INFORME DE SEGUIMIENTO DE INTERVENTORIA Y/O SUPERVISION Y EVALUACION DE PROVEEDORES O CONTRATISTA

INFORMACIÓN JURÍDICA

CONTRATISTA	**CONSORCIO OPERACIÓN PAETURBO**	
NIT:	**901.830.328 – 1**	
TIPO:	**CONTRATO** [X] **ORDEN** [ ] **CONVENIO** [ ]	
NÚMERO:	**112-2024**	
FECHA:	**14-05-2024**	
OBJETO Y ALCANCE:	***OPERAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE —SUMINISTRANDO COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y ALMUERZO PARA RACIÓN PREPARADA EN SITIO A LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL BENEFICIARIA Y MATRICULADA EN LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE TURBO – ANTIOQUIA***	
VALOR INICIAL DEL CONTRATO (VIC):	**$87.486.595.405**	
VALOR ADICIÓN DEL CONTRATO (VAC):	**$ 0**	
VALOR TOTAL DEL CONTRATO (VIC + VAC):	**$87.486.595.405**	
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO (PIC):	**TRES (3) AÑOS SIETE (07) MESES Y DIECIOCHO (18) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR A PARTIR DE LA SUSCRIPCION DEL ACTA DE INICIO.**	
PLAZO TOTAL DEL CONTRATO (PIC + PAC):	**TRES (3) AÑOS SIETE (07) MESES Y DIECIOCHO (18) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR A PARTIR DE LA SUSCRIPCION DEL ACTA DE INICIO.**	
TIPO DE REGIMEN TRIBUTARIO AL QUE PERTENECE:	**SIMPLIFICADO** [■] **COMUN** [ ]	
PÒLIZAS DEL CONTRATO	**14-44-101209788** **14-40-101064646**	**FECHA DE APROBACIÓN:** **10-05-2024** **10-05-2024**
FECHA INICIO DEL CONTRATO:	**14 DE MAYO DE 2024**	
FECHA FINAL DEL CONTRATO:	**31 DE DICIEMBRE DE 2027**	

INFORMACIÓN TÉCNICA
VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS COMPROMISOS Y/O ACTIVIDADES CONTEMPLADAS EN EL CONTRATO

Actividad u obligaciones generales y específicas	Estado de avance de las actividades por mes (%)	Justificación / Observación
Allegar copia física de la propuesta con todos sus anexos a la oficina jurídica del Distrito de Turbo, una vez sea aceptado el contrato electrónicamente a través de la plataforma SECOP II.	100%	Se evidenció copia de la propuesta en la oficina de jurídica del Distrito de Turbo y en la cuenta de cobro.
Garantizar que el servicio objeto de este contrato sea de óptima calidad y que cumpla con todas las características y especificaciones consignadas en los presentes estudios previos.	100%	El contratista viene cumpliendo a cabalidad y en óptima calidad, todas las actividades presentes en los estudios previos.
Asumir bajo su costo y riesgo todos los costos en que incurra para la ejecución del contrato.	100%	El contratista asumió todos los costos requeridos, durante el periodo del 01 de marzo al 31 de marzo de 2025.
Cumplir con la propuesta presentada, en todas y cada una de sus partes.	100%	Se evidencia durante las visitas de supervisión, el cumplimiento a la propuesta.
Atender las consultas y sugerencias del supervisor que asigne el Municipio para tal efecto.	100%	Se cumplió durante el mes de marzo con las notificaciones realizadas.
Programar con plena autonomía técnica y administrativa las actividades que debe desarrollar para el cumplimiento del objeto del contrato.	100%	Se cumplió durante el mes de marzo con las notificaciones realizadas.
Abstenerse de divulgar la información que pueda llegar a conocer con ocasión de la ejecución de este contrato, a personal no autorizado por el DISTRITO y a terceros en general.	100%	Este requerimiento, se viene cumpliendo a cabalidad.
Presentar al supervisor del contrato con cada legalización de cuentas la certificación del representante legal y/o el revisor fiscal en la que conste que se encuentra al día en el pago de la nómina y copia de las correspondientes planillas y constancias de pago de los aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales del personal a su cargo, riesgos laborales y aportes a las cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, de acuerdo con lo establecido en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.	100%	El Contratista presentó toda la documentación, tal como se evidencia en la cuenta de cobro.
Dar cumplimiento a los procesos establecidos en el Sistema de Gestión Integral de Calidad.	100%	Este requerimiento, se viene cumpliendo a cabalidad.
Cumplir con las obligaciones que se deriven de la ley, reglamento o los lineamientos vigentes o que se expidan con posterioridad y que contemplen aspectos relativos a la ejecución del objeto contratado.	100%	Este requerimiento, se viene cumpliendo a cabalidad.

