INFORME EJECUTIVO DE SUPERVISIÓN N° 01
AL CONTRATO DE CONSULTORIA N° 3037-24 EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- PAE CORRESPONDIENTE AL PERÍODO COMPRENDIDO DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024 EN EL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER

CONTRATO:	3037-24
CONTRATANTE:	DISTRITO DE BARRANCABERMEJA
NIT:	890.201.900-6
CONTRATISTA:	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
NIT:	900.039.412-5
REPRESENTANTE LEGAL	JULIETH CAROLINA CAMARGO CAMARGO
IDENTIFICACIÓN	63545024 de Bucaramanga
TELÉFONO:	3006969282
DIRECCIÓN:	Calle 37 No. 42 - 294 Torre 4 Apto 1003 Barrio El Palmar
OBJETO:	INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER.
VALOR:	TRESCIENTOS SESENTA Y SEIS MILLONES CIENTO NOVENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS MCTE ($366.194.686) IVA INCLUIDO
RÉGIMEN TRIBUTARIO:	REGIMEN COMÚN
TIEMPO INICIAL:	SETENTA Y SIETE (77) DÍAS CALENDARIO
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	CDP N° 24-05319 de 03 de septiembre de 2024
REGISTRO PRESUPUESTAL	RP N° 24-07242 de 26 de septiembre de 2024
PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES	Certificación del Plan Anual de Adquisiciones, CEPAA N° 4526, expedida por la Administradora del PAA el 02 de septiembre de 2024
SUPERVISOR:	SECRETARIO DE EDUCACIÓN
FECHA DE INICIO:	01 DE OCTUBRE DE 2024
FECHA DE TERMINACIÓN:	16 DE DICIEMBRE DE 2024

El Distrito de Barrancabermeja suscribió el día 25 de septiembre de 2024, el contrato de Interventoría **N° 3037-24** con la empresa **CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL "CORNUTRIR"**, cuyo objeto es: **INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER.**, dando inicio el 01 de octubre de 2024. según consta en el Acta de inicio. A continuación, se detalla la información general del contrato en mención.

Según el ANEXO DE CONDICIONES AL PROCESO CONTRACTUAL CONCURSO DE MÉRITOS No. **CM-003-2024** cuyo objeto es: **INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER CONTRATO 3037-24**, establece que el Programa debe ser atendido de acuerdo a las indicaciones dadas por el supervisor e interventor del contrato así:

- Cumplir todos y cada uno de los lineamientos, técnicos, financieros, jurídicos, administrativos, nutricionales y los demás 'referentes al PAE, señalados en el documento expedido por el Ministerio de Educación Nacional, mediante Resolución No. 0335 de 2021, "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE- Resolución 0335 de 2021.

- Ejecutar el contrato, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones, aspectos, y lineamientos y obligaciones específicas, de carácter técnico, financiero, jurídico; administrativo, nutricional y los demás referentes al PAE.
- La entrega del Programa de Alimentación Escolar-PAE se debe prestar bajo las modalidades de: **COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA- RACIÓN PREPARADA EN SITIO, COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO), COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA -TARDE RACIÓN INDUSTRIALIZADA**, en cada una de las sedes educativas.

El día 25 septiembre de 2024 se da inicio al contrato **N° 3035-24 "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER"**, para la atención del programa de alimentación escolar durante la vigencia 2024, la Secretaria de Educación Distrital, por medio del Equipo de Supervision PAE, realizó la entrega respectiva de la focalización de los beneficiarios al operador de acuerdo con la Resolución 0335 de 2021, aprobación de minutas y el plan de alistamiento.

La Entidad Territorial suscribió contrato **N° 3037-24** Interventoría para ejercer la verificación y cumplimento a la prestación del Servicio de alimentación Escolar en el Distrito de Barrancabermeja con objeto "**INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER".**

La Secretaría de Educación Distrital ha venido dando el respectivo cumplimiento a la directiva 08 de 29 de diciembre de 2022 emanada por la **UAPA** donde se brindan las orientaciones para la prestación del servicio de manera presencial y sin restricciones de aforo en los establecimientos educativos oficiales y no oficiales del país, desde educación inicial hasta educación media emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender.

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 01 al 31 de octubre de 2024 para un total de 31 días calendario.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024:

Las actividades desarrolladas durante el periodo comprendido entre el 01 al 31 de octubre de 2024 tenemos las siguientes:

- Se realizan visitas diarias por parte de los Inspectores de Campo según cronograma a los diferentes comedores escolares en la modalidad ración preparada en sitio – desayuno y almuerzos y ración industrializada, mediante la aplicación del Formato de Verificación diario
- Se verifica las condiciones de higiene, cantidad y calidad de acuerdo con la minuta patrón, establecida en el pliego de condiciones.
- Se verifica el cumplimiento de la minuta establecida y aprobada en el plan de alistamiento.
- Se verifica el cumplimiento de la implementación de los planes de acuerdo con lo establecido en el lineamiento técnico, en cada uno de los restaurantes escolares y bodega.
- Se vigila la distribución de las raciones entregadas diariamente verificando el registro diario de asistencia.

