Alcaldía Municipal de
MADRID
Departamento de Cundinamarca

CERTIFICACIÓN DE PAGO CONTRATO		
GJC-F-004	VERSIÓN 5	FECHA DE EMISIÓN 07/03/2024

LA SECRETARIA DE EDUCACIÒN
EN CALIDAD DE SUPERVISORA

CERTIFICA:

Que UNIÓN TEMPORAL VISIÓN MADRID 2025, identificada con Nit. 901903697-7, ha cumplió de con el objeto, obligaciones y plazo de ejecución consignados en el CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 1035 – 2024, cuyo objeto es: **"PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA AMPLIAR COBERTURA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES REGISTRADOS EN EL SISTEMA INTEGRADO DE MATRÍCULA "SIMAT" EN LAS SEDES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE MADRID CUNDINAMARCA VIGENCIA 2025".**

Que, de igual forma, el contratista ha acreditado y aportado el pago de los aportes a la seguridad social integral y parafiscal en los montos y plazos establecidos verificando el cumplimiento conforme a lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

En razón a ello, autorizo el pago conforme al siguiente detalle:

No. de pago:	**PRIMER PAGO.**
Período:	DEL 27 DE ENERO AL 28 DE FEBRRO DE 2025.
Rubros a afectar	2.3.2201028.2024012.03.2.3.2.02.02.006.025.21001 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE 21001 - 12/12 SGP EDUCACION CALIDAD.- **$ 150.774.009.oo** 2.3.2201028.2024012.03.2.3.2.02.02.006.025.21010 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE 21010 - 11/12 SGP L.I. OTROS SECTORES.- **$ 369.047.480.oo** 2.3.2201028.2024012.03.2.3.2.02.02.006.025.21011 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE 21011 - 11/12 SGP ALIMENTACION ESCOLAR.- **$ 196.877.764.oo** 2.3.2201028.2024012.03.2.3.2.02.02.006.025.21011 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE 21011 - U/12 SGP ALIMENTACION ESCOLAR.- **$ 17.897.978.oo**
Registro Presupuestal	**REGISTRO PRESUPUESTAL No. RES-2024002567** **31 DE DICIEMBRE DE 2024.** **REGISTRO PRESUPUESTAL No. RES-2024000147** **23 DE ENERO DE 2025.**

Documento Controlado

Alcaldía Municipal de MADRID Departamento de Cundinamarca

CERTIFICACIÓN DE PAGO CONTRATO		
GJC-F-004	VERSIÓN 5	FECHA DE EMISIÓN 07/03/2024

Valor para cancelar:	**$ 734.597.231.oo**
No. de Factura.	**FEVM No. 1** Por valor de **$ 734.597.231.oo**

Se expide en Madrid Cundinamarca, a los dos (02) días de abril de 2025.

MARELVI MUÑOZ BARAJAS.
Secretaria de Educación.

Elaboró y proyectó: José Darío Duarte Camboa – Profesional Universitario Secretaría de Educación
Reviso: Iván Páramo. – Contratista
Revisó y aprobó: Marelvi Muñoz Barajas – Secretaria de Educación

ANEXOS			
• Informe de actividades	X	• Soporte magnético	
• Soportes pago de Seguridad Social y Parafiscales Persona natural: Planilla y recibo de caja. Persona Jurídica: Certificación Representante Legal o Revisor Fiscal	X	• Entrada de Almacén • Factura Comercial	

Documento Controlado

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

INFORME DE SEGUIMIENTO A PROGRAMAS DE LA SECRETARÌA DE EDUCACIÓN		
GES-F-007	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

INFORME DEL PERIODO: 27 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025.	
OBJETO DEL CONTRATO:	"PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA AMPLIAR COBERTURA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES REGISTRADOS EN EL SISTEMA INTEGRADO DE MATRÍCULA "SIMAT" EN LAS SEDES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE MADRID CUNDINAMARCA VIGENCIA 2025".
NÚMERO DEL CONTRATO:	Contrato de prestación de servicios – CPS 1035 - 2024.
CONTRATANTE:	Municipio de Madrid Cundinamarca.
NIT/C.C. CONTRANTE:	899999325-8.
CONTRATISTA:	**UT VISION MADRID 2025**
NIT/C.C. CONTRATISTA:	901903697-7
VALOR DEL CONTRATO:	$ 2.600.000.000.OO
PLAZO DE EJECUCIÓN:	SEIS (06) MESES, contado a partir de la suscription del acta de inicio y sin superar el 31 de diciembre de 2025.
FECHA DE INICIACIÓN:	27 de enero de 2025
FECHA DE TERMINACIÓN:	31de diciembre de 2025.
ADICIONES - (EN VALOR):	0
ADICIONES - (EN TIEMPO):	0
VALOR EJECUTADO A LA FECHA:	$ 734.597.231.oo
VALOR DEL PRESENTE PAGO:	**$ 734.597.231.oo**
SALDO POR EJECUTAR:	**$ 1.865.402.769**

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

INFORME DE SEGUIMIENTO A PROGRAMAS DE LA SECRETARÌA DE EDUCACIÓN		
GES-F-007	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

REGISTRO DE ACCIONES Y EVIDENCIAS REALIZADAS EN EL CONTRATO

FECHA	ACCIONES REALIZADAS	LUGAR Y EVIDENCIAS	UBICACIÓN DONDE REPOSARAN LAS EVIDENCIAS	OBJETIVO DE LAS ACCIONES CON RELACIÓN AL CUMPLIMIENTO CONTRACTUAL	OBSERVACIONES O SUGERENCIAS
22/01/2025	Reunión para el alistamiento para la operación e inicio del Programa de Alimentación Escolar -PAE.	Secretaria de Educación – Acta.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa Acta.
26/01/2025	El operador remite Minuta de la semana del 27 al 31 de debido a que el lunes 27 de enero hay corte de agua, propone cambiar a minuta de RPS.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Aprobar a los ciclos am/pm – industrializada y preparada en sitio presentados por el operador.	Se anexa email.
30/01/2025	La IED María Teresa Ortiz Nueva, solicita que en la sede prosperidad se entregue refrigerio industrializado, ya que según comunicado de la empresa de aguas ALP, no abra suministro de agua continuo. Hasta el 10 de febrero del 2025.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Atender los requerimientos que al respecto haga el Supervisor del contrato, tendientes a una correcta ejecución del mismo.	Se anexa email.
31/01/2025	Se remite al operador SIMAT Con corte al 31 de enero 2025 para la programación y operación de PAE.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa email.
02/02/2025	El operador remite los menús de la semana del 3 al 7 para la contingencia de falta de agua en varios días en el municipio en especial para el colegio MARIA TERESA sede la Prosperidad.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Aprobar a los ciclos am/pm – industrializada y preparada en sitio presentados por el operador.	Se anexa email.
02/02/2025	El operador remite los menús de la semana del 3 al 7 para la contingencia de falta de agua en varios días en el municipio en especial para el colegio MARIA TERESA sede la Prosperidad.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Aprobar a los ciclos am/pm – industrializada y preparada en sitio presentados por el operador.	Se anexa email.
03/02/2025	El operador remite la hoja de vida del Nutricionista Yereemi López debido a la profesional en nutrición ANGELA	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Informar oportunamente por escrito a la Administración a través del Supervisor, los	Se anexa email

	YURANI ABRIL MUÑOZ no puede aceptar el cargo.			inconvenientes que afecten el desarrollo del contrato	
03/02/2025	Se remite Informe UAPA PAE - CUARTO TRIMESTRE 2024. (periodo 01-09-2024 al 31 - 12- 2024).	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar	Se anexa email
04/02/2025	Se remite a la Secretaria de Infraestructura verificación de la infraestructura en comedores escolares en las Instituciones Educativas Oficiales donde funciona el programa de alimentación Escolar PAE.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa email
05/02/2025	Remisión a la Secretaria de Educación de Cundinamarca INFORME DE GESTIÓN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa email
05/02/2025	Remisión a la Secretaria de Educación de Cundinamarca INFORME DE GESTIÓN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar	Se anexa email
07/02/2025	Segunda reunión de alistamiento para la operación e inicio del Programa de Alimentación Escolar -PAE	Secretaria de Educación – Acta.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa Acta.
09/02/2025	El operador remite la minuta de la semana del 10 al 14 febrero, teniendo en cuenta la información del colegio María Teresa Ortiz Sede Prosperidad, la cual informan que desde el primero hasta el día 10 no hay servicio de agua.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Aprobar a los ciclos am/pm – industrializada y preparada en sitio presentados por el operador.	Se anexa email
10/02/2025	Reunión de seguimiento a la operación e inicio del Programa de Alimentación Escolar -PAE.	Secretaria de Educación – Acta.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa Acta.
10/02/2025	Verificación administrativa y bodega de los operadores del programa de alimentación escolar.	Secretaria de Educación – Acta.	Secretaria de Educación	Consolidar la información de las visitas a bodegas, rutas y sedes educativas, proyectar los requerimientos, solicitar los	Se anexa Acta.

				planes de mejora y acciones correctivas y hacer seguimiento frente al cumplimiento de los mismos.	
11/02/2025	El operador remite los documentos de inicio y fase de alistamiento para su revisión y aprobación	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Informar oportunamente por escrito a la Administración a través del Supervisor, los inconvenientes que afecten el desarrollo del contrato	Se anexa email
13/02/2025	Se remite al operador SIMAT Con corte al 12 de febrero 2025 para la programación y operación de PAE.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar	Se anexa email
14/02/2025	Visita de verificación para comedores escolares del programa de alimentación escolar - PAE ración preparada en sitio - ración industrializada CONCENTRACION URBANA PROSPERIDAD.	Secretaria de Educación – Acta.	Secretaria de Educación	Consolidar la información de las visitas a bodegas, rutas y sedes educativas, proyectar los requerimientos, solicitar los planes de mejora y acciones correctivas y hacer seguimiento frente al cumplimiento de los mismos	Se anexa Acta.
14/02/2025	El operador remite el menú de la semana del 17 al 21 de febrero por las novedades de suministros agua en la sede de Prosperidad.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Aprobar a los ciclos am/pm – industrializada y preparada en sitio presentados por el operador.	Se anexa email
15/02/2025	El operador solicita autorización o aval para contratación del profesional coordinador operativo municipal debido a que la ingeniera MARÍA DEL ROSARIO FLOREZ BAHAMON, no puede aceptar el cargo.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Informar oportunamente por escrito a la Administración a través del Supervisor, los inconvenientes que afecten el desarrollo del contrato	Se anexa email
18/02/2025	Visita de verificación para comedores escolares del programa de alimentación escolar - PAE ración preparada en sitio - ración industrializada IED TIBAITATTÁ.	Secretaria de Educación – Acta.	Secretaria de Educación	Consolidar la información de las visitas a bodegas, rutas y sedes educativas, proyectar los requerimientos, solicitar los planes de mejora y acciones correctivas y hacer seguimiento	Se anexa Acta.

				frente al cumplimiento de los mismos.	
18/02/2025	Visita de verificación para comedores escolares del programa de alimentación escolar - PAE ración preparada en sitio - industrializada SEDE EL CORTIJO.	Secretaria de Educación – Acta.	Secretaria de Educación	Consolidar la información de las visitas a bodegas, rutas y sedes educativas, proyectar los requerimientos, solicitar los planes de mejora y acciones correctivas y hacer seguimiento frente al cumplimiento de los mismos.	Se anexa acta.
20/02/2025	Se remite al operador SIMAT Con corte al 18 de febrero 2025 para la programación y operación de PAE.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa email
22/02/2025	Se remite al operador las actas de visita adelantadas en función de actividades de supervisión para realizar las observaciones pertinentes a fin de generar sus acciones de mejora	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa email
23/02/2025	El operador remite menú SEMANA 5 DEL 24 al 28 de febrero por los cambios de clases y el día sin agua.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Aprobar a los ciclos am/pm – industrializada y preparada en sitio presentados por el operador.	Se anexa email
23/02/2025	Se solicita al operador remitir a la entidad el plan de rutas de suministros de alimentos y elementos de aseo con el cual se encuentra realizando las entregas en el presente periodo comprendido entre el 27 de enero al 28 de febrero,	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa email
23/02/2025	El operador solicita por parte de la supervisión la posibilidad de dejar la contramuestra de 200 gramos de 72 horas para casos de evento en salud pública en 100 gramos.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Informar oportunamente por escrito a la Administración a través del Supervisor, los inconvenientes que afecten el desarrollo del contrato	Se anexa email

23/02/2025	Autorización al operador para contratación del profesional coordinador operativo municipal.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa email
24/02/2025	APROBACIÓN a la solicitud de intercambio menú SEMANA 5 DEL 24 al 28.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Aprobar a los ciclos am/pm – industrializada y preparada en sitio presentados por el operador.	Se anexa email
24/02/2025	Se remite al operador las Observaciones planes de alistamiento-inicio, para los ajustes pertinentes.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa email
25/02/2025	El operador remite el plan de rutas enero - febrero 2025.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Informar oportunamente por escrito a la Administración a través del Supervisor, los inconvenientes que afecten el desarrollo del contrato	Se anexa email
26/02/2025	Se realiza al operador requerimiento No.PAE-001-2025-1. Relación PQRS 001 2025-1, Calidad Alimentos. Contrato CPS-1035 - 2024.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa email
26/02/2025	La Secretaria de Educación Solicita Gestión Usuarios Ecosistema SIPAE-UApA a la Secretaria de Educación de Cundinamarca.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa email
28/02/2025	Se remite a la Secretaria de Educacion de Cundinamarca INFORME DE GESTIÓN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - FEBRERO 2025	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa email

REGISTRO FOTOGRÁFICO.
Alistamiento para la operación e inicio del Programa de Alimentación Escolar -PAE.
22/01/2025





Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

INFORME DE SEGUIMIENTO A PROGRAMAS DE LA SECRETARÌA DE EDUCACIÓN		
GES-F-007	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

REGISTRO FOTOGRAFICO:
Seguimiento a la operación e inicio del Programa de Alimentación Escolar -PAE.
10/02/2025





Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

INFORME DE SEGUIMIENTO A PROGRAMAS DE LA SECRETARÌA DE EDUCACIÓN		
GES-F-007	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

DEPENDENCIA: Secretaria de Educación **FECHA:**10 FEBRERO 2025

FUNCIONARIO RESPONSABLE: Juan José Páez – Ingeniero de Alimentos- Equipo de apoyo a la supervisión PAE

ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: Visita de seguimiento técnico a la operación del Programa de Alimentación Escolar en la Bodega central del operador UT VISION MADRID 2025

		
DESCRIPCIÓN: Cargue alimentos en transporte. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA	DESCRIPCIÓN: Verificación alistamiento rutas. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA	DESCRIPCIÓN: verificación Transporte. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA
		
DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado alimentos. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA	DESCRIPCIÓN: Verificacion almacenamiento alimentos.. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA	DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado alimentos. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA

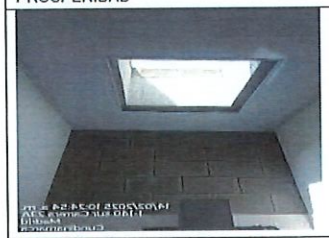
Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

INFORME DE SEGUIMIENTO A PROGRAMAS DE LA SECRETARÌA DE EDUCACIÓN		
GES-F-007	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

DEPENDENCIA: Secretaria de Educación **FECHA:**14 FEBRERO 2025

FUNCIONARIO RESPONSABLE: Juan José Páez – Ingeniero de Alimentos- Equipo de apoyo a la supervisión PAE

ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: Visita de seguimiento técnico a la operación del Programa de Alimentación Escolar en sede LA PROSPERIDAD

		
DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD	DESCRIPCIÓN: Area de lavado. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD	DESCRIPCIÓN: Verificación techo área preparación. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD
		
DESCRIPCIÓN: Verificación techo área preparación alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD	DESCRIPCIÓN: Verificación preparación alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD	DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD
		
DESCRIPCIÓN: Distribucion alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación área lavado.	DESCRIPCIÓN: Verificación

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

INFORME DE SEGUIMIENTO A PROGRAMAS DE LA SECRETARÌA DE EDUCACIÓN		
GES-F-007	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

DEPENDENCIA: Secretaria de Educación **FECHA:**18 FEBRERO 2025

FUNCIONARIO RESPONSABLE: Juan José Páez – Ingeniero de Alimentos- Equipo de apoyo a la supervisión PAE

ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: Visita de seguimiento técnico a la operación del Programa de Alimentación Escolar en sede EL CORTIJO.

		
DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO	DESCRIPCIÓN: Area de lavado. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO	DESCRIPCIÓN: Verificación techo área preparación. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO
		
DESCRIPCIÓN: Verificación techo área preparación alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO	DESCRIPCIÓN: Verificación preparación alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO	DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO
		
DESCRIPCIÓN: Distribucion alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO	DESCRIPCIÓN: Verificación área lavado. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO	DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento perecederos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

INFORME DE SEGUIMIENTO A PROGRAMAS DE LA SECRETARÌA DE EDUCACIÓN		
GES-F-007	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

RELACIÓN DE RACIONES ENTREGAS Y VALOR DE LA EJECUCION EN EL PERIODO

LIQUIDACIO MESES ENERO Y FEBRERO 2025					
IED	SEDES	NO. BENEFICIARIOS	TIPO DE RACION		TOTALES
			CAJMPS	RI	
IED TIBAITATÁ	IED TIBAITATA PRINCIPAL	1.712	27.056	14.037	$ 41.093
	C. URBANA EL CORTIJO	778		16.647	$ 16.647
	C. URBANA LA MAGNOLIA	409	8.641		$ 8.641
SERREZUELA	IED SERREZUELA PRINCIPAL	1.876		38.282	$ 38.282
	C. URBANA ANTONIO NARIÑO	1.315	25.321		$ 25.321
	C. URB. NTRA SEÑORA DE LORETO	394	7.700		$ 7.700
	JARDIN DEPARTAMENTAL	107	964		$ 964
MARIA TERESA ORTIZ	ESC. URBANA LA PROSPERIDAD	1649	35.661		$ 35.661
TOTALES		**8.240**	**105.343**	**68.966**	**$ 174.309**

LIQUIDACIÓN MESES DE ENEROS Y FEBERO 2025			
TIPO RACION	NO. RACIONES	VALOR RACION	VALOR TOTAL
PREPARADA EN SITIO	105.343	4.227	$ 445.284.861
INDUSTRIALIZADA	68.966	4.195	$ 289.312.370
VALOR A CANCELAR	**174.309**		**$ 734.597.231**

VALOR A CANCELAR EN EL SEGUNDO PERIODO DE PAGO DEL 27 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025 : $ 734.597.231.oo

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

INFORME DE SEGUIMIENTO A PROGRAMAS DE LA SECRETARÌA DE EDUCACIÓN		
GES-F-007	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - RELACION DE PAGOS POR RUBROS CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS 1035 - PAE 2025

ITEM	RUBROS AFECTADOS	VALOR ASIGNADO	ADICIONES	TOTAL ASIGNACIONES	PAGOS 2025					TOTAL EJECUTADO	SALDOS O VALORES SIN EJECUTAR
					PRIMER (ENERO A FEBRERO)	SEGUNDO (MARZO)	TERCE (ABRIL)	CUARTO (MAYO)	QUINTO (JUNIO)		
2	2.4.2201028.2024012.2.3.2.02.02.006.025.7129 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE: 7129-RB. RECURSOS PROPIOS V.A	$ 600.000.000	$ -	$ 600.000.000	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	-$ 600.000.000
3	2.3.2201028.2024012.03.2.3.2.02.02.006.025.21001 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE 21001 - 12/12 SGP EDUCACION CALIDAD.	$ 250.774.009	$ -	$ 250.774.009	$ 150.774.009	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 150.774.009	-$ 100.000.000
4	2.3.2201028.2024012.03.2.3.2.02.02.006.025.21010 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE 21010 - 11/12 SGP L.I. OTROS SECTORES.	$ 1.534.450.249	$ -	$ 1.534.450.249	$ 369.047.480	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 369.047.480	-$ 1.165.402.769
5	2.3.2201028.2024012.03.2.3.2.02.02.006.025.21011 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE 21011 - 11/12 SGP ALIMENTACION ESCOLAR.	$ 196.877.764,00	$ -	$ 196.877.764	$ 196.877.764	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 196.877.764	$ -
6	2.3.2201028.2024012.03.2.3.2.02.02.006.025.21011 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE 21011 - U/12 SGP ALIMENTACION ESCOLAR.	$ 17.897.978,00	$ -	$ 17.897.978	$ 17.897.978	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 17.897.978	$ -
TOTALES		$ 2.600.000.000	$ -	$ 2.600.000.000	$ 734.597.231	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 734.597.231	-$ 1.865.402.769

ANEXOS

- Registro fotográfico.
- Formato Seguimiento Al Proceso Contractual - Programa De Alimentación Escolar-PAE
- Informe del operador.
- Actas de reunión y seguimiento.
- Comunicados.

MARELVI MUÑOZ BARÁJAS.
Secretaria de Educación
Madrid Cundinamarca.

Proyecto:
Jose Dario Duarte Gamboa - Prof. Universitario.

Alcaldía Municipal de MADRID Departamento de Cundinamarca	SEGUIMIENTO AL PROCESO CONTRACTUAL - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE		
	GES-F-485	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 18/08/2023

VERIFICACIÓN DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES INFORME MES DE: 1 AL 31 DE AGOSTO DE 2024

OBJETO: PRESTACION DE SERVICIOS PARA AMPLIAR COBERTURA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, A TRAVES DEL CUAL SE BRINA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES REGISTRADOS EN EL SISTEMA INTEGRADO DE MATRÍCULA "SIMAT" EN LAS SEDES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE MADRID CUNDINAMARCA VIGENCIA 2024

CONTRATANTE: MUNICIPIO DE MADRID CUNDINAMARCA. NIT: 899999325-8

CONTRATISTA: UT VISION MADRID 2024 - NIT: 901828543-0

VALOR: $1.523.294.388

NÚMERO CONTRATO:CPS 406-2024

ADICIÓN (OTRO SI): NO

PRORROGA: siete (7) dias.

ITEM	OBLIGACIONES.	DESCRIPCIÓN DEL AVANCE - POR EL CONTRATISTA	ANEXOS	VERIFICACIÓN (CUMPLE/NO CUMPLE)	OBSERVACIONES REVISIÓN ENTIDAD
	OBLIGACIONES ESPECIFICAS				
1	Cumplir con lo establecido en la resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 y todos sus anexos técnicos, para el desarrollo del objeto del presente proceso	Se dio cumplimiento a la obligación especifica de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 y todos sus anexos técnicos, suministrando un complemento alimentario a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, en los establecimientos educativos focalizados en el presente contrato del municipio de Madrid	obligación 1 se anexa informe ejecutivo	CUMPLE	Se da cumplimiento según informes, documentos, anexos y soportes técnicos.

