2015***

Estado de la no conformidad	Cerrada

Numeral	1.2.3. Responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG -SST con curso (50 horas).
Criterio de verificación	Los responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo cuentan con el certificado de aprobación del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas definido por el Ministerio del Trabajo.
Descripción de la No Conformidad	• Se observa curso de actualización de 20 horas
Evidencia de la No Conformidad	
Otras Normatividades	• ***Decreto 1072 de 2015*** • ***Circular 063 de 2020***
Estado de la no conformidad	Cerrada

Numeral	2.1.1. Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG-SST firmada, fechada y comunicada al COPASST/Vigía.
Criterio de verificación	En el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG- SST) se establece por escrito la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo, es comunicada al Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo o al Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo. La Política es fechada y firmada por el representante legal, expresa el compromiso de la alta dirección, el alcance sobre todos los centros de trabajo y todos sus trabajadores independientemente de su forma vinculación y/o contratación, es revisada, como mínimo una vez al año, hace parte de las políticas de gestión de la empresa, se encuentra difundida y accesible para todos los niveles de la organización. Incluye como mínimo el compromiso con: • La identificación de los peligros, evaluación y valoración de los riesgos y establece los respectivos controles. • Proteger la seguridad y salud de todos los trabajadores, mediante la mejora continua. El cumplimiento de la normativa vigente aplicable en materia de riesgos laborales.

Descripción de Conformidad	Se observa listado de asistencia a la Inducción y la divulgación de la política.
Evidencia de Conformidad	
Otras Normatividades	***Decreto 1072 de 2015***
Estado de la no conformidad	Cerrada

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. Designo 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 esta 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 aporte a los sistemas de Seguridad Social Integral y Parafiscal (artículo 50 de la Ley 789 de 2002, artículo 41 Ley 80 de 1993) que le corresponda para cada pago o abono en cuenta de acuerdo a la forma de pago.	Se realiza el pago de honorarios correspondientes al periodo del 01 de Febrero al 29 de Febrero de 2024. **Anexo certificación pago de nómina mes Febrero de 2024.** Se presenta pago de seguridad social COMPENSAR – MI PLANILLA.COM N.75252198 Correspondiente al periodo Pensión – Febrero y Salud – Marzo de 2024. Se realiza el pago de honorarios correspondientes al periodo del 01 de Marzo al 31 de Marzo de 2024. **Anexo certificación pago de nómina mes Marzo de 2024.** Se presenta pago de seguridad social COMPENSAR – MI PLANILLA.COM N.75966061 Correspondiente al periodo Pensión – Marzo y Salud – Abril de 2024.
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 oficioPA-PA-001. Manifestamos que los Técnicos y/o Tecnólogos descritos vinculados cumplen con el perfil requerido para dar apoyo técnico al contrato de interventoría.

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 6% de cumplimiento con todos los ítems relacionado en las condiciones de transporte de los alimento, un 0% de no conformidades, un 94% 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 88% 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 3% 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 9% 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 63% 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 37% de no conformidades en establecimientos educativos que se evidencia el extintor vencido y el botiquín que no cuenta con elementos requeridos para la bioseguridad. Un 0% que se califica no aplica y/o no observado

X. GESTIÓN SOCIAL: Aquí se evalúan tres (3) ítems, se obtuvo 88% 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 12% 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.

5.2 Planes de mejora

5.2.1 Numero de Nuevas no Conformidades

ESTADO DE NO CONFORMIDADES VISITAS A SEDES EDUCATIVAS

PERIODO DEL 23 DE FEBRERO AL 23 DE MARZO DE 2024

ABIERTO	EN GESTION	CERRADO	TOTAL
361	43	28	432

PERIODO DEL 23 ENERO AL 22 DE FEBRERO DE 2024

ABIERTO	EN GESTION	CERRADO	TOTAL
93	92	296	481

SEGUIMIENTO:

PERIODO DEL 06 DICIEMBRE AL 29 DE DICIEMBRE DE 2023

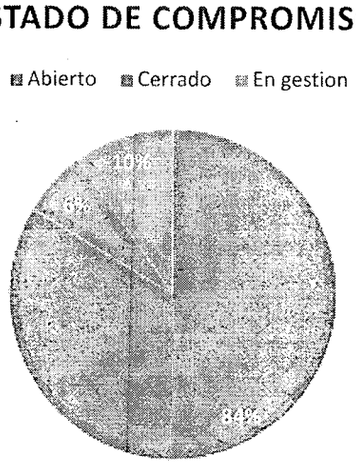
ABIERTO	EN GESTION	CERRADO	TOTAL
0	51	53	104

PERIODO DEL 06 NOVIEMBRE AL 05 DE DICIEMBRE DE 2023

ABIERTO	EN GESTION	CERRADO	TOTAL
0	153	294	447

Gráfico

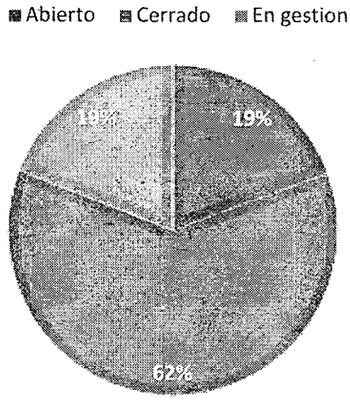
PERIODO DEL 23 FEBRERO AL 22 DE MARZO DE 2024



Planes de mejora	Cantidad de conformidades	Abierto	En Gestión	Cerrado
Estado no conformidades	432	84%	10%	6%

PERIODO DEL 23 ENERO AL 22 DE FEBRERO DE 2024

ESTADO DE COMPROMISO

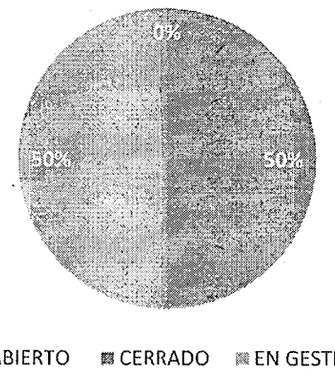


Planes de mejora	Cantidad de conformidades	Abierto	En Gestión	Cerrado
Estado no conformidades	481	19%	19%	62%

SEGUIMIENTO:

PERIODO DEL 06 DICIEMBRE AL 29 DE DICIEMBRE DE 2023

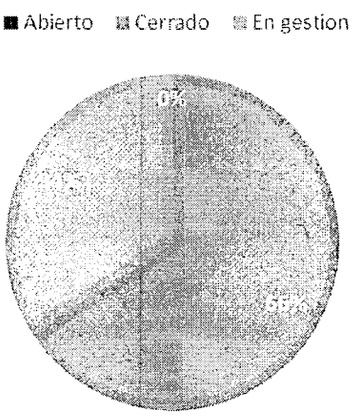
ESTADO DE COMPROMISO



Planes de mejora	Cantidad de conformidades	Abierto	En Gestión	Cerrado
Estado no conformidades	104	0%	50%	50%

PERIODO DEL 06 NOVIEMBRE AL 05 DE DICIEMBRE DE 2023

ESTADO DE COMPROMISO



Planes de mejora	Cantidad de conformidades	Abierto	En Gestión	Cerrado
Estado no conformidades	447	0%	34%	66%

Análisis

El cierre de las no conformidades del mes de noviembre de 2023, se analizaron cada una de ellas con sus soportes documentales quedando un porcentaje 0% estado abiertas, 34% en estado Gestión y 66% estado cerrado. Las no conformidades del mes de diciembre de 2023, se verifican las respuestas por parte del operador analizando cada una de ellas con sus soportes documéntales quedando un porcentaje 0% estado abiertas, 50% en estado Gestión y 50% estado cerrado. Las no conformidades del mes de enero – febrero del 2024, se verifican las respuestas por parte del operador analizando cada una de ellas con sus soportes documéntales quedando un porcentaje 19% estado abiertas, 19% en estado Gestión y 62% estado cerrado. Las no conformidades del mes de febrero – marzo del 2024, se verifican las respuestas por parte del operador analizando cada una de ellas con sus soportes documéntales quedando un porcentaje 84% estado abiertas, 10% en estado Gestión y 6% estado cerrado.

ESTADO DE NO CONFORMIDADES VISITAS A BODEGA

EN EL PERIODO DEL 23 DE FEBRERO AL 22 DE MARZO DE 2024 NO SE EVIDENCIO NO CONFORMIDADES.

PERIODO DEL 23 ENERO AL 22 DE FEBRERO DE 2024

ABIERTO	EN GESTION	CERRADO	TOTAL
0	0	2	2

SEGUIMIENTO:

PERIODO DEL 06 NOVIEMBRE AL 05 DE DICIEMBRE DE 2023

ABIERTO	EN GESTION	CERRADO	TOTAL
0	0	2	2

PERIODO DEL 06 OCTUBRE AL 05 DE NOVIEMBRE DE 2023:

ABIERTO	EN GESTION	CERRADO	TOTAL
0	0	4	4

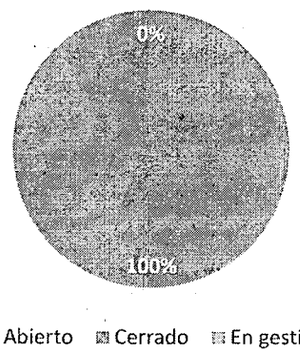
Gráfico

BODEGA DE ALMACENAMIENTO

EN EL PERIODO DEL 23 DE FEBRERO AL 22 DE MARZO DE 2024 NO SE EVIDENCIO NO CONFORMIDADES.

PERIODO DEL 23 ENERO AL 22 DE FEBRERO DE 2024

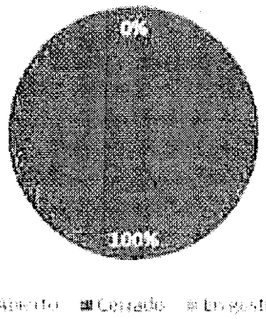
ESTADO DE COMPROMISO



Planes de mejora	Cantidad No conformidades	Abierto	Cierre parcial	Cerrado
Enero	2	0%	0%	2%

PERIODO DEL 06 NOVIEMBRE AL 05 DE DICIEMBRE DE 2023

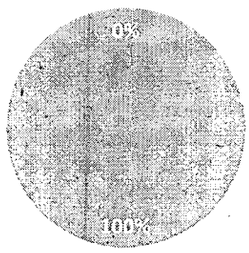
ESTADO DE COMPROMISO



Planes de mejora	Cantidad No conformidades	Abierto	Cierre parcial	Cerrado
Noviembre	2	0%	0%	100%

PERIODO DEL 06 OCTUBRE AL 05 DE NOVIEMBRE DE 2023:

ESTADO DE COMPROMISO



Planes de mejora	Cantidad No conformidades	Abierto	Cierre parcial	Cerrado
Octubre	2	0%	0%	100%

Análisis

Se realiza el cierre de las no conformidades del mes de octubre y el mes de noviembre dando el cierre de un 100%. Las no conformidades del mes de Enero – febrero del 2024 se encuentran cerradas a un 100%.

6. ESTADO DE LAS SPQR Y DE LOS CAP

SPQR

PERIODO 23 DE FEBRERO AL 22 MARZO DE 2024.
No se presentaron SPQR en el periodo 23 de febrero al 22 de marzo de 2024.

PERIODO 23 DE ENERO AL 22 FEBRERO DE 2024.
No se presentaron SPQR en el periodo 23 de enero al 22 de febrero de 2024.

PERIODO 06 DE DICIEMBRE AL 29 DICIEMBRE DE 2023.
No se presentaron SPQR en el periodo 06 de diciembre al 29 diciembre de 2023.

PERIODO 06 DE NOVIEMBRE AL 05 DICIEMBRE DE 2023.
No se presentaron SPQR en el periodo 06 de noviembre al 05 diciembre de 2023.

