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 noviembre al 21 de noviembre 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 noviembre 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 noviembre 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 de noviembre al 21 de noviembre de 2025 correspondiente a 13 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 01/11/2025 al 21/11/2025, 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%	En el periodo del 01 de noviembre al 21 de noviembre de 2025, El equipo de seguimiento a la supervisión PAE realizó verificación de las condiciones operativas de bodega encontrado cumplimiento del 93%, generando concepto adecuado para las condiciones de almacenamiento, evidenciándose adecuaciones y mejoras de infraestructura, instalación de mallas y limpieza de techos y zonas superiores que requieren trabajo en altura especializado. 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 presentó concepto sanitario favorable con requerimiento expedido por la Seccional de Salud de Antioquia el día 24 de

		septiembre de 2025, mediante acta N°. 05837202509-00016, con un nivel de cumplimiento del 67% con respecto a los requisitos evaluados en el enfoque de riesgos para establecimiento de almacenamiento de alimentos.
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 01/11/2025 al 21/11/2025, 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 01/11/2025 al 21/11/2025, 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%	El 05 de noviembre de 2025, el operador Consorcio Operación PAE Turbo, a través del Laboratorio QC, realizó la recolección de muestras para análisis microbiológico en la I.E. Santa Fe sede principal, incluyendo frotis a manipulador de alimentos, superficie de cuchillo, bebida (jugo de tomate de árbol) y alimento preparado (carne de cerdo guisada); adicionalmente, en la bodega del operador

		se tomaron muestras de leche en polvo entera marca Merry, lote 34010725, y frotis a manipulador 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 correspondientes al periodo ejecución comprendido entre el 01/11/2025 al 21/11/2025 y 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 01/11/2025 al 21/11/2025 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 noviembre, 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%	Durante el mes de noviembre de 2025 no se registraron SPQR asociadas al Operador del Programa de Alimentación Escolar en el Distrito de Turbo; sin embargo, durante la vigencia anual sí se presentaron solicitudes y requerimientos, los cuales fueron atendidos y respondidos de manera

		oportuna por el operador Consorcio Operación PAE Turbo, evidenciando cumplimiento en la gestión y seguimiento de las SPQR. Mantenimiento no hubo en el mes de noviembre.
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%	Durante noviembre de 2025, el operador Consorcio Operación PAE Turbo dio cumplimiento al Plan de Capacitaciones mediante jornadas de reinducción, acompañamiento técnico y formación continua al personal manipulador, de bodega y equipos operativos del Programa de Alimentación Escolar del Distrito de Turbo, destacándose la reinducción del 19 de noviembre en la bodega central sobre SST, uso de EPP, gestión ambiental y plan de emergencias, así como la capacitación permanente en higiene y desinfección con las manipuladoras de alimentos de las sedes de Nueva Colonia.
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 en visita de verificación de bodega realizada por el 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 remisiones de víveres de alimentos del mes de septiembre en los Establecimientos Educativos.
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 octubre, 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%	En el mes de noviembre se evidencia la participación del Operador PAE en el Comité de Alimentación Escolar de la I.E. Normal Superior de Urabá, realizado el 6 de noviembre de 2025, en dicho espacio se contó con la presencia de la Coordinadora de Talento Humano del Consorcio Operación PAETurbo y la representación de la manipuladora de alimentos; asimismo, en el CAE de la I.E Indígena el Mango del día 13 de noviembre de 2025 y en el CAE de la I.E Francisco Luis Valderrama Valderrama del 13 de noviembre de 2025, se percibe la participación de las manipuladoras de alimentos del Consorcio Operación PAETurbo. La participación del personal manipulador en los CAE refleja el compromiso del Operador y una práctica de corresponsabilidad y empoderamiento comunitario.
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 noviembre, 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, del periodo Ejecución comprendido entre el 01/11/2025 al 21/11/2025 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%	Durante el mes de noviembre de 2025 no se registraron SPQR asociadas al Operador del Programa de Alimentación Escolar en el Distrito de Turbo; sin embargo, durante la vigencia anual sí se presentaron solicitudes y requerimientos, los cuales fueron atendidos y respondidos de manera oportuna por el operador Consorcio Operación PAE Turbo, evidenciando cumplimiento en la gestión y seguimiento de las SPQR. Mantenimiento no hubo en el mes de noviembre.
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 noviembre, 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	1.2.3.3.03. – Aportes Nación - Alimentación Escolar	20/02/2024	$ 12.020.737.450
	00001		02/01/2025	$17.177.067.490
	00513		0710/2025	$1.032.336.660
	00074	1.2.4.4.01 – SGP - Asignación Especial – PAE	02/02/2024	$2.911.606.230
	00001		02/01/2025	$2.911.065.572
	00513		07/10/2025	$606.116.489
	0467	1.2.4.1.01 – SGP – Educación Prestación de Servicios	29/08/2025	$614.279.631
		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	1.2.3.3.03. – Aportes Nación - Alimentación Escolar	10/05/2024	$10.271.160.646
	00001		02/01/2025	$17.177.067.490
	1873		07/10/2025	$1.032.336.660
	000554	1.2.4.4.01 – SGP - Asignación Especial - PAE	10/05/2024	$2.233.123.928
	0637		26/06/2024	$95.728.530
	00001		02/01/2025	$2.911.065.572
	1873		0710/2025	$606.116.489
	1612	1.2.4.1.01 – SGP – Educación Prestación de Servicios	08/09/2025	$614.279.631