Cumplir con las estipulaciones relativas al Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo.	100%	Se viene cumpliendo, tal como se evidenció en la visita realizada al operador, en donde se verificaron las actividades realizadas por el Coordinador de Seguridad y Salud en el Trabajo.
Solicitar y aceptar el apoyo y la asesoría técnica del MEN.	100%	El contratista ha participado de reuniones virtuales con el MEN y la UApA, teniendo en cuenta las asistencias realizadas por los mismos.
Realizar las actividades propias del programa acatando los Lineamientos Técnico - Administrativo y estándares del PAE reglamentados por las disposiciones del gobierno nacional que son citadas en la fundamentación jurídica del presente documento.	100%	Se realizó la revisión del Informe de Actividades correspondientes al periodo Ejecución comprendido entre el 01/03/2025 al 31/03/2025 correspondiente a 19 días escolares. Se evidencia cumplimiento según sus anexos presentados y recibidos a satisfacción.
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas de celebración y ejecución del objeto contractual, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabamientos que afecten su cabal y oportuno desarrollo.	100%	El contratista viene prestando los servicios a cabalidad.
No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la ley. En el evento de que tales hechos se presentaren, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al DISTRITO y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos darán lugar a la terminación del contrato con el personal idóneo y competente que cumpla los requisitos señalados en la reglamentación del PAE expedida por el gobierno nacional y por la entidad convocante.	100%	El contratista viene cumpliendo con el requerimiento a cabalidad.
Asegurar la continuidad y permanencia de las actividades a su cargo, así como garantizar la disponibilidad inmediata de los alimentos y el transporte de los mismos al sitio final del servicio.	100%	Se evidenció en el Informe de Actividades correspondientes al periodo Ejecución comprendido entre el 01/03/2025 al 31/03/2025, verificación de las condiciones operativas de la bodega de almacenamiento del Operador del programa PAE y del seguimiento a las obligaciones contractuales por parte del operador, en donde se verificaron aleatoriamente algunas hojas de vida y se revisaron algunas de manera

		aleatoria, tanto del personal manipulador y operativo a prestar el servicio en el programa como del administrativo.
Utilizar los logos del MEN y del DISTRITO DE TURBO en toda la documentación relacionada con el contrato, así como registrar información en los formatos de seguimiento adoptados por la Secretaría de Educación.	100%	Se observa documentos, formatos y remisión de alimentos con el logo nuevo de la UApA.
Desarrollar la operación del PAE de acuerdo al plazo, especificaciones y a lo establecido en la Resolución 00335 de 2021 y la Resolución 007 de 2020.	100%	Las entregas se están realizando según cronograma establecido por el operador y la Secretaría de Educación, teniendo en cuenta los lineamientos normativos, tal como se evidencia en el informe de apoyo a la supervisión.
Adecuar la bodega con base en las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.	100%	La bodega de alimentos, de acuerdo a la aplicación del formato de verificación administrativa y bodega de los operadores del programa de alimentación escolar, suministrado por el Ministerio de Educación Nacional, el 18 de marzo de 2025, en la evaluación alcanzó un 90% de cumplimiento generando concepto BUENO en las condiciones operativas de almacenamiento. Ver anexos formato de verificación administrativa y de bodegas del PAE. La bodega cuenta con equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas con el fin de garantizar adecuadamente los procesos de almacenamiento y distribución de alimentos.
Contar con acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega, con vigencia al momento de formulación de la oferta y el concepto favorable debe mantenerse durante la ejecución del contrato.	100%	La bodega de alimentos cuenta con acta de inspección sanitaria, con fecha del 30/01/2025, se encuentra en concepto FAVORABLE con requerimientos y con