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 23 DE FEBRERO AL 22 MARZO DE 2024

FECHA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE RACION	DESCRIPCIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	ACCIONES IMPLEMENTADAS POR EL OPERADOR	ESTADO
29/02/2024	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO	CA-JM	Por parte de la secretaria De Educación Municipal De Pasto reporta que se encuentra un vehículo de trasporte de alimentos realizando la entrega se lo productos cárnicos en la Escuela Normal Superior De Pasto en la cual evidenciaron que se encontraba en malas condiciones higiénicas, por instancia la interventoría procede a realizar la revisión y se hace la devolución de los productos para su debida reposición.	Atendiendo la novedad reportada, el Consorcio para la Niñez de Pasto, procede de manera inmediata con la respectiva verificación, y realiza el traslado de los productos cárnicos del vehículo reportado con la no conformidad, a un vehículo en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, y atiende la sugerencia de la interventoría de retirar el producto como medida preventiva, y así con ello posteriormente proceder a realizar la respectiva reposición al establecimiento educativo; además de retirar el vehículo reportado de los procesos de entrega de alimentos, hasta tanto no se subsane los inconvenientes presentados. De igual manera se recalca que el operador realiza de manera	Cerrada

				permanente los procesos de capacitación y refuerzos de estos, a todo su personal manipulador de alimentos, de tal manera que se puedan afianzar conocimientos en aspecto puntales como las BPM, Aplicación del plan de saneamiento (Programa de limpieza y desinfección), Condiciones de almacenamiento de alimentos, diligenciamiento documental, entre otros. ANEXO 1: Registro de capacitación personal manipulador de alimentos ANEXO 2: Formato de reposición y/o devolución de alimentos ANEXO 3: Registro de limpieza y desinfección vehículo alterno ANEXO 4: Registro fotográfico de los procesos de limpieza y desinfección aplicados a los vehículos transportadores de alimentos.	
05/03/2024	ESCUELA RURAL MIXTA SANTA BARBARA ALTO	CA-JM	En la visita realizada por la interventoría la manipuladora de alimentos Deisy Carolina Tarapuez manifiesta que ya hace tres semanas que el establecimiento educativo Santa Bárbara Alto no cuenta con energía, donde se comunicaron con empresa de Cedenar , se acercaron al establecimiento a revisar y manifestaron que había un daño, el día de hoy 05/03/2024 nuevamente se comunicaron con la empresa pero no ha presentado ninguna solución, por ello el día de hoy 05/03/2024 en lo correspondiente al menú no dieron cumplimiento, el alimento como la pechuga de pollo estuvo almacenada en la casa del personal manipulador, por la cual el día lunes se relación la preparación del alimento como la proteína la pechuga de pollo que fue preparada, el día de ayer 4 de marzo, igualmente el equipo de menaje como la nevera está en malas condiciones de saneamiento, tiene un olor fuerte, presenta manchas de hongo. En las instalaciones físicas se evidencia que. las paredes se encuentran con mucha humedad en a las áreas de preparación y de consumo, presenta desprendimiento de pinturas.	El Consorcio Para la Niñez de Pasto, realiza de manera constante y permanente, los procesos de capacitación con el personal manipulador de alimentos de cada unidad de servicio, de tal forma que aspectos fundamentales como la aplicación de las BPM y el plan de saneamiento, se haga de la mejor manera, al igual que todo lo relacionado con la selección, clasificación, conservación y almacenamiento de alimentos; en ese orden de ideas y atendiendo de manera inmediata la No conformidad presentada por la interventoría, se procede a realizar una capacitación teórico practica desarrollada en el restaurante escolar de la sede referida, con finalidad de garantizar espacios, menaje y equipos limpios y desinfectados. Por otro lado, respecto a la dificultad relacionada con la falta de fluido eléctrico en el establecimiento educativo, se debe clarificar que el Consorcio para la Niñez de Pasto, desarrolla y ejecuta las labores inherentes con la prestación del servicio de alimentación escolar PAE, bajo las condiciones de infraestructura, menaje y equipos, con las cuales cada restaurante escolar cuenta, y en caso de requerirse, la consecución o mejora al respecto, el operador realizara el acercamiento con la entidad territorial, con la finalidad de dar trámite a la novedad existente, y evitar que se afecte la prestación del servicio. Teniendo en cuenta que el fluido eléctrico es demasiado inestable e intermitente, y que el procedimiento correctivo debe ser desarrollado por la entidad prestadora del servicio "CEDENAR", el operador como medida preventiva, y con la finalidad de garantizar la conservación de los alimentos que requieran almacenamiento en refrigeración y/o congelación, cuenta con el alquiler de una espacio donde el fluido eléctrico es constante e ininterrumpido; donde se tiene ubicado y funcionando un equipo de almacenamiento y conservación en frio. ANEXO 1: Registro de capacitación ANEXO 2: Registro fotográfico proceso de capacitación, y desarrollo proceso	Cerrado

				de limpieza y desinfección restaurante escolar. ANEXO 3: Registro fotográfico equipo de almacenamiento en frio. ANEXO 4: Oficio emitido por la sede educativa respecto al mantenimiento de la instalación eléctrica en el establecimiento educativo. ANEXO 5: Oficio emitido ante la entidad territorial	
05/03/2024	IEM Marco Fidel Suárez - principal JM	CA - JM	En visita realizada el día 5 de marzo de 2024 a la IEM Marco Fidel Suárez sede principal JM, por la ingeniera de alimentos contratista del Equipo PAE de la Secretaría de Educación Municipal, se evidencia malas condiciones de higiene en las diferentes áreas del comedor escolar. Suciedad en menaje como ollas, ollas a presión, pailas, tapas, recipientes, platos con grasa, estufas sucias. Las condiciones de preparación del pollo no son apropiadas, se deja cocinando desde la noche anterior para la entrega del menú No. 7 del día de la visita en condiciones de temperatura que representa riego de contaminación. Se observa fruta (papaya) en área de preparación con formación de hongos. Arroz preparado con mal olor en paila sobre el piso. El personal manipulador de alimentos presenta petos con hollín y manipulan con estos colocados, se evidencia el almacenamiento de agua masa que es entregada al final de la jornada a personal ajeno de la institución educativa.	El Consorcio Para la Niñez de Pasto, realiza de manera constante y permanente, los procesos de capacitación con el personal manipulador de alimentos de cada unidad de servicio, de tal forma que aspectos fundamentales como la aplicación de las BPM y el plan de saneamiento, se haga de la mejor manera, al igual que todo lo relacionado con la selección, clasificación, conservación y almacenamiento de alimentos; en ese orden de ideas y atendiendo de manera inmediata la No conformidad presentada por la interventoría, se procede a realizar una capacitación teórico practica desarrollada en el restaurante escolar de la sede referida, con finalidad de garantizar espacios, menaje y equipos limpios y desinfectados. ANEXO 1: Registro de capacitación ANEXO 2: limpieza y desinfección restaurante escolar. ANEXO 3: Registro fotográfico proceso de capacitación ANEXO 4: Reg. de saneamiento debidamente diligenciado.	Cerrado
18/03/2024	INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL ANTONIO NARIÑO - SEDE PRINCIPAL	CA - JM	La visita realizada en la Institución Educativa Municipal Antonio Nariño, en la cual el personal manipulador la señora Evelyn Tulcán manifiesta que el día viernes 15 de marzo el equipo de menaje como la nevera se dañó, por la cual se realiza la debida verificación y la nevera no cuanta con la adecuada refrigeración es termitente muy baja con una temperatura de 10.4 °C hasta 12. 2°C en la cual no cuenta con la refrigeración correspondiente.	El Consorcio Para la Niñez de Pasto, atendiendo la novedad presentada, se permite precisar que dentro del ciclo de menús previamente aprobado por la entidad territorial, para la modalidad INDUSTRIALIZADA está conformado por productos UHT, y que la rotación de este ciclo será del menú 16 al 20 en el periodo comprendido entre el 18 de marzo al 22 de marzo de 2024; siendo así las cosas, los menús 17, 18, y 19 están conformados por productos lácteos UHT, los cuales no requieren sistema de almacenamiento en frio. Por otro lado, la sede educativa referida, reporto que el 21 de marzo no desarrollara actividades académicas y por lo tanto no habrá prestación del servicio PAE; por lo tanto y considerando este reporte, se solcito a la interventoría se autorice intercambio del producto Lácteo estipulado en el menú 19 y se permita suministrar en el menú 20, toda vez que se debe garantizar la calidad y conservación de los alimentos, y así evitar cualquier contratiempo. ANEXO 1: Solicitud de intercambio emitido a la interventoría ANEXO 2: Oficio de no atención 21 de marzo sede educativa	Cerrado
21/03/2024	INSTITUCION	CA - JM	El día de ayer miércoles 21 de marzo en la entrega de	El Consorcio Para la Niñez de Pasto, Realiza las entregas de alimentos e	Cerrado

	EDUCATIVA MUNICIPAL NORMAL SUPERIOR DE PASTO - SEDE PRINCIPAL		industrializado que fue Banano - leche y muffin, la fruta se encontró en mal estado de descomposición y por otro lado manifestaron algunos estudiantes que la leche se encontraba agria, con respecto al restaurante se ha podido evidenciar que no se están entregando cantidades suficientes de sal y azúcar para la preparación de los alimentos, y el arroz que entregan es de mala calidad, en los utensilios de cocina y pisos no se les están entregando los elementos de aseo suficiente para el óptimo estado de aseo.	insumos a cada establecimiento educativo, de acuerdo a las modalidades, y numero de titulares de derecho asignados a cada establecimiento educativo por parte de la entidad territorial, y con base al ciclo de menús previamente aprobado por esta misma entidad; así mismo realiza las respectivas reposiciones de lo que corresponda, en caso de presentarse alguna novedad, por faltante, o condiciones no favorables de algún alimento o insumo, y con ello también realiza de manera permanente los procesos de capacitación dirigidos al personal manipulador de alimentos, con la finalidad de afianzar conocimientos, en aspectos fundamentales como la clasificación, selección, y almacenamiento de alimentos, BPM, aplicación y rotación del ciclo de menús, gramajes y estandarización de porciones, entre otros. ANEXO 1: Registros de capacitaciones ANEXO 2: Remisiones entrega de alimentos ANEXO 3: Entrega elementos de aseo ANEXO 4: Formato de Reposiciones	
21/03/2024	IEM ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL SEDE CONCENTRACIÓN ESCOLAR CLUB DE LEONES	CA - JM	El ciclo de menú del día de hoy menú N°19 chocolate - arroz-huevo - porción de fruta, incumpliéndose en la entrega de la porción de fruta	El Consorcio para la Niñez de Pasto, realiza la entrega de los alimentos correspondientes al ciclo de menús previamente aprobado por la entidad, y en las modalidades que corresponda, de la misma manera desarrolla los procesos de capacitación continuos con el personal manipulador de alimentos, de tal manera que la aplicación y manejo del ciclo de menús se gaga de la mejor manera. ANEXO 1: Remisiones entrega de alimentos (ENERO, FEBRERO, MARZO DE 2024) ANEXO 2: Registros de capacitaciones	Cerrado
21/03/2024	Escuela Oficial Maridiaz	CA - JM	En visita del Equipo PAE de la SEM a la Escuela Oficial Maridiaz el día 20 de marzo de 2024, por parte de la Hermana Sindy Velasco encargada del PAE en la sede educativa, presenta queja correspondiente a la entrega de huevo de la semana del 11 al 15 de marzo, refiere que no llegó el producto y por tanto esa semana no se entregó huevo en el menú.	El Consorcio para la Niñez de Pasto, realiza la entrega de los alimentos correspondientes al ciclo de menús previamente aprobado por la entidad, y en las modalidades que corresponda, de la misma manera cabe puntualizar que el 8 de febrero de 2024, no se prestó el servicio PAE, debido a la movilización convocada por SIMANA, en dicha fecha se encontraba programado el menú No 9, razón por la Cual se solicitó a la Interventoría autorizar arrastre del producto Huevo y permitir su consumo en el menú inmediatamente siguiente, es decir menú 10, y así poder guardar la leguminosa del menú referido y continuar con la rotación hasta tanto el operador aplique el respectivo descuento de esta; todo con la finalidad de garantizar la calidad y vida útil del producto y no correr el riesgo de posibles incidencias y contratiempos con la conservación de este; de la misma manera se reitera que el operador ha realizado los respectivos procesos de capacitación de manera constante, de tal forma que la rotación de alimentos y la aplicación del ciclo de menús se haga de la mejor manera. ANEXO 1: Remisiones entrega de alimentos (ENERO, FEBRERO, MARZO DE 2024)	Cerrado

				ANEXO 2: Solicitud realizada a la interventoría ANEXO 3: Respuesta emitida por interventoría ANEXO 4: Registros de capacitaciones	