2	Cumplir con el objeto del presente Contrato, desarrollando directa y exclusivamente, con su propia infraestructura organizacional, recursos humanos, tecnológicos y logísticos, todas las obligaciones pactadas, así como aquellas que directa o indirectamente sean necesarias para la correcta ejecución del objeto convenido	se dio cumplimiento a la obligación cumpliendo con el objetivo contractual "PRESTACION DE SERVICIOS PARA AMPLIAR COBERTURA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, A TRAVES DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES REGISTRADOS EN EL SISTEMA INTEGRADO DE MATRICULA "SIMAT" DE LAS SEDES EDUCATIVAS PUBLICAS DEL MUNICIPIO DE MADRID CUNDINAMARCA VIGENCIA 2024" ejecutando	Obligación 2 : relación de personal de la empresa, organigrama de la empresa se anexa en medio magnético archivos, contrato de bodega	CUMPLE	Durante el presente periodo, el operador ejecuto el PAE con sus propios recursos tanto tecnológicos como humanos y de logística.
3	No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales o cualquier otro distinto a los fines establecidos para el cumplimiento del objeto del mismo.	se dio cumplimiento a la obligación cumpliendo con el objetivo contractual "PRESTACION DE SERVICIOS PARA AMPLIAR COBERTURA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, A TRAVES DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES REGISTRADOS EN EL SISTEMA INTEGRADO DE MATRICULA "SIMAT" DE LAS SEDES EDUCATIVAS PUBLICAS DEL MUNICIPIO DE MADRID CUNDINAMARCA VIGENCIA 2024" ejecutando con la propia infraestructura de la UnióN Temporal Visión Madrid, con el personal necesario y los recursos del proveedor	Obligación 2 : relación de personal de la empresa, organigrama de la empresa se anexa en medio magnético archivos, contrato de bodega	CUMPLE	Durante el perido evaluado, no se evidencio que el operador haya utiliado el programa con fines políticos
4	Dar inicio a la ejecución del contrato mediante la entrega de los complementos alimentarios en las sedes que defina el Municipio de Madrid, cumpliendo con lo establecido y en las modalidades de la resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 y sus anexos.	Se dio cumplimiento a la obligación especifica en cuanto a que, NO se ha usado el Programa de Alimentación Escolar - PAE con fines políticos, electorales, comerciales o cualquier otro distinto a los fines establecidos para el cumplimiento del objetivo del mismo, se adjunta certificación del Representante Legal.	Obligación 3: se anexa certificación	CUMPLE	Anexan planillas de control de asistencia medio físico y magnetico

5	Suministrar los complementos alimentarios a los estudiantes beneficiados, en las modalidades definidas, tipo de complementos, recomendaciones nivel/grado, y horarios definidos para cada sede educativa.	se dio inicio al contrato el 27 de Mayo con la firma del acta de incido y se comenzó el suministro el 27 con los días de fase de alistamientos establecidos en la resolución 00335 del 2021 entregándose en el periodo dando reinicio al contrato para este año el 27 de mayo , para el perido del presente informe se entrego RI 58728 y APS 72134 y en total se entregó 130862 RACIONES	obligación 4 Se anexa listados electrónicos con los titulares	CUMPLE	Anexan planillas de control de asistencia
6	Presentar dentro de los tres días hábiles siguientes al inicio, un plan de rutas detallado, que especifique los días de entrega de las materias primas, los elementos de aseo y el suministro de gas, en cada una de las sedes focalizadas por el Municipio. Las rutas de distribución se deben realizar en días y horario hábil concertado con la Institución Educativa	Se cumplido con la obligación especifica y se suministro los complementos alimentarios a los niños, niñas, adolescentes, y jóvenes, beneficiarios, en las modalidades definidas, tipo de complementos, recomendaciones nivel/grado, y horarios definidos para cada sede educativa	obligación 4 Se anexa listados electrónicos con los titulares	CUMPLE	Se envía a la entidad oportunamente el plan de rutas por correo electrónico, soportes anexos a la presente matríz
7	Contar con el personal suficiente, idóneo y competente para desarrollar adecuadamente las diferentes etapas del Programa, el cual debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones contenidas en la resolución 00335 de 2021	se cumplido con la obligación especifica donde la Unión temporal Visión Madrid garantizo la ejecución con el personal suficiente, idóneo y competente con el cual desarrollo adecuadamente las diferentes etapas del Programa, el cual cumplio con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones contenidas en la resolución 00335 de 2021.	se anexa documentación del personal contratado	CUMPLE	Para el periodo de evaluación, el operador contó con el personal necesario e idoneo para el desarrollo del programa de alimentación.
8	Garantizar la contratación del personal necesario para cumplir con el objeto del contrato dentro de las condiciones de contratación establecidas en el marco legal laboral y cumplir con el pago oportuno de los salarios u honorarios y demás obligaciones relacionadas con la responsabilidad laboral.	se cumplido con la obligación especifica de garantizar la contratación del personal necesario por parte de la Unión temporal y se cumplido con el pago oportuno dentro de los 10 días calendario del perdido del 1al 31 de julio	se anexa documentación del personal contratado	CUMPLE	Se presenta la totalida de contratos del personal que laboró durante el periodo de evaluación.

9	Entregar a la supervisión, dentro de los tres (3) días hábiles posteriores al inicio, los documentos de los planes y programas de la planeación o alistamiento del programa: i) Plan de rutas de materias primas, elementos de aseo y suministro de gas ii) programa de capacitación al personal manipulador de alimentos de sedes y bodega iii) programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las sedes y bodega iv) programa de proveedores, materias primas e insumos v) Plan de saneamiento básico según la resolución 2674 de 2013 vi) programa de seguridad y salud en el trabajo vii) plan de contingencias, ix) Plan de Manejo ambiental, xi) Plan de compras. Estos planes y programas deberán ser presentados para revisión por parte de la supervisión, implementados tanto en sedes como en bodega, durante la ejecución.	se cumple con la obligación 9, en la cual se envía a la entidad contratante y/o supervisión los documentos establecidos en la fase de alistamiento, para verificación y aprobación.	se anexa oficio de aprobación de la fase de alistamiento	CUMPLE	Los planes y programas del plan de alistamiento fueron entregados por el operador al inicio del contrato, los cuales fueron revisados y aprobados por la entidad en su momento.
10	Mantener durante la ejecución del contrato la bodega de almacenamiento y embalaje presentada con la oferta	Se cumplido con la obligación de mantener la bodega durante la ejecución de la bodega de almacenamiento de la bodega defunza previa validacion y autorizacion de la supervision	se anexa contrato de la bodega	CUMPLE	Desde inicio de contrato se presentan los documentos de la bodega , la cual se mantenido durante la ejecución del programa.
11	Dar estricto cumplimiento a las minutas y a los ciclos de menús establecidos por el municipio. Cualquier necesidad de intercambio debe ser informada dos días previos a la fecha de hacerse efectivo en campo, con el objetivo de que sea previamente aprobada por parte de la supervisión o interventoría del programa.	se envía menú revisado y concertado a la supervisión para su revisión aprobación al igual que las minutas con las adecuaciones nutricionales para poder enlazarlo con el sistema de información	se anexa las planillas	CUMPLE	anexan las matriz con los conceptos de los intercambios
12	Garantizar la entrega de materias primas según las minutas aprobadas en las frecuencias y cantidades requeridas cumpliendo con el plan de rutas	se garantizo la entrega de las materias primas según las minutas concertadas verbalmente con la supervisión y que estamos a al espera de la entrega oficial, con esta información preliminar basada el los pliegos se entrego en las frecuencias y cantidades requeridas, teniendo en cuenta el peso neto de los alimentos que los requieren. Se solicitan los intercambios	se anexan las remisiones del periodo del presente informe	CUMPLE	Se anexan las remisiones.

13	Garantizar la entrega de elementos de aseo en las frecuencias y cantidades requeridas cumpliendo con el plan de rutas, para asegurar las condiciones de limpieza y desinfección	Se garantiza ala entrega de los elementos de aseo como quedo establecido en el presente contrato	se anexan remisiones de entrega del periodo del presente informe	CUMPLE	Anexan la remisiòn de productos de aseo
14	Garantizar que se cuente con el servicio de gas, bien sea mediante el suministro de pipetas o el servicio de gas domiciliario según aplique, en las sedes con preparación en sitio	Se garantizó el servicio en las sedes con preparación en sitio como el loreto, IED se paga el servicio mensual	se anexan los pagos de los servicios públicos	CUMPLE	Se da cumplimiento por el presente periodo, sin embargo, se requiere continuar con la gestión que corresponda para obtener el recibo y poner al día el pago.
15	Realizar la entrega de víveres e insumos a los establecimientos educativos en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos de la resolución 2505 de 2004, resolución 2674 de 2013, acorde con lo presentado en las condiciones de participación y demás normas que lo modifiquen adicionen o sustituyan. Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria vigente.	Se cumplecon la obligacion se anexa la documentacion de los vehiculos destinados para le entrega de viveres e insumos	se anexan los documentos de los vehículos descritos en los planes de rutas	CUMPLE	Los documentos tanto del vehículo como del transportador, fueron entregados desde el inicio del contrato y continuan durante el periodo evaluado, igualmente, se envía el plan de rutas para el presente periodo.

16	Reponer de inmediato (el mismo día) los faltantes de alimentos o las devoluciones realizadas por desviaciones de calidad, las cuales deben cumplir con las características técnicas establecidas en el pliego de condiciones, y presentar a la supervisión o interventoría un plan de mejoramiento que responda a los hallazgos realizados de forma coherente y pertinente en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. Lo anterior aplica para bodegas y sedes. Tanto el rechazo como la reposición se debe dejar consignado en el formato establecido por el Municipio	No se presentan faltantes en el presnte periodo	NA	CUMPLE	Durante el periodo evaluado, se vio la necesidad de hacer reposición de un cereal para RI en la sede Serrezuela y un queso para RPS en la sede Loreto, lo cual se realizó dentro de los tiempos establecidos.
17	implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos, en las cantidades requeridas que permitan cumplir con el gramaje neto a suministrar teniendo en cuenta la parte comestible de cada alimento, conforme a las características y condiciones de madurez y con las condiciones de inocuidad y de calidad exigidas. En los cálculos debe incluirse los ajustes necesarios para garantizar que en el comedor queden las contra muestras acordes a lo establecido	se cumplido con la obligación de implementación de controles que garantizaron la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos, en las cantidades requeridas permitiendo cumplir con el gramaje neto y peso servido del suministro	se anexan las remisiones de loa alimentos donde se comprueben las entregas de las cantidades según minuta establecida	CUMPLE	Se anexan las remisiones.

18	Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente y fichas técnicas de los alimentos. Todos los alimentos que sean utilizados en el programa de alimentación escolar debe tener la ficha técnica según lo establecido en la resolución 00335 de 2021.	se cumplido con la obligación que los productos suministrados con los requisitos de registros , permisos o notificaciones sanitarias conforme a lo establecido en la normativa sanitaria vigente, con el cumplimiento de la ficha técnica establecida en la resolución 00335 del 2021 a sismo con el concepto sanitario emitido por la autoridades sanitarias competentes	se anexan fichas técnicas de los alimentos entregados en las dos modalidades tanto de RI como de RPS	CUMPLE	Se verifica con la descripcion del avance de la obligacion y los soportes allegados que se da cumplimiento a la obligacion.
19	Garantizar el cumplimiento de las condiciones de calidad mínima requeridas para cada alimento, según las fichas técnicas que se relacionan en el anexo Calidad e Inocuidad de la resolución 00335 de 2021.	se cumplido con la obligación de relacionada con las condiciones de calidad, la unión temporal en su compromiso por la calidad adquiere productos a proveedores con concepto sanitario favorable y verifica la certificación de registros sanitarios, lo cual garantiza la condiciones de calidad	se anexa la documentación de los productos entregados Fichas técnicas conceptos sanitarios	CUMPLE	Se verifica con la descripcion del avance de la obligacion y los soportes allegados que se da cumplimiento a la obligacion.
20	Entregar dentro de los tres días siguientes al inicio del contrato, las fichas técnicas según lo establecido en la resolución 00335 de 2021, de los alimentos que conforman la ración industrializada, y los alimentos de las raciones para preparar en sitio, para revisión y aprobación. Así mismo, deben ser relacionados a la supervisión previa distribución, las fichas técnicas de los alimentos nuevos para su revisión y aprobación.	Se cumple con la obligación de las fichas técnicas estas se entregan con la fase de alistamiento las cuales están aprobadas por la supervisión , en caso de cambio de proveedor se solicita el cambio y después de aprobado da inicio al proceso de compra siempre presentando la documentación requerida e el presente contrato	se anexa la documentación de los productos entregados Fichas técnicas conceptos sanitarios	CUMPLE	Se verifica con la descripcion del avance de la obligacion y los soportes allegados que se da cumplimiento a la obligacion.

21	Garantizar que todos los productos de alto riesgo en salud pública cumplan con lo definido por el INVIMA. Se debe relacionar a la supervisión los análisis microbiológicos de los alimentos de alto riesgo en salud pública antes de ser despachados a las sedes educativas para su revisión y aprobación.	se cumplido con la obligación los productos de alto riesgo presenta certificados de calidad o reportes de laboratorio de calidad por lote de alimentos de alto riesgo, al igual que se tiene fichas técnicas con la relación a de la información de calidad y el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente	se anexan las fichas técnicas de los productos incluidos los de alto riesgo al igual que los microbiológicos	CUMPLE	Se verifica con la descripcion del avance de la obligacion y los soportes allegados que se da cumplimiento a la obligacion.
22	Para los productos de alto riesgo en salud pública el Operador deberá presentar a la supervisión, desde el inicio del contrato, los datos de los proveedores de estos alimentos, con todos los documentos soportes relacionados con la producción y liberación de los lotes	se cumplido con la obligación los productos de alto riesgo presenta certificados de calidad o reportes de laboratorio de calidad por lote de alimentos de alto riesgo al igual que se tiene fichas técnicas con la relación de la información de calidad y el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente	se anexan los reportes certificados de calidad y/o microbiológicos de alimentos de alto riesgo	CUMPLE	Se verifica con la descripcion del avance de la obligacion y los soportes allegados que se da cumplimiento a la obligacion.
23	El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 00335 de 2021). Copia de estos documentos deben permanecer para su consulta desde el inicio del contrato en cada institución y en la sede administrativa del Operador	La unión temporal visión Madrid cumple con las obligaciones del personal manipuladora de alimentos cumpliendo la experiencia en procesos de manipulación, soportando la capacitación continuada y los exámenes y certificados médicos para poder manipular alimentos según lo establecido en la resolución 2674 del 2013	se anexan soportes de capacitaciones y certificados médicos requisitos para el cumplimiento de la resolución 26 74 del 2013	CUMPLE	Se verifica con la descripcion del avance de la obligacion y los soportes allegados que se da cumplimiento a la obligacion.

24	Capacitar a la totalidad del personal manipulador de alimentos en temas como: principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, manejo de minutas, control de materias primas, plan de saneamiento, diligenciamiento de formatos, enfermedades transmitidas por alimentos, tomas de muestras y demás aspectos del Programa, en cumplimiento de lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013. Estos temas deben estar contenidos en el plan de capacitación y cronograma aprobado por la supervisión. Copia de los soportes de las acciones de capacitación deben permanecer para consulta en cada institución y en la sede administrativa del Operador	La unión temporal visión Madrid cumple con las obligaciones del personal manipuladora de alimentos cumpliendo la experiencia en procesos de manipulación, soportando la capacitación continuada y los exámenes y certificados médicos para poder manipular alimentos según lo establecido en la resolución 2674 del 2013	se anexan soportes de capacitaciones y certificados médicos requisitos para el cumplimiento de la resolución 26 74 del 2013	CUMPLE	Se verifica con la descripcion del avance de la obligacion y los soportes allegados que se da cumplimiento a la obligacion.
25	Permitir el ingreso de la entidad territorial de salud, supervisión, Upa, a las Bodegas y/o Comedores para hacer visitas de seguimiento o para realizar la toma de muestreo microbiológico de alimentos.	Se cumple con la obligacion dejando entrar a las sedes IED a la supervision cuando se requeira	se cumple con la obligación se anexan actas de visita a los comedores de las IED	CUMPLE	Se verifica con la descripcion del avance de la obligacion y los soportes allegados que se da cumplimiento a la obligacion.
26	Entregar al inicio del contrato, a todo el personal manipulador de alimentos, dos (2) uniformes, el cual deberá estar conformado por: Pantalón, Blusa, delantal plástico, zapatos cerrados y gorro. Todos estos elementos deben ser de color blanco con el logo del Operador, UApA y Municipio de Madrid.	se cumplemcon laobligacion la union temporal antes del incio de la operación entrega la dotacion establecida en el contrato 406 del 2024	se anexan fotos y registros de la entrega de la dotación	CUMPLE	Se verifica con la descripcion del avance de la obligacion y los soportes allegados que se da cumplimiento a la obligacion.

27	Atender los requerimientos y demás solicitudes que se requieran en caso de presentarse ETA, cumpliendo con manual de atención a Enfermedades Transmitidas por Alimentos del Ministerio de Salud y el numeral 5.1.7 "GENERACIÓN DE ALERTAS Y ACCIONES DE MEJORA" del anexo técnico calidad e inocuidad de la resolución 00335 de 2021.	Se cumple con la obligación para el periodo no se presentan notificaciones por la suepvision de posible ETA	NA	CUMPLE	Se verifica no se presentaron situaciones referentes a posibles sintomas gastrointestinales.
28	Informar de inmediato por escrito al supervisor de cualquier situación que pueda afectar la prestación del servicio o la ejecución del objeto del contrato.	Se cumple con la obligación para el periodo del presente informe anexan las notificaciones enviadas por escrito via mail	NA	CUMPLE	Se verifica con la descripcion del avance de la obligacion no se presentaron novedades.
29	Informar al supervisor o Interventor y al rector de la Institución Educativa las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del programa.	Se cumple con la obligación para el periodo del presente informe anexan las notificaciones enviadas por escrito via mail	NA	CUMPLE	Se verifica no se presentaron situaciones referentes a novedades en sedes educativas.
30	Acatar las directrices del supervisor del contrato en caso de presentarse calamidades tales como desastres naturales u olas invernales que impidan o afecten el normal desarrollo de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, para garantizar la continuidad del servicio, de acuerdo con lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE. 3	Se cumplecon la obligacion acatando lasobligaciones establecidas en la minuta del contrato	se anexa informe ejecutivo el cual describe las generalidades de la operación en el periodo de tiempo descrito	CUMPLE	Se verifica no se presentaron situaciones referentes a calamidades octubreres.

31	Dar respuesta oportuna y verificable máximo a los 5 (cinco) días hábiles a partir del recibo de los requerimientos y/o solicitudes realizados por los entes de control, Supervisión, UApA y demás actores que participen en el PAE. Para el caso de los requerimientos emitidos a partir de las PQRS, la respuesta debe ser máximo a los 3 (tres) días hábiles desde el recibo de los mismos, con análisis de causas y soportes de las acciones correctivas que permitan cerrar la no conformidad con soluciones efectivas.	Se cumple con la obligación para el periodo del presente informe se da las respuestas a las PQR requeridas	se anexan respuestas a requerimientos de la entidad para este periodo	CUMPLE	Anexan la informacion correspondiente.
32	Mantener en la sede administrativa del Operador en medio físico o magnético los documentos por cada manipulador de alimentos, la cual debe contener los soportes que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos y los contratos. Copia física de estos documentos debe estar disponible en el restaurante escolar de cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.	El proveedor cumplido con la obligación teniendo en físico las hojas de vida tanto en la bodega como en los colegios.	se anexa fotos de la documentación que reposa en las sedes de manera física	CUMPLE	Anexan la informacion correspondiente.
33	Publicar en la totalidad de establecimientos educativos el ciclo de menús según la modalidad definida y el formato de visibilidad de información general del PAE con las especificaciones de tamaño, papel y diseño definidas por el Supervisor.	Se realizo la correspondiente publicación de las fichas general del PAE, y ciclos de menu	se anexa las fotos que dan cumplimiento a esta obligación	CUMPLE	Se anexan los formatos de visibilidad
34	Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, incluyendo avisos alusivos a Buenas Prácticas de Manufactura.	Se identifican las diferentes areas con avisos alusivos s la BPM y las areas de los espacios del PAE	se anexan las fotos que dan cumplimento a esta obligación	CUMPLE	Se anexan los formatos.

35	Publicar en un lugar visible la ficha técnica de información del PAE y el horario de servido de las raciones en cada comedor escolar. La Ficha técnica deberá cumplir con lo definido en el numeral 4.3.1 del anexo técnico Participación ciudadana	Se publican las Fichas tecnicas de informacion del PAE y el horario de servisio	se anexan las fotos que dan cumplimento a esta obligación	CUMPLE	Anexan la informacion correspondiente.
36	Utilizar los formatos establecidos por la UApA y la Supervisión durante la ejecución del contrato.	se utilizan los formatos estableidospor la UAPA	se anexan los formatos de la uapa enviados vía correo para la ejecución del programa	CUMPLE	Aplican los formatos estableciso por la supervisión.
37	Efectuar el registro de raciones entregadas a titulares de derecho atendidos por cada sede educativa, en el formato establecido, las cuales son requisito para los pagos correspondientes. Este documento debe permanecer en la sede desde el primer día de inicio de suministro para diligenciamiento por parte de la institución y se retirará de la sede o rectoría posterior a la finalización de prestación del servicio del periodo a facturar.	se dio inicio al contrato el 27 de Mayo con la firma del acta de incido y se comenzó el suministro el 27 con los días de fase de alistamientos establecidos en la resolución 00335 del 2021 entregándese en el periodo dando reinicio al contrato para este año el 27 de mayo , para el perido del presente informe se entrego RI 58728 y APS 72134 y en total se entregó 130862 RACIONES		CUMPLE	Se verifican los SIMAT enviados por la supervisión para este periodo , se realiza a corrección solicitada esto se puede ver en el informe ejecutivo
38	Participar en las mesas públicas y comités de alimentación escolar a los que cite la Supervisión.	a la fecha para este periodo no hay conocimiento de mesas publicas	NA	CUMPLE	No se realizaron mesa públicas en el periodo.
39	Asistir y participar en las reuniones de los Comités programados por la Supervisión |	Para la fecha no se realiza reuniones por parte de la supervision que convoquen al operador	NA	CUMPLE	Anexal la informacion correspondiente.
40	El Operador deberá realizar la toma de contra muestras de 24, 48 y 72 horas de acuerdo a lo establecido por la Dirección de Salud Pública del Departamento y suministrar los elementos requeridos para su almacenamiento (bolsas de cierre hermético)	Se anexan registros de contramuetras de las IED	Se anexan los registros de las contramuestras de este periodo	CUMPLE	anexando las contramuestras que corresponden al periodo.

41	Entregar con cada lote de alimentos a la supervisión o interventoría del programa los análisis microbiológicos realizados por el Proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte de la Ración Industrializada y la Ración para Preparar en Sitio (RPS), como parte del análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.	Se anexan los resultados microbiologicos de los alimentos de alto riesgo	se anexan los microbiológicos de alto riesgo para este periodo	CUMPLE	Anexan los microbiológicos de alto riesgo para este periodo
42	Entregar a la supervisión y/o Interventoría, máximo dentro de los diez (10) días hábiles siguientes contados a partir del último día hábil del respectivo mes en que se prestó el servicio de alimentación, todos los documentos que se relacionen en cada pago.	se cumple con la obligación se remite el presente	se anexa informe ejecutivo con la gestión de este periodo	CUMPLE	Anexan la informacion relacionada.
43	En caso de requerirse cambio de modalidad de alguna de las sedes atendidas, el operador estará en la capacidad de atenderla, de conformidad al SIMAT, previa notificación	Para el presente perido no se presenta cambio demodalidad	NA	CUMPLE	
44	La entidad actualizará periódicamente los cupos a atender en cada sede educativa, conforme a la matrícula del SIMAT, previo notificación.	La union temporal actuliazlacobertura pervia autroiazciony envio del corte del SIMAT de manera mensual	se anexa el informe ejecutivo el cual muestra al ejecución diaria según lo descrito en el SIMAT	CUMPLE	Anexan la informacion ralacionada.