- Se realizan visitas semanales de parte del personal de la interventoría, según cronograma establecido a la bodega y sede administrativa del operador, los productos que llegan al punto de distribución como son los lácteos, frutas, panificados y dulces.
- Se realizaron encuestas de percepción del servicio a titulares de derecho de las diferentes instituciones educativas, mediante la aplicación de los formatos correspondientes
- Se efectúan reuniones de retroalimentación con el personal de Interventores.
- Se vigila el cumplimiento de las compras locales.
- Se verifica que el Operador cumpla con la implementación de un plan de saneamiento básico de acuerdo a lo establecido en el **Lineamiento Técnico Administrativo del PAE – MEN, según Resolución N° 0335 de 2021 y sus anexos**, acerca del manejo y disposición de los residuos sólidos ORGANICOS E INORGANICOS (basuras, empaques, cáscaras de frutas, etc.) con el fin de evitar la contaminación ambiental, y controlar la inadecuada manipulación de éstos en cada uno de los restaurantes escolares, instituciones educativas, bodega de almacenamiento y vehículos de transporte.
- Se verifica que el contratista cumpla con los lineamientos establecidos por el MEN por lo cual asume como regla general **Lineamiento Técnico Administrativo del PAE – MEN, según Resolución N° 0335 de 2021 y sus anexos**
- Las demás actividades que requieran apoyo legal para desarrollar con eficiencia y eficacia el control y vigilancia al contrato de operación del PAE, para dar cumplimiento de los lineaminetos técnicos administrativos del programa de Alimentación Escolar.
- Velar por el cumplimiento de todas las obligaciones de la interventoría incluidas en el contrato establecido con la alcaldía Distrital de Barrancabermeja y en especial en las que se encuentren asignadas en el manual de contratación en interventoría ETC.

EVALUACIONES ORGANOLEPTICAS (RI) 01 AL 31 DE OCTUBRE 2024

Se realizaron VEINTE (20) evaluaciónes organolépticas de los alimentos (RI) que conforman durante el periodo correspondiente a la semana del 01 al 31 de octubre 2024.

PRUEBA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS MES DE OCTUBRE

Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebida láctea y/o Yogurt, Avena, leche entera y/o saborizada)	Unidad	8
Análisis microbiológico panificados	Unidad	8
Análisis microbiológico dulces y frutos secos	Unidad	4
Análisis microbiológico superficies	Unidad	4
Análisis microbiológico ambientes	Unidad	4
ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RPS		
Análisis microbiológico del agua	Unidad	4
Análisis microbiológico cárnicos, pollo, cerdo, pescado	Unidad	8
Análisis microbiológico huevo y leguminosa	Unidad	4
Análisis microbiológicos para ensaladas	Unidad	4
Análisis microbiológico para jugos	Unidad	4
Análisis microbiológico - panificados	Unidad	4
Análisis microbiológico del ambientes (Restaurante escolar)	Unidad	8
Análisis microbiológico del superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad	4
Análisis microbiológicos-ambientes (bodegas y furgones)	Unidad	4
Análisis microbiológico superficies (bodegas y furgones)	Unidad	4
ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA CENTRO DE PRODUCCIÓN - CCT		
Análisis microbiológico del agua	Unidad	4
Análisis microbiológico cárnicos, pollo, cerdo, pescado	Unidad	8
Análisis microbiológico huevo y leguminosa	Unidad	4
Análisis microbiológicos para ensaladas	Unidad	4
Análisis microbiológico para jugos	Unidad	4
Análisis microbiológico del ambientes (Planta de producción)	Unidad	4
Análisis microbiológico del superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad	4
Análisis microbiológicos superficies (bodega y furgones)	Unidad	4
Análisis microbiológicos-ambientes (bodega y furgones)	Unidad	4

REVISIÓN INFORMES Y/O CERTIFICACIONES TITULARES DE DERECHO

Se realizó la revisión de las certificaciones entregadas por parte del consorcio pae yariguies con contrato N° 3035-24 comprendida entre el 01 al 31 de octubre del 2024,donde la interventoría CORNUTRIR con contrato 3037-24 verificó la distribución de las raciones entregadas diariamente con base en los listados de los titulares de derecho entregados por la secretaria de educación y establecimientos educativos debidamente firmados y aprobados por cada rector,coordinador y/o persona encargada para la respectiva aceptación de estas entregas. Se realizo esta verificacion de la información suministrada por el Consorcio PAE Yariguies se encuentra en los soportes e información suministrada por secretaria de educación del distrito de Barrancabermeja, Santander.