PERIODO 23 DE ENERO AL 22 FEBRERO DE 2024

FECHA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE RACION	DESCRIPCIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	ACCIONES IMPLEMENTADAS POR EL OPERADOR	ESTADO
14/02/2024	I.E.M AURELIO ARTURO MARTINEZ SEDE PRINCIPAL	CA-JT	El día 14 de febrero se realiza la visita a la I.E.M AURELIO ARTURO MARTINEZ SEDE PRINCIPAL JORNADA TARDE y se evidencia que cambiaron la minuta y están haciendo preparaciones de alto riesgo no permitidas en el Pae.	El Consorcio para la Niñez de Pasto, adelanta de manera permanente los procesos de capacitación dirigidos al personal manipulador de alimentos, de tal manera que aspectos fundamentales como la aplicación y cumplimiento del ciclo de menús, las BPM, Aplicación del Plan de Saneamiento, se lleve a cabo de la mejor manera. ANEXÓ 1: Registro de Capacitación, ANEXO 2: Registro fotográfico proceso de capacitaciones	Cerrada
16/02/2024	I.E.M. TECNICO INDUSTRIAL SEDE ESC SAN VICENTE NO 2	CA-JT	La Docente Sandra Esperanza Naranjo Delgado Transición 3 Jornada de la mañana de la Sede San Vicente 2 manifiesta que hoy 16/02/2024 se recibió de manera normal en la mañana el refrigerio correspondiente a las dos jornadas para esta sede y a las 11:30 a.m. Se presentó el funcionario del transporte del Pae, señor Mauricio Burbano, solicitando permiso para tomar foto del lote de las galletas entregadas hoy. Cuando yo le indagué de qué se trataba el problema, el señor informa que en el etiquetado ya que la fecha de vencimiento registrada en los empaques entregados hoy, corresponden al 2 de abril de 2023. El funcionario procedió a retirar las galletas. Esta situación no fue percibida en la mañana por la persona encargada en el momento de la recepción y se entregó a los estudiantes de la jornada de la mañana de manera normal.		Cerrada

PERIODO 06 DE NOVIEMBRE AL 05 DICIEMBRE DE 2023

FECHA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE RACION	DESCRIPCIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	ACCIONES IMPLEMENTADAS POR EL OPERADOR	ESTADO
8/11/2023	I.E.M ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO - SEDE PRINCIPAL	CA - JM	La Señora Helen Constanza Enríquez García manifiesta que la entrega de fruta como naranjas (31/10/2023), mandarinas (24/10/2023), granadillas (18/10/2023) y bananos (01/11/2023) se encuentra en mal estado, tanto así que los niños no la pueden consumir y esto es un gran desperdicio y se quedan con su ración a medias. Se solicita se	El Consorcio para la Niñez de Pasto, realiza la entrega de alimentos de acuerdo al ciclo de menús previamente aprobado por la SEM, y de acuerdo a la modalidad de atención asignada a cada establecimiento educativo, y garantizando las condiciones de calidad e inocuidad establecidas; Cabe resaltar que cuando se presenta algún faltante o no conformidad con algún producto, el Consorcio realiza de manera inmediata el proceso	Cerrada

			entrega la fruta en óptimas condiciones para el buen consumo de los estudiantes en la Escuela Normal Superior de Pasto.	pertinente para su reposición o cambio, de tal manera que no se afecte la prestación del servicio. También se realiza los procesos de capacitación y refuerzos de estos al personal manipulador de alimentos, en temáticas fundamentales como las BPM, selección, clasificación y almacenamiento de alimentos, aplicación del plan de saneamiento, entre otros. ANEXO 1: Refuerzo de capacitación personal manipulador de alimentos ANEXO 2: Formato de reposición o devolución de alimentos		
15/11/2023	I.E.M ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PASTO - SEDE PRINCIPAL	CA - JM	El día 15 de noviembre de 2023 se recibe reporte de la Institución educativa por entrega de fruta (banano) en mal estado, se realiza visita de la ingeniera de alimentos del equipo PAE de la SEM y se identifica que la situación se presentó el día anterior a la visita según aclara la docente encargada del PAE la señora Helena Enríquez, sin embargo se realiza seguimiento y se observa en registro fotográfico bananos sobre maduros y reposición del operador de 110 unidades de esta fruta, aunque la reposición es una medida inmediata valida, es importante que se tomen las medidas correctivas del caso dado que en el establecimiento la situación es reiterativa, la docente manifiestan haber encontrado fruta en descomposición en la semana pasada a lo cual se evidencia formatos de reposición pero no se ha dado solución del problema. Se remite este caso a interventoría con el fin de que se tomen las medidas correctivas en el almacenamiento, alistamiento, manejo en bodega y transporte de alimentos. Así también se mira importante capacitar al personal manipulador de alimentos en control de calidad, selección y clasificación de alimentos perecederos de manera que los alimentos lleguen a los beneficiarios en buen estado y calidad, así evitar una Enfermedad transmitida por alimentos.	El Consorcio para la Niñez De Pasto, adelanta los procesos de capacitación continuos, con todo el personal manipulador de alimentos existente en la bodega central PAE Pasto, así como el personal de cada establecimiento educativo, en temáticas fundamentales como: selección, clasificación y almacenamiento de alimentos, aplicación del plan de saneamiento básico, buenas prácticas de manufactura, entre otros, todo con la finalidad de afianzar conocimientos que permitan mejorar los diferentes procesos y a la vez se garantice una prestación del servicio PAE de calidad y a tiempo. Cabe recalcar que el Consorcio para la Niñez de Pasto se encuentra en total disposición de atender todas las novedades, observaciones y sugerencias que contribuyan al mejoramiento de la prestación del servicio en cada unidad de atención, con ello se hace énfasis en las diferentes reposiciones, cambio, o entrega de posibles faltantes de alimentos que pudiesen presentarse, los cuales se han atendido de manera oportuna e inmediata. ANEXO 1: Registro de capacitación personal manipulador de alimentos ESTABLECIMINETO EDUCATIVO ANEXO 2: Registro de capacitación personal manipulador de alimentos BODEGA CENTRAL PAE ANEXO 3: Formato de reposición y/o devolución de alimentos. ANEXO 4: Registro fotográfico	Cerrada	
20/11/2023	I.E.M ANTONIO NARIÑO SEDE CAPUSIGRA	CA - JM	La profesora Rubiela Moncayo sede Capusigra manifiesta que los bananos están en mal estado,	El Consorcio para la Niñez de Pasto, adelanta los procesos de capacitación con el personal manipulador de alimentos, de tal manera que se afiancen conocimientos en temas fundamentales como criterios de clasificación y selección de alimentos, de tal forma que se tenga mayor certeza en el momento de establecer cuando un producto se encuentra en óptimas condiciones o no; de la misma manera en caso de presentarse alguna situación referente a una no conformidad con algún alimento, el operador atiende la novedad de manera inmediata y se realiza el respectivo proceso de reposición y cambio según corresponda.	Cerrada	

				ANEXO 1: Formato de reposición y/o devolución de alimentos	
24/11/2023	IEM TECNICO INDUSTRIAL - SEDE PRINCIPAL	CA - JM	La comunidad y padres de familia de la Institución ITSIM Pasto denuncian que hace algunos días, se viene entregando este producto lácteo a los niños, niñas y jóvenes del colegio en el marco del Plan De Alimentación Escolar PAE. Los padres denuncian que el yogurt de la foto Número 1 está sin fecha de vencimiento, compraron el mismo producto en una tienda cercana y efectivamente el producto tiene fecha de caducidad.	El Consorcio para la niñez de Pasto, suministra los alimentos correspondientes al ciclo de menús previamente aprobado por la entidad de acuerdo a la modalidad que corresponda, de los cuales se aporta para su respectiva aprobación documentos como los son fichas técnicas, permiso, registro o notificación sanitaria, según corresponda; estos a su vez cumplen con las características establecidas en el anexo técnico de calidad mencionado por la resolución 335 de 2021. Además, el operador realiza procesos de capacitación continuas al personal manipulador de alimentos existente tanto en bodega central PAE PASTO, como al existente en cada unidad de servicio, en aspectos fundamentales como la verificación del etiquetado y rotulado de los diferentes productos, y la determinación de posibles no conformidades. Por otro lado para el caso referido, nos permitimos hacer la siguiente apreciación: el proveedor tiene diseñado su empaque y rotulado del producto Yogurt marca la Victoria, dando estricto cumplimiento a la normatividad pertinente, y además su registro de lote y fecha de vencimiento se ubicaba en la parte vertical del producto, tal como se observa en las evidencias suministradas; de lo cual posteriormente y para evitar posteriores malas interpretaciones y confusiones, se solicitó que esta información salga impresa en la parte especifica de manera horizontal. ANEXO 1: Ficha técnica del producto – yogurt marca la Victoria ANEXO 2: Registro sanitario INVIMA ANEXO 3: Registro fotográfico del producto con su respectiva fecha de vencimiento y lote ANEXO 4. Características de calidad del Producto 5. Oficio proveedor Lácteos la Victoria	Cerrada

PERIODO 06 DE DICIEMBRE AL 29 DICIEMBRE DE 2023

FECHA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE RACION	DESCRIPCIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	ACCIONES IMPLEMENTADAS POR EL OPERADOR	ESTADO
12/12/2023	I.E.M SAN FRANCISCO DE ASIS - SEDE ERM SAN MARTIN	CA - JM	El día 12 de diciembre de 2023, a las 8:30 am, se realiza visita a la sede ERM SAN MARTIN del Equipo PAE de la SEM, no se encuentra personal manipulador de alimentos prestando el servicio del programa, la docente María Eugenia Villareal, informa que la señora manipuladora tenía una cita médica y que por ser la despedida del año dos madres de familia van a preparar menú especial, no se observa preparación de alimentos, la profesora informa que van a utilizar el pollo y el arroz del menú del día. Se remite este	El Consorcio para la niñez de Pasto, realiza la entrega de alimentos e insumos de acuerdo a la modalidad asignada y cupos especificados por la entidad (8 titulares de derecho en CAJM-PS), de igual manera se atiende la solicitud de la institución, donde se especifica que en el mes de diciembre se prestara el servicio hasta el 12 de diciembre del presente año; así mismo cabe resaltar que el consorcio, realiza talleres de capacitación permanentes al personal manipulador de alimentos, donde se enfatiza puntualmente en la importancia de la prestación del servicio PAE, y el cumplimiento de los requisitos mínimos para el desarrollo de esta actividad, no obstante el	Cerrada

			caso a interventoría con el fin se tomen las medidas correctivas del caso, dado que el personal manipulador de alimentos no puede ser reemplazado por madres de familia que no tienen formación en BPM y certificado médico, se incumple con la entrega de complemento AM y almuerzo a los beneficiarios de la sede educativa. Según correo remitido por la IE hasta el día 12 de diciembre de 2023 se debía atender, sin embargo, no se prestó el servicio este día.	Consorcio realizara el seguimiento correspondiente a la novedad, de tal manera que este tipo de eventualidades no generen ningún contratiempo en la prestación del servicio PAE. ANEXO 1: Remisión Entrega de víveres en institución educativa mes de diciembre. ANEXO 2: Oficio de atención diciembre de 2023, emitido por la institución educativa.	

6. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

6.1 Revisión cuentas de cobro Operador

MES ENERO Y FEBRERO DE 2024

Se realiza la Verificación De La Cuenta Del Operador, Planillas De Entrega Complemento Alimentario Tipo Almuerzo - Regular O Jornada Única Ración Preparada En Sitio, Ración Industrializada Complemento Alimentario Jornada Mañana/Tarde Y Complemento Alimentario Jornada Mañana/Tarde - Ración Preparada En Sitio; Periodo Del 23 De Enero Al 31 De Enero De 2024 y Del 01 De Febrero al 29 De Febrero De 2024. Documentación Técnica, Legal, Administrativa Y Financiera Encontrando Las Siguientes Observaciones, Las Cuales Fueron Remitidas Al Operador **CONSORCIO PARA LA NIÑEZ DE PASTO** para que realizara las debidas subsanaciones así:

- **OFICIO DE SOLICITUD DE SUBSANACIONES: 22/03/2024.**

Mediante la presente damos a conocer, las observaciones resultado de las actividades de revisión de la Documentación Presentada a la interventoría, concerniente a la Quinta cuenta de cobro correspondiente al mes de Enero – Febrero de 2024 – Contrato N. 20233903, documentación anexa al informe de la cuenta para el Quinto pago Parcial - correspondiente al periodo del 23 De Enero al 29 de Febrero de 2024, con el fin de que se realicen las aclaraciones pertinentes, se anexen y/o se reemplacen los documentos que se requieran.

