

## Informe de Actividades de Contrato de Prestación de Servicio

### 1. DATOS GENERALES

**No. De Contrato:** CD-05-2025-2671  
**Plazo de Ejecución:** Desde: 18/03/2025 Hasta el 31/12/2025  
**Nombre y Apellido del Contratista:** SERGIO LUIS RIVERO DIAZ  
**No. Documento de Identificación:** 11156087 de San Carlos  
**Periodo:** A 31 DE DICIEMBRE 2025  
**No. de Pago:** 10

### 2. INFORME DE ACTIVIDADES

| OBLIGACIÓN CONTRACTUAL   | PRODUCTO  |
|--|---|
| 1. Verificar en la supervisión el cumplimiento de las normas sanitarias vigentes y las condiciones de operación relacionadas con la calidad e inocuidad de los componentes de la ración por modalidad, en los comedores de los establecimientos educativos, plantas de producción o ensamble, bodegas de almacenamiento de los operadores. | <p>Durante el mes de diciembre se llevó a cabo la elaboración de parámetros de calidad para los ingredientes, materias primas y componentes que se suministran en los ciclos de las minutas del Programa de Alimentación Escolar del Distrito de Barranquilla. Esta acción tuvo como propósito garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, así como establecer criterios estandarizados que permitan un control uniforme sobre los insumos utilizados.</p> <p>La definición de estos parámetros constituye una herramienta fundamental para asegurar que los productos cumplan con las condiciones sanitarias y nutricionales requeridas, fortaleciendo la confianza en el servicio y contribuyendo al bienestar de los estudiantes beneficiarios del programa. <b>(Ver anexo 1).</b></p> |
| 2. Brindar acompañamiento a la gestión ante la entidad territorial de salud, para la realización de visitas de inspección sanitaria y emisión de conceptos sanitarios en las IED donde opera el PAE en el Distrito bajo las diferentes modalidades de atención.  | <p>Durante el mes de diciembre se realizó el seguimiento a las Inspecciones, Vigilancia y Controles (IVC) efectuadas por la Secretaría de Salud en las Instituciones Educativas Distritales (IED), dentro de la contingencia previamente concertada con dicha entidad. El seguimiento se centró en la verificación de los conceptos sanitarios emitidos para los comedores escolares que operan bajo la modalidad de preparado en sitio.</p> <p>Esta labor permitió evaluar el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria, garantizando que los establecimientos mantuvieran condiciones adecuadas para la preparación y suministro de los alimentos, en beneficio de la salud de los estudiantes. <b>(Ver anexo 2).</b></p>   |
| 3. Cualificar al equipo PAE, personal manipulador, personal de apoyo de las IED y el personal de los operadores del PAE en los temas relacionados con la normativa sanitaria legal vigente y sus actualizaciones en el programa de alimentación escolar PAE.   | <p>Se realizó el seguimiento a la certificación del curso de higiene y manipulación de alimentos, llevado a cabo por las manipuladoras de los operadores del Programa de Alimentación Escolar (PAE) del Distrito de Barranquilla, en coordinación con la Secretaría de Salud. Esta capacitación constituye un requisito interdisciplinario exigido por la Unidad Administrativa de Alimentación Escolar (UApA) en el marco de la ejecución del programa.</p>  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>El seguimiento permitió verificar el cumplimiento de la formación obligatoria, garantizando que el personal encargado de la preparación y distribución de los alimentos cuente con las competencias necesarias para asegurar la calidad, inocuidad y adecuada manipulación de los productos destinados a los beneficiarios. <b>(Ver anexo 3)</b></p>  |
| <p>4. Realizar revisión y aprobación a la elaboración e implementación de manual de proveedores, plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de medición, plan de saneamiento y sus programas, plan de manejo ambiental con base en el protocolo de manejo de residuos elaborado por la entidad territorial barranquilla, plan de muestreo microbiológico y elaboración de cronograma por parte del operador.</p> | <p>Durante el mes de diciembre se realizó una reunión con los operadores del Programa de Alimentación Escolar con el fin de planificar las acciones correspondientes al año 2026. En este espacio se revisó la documentación exigida para la operación y se definieron lineamientos orientados a garantizar la calidad del servicio. <b>(Ver anexo 4)</b></p>  |
| <p>5. Realizar seguimiento a planes de mejora elaborados por los operadores frente a la detección temprana de alertas sobre la calidad e inocuidad de los alimentos, atención en caso de brotes o eventos de ETA</p>   | <p>Durante el mes de diciembre de 2025 se realizó seguimiento al plan de mejora del operador <b>Alimentando al Futuro</b>, modalidad <b>Comida Caliente Transportada (CCT)</b>, en relación con el brote de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) ocurrido el 23 de octubre en 12 Instituciones Educativas Distritales (IED) de Barranquilla.</p> <p>Como parte de este proceso, se solicitó a la Oficina de Salud Pública los soportes de los resultados de laboratorio correspondientes al muestreo efectuado el 24 de octubre de 2025 sobre los componentes del menú 14 (carne panga, arroz con fideos, bollito de maíz y jugo de tamarindo). <b>(ver Anexo 5)</b>.</p>   |
| <p>6. Asistir y participar en las reuniones y comités de planeación y ejecución del programa, así como a las reuniones lideradas por la UAPA, relacionados con el objeto contractual.</p>  | <p>Durante el mes de diciembre se participó en diferentes reuniones y procesos de apoyo institucional, orientados al fortalecimiento de la gestión alimentaria en el Distrito de Barranquilla:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Apoyo logístico en evento de la Secretaría de Educación</b><br/>Se brindó acompañamiento en la organización y operación de los puntos de alimentación durante el evento dirigido a directivos y docentes del Distrito de Barranquilla, garantizando el adecuado suministro y atención en la prestación del servicio.</li> <li>2. <b>Reunión con la Secretaría de Salud – Nutrición de primera infancia</b><br/>Se sostuvo encuentro con una funcionaria de la Secretaría de Salud para abordar temas relacionados con la nutrición de primera infancia. En esta reunión se abordaron los productos alimenticios que pueden contribuir al mejoramiento nutricional en las Instituciones Educativas Distritales (IED), así como la implementación de la <b>Resolución 2350</b>, que establece lineamientos en esta materia.</li> <li>3. <b>Reunión con la UAPA y Gobernación del Atlántico</b><br/>Se participó en reunión con la Unidad Administrativa de Alimentación Escolar (UAPA) y funcionarias de la Gobernación del Atlántico, con el propósito de la</li> </ol> |