		un porcentaje de cumplimiento del 73,5%.
Dotar la bodega mínima con los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos: equipo de refrigeración y congelación, balanza, gramera, termómetro, carretilla trasportadora, canastillas y estibas de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, lo cual acreditará a través de declaración juramentada.	100%	Tal como se evidencia en el Informe de Actividades correspondientes al periodo Ejecución comprendido entre el 01/03/2025 al 31/03/2025, verificación de las condiciones operativas de la bodega de almacenamiento del Operador del programa PAE, en el ítem de: RELACION DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE LA BODEGA.
Realizar un plan de saneamiento para bodega y servicios de alimentación escolares por escrito que incluya: Programa de limpieza y desinfección de: (Objetivos, Productos químicos a utilizar con fichas técnicas, cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimiento y tipos de aplicación, Formato de monitoreo y control), Programa de residuos sólidos con un contenido mínimo de: (Objetivos, Tipos de residuos, Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final, Código de colores, formatos de monitoreo y control), Programa de control de plagas, con un contenido mínimo de: (Objetivos Caracterización de plagas, Tipo de control (físicos y químicos), Periodicidad y métodos de aplicación, Sustancias químicas con fichas técnicas, Empresa que prestará el servicio. Programa de abastecimiento de agua: en el que se garantice que el agua que se utilice sea de calidad potable.	100%	Se evidenciaron los diferentes programas del plan de saneamiento básico, se tienen los registros físicos de las acciones realizadas de acuerdo al plan en el archivo de la SED- ver Informe de Actividades correspondientes al periodo Ejecución comprendido entre el 01/03/2025 al 31/03/2025, verificación de las condiciones operativas de la bodega de almacenamiento del Operador del programa PAE.
Realizar muestreo microbiológico en los productos inmersos en el paquete alimentario para ración preparada en casa, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial. Estos muestreos se realizarán mensualmente en la bodega de almacenamiento provista por el operador para el caso de paquetes alimentarios - RPC o se escogerán de forma aleatoria 2 (dos) Sedes Educativas para el caso de RPS, para la realización de muestras aleatorias a los alimentos.	100%	Se tomaron el 11 de marzo de 2025 en la I.E. Desarrollo Rural de Turbo sede Principal, en alimentos preparados como huevo cocido, jugo de lulo y bebida de chocolate con leche, frotis de manos a una manipuladora de alimentos, se recolectaron muestras de superficie de un plato y vaso de la licuadora, también muestras de ambientes, una en el área de almacenamiento de alimentos y otra en el área interna de almacenamiento de carnes (congelador). En la Bodega se realizó frotis

		a personal auxiliar de bodega.
Identificar y señalar cada una de las áreas dentro del servicio de alimentación, delimitando cada espacio físico utilizado en los diferentes procedimientos dentro del comedor escolar, de acuerdo a la infraestructura de éste, así: área de recibo de alimentos, área de almacenamiento, área de preparación, área de distribución-comedor y área de lavado de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.	100%	Se tienen señalizadas todas las áreas.
Estandarizar el ciclo de menú por ración y número total de raciones a atender en cada sede educativa y ubicarlo de manera visible en cada comedor escolar.	100%	Se evidencia la ubicación visible de los ciclos de menú, por medio de las visitas de apoyo a la supervisión en los comedores escolares.
Establecer rutas, periodicidad y días de entrega (Modelo Operativo) de víveres a cada sede educativa de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de ellas.	100%	Se evidenció el plan de rutas con la periodicidad y días de entregas requerido (ver copias de remisiones de entregas del mes de febrero – según Informe de Actividades correspondientes al periodo Ejecución comprendido entre el 01/03/2025 al 31/03/2025, verificación de las condiciones operativas de la bodega de almacenamiento del Operador del programa PAE.
Asegurar que el personal que se requiera para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, sea vinculado conforme a lo establecido por la normatividad legal vigente en Colombia.	100%	Se evidenció vinculación del personal, ver Informe de Actividades correspondientes al periodo Ejecución comprendido entre el 01/03/2025 al 31/03/2025 del seguimiento a las obligaciones contractuales por parte del operador.
Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido.	100%	Se evidenció plan de mantenimiento PREVENTIVO Y CORRECTIVO.
Dotar cada comedor escolar con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo a lo relacionado en la siguiente tabla: **PRODUCTO** — **CANTIDAD MINIMA Y PERIOCIDAD** Escoba plástica grande — 1	100%	El operador realizó envío con relación de implementos de aseo, entregados en los comedores escolares.