Así las cosas, solicitamos se tenga en cuenta lo siguiente:

- No se evidencio Factura De Cobro Correspondiente al Periodo Objeto De Cobro. **(Anexar Factura).**

Una vez subsanado lo anterior se verifico la documentación aportada y sus respectivas aclaraciones, de asuntos (Aclaración a Observaciones del informe de Enero Y Febrero de 2024).

Validando la información según el listado de anexos que se relaciona a continuación, de la cual se reporta el documento 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR ENERO Y FEBRERO DE 2024 así:

LISTA DE VERIFICACIÓN		
DOCUMENTO	**CUMPLE (SI/NO)**	**OBSERVACIONES**
Oficios Remisorios Radicación De Informe De Ejecución Planillas De Entrega Complemento Alimentario Tipo Almuerzo - Regular O Jornada	SI	20/03/2024

Única Ración Preparada En Sitio, Ración Industrializada Complemento Alimentario Jornada Mañana/Tarde Y Complemento Alimentario Jornada Mañana/Tarde - Ración Preparada En Sitio Del 23 De Enero Al 31 De Enero De 2024 y Del 01 De Febrero al 29 De Febrero De 2024.		
Certificado De Existencia Y Representación Legal	Si	Se Evidencia Acta De Conformación Del Consorcio
RUT	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 27/10/2023
Copia del Contrato	Si	N. 20233903
Acta de inicio	Si	22/08/2023
Acta De Suspensión N.1	Si	29/12/2023
Acta De Reinicio N.1	Si	23/01/2024
Modificación N. 02 Prórroga En Tiempo	Si	24/01/2024
Designación De Supervisor	Si	Contrato De Interventoría N. 20233937
RP	Si	RP N. 2023005292 del 18 de Agosto de 2023 RP N. 1523 del 18 de Agosto de 2023
CDP	Si	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 Junio de 2023
Pólizas	Si	Póliza De Seguro De Cumplimiento Estatal N. 400050023. Póliza De Seguro De Responsabilidad Civil Extracontractual Derivada De Cumplimiento N. 400050024.
Aprobación De Pólizas	Si	Resolución N. 1154 Del 18 De Agosto De 2023
Cédula de Representante Legal	Si	Se anexa Soporte
Antecedentes disciplinarios Del Consorcio	Si	Se Anexan Soportes Generados Procuraduría General De La Nación Para Las Empresas Que Conforman El Consorcio • SERVICIOS INSTITUCIONALES GRAN COLOMBIANA S.A.S – 12/03/2024 • MCD Y COMPAÑÍA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADAS MCD & CIA S.A.S. – 12/03/2024 • FUNDACION ~~COLOBIA~~ PRIMERO – 12/03/2024 • MARIELA CENTENO DELGADO – 12/03/2024
Antecedentes fiscales Del Consorcio	Si	Se Anexan Soportes Generados Contraloría General De Republica Para Las Empresas Que Conforman El Consorcio • CONSORCIO PARA LA NIÑEZ DE PASTO – 12/03/2024 • SERVICIOS INSTITUCIONALES GRAN COLOMBIANA S.A.S – 12/03/2024 • MCD Y COMPAÑÍA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADAS MCD & CIA S.A.S. – 12/03/2024 • FUNDACION ~~COLOBIA~~ PRIMERO – 12/03/2024 • MARIELA CENTENO DELGADO – 12/03/2024

Antecedentes disciplinarios Representante Legal	Si	Se Anexa Soporte Generado R.L. MIGUEL FERNANDO CORAL De Fecha 12/03/2024
Antecedentes fiscales Representante Legal	Si	Se Anexa Soporte Generado R.L. MIGUEL FERNANDO CORAL De Fecha 12/03/2024
Antecedentes Judiciales Representante Legal	Si	Se Anexa Soporte Generado – Policía Nacional R.L. MIGUEL FERNANDO CORAL De Fecha 12/03/2024
Documentos Del Contador Publico	Si	ANA CRISTINA PATIÑO LASSO C.C. 59.651.685 De Tuquerres - Nariño Anexa: Cedula De Ciudadanía, Tarjeta Profesional N. 200421-T, Certificado Antecedentes Disciplinarios JCC De Fecha 15/01/2024.
Antecedentes disciplinarios Contador Publico	Si	Se Anexa Soporte Generado ANA CRISTINA PATIÑO LASSO De Fecha 22/03/2024 Procuraduría General De La Nación
Antecedentes fiscales Contador Publico	Si	Se Anexa Soporte Generado ANA CRISTINA PATIÑO LASSO De Fecha 22/03/2024 Contraloría General De La Republica
Antecedentes Judiciales Contador Publico	Si	Se Anexa Soporte Generado – Policía Nacional ANA CRISTINA PATIÑO LASSO De Fecha 22/03/2024
Certificación bancaria	Si	Banco BBVA Net Cash Cuenta Corriente N. 0509014544 Certificado de fecha 30/10/2023.
Factura Electrónica De Cobro	Si	FEV 7 Generación: 02/04/2024 Vencimiento: 03/04/2024 $3.741.645.725,00
Resolución De Facturación electrónica	Si	Autorización Numeración De facturación N. 1876 Fecha formalización 23/08/2023
Informe De Ejecución Avance De Obligaciones Mes De Enero - Febrero De 2024	Si	Se Anexa Soporte
Solicitud Y Aprobación Cambio De Personal Presentado En La Propuesta O Durante La Ejecución Del Contrato	Si	Se Evidencia Oficio De Solicitud Cambio De Personal De Fecha 22/08/2023. Se Evidencia Oficio De Solicitud De Comité Técnico Inmediato Y Urgente Para La Revisión De Las Condiciones De Ejecución Y Obligaciones Contractuales De Fecha 19/10/2023. Se Evidencia Oficio 1055/600 de 2023 Respuesta Solicitud Cambio De Personal Contrato N. 20233903 – Sub Secretaria De Cobertura De Fecha 19/10/2023. Se Evidencia Oficio Respuesta a Citación De Comité Técnico De Fecha 30/10/2023.
Relación Del Personal Que Hace Parte Del Programa PAE - Mes Enero - Febrero De 2024	Si	Se Anexa Soporte
Relación Del Personal Manipuladoras Mes Enero - Febrero De 2024	Si	Se Anexa Soporte
Acuerdo De Voluntariado Del Personal Manipulador De Alimentos	Si	Se Evidencian Firmados Para Cada Personal Manipulador – "Acto Unilateral De Manifestación – Servicio Social Y Voluntariado".

Formatos MEN De Registro Y Control Diario De Asistencia	Si	Se Evidencian Certificados De Entrega De Raciones A Instituciones Educativas Firmados y Diligenciados.
Formatos MEN De Certificación De Rectores	Si	Se Evidencia Certificaciones De Rectores Firmadas y Diligenciadas.
Aprobación Del Plan De Saneamiento	Si	Se Evidencia Oficio De Fecha 18 de octubre de 2023, De Asunto Observaciones Al Plan De Alistamiento Por Parte Del Grupo PAE. Se Evidencia Oficio De Fecha 25 de octubre de 2023, De Asunto Subsanaciones Plan De Alistamiento - Consorcio Para La Niñez De Pasto. Se Evidencian Registros De Saneamiento Básico Aleatorio Diligenciados.
Relación Y Soportes De Pago Personal Manipulador De Alimentos Mes Enero – Febrero De 2024	Si	Se Evidencia Relación De Pago Al Personal Manipulador De Alimentos – Periodos ENERO - FEBRERO De 2024. Se Evidencian Formatos De Relación De Gratificación Para Manipulador De Alimentos– Periodos ENERO - FEBRERO De 2024 Con Su Respectiva Firma De Recibido. Liquidados Conforme a Cobertura, Días De Ejecución, Gratificación Por Ración O Dia.
Relación Y Soportes De Pago Del Personal Que Hace Parte Del Programa PAE - Mes Febrero De 2024	Si	Se Evidencia Relación De Pago De Honorarios Personal Mes De ENERO – FEBRERO De 2024. JOSE WILMAR ROSALES ORTEGA MARCELA ELIZABETH BENAVIDES CAICEDO MARIO FERNANDO BENAVIDES PATI MERY TERESITA LOPEZ VELASQUEZ NIDIA LORENA SALAS BENAVIDES JESUS EDIXON YASCUAL LOPEZ ANA MARIA LOPEZ GUEVARA
Certificado Pago De Seguridad Social Y Aportes Parafiscales Articulo 50 Ley 789 De 2002 – Articulo 23 Ley 1150 De 2007 – ENERO De 2024	Si	Se Evidencia Certificación De Cumplimiento De Fecha 12/03/2024 Emitida Por Representante Legal Y Contador El Consorcio No Tuvo Personal A Cargo, Por Lo Tanto, No Se Encuentra obligado A Efectuar El Pago De Aportes A Seguridad Social Y Parafiscales.
Relación aportes a seguridad social del personal Que Hace Parte Del Programa PAE – ENERO De 2024	Si	Aportes En Línea Planilla 9461963826 Planilla I - INDEPENDIENTE Salud – Pensión: Mes Enero De 2024. **MERY TERESITA LOPEZ VELASQUEZ** Aportes En Línea Planilla 9462737326 Planilla I - INDEPENDIENTE Salud – Pensión: Mes Enero De 2024. **JESUS EDIXON YASCUAL LOPEZ** Aportes En Línea Planilla 9463095932 Planilla I - INDEPENDIENTE Salud – Pensión: Mes Enero De 2024. **ANA MARIA LOPEZ GUEVARA** Asopagos s.a. Planilla 28630418

		Planilla I - INDEPENDIENTE Salud – Pensión: Mes Enero De 2024. **MARCELA ELIZABETH BENAVIDES CAICEDO** Asopagos s.a. Planilla 28703886 Planilla I - INDEPENDIENTE Salud – Pensión: Mes Enero De 2024. **JOSE WILMAR ROSALES ORTEGA** Ach SOI Planilla 4538192239 Planilla I - INDEPENDIENTE Salud – Pensión: Mes Enero De 2024. **NIDIA LORENA SALAS BENAVIDES** **COMPENSAR/MI PLANILLA.COM** Planilla 74495372 Planilla I - INDEPENDIENTE Salud – Pensión: Mes Enero De 2024. **MARIO FERNANDO BENAVIDES PATIÑO**
Certificado Pago De Seguridad Social Y Aportes Parafiscales Articulo 50 Ley 789 De 2002 – Articulo 23 Ley 1150 De 2007 – FEBRERO De 2024	Si	Se Evidencia Certificación De Cumplimiento De Fecha 12/03/2024 Emitida Por Representante Legal Y Contador El Consorcio No Tuvo Personal A Cargo, Por Lo Tanto, No Se Encuentra obligado A Efectuar El Pago De Aportes A Seguridad Social Y Parafiscales.
Relación aportes a seguridad social del personal Que Hace Parte Del Programa PAE – FEBRERO De 2024	Si	Aportes En Línea Planilla 9463185958 Planilla I - INDEPENDIENTE Salud – Pensión: Mes Febrero De 2024. **MERY TERESITA LOPEZ VELASQUEZ** Aportes En Línea Planilla 9464025284 Planilla I - INDEPENDIENTE Salud – Pensión: Mes Febrero De 2024. **JESUS EDIXON YASCUAL LOPEZ** Aportes En Línea Planilla 9463096081 Planilla I - INDEPENDIENTE Salud – Pensión: Mes Febrero De 2024. **ANA MARIA LOPEZ GUEVARA** Asopagos s.a. Planilla 28927767 Planilla I - INDEPENDIENTE Salud – Pensión: Mes Febrero De 2024. **MARCELA ELIZABETH BENAVIDES CAICEDO** Asopagos s.a. Planilla 29228773 Planilla I - INDEPENDIENTE Salud – Pensión: Mes Febrero De 2024. **JOSE WILMAR ROSALES ORTEGA** Ach SOI Planilla 4541897414 Planilla I - INDEPENDIENTE Salud – Pensión: Mes Febrero De 2024. **NIDIA LORENA SALAS BENAVIDES**