45	Garantizar las compras locales equivalentes mínimo al 30% del valor del contrato, el cual corresponderá a la adquisición de los alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, y anexar los soportes requeridos en la forma de pago.	Se cumple con la obligacion seentrag infoprme decompras locales	Este esta en proceso de implementación según se puede verificar con la supervisión estamos a al espera de la información relacionada con el menú el cual esta pendiente de verificar y enviar la supervisión del municipio	CUMPLE	Anexan los cetificados solcitados.
46	Dar cumplimiento estricto a los compromisos adquiridos en la Licitación Publica No 001 de 2024 en los factores de calidad	se anexa informe ejecutivo	se anexa informe ejecutivo	CUMPLE	Anexan la informacion ralacionada.
PONDERABLES					
1	Muestreo Microbiológico 30 muestras entre alimentos, agua, superficies y manos del personal manipulador de alimentos por mes.	Se anexan los microbiologicos	se anexan los soportes de la obligación	CUMPLE	Se verifica con la descripcion del avance de la obligacion y los soportes allegados que se da cumplimiento a la obligacion.
2	Contratación de personal manipulador de alimentos Contratación del 30% de Manipuladores Residentes del Municipio	se enexan certificados de recidencia	se anexan los soportes de la obligación	CUMPLE	Según anexos se evidencia el cumplimiento.
3	Actividad lúdico recreativa sobre buenos hábitos alimenticios	se anexa envio de la propuesta estamos a la espera de la aprobacion de la actividad	se anexan los soportes de la obligación	CUMPLE	anexan los soportes de la obligación
4	Menú especial del día del niño	se anexa envio de la propuesta estamos a la espera de la aprobacion del menu	se anexan los soportes de la obligación	CUMPLE	anexan propuesta para aprobación del menú.

5	Software De Control Operacional	Se esta en proceso de implementacio con la supervision la cual esta en prpceso de enviar informacion para el comienzo de la implementacio del mismo	se anexan los soportes de la obligación	CUMPLE	anexan los soportes de la obligación
6	FACTOR ESTIMULO A LA INDUSTRIA NACIONAL	se enaxn soportes para su veificacion	se anexan los soportes de la obligación	CUMPLE	Según anexos se evidencia el cumplimiento.
7	COMPRAS LOCALES	se anexa informe de compras locales	se anexan los soportes de la obligación	CUMPLE	anexan los soportes de la obligación
8	TRABAJADORES EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD	se anexa soporte presentado en la propuesta	se anexan los soportes de la obligación	CUMPLE	anexan los soportes de la obligación
9	EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES	se anexa soporte presentado en la propuesta	se anexan los soportes de la obligación	CUMPLE	anexan los soportes de la obligación
10	MIPYME EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS	se anexa soporte presentado en la propuesta	se anexan los soportes de la obligación	CUMPLE	anexan los soportes de la obligación

Revisaron:

Diego Bermudez – Profesional de Apoyo.
Jose Dario Duarte Gamboa - Prof. Universitario.
Juan José Páez - Profesional de apoyo.
Lucidia Moreno – Profesional de Apoyo.

APROBACIÓN Y Vo. Bo.

Nombre: MARELVI MUÑOZ BARAJAS
Cargo: SECRETARIA DE EDUCACION
Supervisora del contrato

Acta N° 01.

DATOS GENERALES	
Fecha: **22 DE ENERO DE 2025**	Hora de inicio y finalización: *8 AM – 9 AM*
Tipo de Sesión: **ORDINARIA**	Lugar: DESPACHO SECRETARIA DE EDUCACION MADRID
Responsable de la reunión: Secretaria de Educación Madrid.	
Asistentes de la reunión: Secretaria de Educacion. Ut VISIONMADRID 2025 Se anexa planilla de asistencia.	

TEMA DE LA REUNIÓN

Alistamiento para la operación e inicio del Programa de Alimentación Escolar -PAE.

ORDEN DEL DÍA

1. Establecer el estado del contrato de prestación de Servicios con la UT VISION MADRID 2025.
2. Analizar la focalización según el SIMAT.
3. Documentación que debe presentar el contratista para el inicio de la operación.
4. Programación de los Comités de Seguimiento a la operación y apoyo a las sedes educativas.

DESARROLLO DEL LA REUNIÓN

1. Establecer el estado del contrato de prestación de Servicios con la UT VISION MADRID 2025.

El representante legal de la UT VISION MADIRD 2025, el señor LUIS GUILLERMO MOLINA COMBITA, manifiesta que ya se han tramitado las pólizas del contrato, se requiere que el municipio emita el acta de aprobación para firmar el acta de inicio.

Agrega que el clausulado incluido en la licitación es diferente al establecido en el contrato de prestación de servicios No. CPS- 1035 -2024, por lo tanto solicita que se ajuste al determinado en la licitación; ya que se establecen obligaciones que pueden afectar el balance contractual.

El Ingeniero JUAN JOSÉ PÁEZ, invitado de apoyo recomienda que es necesario realizar los ajustes al respectivo contrato, según la licitación.

2. Analizar la focalización según el SIMAT.

La nutricionista LUCIDIA MORENO, invitada de apoyo, manifiesta que la IED Serrezuela no se relacionan en el SIMAT los niños de transición, por lo tanto al iniciar el PAE estos niños quedarían sin el servicio.

El señor LUIS GUILLERMO MOLINA COMBITA manifiesta que el rector debe certificar y relacionar estos niños para incluirlos dentro de la ejecución desde el inicio de la operación del PAE y de esta manea poder justificar el pago de la cuenta.

José Dario Duarte expresa que es importante que el operador se ciña a los listados y reportes del SIMAT.

3. Documentación que debe presentar el contratista para el inicio de la operación.

Se le solicita al operador PAE, en el término de 10 días después de firmar el acta de inicio, , enviar toda la información, documentación, planes y programas establecidos en las obligaciones contractuales al inicio de la operación para realizar el respectivo monitoreo, seguimiento y control por parte de la Secretaria de Educación.

3. Programación de los Comités de Seguimiento a la operación y apoyo a las sedes educativas.

Se estableció reunion del primer comité de seguimiento para el 20 de marzo a las 8 am, para verificar la cuenta de cobro de enero y febrero. El segundo comité para el 24 de abril, a las 8 am, para verificar la cuenta de cobro del mes de marzo , en el despacho de la Secretaria de Educacion.

Siendo las 9 am se da por terminada la reunión.

Se anexa registro fotográfico y planilla de asistencia.

COMPROMISOS

NO	TEMA	RESPONSABLE (S)	FECHA DE EJECUCIÓN
1	Agilizar la formalización de los documentos contractuales (Registro presupuestal, aprobación de pólizas, y acta de inicio).	Secretaria de Educación.	22-23 de enero 2025.
2	Envío de toda la información, documentación, planes y programas establecidos en las obligaciones contractuales al inicio de la operación para realizar el respectivo monitoreo, seguimiento y control por parte de la Secretaria de Educación.	UT VISION MADRID 2025.	10 días después de la firma acta de inicio.

CONVOCATORIA: 20 de marzo 2025, 8 am, Despacho Secretaria de educación.

ANEXOS: SI: X **NO:**

- Registro fotográfico
- Planilla de asistencia a la reunión.

REGISTRO FOTOGRÁFICO.





Acta No. 01

Fecha: 22 Enero de 2025

Hora inicio y finalización: 8 AM – 9 AM

Tipo de Sesión: Ordinario

Lugar: Despacho Sec. Educación.

Tema de la reunión: Asistencia programa Alimentación Escolar.

ASISTENTES

No.	NOMBRE	CARGO	ENTIDAD	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	Luis Guillermo Molina	Asesor	Ut visión Madrid 2025	Utvisionmadrid25@gmail.com	3163794604	
2	Felipe Velasquez. q	Supervisor	UT Vision Madrid 2025	" "	3197017912	
3	Edwin Lozano D	Supervisor	UT VISION MADRID 2025	utvisionmadrid25@gmail.com	3143203328	Madrid J.
4	Diego Bermudez	Ingeniero	Invitado	diego.bermudez.c@hotmail.com	573147223944	
5	Lucidia Florez	Nutricionista	Invitado	lucyflorez@gmail.com	3208744	
6	Juan José Rios R	Ing Alimentos	Invitado	juanjosepeez@gmail.com	3105786529	
7	José Dario Duarte	Apoyo G. universitario	Sec. educación	jose.duarte@hotmail.com	3165085715	
8						
9						
10						
11						
12						

Madrid, 30 de enero de 2025

señores;
SECRETARIA DE EDUCACIÓN
Madrid Cundinamarca.

OFICIO 007/2025

REF: Solicitud refrigerio industrializado.

La IED María Teresa Ortiz Nueva le saluda deseándole éxitos en su labor diaria y a su vez, solicita que en la sede prosperidad se entregue refrigerio industrializado, ya que según comunicado de la empresa de aguas ALP, no abra suministro de agua continuo. Hasta el 10 de febrero del 2025.

Agradecemos la atención prestada esperando contar con una pronta y satisfactoria respuesta.

Cordialmente;

MARLEN OMAIRA CALLEJAS CASTAÑEDA.
Rectora

Adjunto comunicado.

ALP
Aguas de La Prosperidad S.A.S. E.S.P.

COMUNICADO IMPORTANTE

Madrid, lunes 27 de enero 2025

Asunto: Información importante sobre el suministro de agua en la Ciudadela La Prosperidad.

Aguas de la Prosperidad S.A.S. E.S.P. informa que desde el viernes 24 de enero hemos presentado bajos niveles en los tanques de almacenamiento, afectando principalmente a los conjuntos más alejados. Estas condiciones se deben al inicio de trabajos de mantenimiento en el sistema de captación de agua, que tendrá una duración estimada de 15 días.

Con el fin de optimizar el suministro durante este período, solicitamos a las administraciones de las unidades residenciales implementar jornadas de racionamiento interno hasta el próximo **lunes 10 de febrero.**
Los horarios para habilitar el suministro agua internamente en cada conjunto residencial son los siguientes:
- De 4:30 a.m. a 11:00 a.m.
- De 7:00 p.m. a 11:00 p.m.

Estas medidas contribuirán a restablecer la presión óptima en la red de distribución y permitirán recuperar los niveles adecuados en los tanques de almacenamiento de la planta de tratamiento de agua potable.
Agradecemos su comprensión, colaboración y les pedimos hacer un uso eficiente del agua.

Seguiremos informando cualquier novedad a través de nuestros canales oficiales.

Gmail

31-01-2025

PAE MADRID SEDS <paemadrid.educacion@gmail.com>

RV: SIMAT 31 DE ENERO DE 2025

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co> 31 de enero de 2025, 8:10 p.m.
Para: "utvisionmadrid25@gmail.com" <utvisionmadrid25@gmail.com>
CC: PAE SEDS <paemadrid.educacion@gmail.com>

De: YURY ADRIANA MURCIA ANGEL <yury.murcia@madridcundinamarca.gov.co>
Enviado el: viernes, 31 de enero de 2025 9:00 a. m.
Para: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>; JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
Asunto: SIMAT 31 DE ENERO DE 2025

Cordial saludo

Remito la información solicitada.

Atentamente;

YURY ADRIANA MURCIA ANGEL

Profesional Universitario

Secretaría de Educación

Alcaldía de Madrid

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

Calle 5 No. 4 - 74 Madrid, Cundinamarca
Radicaciones: Calle 4 No 4-71 Sede La Herrera
PBX: (601) 746 0017 Línea WhatsApp: 318 293 1935
E-mail: *contactenos@madridcundinamarca.gov.co*

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co
El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

SIMAT 31 DE ENERO DE 2025 -PAE.xlsx
13847K

02-02-2025

Gmail

PAE MADRID SEDS <paemadrid.educacion@gmail.com>

MENUS SEMANA 2 DEL 3 AL 7 DE FEBRERO

UNION TEMPORAL VISION MADRID 2025 <utvisionmadrid25@gmail.com> 2 de febrero de 2025, 6:51 p.m.
Para: juanjose.paez@cundinamarca.gov.co, PROGRAMA EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>, JOSE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>, educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, PAE SEDS <paemadrid.educacion@gmail.com>, log.vision.madrid@gmail.com, Yaz Lozano <yazlozano71@hotmail.com>

Cordial saludo

Por medio del presente correo me permito remitir los menús de la semana del 3 al 7 esto motivado en la contingencia de falta de agua en varios días en el municipio en especial para el colegio maria teresa sede la la prosperidad.

Atentamente

LUIS GUILLERMO MOLINA
R LEGAL

MENU SEMANA 2 ----DEL 3 AL 7 DE FEBRERO 300125.xlsx
12K

03-02-2025

Outlook

Informe UAPA PAE - CUARTO TRIMESTRE 2024. (periodo 01-09-2024 al 31 - 12- 2024).

Desde JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
Fecha Lun 03/02/2025 15:56
Para JULIA ARMINDA ZAPATA LEMUS <julia.zapata@madridcundinamarca.gov.co>; LUIS ARMANDO SANCHEZ BELTRAN <luis.sanchezb@madridcundinamarca.gov.co>; ARMANDO ANTIVAR GARZON <armando.antivar@madridcundinamarca.gov.co>
CC educacion@madrid-cundinamarca.gov.co <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>

5 archivos adjuntos (203 KB)
A. DATOS GENERALES.xls; B. FINANCIACION - BOLSA COMUN.xls; C. CONTRATACION.xls; D. PRESTACIÓN DE SERVICIOS.xls; E. EJECUCION DE RECURSOS.xls;

Febrero 3 de 2025.

Señores:
Secretaria de Hacienda.
Madrid Cundinamarca.

REF: Informe UAPA PAE - CUARTO TRIMESTRE 2024. (periodo 01-09-2024 al 31 - 12- 2024).

Reciba un cordial saludo de parte de la Secretaria de Educación, deseándole éxito en sus labores diarias.

Se ha diligenciado los formatos según las siguientes consideraciones:

A. DATOS GENERALES: Diligenciamiento completo del Formato.
B. FINANCIACION Y BOLSA COMUN: Diligenciamiento completo del Formato. Favor verificar la columna **VALOR RECAUDADO ACUM. A CORTE EJ(Pesos); ya que en esta secretaria no se tiene esta información.**
C. CONTRATACION: Diligenciamiento completo del Formato.
D. PRESTACION DEL SERVICIO: Diligenciamiento completo del Formato.
E. EJECUCION DE RECURSOS: Favor verificar la columna **VALOR RECAUDADO ACUM. A CORTE EJ(Pesos); ya que en esta secretaria no se tiene esta información.**

AGRADECEMOS VERIFICAR LA INFORMACION ACORDE A LA INFORMACION REGISTRADA EN LA SECRETARIA DE HACIENDA.

Lo anterior para los acciones y fines pertinentes.

Atentamente,

JOSE DARIO DUARTE GAMBOA.
PROFESIONAL UNIVERSITARIO.
SECRETARIA DE EDUCACION MADRID.

03-02-2025

Outlook

Fwd: SOLICITUD AVAL DE HV DE PROFESIONAL NUTRICINIONISTA

Desde educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>
Fecha Lun 03/02/2025 12:16
Para JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
CC MARELVY MUÑOZ BARAJAS <marelvy.munoz@madridcundinamarca.gov.co>

2 archivos adjuntos (2 MB)
NUTRICIONISTA YEREEMY GONZALO LOPEZ.pdf; OFICIOS DE UT VISION MADRID NUTRICIONISTA.pdf;

psi

Atentamente;

MARELVI MUÑOZ BARAJAS

SECRETARIA DE EDUCACIÓN

ALCALDÍA MUNICIPAL DE MADRID

Alcaldía Municipal de
MADRID
Departamento de Cundinamarca

Calle 5 No. 4 - 74 Madrid, Cundinamarca
Radicaciones: Calle 4 No 4-71 Sede La Herrera
PBX: (601) 746 0017 Línea WhatsApp: 318 293 1935
E-mail: *contactenos@madridcundinamarca.gov.co*

---------- Forwarded message ---------
De: **UNION TEMPORAL VISION MADRID 2025** <utvisionmadrid25@gmail.com>
Date: lun, 3 feb 2025 a las 12:10
Subject: SOLICITUD AVAL DE HV DE PROFESIONAL NUTRICINIONISTA
To: PAE SEDS <paemadrid.educacion@gmail.com>, JOSE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>, <juanjose.paez@cundinamarca.gov.co>, educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, PROGRAMA EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>

Cordial saludo

Por medio del presente correo me permito remitir la hoja de vida del Nutricionista Yereemi López , esto motivado en que la profesional en nutrición ANGELA YURANI ABRIL MUÑOZ no puede aceptar el cargo aduciendo temas de traslado y personales que le impiden tomar el cargo
Por lo cual le solicitó la autorización por parte de la supervisión, para ocupar el cargo de Nutricionista, según lo establecidos en el pliego definitivo de condiciones.

Cordialmente

LUIS GUILLERMO MOLINA
R LEGAL Y GERENTE
UT VISION MADRID 2025

Outlook

04-02-2025

Solicitud - 2025-001702-E. Verificación a las cocinas y comedores de las Sedes Educativas donde se desarrolla el Programa de Alimentación Escolar PAE.

Desde JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
Fecha Mar 04/02/2025 14:57
Para INFRAESTRUCTURA <INFRAESTRUCTURA@madridcundinamarca.gov.co>; CATHERIN DAYANA AMADO SOPO <catherin.amado@madridcundinamarca.gov.co>
CC educacion@madrid-cundinamarca.gov.co <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>

1 archivo adjunto (1 MB)
PETICION - UT porvenir de la sabana - 2025-001702-E.pdf;

Ingeniera:
Catherin Dayana Amado Sopo
Secretaria de Infraestructura
Alcaldía Municipal de Madrid.

Reciba un cordial saludo de parte de la Secretaria de Educación del Municipio de Madrid, deseándole éxito en sus labores diarias.

Adjunto se remite por competencia, petición de la referencia, en especial con la verificación de la infraestructura en comedores escolares en las Instituciones Educativas Oficiales donde funciona el programa de alimentación Escolar PAE.

Agradecemos de antemano se de repuesta al solicitante acorde a sus competencias.

Atentamente,

JOSE DARIO DUARTE GAMBOA.

Profesional Universitario.

Secretaria de Educación

Madrid Cundinamarca.

Outlook

04-02-2025

RV: SIMAT 31 DE ENERO DE 2025

Desde JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
Fecha Mar 04/02/2025 8:53
Para utvisionmadrid@gmail.com <utvisionmadrid@gmail.com>
CC PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>

1 archivo adjunto (14 MB)
SIMAT 31 DE ENERO DE 2025 -PAE.xlsx;

Se remite PARA LO PERTINENTE.

JOSE DARIO DUARTE GAMBOA.
PROFESIONAL UNIVERSITARIO.
SECRETARIA DE EDUCACION.
MADRID CUNDINAMARCA.

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

Calle 5 No. 4 - 74 Madrid, Cundinamarca
Radicaciones: Calle 4 No 4-71 Sede La Herrera
PBX: (601) 746 0017 **Línea WhatsApp:** 318 293 1935
E-mail: *contactenos@madridcundinamarca.gov.co*

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la

misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

05-02-2025

Outlook

RV: SOLICITUD INFORME DE GESTIÓN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Desde JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
Fecha Mié 05/02/2025 13:01
Para Diego Alejandro Martinez Lopez <diegoalejandro.martinez@cundinamarca.gov.co>
CC educacion@madrid-cundinamarca.gov.co <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>; PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>

2 archivos adjuntos (446 KB)
INFORME GOBERNACION ENERO 2025.pdf; INFORME SEC- EDUC DEPTO - TODO EL AÑO 2024..pdf;

Asunto: Fwd: SOLICITUD INFORME DE GESTIÓN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Se adjunta informes:

1. Ejecución PAE todo el año 2024.
2. Ejecución PAE mes de enero 2025.

Atentamente;

JOSE DARIO DUARTE GAMBOA
PROFESIONAL UNIVERSITARIO.
SECRETARIA DE EDUCACIÓN
ALCALDÍA MUNICIPAL DE MADRID

Alcaldía Municipal de
MADRID
Departamento de Cundinamarca

Calle 5 No. 4 - 74 Madrid, Cundinamarca
Radicaciones: Calle 4 No 4-71 Sede La Herrera
PBX: (601) 746 0017 Línea WhatsApp: 318 293 1935
E-mail: *contactenos@madridcundinamarca.gov.co*

---------- Forwarded message ---------
De: **Diego Alejandro Martinez Lopez** <diegoalejandro.martinez@cundinamarca.gov.co>
Date: jue, 30 ene 2025 a las 11:19
Subject: SOLICITUD INFORME DE GESTIÓN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
To: educacion@madrid-cundinamarca.gov.co <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>, Secretaria de Educación <secretariadeeducacion@tocancipa.gov.co>, Programa de Alimentación Escolar - PAE Municipio de Cota <pae@alcaldiacota.gov.co>
Cc: Genny Milena Padilla Reinoso <genny.padilla@cundinamarca.gov.co>, Aida Ximena Manosalva Contreras <aida.manosalva@cundinamarca.gov.co>, Martha Alejandra Rodriguez Gallego <alejandra.rodriguez@cundinamarca.gov.co>, Victor Ivan Hernandez Rincon <victor.hernandez@cundinamarca.gov.co>

Cordial saludo estimados funcionarios de las alcaldías de:

COTA
TOCANCIPÁ
MADRID

Bogotá 30 De Enero de 2025

Que de acuerdo a los estipulado en los ARTÍCULO 2.2.6.3.2. y ARTÍCULO 2.2.6.3.3. del Decreto 2104 de 2023 en relación a la Gestión de Recursos para financiar proyectos de inversión publica, solicitamos desde el Programa de Alimentación Escolar del Departamento la siguiente información, en orden a cumplir con los informes mensuales de la presente vigencia:

1. Recursos de Gestión no Incorporada: relación mensual conforme se ha solicitado para el informe del plan indicativo en correos de la vigencia 2024, en la cual se relacione mes a mes (de la ejecución del PAE) el valor de la ración por tipo de complemento, numero de beneficiarios por tipo de complemento, días atendidos. (Para Enero y mensualmente con un margen no mayor a 5 días hábiles de la finalización del mes)

2. Remitir informes con soportes de la atención de beneficiarios PAE (Planillas, certificado de raciones, informes de pago, relación contractual)
3. En la respuesta indicar en el nombre de los archivos el municipio.

Ante cualquier duda o inquietud, por favor remitirla por este medio.

Diego Alejandro
Martinez Lopez
Contratista PAE – Secretaría de Educación
@CundinamarcaGob @CundinamarcaGob @CundinamarcaGob
Calle 26 #51-53 Bogotá D.C
Sede administrativa - Torre Educación, piso 5

Gobernación de Cundinamarca

Aviso Legal: Las opiniones y los archivos anexos contenidos en este mensaje son responsabilidad exclusiva de su autor, y no necesariamente representan la opinión oficial de la Gobernación de Cundinamarca. Este mensaje es confidencial, puede contener información privilegiada y no puede ser usado ni divulgado por personas distintas de su destinatario. Si este mensaje le ha llegado por error, por favor elimínelo de su sistema, y notifique de ello al remitente. Está prohibida su retención, grabación, utilización o divulgación con cualquier propósito. La Gobernación de Cundinamarca no es responsable por eventuales daños derivados del recibo y uso de este material, siendo responsabilidad del destinatario verificar con sus propios medios la existencia de virus u otros defectos.