ACOMPAÑAMIENTO CAPACITACIÓN MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

Con el fin de sensibilizar el personal manipulador de alimentos que interviene en los diferentes procesos del Programa de Alimentación Escolar en su responsabilidad con la calidad de los alimentos a entregar y por ende el bienestar absoluto de los titulares de derecho, se dio inicio al Plan de Capacitación Continuo, el cual cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, demás normas que lo establecen. Esta primera capacitación fue dirigida al personal operativo de la empresa que labora como manipulador de alimentos en las diferentes Sedes Educativas y Centros de Producción, al personal operativo de Bodega, al personal encargado de transporte y a los Profesional y Supervisores de Campo.

La capacitación se realizó de manera presencial el día nueve de octubre de 2024 en la Sede Educativa Central Integrada. Fue impartida por los Profesionales de Campo, el Ingeniero Agroindustrial Wilson Oliveros Amaris, avalado por la Secretaría de Salud Departamental y el Invima para impartir capacitaciones en BPM y la Nutricionista Roció Díaz, con una duración de cuatro (4) horas.

La capacitación se realizó en esta fecha, dado que el personal que inicio en este contrato, es el mismo con el que culmino el contrato 1308-24, y durante la ejecución de éste se cumplió a cabalidad con el Plan de Capacitación Continuo, permitiendo contar con personal calificado para la ejecución del Contrato 3035-24. El cambio de personal se dio para el regreso de vacaciones (15 de octubre), razón por la cual se realiza la capacitación para este nuevo arranque el día 9 de octubre de 2024.

Se procura que las manipuladoras de alimentos conozcan y apliquen las medidas generales de higiene, los procesos y prácticas correctas relacionadas con su actividad, los métodos de vigilancia y acciones correctoras a aplicar en su puesto de trabajo y la importancia para la seguridad de los alimentos que manipula.

CALIBRACIÓN DE GRAMERAS

Se realiza la calibración de las balanzas grameras marca Badecol por medio de kit masas pesas patrón calibración balanzas, basculas, grameras, inicialmente se realizaron 6 repeticiones para diferentes masas patrones las variaciones muestran coeficientes por debajo del 1% y las pruebas de repetibilidad cumplen de forma satisfactoria.

VISITAS BODEGA Y/O PLANTA PERIODO 01 AL 31 DE OCTUBRE 2024

Durante el periodo comprendido del 01 al 31 de octubre 2024 se realizaron cuatro (04) visitas por parte de la interventoría **CORNUTRIR** del Programa de alimentación escolar a la Bodega y/o planta de alimentos del **CONSORCIO PAE YARIGUIES** con contrato **N° 3035-24** cuyo objetivo es garantizar, verificar y supervisar la cantidad, la calidad, inocuidad pertinencia y continuidad del servicio que se brinda a los titulares de derecho del programa de alimentacion escolar en el Distrito de Barrancabermeja.

VISITAS A SEDES EDUCATIVAS ENTREGAS 01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024.

Durante las visitas realizas por el equipo de profesionales de la interventoría a las sedes educativas, se evaluaron los ítems descritos en el formato de visita, se tomaron evidencias fotográficas al finalizar cada semana de entregas se redactó los planes de mejora de acuerdo con las no conformidades evidenciadas durante las visitas a las sedes educativas.

Se relaciona las 143 visitas en zona Rural y/o Urbana efectuadas durante el periodo comprendido entre 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2024, teniendo en cuenta su fecha, el porcentaje de cumplimiento del Ente Territorial como del Operador y la ubicación de unidad aplicativa.

ZONA URBANA

01 AL 31 DE OCTUBRE 2024		
ZONA	**MODALIDAD**	**TOTAL VISITAS**
URBANA	ALMUERZO	30
	AM	17
	AM-PM	7
	MIX- AM	15
	MIX AM-PM	11
	PM	7
	RI-AM	28
	RI AM-PM	10
TOTAL		**125**

ZONA RURAL

01 AL 31 DE OCTUBRE 2024		
ZONA	**MODALIDAD**	**TOTAL VISITAS**
RURAL	ALMUERZO	3
	RI-AM	15
TOTAL		**18**

CONDICIONES DE TRANSPORTE

En el marco de las visitas de inspección a las sedes educativas y la bodega y/o planta la entrega de las raciones industrializadas, ración preparada en sitio y comida transportada en caliente, se efectúa la inspección de los vehículos contratados para el transporte de los alimentos, verificando que se garantice el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para las materias primas: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumplen con la normatividad vigente, se evidenció que los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos, de igual manera se evidencio que los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de alimentos y en su exterior llevan el letrero "transporte de alimentos".

Durante la verificación se evidenció que los alimentos no son transportados directamente sobre el piso y cuentan con protección entre el piso y el alimento mediante el uso de estibas y canastillas plásticas.