|   |  |
|---|--|
|   | implementación de la <b>Resolución 051 de 2025 en el distrito de barranquilla</b> , enfocada en el monitoreo de la calidad e inocuidad de los alimentos dentro del Programa de Alimentación Escolar (PAE). ( <b>ver Anexo 6</b> ). |
| 7. Presentar mensualmente informe detallado de gestión de actividades | Se realizó informe de las actividades realizadas en el periodo comprendido AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025.   |

## ANEXOS

**1. ANEXO 1:** Verificar en la supervisión el cumplimiento de las normas sanitarias vigentes y las condiciones de operación relacionadas con la calidad e inocuidad de los componentes de la ración por modalidad, en los comedores de los establecimientos educativos, plantas de producción o ensamble, bodegas de almacenamiento de los operadores.

## ESTÁNDARES DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS, INGREDIENTES Y COMPONENTES DE LAS MODALIDADES (RPS, CCT, RI) EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL DISTRITO DE BARRANQUILLA

El presente anexo establece los parámetros de calidad que deberán cumplir las materias primas, ingredientes y componentes utilizados en la prestación del servicio de alimentación escolar bajo las modalidades RPS (Ración Preparada en Sitio), CCT (Comida Caliente Transportada) y RI (Ración Industrializada), en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE) del Distrito de Barranquilla.