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	$0		2da Cta	Julio - 2024	$2.303.123.908
Valor Total del Contrato	$$87.486.595.405		3ra Cta	Agosto - 2024	$1.948.103.504

Valor pagado	$32.842.965.105		4ta Cta	Septiembre - 2024	$2.415.848.246
Valor causado que no se ha pagado	$1.683.611.865		5ta Cta	Octubre - 2024	$1.977.038.100
Valor total ejecutado (cantidad y porcentaje)	$34.526.576.970 (39,46%)		6ta Cta	Noviembre - 2024	$1.641.688.206
Valor saldo por ejecutar	$ 52.960.018.435		7ma Cta	menor valor cobrado y pagado (mayo – junio de 2024)	$5.256.668
			8va Cta	Enero - 2025	$1.067.964.345
			9na Cta	Febrero - 2025	$2.373.254.100
			10ma Cta	Marzo - 2025	$2.255.193.585
			11ava Cta	Abril - 2025	$1.901.794.064
			12ava Cta	Mayo - 2025	$2.255.715.349
			13ava Cta	Junio - 2025	$1.068.482.556
			14ava Cta	Julio - 2025	$2.597.766.440
			15ava Cta	Agosto -2025	$2.271.135.588
			16ava Cta	Septiembre - 2025	$2.628.822.704
			17ava Cta	Octubre - 2025	$2.171.559.666
Tiempo ejecutado (cantidad y porcentaje)	**291 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) - 16 (del 01 de abril al 30 de abril) - 19 (del 02 de mayo al 30 de mayo) - 09 (del 03 de junio al 13 de junio) - 22 (del 01 de julio al 31 de julio) - 19 (del 01 de agosto al 29 de agosto) – 22 (del 01 al 30 de septiembre) -) – 17 (del 01 al 31 de octubre) – 13 (del 01 al 21 de noviembre) por raciones preparadas en sitio. (39,46%)		**Total**		**$32.842.965.105**

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 01 AL 21 DE NOVIEMBRE DE 2025	Transición – Grado 0	2206	13	$ 3.610	$ 103.527.580
	1°, 2°, 3°	7594	13	$ 3.850	$ 380.079.700
	4°, 5°	4518	13	$ 4.211	$ 247.328.874
	6°-9°	7424	13	$ 4.588	$ 442.797.056
	10°, 11°, Ciclo Complementario	1620	13	$ 5.251	$ 110.586.060
TOTAL POR GRUPOS					**$ 1.284.319.270**

COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO					
PERIDO ESCOLAR	**GRADOS Y NIVELES EDUCATIVOS**	**CUPOS ATENDIDOS**	**DIAS EJECUTADOS**	**PRECIO UNITARIO DE LA RACIÓN**	**TOTAL, A PAGAR**
DEL 01 AL 21 DE NOVIEMBRE DE 2025	Transición – Grado 0	454	13	$ 5.027	$ 29.669.354
	1°, 2°, 3°	592	13	$ 5.195	$ 39.980.720
	4°, 5°	532	13	$ 5.411	$ 37.422.476
	6°-9°	1151	13	$ 5.896	$ 88.221.848
	10°, 11°, Ciclo Complementario	1680	13	$ 6.308	$ 137.766.720
TOTAL POR GRUPOS					**$ 333.061.118**

COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM - PAE INDÍGENA					
TIPO DE RACIÓN	**GRUPO DE ATENCIÓN**	**CUPOS ATENDIDOS**	**DIAS EJECUTADOS**	**PRECIO UNITARIO DE LA RACIÓN**	**TOTAL, A PAGAR**
DEL 01 AL 21 DE NOVIEMBRE DE 2025	0° A 11° (9 A 13 AÑOS Y 11 MESES)	497	13	$ 4.137	$ 26.729.157
TOTAL POR GRUPOS					**$ 26.729.157**

Para un total de: $ 1.644.109.545

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 01 AL 21 DE NOVIEMBRE DE 2025 (I.E. ANGEL MILÁN PEREA SEDE PRINCIPAL)	Transición – Grado 0	68	13	$ 2.666	$ 2.356.744
	1°, 2°, 3°	264	13	$ 2.906	$ 9.973.392
	4°, 5°	160	13	$ 3.267	$ 6.795.360
	6°-9°	280	13	$ 3.644	$ 13.264.160
	10°, 11°, Ciclo Complementario	0	13	$ 4.307	$ 0
TOTAL POR GRUPOS					**$ 32.389.656**

VIVERES DEL COMPLEMENTO ALMUERZO					
PERIDO ESCOLAR	**GRADOS Y NIVELES EDUCATIVOS**	**CUPOS ATENDIDOS**	**DIAS EJECUTADOS**	**PRECIO DE LA RACIÓN AJUSTADA**	**TOTAL, A PAGAR**
DEL 01 AL 21 DE NOVIEMBRE DE 2025 (I.E. ANGEL MILÁN PEREA SEDE PRINCIPAL)	Transición – Grado 0				
	1°, 2°, 3°				
	4°, 5°				
	6°-9°				
	10°, 11°, Ciclo Complementario	102	13	$ 5.364	$ 7.112.664
TOTAL POR GRUPOS					**$ 7.112.664**

Para un total de: $ 39.502.320

GRAN TOTAL A COBRAR: $ 1.683.611.865

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 18 DESDE EL 01 DE NOVIEMBRE HASTA EL 21 DE NOVIEMBRE DE 2025, POR 13 DIAS ESCOLARES Y CON UN VALOR DE: $ 1.683.611.865

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 #9495319752.

La presente certificación se expide para el décimo octavo 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