Durante la verificación documental se evidenció los siguientes documentos (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito - SOAT, tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplica), de igual manera, se evidencia que

los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias de los vehículos en un porcentaje del 100%.

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

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Durante las visitas relizadas por la Interventoria a las sedes educativas y durante la revisión del cumplimiento de los requisitos sanitarios aplicados al personal manipulador de alimentos, se han identificado que el personal manipulador cumple parcialmente con la normatividad establecida en el Capítulo III de la Resolución 2674 de 2013.

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

- El personal manipulador no usa de forma adecuada la dotación completa, así como con las especificaciones y elementos de protección necesarios según la normatividad legal vigente para la manipulación de alimentos.
- Se evidencia que la presentación personal de algunos manipuladores no cumple con los estándares requeridos, ya que se observó que las uñas no están cortas, limpias y sin esmalte, el cabello no está recogido, se utilizan joyas u otros accesorios, y/o el uniforme no está limpio:

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

En la inspección técnica se evidencia que se promueve el autocuidado garantizando el uso adecuado de tapabocas, lavado frecuente y adecuado de manos, publicando señalización de dichas medidas en lugares visibles, tales como, protocolo de lavado de manos y uso de elementos de protección personal, asimismo, se cuenta con solución desinfectante (gel antibacterial) tanto para colaboradores, como para los beneficiarios del programa.

ELABORACIÓN E IMPLEMENTACIÓN EN EL PROCESO DE SST

El Ministerio del Trabajo comprometido con las políticas de protección de los trabajadores colombianos y en desarrollo de las normas y convenios internacionales, estableció el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), el cual debe ser implementado por todos los empleadores y consiste en el desarrollo de un proceso lógico y por etapas, basado en la mejora continua, lo cual incluye la política, la organización, la planificación, la aplicación, la evaluación, la auditoría y las acciones de mejora con el objetivo de anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que puedan afectar la seguridad y la salud en los espacios laborales.

Con el acompañamiento de la profesional de **SG-SST** de la interventoría CORNUTRIR, Se realizaron los diferentes procesos el cual fue responsable de: Diseñar, implementar, administrar, coordinar y ejecutar las actividades del Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo de la empresa tales como:

- ✓ Reportar a la alta dirección las situaciones que puedan afectar la Seguridad y Salud de los colaboradores Contratados
- ✓ Solicitar a la dirección, la realización de exámenes médicos de ingreso, periódicos y de retiro para los trabajadores.

- ✓ Elaborar y actualizar las políticas de Seguridad y Salud en el Trabajo, necesarias para el manejo de proveedores y contratistas y solicitar la aprobación por parte de la gerencia.
- ✓ Elaborar, revisar y actualizar la matriz de riesgos de la empresa.
- ✓ Elaborar, revisar y actualizar la matriz de requisitos legales de la empresa.
- ✓ Ejecutar y dar seguimiento a los planes de acción derivados de investigaciones de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
- ✓ Presentó a la Gerencia el Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo para su aprobación y firma.
- ✓ Realizar la solicitud a la IPS contratada para los exámenes ocupacionales de la información relativa a licencias, garantía de custodia de las historias clínicas y demás documentos reglamentados en la normatividad vigente.
- ✓ Elaborar y actualizar las fichas técnicas de los Indicadores del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- ✓ Asegurarse de que la organización cumpla con la normatividad en Seguridad y Salud en el Trabajo que le corresponda.

COMITÉS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (CAE)

Los Comités de Alimentación Escolar (CAE) son fundamentales para garantizar una adecuada gestión y distribución de los alimentos en las instituciones educativas, promoviendo la participación comunitaria, la transparencia y el control social del Programa de Alimentación Escolar – PAE, que actualmente está en operación en las 108 Instituciones Educativas del municipio distrital de barrancabermeja-Santander.

Por ello el equipo de interventoría CORNUTRIR con contrato N° 3037-24 realizó visitas a instituciónes educativas, concientizando e invitando a cada miembro de la comunidad educativa como docentes, madres, padres de familia, representante de los estudiantes y manipuladora. A que realicen esta actividad y asi tener un mejor acompañamiento y una voz directa hacia las entidades prestadoras de servicio como es el PAE, Garantizando a cada titular de derecho la prestación del servicio de manera optima y de calidad, Este comité de alimentación escolar tiene las siguientes funciones principales para desarrollar de manera eficaz el proceso:

- ✓ Seguimiento a la operación del PAE.
- ✓ Proponer al rector acciones de mejora.
- ✓ Ajustes a la focalización.
- ✓ Seguimiento a planes de mejora establecidos por la Secretaría de Educación.
- ✓ Socializar resultados de la operación a la comunidad educativa en las mesas públicas.
- ✓ Reportar novedades a la Secretaría de Educación.
- ✓ Enviar a la Secretaría de Educación informe bimestral de vigilancia: padres de familia de las otras sedes en apoyo a la vigilancia.
- ✓ Difundir las condiciones de operaciones del PAE y la existencia del CAE entre toda la comunidad educativa.
- ✓ Establecer criterios para evitar pérdida de alimentos y consumo de excedentes por los estudiantes con mayor necesidad.
- ✓ Velar por la vigilancia y cumplimiento del decreto que regula las tiendas escolares saludables.