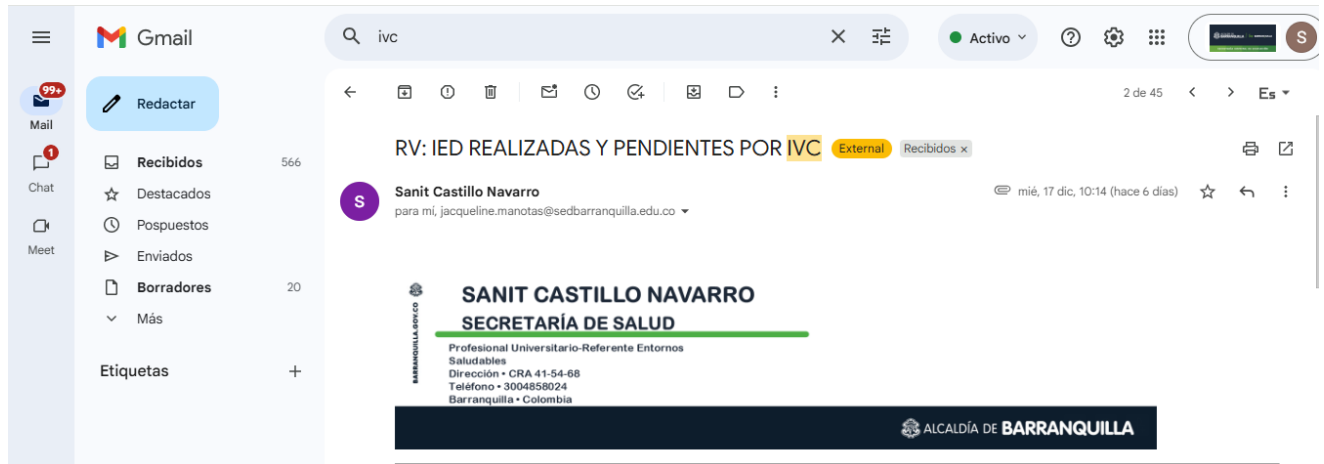
Su propósito es garantizar que todos los insumos cumplan con los estándares técnicos, sanitarios y nutricionales exigidos por la normatividad vigente, asegurando la calidad, inocuidad, frescura y valor nutricional de los alimentos suministrados a los estudiantes beneficiarios del programa.

PARÁMETROS DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS, INGREDIENTES Y COMPONENTES EN LAS MODALIDADES (RPS, CCT).

| POLLO: PECHUGA                          |   |
|---|---|
| PARÁMETROS                              | RANGO/ CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO  |
| Temperatura                             | Solo se permite el suministro de pechugas congeladas a una temperatura de -18 °C o inferior, medida en el centro de la pieza.   |
| Peso                                    | El peso bruto de cada unidad de pechuga deberá ser superior a 700 gramos.   |
| Presentaciones                          | La presentación de la pechuga podrá realizarse en empaques de 1 unidad o de 5 unidades, en bolsas de polietileno de baja densidad, debidamente selladas.                        |
| Rotulado                                | El producto de llevar las siguientes especificaciones mínimas en el rotulado lote, fecha de vencimiento, fecha de beneficio y fecha de empaclado.                               |
| Características organolépticas( Color)  | El producto deberá presentar un color rosa pálido, uniforme y libre de manchas  |
| Características organolépticas(Olor)    | El producto deberá presentar un olor característico propio, sin evidenciar la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez ni signos de descomposición. |
| Características organolépticas(textura) | Firme, tersa y ligeramente húmeda, no pegajosa ni viscosa.  |
| Requisitos generales                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Se sugiere el suministro de pechuga sin piel y sin hueso.</li> <li>•No se permite el suministro de pollo marinado.</li> </ul>           |