Outlook

10.02.2025

Fwd: SM3 MINUTA DEL 10 AL 14

Desde educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>
Fecha Lun 10/02/2025 8:34
Para JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>

1 archivo adjunto (14 KB)
SM3 MENU 3 040225 ENVIAR A SERGIO ACTUALIZADO 050225 (1).xlsx;

PSI

Atentamente;

MARELVI MUÑOZ BARAJAS
SECRETARIA DE EDUCACIÓN

ALCALDÍA MUNICIPAL DE MADRID

Alcaldía Municipal de
MADRID
Departamento de Cundinamarca

Calle 5 No. 4 - 74 Madrid, Cundinamarca
Radicaciones: Calle 4 No 4-71 Sede La Herrera
PBX: (601) 746 0017 Línea WhatsApp: 318 293 1935
E-mail: *contactenos@madridcundinamarca.gov.co*

---------- Forwarded message ---------
De: **UNION TEMPORAL VISION MADRID 2025** <utvisionmadrid25@gmail.com>
Date: dom, 9 feb 2025 a las 19:17
Subject: SM3 MINUTA DEL 10 AL 14
To: PROGRAMA EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>, PAE SEDS <paemadrid.educacion@gmail.com>, educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, JOSE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>, <juanjose.paez@cundinamarca.gov.co>, <log.vision.madrid@gmail.com>, Yaz Lozano <yazlozano71@hotmail.com>

Cordial saludo

Por medio del presente correo me permito remitir la minuta de la semana del 10 al 14 , teniendo en cuenta la información del colegio maria teresa ortiz sede prosperidad, en la ual informan que desde el primero hasta el dia 10 no hay servicio de agua, por temas de contingencia, por situaciones vividas en el municipio, en el momento de poner el agua se presentan novedades el día siguiente que generan que el 11 se pueda presentar que no tenga el suministro de agua la IED, así las cosas como se planteó telefónicamente con la dra lucidia, se sigue con una minuta preparada en sitio con algunos componentes como Bebidas UHT, los cuales ayudan a no tener que lavar el menaje y poder ahorrar el agua por la dificultad del suministro del mismo.
Además de esto el día 13 de febrero no hay suministro de líquido en el municipio, situación que nos obliga a hacer cambios en las minutas por temas de CONTINGENCIA.
y de esta manera poder mantener el suministro de PAE, en las condiciones contratadas.

Anexo minuta para la entrega del día 10 al 14 .

10-02-2025

Alcaldía Municipal de MADRID
Departamento de Cundinamarca

VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA Y BODEGA DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

GES-F-265	VERSION 4	FECHA DE EMISIÓN 04/11/2021

Operador:	UT VISION MADRID 2025	**ETC:**	MADRID	**Ciudad/ Municipio:**	FUNZA- CUNDINAMARCA
Dirección:	Calle 15 No. 17-90 - FUNZA CUNDINAMARCA	**Fecha Visita:**	10 DE FEBRERO DE 2025		
No Contrato / Convenio:	CPS-1035-2024	**Hora inicio:**	7:00 a. m.	**Hora de terminación:**	11:00 a. m.
No de raciones contratadas con el Municipio:	7849	**Complemento AM/PM PAE Regular** _____	**Complemento AM/PM JU** 6335	**Almuerzos PAE Regular** _____	**Almuerzos JU** _____	**Complemento RI** 2514
No de visita:		**1ra Visita** X	**2da Visita**	**3ra Visita**	**4ta Visita**	**5ta Visita**
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	LUIS GUILLERMO MOLINA - REPRESENTANTE LEGAL	**Nombre y cargo de quien realiza la visita:**	JUAN JOSE PAEZ - INGENIERO DE ALIMENTOS SEC		

Objeto de la visita: SEGUIMIENTO CONDICIONES TECNICAS Y CONTRACTUALES DEL OPERADOR PARA LA EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

PUNTAJE ESPERADO:	44	**PUNTAJE OBTENIDO:**	44	**PORCENTAJE %:**	100%
CONCEPTO FINAL:					**CUMPLE**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	Existe el documento que soporte el programa de limpieza y desinfección con registros que indique la periodicidad de los mismos (áreas, equipos, superficies, personal manipulador y alimentos).	1	
2	Existe y se cumple el programa de control de plagas de acuerdo a la periodicidad exigida, cuenta con el manual y soportes respectivos de las medidas preventivas y correctivas.	1	
3	Existe el documento que soporte el programa de manejo de residuos líquidos y sólidos, contiene: plano de rutas de recolección y evacuación de los residuos del servicio de alimentación adaptado al establecimiento educativo	1	
4	Existen manuales y registros referentes a salud ocupacional.	1	
5	Cuenta con registros de entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos.	1	
6	La carpeta de los manipuladores de alimentos incluyen el personal transportador. Cuenta con toda la documentación (vinculación, pagos, entrega de dotación, certificación médica de aptitud para manipular alimentos, formación en educación sanitaria).	1	
7	Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y correctivo documentado en físico, con registros de las actividades de mantenimiento realizado a los equipos. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas, responsables de actividades de mantenimiento).	1	

TOTAL VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO:	7	**PUNTAJE OBTENIDO:**	7	**PORCENTAJE %:**	100%

II. CAPACITACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
8	Cuenta con plan de capacitación del personal manipulador de alimentos.	1	
9	El plan cuenta con metodología, duración, cronograma, responsables, temas, formatos de control y seguimiento, materiales y ayudas a utilizar.	1	
10	Se desarrollan las capacitaciones acorde con el cronograma, verificación mediante soportes (listados de asistencia, actas)	1	
11	Incluyen los temas de prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, conservación, preparación, empaque.	1	

TOTAL CAPACITACIÓN

PUNTAJE ESPERADO:	4	**PUNTAJE OBTENIDO:**	4	**PORCENTAJE %:**	100%

III. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	El almacenamiento de los productos y materias primas que requieren refrigeración o congelación, se realiza teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiere cada alimento.	1	
13	Se cuenta con registros diarios de verificación de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.	1	
14	Los alimentos se encuentran almacenados en canastillas o recipientes de material sanitario sobre estibas.	1	
15	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
16	Las estibas se encuentran limpias y en buen estado.	1	
17	Los empaques de los productos almacenados, se encuentran libres de humedad y no se encuentran rotos.	1	
18	Los alimentos se encuentran separados entre sí, según sus características.	1	
19	Los productos como detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas están etiquetadas adecuadamente, con rótulo que indique su toxicidad y están almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos. Se cuenta con fichas de seguridad de estos productos.	1	
20	El almacenamiento y apilación de las cajas cumple en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	1	
21	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	1	

22	Las cajas no sobrepasan el nivel del borde de la estiba, del anaquel o estantería donde se encuentren almacenadas.	1	
23	Se asigna rotulación que permita la identificación de los alimentos y es visible de manera que se lleve control.	1	
24	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original.	1	
25	Se llevan los registros con fecha de las cantidades de productos no conformes o devueltos, las salidas parciales y su destino final.	1	
26	El área de almacenamiento de materias primas y producto terminado se encuentra debidamente identificada.	1	
27	Se cuenta con las fichas técnicas en medio físico de cada producto.	1	
28	El rotulado del empaque de los alimentos cumple con las especificaciones exigidas en la normatividad vigente (Resolución 5109/2005)	1	
29	Se asigna rotulación que permita la identificación de los alimentos y es visible de manera que se lleve control.	1	
30	Las frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.	1	
31	Los alimentos enlatados se encuentran sin abolladuras (Si aplica).	1	
32	Los empaques BOPP de Bienestarina no presentan roturas o averías	1	
33	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia presunta de moho , abombamiento, pérdida de vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad e inocuidad de los productos.	1	
34	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica y está identificada para evitar el uso y se realiza el proceso de desnaturalización en caso de requerirse.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO:	23	**PUNTAJE OBTENIDO:** 23	**PORCENTAJE %:** 100%
IV. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
35	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplique).	1	
36	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "*Transporte de Alimentos*".	1	
37	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias del mismo.	1	
38	Los vehículos transportadores que posean sistema de refrigeración o congelación, cuentan con un adecuado funcionamiento que garantiza el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas y cuenta con indicadores y sistemas de registro.	1	
39	Los vehículos que transportan conjuntamente alimentos y/o materia prima de diferente naturaleza y conservación se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.	1	
40	Los alimentos perecederos de alto riesgo en salud pública y aquellos que por sus características, de acuerdo con la información contenida en su rotulado, requieran condiciones especiales de almacenamiento y manejo, se transportan en refrigeración o congelación.	1	
41	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO:	7	**PUNTAJE OBTENIDO:** 7	**PORCENTAJE %:** 100%
V. ESTADO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
42	Los equipos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión y cuenta con adecuadas condiciones de limpieza.	1	
43	Los equipos, son de acabado liso, no poroso, no absorbente, libre de defectos y grietas.	1	
44	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica. De acuerdo al plan de mantenimiento y se garantiza el buen uso y estado de todos los equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE ESTADO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS			
PUNTAJE ESPERADO:	3	**PUNTAJE OBTENIDO:** 3	**PORCENTAJE %:** 100%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES			
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			

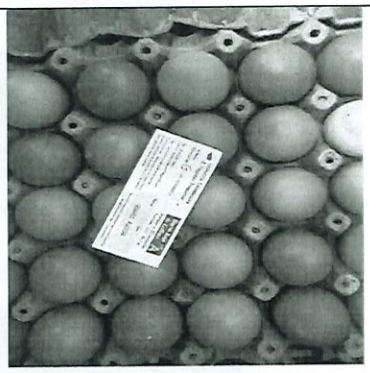
Atendido por:	GUILLERMO MOLINA	**Cargo:**	**COORDINADOR - REPRESENTANTE LEGAL**
Atendido por:	LUIS GUILLERMO MOLINA COMBITA Representante Legal Unión Temporal Unión Madrid	**Cargo:**	
Realizada por:	JUAN JOSE PAEZ	**Cargo:**	**INGENIERO DE ALIMENTOS**
Realizada por:		**Cargo:**	

Alcaldía Municipal de MADRID Departamento de Cundinamarca	REGISTRO FOTOGRÁFICO		
	GES-F-082	VERSIÓN 6	FECHA DE EMISIÓN 11/01/2024

DEPENDENCIA: Secretaria de Educación **FECHA:**10 FEBRERO 2025

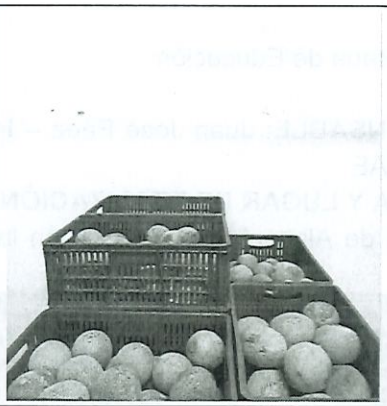
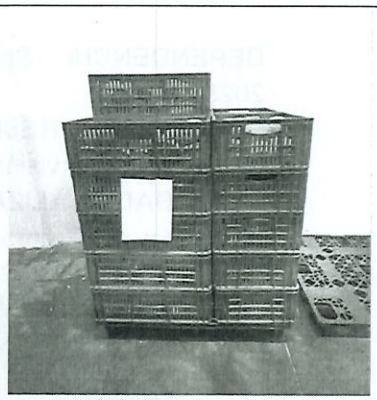
FUNCIONARIO RESPONSABLE: Juan José Páez – Ingeniero de Alimentos- Equipo de apoyo a la supervisión PAE

ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: Visita de seguimiento técnico a la operación del Programa de Alimentación Escolar en la Bodega central del operador UT VISION MADRID 2025

		
DESCRIPCIÓN: Cargue alimentos en transporte. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA	DESCRIPCIÓN: Verificación alistamiento rutas. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA	DESCRIPCIÓN: verificación Transporte. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA
		
DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado alimentos. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA	DESCRIPCIÓN: Verificacion almacenamiento alimentos.. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA	DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado alimentos. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA

Alcaldía Municipal de MADRID
Departamento de Cundinamarca

REGISTRO FOTOGRÁFICO		
GES-F-082	VERSIÓN 6	FECHA DE EMISIÓN 11/01/2024

		
DESCRIPCIÓN: Verificación calidad y rotulados alimentos. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA	DESCRIPCIÓN: Verificación alimentos recepción frutas. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA	DESCRIPCIÓN: Verificación alistamiento rutas fruver. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA
		
DESCRIPCIÓN: Verificación calidad de alimentos recepcion. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA	DESCRIPCIÓN: Verificacion calidad alimentos recepcion. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA	DESCRIPCIÓN: Verificación calidad y rotulados alimentos RPS. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA
		
DESCRIPCIÓN: Verificación alistamiento rutas despachos. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA	DESCRIPCIÓN: verificación alistamiento alimentos despachos. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA	DESCRIPCIÓN: verificación alistamiento alimentos despachos. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA

		
DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado alimentos. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA	DESCRIPCIÓN: Verificacion Alistamiento RPS. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA	DESCRIPCIÓN: Verificación alistamiento alimentos despachos. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA
		NA
DESCRIPCIÓN: Verificación calidad y rotulados alimentos RPS. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA	DESCRIPCIÓN: Verificacion Alistamiento RPS. DIRECCIÓN: Bodega Calle 15 No. 17-90 - FUNZA	DESCRIPCIÓN: NA

Acta N° 03.

DATOS GENERALES	
Fecha: **10 DE FEBRERO DE 2025**	Hora de inicio y finalización: 9:30 AM – 13:30 PM
Tipo de Sesión: **ORDINARIA**	Lugar: Sala Multimodal Biblioteca Municipal.

Responsable de la reunión:

Secretaria de Educación Madrid – Equipo se monitoreo, seguimiento y control Programa de Alimentación Escolar.

Asistentes de la reunión:
Secretaria de Educacion.
Equipo de Monitoreo, seguimiento y evaluación PAE.-
Se anexa planilla de asistencia.

TEMA DE LA REUNIÓN

Seguimiento a la operación e inicio del Programa de Alimentación Escolar -PAE.

ORDEN DEL DÍA

1. Planeación ejecución del contrato.
2. Revisión de obligaciones y compromisos según contrato CPS - 1035-2024 con la UT VISION MADRID 2025.
3. Reunión con la Secretaria de Educación para determinar actividades pendientes.
4. Revisión a distribución de las obligaciones del los contratos de prestación de servicios sobre monitoreo y seguimiento al PAE.
5. Cierre.

DESARROLLO DEL LA REUNIÓN

1. Planeación ejecución del contrato.

Juan José Páez manifiesta que, aunque el monitoreo y seguimiento al PAE ha sido bueno, sin embargo, es necesario seguir mejorando y que igualmente para el presente año se debe ampliar la cobertura de la Ración Preparada en sitio.
También agrega que desde el 27 de enero se ha iniciado la ejecución del contrato CPS 1035 – 2025, por un término de 6 meses por un valor de 2.600 millones de pesos, que el operador UT VISION MADRID 2025 ha solicitado un ajuste de la minuta del contrato con la definida en el pliego definitivo de condiciones, pero que él ha revisado estas y aunque están en diferente orden corresponde a las mismas acordadas; sin embargo, se solicita revisión detallada de las obligaciones específicas por parte del jurídico de la Secretaria de Educación.

Informa que realizando un calculo de los costos diarios del PAE con el valor del contrato se puede evidenciar que este puede tener una ejecución de 68 días, desde el 27 de enero hasta el 7 de

mayo aproximadamente. Tiempo necesario para que se defina una adición o nuevo contrato para no afectar la continuidad de la operación.

Lucidia Moreno informa que previamente se han analizados los perfiles, experiencia y obligaciones contractuales del Equipo de Monitoreo, Seguimiento y control para que en el presente año se distribuya e indique específicamente acorde a estas condiciones y no se repitan acciones dentro del equipo.

Jose Dario Duarte manifiesta que este año se debe ampliar la cobertura de la ración preparada en sitio, por ejemplo en Tibaitatá y el Cortijo debe ser 100% preparada en sitio y se propone iniciar con los grados de 6 a 8 a partir del 24 de febrero del año en curso.

Se programa una reunión con el operador PAE y el rector de la IED Tibaitatá para el martes 18 de febrero a las 8:am para revisar avances en el Cortijo para la entrega del 100% de Ración preparada en sitio para el sede Tibaitatá.

Lucidia Moreno informa que el viernes 14 de febrero está programada la entrega de la adecuación del comedor del Cortijo, para iniciar la ración preparada en sitio; también expresa que es necesario realizar visitas frecuentes para verificar que niños reciben realmente el PAE al igual que determinar que niños no quieren recibirlo para que se firme un formato de desistimiento al programa.

Diego Bermúdez expresa que él se encargará de verificar para que se pague realmente las raciones que se entregan.

Juan José Páez expresa que se debe realizar un requerimiento al operador, pues a un no ha entregado la información y documentos de la fase de alistamiento, contempladas en las obligaciones 10, 12,14 y 15 del contrato. También acuerda el reenvió de los formatos de operación PAE actualizados, para que los implemente el operador.

Se establece que el correo para PQRS será: pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co y el teléfono 601-740017 ext. 102.

Lucidia Moreno manifiesta la necesidad de apoyar la conformación de los CAES en las Instituciones Educativas públicas de Madrid, y como equipo apoyar la capacitación incluyendo las veedurías con la coordinación del personero municipal, que se debe oficiar a los rectores para recordarles este compromiso.

2. Revisión de obligaciones y compromisos según contrato CPS - 1035-2024con la UT VISION MADRID 2025.

Juan José Páez expresa que se debe ajustar el diagnóstico y seguimiento de la infraestructura Con el formato establecido en la UAPA.

Lucidia Moreno agrega que es necesario coordinar una reunión entre la Secretaria de Educación de Cundinamarca, la Secretaria de Educacion de Madrid y las oficinas de infraestructura del departamento y de Madrid para establecer los avances y compromisos para la ejecución de los comedores escolares de Serrezuela y Maria Teresa Ortiz Nueva; también agrega que de acuerdo a las obligaciones contractuales del contrato CPS 1035-2024 ajustar el seguimiento por parte del equipo acorde a la idoneidad del personal y conocimiento.

3. Reunión con la Secretaria de Educación para determinar actividades pendientes.

Juan José le manifiesta a la secretaria de educación MARELVI MUÑOZ BARAJAS, que se está efectuando la planeación de la operación y ejecución del programa PAE, de igual manera se está pendiente del cumplimiento de las raciones entregas con las pagadas, también se hará seguimiento al indicador de infraestructura, ampliar la cobertura de la ración preparada en sitio en la IED Tibaitatá sede central y el Cortijo.

Lucidia Moreno agrega que se realizará la capacitación a los CAES, que se implementará un desistimiento para los titulares que por gustos, hábitos alimentarios y/o NO les gustan los alimentos ofrecidos en el Programa, es decir que no quieran, ni requieran ser beneficiarios del programa; Recuerda la próxima reunión del Comité territorial de Planeación y PAE, para el 12 de marzo en el cual debe conocerse los avances para la construcción de los comedores escolares.

La Secretaria de educación Marelvi Muñoz Barajas expresa que el 18 de febrero harán entrega del comedor del Cortijo, para el cambio de modalidad a preparado en sitio; que se realizaran una serie de videos para dar a conocer a la comunidad la operación de PAE, que el enlace de prensa es el señor JAVIER LEAL.

Lucidia Moreno Expresa que se diseñará un folleto educativo sobre loncheras saludables, alimentación saludable y mesas de participación PAE.

También Se acuerda que el día del niño se establezca con la Secretaria del Departamento un refrigerio similar.

La Secretaria Marelvi Muñoz Barajas expresa que el equipo de seguimiento PAE sebe reunir una vez a la sema, determinándose el día miércoles a las 8 am, para realizar el seguimiento y control del PAE.

4. Revisión a distribución de las obligaciones de los contratos de prestación de servicios sobre monitoreo y seguimiento al PAE.

Según las obligaciones estipuladas en los contratos del equipo PAE se establece de manera simplificada las siguientes:

LUCIDIA MORENO:

- Propuesta de ciclos de menús para las diferentes modalidades
- cumplimiento de las minutas y su publicación en las IED
- Aprobación de intercambios de alimentos.
- Revisión de los documentos que el operador suministre dentro de la fase de alistamiento de la operación
- Visitas técnicas a plantas, bodegas y/o sedes, para verificar el cumplimiento de los aspectos técnicos operativos
- Implementación Decreto Departamental Tiendas Escolares.
- Requerimientos del componente nutricional del programa
- Diseñar e implementar la estructura del informes técnicos PAE.

- Realizar una (1) capacitación o campaña de sensibilización a todos los actores de las estrategias de permanencia escolar.
- Realizar el seguimiento del personal manipulador de alimentos de la operación del PAE principalmente en la capacitación relacionada con minutas patrón, preparación de alimentos, ciclos de menús

JUAN JOSE PAEZ:

- Calidad e inocuidad
- Revisión de bodegas: calidad materias primas, documentación técnica.
- revisión del personal manipulador de alimentos cumple con la normativa sanitaria vigente.
- Promover acciones que reduzcan las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).
- Plan de alistamiento
- calidad de los alimentos y/o materias primas de acuerdo con las fichas técnicas, registros sanitarios, permisos sanitarios y/o notificación sanitaria presentadas por el operador y las condiciones de operación en las IEM
- Diagnóstico de infraestructura de las unidades de servicio, diagnóstico y concepto de equipo y menaje, bodega y planta
- Plan de saneamiento básico (agua entre otros) presentado por el operador cumpla con los mínimos requisitos higiénico-sanitarios
- Dar respuesta a los requerimientos que demanden los organismos de control o veedurías ciudadanas, UApA, MEN
- Verificar mantenimiento correctivo de equipos, garantizando la disponibilidad permanente de un equipo
- Validar que en cada Unidad de atención exista una registro con la documentación - formatos de seguimiento al programa de limpieza y desinfección, programa de control de plagas, programa de residuos sólidos presentados en la propuesta y los formatos del programa del plan de saneamiento básico por la supervisión del contrato; adicionalmente, la identificación y señalización de las áreas dentro del servicio de alimentación, en material sanitario.

DIEGO BERMUDEZ:

- Cobertura y gestión territorial.
- verificar los beneficiarios del PAE y reportar las novedades, al igual que validar las planillas firmadas por los rectores
- . Recibir, reportar y consolidar mensualmente las novedades y la agenda escolar de servicio a los contratistas
- Compras locales
- informe del plan del acción
- Actualizar oportunamente en el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT)
- Validar los certificados de raciones suscritos por los rectores, y las planillas que acrediten el suministro
- Verificar en campo y en bases de datos la permanencia escolar de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar y verificar que reciben PAE- Desistimiento titulares de derecho.
- Generar los documentos acordes a las TRD, archivo de gestión, archivo central, archivo histórico, control de documentos y datos
- Visitas a bodegas: Revisión parte Administrativa y SST.

- Acompañamiento mesas públicas y CAES.

5. Cierre

Siendo las 13:30:00 pm se da por terminada la reunión.

COMPROMISOS

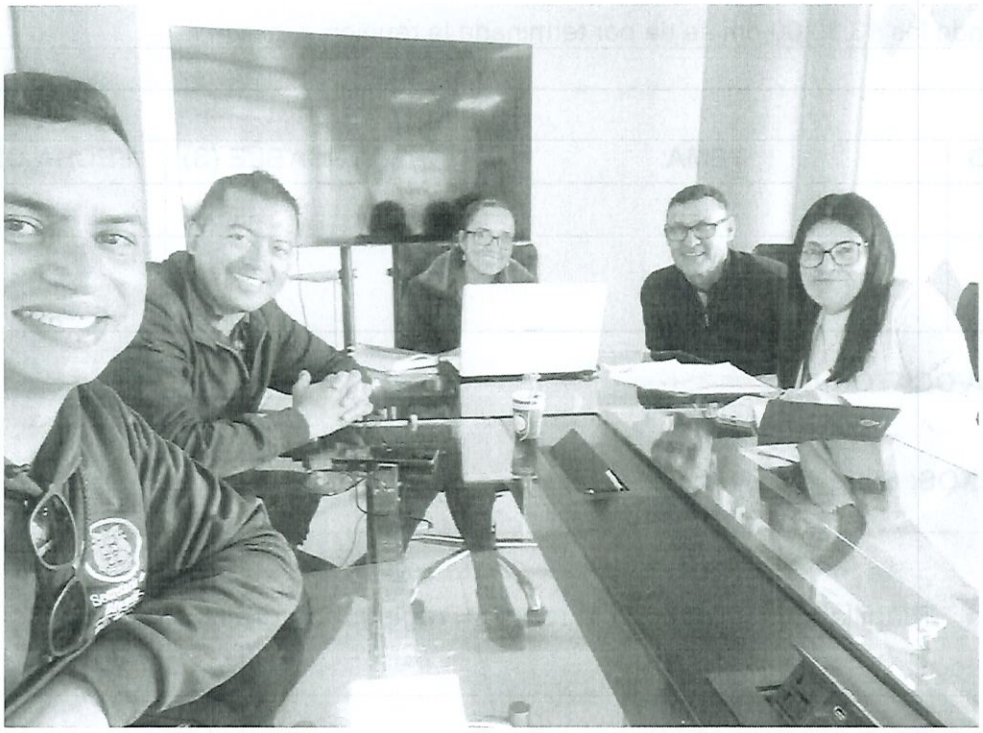
NO	TEMA	RESPONSABLE (S)	FECHA DE EJECUCIÓN
1			
2			

CONVOCATORIA:

ANEXOS: SI: X **NO:**

- Planilla de asistencia a la reunión, registro fotográfico

REGISTRO FOTOGRAFICO:





Acta No. 3.