SEGUIMIENTO CAE MES DE OCTUBRE	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	**ACOMPAÑAMIENTO**
COL MIXTO MPAL CAMILO TORRES RESTREPO	Rectores, coordinadores y docentes responsables del Programa de Alimentación Escolar (PAE), padres de familia miembros de los CAE, personeros y representantes estudiantiles, manipuladoras de alimentos, el equipo PAE de la Secretaría de Educación, y los coordinadores y supervisores del operador
MEGACOLEGIO JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO - SEDE PRINCIPAL	
INSTITUCION EDUCATIVA REAL DE MARES	
INSTITUCION EDUCATIVA AGROPECUARIO LA FORTUNA	

SEGUIMIENTO CAE MES DE OCTUBRE	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	**ACOMPAÑAMIENTO**
CENTRO EDUCATIVO RURAL MESETA SAN RAFAEL	Consorcio PAE Yariguíes, junto con la interventoría CORNUTRIR.
INSTITUCION EDUCATIVA LOS LAURELES	

COMPONENTE ADMINISTRATIVO

Relación de los profesionales vinculados para la ejecución del contrato de interventoría **CORNUTRIR N° 3037-24** así:

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS
DIRECTOR DE INTERVENTORIA	CLAUDIA ISABEL LIZCANO RUBIO
COORDINADOR TECNICO	ADRIANA ESLAVA GOMEZ
INTERVENTOR FINANCIERO	MARIA ELENA GARCIA SANDOVAL
PROFESIONAL DE APOYO MICROBIOLOGICO	LILIBETH FONSECA VILLEGAS
PROFESIONAL DE APOYO EN NUTRICION	SINDY PAOLA PLATA NIETO
PROFESIONAL DE APOYO PROFESIONAL SST	ANDREA JULIANA GARCIA CAMPO
PROFESIONAL DE APOYO ABOGADO	AZUCENA CACERES ARDILA
INSPECTOR DE CAMPO	ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ
INSPECTOR DE CAMPO	JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS
INSPECTOR DE CAMPO	OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ
INSPECTOR DE CAMPO	CLAUDIA PATRICIA VERGARA BROKATE
INSPECTOR DE CAMPO	LUIS FRANCISCO BENAVIDES GOMEZ
INSPECTOR DE CAMPO	ENNA FABIOLA CUBILLOS GOMEZ
INSPECTOR DE CAMPO	JAVIER VELANDIA LIZARAZO
INSPECTOR DE CAMPO	JOHANNA ROCIO MEJIA HERNANDEZ
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	YULY ANDREA IGLESIAS BECERRA

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 CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL (CORNUTRIR).

Los Pagos Del Personal Al Sistema De SALUD, PENSIÓN Y RIESGOS PROFESIONALES Y PARAFISCALES - Personal Contratado, Periodo OCTUBRE de 2024 (Salud - Pensión) Se Realizó Mediante Planilla: 81783105

COMPONENTE FINANCIERO

***VERIFICACIÓN EJECUCIÓN OPERADOR CONSORCIO PAE YARIGUIES CON CONTRATO N° 3035-24*:**

Tiempo y porcentaje de ejecución del contrato de suministro No 3035-24 de 2024 para el periodo comprendido entre el 25 de septiembre al 31 de octubre de 2024, representados en 21 días calendario escolar equivalentes al 61,76%.

A continuación, se detalla la cantidad de días trabajados por mes y el porcentaje de avance en cada uno, así mismo, se aprecia el total de días calendario trabajados acumulado a la fecha y su porcentaje total.

MES EJECUCION	No DIAS CALENDARIO ESCOLAR	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN
DEL 25 AL 30 DE SEPTIEMBRE/2024	4	11,76%
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE/2024	17	50,00%
PENDIENTE POR EJECUTAR	13	38,24%
TOTAL DIAS EJECUTADOS	**34**	**100%**