		COMPENSAR/MI PLANILLA.COM Planilla 74982229 Planilla I - INDEPENDIENTE Salud – Pensión: Mes Febrero De 2024. **MARIO FERNANDO BENAVIDES PATIÑO**
Certificado De afiliación ARL personal Que Hace Parte Del Programa PAE	Si	Se Evidencian Certificados De Afiliación ARL/SURA Del Siguiente Personal Que Hace Parte Del Programa PAE De Fecha 29 De Febrero De 2024: JOSE WILMAR ROSALES ORTEGA MARCELA ELIZABETH BENAVIDES CAICEDO MARIO FERNANDO BENAVIDES PATIÑO MERY TERESITA LOPEZ VELASQUEZ NIDIA LORENA SALAS BENAVIDES JESUS EDIXON YASCUAL LOPEZ Se Evidencia Certificado De Afiliación ARL/Positiva Del Siguiente Personal Que Hace Parte Del Programa PAE De Fecha 06 De Marzo De 2024: ANA MARIA LOPEZ GUEVARA
Relación De Compras Locales De Alimentos, Bienes Y Servicios Efectuadas Durante El mes ENERO - FEBRERO De 2024.	Si	Se Evidencia Relación De Compras Totales De Alimentos Para El Periodo De Ejecución Enero – Febrero De 2024 Firmada Por El Contador Por Valor $2.037.129.576,21 **= 100%**
Seguimiento Mensual de Compras Locales de alimentos, bienes y servicios Proyectadas mes ENERO - FEBRERO De 2024.	Si	Se Anexa Formato MEN De Fecha 07/03/2024
Informe Administrativo Y Financiero mes ENERO - FEBRERO De 2024.	Si	Se Anexa Informe De Ejecución De Recursos 07 De Marzo De 2024
Informe Técnico De Ejecución Consolidado Mes ENERO – FEBRERO de 2024.	Si	Se Evidencia Informe Técnico Con Sus Respectivos Soportes: a. Componente Financiero. b. Evidencia o registro fotográfico: entrega de dotación y elementos de protección personal. c. Formato registro de asistencia a capacitaciones del personal manipulador de alimentos d. Certificado de entrega de raciones a instituciones educativas, remisiones entrega de víveres en instituciones educativas, y Registro y Control Diario de Asistencia. e. Formato de Reposiciones y/o devoluciones de alimentos f. Relación de Visitas o Asistencias a reuniones o mesas públicas, a las cuales asistió el Operador. g. Resultados microbiológicos de alimentos. h. Mantenimiento de equipos. i. Entrega elementos e insumos de aseo por establecimiento educativo. j. Formato entrega de dotaciones al personal manipulador de alimentos. k. Registro de saneamiento básico aleatorio.

Informe Técnico Capacitación Personal Manipulador De Alimentos Mes ENERO – FEBRERO de 2024.	Si	Se Evidencia Formato De Registro De Capacitación Por Parte Del CONSORCIO PARA LA NIÑEZ DE PASTO. TEMAS: • BPM (Buenas Prácticas Manufactura) • Equipos Y Utensilios • Almacenamiento De Alimentos • Diligenciamiento De Formatos Y Registro • Registro Y Control Mantenimiento De Equipos • Plan De Saneamiento Básico • Control De Temperaturas • Control De Plagas • Manejo De Residuos Solidos • Agua Potable • Plan De Saneamiento. • Gramajes • Formatos De Temperatura • Limpieza Y Desinfección Área De Preparación Y Servido • Equipos • Utensilios • Superficies • Selección Y Clasificación De Alimentos (Kardex, Temperatura, trazabilidad, Limpieza Y Desinfección) Entre otros.
Entrega De Dotación Y Elementos De Protección Personal	Si	Evidencias Y Registros Fotográficos En Medio Magnético Se Evidencian Formatos De Entrega De Dotación Al Personal Manipulador Diligenciados Y Con Firma De Recibido.
Formatos De Reposiciones y/o Devoluciones De Alimentos	Si	Se Evidencian Formatos Diligenciados Reposición O Entrega De Faltantes
Relación Y Fichas Técnicas De Alimentos	Si	Se Evidencia Fichas Técnicas De Los Alimentos
Informe Técnico Certificado De Calidad De Los Alimentos	Si	Se Evidencian Certificados De Calidad De Los Alimentos
Acta De Paz Y Salvo De Inventarios De Equipos, Menaje e Infraestructura De Las I.E. Emitida Por El Rector	No	Aplicara Para El Pago Final.
Soporte De Pago o Paz Y Salvo Del Servicio De Gas Domiciliario	Si	Se Evidencia Certificación Emitida Por El Representante Legal De Fecha 12 De Marzo De 2024, Manifestando Que EL Consorcio Para La Niñez De Pasto, Garantiza El Suministro Suficiente, Constante E Ininterrumpido De Combustible En Todos Y Cada Uno De Los Establecimientos Educativos Focalizados Con Modalidad Preparada En Sitio, Dentro Del Programa De Alimentación Escolar PAE En El Municipio De Pasto.
Analisis Microbiológico De Alimentos	Si	Se Anexan Análisis Microbiológicos De Alimentos
Informe De Cumplimiento De Programa SGSTT	Si	Se Evidencia Informe De Cumplimiento Del Sistema De Gestión De Seguridad Y Salud En El Trabajo De Fecha Febrero De 2024.
	Si	Se Evidencia Certificación Protocolo De Bioseguridad De Fecha 01 De Marzo De 2024

Registro Documental Y Fotográfico – Cumplimiento De Protocolos De Bioseguridad		Emitida Por La Profesional Especialista En SST Andrea Ximena silva Sañudo. Se Evidencia Protocolo De Bioseguridad De Fecha Agosto De 2023.

Se Evidencia Relación De Compras Totales De Alimentos Para El Periodo De Ejecución Enero – Febrero de 2024 Así:

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA COMERCIAL	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	PROVEEDOR	DOCUMENTO SOPORTE	DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL
HABICHUELA KILO	KILO	99,00	3.000,00	297.000	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-10	PASTO
LECHUGA KILO	KILO	81,00	2.500,00	202.500	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-10	PASTO
PEPINO KILO	KILO	99,00	3.000,00	297.000	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-10	PASTO
REPOLLO KILO	KILO	88,00	1.600,00	140.800	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-10	PASTO
TOMATE CHONTO KILO	KILO	536,00	3.200,00	1.715.200	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-10	PASTO
APIO X KILO	KILO	23,00	2.500,00	57.500	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-10	PASTO
BROCOLI X KILO	KILO	46,00	3.500,00	161.000	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-10	PASTO
PIMENTON X KILO	KILO	44,00	3.000,00	132.000	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-10	PASTO
HABICHUELA KILO	KILO	153,00	3.000,00	459.000	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-11	PASTO
LECHUGA KILO	KILO	183,00	2.500,00	457.500	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-11	PASTO
PEPINO KILO	KILO	134,00	3.000,00	402.000	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-11	PASTO
REPOLLO KILO	KILO	120,00	1.600,00	192.000	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-11	PASTO
TOMATE CHONTO KILO	KILO	633,00	2.800,00	1.772.400	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-11	PASTO
ZANAHORIA KILO	KILO	655,00	1.400,00	917.000	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-11	PASTO
HABICHUELA KILO	KILO	160,00	3.000,00	480.000	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-12	PASTO
LECHUGA KILO	KILO	135,00	3.000,00	405.000	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-12	PASTO
PEPINO KILO	LIBRA	144,00	3.000,00	432.000	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-12	PASTO
REPOLLO KILO	KILO	129,00	1.500,00	193.500	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-12	PASTO
ZANAHORIA KILO	KILO	680,00	1.800,00	1.224.000	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-12	PASTO
APIO X KILO	KILO	33,00	3.000,00	99.000	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-12	PASTO
BROCOLI X KILO	KILO	65,00	3.500,00	227.500	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-12	PASTO
PIMENTON X KILO	KILO	65,00	3.000,00	195.000	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-12	PASTO
HABICHUELA KILO	KILO	306,00	4.000,00	1.224.000	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-13	PASTO
LECHUGA KILO	KILO	196,00	3.000,00	588.000	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-13	PASTO
PAPA CAPIRA KILO	KILO	1.484,00	1.800,00	2.671.200	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-13	PASTO
PEPINO KILO	KILO	144,00	3.000,00	432.000	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-13	PASTO

REPOLLO KILO	KILO	129,00	1.500,00	193.500	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-13	PASTO
ZANAHORIA KILO	KILO	770,00	2.500,00	1.925.000	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-13	PASTO
HABICHUELA KILO	KILO	153,00	4.000,00	612.000	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-14	PASTO
LECHUGA KILO	KILO	128,00	3.000,00	384.000	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-14	PASTO
PEPINO KILO	KILO	154,00	3.000,00	462.000	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-14	PASTO
REPOLLO KILO	KILO	138,00	1.500,00	207.000	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-14	PASTO
ZANAHORIA KILO	KILO	775,00	2.300,00	1.782.500	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-14	PASTO
APIO X KILO	KILO	36,00	3.200,00	115.200	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-14	PASTO
BROCOLI X KILO	KILO	70,00	3.400,00	238.000	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-14	PASTO
PIMENTON X KILO	KILO	70,00	3.000,00	210.000	ASOCIACION FUERZA DEL CAMPO DE LAS MUJERES CAMPESINAS	FC-14	PASTO
HABICHUELA KILO	KILO	160,00	3.000,00	480.000	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-10	PASTO
LECHUGA KILO	KILO	135,00	3.000,00	405.000	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-10	PASTO
PEPINO KILO	KILO	144,00	3.000,00	432.000	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-10	PASTO
REPOLLO KILO	KILO	129,00	1.500,00	193.500	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-10	PASTO
ZANAHORIA KILO	KILO	680,00	1.800,00	1.224.000	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-10	PASTO
APIO X KILO	KILO	33,00	3.000,00	99.000	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-10	PASTO
BROCOLI X KILO	KILO	65,00	3.500,00	227.500	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-10	PASTO
PIMENTON X KILO	KILO	65,00	3.000,00	195.000	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-10	PASTO
HABICHUELA KILO	KILO	306,00	4.000,00	1.224.000	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-11	PASTO
LECHUGA KILO	KILO	196,00	3.000,00	588.000	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-11	PASTO
PAPA CAPIRA KILO	KILO	1.484,00	1.800,00	2.671.200	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-11	PASTO
PEPINO KILO	ML	144,00	3.000,00	432.000	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-11	PASTO
REPOLLO KILO	KILO	129,00	1.500,00	193.500	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-11	PASTO
ZANAHORIA KILO	KILO	770,00	2.500,00	1.925.000	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-11	PASTO
HABICHUELA KILO	KILO	99,00	3.000,00	297.000	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-8	PASTO
LECHUGA KILO	KILO	81,00	2.500,00	202.500	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-8	PASTO
PEPINO KILO	KILO	99,00	3.000,00	297.000	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-8	PASTO
REPOLLO KILO	KILO	88,00	1.600,00	140.800	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-8	PASTO
TOMATE CHONTO KILO	KILO	536,00	3.200,00	1.715.200	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-8	PASTO
APIO X KILO	KILO	23,00	2.500,00	57.500	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-8	PASTO
BROCOLI X KILO	KILO	46,00	3.500,00	161.000	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-8	PASTO
PIMENTON X KILO	KILO	44,00	3.000,00	132.000	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-8	PASTO
HABICHUELA KILO	KILO	153,00	3.000,00	459.000	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-9	PASTO
LECHUGA KILO	KILO	183,00	2.500,00	457.500	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-9	PASTO
PEPINO KILO	KILO	134,00	3.000,00	402.000	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-9	PASTO
REPOLLO KILO	KILO	120,00	1.600,00	192.000	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-9	PASTO
TOMATE CHONTO KILO	KILO	633,00	2.800,00	1.772.400	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-9	PASTO
ZANAHORIA KILO	KILO	655,00	1.400,00	917.000	ASOCIACION HORTALIZAS NUEVO AMANECER	FC-9	PASTO
AZUCAR ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	36,00	58.333,33	2.100.000	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10184	PASTO
HARINA ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	8,00	47.142,86	377.143	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10184	PASTO
ACEITE 500ML CAJA 24 UNIDADES	ML	184,00	100.840,34	18.554.623	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10184	PASTO
PASTA SPAGUETTI 250GR PACA 24 UND	KILO	88,00	28.571,43	2.514.286	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10184	PASTO
PASTA PARA SOPA 250GR PACA 24 UND	KILO	108,00	28.571,42	3.085.713	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10184	PASTO
CHOCOLATE TRADICIONAL 500GR CAJA	LIBRA	35,00	222.238,09	7.778.333	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10184	PASTO