Fecha: 10 - 02 - 2025

Hora inicio y finalización: 9:30 am – 13 - 30 pm

Tipo de Sesión: Ordinaria - Seguimiento.

Lugar: Sala Multimodal

Tema de la reunión: Monitoreo y Seguimiento PAE.

ASISTENTES

No.	NOMBRE	CARGO	ENTIDAD	CORREO ELECTRÓNICO	TELÈFONO	FIRMA
1	Yaida Marcela N.	Nutricionista	S.E.M.	[illegible]	3208347314	
2	Juan José Páez R	Ing Alimentos	Sec. Educ.	juanjosepaez@gmail.com	3107786509	
3	Soraida Duarte	prof. universitario	sec. Educación	[illegible]	3165085715	
4	Diego Alexander Bermudez	Ing. Industrial	Sec. Educacion	diego.bermudez@[illegible]	5134722594	
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						

Gmail

PAE MADRID SEDS <paemadrid.educacion@gmail.com>

DOCUMENTOS DE INICIO Y FASE DE ALISTAMIENTO

11 - 02 - 2025

UNION TEMPORAL VISION MADRID 2025 <utvisionmadrid25@gmail.com> 11 de febrero de 2025, 11:10 p.m.
Para: PROGRAMA EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>, PAE SEDS <paemadrid.educacion@gmail.com>, educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, juanjose.paez@cundinamarca.gov.co, JOSE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>

Cordial saludo

Por medio del presente correo me permito remitir documentos de inicio y fase de alistamiento para su revisión y aprobación .

para lo cual anexo link donde encontrar la información.

https://drive.google.com/drive/folders/1NHvqN7D_2EZL2EtZ0onVvOUyPI4VZnpQ?usp=sharing.

Atentamente

LUIS GUILLERMO MOLINA C
R legal Ut vision madrid

Outlook

12-02-2025

SIMAT 12/02/2025

Desde JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>

Fecha Mié 12/02/2025 16:06

Para utvisionmadrid@gmail.com <utvisionmadrid@gmail.com>; educacion@madrid-cundinamarca.gov.co <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>; PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>

CC juanjosepaezr@gmail.com <juanjosepaezr@gmail.com>; diego.bermudez.c@hotmail.com <Diego.bermudez.c@hotmail.com>; lucy0670@gmail.com <lucy0670@gmail.com>

1 archivo adjunto (12 MB)

SIMAT 12 febrero 2025 PAE.xlsx;

Se remite SIMAT Con corte al 12 de febrero 2025 para la programación y operación de PAE.

Cordial saludo

Atentamente;

JOSE DARIO DUARTE GAMBOA
Profesional Universitario
Secretaría de Educación
Alcaldía de Madrid

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

Calle 5 No. 4 - 74 Madrid, Cundinamarca
Radicaciones: Calle 4 No 4-71 Sede La Herrera
PBX: (601) 746 0017 **Línea WhatsApp:** 318 293 1935
E-mail: *contactenos@madridcundinamarca.gov.co*

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

13-02-2025

Gmail

PAE MADRID SEDS <paemadrid.educacion@gmail.com>

RV: SIMAT 12/02/2025

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co> 13 de febrero de 2025, 11:08 a.m.
Para: UNION TEMPORAL VISION MADRID 2025 <utvisionmadrid25@gmail.com>
CC: "paemadrid.educacion@gmail.com" <paemadrid.educacion@gmail.com>

Srs

UT Vision Madrid 2025

Cordial saludo,

Se remite para su información y manejo.

De: JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
Enviado el: miércoles, 12 de febrero de 2025 4:07 p. m.
Para: utvisionmadrid@gmail.com; educacion@madrid-cundinamarca.gov.co; PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
CC: juanjosepaezr@gmail.com; diego.bermudez.c@hotmail.com; lucy0670@gmail.com
Asunto: SIMAT 12/02/2025

Se remite SIMAT Con corte al 12 de febrero 2025 para la programación y operación de PAE.

Cordial saludo

Atentamente;

JOSE DARIO DUARTE GAMBOA

Profesional Universitario

Secretaría de Educación

Alcaldía de Madrid

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

Calle 5 No. 4 - 74 Madrid, Cundinamarca
Radicaciones: Calle 4 No 4-71 Sede La Herrera
PBX: (601) 746 0017 **Línea WhatsApp:** 318 293 1935
E-mail: *contactenos@madridcundinamarca.gov.co*

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta

comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co
El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

---

SIMAT 12 febrero 2025 PAE.xlsx
12003K

14-02-2025

Alcaldía Municipal de MADRID Departamento de Cundinamarca	VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACION INDUSTRIALIZADA			
	GES-F-264	VERSION 7		FECHA DE EMISIÓN: 02/01/2024

Institución educativa:	IED MARIA TERESA ORTIZ	Sede: CONCENTRACION URBANA PROSPERIDAD		Ciudad/ Municipio:	MADRID
Dirección:	CALLE 3A SUR No 1-06	Fecha Visita:	14/02/2025	Hora inicio:	8:00 a. m.
Operador:	UT VISION MADRID 2025	No Contrato / Convenio:	1035-2024	Hora de terminación:	12:00 a. m.
¿Reporta casos de atención prioritaria?	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria:			
No titulares de derecho atendidos:	1512	No de visita:	1ra Visita X	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	CLAUDIA CAMELO - ECONOMA	Nombre y cargo de quien realiza la visita:	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ - INGENIERO DE ALIMENTOS - SEC MADRID		
Visita técnica:	VISITA DE SGUIMIENTO TECNICO - SUPERVISION ENTIDAD	Visita verificacion de Enfermedades Transmitidas por Alimentos:	NO APLICA	Visita SPQR:	NO APLICA

Objeto de la visita: Seguimiento de condiciones tecnicas y contractuales referentes a la prestacion del servicio en comedores escolares contrato operador.

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		
	FECHA DE VISITA:	9/09/2024
	CONCEPTO EMITIDO:	FAVORABLE 80%

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 raciones	Criterio Pliego Condiciones Rsln 335/2021	1	No. de Manipuladoras encontradas	6
De 76 a 150 raciones		2		
De 151 a 300 raciones		3		
De 301 a 500 raciones		4		
De 501 a 750 raciones		5		
De 751 a 1000 raciones		6		
De 1001 a 1500 raciones		7		

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

RPS:Racion Preparada en sitio - RI: Racion industrializada

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	RPS RI	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas	1	
2	RPS RI	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	1	
3	RPS RI	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	1	
4	RPS RI	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1	
5	RPS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias	1	
6	RPS RI	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de facil limpieza y desinfección	1	
7	RPS RI	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación	1	
8	RPS RI	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos	1	
9	RPS RI	Existe un espacio físico exclusivo para el deposito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento	1	
10	RPS RI	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1	
11	RPS RI	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	1	
12	RPS RI	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada	1	
13	RPS RI	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura	1	
14	RPS RI	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado	1	
15	RPS RI	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado	1	
16	RPS RI	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Practicas de Manufactura-, ubicados en las instalaciones del comedor escolar	1	

SUB-TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE %	100%

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	RPS RI	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso	1	
18	RPS RI	Las materias primas se encuentran dentro de su vida útil, con fechas de vencimiento vigentes, no presentan algun tipo de contaminacion, y son aptos para el consumo. No se evidencian daños en las materias primas por infestacion de vectores (RPS-RI)	1	
19	RPS RI	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotacion de productos - PEPS	1	
20	RPS RI	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	RPS RI	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	RPS RI	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
23	RPS RI	Las materias primas o alimentos no conformes se encuentran en un area especifica e identificada para evitar su uso	1	
24	RPS RI	Se encuentran remisiones, facturas, soportes de entrega de entregas de alimentos con firmas de entrega por proveedores y personal del operador, previo a las preparaciones y suministro. (RPS-RI)	1	

SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%

III. CONDICIONES DE ALISTAMIENTO Y/O PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	RPS RI	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	1	
26	RPS RI	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	1	
27	RPS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
28	RPS RI	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1	
29	RPS RI	Se encuentra contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteínas, alimentos con lácteos) y se encuentran rotuladas e identificadas	1	
30	RPS RI	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 75°C)	1	
31	RPS RI	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	1	
32	RPS RI	El comedor escolar cuenta con suministro de gas	1	
33	RPS RI	Se cuenta con los certificados microbiológicos de los productos de alto riesgo	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALISTAMIENTO Y/O PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE % 100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	RPS RI	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC)	1	
35	RPS RI	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido	1	
36	RPS RI	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización del cambio realizado)	1	
37	RPS RI	Se cumple con los gramajes servidos de las preparaciones, complementos, suministro industrializados según aplique	1	
38	RPS RI	Se evidencia cumplimiento con las condiciones organolépticas de las preparaciones complemento y ración industrializada	1	
39	RPS RI	Se entrega la materia prima completa para garantizar el suministro de alimentos del día de la visita y para el periodo de abastecimiento, partiendo de los pesos de materias primas establecidos	1	
SUB-TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%
V. DISTRIBUCION DE COMPLEMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	RPS RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
41	RPS RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
42	RPS RI	Para la entrega de los complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los Titulares de Derecho en los formatos correspondientes diseñados para tal fin (planillas de entrega de raciones) por el ente territorial, sin tachones ni enmendaduras, y no tiene registros de entrega de raciones de manera anticipada	1	
43	RPS RI	Se presta el servicio y se entrega el complemento a todos los Titulares de Derecho, de acuerdo a la focalización y en las cantidades según el ciclo de menús correspondiente	1	
44	RPS RI	Se observa el suministro de alimentos preparados aptos para el consumo, y no están en estado de descomposición. Las bebidas no se encuentran fermentadas	1	
45	RPS RI	Los productos suministrados a los beneficiarios se encuentran con fecha de vencimiento vigente, libres de contaminación física, química o biológica, sin presencia de moho, sin empaques con abombamiento, u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos	1	
46	RPS RI	Se sirven las preparaciones con los componentes completos, incluyendo el alimento proteico, y acorde con las frecuencias establecidas en la minuta patrón y en el ciclo de menús aprobado	1	
47	RPS RI	No se realizan cambios de alimentos no autorizados, como huevo o leguminosa en cambio de pollo o carne. No se sirven cortes de rabadilla, alas o costillar, carne molida, embutidos cárnicos. No se reemplaza jugo por limonada, naranjada o refrescos artificiales	1	
48	RPS RI	No se entregan complementos industrializados sin la autorización de la supervisión o interventoría (cambio de modalidad sin autorización)	1	
49	RPS RI	Durante el servido de los alimentos calientes su tiempo de exposición durante el servido al ambiente no compromete la integridad e inocuidad de los mismos	1	
SUB-TOTAL DISTRIBUCION DE COMPLEMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE % 100%
VI. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
50	RPS RI	El personal manipulador, y el personal delegado del comité de alimentación escolar (si aplica), utiliza la dotación completa (blusa, pantalón, zapatos, gorro, tapaboca), en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios	1	
51	RPS RI	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
52	RPS RI	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	0	Falta la documentacion de las economas Janeth Rincon, Flor Hernandez y Estella Olalvaro. Operador referencia que dichas economas son de comedores escolares distintos en los cuales se encuentra la documentacion.
53	RPS RI	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación	1	
54	RPS RI	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1	
55	RPS RI	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente o condiciones contractuales	1	
SUB-TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE % 83%

VII. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCION					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o acción de mejora)
56	RPS RI	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades		1	
57	RPS RI	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas tecnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo, manejo seguridad y rotación)		1	
58	RPS RI	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada		1	
59	RPS RI	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados		1	
60	RPS RI	Los insumos e implementos de aseo son los necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en cantidades y especificaciones mínimas requeridas		1	
61	RPS RI	El operador suministra los siguientes insumos de inicio de contrato: 1. ESCOBA PLASTICA GRANDE. RPS-RI. 1. TRAPERO. RPS-RI 1. RECOGEDOR PLASTICO. RPS-RI 1. CEPILLO LARGO CERDAS DURAS PISO. RPS-RI. 1. CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS. RPS-RI. 2 canecas por cada comedor escolar. Material polietileno de alta densidad (verificar colores). Debidamente identificadas. RPS-RI		1	
62	RPS	El operador suministra mensualmente los siguientes insumos para la limpieza y desinfección:		1	
	RPS	Esponja plástica para el lavado de ollas	2 unidades mensuales por cada 500 cupos. RPS	1	
	RPS	Detergente biodegradable para lavado de platos y batería cocina	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos. RPS.	1	
	RPS	Esponja abrasiva	2 unidades mensuales RPS	1	
	RPS	Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos. RPS	1	
	RPS RI	Jabon para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o liquido	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos. RPS-RI	1	
	RPS RI	Jabon antimaterial líquido para desinfeccion de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos. RPS-RI	1	
	RPS RI	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos organicos e inorganicos, su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca especifica	A necesidad de acuerdo a los volumenes de residuos generados. En todo caso mínimo 1 por día por cada tipo de residuo (organico e inorganico). RPS-RI	1	
	RPS RI	Papel higienico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos. RPS-RI	1	
	RPS RI	Toalla desechable	1 paquete mensual por sede por economa. RPS-RI	1	
	RPS RI	Bolsas cierre hermetico	1 por cada alimento. RPS-RI	1	
	RPS RI	Guantes servido	1 por cada manipulador por día. RPS	1	
	RPS RI	Guantes negros de aseo general	1 por economa por mes. RPS-RI.	1	
	RPS RI	Fosforos	2 cajas grandes por sede. RPS	1	
	RPS RI	Alcohol por litro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos. RPS-RI	1	
63	RPS RI	Disponen de la remisión, factura de entrega de los insumos de aseo y se encuentra firmada por el operador previo conteo y revision		1	
64	RPS RI	Se encuentra publicado el instructivo de uso de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección (concentraciones, modo de preparación), y se encuentran los implementos requeridos como jeringas o dosificadores		1	
65	RPS RI	Existen letreros en buen estado, alusivos a la aplicacion de Buenas Practicas de Manufactura - BPM, ubicados en las instalaciones del comedor escolar		1	
66	RPS RI	Se aplican los proceso y procedimientos establecidos en el programa de limpieza y desinfeccion		1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
67	RPS RI	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua		1	
68	RPS RI	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades		1	
69	RPS RI	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		1	
70	RPS RI	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad		1	

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
71	RPS RI	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos solidos y se promueve el reciclaje	1	
72	RPS RI	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1	
73	RPS RI	Se aplica la separación en sitio de los residuos solidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques	1	
74	RPS RI	El manejo de los alimentos sólidos y líquidos no representan riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
75	RPS RI	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
76	RPS RI	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	35	PORCENTAJE % 100%
VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
77	RPS RI	El vehiculo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente, con concepto favorable	1	
78	RPS RI	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima, refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)	1	
79	RPS RI	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	1	
80	RPS RI	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	1	
81	RPS RI	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas	1	
82	RPS RI	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente	1	
83	RPS RI	Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE % 100%
IX. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
84	RPS RI	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje estan fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de facil limpieza y desinfección	1	
85	RPS RI	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y facil desinfección	1	
86	RPS RI	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	1	
87	RPS RI	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)	1	
88	RPS RI	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura	1	
SUB-TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE % 100%
X. SALUD OCUPACIONAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
89	RPS RI	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
90	RPS RI	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 100%
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
91	RPS RI	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE	1	
92	RPS RI	Es visible el mecanismo que el operador y la Entidad Territorial Certificada tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	
SUB-TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 100%
TOTAL VISITA				
PUNTAJE ESPERADO	99	PUNTAJE OBTENIDO	98	PORCENTAJE % 99%
CONCEPTO FINAL:				
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
Se verifica trazabilidad de alimentos de alto riesgo: Leche en polvo, marca doña leche, lote 200125, FV 190126. Avena UHT, proveedor PIPPO, lote AV013, FV 07/abril/2025.				
Se adelanta verificacion de condiciones de infraestructura.				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				

DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISION		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ	NOMBRE	CLAUDIA CAMELO
CEDULA	80.124.701	CEDULA	ECONOMA
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS-SEC MADRID	CARGO:	ECONOMA
FIRMA	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ	FIRMA	CLAUDIA CAMELO

Alcaldía Municipal de MADRID
Departamento de Cundinamarca

ACTA DE REUNIÓN		Página 1 de 1
DIGH-F-004	VERSIÓN 9	FECHA DE EMISIÓN 20/03/2024

Fecha: 14 Feb 2025 | **Hora inicio y finalización:** 8:00 am - 12:00 m

Tipo de Sesión: Visita Supervision Ordinaria. Tecnica | **Lugar:** Sede Urbana La Prosperidad.

Tema de la reunión: Seguimiento condiciones tecnicas contractuales ejecución operador UT Vision Madrid 2025 PAE Madrid RPS - AMPM

ASISTENTES

No.	NOMBRE	CARGO	ENTIDAD	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO	FIRMA
1	Juan José Páez R	Ing Alimentos	Sec. Educa.	pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co	3105786521	
2	YAZMID JOLANO D	SUPERVISORA	UT VISION MADRID	@gmail.com utvisionmadrid2025	3143203328	YAZMID J.
3	Claudia Camelo	Economa	UT Vision Madrid	claucamelo1@outlook.	3134626034	
4	Maria Eloisa Nateria.	Economa.	UT VISION	geraldinenavarro@	3172126297	
5	Luz Stella Olalvora	Economa.	UT Vision	utvisionmadrid@gm	3202107944.	Luz Stella O.
6	Margarita Rodriguez	Economa	UT V. SION	utvisionmadrid2se gmail.com	3203205674	Margarita G.
7	Florinda Hernandez	Economa	UTICIÓN	utvisionpadrid2s@ gmail.com	3112524500	Madrid
8	JANETH RINCON	ECONOMA	UT V. SION	utvisionmadrid2s @gmail.com	3107539487	JANETH R.
9	Maricla Hernandez	Economa	UTUSION	utvisionmadrid2s @gmail.com	3115773562	Maricla Hernandez
10						

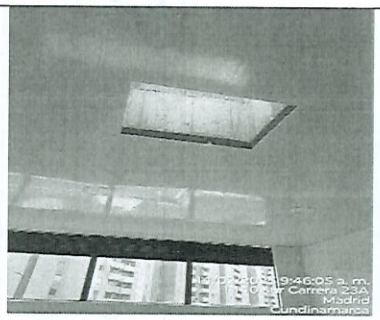
Powered by CamScanner

REGISTRO FOTOGRÁFICO		
GES-F-082	VERSIÓN 6	FECHA DE EMISIÓN 11/01/2024

DEPENDENCIA: Secretaria de Educación **FECHA:**14 FEBRERO 2025

FUNCIONARIO RESPONSABLE: Juan José Páez – Ingeniero de Alimentos- Equipo de apoyo a la supervisión PAE

ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN*:* Visita de seguimiento técnico a la operación del Programa de Alimentación Escolar en sede LA PROSPERIDAD

		
DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD	DESCRIPCIÓN: Area de lavado. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD	DESCRIPCIÓN: Verificación techo área preparación. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD
		
DESCRIPCIÓN: Verificación techo área preparación alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD	DESCRIPCIÓN: Verificación preparación alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD	DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD
		
DESCRIPCIÓN: Distribucion alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD	DESCRIPCIÓN: Verificación área lavado. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD	DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento perecederos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD

		
DESCRIPCIÓN: Verificación Area interiores. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD	DESCRIPCIÓN: Verificación equipos de frio. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD	DESCRIPCIÓN: Verificación áreas externas comedor. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD
		
DESCRIPCIÓN: Verificación menú entregado. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD	DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD	DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD
		
DESCRIPCIÓN: Verificación área residuos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD	DESCRIPCIÓN: Verificación preparación alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD	DESCRIPCIÓN: Verificación preparación alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD

Alcaldía Municipal de MADRID
Departamento de Cundinamarca

REGISTRO FOTOGRÁFICO		
GES-F-082	VERSIÓN 6	FECHA DE EMISIÓN 11/01/2024

		
DESCRIPCIÓN: Verificación contramuestras. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD	DESCRIPCIÓN: Verificación preparación alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD	DESCRIPCIÓN: Verificación área preparación alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD
		
DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD	DESCRIPCIÓN: Verificación área de aseo. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD	DESCRIPCIÓN: Verificación área no conforme. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD
		
DESCRIPCIÓN: Verificación distribución alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD	DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD	DESCRIPCIÓN: Verificación área de lavado. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED Maria Teresa Ortiz - PROSPERIDAD

Outlook

14-02-2025

SM 4 MENU 4 DEL 17 AL 21 D ENERO

Desde UNION TEMPORAL VISION MADRID 2025 <utvisionmadrid25@gmail.com>

Fecha Vie 14/02/2025 19:40

Para PAE SEDS <paemadrid.educacion@gmail.com>; PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>; educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>; JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>; juanjose.paez@cundinamarca.gov.co <juanjose.paez@cundinamarca.gov.co>

CC log.vision.madrid@gmail.com <log.vision.madrid@gmail.com>; Yaz Lozano <yazlozano71@hotmail.com>

1 archivo adjunto (12 KB)

SM 4 MENU DEL 17 AL 21 (2).xlsx;

Cordials saludo

Por medio del presente correo me permito remitir el menú de la semana del 17 al 21 de marzo. estos cambios por las novedades de suministros agua en la sede de properidad

18-02-2025

Alcaldía Municipal de MADRID
Departamento del Cundinamarca

VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GES-F-264	VERSION 7	FECHA DE EMISIÓN: 02/01/2024

Institución educativa:	IED TIBAITATA	Sede: IED TIBAITATA SEDE PRINCIPAL		Ciudad/ Municipio:	MADRID
Dirección:	CALLE 5 No 5-05	Fecha Visita:	18/02/2025	Hora inicio:	7:30 a. m.
Operador:	UT VISION MADRID 2025	No Contrato / Convenio:	1035-2024	Hora de terminación:	11:30 a. m.
¿Reporta casos de atención prioritaria?	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria:			
No titulares de derecho atendidos:	1779	No de visita:	1ra Visita X	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	SANDRA CAMELO - ECONOMA	Nombre y cargo de quien realiza la visita:	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ - INGENIERO DE ALIMENTOS - SEC MADRID		
Visita técnica:	VISITA DE SEGUIMIENTO TECNICO - SUPERVISION ENTIDAD	Visita verificación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos:	NO APLICA	Visita SPOR:	NO APLICA

Objeto de la visita: Seguimiento de condiciones técnicas y contractuales referentes a la prestación del servicio en comedores escolares contrato operador.