ESTADO FINANCIERO DEL CONTRATO EJECUCION PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BARRANCABERMEJA 2024 MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA Y RACION PREPARADA EN SITIO CONSORCIO PAE YARIGUIES				
CONCEPTO	**PERIODO A FACTURAR**	**RACIONDES ENTREGADOS**	**TOTAL, RACIONDES ENTREGADOS**	**TOTAL, FACTURACION**
Prestación Del Servicio De Alimentación Escolar A Estudiantes De Los Establecimientos Educativos Del Sector Oficial Del Distrito De Barrancabermeja Santander. Periodo del 25 septiembre al 31 de octubre de 2024 Según Contrato de Prestación de Servicio No. 3035-24 Realizar el pago en la cuenta Corriente **No. 21513626748** del Banco **BANCOLOMBIA** a nombre de **CONSORCIO PAE YARIGUIES** Titular de la cuenta **COMERCIALIZADORA AL GRANO S.A.S**	**25 septiembre al 31 de octubre de 2024**	COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO **85.191** COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO) **22.515** COMPLEMENTO ALIMETARIO JM/JT RACIÓN PREPARADA EN SITIO **145.134** COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA COMPLEMENTO AM/PM PREPARADO EN SITIO **82.601** COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT RACIÓN INDUSTRIALIZADA **287.312**	**622.753**	**$ 3.441.496.699**
TOTAL RACIONES ENTREGADAS				**$ 3.441.496.699**

Una vez verificada la cuenta del operador y los respectivos anexos de informe financiero (Informe de ejecución de recursos, certificado de las compras locales, facturas de las compras locales, nómina, planillas de seguridad social) presentados por el **CONSORCIO PAE YARIGUIES** y de acuerdo con el informe del contratista y verificación de los registros de entrega y las certificaciones de los Rectores, se verificó un total SEISCIENTOS VEINTIDOS MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y TRES (622.753) **COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS TIPO ALMUERZO, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO), COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS JM/JT RACIÓN PREPARADA EN SITIO, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA COMPLEMENTOS AM/PM PREPARADO EN SITIO, COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS JM/JT RACIÓN INDUSTRIALIZADA** durante el período comprendido entre el VEINTICINCO (25) DE SEPTIEMBRE al día TREINTA Y UNO (31) de OCTUBRE de 2024, por lo tanto, la supervisión y la interventoría emiten acta Parcial N° 01, teniendo en cuenta el valor unitario de la Ración **COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO), COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT RACIÓN PREPARADA EN SITIO, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA COMPLEMENTO AM/PM PREPARADO EN SITIO, COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT RACIÓN INDUSTRIALIZADA**, según la descripción que se relaciona a continuación, por lo tanto, se cumple con lo relacionado para el respectivo cobro.

RESUMEN EJECUCIÓN 25 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024						
MODALIDAD	TITULARES DE DERECHO		TOTAL RACIONES	COSTO RACIÓN	DÍAS DE ATENCIÓN	VALOR TOTAL
	URBANO	RURAL				
COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO	13524	3983	17.507	$ 6.760	4	$ 118.347.320
COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO)	4200	0	4.200	$ 7.074	4	$ 29.710.800
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT RACIÓN PREPARADA EN SITIO	21817	5856	27.673	$ 5.007	4	$ 138.558.711
COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA COMPLEMENTO AM/PM PREPARADO EN SITIO	9256	0	9.256	$ 5.507	4	$ 50.972.792
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT RACIÓN INDUSTRIALIZADA	47057	11801	58.858	$ 5.307	4	$ 312.359.406
					TOTALES	$ 649.949.029

RESUMEN EJECUCIÓN 01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024						
MODALIDAD	TITULARES DE DERECHO		TOTAL RACIONES	COSTO RACIÓN	DÍAS DE ATENCIÓN	VALOR TOTAL
	URBANO	RURAL				
COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO	50732	16952	67.684	$ 6.760	17	$ 457.543.840
COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO)	18315	0	18.315	$ 7.074	17	$ 129.560.310
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT RACIÓN PREPARADA EN SITIO	94189	23272	117.461	$ 5.007	17	$ 588.127.227
COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA COMPLEMENTO AM/PM PREPARADO EN SITIO	73345	0	73.345	$ 5.507	17	$ 403.910.915
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT RACIÓN INDUSTRIALIZADA	171572	56882	228.454	$ 5.307	17	$ 1.212.405.378
					TOTALES	$ 2.791.547.670

CONSOLIDADO DE RACIONES A PAGAR DESDE EL 25 DE SEPTIEMBRE AL 31 DE OCTUBRE DE 2024

MODALIDAD	TITULARES DE DERECHO				TOTAL RACIONES	COSTO RACIÓN	DÍAS DE ATENCIÓN	VALOR TOTAL
	SEPTIEMBRE		OCTUBRE					
	URBANO	RURAL	URBANO	RURAL				
COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO	13524	3983	50732	16952	85.191	$ 6.760	21	$ 575.891.160
COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO)	4200	0	18315	0	22.515	$ 7.074	21	$ 159.271.110
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT RACIÓN PREPARADA EN SITIO	21817	5856	94189	23272	145.134	$ 5.007	21	$ 726.685.938
COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA COMPLEMENTO AM/PM PREPARADO EN SITIO	9256	0	73345	0	82.601	$ 5.507	21	$ 454.883.707
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT RACIÓN INDUSTRIALIZADA	47057	11801	171572	56882	287.312	$ 5.307	21	$ 1.524.764.784
VALOR TOTAL A PAGAR DEL 25 DE SEPTIEMBRE AL 31 DE OCTUBRE DE 2024								$ 3.441.496.699