CEBADA MOLIDA 500GMS X 25UND ARROBA	LIBRA	27,00	50.000,00	1.350.000	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10184	PASTO
HARINA ARROBA SUPER AREPA 500GRM * 24UND	LIBRA	17,00	45.714,28	777.143	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10184	PASTO
AVENA HOJUELAS ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	53,00	57.148,85	3.028.889	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10185	PASTO
PANELA X LIBRA PACA DE 48 UNDS	LIBRA	84,00	91.200,00	7.660.800	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10185	PASTO
ARROZ ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	1.136,00	51.250,00	58.220.000	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10185	PASTO
FRIJOL BLANQUILLO ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	126,00	83.750,00	10.552.500	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10185	PASTO
FRIJOL ROJO ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	143,00	92.000,00	13.156.000	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10185	PASTO
LENTEJA ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	124,00	81.500,00	10.106.000	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10185	PASTO
SAL ARROBA 25 LIBRAS	KILO	31,00	27.500,00	852.500	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10185	PASTO
LECHE ENTERA X 200 MR QUICK UNIDAD	UNIDAD	20.001,00	1.118,00	22.361.118	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10187	PASTO
LECHE SABOR FRESA X 200 ML MR QUICK UNIDAD	UNIDAD	7.406,00	1.196,00	8.857.576	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10187	PASTO
LECHE SABOR VAINILLA X 200 ML MR QUICK UNIDAD	UNIDAD	7.392,00	1.196,00	8.840.832	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10187	PASTO
LECHE SABOR AREQUIPE X 200 ML MR QUICK UNIDAD	UNIDAD	7.400,00	1.196,00	8.850.400	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10187	PASTO
AVENA NATURAL X 200 MR QUICK UNIDAD	ML	21.891,00	1.000,84	21.909.388	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10187	PASTO
AZUCAR ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	1,00	58.333,33	58.333	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10277	PASTO
ACEITE 500ML CAJA 24 UNIDADES	ML	3,00	100.840,34	302.521	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10277	PASTO
PASTA SPAGUETTI 250GR PACA 24 UND	KILO	1,00	28.571,43	28.571	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10277	PASTO
PASTA PARA SOPA 250GR PACA 24 UND	KILO	3,00	28.571,43	85.714	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10277	PASTO
CHOCOLATE TRADICIONAL 500GR CAJA	LIBRA	52,00	222.238,09	11.556.381	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10277	PASTO
AVENA HOJUELAS ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	79,00	57.142,86	4.514.286	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10278	PASTO
PANELA X LIBRA PACA DE 48 UNDS	LIBRA	147,00	91.200,00	13.406.400	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10278	PASTO
ARROZ ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	19,00	51.250,00	973.750	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10278	PASTO
FRIJOL ROJO ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	3,00	92.000,00	276.000	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10278	PASTO
LENTEJA ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	2,00	81.500,00	163.000	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10278	PASTO
SAL ARROBA 25 LIBRAS	KILO	1,00	27.500,00	27.500	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10278	PASTO
LECHE ENTERA X 200 MR QUICK UNIDAD	UNIDAD	12.848,00	1.118,00	14.364.064	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10280	PASTO
LECHE SABOR AREQUIPE X 200 ML MR QUICK UNIDAD	UNIDAD	11.357,00	1.196,00	13.582.972	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10280	PASTO
AVENA NATURAL X 200 MR QUICK UNIDAD	ML	11.398,00	1.000,84	11.407.574	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10280	PASTO
LECHE ENTERA X 200 MR QUICK UNIDAD	UNIDAD	11.767,00	1.118,00	13.155.506	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10325	PASTO
LECHE SABOR FRESA X 200 ML MR QUICK UNIDAD	UNIDAD	11.767,00	1.196,00	14.073.332	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10325	PASTO
AVENA NATURAL X 200 MR QUICK UNIDAD	ML	11.767,00	1.000,84	11.776.884	COMERCIALIZADORA LUHOMAR S.A.S	FC-10325	PASTO
LECHE ENTERA EN POLVO 380GR CAJA 30UND	UNIDAD	1.796,00	265.000,00	475.940.000	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA DEL SUR DICOMSUR SAS	FC-18	PASTO
AZUCAR ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	59,00	55.953,00	3.301.227	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS	FC-3444	PASTO
ARROZ ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	1.755,00	50.000,00	87.750.000	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS	FC-3444	PASTO

FRIJOL BLANQUILLO ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	212,00	85.000,00	18.020.000	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS	FC-3444	PASTO
FRIJOL ROJO ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	254,00	87.500,00	22.225.000	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS	FC-3444	PASTO
LENTEJA ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	210,00	80.000,00	16.800.000	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS	FC-3444	PASTO
HARINA ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	11,00	52.381,00	576.191	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS	FC-3444	PASTO
SAL ARROBA 25 LIBRAS	KILO	48,00	27.000,00	1.296.000	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS	FC-3444	PASTO
ACEITE 500ML CAJA 24 UNIDADES	ML	311,00	100.841,00	31.361.551	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS	FC-3444	PASTO
PASTA SPAGUETTI 250GR PACA 24 UND	UNIDAD	149,00	27.381,00	4.079.769	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS	FC-3444	PASTO
PASTA PARA SOPA 250GR PACA 24 UND	KILO	172,00	27.381,00	4.709.532	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS	FC-3444	PASTO
CEBADA MOLIDA 500GMS X 25UND ARROBA	LIBRA	73,00	58.750,00	4.288.750	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS	FC-3444	PASTO
HARINA DE MAIZ ARROBA X 500G 24 ARROBAS	LIBRA	23,00	45.715,00	1.051.445	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS	FC-3444	PASTO
AVENA HOJUELAS ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	18,00	59.429,00	1.069.722	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS	FC-3496	PASTO
AZUCAR ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	32,00	55.953,00	1.790.496	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS	FC-3496	PASTO
ARROZ ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	863,00	50.000,00	43.150.000	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS	FC-3496	PASTO
FRIJOL BLANQUILLO ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	122,00	85.000,00	10.370.000	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS	FC-3496	PASTO
FRIJOL ROJO ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	146,00	87.500,00	12.775.000	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS	FC-3496	PASTO
LENTEJA ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	46,00	80.000,00	3.680.000	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS	FC-3496	PASTO
HARINA ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	4,00	52.381,00	209.524	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS	FC-3496	PASTO
SAL ARROBA 25 LIBRAS	LIBRA	24,00	27.000,00	648.000	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS	FC-3496	PASTO
ACEITE 500ML CAJA 24 UNIDADES	LIBRA	161,00	100.841,00	16.235.401	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS	FC-3496	PASTO
PASTA SPAGUETTI 250GR PACA 24 UND	LIBRA	59,00	27.381,00	1.615.479	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS	FC-3496	PASTO
PASTA PARA SOPA 250GR PACA 24 UND	LIBRA	56,00	27.381,00	1.533.336	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS	FC-3496	PASTO
HARINA DE MAIZ ARROBA X 500G 24 ARROBAS	LIBRA	8,00	45.715,00	365.720	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS	FC-3496	PASTO
CARNE DE CERDO KILO	LIBRA	2.575,64	15.000,00	38.634.600	FRANCO GUILLERMO CUARAN CHACON	FC-15958	PASTO
CARNE DE RES KILO	KILO	2.578,26	15.000,00	38.673.900	FRANCO GUILLERMO CUARAN CHACON	FC-16053	PASTO
PECHUGA DE POLLO KILO	KILO	66,93	15.000,00	1.003.950	FRANCO GUILLERMO CUARAN CHACON	FC-16060	PASTO
PECHUGA DE POLLO KILO	KILO	2.777,75	15.000,00	41.666.250	FRANCO GUILLERMO CUARAN CHACON	FC-16190	PASTO
PECHUGA DE POLLO KILO	KILO	2.837,08	15.000,00	42.556.200	FRANCO GUILLERMO CUARAN CHACON	FC-16191	PASTO
PECHUGA DE POLLO KILO	KILO	2.938,91	15.000,00	44.083.650	FRANCO GUILLERMO CUARAN CHACON	FC-16362	PASTO
PECHUGA DE POLLO KILO	KILO	22.350,00	200,00	4.470.000	GLORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUEZ	FC-3353	PASTO
PECHUGA DE POLLO KILO	KILO	22.350,00	250,00	5.587.500	GLORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUEZ	FC-3353	PASTO
BOCADILLO 15GR E.I.	KILO	18.350,00	200,00	3.670.000	GLORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUEZ	FC-3383	PASTO
PANELITA 15 GR E.I.	UNIDAD	18.350,00	260,00	4.771.000	GLORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUEZ	FC-3383	PASTO
BOCADILLO 15GR E.I.	UNIDAD	19.950,00	250,00	4.987.500	GLORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUEZ	FC-3404	PASTO
COCADA 15GR E.I.	UNIDAD	20.350,00	200,00	4.070.000	GLORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUEZ	FC-3427	PASTO
PANELITA 15 GR E.I.	UNIDAD	20.350,00	250,00	5.087.500	GLORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUEZ	FC-3427	PASTO
BOCADILLO 15GR E.I.	UNIDAD	14.000,00	200,00	2.800.000	GLORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUEZ	FC-3453	PASTO
PANELITA 15 GR E.I.	UNIDAD	13.250,00	250,00	3.312.500	GLORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUEZ	FC-3453	PASTO
BOCADILLO 15GR E.I.	UNIDAD	412,79	21.000,00	8.668.590	MARIO GIOVANNI CUARAN GUERRERO	FC-16808	PASTO