Trapero de Hilaza, sin goma	1		
Recogedor de basura de plástico	1		
Cepillo largo cerdas duras	1		
Cepillo de mano cerdas duras	1		
Esponja plástica para el lavado de ollas.	2		
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo y líquido.	2 Kilos/litros mensuales por cada 100 cupos		
Esponja abrasiva	2 unidades mensuales		
Desinfectante liquido (hipoclorito de sodio producto de 5.6% de concentración)	2 litros mensuales por cada 100 cupos		
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido.	2 kilos/litros mensuales por cada 100 cupos		
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro.	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos		
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	A necesidades de acuerdo a los volúmenes de residuos generados.		
Realizar cambios de menú solo en caso de falta de disponibilidad de un alimento, por condiciones de almacenamiento o por cosecha, de acuerdo a la lista de intercambios presentada en la propuesta.		100%	Durante el mes de marzo, no hubo cambio de menú.
Reportar al responsable de la institución educativa o a la Secretaría de Educación los daños que ocurran a los equipos e implementos del comedor escolar a fin de que en el menor tiempo posible se apliquen los correctivos necesarios para su reparación y/o reposición.		100%	En el mes de marzo, se reportaron los siguientes daños: de estufas en la I.E. Normal Superior de Urabá sede Hoover Quintero, I.E. Santa Fe sede La Playa, I.E. Nuevo Antioquia sede Principal y en la I.E. Altos de mulatos sede Principal. También del congelador de la I.E. El Tres sede Principal.

Realizar un plan de capacitación de y/o actualización continua y permanente para el personal operario. Dicho plan deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos.	100%	EL 17 de marzo de 2025, el Operador Consorcio Operación PAETurbo realizó capacitación al personal manipulador de alimentos de la bodega de almacenamiento, en el uso y manejo adecuado del agua. Los días 11, 12 y 14 de marzo de 2025 capacitó al personal manipulador de alimentos nuevo contratado en el mes de marzo, sobre BPM, manejo del Ciclo de Menú, remisiones de entrega de alimentos y registros diarios del Plan de Saneamiento Básico de los comedores escolares.
Implementar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo a lo establecido por TÍTULO II “Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos” de la Resolución 2674 de 2013.	100%	El contratista, viene cumpliendo el plan de saneamiento básico.
Cumplir durante la ejecución del CONTRATO con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011 y las demás normas vigentes acerca del empaque y rotulado de todos los alimentos.	100%	El contratista entrega los alimentos embalados y con la debida rotulación.
Realizar los recorridos de entrega de alimentos, de acuerdo al cronograma de rutas y periodicidad de entrega establecida en la etapa de alistamiento.	100%	Se viene cumpliendo con las entregas de víveres a los comedores escolares con base en el cronograma establecido por el operador.
Cumplir con las condiciones de trasporte estipuladas en la Resolución 2505 de 2004, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.	100%	Los vehículos cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias, portan estibas, se observan letreros con el rotulo de alimentos y tienen el concepto FAVORABLE actualizado, por la autoridad sanitaria.
Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por cada ente municipal de salud, el certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo), la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo.	100%	Se evidencia carpeta física, organizada de 10 vehículos (ver informe de actividades del equipo PAE).
Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas en la bodega de almacenamiento, de acuerdo con los programas ofrecidos.	100%	Se cuenta con registros de estas actividades, los

		cuales reposan en la bodega.
Realizar remisión de entrega de víveres para cada institución y centro educativo, en la cual se relacione el nombre de la Sede Educativa, el nombre del docente encargado del comedor escolar, el Número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el comedor escolar.	100%	Se evidencia formato de remisión del mes de marzo en los Establecimientos Educativos, como lo exige la norma.
Evidenciar en los formatos correspondientes por parte de quien recibe los alimentos los faltantes o devoluciones por no cumplimiento de las características propias de los alimentos.	100%	Los formatos reposan en los EE y en caso de requerir devoluciones o reposiciones, están son acatadas por el contratista de manera inmediata.
Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos antes de la preparación o entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el comedor escolar.	100%	No se han presentado reposiciones por daños durante el mes de marzo, se ha hecho mantenimiento en sitio.
Atender las visitas a los servicios de alimentación, bodegas, plantas y solicitudes del MEN y la entidad territorial a través de la supervisión del Programa de Alimentación Escolar y/o diferentes entes de control y/o actores del Programa de Alimentación Escolar.	100%	El contratista siempre está presto a atender las visitas de los organismos de control y a dar respuesta oportuna a los mismos, en caso de ser necesario.
Responder a los requerimientos realizados por la supervisión.	100%	El contratista siempre está presto a atender las visitas o sugerencias del supervisor y a dar respuesta oportuna a los requerimientos.
Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de supervisión.	100%	El contratista implementa las acciones de mejora inmersas en los planes, con base en los hallazgos encontrados por la supervisión.
Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comité de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.	100%	No hubo participación del operador en reuniones durante el mes de marzo de 2025.
Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y titulares de derecho atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago.	100%	Se evidencian registros de seguimiento en los comedores escolares y enviados a la SED por