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		
	FECHA DE VISITA:	9/09/2024
	CONCEPTO EMITIDO:	FAVORABLE 80%

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Criterio Pliego Condiciones ReIn 333/2021	1	No. de Manipuladoras encontradas	7
De 76 a 150 raciones		2		
De 151 a 300 raciones		3		
De 301 a 500 raciones		4		
De 501 a 750 raciones		5		
De 751 a 1000 raciones		6		
De 1001 a 1500 raciones		7		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), ND (NO OBSERVADO)

RPS:Racion Preparada en sitio - RI: Racion industrializada

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	RPS RI	El comedor escolar esta ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas	1	
2	RPS RI	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	1	
3	RPS RI	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, area de consumo) estan construidos de manera que facilita la operacion de limpieza, desinfeccion y desinfectación	1	
4	RPS RI	Los techos estan diseñados y constituidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1	
5	RPS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias	1	
6	RPS RI	Las paredes estan construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de facil limpieza y desinfección	1	
7	RPS RI	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un dia de preparación	1	
8	RPS RI	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos	1	
9	RPS RI	Existe un espacio físico exclusivo para el deposito temporal de los residuos solidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento	1	
10	RPS RI	Las lamparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones electricas expuestas	1	
11	RPS RI	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	1	
12	RPS RI	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada	1	
13	RPS RI	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, estan provistas con malla antiinsecto de facil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura	1	
14	RPS RI	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado	1	
15	RPS RI	Se evidencia dotacion de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higienico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado	1	
16	RPS RI	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Practicas de Manufactura-, ubicados en las instalaciones del comedor escolar	1	

SUB-TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE %	100%

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	RPS RI	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterias de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso	1	
18	RPS RI	Las materias primas se encuentran dentro de su vida útil, con fechas de vencimiento vigentes, no presentan algun tipo de contaminación, y son aptos para el consumo. No se evidencian daños en las materias primas por infestacion de vectores (RPS-RI)	1	
19	RPS RI	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas. Kardex y rotación de productos - PEPS	0	NO SE ENCUENTRAN INGRESADOS LOS ALIMENTOS DE ALTO RIESGO EN SALUD PUBLICA CARNE DE RES Y DE CERDO, PRODUCTOS RECEPCIONADOS EL DIA 17 DE FEB 2025. NO SE ENCUENTRAN REGISTRADOS
20	RPS RI	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	RPS RI	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	RPS RI	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
23	RPS RI	Las materias primas o alimentos no conformes se encuentran en un area especifica e identificada para evitar su uso	1	
24	RPS RI	Se encuentran remisiones, facturas, soportes de entrega de entregas de alimentos con firmas de entrega por proveedores y personal del operador, previo a las preparaciones y suministro. (RPS-RI)	1	

SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	88%

III. CONDICIONES DE ALISTAMIENTO Y/O PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	RPS RI	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones optimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	1	
26	RPS RI	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	1	
27	RPS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
28	RPS RI	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1	
29	RPS RI	Se encuentra contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteínas, alimentos con lácteos) y se encuentran rotuladas e identificadas	1	
30	RPS RI	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 75°C)	1	
31	RPS RI	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	1	
32	RPS RI	El comedor escolar cuenta con suministro de gas	1	
33	RPS RI	Se cuenta con los certificados microbiológicos de los productos de alto riesgo	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALISTAMIENTO Y/O PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE % 100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS – GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	RPS RI	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC)	1	
35	RPS RI	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido	1	
36	RPS RI	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización del cambio realizado)	1	
37	RPS RI	Se cumple con los gramajes servidos de las preparaciones, complementos, suministro industrializados según aplique	1	
38	RPS RI	Se evidencia cumplimiento con las condiciones organolépticas de las preparaciones complemento, y ración industrializada	1	
39	RPS RI	Se entrega la materia prima completa para garantizar el suministro de alimentos del día de la visita y para el periodo de abastecimiento, partiendo de los pesos de materias primas establecidos	1	
SUB-TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS – GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%
V. DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	RPS RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
41	RPS RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
42	RPS RI	Para la entrega de los complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los Titulares de Derecho en los formatos correspondientes diseñados para tal fin (planillas de entrega de raciones) por el ente territorial, sin tachones ni enmendaduras, y no tiene registros de entrega de raciones de manera anticipada	1	
43	RPS RI	Se presta el servicio y se entrega el complemento a todos los Titulares de Derecho, de acuerdo a la focalización y en las cantidades según el ciclo de menús correspondiente	1	
44	RPS RI	Se observa el suministro de alimentos preparados aptos para el consumo, y no están en estado de descomposición. Las bebidas no se encuentran fermentadas	1	
45	RPS RI	Los productos suministrados a los beneficiarios se encuentran con fecha de vencimiento vigente, libres de contaminación física, química o biológica, sin presencia de moho, sin empaques con abombamiento, u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos	1	
46	RPS RI	Se sirven las preparaciones con los componentes completos, incluyendo el alimento proteico, y acorde con las frecuencias establecidas en la minuta patrón y en el ciclo de menús aprobado	1	
47	RPS RI	No se realizan cambios de alimentos no autorizados, como huevo o leguminosa en cambio de pollo o carne. No se sirven cortes de rabadilla, alas o costillar, carne molida, embutidos cárnicos. No se reemplaza jugo por limonada, naranjada o refrescos artificiales	1	
48	RPS RI	No se entregan complementos industrializados sin la autorización de la supervisión o interventoría (cambio de modalidad sin autorización)	1	
49	RPS RI	Durante el servido de los alimentos calientes su tiempo de exposición durante el servido al ambiente no compromete la integridad e inocuidad de los mismos	1	
SUB-TOTAL DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE % 100%
VI. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
50	RPS RI	El personal manipulador y el personal delegado del comité de alimentación escolar (si aplica), utiliza la dotación completa (blusa, pantalón, zapatos, gorro, tapaboca), en buen estado de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios	1	
51	RPS RI	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
52	RPS RI	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
53	RPS RI	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación	1	
54	RPS RI	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1	
55	RPS RI	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente o condiciones contractuales	1	
SUB-TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%

VII. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCION					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
56	RPS RI	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades		1	
57	RPS RI	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo, manejo seguridad y rotación)		1	
58	RPS RI	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada		1	
59	RPS RI	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados		1	
60	RPS RI	Los insumos e implementos de aseo son los necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en cantidades y especificaciones mínimas requeridas		1	
61	RPS RI	El operador suministra los siguientes insumos de inicio de contrato: 1. ESCOBA PLASTICA GRANDE. RPS-RI. 1. TRAPERO. RPS-RI. 1. RECOGEDOR PLASTICO. RPS-RI. 1. CEPILLO LARGO CERDAS DURAS PISO. RPS-RI. 1. CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS. RPS-RI. 2 canecas por cada comedor escolar. Material polietileno de alta densidad (verificar colores). Debidamente identificadas. RPS-RI		1	
62	RPS	El operador suministra mensualmente los siguientes insumos para la limpieza y desinfección:		1	
	RPS	Esponja plastica para el lavado de ollas	2 unidades mensuales por cada 500 cupos. RPS	1	
	RPS	Detergente biodegradable para lavado de platos y bateria cocina	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos. RPS.	1	
	RPS	Esponja abrasiva	2 unidades mensuales RPS	1	
	RPS	Desinfectante liquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos. RPS	1	
	RPS RI	Jabon para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o liquido	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos. RPS-RI	1	
	RPS RI	Jabón antimaterial liquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos. RPS-RI	1	
	RPS RI	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos organicos e inorganicos, su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca especifica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados. En todo caso mínimo 1 por dia por cada tipo de residuo (organico e inorganico). RPS-RI	1	
	RPS RI	Papel higienico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos. RPS-RI	1	
	RPS RI	Toalla desechable	1 paquete mensual por sede por economa. RPS-RI	1	
	RPS RI	Bolsas cierre hermetico	1 por cada alimento. RPS-RI	1	
	RPS RI	Guantes servido	1 por cada manipulador por dia. RPS	1	
	RPS RI	Guantes negros de aseo general	1 por economa por mes. RPS-RI	1	
	RPS RI	Fosforos	2 cajas grandes por sede. RPS	1	
	RPS RI	Alcohol por litro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos. RPS-RI	1	
63	RPS RI	Disponen de la remisión, factura de entrega de los insumos de aseo y se encuentra firmada por el operador previo conteo y revisión		1	
64	RPS RI	Se encuentra publicado el instructivo de uso de los productos utilizados en los proceso de limpieza y desinfección (concentraciones, modo de preparación), y se encuentran los implementos requeridos como jeringas o dosificadores		1	
65	RPS RI	Existen letreros en buen estado, alusivos a la aplicación de Buenas Practicas de Manufactura - BPM, ubicados en las instalaciones del comedor escolar		1	
66	RPS RI	Se aplican los proceso y procedimientos establecidos en el programa de limpieza y desinfección		1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
67	RPS RI	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua		1	
68	RPS RI	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades		1	
69	RPS RI	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		1	
70	RPS RI	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad		1	

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
71	RPS RI	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plastica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos solidos y se promueve el reciclaje	1	
72	RPS RI	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1	
73	RPS RI	Se aplica la separación en sitio de los residuos solidos, es decir, material organico separado de papel, plasticos y empaques	1	
74	RPS RI	El manejo de los alimentos solidos y liquidos no representan riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
75	RPS RI	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
76	RPS RI	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	35	PORCENTAJE % 100%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
77	RPS RI	El vehiculo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente, con concepto favorable	1	
78	RPS RI	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima, refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	1	
79	RPS RI	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	1	
80	RPS RI	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	1	
81	RPS RI	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plasticas, debidamente lavadas y desinfectadas	1	
82	RPS RI	El personal transportador cuenta con certificacion de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente	1	
83	RPS RI	Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE % 100%
IX. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
84	RPS RI	Los utensilios tales como tablas, cucharas, olas y demas menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de facil limpieza y desinfección	1	
85	RPS RI	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y facil desinfeccion	1	
86	RPS RI	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	1	
87	RPS RI	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)	1	
88	RPS RI	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura	1	
SUB-TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE % 100%
X. SALUD OCUPACIONAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
89	RPS RI	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
90	RPS RI	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 100%
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
91	RPS RI	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Tecnica de Información del PAE	1	
92	RPS RI	Es visible el mecanismo que el operador y la Entidad Territorial Certificada tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	
SUB-TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 100%
TOTAL VISITA				
PUNTAJE ESPERADO	99	PUNTAJE OBTENIDO	98	PORCENTAJE % 99%
CONCEPTO FINAL:				

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES
Se verifica trazabilidad de alimentos de alto riesgo: MANJAR BLANCO, MARCA LADIN, LOTE 310125, FV 15.04.25. QUESO FRESCO SEMIGRASO MARCA LACTOMACARENA, LOTE 260125, FV 050325 YOGURT ENTERO DULCE MARCA PIPPO, LOTE 010, FV
16MAR25. PIERNA DE RES MOLIDA MARCA CARNES DE DIOS, LOTE 900068, FV 12.04.2024
SE REALIZA VERIFICACION DE CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISION		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ	NOMBRE	SANDRA CAMELO
CEDULA	80.124.701	CEDULA	ECONOMA
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS-SEC MADRID	CARGO:	ECONOMA
FIRMA	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ	FIRMA	SANDRA CAMELO

18 - 07 - 2025

Alcaldía Municipal de MADRID
Departamento de Cundinamarca

VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GES-F-264	VERSIÓN 7	FECHA DE EMISIÓN: 02/01/2024

Institución educativa:	IED TIBAITATA	**Sede: CONCENTRACION URBANA EL CORTIJO**		**Ciudad/ Municipio:**	MADRID
Dirección:	CALLE 15 No 5-05	**Fecha Visita:**	14/02/2025	**Hora inicio:**	11:35 a. m.
Operador:	UT VISION MADRID 2025	**No Contrato / Convenio:**	1035-2024	**Hora de terminación:**	2:00 p. m.
¿Reporta casos de atención prioritaria?	SI / NO X	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria:**			
No titulares de derecho atendidos:	735	**No de visita:**	1ra Visita X	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	SANDRA MILENA GARZON - ECONOMA	**Nombre y cargo de quien realiza la visita:**	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ - INGENIERO DE ALIMENTOS - SEC MADRID		
Visita técnica:	VISITA DE SGUIMIENTO TECNICO - SUPERVISION ENTIDAD	**Visita verificación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos:**	NO APLICA	**Visita SPQR:**	NO APLICA

Objeto de la visita: Seguimiento de condiciones técnicas y contractuales referentes a la prestación del servicio en comedores escolares contrato operador.

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	**FECHA DE VISITA:**	NO OBSERVADO
	CONCEPTO EMITIDO:	NA

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	**Criterio Pliego Condiciones Rein 335/2021**	1	**No. de Manipuladoras encontradas**	1
De 76 a 150 raciones		2		
De 151 a 300 raciones		3		
De 301 a 500 raciones		4		
De 501 a 750 raciones		5		
De 751 a 1000 raciones		6		
De 1001 a 1500 raciones		7		

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

RPS:Racion Preparada en sitio - RI: Ración industrializada

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	RPS RI	El comedor escolar esta ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas	1	Se verifica suministro RI.
2	RPS RI	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	1	
3	RPS RI	La edificacion, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operacion de limpieza, desinfeccion y desinfestacion	1	
4	RPS RI	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1	
5	RPS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higienico sanitarias	1	
6	RPS RI	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de facil limpieza y desinfección	1	
7	RPS RI	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un dia de preparación	1	
8	RPS RI	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservacion de los alimentos y/o productos	1	
9	RPS RI	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento	1	
10	RPS RI	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1	
11	RPS RI	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	1	
12	RPS RI	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminacion cruzada	1	
13	RPS RI	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulacion. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminacion en caso de ruptura	1	
14	RPS RI	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado	1	
15	RPS RI	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabon desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado	1	
16	RPS RI	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicacion de BPM - Buenas Practicas de Manufactura-, ubicados en las instalaciones del comedor escolar	1	

SUB-TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE %	100%

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	RPS RI	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigacion, si es el caso	1	
18	RPS RI	Las materias primas se encuentran dentro de su vida útil, con fechas de vencimiento vigentes, no presentan algun tipo de contaminación, y son aptos para el consumo. No se evidencian daños en las materias primas por infestación de vectores.(RPS-RI)	1	
19	RPS RI	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS	1	
20	RPS RI	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	RPS RI	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	RPS RI	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
23	RPS RI	Las materias primas o alimentos no conformes se encuentran en un área especifica e identificada para evitar su uso	1	
24	RPS RI	Se encuentran remisiones, facturas, soportes de entrega de entregas de alimentos con firmas de entrega por proveedores y personal del operador, previo a las preparaciones y suministro. (RPS-RI)	1	

SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%

III. CONDICIONES DE ALISTAMIENTO Y/O PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	RPS RI	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones optimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	1	
26	RPS RI	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	1	
27	RPS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
28	RPS RI	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1	
29	RPS RI	Se encuentra contramuestras de las ultimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteínas, alimentos con lácteos) y se encuentran rotuladas e identificadas	1	
30	RPS RI	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 72°C)	NA	SUMINISTRO RI
31	RPS RI	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	1	SUMINISTRO YOGURT RI CUMPLE
32	RPS RI	El comedor escolar cuenta con suministro de gas	1	
33	RPS RI	Se cuenta con los certificados microbiológicos de los productos de alto riesgo	NA	DOCUMENTACION REVISADA ADMINISTRATIVAMENTE
SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALISTAMIENTO Y/O PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE % 100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	RPS RI	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC)	1	
35	RPS RI	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido	NA	SUMINISTRO RI
36	RPS RI	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización del cambio realizado)	1	
37	RPS RI	Se cumple con los gramajes servidos de las preparaciones, complementos, suministro industrializados según aplique	1	
38	RPS RI	Se evidencia cumplimiento con las condiciones organolépticas de las preparaciones complemento, y ración industrializada	1	
39	RPS RI	Se entrega la materia prima completa para garantizar el suministro de alimentos del día de la visita y para el periodo de abastecimiento, partiendo de los pesos de materias primas establecidos	1	
SUB-TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE % 100%
V. DISTRIBUCION DE COMPLEMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	RPS RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
41	RPS RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
42	RPS RI	Para la entrega de los complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los Titulares de Derecho en los formatos correspondientes diseñados para tal fin (planillas de entrega de raciones) por el ente territorial, sin tachones ni enmendaduras, y no tiene registros de entrega de raciones de manera anticipada	1	
43	RPS RI	Se presta el servicio y se entrega el complemento a todos los Titulares de Derecho, de acuerdo a la focalización y en las cantidades según el ciclo de menús correspondiente	1	
44	RPS RI	Se observa el suministro de alimentos preparados aptos para el consumo y no estan en estado de descomposición. Las bebidas no se encuentran fermentadas	1	
45	RPS RI	Los productos suministrados a los beneficiarios se encuentran con fecha de vencimiento vigente, libres de contaminación física, química o biológica, sin presencia de moho, sin empaques con abombamiento, u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos	1	
46	RPS RI	Se sirven las preparaciones con los componentes completos, incluyendo el alimento proteico, y acorde con las frecuencias establecidas en la minuta patrón y en el ciclo de menús aprobado	1	
47	RPS RI	No se realizan cambios de alimentos no autorizados, como huevo o leguminosa en cambio de pollo o carne. No se sirven cortes de rabadilla, alas o costillar, carne molida, embutidos cárnicos. No se reemplaza jugo por limonada, naranjada o refrescos artificiales	1	
48	RPS RI	No se entregan complementos industrializados sin la autorización de la supervisión o interventoría (cambio de modalidad sin autorización)	1	
49	RPS RI	Durante el servido de los alimentos calientes su tiempo de exposición durante el servido al ambiente no compromete la integridad e inocuidad de los mismos	NA	SUMINISTRO RI
SUB-TOTAL DISTRIBUCION DE COMPLEMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE % 100%
VI. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
50	RPS RI	El personal manipulador, y el personal delegado del comité de alimentación escolar (si aplica), utiliza la dotación completa (blusa, pantalon, zapatos, gorro tapaboca), en buen estado de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios	1	
51	RPS RI	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
52	RPS RI	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
53	RPS RI	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación	1	
54	RPS RI	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1	
55	RPS RI	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente o condiciones contractuales	1	
SUB-TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%

VII. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCION					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o acción de mejora)
56	RPS RI	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades		1	
57	RPS RI	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo, manejo seguridad y rotación)		1	
58	RPS RI	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada		1	
59	RPS RI	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados		1	
60	RPS RI	Los insumos e implementos de aseo son los necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en cantidades y especificaciones mínimas requeridas		1	
61	RPS RI	El operador suministra los siguientes insumos de inicio de contrato: 1. ESCOBA PLASTICA GRANDE. RPS-RI. 1. TRAPERO. RPS-RI. 1. RECOGEDOR PLASTICO. RPS-RI. 1. CEPILLO LARGO CERDAS DURAS PISO. RPS-RI 1. CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS. RPS-RI. 2 canecas por cada comedor escolar. Material polietileno de alta densidad (verificar colores). Debidamente identificadas. RPS-RI		1	
62	RPS	El operador suministra mensualmente los siguientes insumos para la limpieza y desinfección:		1	
	RPS	Esponja plastica para el lavado de ollas	2 unidades mensuales por cada 500 cupos. RPS	NA	SUMINISTRO RI
	RPS	Detergente biodegradable para lavado de platos y bateria cocina	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos. RPS.	NA	SUMINISTRO RI
	RPS	Esponja abrasiva	2 unidades mensuales RPS	NA	SUMINISTRO RI
	RPS	Desinfectante liquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos. RPS	NA	SUMINISTRO RI
	RPS RI	Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o liquido	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos. RPS-RI	1	
	RPS RI	Jabon antimaterial liquido para desinfeccion de manos, en dispensador y con identificación del producto. inoloro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos. RPS-RI	1	
	RPS RI	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos organicos e inorganicos, su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca especifica	A necesidad de acuerdo a los volumenes de residuos generados. En todo caso mínimo 1 por dia por cada tipo de residuo (organico e inorganico). RPS-RI	1	
	RPS RI	Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos. RPS-RI	1	
	RPS RI	Toalla desechable	1 paquete mensual por sede por economa. RPS-RI	1	
	RPS RI	Bolsas cierre hermético	1 por cada alimento. RPS-RI	1	
	RPS RI	Guantes servido	1 por cada manipulador por dia. RPS	1	
	RPS RI	Guantes negros de aseo general	1 por economa por mes. RPS-RI.	1	
	RPS RI	Fósforos	2 cajas grandes por sede. RPS	1	
	RPS RI	Alcohol por litro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos. RPS-RI	1	
63	RPS RI	Disponen de la remisión, factura de entrega de los insumos de aseo y se encuentra firmado por el operador previo conteo y revision		1	
64	RPS RI	Se encuentra publicado el instructivo de uso de los productos utilizados en los proceso de limpieza y desinfeccion (concentraciones, modo de preparación), y se encuentran los implementos requeridos como jeringas o dosificadores		1	
65	RPS RI	Existen letreros en buen estado, alusivos a la aplicación de Buenas Practicas de Manufactura - BPM, ubicados en las instalaciones del comedor escolar		1	
66	RPS RI	Se aplican los proceso y procedimientos establecidos en el programa de limpieza y desinfección		1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
67	RPS RI	Se garantiza la limpieza y desinfección periodica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua		1	
68	RPS RI	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades		1	
69	RPS RI	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentacion correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		1	
70	RPS RI	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad		NA	SUMINISTRO RI

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
71	RPS RI	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plastica, ubicados en un sitio exclusivo para la recoleccion temporal de residuos solidos y se promueve el reciclaje	1	
72	RPS RI	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1	
73	RPS RI	Se aplica la separacion en sitio de los residuos solidos, es decir, material organico separado de papel, plasticos y empaques	1	
74	RPS RI	El manejo de los alimentos solidos y liquidos no representan riesgo de contaminacion para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
75	RPS RI	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
76	RPS RI	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	30	PUNTAJE OBTENIDO	30	PORCENTAJE % 100%
VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
77	RPS RI	El vehiculo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente, con concepto favorable	NO	NO OBSERVADO
78	RPS RI	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservacion requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	NO OBSERVADO
79	RPS RI	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	NO OBSERVADO
80	RPS RI	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	NO OBSERVADO
81	RPS RI	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plasticas, debidamente lavadas y desinfectadas	NO	NO OBSERVADO
82	RPS RI	El personal transportador cuenta con certificación de manipulacion de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente	NO	NO OBSERVADO
83	RPS RI	Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminacion	NO	NO OBSERVADO
SUB-TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE % #VALOR!
IX. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
84	RPS RI	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demas menaje estan fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfeccion	NA	SUMINISTRO RI
85	RPS RI	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y facil desinfeccion	1	
86	RPS RI	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	1	
87	RPS RI	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)	1	
88	RPS RI	Las neveras, congeladores y demas equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura	1	
SUB-TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 100%
X. SALUD OCUPACIONAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
89	RPS RI	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
90	RPS RI	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 100%
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
91	RPS RI	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Tecnica de información del PAE	1	
92	RPS RI	Es visible el mecanismo que el operador y la Entidad Territorial Certificada tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	
SUB-TOTAL GESTION SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 100%
TOTAL VISITA				
PUNTAJE ESPERADO	89	PUNTAJE OBTENIDO	89	PORCENTAJE % 100%
CONCEPTO FINAL:				
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
Se verifica trazabilidad de alimentos de alto riesgo. Yogurth entero con dulce, proveedor PIPPO, lote 021, FV 24marr/2025.				
Se adelanta verificacion de condiciones de infraestructura PARA EFECTOS DE LA IMPLEMENTACION DEL AREA DE COCINA PARA LA ELABORACION DE RPS, HACE FALTA:				
1. ARREGLAR AREA DE MESON AUXILIAR LATERAL, ACONDICIONAR AREA DE LAVADO, PINTURA DE PAREDES, PUERTA DE INGRESO Y VENTANA DE DISTRIBUCION.				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				

DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISION		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ	NOMBRE	SANDRA MILENA GARZON
CEDULA	80.124.701	CEDULA	ECONOMA
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS-SEC MADRID	CARGO:	ECONOMA
FIRMA	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ	FIRMA	SANDRA MILENA GARZON

MADRID

		20/03/2024

Fecha: 18 Feb 2025	**Hora inicio y finalización:** 11:35am - 2:00pm
Tipo de Sesión: Visita Técnica Supervisión	**Lugar:** Sede Urbano El Cortijo

Tema de la reunión: Seguimiento Condiciones técnicas contractuales ejecución operación UT Visión Madrid 2025 PAE Madrid RI.