	Contratado	Ejecutado	%
Valor contrato	$ 6.227.826.784,00		100,00%
Valor a pagar acta parcial N° 01		$ 3.441.496.699,00	55,26%
Valor por ejecutar		$ 2.786.330.085,00	44,74%
SUMAS IGUALES	$ 6.227.826.784,00	$ 6.227.826.784,00	100,00%

Mediante Acta Parcial N° 01 del diecisiete (17) de diciembre de 2024, ***SE AUTORIZA*** el pago: Por valor de TRES MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS M/CTE ($ 3.441.496.699).

VERIFICACIÓN EJECUCIÓN INTERVENTORÍA CORNUTRIR CON CONTRATO N° 3037-24:

El desarrollo de la INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL efectuada al operador, CONSORCIO PAE YARIGUIES, se realizó en el período correspondiente desde el 01 al 31 de octubre de 2024:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT.	DEDIC	DIAS	FM	TARIFA	TOTAL
1.	PERSONAL							
1.1	PERSONAL DIRECTIVO Y RESIDENTE							
1.1.1	Director de Interventoría	Mes	1	0,5	31	1,86	$242.080,00	$6.979.166,00
1.1.2	Coordinador técnico de interventoría	Mes	1	1,0	31	1,86	$139.000,00	$8.014.740,00
1.1.3	Interventor Financiero	Mes	1	0,5	31	1,86	$138.500,00	$3.992.955,00
						SUBTOTAL PERSONAL		**$18.986.861,00**
1.2	PERSONAL TECNICO							
1.2.1	Profesional de apoyo - Nutricionista	Mes	1	0,5	31	1,86	$130.800,00	$3.770.964,00
1.2.2	Profesional de apoyo - Abogado	Mes	1	0,5	31	1,86	$130.867,00	$3.772.896,00
1.2.3	Profesional Psicología	Mes	1	0,5	31	1,86	$130.447,00	$3.760.787,00
1.2.4	Inspector de campo - ingeniero de alimentos, agroindustrial, **nutricionista** o **microbiólogo**	Mes	9	1,0	31	1,86	$102.367,00	$53.122.331,00
1.2.5	Profesional de apoyo - profesional SST	Mes	1	0,5	31	1,86	$130.433,00	$3.760.383,00
						SUBTOTAL		**$68.187.361,00**
1.3	PERSONAL ADMINISTRATIVO							
1.3.1	auxiliar administrativo	Mes	2	1,0	31	2,00	$60.000,00	$7.440.000,00
						SUBTOTAL		**$7.440.000,00**
						(1) SUB TOTAL PERSONAL		**$94.614.222,00**
ITEM	DESCRIPCION	MODELO	UNIDAD	CANT.	DIAS		TARIFA	TOTAL
2.	GASTOS OPERACIONALES							
2.1.1	Alquiler de vehículos Campero, Pick-Up, Camioneta, Camión o similar.(>2000)$/Mes	2019-2021	Unidad	1,0	17		$325.600,00	$5.535.200,00
2,1,2	Arriendo de oficina		Unidad	1,0	31		$69.267,00	$2.147.277,00
2.1.2	Pago de servicios públicos		Unidad	1,0	31		$45.433,00	$1.408.423,00
2,1,3	Alquiler de equipos y muebles de oficina.		Unidad	1,0	31		$53.117,00	$1.646.627,00
						(2) SUBTOTAL GASTOS OPERACIONALES		**$10.737.527,00**
3	ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS							
3,1,1	Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebida láctea y/o Yogurt, Avena, leche entera y/o saborizada)		Unidad	8			$100.137,00	$801.096,00
3,1,2	Análisis microbiológico panificados		Unidad	8			$100.137,00	$801.096,00
3,1,3	Análisis microbiológico dulces y frutos secos		Unidad	4			$100.137,00	$400.548,00
3,1,4	Análisis microbiológico superficies		Unidad	4			$100.137,00	$400.548,00
3,1,5	Análisis microbiológico ambientes		Unidad	4			$100.137,00	$400.548,00
3,2	ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RPS							
3,2,1	Análisis microbiológico del agua		Unidad	4			$100.137,00	$400.548,00
3,2,2	Análisis microbiológico cárnicos, pollo, cerdo, pescado		Unidad	8			$100.137,00	$801.096,00
3,2,3	Análisis microbiológico huevo y leguminosa		Unidad	4			$100.137,00	$400.548,00
3,2,4	Análisis microbiológicos para ensaladas		Unidad	4			$100.137,00	$400.548,00
3,2,5	Análisis microbiológico para jugos		Unidad	4			$100.137,00	$400.548,00
3,2,6	Análisis microbiológico - panificados		Unidad	4			$100.137,00	$400.548,00
3,2,7	Análisis microbiológico del ambientes (Restaurante escolar)		Unidad	8			$100.137,00	$801.096,00
3,2,8	Análisis microbiológico del superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)		Unidad	4			$100.137,00	$400.548,00
3,2,9	Análisis microbiológicos-ambientes (bodegas y furgones)		Unidad	4			$100.137,00	$400.548,00
3,2,10	Análisis microbiológico superficies (bodegas y furgones)		Unidad	4			$100.137,00	$400.548,00
3,3	ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA CENTRO DE PRODUCCIÓN - CCT							
3,3,1	Análisis microbiológico del agua		Unidad	4			$100.137,00	$400.548,00
3,3,2	Análisis microbiológico cárnicos, pollo, cerdo, pescado		Unidad	8			$100.137,00	$801.096,00
3,3,3	Análisis microbiológico huevo y leguminosa		Unidad	4			$100.137,00	$400.548,00
3,3,4	Análisis microbiológicos para ensaladas		Unidad	4			$100.137,00	$400.548,00
3,3,5	Análisis microbiológico para jugos		Unidad	4			$100.137,00	$400.548,00
3,3,6	Análisis microbiológico del ambientes (Planta de producción)		Unidad	4			$100.137,00	$400.548,00