		medio del informe de actividades del operador.
En los procesos de manipulación de alimentos, reemplazar al personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.	100%	Para el mes de marzo, no se presentaron casos.
Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grupo de edad y por tipo de complemento.	100%	Se evidenciaron cumplimientos en los comedores escolares, según informe de visitas realizadas por los contratistas del Equipo PAE.
Realizar el suministro de gas propano y agua potable a los comedores escolares donde se preste el servicio de alimentación, en las sedes educativas que soliciten el servicio.	100%	Se evidenciaron cumplimientos en los comedores escolares, según informe de visitas realizadas por los contratistas del Equipo PAE.
Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 20%, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria.	100%	Se evidencia diligenciamiento del formato – Seguimiento de compras locales, por medio del cual se consigna la información de las compras de alimentos a proveedores, incluidos los locales. Ver Informe de Actividades correspondientes al periodo Ejecución comprendido entre el 01/03/2025 al 31/03/2025 del seguimiento a las obligaciones contractuales por parte del operador.
Realizar el mantenimiento preventivo y/o correctivo de equipos dentro de los cinco días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.	100%	En el mes de marzo, el Operador PAE realizó mantenimientos de estufas en la I.E. Normal Superior de Urabá sede Hoover Quintero, I.E. Santa Fe sede La Playa, I.E. Nuevo Antioquia sede Principal y en la I.E. Altos de mulatos sede Principal. También ejecutaron servicios de mantenimiento correctivo del congelador de la I.E. El Tres sede Principal.
Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE.	100%	Para el mes de marzo, el contratista cumplió con las solicitudes de la supervisión.

Contar con personal indígena dentro del personal manipulador de alimentos, para cumplir dentro de la operación con la Resolución Nro. 18858 de 2018 "Por la cual se expiden los lineamientos mínimos del Programa de Alimentación Escolar –PAE para pueblos indígenas-"	100%	El Operador PAE contrató varias manipuladoras indígenas para la prestación del servicio, según Resolución 18858 del PAIP, para la prestación del servicio en el EE Indígena el Mango.

INFORMACIÓN FINANCIERA
BALANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

CERTIFICADOS	NUMERO	UNIDAD EJECUTORA	FECHA	VALOR
DISPONIBILIDAD	**00177** **00001**	1.2.3.3.03. – Aportes Nación - Alimentación Escolar	20/02/2024 02/01/2025	$ 12.020.737.450 $17.177.067.490
	00074 **00001**	1.2.4.4.01 – SGP - Asignación Especial – PAE	02/02/2024 02/01/2025	$2.911.606.230 $2.911.065.572
		1.2.3.3.03. – Aportes Nación - Alimentación Escolar		
	00001 - 2026		20/02/2024	$25.021.798.835
	00001 - 2027			$27.523.978.719
REGISTRO	**000554** **00001** **000554** **00001**	1.2.3.3.03. – Aportes Nación - Alimentación Escolar 1.2.4.4.01 – SGP - Asignación Especial - PAE	10/05/2024 02/01/2025 10/05/2024 02/01/2025	$10.366.889.176 $17.177.067.490 $2.233.123.928 $2.911.065.572

BALANCE GENERAL DEL CONTRATO

Balance General del Contrato			Pagos realizados al contratista		
Concepto	Valor		Concepto (Anticipo, actas, pagos)	Fecha	Valor
Valor inicial del contrato	$87.486.595.405		1ra Cta	Junio - 2024	$1.960.218.076
Valor Adiciones	$96.288.369		2da Cta	Julio - 2024	$2.303.123.908
Valor Total del Contrato	$87.582.883.774		3ra Cta	Agosto - 2024	$1.948.103.504