ASISTENTES

No.	NOMBRE	CARGO	ENTIDAD	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO	FIRMA
1	Sandra Milena Garzón V	economa	visión madrid		3273820058	Sandra Garzón
2	Juan José Páez P.	Ing Alimentos	Sec Educación	pae.educacion@cundinamarca.gov.co	3105786379	
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

Powered by CamScanner

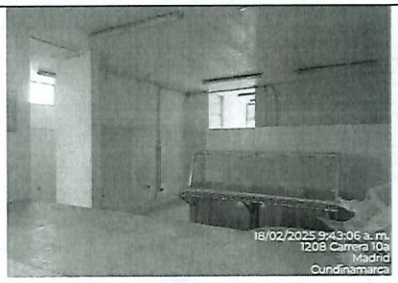
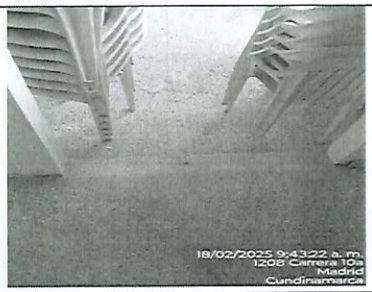
Alcaldía Municipal de MADRID Departamento de Cundinamarca

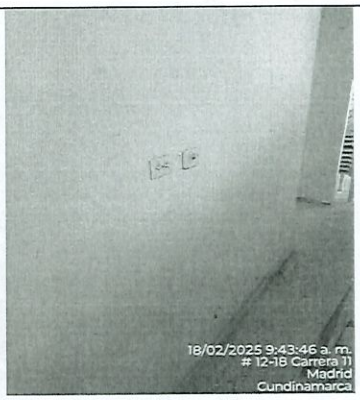
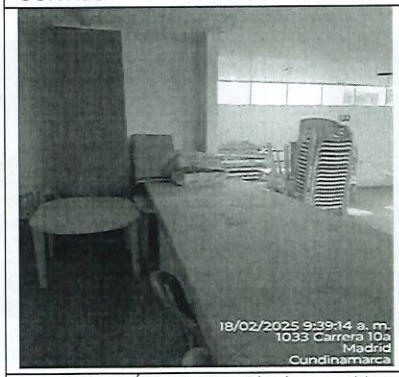
REGISTRO FOTOGRÁFICO		
GES-F-082	VERSIÓN 6	FECHA DE EMISIÓN 11/01/2024

DEPENDENCIA: Secretaria de Educación **FECHA:**18 FEBRERO 2025

FUNCIONARIO RESPONSABLE: Juan José Páez – Ingeniero de Alimentos- Equipo de apoyo a la supervisión PAE

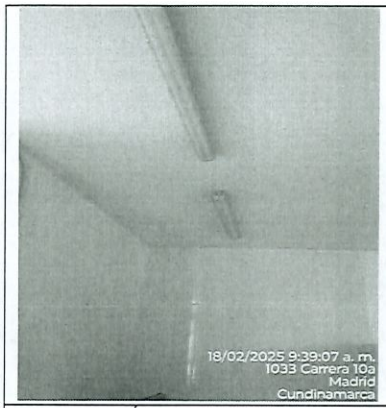
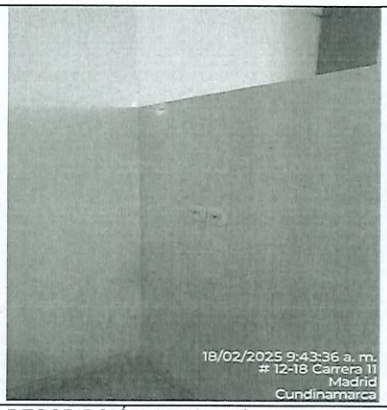
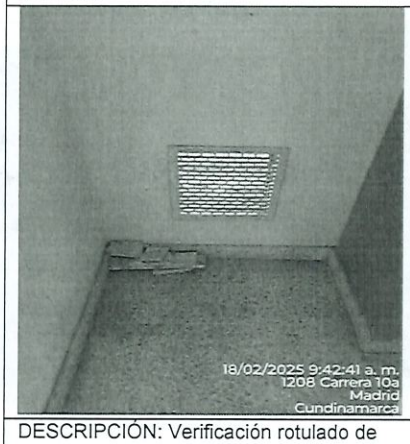
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: Visita de seguimiento técnico a la operación del Programa de Alimentación Escolar en sede EL CORTIJO.

		
DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO	DESCRIPCIÓN: Area de lavado. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO	DESCRIPCIÓN: Verificación techo área preparación. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO
		
DESCRIPCIÓN: Verificación techo área preparación alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO	DESCRIPCIÓN: Verificación preparación alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO	DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO
		
DESCRIPCIÓN: Distribucion alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO	DESCRIPCIÓN: Verificación área lavado. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO	DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento perecederos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO

		
DESCRIPCIÓN: Verificación Area interiores. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO	DESCRIPCIÓN: Verificación equipos de frio. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO	DESCRIPCIÓN: Verificación áreas externas comedor. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO
		
DESCRIPCIÓN: Verificación menú entregado. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO	DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO	DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO
		
DESCRIPCIÓN: Verificación área residuos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO	DESCRIPCIÓN: Verificación preparación alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO	DESCRIPCIÓN: Verificación preparación alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO

Alcaldía Municipal de MADRID Departamento de Cundinamarca

REGISTRO FOTOGRÁFICO		
GES-F-082	VERSIÓN 6	FECHA DE EMISIÓN 11/01/2024

		
DESCRIPCIÓN: Verificación contramuestras. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO	DESCRIPCIÓN: Verificación preparación alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO	DESCRIPCIÓN: Verificación área preparación alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO
		
DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO	DESCRIPCIÓN: Verificación área de aseo. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO	DESCRIPCIÓN: Verificación área no conforme. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO
		
DESCRIPCIÓN: Verificación distribución alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO	DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento alimentos. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO	DESCRIPCIÓN: Verificación área de lavado. ACTA NÚMERO: 001 DIRECCIÓN: IED TIBAITATA SEDE EL CORTIJO

Outlook

20-02-2025

RV: SIMAT 18 FEBRERO 2025

Desde JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
Fecha Jue 20/02/2025 11:05
Para utvisionmadrid@gmail.com <utvisionmadrid@gmail.com>

1 archivo adjunto (15 MB)
SIMAT 18 DE FEBRERO 2025- PAE.xlsx;

De: JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
Enviado: martes, 18 de febrero de 2025 9:33
Para: diego.bermudez.c@hotmail.com <Diego.bermudez.c@hotmail.com>
Asunto: RV: SIMAT 18 FEBRERO 2025

De: YURY ADRIANA MURCIA ANGEL <yury.murcia@madridcundinamarca.gov.co>
Enviado: martes, 18 de febrero de 2025 9:17
Para: JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>; PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
Asunto: SIMAT 18 FEBRERO 2025

Cordial saludo

Remito la información solicitada.

Atentamente;

YURY ADRIANA MURCIA ANGEL
Profesional Universitario
Secretaría de Educación
Alcaldía de Madrid

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

Calle 5 No. 4 - 74 Madrid, Cundinamarca
Radicaciones: Calle 4 No 4-71 Sede La Herrera
PBX: (601) 746 0017 **Línea WhatsApp:** 318 293 1935
E-mail: *contactenos@madridcundinamarca.gov.co*

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

22-02-2025

Gmail

PAE MADRID SEDS <paemadrid.educacion@gmail.com>

Actas de visitas supervision Sedes Tibaitata, Cortijo, Prosperidad

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co> 22 de febrero de 2025, 1:35 p.m.
Para: UNION TEMPORAL VISION MADRID 2025 <utvisionmadrid25@gmail.com>
CC: "paemadrid.educacion@gmail.com" <paemadrid.educacion@gmail.com>

Srs

UT VISION MADRID 2025

Operador PAE

Buena tarde,

De manera atenta se adjuntan las actas de visita adelantadas en función de actividades de supervisión. Por favor realizar revisión de las observaciones pertinentes a fin de generar sus acciones de mejora.

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

4 archivos adjuntos

- **GES-F-265 VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA Y BODEGA 100225.pdf** 1106K
- **140225 GES-F-264 VERIF PAE RI CU PROSPERIDAD.pdf** 1547K
- **180225 GES-F-264 VERIF PAE RI IED TIBAITATA.pdf** 154K
- **180225 GES-F-264 VERIF PAE RI CU EL CORTIJO.pdf** 1322K

Gmail

23-02-2025

PAE MADRID SEDS <paemadrid.educacion@gmail.com>

Solicitud Plan de Ruta 27 ene-28feb

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co> 23 de febrero de 2025, 9:17 p.m.
Para: UNION TEMPORAL VISION MADRID 2025 <utvisionmadrid25@gmail.com>
CC: "educacion@madrid-cundinamarca.gov.co" <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, "paemadrid.educacion@gmail.com" <paemadrid.educacion@gmail.com>

SRS

UT VISION MADRID 2025

Operador PAE

Cordial saludo,

Por medio de la presente se solicita se remita a la entidad el plan de rutas de suministros de alimentos y elementos de aseo con el cual se encuentra realizando las entregas en el presente periodo comprendido entre el 27 de enero al 28 de febrero, lo anterior en atención a lo establecido en el contrato **No. CPS- 1035 -2024. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS**: Numeral 7.*Presentar dentro de los tres días hábiles de anterioridad al inicio de la distribución de cada periodo de entregas según firma de acta de inicio, un plan de rutas detallado de materias primas especificando la logística de suministro a cada sede educativa, los elementos de aseo y el suministro de gas, en cada una de las sedes focalizadas por el Municipio. Las rutas de distribución se deben realizar en días y horario hábil concertado con la Institución Educativa.*

Y de manera atenta se solicita relacione el del próximo periodo de marzo de 2025.

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

Outlook

23-02-2025

SOLCITUD DE CONTRAMUESTRAS DE 100GRaMOS

Desde UNION TEMPORAL VISION MADRID 2025 <utvisionmadrid25@gmail.com>

Fecha Dom 23/02/2025 14:30

Para PAE SEDS <paemadrid.educacion@gmail.com>; PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>; educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>; JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>; juanjose.paez@cundinamarca.gov.co <juanjose.paez@cundinamarca.gov.co>

CC Yaz Lozano <yazlozano71@hotmail.com>; log.vision.madrid@gmail.com <log.vision.madrid@gmail.com>

Cordial saludo

Por medio del presente correo me permito solicitar por parte de la supervisión la posibilidad de dejar la contramuestra de 200 gramos de 72 horas para casos de evento en salud pública en 100 gramos.

Esto sustentado en el hecho factico, establecido en los PROTOCOLOS DE BROTES POR ETA, del Instituto Nacional de Salud (INS) entidad encargada de investigar los casos de posibles brotes por ETA.

En el cual se establece los procedimientos de investigación en campo de los posibles brotes, este define que el laboratorio y los investigadores de campo, en caso de un evento en salud publica deben tomar la cantidad de muestra que se encuentre para el análisis de laboratorio.

Toda ves la misma entidad con el INVIMA establece las muestras para vigilancia rutinaria, la cual a a la luz de las cosas es totalmente distinta a la destinación de dichas muestras.

Presentadas estas dualidades y aunado a que en el contrato y en los pliegos definitivos que reglan el presente contrato no definitudes en las contramuestras y evidenciando gran cantidad de desperdicio de estas muestras en términos cuantitativos.

Aunado a temas que dentro de los últimos 24 meses de ejecución no se han presentado posibles eventos de brotes, de los cuales se haya determinado incidencias.

Se solicita ala Supervisión de una manera muy formal y respetuosa evalué disminuir de 200gramos a 100 gramos la cantidad de contramuestras de 72 horas.

Así poder NO votar la cantidad de alimento desechado en las distintas contramuestras

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes

Atentamente

LUIS GUILLERMO MOLINA

COORDINADOR LOGISTICO

UT VISION MADRID 2025

23-02-2025

Outlook

RE: SOLCITUDE DE AUTORIZACION O AVAL DE PROFESION COORDINADR OPERATIVO MUNICIPAL

Desde PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
Fecha Dom 23/02/2025 21:29
Para UNION TEMPORAL VISION MADRID 2025 <utvisionmadrid25@gmail.com>
CC JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>; educacion@madrid-cundinamarca.gov.co <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>; paemadrid.educacion@gmail.com <paemadrid.educacion@gmail.com>

Srs
UT VISION MADRID 2025
Operador PAE

Cordial saludo,

En atención a su solicitud, desde la entidad se emite **APROBACION** para el cambio de profesional coordinador operativo por profesional presentado CONSUELO MOSCOSO, identificada con CC 52.835.436, y se conmina al operador para que la presente cumpla con las obligaciones contenidas en el contrato del operador No. CPS- 1035 -2024.

De: UNION TEMPORAL VISION MADRID 2025 <utvisionmadrid25@gmail.com>
Enviado el: jueves, 20 de febrero de 2025 11:57 a. m.
Para: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
CC: JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>; educacion@madrid-cundinamarca.gov.co; paemadrid.educacion@gmail.com
Asunto: Re: SOLCITUDE DE AUTORIZACION O AVAL DE PROFESION COORDINADR OPERATIVO MUNICIPAL

Cordial saludo

Dando respuesta a la solicitud presentada se envían los documentos solicitados.

El sáb, 15 feb 2025 a la(s) 10:42 a.m., PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION (pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co) escribió:

> Srs
> UT Vision Madrid 2025
> Operador PAE
>
> Cordial saludo,
>
> En atención a la solicitud en correo seguido, y con el animo validar y dar transparencia a la misma, se requiere:
>
> - Carta desistimiento profesional presentado MARÍA DEL ROSARIO FLOREZ BAHAMON según referencia.
> - Carta de compromiso profesional propuesto.
> - Adjuntar certificado vigencia y antecedentes disciplinarios profesional propuesto.
> - Relacionar en archivo adjunto Excel, la experiencia profesional propuesto.
>
> **De:** UNION TEMPORAL VISION MADRID 2025 <utvisionmadrid25@gmail.com>
> **Enviado el:** lunes, 27 de enero de 2025 5:15 p. m.
> **Para:** PAE SEDS <paemadrid.educacion@gmail.com>; JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>; juanjose.paez@cundinamarca.gov.co; PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>; educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>
> **Asunto:** SOLCITUDE DE AUTORIZACION O AVAL DE PROFESION COORDINADR OPERATIVO MUNICIPAL
>
> Cordial saludo
>
> Por medio del presente correo me permito remitir hoja de vida de la profesional en ingeniería de alimentos que presentamos como COORDINADOR OPERATIVO MUNICIPAL.
>
> Esto motivado en que la ingeniera MARÍA DEL ROSARIO FLOREZ BAHAMON, no puede aceptar el cargo por tema personales
>
> Es importante aclarar que el pliego de condiciones definitivo establece lo siguiente para este perfil.
>
> (...) " Coordinador Operativo Municipal: Profesional en ingeniería industrial, ingeniero de alimentos con **especialización en gerencia de proyectos y afines**. Con experiencia general de mínimo tres (03) años contados entre la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso. Experiencia certificada en interventoría PAE mínimo un (01) año y dos (02) años como jefe de operaciones. " (...)
>
> Para lo cual presentamos a la Ingeniera Consuelo Moscoso Peña Ingeniera de Alimentos Especialista en ADMINISTRACIÓN Y GERENCIA DE LA CALIDAD.

La cual tiene esta especialización la cual son AFINES a la gerencia de proyectos, las dos basándose en la planeación y administración DE LOS PROYECTOS, la segunda enfocada a la calidad como está entendida como un SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN en su integralidad.

Especialización y Gerencia gerencia de sistemas de la calidad se enfoca en el siguiente perfil

1. Gerencia Estratégica: Define los objetivos y las estrategias de la organización, Establece la dirección de la organización, Ayuda a definir por qué se deben priorizar ciertas iniciativas, Define cómo alcanzar los objetivos, Ayuda a administrar y ordenar los cambios.

2. Gestión de calidad: Se enfoca en la calidad de los productos y servicios, así como en los medios para obtenerla, Es un proceso continuo que busca garantizar la calidad de los productos y servicios de manera constante, Se establecen estándares y normas de calidad, y se implementan sistemas y procesos para cumplirlos, se realizan acciones de prevención y correctivas para asegurar que se cumplan los requisitos de calidad.3. Planificacion y Procesos: Es el proceso de establecer los objetivos, el alcance y las acciones necesarias para completar el proyecto, El plan de gestión del proyecto incluye el tiempo estimado, los recursos necesarios, la estrategia de comunicación, y el plan de ejecución. Se centra en las estrategias en curso, se enfoca en la eficiencia y la productividad, Se trata de acciones cotidianas que se formalizan, Se busca evitar variaciones en los resultados, Se puede ejecutar indefinidamente.

Además de ver otras materias como Liderazgo y Gestión de Talento Humano, Gestión financiera, Operación del SGC. Auditorías y Mejora Continua e Investigación.

la cual es a fin a la gestión de proyectos definiendo objetivos y estrategias de la organización, Establece la dirección de la organización, Permite que los proyectos estén alineados con la estrategia general de la organización.

Así las cosas la especialización realizada por la ingeniera consuelo moscoso es a fin y supera el perfil solicitado incluyendo temas de calidad de el proceso misional de la operación

ADMINISTRACIÓN:

a administración de la calidad se enfoca en:

- Planificar, coordinar, controlar y evaluar las etapas de producción, distribución, atención al cliente, etc.
- Garantizar que los productos cumplan con las normas y satisfagan las necesidades de los clientes
- Mejorar continuamente los procesos para solventar problemas y anticiparse a ineficiencias

GESTION

La gestión de calidad es un conjunto de acciones y herramientas que se aplican para mejorar la eficiencia de los procesos y la satisfacción del cliente.

Para lograr estos objetivos, el gerente de calidad puede utilizar herramientas como:

- Análisis de causa raíz
- Diagramas de flujo
- Benchmarking
- Círculo Plan-Do-Check-Act
- Resolución de problemas
- Reingeniería de procesos
- Innovación de procesos

Anexo Hoja de vida de la función pública y sus respectivos soportes de estudio

Atentamente

LUIS GUILLERMO MOLINA C
Gerente de Proyecto
UT VISION MADRID

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

24. 02-2025

Gmail

PAE MADRID SEDS <paemadrid.educacion@gmail.com>

Observaciones planes de alistamiento-inicio, documentos de inicio.

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co> 24 de febrero de 2025, 8:51 a.m.
Para: UNION TEMPORAL VISION MADRID 2025 <utvisionmadrid25@gmail.com>
CC: "paemadrid.educacion@gmail.com" <paemadrid.educacion@gmail.com>, "educacion@madrid-cundinamarca.gov.co" <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>

Srs

UT Vision Madrid 2025

Operador PAE

En actividad de revisión de los planes y programas de alistamiento, inicio, y de los documentos propios del inicio contractuales. Se referencian las observaciones en matriz adjunta, en cumplimiento de lo establecido en el contrato No. No. CPS- 1035 -2024 . Obligaciones Especificas. 14.Ajustar en caso de ser requerido por la Supervisión del Programa los siguientes documentos máximo en 3 días hábiles contados a partir de la solicitud: 14.1) a) Plan de saneamiento básico para Bodega y establecimientos educativos en donde se suministren complementos industrializados y preparados en sitio, con los 4 programas definidos en la resolución 2674 de 2013: a. Programa de limpieza y desinfección, b. Programa de Desechos Sólidos en el cual se deberán incluir adicionalmente las estrategias de la política pública de pérdidas y desperdicios de alimentos, c. Programa de Control de Plagas, d. Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua. 14.2) Plan de Manejo Ambiental. 14.3) Listado y hojas de vida de equipos de la bodega de almacenamiento y Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega y establecimientos educativos. 14.4) Programa de salud y seguridad en el trabajo para el personal de Bodega y de establecimientos educativos 14.5) Programa de proveedores, calidad de materias primas e insumos en bodega y establecimientos educativos. 14.6) Plan de contingencias frente al suministro de gas (corte del servicio de gas, fuga de gas), fallas de energía, falla en servicio de acueducto, fallas en transporte, ausencia de personal manipulador y desviaciones en calidad y cantidad de materia prima. 14.7) Programa de Capacitación continua para el personal de bodega y establecimientos educativos con los respectivos cronogramas 14.8) Plan de rutas para la distribución de complementos, materias primas, elementos de aseo y suministro de gas.14. 9) Programa de Control Microbiológico de los Alimentos 14.10) Fichas técnicas de cada una de las materias primas para la modalidad preparada en sitio y los alimentos que conforman la modalidad industrializada para la revisión y aprobación, así mismo, presentar la actualización de la ficha técnica cada vez que se genere un cambio de producto o proveedor. 14.11) Hojas de vida del recurso humano mínimo requerido. Una vez ajustados los anteriores deben permanecer actualizados en las sedes educativas.

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

REVISION DOCUMENTOS ALISTAMIENTO CTTO 1035-24 UT VISION MADRID 2025.xlsx
200K

Outlook

Re: SEMANA 5 MENU DEL 24 AL 28

Desde PAE MADRID SEDS <paemadrid.educacion@gmail.com>
Fecha Lun 24/02/2025 3:51
Para UNION TEMPORAL VISION MADRID 2025 <utvisionmadrid25@gmail.com>
CC PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>; educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>; juanjose.paez@cundinamarca.gov.co <juanjose.paez@cundinamarca.gov.co>; JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>; log.vision.madrid@gmail.com <log.vision.madrid@gmail.com>; Yaz Lozano <yazlozano71@hotmail.com>

Cordial saludo

Se da APROBACIÓN a la solicitud de intercambio

Atentamente,

LUCIDIA MORENO NUÑEZ

Nutricionista Dietista U NACIONAL
Esp Alta Gerencia UMNG
Mg Gestión de Organizaciones UMNG
Asesora diseño, ejecucón y evaluación de Programas de Complementación Alimentaria
CEL: 320 834 7014

El dom, 23 feb 2025 a la(s) 1:10 p.m., UNION TEMPORAL VISION MADRID 2025 (utvisionmadrid25@gmail.com) escribió:

> Cordial saludo
>
> Por medio del presente correo me permito remitir menú SEMANA 5 DEL 24 al 28 de febrero esto motivado a los cambios de clases y el dia sin agua.