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT.	DEDIC	DIAS	FM	TARIFA	TOTAL
3,3,7	Análisis microbiológico del superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad		4			$100.137,00	$400.548,00
3,3,8	Análisis microbiológicos superficies (bodega y furgones)	Unidad		4			$100.137,00	$400.548,00
3,3,9	Análisis microbiológicos-ambientes (bodega y furgones)	Unidad		4			$100.137,00	$400.548,00
	(3)SUBTOTAL ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS							$11.615.892,00
	(4)=(1)+(2)+(3) SUBTOTAL							$116.967.641,00
	(5) DEDUCCIONES Y CONTRIBUCIONES 9,9%							$11.579.796,00
	(6)=(4)+(5) SUBTOTAL							$128.547.437,00
	IVA 19,00%							$24.424.013,03
	PRESUPUESTO OFICIAL							$152.971.450,03

VALOR A PAGAR EN LA PRESENTE ACTA PARCIAL N° 01: CIENTO CINCUENTA Y DOS MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y UN MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS CON TRES CENTAVOS M/CTE ($152.971.450,03), la fuente a afectar es la siguiente:

REGISTRO PRESUPUESTAL	Identificación presupuestal	Concepto	Fuente de Financiación	Valor
24-07242 26 de septiembre de 2024	2.3-2201-0700-028-240094-2.3.2.02.02.008	Servicios prestados a las empresas y servicios de producción	RECURSOS PROPIOS	$152.971.450,03

El balance mensual corresponde a 31 días de ejecución, comprendido entre el 01 al 31 de octubre de 2024, el acumulado periódico es de 31 días según el calendario, es decir que se ha ejecutado en tiempo el 40,2597% del contrato.

Valor del contrato	$ 366.194.686		
Valor a pagar Acta Parcial N° 01		$ 152.971.450,03	41,77%
Valor por ejecutar		$ 213.223.235,97	58,23%
SUMAS IGUALES	$ 366.194.686,00	$ 366.194.686,00	100,00%

Dado en Barrancabermeja, a los diecisiete (17) días del mes de diciembre de dos mil veinticuatro (2024).

MARIBEL BENITEZ PEREA
Secretaria de Educación Distrital de Barrancabermeja

	NOMBRE DEL FUNCIONARIO	FIRMA	FECHA
Revisó y Aprobó	MARLON FABIÁN CAMARGO FERRÍN Profesional Especializado Líder de Cobertura Educativa		Diciembre de 2024
Revisó Aspectos Financieros	DURLANDY SERNA GOMEZ CPS Contador Público		Diciembre de 2024
Revisó Aspectos técnicos	DIANA MARÍA LANDINEZ SEPÚLVEDA CPS Ingeniera de alimentos JOHANA MARCELA MOLINA SANTOS CPS Nutricionista JONATHAN SALDARRIAGA HERNANDEZ CPS Ingeniero Ambiental YORMAN QUEVEDO OCAMPO CPS Ingeniero Agroindustrial ANGELICA DAVILA OCAMPO CPS Ingeniera Industrial		Diciembre de 2024
Revisó Aspectos sociales	JESSICA GAVIRIA ALVEAR CPS Psicóloga LEYDI MARIAN CABALLERO ACEVEDO CPS Psicóloga	Marian Caballero	Diciembre de 2024
Revisó aspectos jurídicos	JORGE ANDRES VILLAMIZAR ZABALA CPS Abogado		Diciembre de 2024
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma.			