Valor pagado	$15.692.495.153	4ta Cta	Septiembre - 2024	$2.415.848.246
Valor causado que no se ha pagado	$2.255.193.585	5ta Cta	Octubre - 2024	$1.977.038.100
		6ta Cta	Noviembre - 2024	$1.641.688.206
Valor total ejecutado (cantidad y porcentaje)	$17.947.688.738 (20,49%)	7ma Cta	menor valor cobrado y pagado (mayo – junio de 2024)	$5.256.668
Valor saldo por ejecutar	$69.635.195.036	8va Cta	Enero - 2025	$1.067.964.345
		9na Cta	Febrero - 2025	$2.373.254.100
Tiempo ejecutado (cantidad y porcentaje)	154 días: 17 (del 14 de mayo al 07 de junio de 2024) – 20 (del 03 de julio al 31 de julio de 2024) – 17 (del 01 al 27 de agosto) – 21 (del 02 al 30 de septiembre) – 17 (del 01 al 04 y del 15 al 31 de octubre) – 14 (del 01 al 22 de noviembre) – 09 (del 20 de enero al 31 de enero de 2025) – 20 (del 01 de febrero al 28 de febrero) - 19 (del 01 de marzo al 31 de marzo) por raciones preparadas en sitio.	**Total**		**$15.692.495.153**

- **En el mes de marzo de 2025, entre el 01 y el 31 de marzo, se ejecutaron 19 días del PAE, toda vez que NO se prestó el servicio del programa el 18/03/2025 por paro de FECODE.**

Vale anotar que las 27.243 raciones diarias, se distribuyen de la siguiente manera durante el periodo del 03 de marzo al 14 de marzo de 2025:

Periodo del 03 al 14 de marzo de 2025

ZONA	N° DE BENEFICIARIOS			
	TOTAL	CAJM	CAJT	ALMUERZO
RURAL	8.235	2.195	4.122	1.918
URBANO	18.461	11.340	5.574	1.547
POBLACIÓN INDÍGENA	547	492	55	0
TOTAL	**27.243**	**13.535**	**9.696**	**3.465**

CAJM – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA
CAJT - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE

De igual modo, según las novedades de matrícula y teniendo en cuenta el valor de las raciones preparadas en sitio según los grados en donde existen las novedades de matrícula (sin deficitar el valor del contrato – vigencia 2025), se entregaron 27.238 raciones diarias, distribuidas de la siguiente manera durante el periodo del 17 de marzo al 31 de marzo de 2025:

Periodo del 17 al 31 de marzo de 2025

ZONA	N° DE BENEFICIARIOS			
	TOTAL	CAJM	CAJT	ALMUERZO
RURAL	8.228	2.199	4.136	1.893
URBANO	18.541	10.990	6.015	1.536
POBLACIÓN INDÍGENA	469	423	46	0
TOTAL	**27.238**	**13.189**	**10.151**	**3.429**

CAJM – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA
CAJT - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE

RACIONES PREPARADAS EN SITIO					
COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS AM/PM					
PERIDO ESCOLAR	**GRADOS Y NIVELES EDUCATIVOS**	**CUPOS ATENDIDOS**	**DIAS EJECUTADOS**	**PRECIO UNITARIO DE LA RACIÓN**	**TOTAL, A PAGAR**
DEL 03 AL 14 DE MARZO DE 2025	Transición – Grado 0	2122	10	$ 3.610	$ 76.604.200
	1°, 2°, 3°	7046	10	$ 3.850	$ 271.271.000
	4°, 5°	4517	10	$ 4.211	$ 190.210.870
	6°-9°	6357	10	$ 4.588	$ 291.659.160
	10°, 11°, Ciclo Complementario	1105	10	$ 5.251	$ 58.023.550
DEL 17 AL 31 DE MARZO DE 2025	Transición – Grado 0	2024	9	$ 3.610	$ 65.759.760
	1°, 2°, 3°	7224	9	$ 3.850	$ 250.311.600
	4°, 5°	4471	9	$ 4.211	$ 169.446.429
	6°-9°	6480	9	$ 4.588	$ 267.572.160
	10°, 11°, Ciclo Complementario	1128	9	$ 5.251	$ 53.308.152
TOTAL POR GRUPOS					**$ 1.694.166.881**
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO					
PERIDO ESCOLAR	**GRADOS Y NIVELES EDUCATIVOS**	**CUPOS ATENDIDOS**	**DIAS EJECUTADOS**	**PRECIO UNITARIO DE LA RACIÓN**	**TOTAL, A PAGAR**