PANELITA 15 GR E.I.	UNIDAD	412,79	26.000,00	10.732.540	MARIO GIOVANNI CUARAN GUERRERO	FC-16808	PASTO
CARNE DE CERDO KILO	UNIDAD	412,78	21.000,00	8.668.380	MARIO GIOVANNI CUARAN GUERRERO	FC-16910	PASTO
CARNE DE RES KILO	KILO	412,78	26.000,00	10.732.280	MARIO GIOVANNI CUARAN GUERRERO	FC-16910	PASTO
CARNE DE CERDO KILO	KILO	4,70	21.000,00	98.700	MARIO GIOVANNI CUARAN GUERRERO	FC-16917	PASTO
CARNE DE RES KILO	KILO	4,70	26.000,00	122.200	MARIO GIOVANNI CUARAN GUERRERO	FC-16917	PASTO
CARNE DE CERDO KILO	KILO	451,07	21.000,00	9.472.470	MARIO GIOVANNI CUARAN GUERRERO	FC-17036	PASTO
CARNE DE RES KILO	KILO	451,07	26.000,00	11.727.820	MARIO GIOVANNI CUARAN GUERRERO	FC-17036	PASTO
CARNE DE CERDO KILO	KILO	7,30	21.000,00	153.300	MARIO GIOVANNI CUARAN GUERRERO	FC-17037	PASTO
CARNE DE RES KILO	KILO	467,57	26.000,00	12.156.820	MARIO GIOVANNI CUARAN GUERRERO	FC-17037	PASTO
CARNE DE CERDO KILO	KILO	10,28	21.000,00	215.880	MARIO GIOVANNI CUARAN GUERRERO	FC-17141	PASTO
CARNE DE CERDO KILO	KILO	492,44	21.000,00	10.341.240	MARIO GIOVANNI CUARAN GUERRERO	FC-17189	PASTO
CARNE DE RES KILO	KILO	499,17	26.000,00	12.978.420	MARIO GIOVANNI CUARAN GUERRERO	FC-17189	PASTO
BANANO KILO	KILO	5.199,00	1.950,00	10.138.050	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3547	PASTO
BANANO UNIDAD	KILO	21.452,00	500,00	10.726.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3547	PASTO
CEBOLLA CABEZONA KILO	UNIDAD	1.030,00	2.300,00	2.369.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3547	PASTO
GUAYABA KILO	KILO	484,00	2.800,00	1.355.200	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3547	PASTO
HABICHUELA KILO	KILO	69,00	3.000,00	207.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3547	PASTO
LECHUGA KILO	KILO	60,00	2.300,00	138.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3547	PASTO
MANGO KILO	KILO	726,00	3.300,00	2.395.800	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3547	PASTO
NARANJA KILO	KILO	5.980,00	2.700,00	16.146.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3547	PASTO
NARANJA UNIDAD	KILO	10.726,00	550,00	5.899.300	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3547	PASTO
PAPA CAPIRA KILO	UNIDAD	2.985,00	1.750,00	5.223.750	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3547	PASTO
PAPA CRIOLLA KILO	KILO	792,00	2.800,00	2.217.600	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3547	PASTO
PEPINO KILO	KILO	71,00	2.400,00	170.400	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3547	PASTO
REPOLLO KILO	KILO	64,00	1.000,00	64.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3547	PASTO
TOMATE CHONTO KILO	KILO	324,00	2.900,00	939.600	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3547	PASTO
TOMATE DE ÁRBOL KILO	KILO	424,00	3.100,00	1.314.400	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3547	PASTO
ZANAHORIA KILO	KILO	1.379,00	1.600,00	2.206.400	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3547	PASTO
APIO X KILO	KILO	17,00	2.500,00	42.500	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3547	PASTO
BROCOLI X KILO	KILO	29,00	3.200,00	92.800	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3547	PASTO
PIMENTON X KILO	KILO	33,00	3.000,00	99.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3547	PASTO
BANANO KILO	KILO	5.400,00	1.950,00	10.530.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3580	PASTO
BANANO UNIDAD	KILO	22.714,00	500,00	11.357.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3580	PASTO
CEBOLLA CABEZONA KILO	UNIDAD	1.016,00	2.700,00	2.743.200	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3580	PASTO
GUAYABA KILO	KILO	520,00	2.900,00	1.508.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3580	PASTO
MANGO KILO	KILO	3.778,00	3.250,00	12.278.500	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3580	PASTO
NARANJA KILO	KILO	666,00	2.800,00	1.864.800	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3580	PASTO
PAPA CAPIRA KILO	KILO	2.659,00	1.850,00	4.919.150	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3580	PASTO
PAPA CRIOLLA KILO	KILO	851,00	3.000,00	2.553.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3580	PASTO
PAPAYA KILO	KILO	145,00	2.900,00	420.500	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3580	PASTO
TOMATE CHONTO KILO	KILO	1.813,00	3.000,00	5.439.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3580	PASTO
TOMATE DE ÁRBOL KILO	KILO	588,00	3.050,00	1.793.400	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3580	PASTO
MANZANA UND	KILO	4.500,00	1.000,00	4.500.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3580	PASTO
BANANO KILO	UNIDAD	141,00	1.950,00	274.950	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3581	PASTO
CEBOLLA CABEZONA KILO	KILO	27,00	2.500,00	67.500	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3581	PASTO
GUAYABA KILO	KILO	8,00	2.800,00	22.400	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3581	PASTO
HABICHUELA KILO	KILO	10,00	3.000,00	30.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3581	PASTO
LECHUGA KILO	KILO	5,00	2.500,00	12.500	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3581	PASTO
MANGO KILO	KILO	11,00	3.300,00	36.300	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3581	PASTO
NARANJA KILO	KILO	9,00	2.700,00	24.300	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3581	PASTO
PAPA CAPIRA KILO	KILO	30,00	1.800,00	54.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3581	PASTO
PAPA CRIOLLA KILO	KILO	9,00	2.800,00	25.200	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3581	PASTO
PAPAYA KILO	KILO	123,00	2.800,00	344.400	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3581	PASTO
PEPINO KILO	KILO	4,00	2.900,00	11.600	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3581	PASTO
REPOLLO KILO	UNIDAD	3,00	1.000,00	3.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3581	PASTO
TOMATE CHONTO KILO	KILO	27,00	2.800,00	75.600	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3581	PASTO
TOMATE DE ÁRBOL KILO	KILO	7,00	2.950,00	20.650	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3581	PASTO
ZANAHORIA KILO	KILO	32,00	1.400,00	44.800	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3581	PASTO
BANANO KILO	KILO	11,00	1.950,00	21.450	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3622	PASTO
BANANO UNIDAD	KILO	11.767,00	500,00	5.883.500	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3622	PASTO
CEBOLLA CABEZONA KILO	UNIDAD	1.443,00	2.800,00	4.040.400	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3622	PASTO
GUAYABA KILO	KILO	570,00	2.800,00	1.596.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3622	PASTO
HABICHUELA KILO	KILO	21,00	4.000,00	84.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3622	PASTO
LECHUGA KILO	KILO	27,00	3.000,00	81.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3622	PASTO
MANGO KILO	KILO	831,00	3.700,00	3.074.700	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3622	PASTO
NARANJA KILO	KILO	4.148,00	2.800,00	11.614.400	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3622	PASTO
NARANJA UNIDAD	KILO	11.767,00	550,00	6.471.850	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3622	PASTO
PAPA CAPIRA KILO	UNIDAD	199,00	1.800,00	358.200	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3622	PASTO

PAPA CRIOLLA KILO	KILO	909,00	3.000,00	2.727.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3622	PASTO
PEPINO KILO	KILO	21,00	3.000,00	63.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3622	PASTO
PIÑA KILO	UNIDAD	108,00	3.800,00	410.400	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3622	PASTO
REPOLLO KILO	KILO	19,00	1.000,00	19.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3622	PASTO
TOMATE CHONTO KILO	KILO	1.141,00	3.100,00	3.537.100	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3622	PASTO
TOMATE DE ÁRBOL KILO	KILO	625,00	2.850,00	1.781.250	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3622	PASTO
ZANAHORIA KILO	KILO	53,00	2.200,00	116.600	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3622	PASTO
APIO X KILO	KILO	1,00	3.000,00	3.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3622	PASTO
BROCOLI X KILO	KILO	3,00	3.000,00	9.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3622	PASTO
PIMENTON X KILO	KILO	3,00	3.500,00	10.500	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3622	PASTO
MANZANA UND	KILO	11.767,00	1.000,00	11.767.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3622	PASTO
BANANO KILO	UNIDAD	5.571,00	1.950,00	10.863.450	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3652	PASTO
BANANO UNIDAD	KILO	11.854,00	500,00	5.927.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3652	PASTO
CEBOLLA CABEZONA KILO	UNIDAD	1.158,00	2.300,00	2.663.400	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3652	PASTO
HABICHUELA KILO	KILO	16,00	4.000,00	64.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3652	PASTO
LECHUGA KILO	KILO	24,00	3.000,00	72.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3652	PASTO
MANGO KILO	KILO	1.016,00	3.300,00	3.352.800	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3652	PASTO
NARANJA KILO	KILO	744,00	2.700,00	2.008.800	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3652	PASTO
NARANJA UNIDAD	KILO	14.654,00	550,00	8.059.700	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3652	PASTO
PAPA CAPIRA KILO	UNIDAD	3.198,00	2.100,00	6.715.800	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3652	PASTO
PAPA CRIOLLA KILO	KILO	956,00	3.200,00	3.059.200	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3652	PASTO
PAPAYA KILO	KILO	5.158,00	2.800,00	14.442.400	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3652	PASTO
PEPINO KILO	KILO	25,00	3.200,00	80.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3652	PASTO
REPOLLO KILO	UNIDAD	11,00	1.000,00	11.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3652	PASTO
TOMATE CHONTO KILO	KILO	1.607,00	2.900,00	4.660.300	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3652	PASTO
TOMATE DE ÁRBOL KILO	KILO	659,00	3.200,00	2.108.800	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3652	PASTO
ZANAHORIA KILO	KILO	36,00	2.200,00	79.200	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3652	PASTO
APIO X KILO	KILO	4,00	3.000,00	12.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3652	PASTO
BROCOLI X KILO	KILO	7,00	3.400,00	23.800	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3652	PASTO
PIMENTON X KILO	KILO	5,00	3.000,00	15.000	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3652	PASTO
MANZANA UND	KILO	11.854,00	1.050,00	12.446.700	MARISOL ARAUJO ORDOÑEZ	FC-3652	PASTO
MANZANA UND	UNIDAD	3.300,00	1.000,00	3.300.000	NORMA YAMILE GONZALEZ MIRANDA	DS-1	PASTO
MANZANA UND	UNIDAD	3.557,00	1.000,00	3.557.000	NORMA YAMILE GONZALEZ MIRANDA	DS-2	PASTO
MANZANA UND	UNIDAD	410,00	1.000,00	410.000	NORMA YAMILE GONZALEZ MIRANDA	DS-3	PASTO
PAN MANTEQUILLA UNIDAD 40G	UNIDAD	1.036,00	460,00	476.560	PANIFICADORA CASTAPAN SAS	FC-7416	CALI
PAN MANTEQUILLA UNIDAD 60G	UNIDAD	5.414,00	650,00	3.519.100	PANIFICADORA CASTAPAN SAS	FC-7416	CALI
PAN MANTEQUILLA UNIDAD 90G	UNIDAD	2.209,00	930,00	2.054.370	PANIFICADORA CASTAPAN SAS	FC-7416	CALI
PAN COCO UNIDAD 40 GR	UNIDAD	1.036,00	460,00	476.560	PANIFICADORA CASTAPAN SAS	FC-7416	CALI
PAN COCO UNIDAD 60 GR	UNIDAD	5.414,00	650,00	3.519.100	PANIFICADORA CASTAPAN SAS	FC-7416	CALI
PAN COCO UNIDAD 90 GR	UNIDAD	2.209,00	930,00	2.054.370	PANIFICADORA CASTAPAN SAS	FC-7416	CALI
PAN REDONDO DE AVENA X 32GR	UNIDAD	2.067,00	390,00	806.130	PANIFICADORA CASTAPAN SAS	FC-7416	CALI
PAN REDONDO DE AVENA X60GR	UNIDAD	5.414,00	660,00	3.573.240	PANIFICADORA CASTAPAN SAS	FC-7416	CALI
PAN REDONDO DE AVENA 90GR	UNIDAD	2.209,00	940,00	2.076.460	PANIFICADORA CASTAPAN SAS	FC-7416	CALI
PAN COCO UND 32 GR	UNIDAD	2.067,00	380,00	785.460	PANIFICADORA CASTAPAN SAS	FC-7416	CALI
PAN MANTEQUILLA 32 GR	UNIDAD	2.067,00	380,00	785.460	PANIFICADORA CASTAPAN SAS	FC-7416	CALI
PAN ROYAL 32GR	UNIDAD	2.067,00	390,00	806.130	PANIFICADORA CASTAPAN SAS	FC-7416	CALI
PAN SUIZO 32GR	UNIDAD	2.067,00	530,00	1.095.510	PANIFICADORA CASTAPAN SAS	FC-7416	CALI
PAN ROYAL 40GR	UNIDAD	1.036,00	470,00	486.920	PANIFICADORA CASTAPAN SAS	FC-7416	CALI
PAN REDONDO DE AVENA 40GR	UNIDAD	1.036,00	470,00	486.920	PANIFICADORA CASTAPAN SAS	FC-7416	CALI
PAN SUIZO 40GR	UNIDAD	1.036,00	640,00	663.040	PANIFICADORA CASTAPAN SAS	FC-7416	CALI
PAN ROYAL 60 GR	UNIDAD	5.414,00	660,00	3.573.240	PANIFICADORA CASTAPAN SAS	FC-7416	CALI
PAN SUIZO 60GR	UNIDAD	7.623,00	880,00	6.708.240	PANIFICADORA CASTAPAN SAS	FC-7416	CALI
PAN ROYAL 90GR	UNIDAD	2.209,00	940,00	2.076.460	PANIFICADORA CASTAPAN SAS	FC-7416	CALI
YOGURT BOLSA X 200ML UND	UNIDAD	10.098,00	865,00	8.734.770	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS	FC-10421	PASTO
KUMIS BOLSA X 200ML UND	UNIDAD	10.726,00	865,00	9.277.990	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS	FC-10447	PASTO
KUMIS BOLSA X 200ML UND	UNIDAD	11.767,00	865,00	10.178.455	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS	FC-10540	PASTO
YOGURT BOLSA X 200ML UND	UNIDAD	11.767,00	865,00	10.178.455	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS	FC-10584	PASTO
KUMIS BOLSA X 200ML UND	UNIDAD	11.289,00	865,00	9.764.985	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS	FC-10620	PASTO
YOGURT BOLSA X 200ML UND	UNIDAD	11.767,00	865,00	10.178.455	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS	FC-10653	PASTO