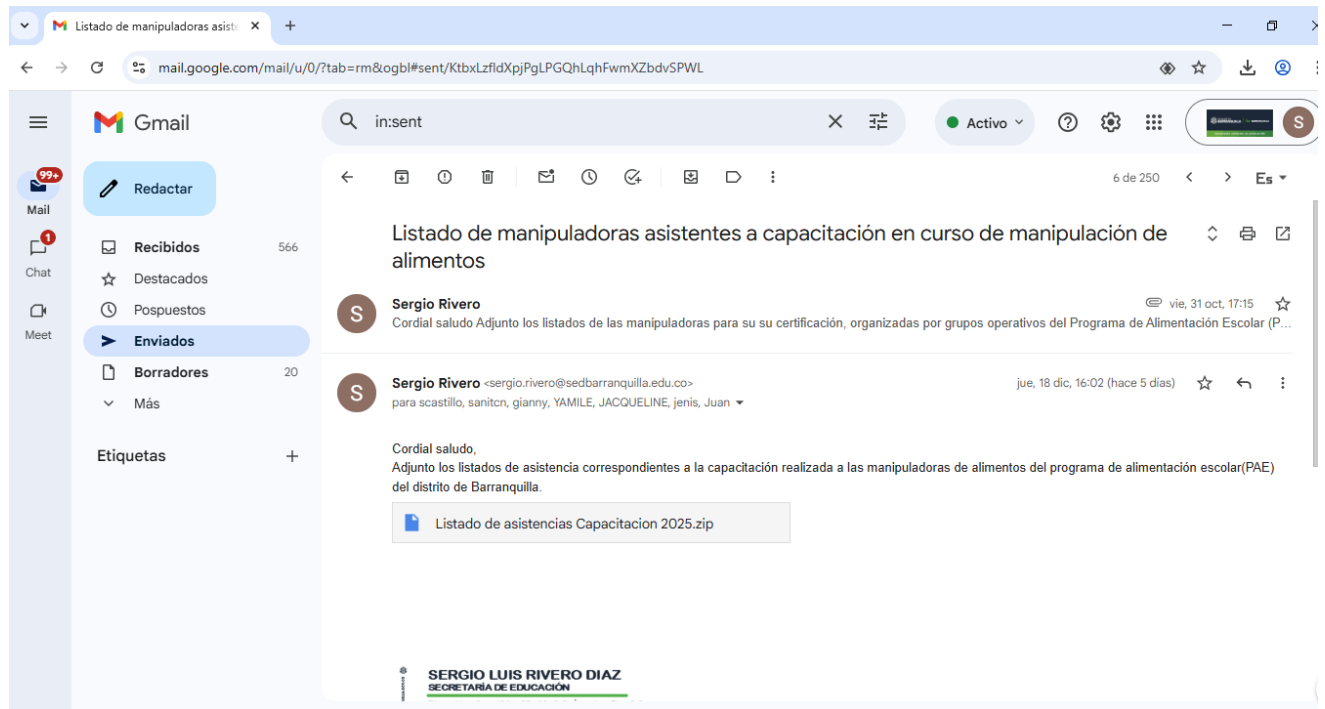
| SAZONADORES NATURALES ESPECIAS, HIERBAS |  |
|---|--|
| PARÁMETROS                              | RANGO/ CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO   |
| Presentación                            | Frescas, desecadas, deshidratadas, pulverizadas o liofilizadas.  |
| Pureza                                  | Libres de adición de harinas, almidones u otros agentes de relleno.  |
| Integridad                              | Sin presencia de materias extrañas, contaminantes físicos o residuos no propios de la especia.   |
| Envase                                  | Selladas en envases plásticos rígidos o bolsas plásticas de polietileno de baja densidad, garantizando la conservación del producto.   |
| Rotulado                                | Según su naturaleza o presentación, los productos deberán cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado establecidos en la normatividad vigente de Colombia, en particular lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 810 de 2021 y la Resolución 2492 de 2022. |
| Autorización sanitaria                  | Las especias frescas no requieren, mientras que para las especias desecadas, deshidratadas, pulverizadas o liofilizadas sí será obligatoria.   |
| Requisitos generales                    | No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, reazadores de sabor artificial o salsas ultra procesadas.  |

**2. ANEXO 2:** Brindar acompañamiento a la gestión ante la entidad territorial de salud, para la realización de visitas de inspección sanitaria y emisión de conceptos sanitarios en las IED donde opera el PAE en el Distrito bajo las diferentes modalidades de atención.