DEL 03 AL 14 DE MARZO DE 2025	Transición – Grado 0	397	10	$ 5.027	$ 19.957.190
	1°, 2°, 3°	273	10	$ 5.195	$ 14.182.350
	4°, 5°	337	10	$ 5.411	$ 18.235.070
	6°-9°	747	10	$ 5.896	$ 44.043.120
	10°, 11°, Ciclo Complementario	1711	10	$ 6.308	$ 107.929.880
DEL 17 AL 31 DE MARZO DE 2025	Transición – Grado 0	326	9	$ 5.027	$ 14.749.218
	1°, 2°, 3°	312	9	$ 5.195	$ 14.587.560
	4°, 5°	340	9	$ 5.411	$ 16.557.660
	6°-9°	744	9	$ 5.896	$ 39.479.616
	10°, 11°, Ciclo Complementario	1707	9	$ 6.308	$ 96.909.804
TOTAL POR GRUPOS					**$ 386.631.468**
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM - PAE INDÍGENA					
TIPO DE RACIÓN	**GRADOS Y NIVELES EDUCATIVOS**	**CUPOS ATENDIDOS**	**DIAS EJECUTADOS**	**PRECIO UNITARIO DE LA RACIÓN**	**TOTAL, A PAGAR**
DEL 03 AL 14 DE MARZO DE 2025	0° A 11° (9 A 13 AÑOS Y 11 MESES)	547	10	$ 4.137	$ 22.629.390
DEL 17 AL 31 DE MARZO DE 2025	0° A 11° (9 A 13 AÑOS Y 11 MESES)	469	9	$ 4.137	$ 17.462.277
TOTAL POR GRUPOS					**$ 40.091.667**

Para un total de: $ 2.120.890.016

VIVERES					
VIVERES DEL COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS AM/PM					
TIPO DE RACIÓN	**GRADOS Y NIVELES EDUCATIVOS**	**CUPOS ATENDIDOS**	**DIAS EJECUTADOS**	**PRECIO DE LA RACIÓN AJUSTADA**	**TOTAL, A PAGAR**
DEL 03 AL 14 DE MARZO DE 2025	Transición – Grado 0	6	10	$ 2.666	$ 159.960
	1°, 2°, 3°	650	10	$ 2.906	$ 18.889.000
	4°, 5°	225	10	$ 3.267	$ 7.350.750
	6°-9°	955	10	$ 3.644	$ 34.800.200
	10°, 11°, Ciclo Complementario	248	10	$ 4.307	$ 10.681.360
DEL 17 AL 31 DE MARZO DE 2025	Transición – Grado 0	2	9	$ 2.666	$ 47.988
	1°, 2°, 3°	624	9	$ 2.906	$ 16.320.096
	4°, 5°	213	9	$ 3.267	$ 6.262.839
	6°-9°	958	9	$ 3.644	$ 31.418.568
	10°, 11°, Ciclo Complementario	216	9	$ 4.307	$ 8.372.808

TOTAL POR GRUPOS					**$ 134.303.569**

Para un total de: $ 134.303.569

GRAN TOTAL: $2.255.193.585

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS COMPROMISOS Y/O ACTIVIDADES CONTEMPLADAS EN EL CONTRATO

CERTIFICA
Que – CONSORCIO OPERACIÓN PAETURBO, Identificado con NIT. No. 901.830.328 – 1, cumplió a satisfacción con las obligaciones contraídas en el contrato No. 112 – 2024 para la prestación de servicios PAE - CORRESPONDIENTE AL PAGO No 10 DESDE EL 01 DE MARZO HASTA EL 31 DE MARZO DE 2025 POR UN VALOR DE: $2.255.193.585
Sistema General de Seguridad Social: Se aportó la constancia que el contratista acreditó los requisitos previstos en el Art 23 de la ley 1150 de 2007 así: ANEXO PLANILLA DE SEGURIDAD SOCIAL. **La presente certificación se expide para el décimo cobro del contrato No. 112 - 2024.**

YONATAN MADRID BERRÍO
Secretario de Educación y Cultura
Supervisor Programa PAE

Proyectó: Silvia Natacha Newball Pérez / P.E. Cobertura Educativa