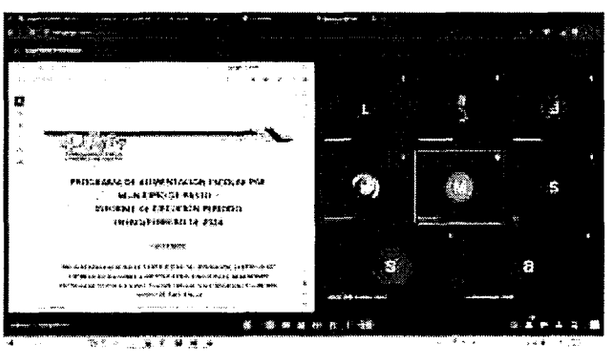
KUMIS BOLSA X 200ML UND	UNIDAD	11.767,00	865,00	10.178.455	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS	FC-10696	PASTO
KUMIS BOLSA X 200ML UND	UNIDAD	87,00	865,00	75.255	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS	FC-10704	PASTO
YOGURT BOLSA X 200ML UND	UNIDAD	11.854,00	865,00	10.253.710	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS	FC-10735	PASTO
KUMIS BOLSA X 200ML UND	UNIDAD	11.854,00	865,00	10.253.710	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS	FC-10762	PASTO
GALLETA CUCA UNIDAD 40G	UNIDAD	1.036,00	380,00	393.680	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-728	PASTO
GALLETA CUCA UNIDAD 60G	UNIDAD	5.414,00	500,00	2.707.000	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-728	PASTO
GALLETA CUCA UNIDAD 90G	UNIDAD	2.209,00	720,00	1.590.480	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-728	PASTO
GALLETA MONCAIBA UNIDAD 40G	UNIDAD	684,00	380,00	259.920	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-728	PASTO
GALLETA MONCAIBA UNIDAD 60G	UNIDAD	4.958,00	500,00	2.479.000	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-728	PASTO
GALLETA MONCAIBA UNIDAD 90G	UNIDAD	1.978,00	720,00	1.424.160	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-728	PASTO
PAN COCO UNIDAD 40 GR	UNIDAD	1.036,00	360,00	372.960	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-728	PASTO
PAN COCO UNIDAD 60 GR	UNIDAD	5.414,00	470,00	2.544.580	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-728	PASTO
MUFFIN 32GR	UNIDAD	2.067,00	370,00	764.790	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-728	PASTO
MUFFIN 60GR	UNIDAD	7.623,00	560,00	4.268.880	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-728	PASTO
GALLETA MONCAIBA 32GR	UNIDAD	1.537,00	330,00	507.210	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-728	PASTO
MUFFIN 40GR	UNIDAD	1.036,00	430,00	445.480	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-728	PASTO
PAN BIZCOCHO 32GR	UNIDAD	2.067,00	310,00	640.770	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-728	PASTO
PAN BIZCOCHO 40GR	UNIDAD	1.036,00	360,00	372.960	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-728	PASTO
PAN BIZCOCHO 60GR	UNIDAD	5.414,00	460,00	2.490.440	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-728	PASTO
PAN COCO UND 32 GR	UNIDAD	2.067,00	320,00	661.440	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-728	PASTO
GALLETA CUCA UNIDAD 32GR	UNIDAD	2.067,00	330,00	682.110	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-728	PASTO
PAN BIZCOCHO 90GR	UNIDAD	2.209,00	660,00	1.457.940	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-728	PASTO
PAN BIZCOCHO 90GR	UNIDAD	2.209,00	680,00	1.502.120	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-728	PASTO
GALLETA MANTECADA UNIDAD 40G	UNIDAD	932,00	360,00	335.520	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-750	PASTO
GALLETA MONCAIBA UNIDAD 40G	UNIDAD	1.063,00	380,00	403.940	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-750	PASTO
GALLETA MONCAIBA UNIDAD 60G	UNIDAD	5.974,00	500,00	2.987.000	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-750	PASTO
GALLETA MONCAIBA UNIDAD 90G	UNIDAD	2.575,00	720,00	1.854.000	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-750	PASTO
PAN MANTEQUILLA UNIDAD 60G	UNIDAD	5.974,00	470,00	2.807.780	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-750	PASTO
PAN MANTEQUILLA UNIDAD 90G	UNIDAD	2.575,00	680,00	1.751.000	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-750	PASTO
PAN DULCE X 40GR	UNIDAD	1.063,00	360,00	382.680	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-750	PASTO
PAN DULCE X 60GR	UNIDAD	5.974,00	470,00	2.807.780	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-750	PASTO
PAN DULCE X 90GR	UNIDAD	2.575,00	680,00	1.751.000	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-750	PASTO
GALLETA VAINILLA 60GR	UNIDAD	1.680,00	500,00	840.000	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-750	PASTO
MUFFIN 32GR	UNIDAD	2.155,00	370,00	797.350	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-750	PASTO
MUFFIN 60GR	UNIDAD	8.549,00	560,00	4.787.440	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-750	PASTO
GALLETA MONCAIBA 32GR	UNIDAD	1.964,00	330,00	648.120	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-750	PASTO
MUFFIN 40GR	UNIDAD	1.063,00	430,00	457.090	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-750	PASTO
PAN DULCE 32 GR	UNIDAD	1.964,00	320,00	628.480	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-750	PASTO
PAN MANTEQUILLA 32 GR	UNIDAD	1.685,00	320,00	539.200	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-750	PASTO
GALLETA VAINILLA 40GR	UNIDAD	440,00	380,00	167.200	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-750	PASTO
GALLETA VAINILLA 90GR	UNIDAD	1.128,00	720,00	812.160	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-750	PASTO
GALLETA CUCA UNIDAD 40G	UNIDAD	1.063,00	380,00	403.940	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-758	PASTO
GALLETA CUCA UNIDAD 60G	UNIDAD	5.974,00	500,00	2.987.000	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-758	PASTO
GALLETA CUCA UNIDAD 90G	UNIDAD	2.575,00	720,00	1.854.000	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-758	PASTO
GALLETA MONCAIBA UNIDAD 40G	UNIDAD	1.063,00	380,00	403.940	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-758	PASTO
GALLETA MONCAIBA UNIDAD 60G	UNIDAD	5.974,00	500,00	2.987.000	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-758	PASTO
GALLETA MONCAIBA UNIDAD 90G	UNIDAD	2.575,00	720,00	1.854.000	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-758	PASTO
MUFFIN 32GR	UNIDAD	2.155,00	370,00	797.350	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-758	PASTO
MUFFIN 60GR	UNIDAD	8.549,00	560,00	4.787.440	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-758	PASTO

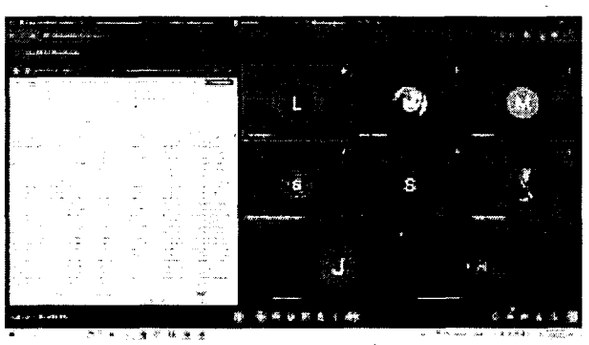
GALLETA MONCAIBA 32GR	UNIDAD	2.155,00	330,00	711.150	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-758	PASTO
MUFFIN 40GR	UNIDAD	1.063,00	430,00	457.090	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-758	PASTO
PAN BIZCOCHO 32GR	UNIDAD	2.155,00	310,00	668.050	PRODÚCTOS LA VILLA SAS	FC-758	PASTO
PAN BIZCOCHO 40GR	UNIDAD	1.063,00	360,00	382.680	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-758	PASTO
PAN BIZCOCHO 60GR	UNIDAD	5.974,00	460,00	2.748.040	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-758	PASTO
GALLETA CUCA UNIDAD 32GR	UNIDAD	2.155,00	330,00	711.150	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-758	PASTO
PAN MOGOLLA 32GR	UNIDAD	2.155,00	320,00	689.600	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-758	PASTO
PAN MOGOLLA 40GR	UNIDAD	1.063,00	360,00	382.680	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-758	PASTO
PAN MOGOLLA 90GR	UNIDAD	2.575,00	680,00	1.751.000	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-758	PASTO
PAN MOGOLLA 60GR	UNIDAD	5.974,00	470,00	2.807.780	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-758	PASTO
PAN BIZCOCHO 90GR	UNIDAD	2.575,00	660,00	1.699.500	PRODUCTOS LA VILLA SAS	FC-758	PASTO
HUEVO TIPO A	UNIDAD	36.000,00	410,00	14.760.000	RITA DEL ROSARIO GUERRERO DE CUARAN	FC-10954	PASTO
HUEVO TIPO A	UNIDAD	36.000,00	410,00	14.760.000	RITA DEL ROSARIO GUERRERO DE CUARAN	FC-11025	PASTO
HUEVO TIPO A	UNIDAD	37.500,00	410,00	15.375.000	RITA DEL ROSARIO GUERRERO DE CUARAN	FC-11115	PASTO
HUEVO TIPO A	UNIDAD	26.100,00	520,00	13.572.000	RITA DEL ROSARIO GUERRERO DE CUARAN	FC-11183	PASTO
HUEVO TIPO A	UNIDAD	38.400,00	520,00	19.968.000	RITA DEL ROSARIO GUERRERO DE CUARAN	FC-11289	PASTO
HUEVO TIPO A	UNIDAD	37.200,00	520,00	19.344.000	RITA DEL ROSARIO GUERRERO DE CUARAN	FC-11366	PASTO
GELATINA X 16 GRAMOS	UNIDAD	19.950,00	210,00	4.189.500	ROCIO EMERITA DIAZ CORAL	FC-25	PASTO
GELATINA X 16 GRAMOS	UNIDAD	20.900,00	210,00	4.389.000	ROCIO EMERITA DIAZ CORAL	FC-31	PASTO
TOTAL COMPRAS				$ 2.037.129.576,21	PORCENTAJES		
TOTAL COMPRAS LOCALES				$ 2.001.106.306,21	98,2%		
TOTAL OTRAS COMPRAS				$ 36.023.270,00	1,8%		

6.2 Reuniones

Número total de reuniones:	1 (internas)

El dia viernes 15 de marzo de 2024, se realizó una capacitacion virtual de revision de planillas y socializacion de las visitas realizadas durante el periodo 23 febrero al 22 marzo del 2024.





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** – Subsecretaria 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:

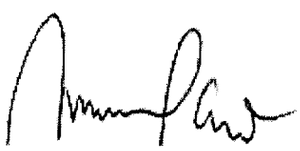
CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	PROFESIÓN
8. APOYO LOGÍSTICO	JOHN SEBASTIAN SARASTY GALARZA C.C. 1.085.309.705 De Pasto - Nariño	TECNICO LABORAL EN SISTEMAS
9. APOYO LOGÍSTICO	JAIME ARTURO SANCHEZ MONCAYO C.C. 12.974.768 De Pasto - Nariño	TECNOLOGO EN ADMINISTRACION FINANCIERA
10. APOYO LOGÍSTICO	DIANA CONSTANZA 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 (Alimentos Saludables del Valle SAS). Los Pagos Del Personal Al Sistema De SALUD, PENSIÓN Y RIESGOS PROFESIONALES Y PARAFISCALES - Personal Contratado, Periodo Febrero de 2024 - Marzo De 2024 (Salud - Pensión) Se Realizó Mediante Planilla: 75252198. Periodo Marzo - Abril De 2024 (Salud - Pensión) Se Realizó Mediante Planilla: 75966061.

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 Febrero - Marzo De 2024.

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 245 - Autorización Numeración de Facturación
Anexo 2:	Matriz de Presupuesto Mes Periodo del 23 Febrero – 23 de Marzo 2024.
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 Febrero - Marzo de 2024 y Marzo - Abril De 2024
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
Anexo 21:	Oficio PA-PA-039 Solicitud de presentación cuenta de cobro e informe correspondiente al mes Enero de 2024.