Atentamente

LUIS GUILLERMO MOLINA
R LEGAL
UT VISION MADRID 2025

Outlook

25-02-2025

Fwd: Solicitud Plan de Ruta 27 ene-28feb

Desde educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>
Fecha Mar 25/02/2025 9:51
Para JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>

1 archivo adjunto (309 KB)
plan de rutas enero febrero2025.pdf;

SE REMITE PLAN DE RUTAS

PSI

> UT VISION MADRID 2025
>
> Operador PAE
>
> Cordial saludo,
>
> Por medio de la presente se solicita se remita a la entidad el plan de rutas de suministros de alimentos y elementos de aseo con el cual se encuentra realizando las entregas en el presente periodo comprendido entre el 27 de enero al 28 de febrero, lo anterior en atención a lo establecido en el contrato **No. CPS- 1035 -2024. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS**: Numeral 7.*Presentar dentro de los tres días hábiles de anterioridad al inicio de la distribución de cada periodo de entregas según firma de acta de inicio, un plan de rutas detallado de materias*

primas especificando la logística de suministro a cada sede educativa, los elementos de aseo y el suministro de gas, en cada una de las sedes focalizadas por el Municipio. Las rutas de distribución se deben realizar en días y horario hábil concertado con la Institución Educativa.

Y de manera atenta se solicita relacione el del próximo periodo de marzo de 2025.

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

Alcaldía Municipal de
MADRID
Cundinamarca

Calle 5 No. 4 - 74 Madrid, Cundinamarca
Radicaciones: Calle 4 No 4-71 Sede La Herrera
PBX: (601) 746 0017 **Línea WhatsApp:** 318 293 1935
E-mail: *contactenos@madridcundinamarca.gov.co*

Madrid Cundinamarca 26 de febrero de 2025

Doctor
VICTOR IVAN HERNANDEZ RINCON
Director de Cobertura
Secretaria de Educación.

Doctora
AIDA XIMENA MANOSALVA
Coordinadora Equipo PAE
Secretaria de Educación

Asunto: Solicitud Gestión Usuarios Ecosistema SIPAE-UaPA.

Reciba un cordial saludo por parte de la Secretaría de Educación del Municipio de Madrid. En atención a lo descrito en la Circular 001, emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar para Alcaldías, Secretarias de Educación, ETC y lideres PAE, en la cual referencia en su contenido solicitud resaltada en el siguiente párrafo:

> Adicionalmente, la UApA recientemente emitió la Resolución No 048 del 13 de febrero de 2025 "*Por medio de la cual se adopta el ecosistema de información del Programa de Alimentación Escolar – Ecosistema SIPAE*"... en la que establece en su Capitulo II. *Producción, estabilización y puesta en marcha del* Ecosistema SiPAE, Articulo 9. *Términos y condiciones para el cargue de la información al Ecosistema SiPAE.* Parágrafo 1. "***El cargue de la información al Ecosistema SiPAE para los módulos habilitados a la fecha de publicación de la presente resolución, deberá ser efectuado a más tardar el 28 de febrero de 2025****, asegurando la calidad y cumpliendo con los principios básicos de integridad, confiabilidad y disponibilidad, constituyendo la información cargada en el Ecosistema SiPAE, como fuente oficial y de utilidad al Programa en cada una de las Entidades Territoriales Certificadas y no Certificadas en Educación* ".

Y con base a lo socializado por la Subdirección de Información de Unidad en las jornadas de capacitaciones programadas en la misma circular, por medio de la presente, y de manera atenta desde la Secretaria de Educación del Municipio de Madrid-Cundinamarca, en función de la operación del Programa de Alimentación Escolar con recursos propios de las sedes educativas seleccionadas para tal fin, solicitamos el apoyo de la ETC principal de Cundinamarca para gestionar ante la UaPA, habilitar para el municipio y en especial para el Equipo Interdisciplinar de Supervisión del Programa PAE, adscrito a la Secretaria de Educación del Municipio de Madrid, las credenciales para habilitar los perfiles de Coordinador y de Líder PAE para actualizar la información requerida en la circular para el municipio.

Calle 5 No. 4 - 74 Madrid, Cundinamarca
Radicaciones: Calle 4 No 4-71 Sede La Herrera
PBX: (601) 746 0017 **Línea WhatsApp:** 318 293 1935
E-mail: *contactenos@madridcundinamarca.gov.co*

Para lo cual, se referencia la siguiente información:

- ***Perfil Coordinador***: Jose Darío Duarte Gamboa, C.C. 5.938.580, Profesional Universitario, Correo jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co, Cel: 3165085715.
- ***Perfil Líder PAE***. Marelvi Muñoz Barajas, C.C.39.770.437 Secretaria de Educación, Correo pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co, Cel: 3219843640.

Agradeciendo siempre su disposición y colaboración para con los procesos de la Alcaldía del Municipio de Madrid, y esperando un alcance a la presente, reiteramos la disposición del equipo de la Secretaria de Educación, o cualquier otra situación que se vuelva a presentar.

Atentamente,

MARELVI MUÑOZ BARAJAS
Secretaria de Educación

Proyecto: Equipo Supervisión- SED

Alcaldía Municipal de
MADRID
Cundinamarca

Calle 5 No. 4 - 74 Madrid, Cundinamarca
Radicaciones: Calle 4 No 4-71 Sede La Herrera
PBX: (601) 746 0017 **Línea WhatsApp:** 318 293 1935
E-mail: *contactenos@madridcundinamarca.gov.co*

Madrid Cundinamarca 26 de febrero de 2025

Señor

GUILLERMO MOLINA

Representante Legal

UT VISION MADRID 2025

Operador PAE

utvisionmadrid25@gmail.com

Asunto: Requerimiento **No.PAE-001-2025-1**. Relación **PQRS 001 2025-1**, Calidad Alimentos. Contrato CPS-1035-2024.

Por medio de la presente, en mi calidad de Secretaría de Educación del Municipio de Madrid, procedo a interponer Requerimiento formal con carácter urgente, conforme a los hechos que se relacionan a continuación y teniendo en cuenta lo establecido en el marco del contrato **No. CPS-1035-2024** suscrito entre el Municipio de Madrid y la UT VISION MADRID 2025, conforme a los hechos que se relacionan a continuación:

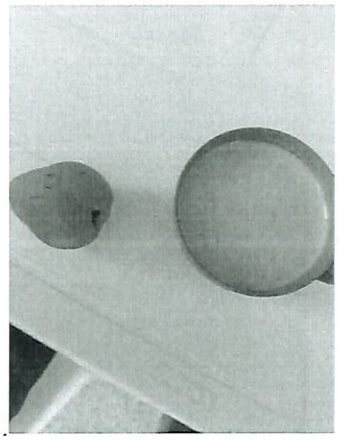
HECHOS

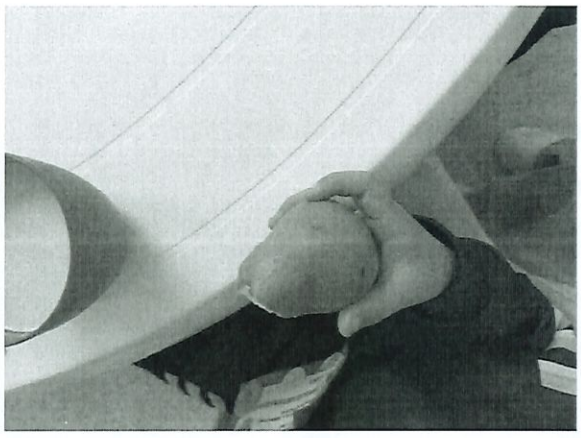
1. Por medio de comunicación allegada a esta secretaria por medio de canales WhatsApp funcionarios el día 21 de febrero de 2025, donde se exponen presuntas novedades presentadas en las IED Tibaitata y Sede Urbana Antonio Nariño, relacionadas con desviaciones frente a temas de: **CALIDAD DE FRUTA, por grado de maduración "muy verde, lo que dificulta su ingesta y aceptabilidad en los beneficiarios",** en el suministro en la prestación del Programa PAE a cargo del operador **UT VISION MADRID 2025, en las cuales se cita:**

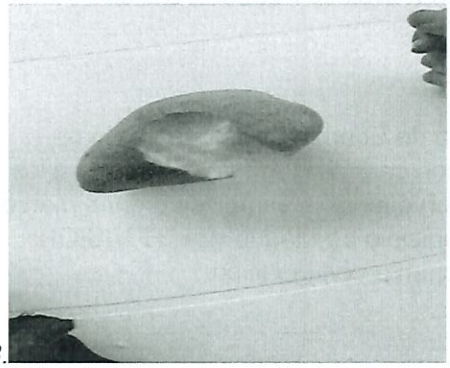
SEDE URBANA ANTONIO NARIÑO

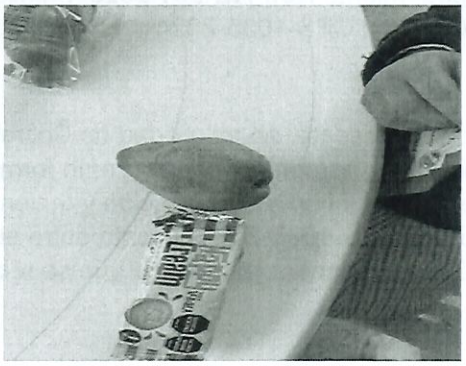
"(…) Buen día por favor colaborenos con el restaurante escolar el día de hoy les dieron peras verdes y duras, los niños pequeños no pudieron comerlas, le agradezco, (…)"

Y se referencia desde la IED Peticionario el siguiente registro fotográfico:

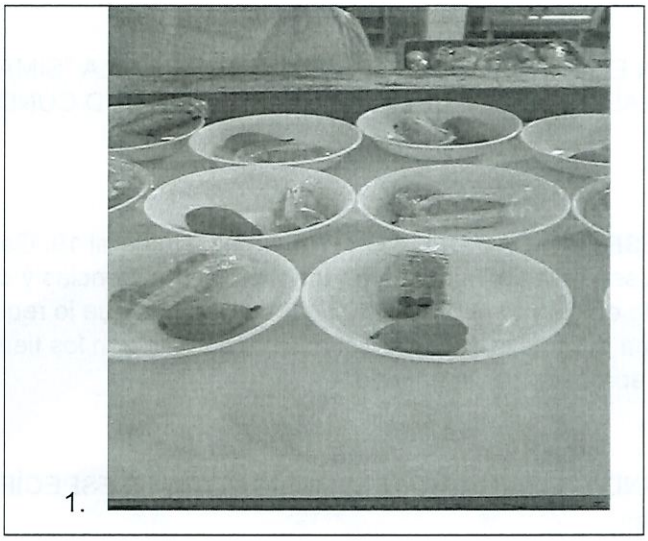
1. 

2. 

3. 

4. 

De igual manera, desde la IED Tibaitata se referencia el siguiente registro fotográfico con el mismo marco conceptual de la queja anterior:



1.

Las anteriores, son Quejas que están directamente relacionada con criterios técnicos de: **calidad en la entrega de alimentos**.

Por lo anterior, se realiza por medio del presente documento traslado al operador UT VISION MADRID 2025 de las PQRS allegadas, las cuales requieren aclaración de los procesos y presuntos incumplimientos con: calidad de los alimentos que conforman los complementos alimentarios.

Así mismo se identifica y denota presuntas fallas en los procesos logísticos y operativos, ante los cuales, es necesario se ejecuten acciones aclaratorias y correctivas previo a la afectación de la calidad del servicio y se estructure un plan de mejora que permitan dar a conocer las causas que derivaron en desviaciones técnicas y contrarrestarlas para evitar que se conviertan en situaciones reiterativas que afecten al objeto contractual.

Los hechos anteriormente expuestos, van en contravía de los requisitos establecidos en las siguientes Cláusulas del Contrato de Prestación de Servicios No. CPS-1035-2024 de la siguiente manera:

CLAUSULA PRIMERA - DEL OBJETO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA AMPLIAR COBERTURA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES

Calle 5 No. 4 - 74 Madrid, Cundinamarca
Radicaciones: Calle 4 No 4-71 Sede La Herrera
PBX: (601) 746 0017 **Línea WhatsApp:** 318 293 1935
E-mail: *contactenos@madridcundinamarca.gov.co*

REGISTRADOS EN EL SISTEMA INTEGRADO DE MATRÍCULA "SIMAT" EN LAS SEDES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE MADRID CUNDINAMARCA VIGENCIA 2025.

OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA. Numeral 19. Garantizar la entrega de materias primas según las minutas aprobadas, en las frecuencias y cantidades requeridas, teniendo en cuenta el peso neto de los alimentos que lo requieren y el porcentaje de merma durante la cocción, así mismo, cumplir con los tiempos establecidos en el plan de rutas aprobado por la entidad.

CLAUSULA SEGUNDA- OBLIGACIONES: OBLIGACIONES ESPECÍFICAS en los siguientes numerales.

Numeral 1. Cumplir con lo establecido en la resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 y todos sus anexos técnicos, para el desarrollo del objeto del presente proceso.

Numeral 2. Cumplir con el objeto del presente Contrato, desarrollando directa y exclusivamente, con su propia infraestructura organizacional, recursos humanos, tecnológicos y logísticos, todas las obligaciones pactadas, así como aquellas que directa o indirectamente sean necesarias para la correcta ejecución del objeto convenido.

Numeral 26. Garantizar el cumplimiento de las condiciones de calidad mínima requeridas para cada alimento, según las fichas técnicas que se relacionan en el anexo Calidad e Inocuidad de la resolución 00335 de 2021.

REQUERIMIENTO

De los hechos anteriormente expuestos, el Municipio de Madrid lo requiere formalmente y lo conmina a cumplir de manera inmediata, con lo dispuesto por la Entidad en el Contrato de Prestación de Servicios **No. CPS-1035-2024**, y se solicita él envió de la respuesta al presente requerimiento según lo establecido en:

CLAUSULA SEGUNDA- OBLIGACIONES: OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA: Numeral 48. (…). Para el caso de los requerimientos emitidos a partir de las PQRS, la respuesta debe ser máximo a los tres (3) días hábiles desde el recibo de los mismos, con análisis de causas y soportes de las acciones correctivas que permitan cerrar la no conformidad con soluciones efectivas. (…)".

Calle 5 No. 4 - 74 Madrid, Cundinamarca
Radicaciones: Calle 4 No 4-71 Sede La Herrera
PBX: (601) 746 0017 **Línea WhatsApp:** 318 293 1935
E-mail: *contactenos@madridcundinamarca.gov.co*

Enmarcado en la presente se solicita:

1. En atención a la **PQRS-001-PAE 2025-1**, diligenciamiento plan de mejora, describiendo las acciones correctivas para la subsanación de la presente PQRS y se adjunte los soportes de cada caso.
2. Al momento de emitir la respuesta al presente requerimiento se debe incluir:

-Respuesta con el consecutivo del presente comunicado.

- Análisis y causa de cada una de las PQRS.
    - Plan de mejora de cada una de las PQRS.
    - Plazo de cumplimiento de las actividades de mejora.
    - Responsables de las acciones.
- Soportes debidamente firmados de las acciones correctivas que permitan cerrar la no conformidad con soluciones efectivas

Lo anterior tiene que allegarse de manera física a la dirección, Secretaria de Educación de Madrid, y a través de los correos educacion@madrid-cundinamarca.gov.co, pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co.

Finalmente, se insta al operador del Programa a continuar mejorando, en procura de evitar cualquier tipo de anomalía en el cumplimiento y correcta ejecución del Contrato antes descrito, de forma que se busque evitar este tipo de requerimientos, y así cumplir a cabalidad las obligaciones contractuales en beneficio del programa y de nuestros niños, niñas y adolescentes madrileños.

Atentamente,

MARELVI MUÑOZ BARAJAS
Secretaria de Educación
Proyecto: Equipo Supervisión- SED

Gmail

26-02-2025

PAE MADRID SEDS <paemadrid.educacion@gmail.com>

MINUTA SEMANA 1 del 27 al 31 de enero

UNION TEMPORAL VISION MADRID 2025 <utvisionmadrid25@gmail.com> 26 de enero de 2025, 2:14 p.m.
Para: PAE SEDS <paemadrid.educacion@gmail.com>, PROGRAMA EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>, educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, JOSE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>, juanjose.paez@cundinamarca.gov.co
CC: Yaz Lozano <yazlozano71@hotmail.com>, log.vision.madrid@gmail.com

cordial saludo
Dra LUCIDIA MORENO

ASUNTO: Minuta de la semana del 27 al 31 de enero

Cordial saludo

Por medio del presente correo me permito informar que debido a que el lunes 27 de enero hay corte de agua se debe cambiar a una minuta de RPS.
Motivo por el cual se envía la minuta la cual se entregar para el municipio de Madrid, cumpliendo con los requerimientos nutricionales establecidos

Atentamente

LUIS GUILLERMO MOLINA
R LEGAL
UT VUSION MADRID 2025

Enviado desde mi iPhone

MENU SEMANA 1 DEL 27 AL 31 DE ENERO ACTUALIZADO 220125.xlsx
13K

28-02-2025

Outlook

INFORME DE GESTIÓN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - FEBRERO 2025

Desde JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
Fecha Vie 28/02/2025 10:23
Para diegoalejandro.martinez@cundinamarca.gov.co <diegoalejandro.martinez@cundinamarca.gov.co>; PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
CC educacion@madrid-cundinamarca.gov.co <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>

3 archivos adjuntos (732 KB)
INFORME SEC- EDUC DEPTO - FEBERO 2025..docx; ACTA DE INICIO 1035-2024 PAE.pdf; CONTRATO CPS-1035-2024.pdf;

MADRID CUNDINAMARCA, FEBRERO 28 DE 2025.

Asunto: INFORME DE FEBRERO - GESTIÓN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Señor:
DIEGO ALEJANDRO MARTINEZ
Secretaria de educación de Cundinamarca.

Acorde a lo solicitado se remiten los correspondientes informes.

ANEXOS: INFORME FEBRERO 2025, CONTRATO 1035- 2024 Y ACTA DE INICIO.

Atentamente,

JOSE DARIO DUARTE GAMBOA.
PROFESIONAL UNIVERSITARIO.

SECRETARIA DE EDUCACION MADRID.



Factura Electrónica De Venta No

FEVM No. 1

Documento Oficial de Autorización de Numeración Facturación Electrónica No. 18764087888148 que habilita desde FEVM 1 hasta FEVM 50. Vence 2027-01-28

UT VISION MADRID 2025

Nit 901903697 7

IVA Regimen Común No somos Retenedores de Renta ni de IVA
Actividad Económica ICA 5629 7000.00 X 1000
No somos Grandes Contribuyentes

CLIENTE	MUNICIPIO DE MADRID
NIT	899999325 8

DIRECCIÓN	CIUDAD	TELÉFONO
CRA 7 8-52	Madrid	6017449745

POR CONCEPTO DE
CONTRATO 1035 - 2024

FECHA FACTURA	FECHA VENCIMIENTO	VENDEDOR	FORMA DE PAGO
12/03/2025	12/03/2025	EVANGELINA MUÑOZ RAMIREZ	Credito

	Código	Descripción	Cantidad	U Medida	Valor Unitario	IVA	Valor IVA	Total
1	PAEM 001	RI	68.966	Und.	4.195	0%	0	289.312.370
2	PAEM 002	RPS	105.343	Und.	4.227	0%	0	445.284.861

Endoce factura a
Alimentos Provercol SAS
NIT 900.557.006-1

2

SETECIENTOS TREINTA Y CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS TREINTA Y UN PESOS M/CTE

12/03/2025 09:56:03

SUBTOTAL	734.597.231
DESCUENTO	0
IVA	0
RETEFUENTE	0
RETEIVA	0
RETEICA	0
TOTAL FACTURA	734.597.231

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Documento de Contingencia

CLL 15 17-94 Teléfono 3163794645 Madrid
Correo Electrónico factura.vision.madrid.2025@gmail.com

Madrid, Cundinamarca 11 marzo de 2025

Señor
GUILLERMO MOLINA
Representante Legal
UT VISION MADRID 2025
Operador PAE
utvisionmadrid25@gmail.com

Asunto: Notificación **No.PAE-003-2025.** Estado de Revisión de Planes de la Planeación o Alistamiento del programa. Contrato No. **CPS-1035-2024**.

Por medio de la presente, en mi calidad de Secretaría de Educación del Municipio de Madrid, procedo a notificar a continuación y teniendo en cuenta lo establecido en el marco del Contrato de Prestación de Servicios **No. CPS-1035-2024** suscrito entre el **Municipio de Madrid** y la **UNION TEMPORAL VISION MADRID 2025**, el estado de la revisión de los Planes y Programas de Alistamiento.

SEGUIMIENTO – TRAZABILIDAD

Por medio correo electrónico el operador **UT VISION MADRID 2025**, contratista adjudicatario producto del proceso de LICITACION PUBLICA No. LP-012-2024, adelantado por el Municipio de Madrid, relaciono a la entidad y en cumplimiento de lo establecido en el Contrato de Prestación de Servicios No. CPS-1035-2024, capitulo OBLIGACIONES ESPECÍFICAS: "(…) *Numeral 13. Entregar a la supervisión, dentro de los cinco (5) días hábiles posteriores al inicio, los documentos de los planes y programas de la planeación o alistamiento del programa:* (…)".

Dado lo anterior, el operador UT VISION MADRID 2025, remitió a la Entidad, los *planes y programas de la planeación o alistamiento del programa*, la cual adelantó

la respectiva revisión y análisis de cada uno de los documentos relacionados, y por medio de la presente se actualiza:

ESTADO

Por medio de la presente, y en atención a la revisión adelantada por la entidad frente los planes y programas de la planeación o alistamiento del programa, por medio de la presente se emite concepto de **APROBACION**. para:

Planes y programas de la planeación o alistamiento del programa	
PROGRAMA ESTADO	**ESTADO**
1) Plan de saneamiento básico para Bodega y establecimientos educativos en donde se suministren complementos industrializados y preparados en sitio, con los 4 programas definidos en la resolución 2674 de 2013: a. Programa de limpieza y desinfección, b. Programa de Desechos Sólidos en el cual se deberán incluir adicionalmente las estrategias de la política pública de pérdidas y desperdicios de alimentos c. Programa de Control de Plagas, d. Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua.	APROBADO
2) Plan de Manejo Ambiental.	APROBADO
3) Listado y hojas de vida de equipos de la bodega de almacenamiento y Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega y establecimientos educativos.	APROBADO
4) Programa de salud y seguridad en el trabajo para el personal de Bodega y de establecimientos educativos	APROBADO
5) Programa de proveedores, calidad de materias primas e insumos en bodega y establecimientos educativos.	APROBADO
6) Plan de contingencias frente al suministro de gas (corte del servicio de gas, fuga de gas), fallas de energía, falla en servicio de acueducto, fallas en transporte, ausencia de personal manipulador y desviaciones en calidad y cantidad de materia prima.	APROBADO
7) Programa de Capacitación continua para el personal de bodega y establecimientos educativos con los respectivos cronogramas	APROBADO
8) Plan de rutas especificando la logística para la distribución de complementos, materias primas, elementos de aseo y suministro de gas.	APROBADO
9) Fichas técnicas de cada una de las materias primas para la modalidad preparada en sitio y los alimentos que conforman la modalidad industrializada para la revisión y aprobación, así mismo, presentar la actualización de la ficha técnica cada vez que se genere un cambio de producto o proveedor.	APROBADO
10) Hojas de vida del recurso humano mínimo requerido	APROBADO

Calle 5 No. 4 - 74 Madrid, Cundinamarca
Radicaciones: Calle 4 No 4-71 Sede La Herrera
PBX: (601) 746 0017 **Línea WhatsApp:** 318 293 1935
E-mail: *contactenos@madridcundinamarca.gov.co*

Por último, se insta al operador del Programa realizar sus actividades contractuales en procura de evitar cualquier tipo de anomalía en el cumplimiento y correcta ejecución del Contrato antes descrito, de forma que se busque evitar posibles requerimientos, y así cumplir a cabalidad las obligaciones contractuales en beneficio del programa y de nuestros niños, niñas y adolescentes madrileños.

Atentamente,

MARELVI MUÑOZ
Secretaria de Educación
Proyecto: Equipo Supervisión- SED