| VISITAS DE INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL DE SECRETARIA DE SALUD A COMEDORES SEPT. - NOV 2025 |            |  |                                 |                    |                |
|---|------------|--|---------------------------------|--------------------|----------------|
| #   | FECHA      | ESTABLECIMIENTO                          | DIRECCIÓN                       | CONCEPTO SANITARIO | % CUMPLIMIENTO |
| 1   | 18/09/2025 | IED JOSE CONSUEGRA HIGGINS               | KR 1F # 66 - 20 SANTO DOMINGO   | FAVORABLE          | 94             |
| 2   | 18/09/2025 | IED INMACULADA CONCEPCION                | TV 1F # DG 88 - 60 SANTO        | FAVORABLE          | 95             |
| 3   | 18/09/2025 | IED TECNICA HELENA DE CHAUVIN            | CL 23 # 20C - 100 LAS NIEVES    | CONDICIONADO       | 89,5           |
| 4   | 18/09/2025 | IED LA LUZ                               | KR 23 # 12 - 97 LA LUZ          | CONDICIONADO       | 83,5           |
| 5   | 18/09/2025 | IED SAN MIGUEL ARCANGEL                  | KR 23 # 11 - 37 LA LUZ          | CONDICIONADO       | 87             |
| 6   | 19/09/2025 | IED EL VALLE                             | CL 68C # 17 - 41EL VALLE        | FAVORABLE          | 98             |
| 7   | 19/09/2025 | IED LA SALLE                             | CL 70C # 18 - 47 EL VALLE       | FAVORABLE          | 95,5           |
| 8   | 19/09/2025 | IED HILDA MUÑOZ                          | CL 70C # 24B - 24 SAN FELIPE    | FAVORABLE          | 97,5           |
| 9   | 22/09/2025 | IED BETSABE ESPINOZA                     | CL 120 # 25 - 77 LA PRADERA     | CONDICIONADO       | 83,5           |
| 10  | 22/09/2025 | IED TECNICA CRUZADA SOCIAL               | CL 46 # 13C - 57 CEVILLAR       | FAVORABLE          | 93,5           |
| 11  | 22/09/2025 | IED SARIO ARTETA DE VASQUEZ              | KR 18 # 47 - 72 CEVILLAR        | CONDICIONADO       | 89             |
| 12  | 24/09/2025 | IED NO. 176                              | KR 7 # 7 - 20 JUAN MINA         | CONDICIONADO       | 85,5           |
| 13  | 24/09/2025 | IED NO. 176                              | KR 8 # 5 - 31 JUAN MINA         | FAVORABLE          | 90             |
| 14  | 24/09/2025 | IED JOSE EUSEBIO CARD "COLCARO"          | KR 33 # 45 - 71 CHIQUINQUIRÁ    | FAVORABLE          | 94             |
| 15  | 26/09/2025 | IED JOSE MARTI                           | CL 17 # 8B - 05 SIMÓN BOLÍVAR   | FAVORABLE          | 96             |
| 16  | 29/09/2025 | IED NUEVA GRANADA                        | CL 65 # 34 - 10 NUEVA GRANADA   | CONDICIONADO       | 88             |
| 17  | 29/09/2025 | IED NUEVA GRANADA                        | KR 34 # 64 - 55 NUEVA GRANADA   | FAVORABLE          | 90,5           |
| 18  | 29/09/2025 | IED ETNOEDUCATIVO PAULINO SALGADO BATATA | KR 21B # 75 - 93 NUEVA COLOMBIA | CONDICIONADO       | 97             |
| 19  | 29/09/2025 | IED NIÑOS JESUS                          | CL 28 # 35C - 40 SAN ROQUE      | CONDICIONADO       | 89,5           |
| 20  | 29/09/2025 | IED CARLOS MEISEL                        | CL 73 # 24 - 266 CARLOS MEISEL  | FAVORABLE          | 94,5           |
| 21  | 29/09/2025 | IED MANUEL ELKIN PATARROYO               | KR 26 # 85 - 61 POR FIN         | FAVORABLE          | 95             |
| 22  | 29/09/2025 | IED MANUEL ELKIN PATARROYO               | CL 105 # 25 - 52 LOS OLIVOS II  | FAVORABLE          | 91             |
| 23  | 27/10/2025 | IED VILLANUEVA                           | CL 5 # 42D - 24 VILLANUEVA      | CONDICIONADO       | 88             |
| 24  | 11/11/2025 | IED SOFIA CAMARGO DE LLERAS              | CL 53D # 21B - 21EL CARMEN      | FAVORABLE          | 96             |
| 25  | 11/11/2025 | IED SONIA AHUMADA                        | KR 12A # 94 - 75 CIUDAD MODESTO | FAVORABLE          | 96             |
| 26  | 14/11/2025 | IFD TIERRA SANTA                         | KR 6F # 60 - 13 EL BOSQUE       | FAVORABLE          | 95             |

**3. ANEXO 3:** Cualificar al equipo PAE, personal manipulador, personal de apoyo de las IED y el personal de los operadores del PAE en los temas relacionados con la normativa sanitaria legal vigente y sus actualizaciones en el programa de alimentación escolar PAE.



4. **ANEXO 4:** Realizar revisión y aprobación a la elaboración e implementación de manual de proveedores, plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de medición, plan de saneamiento y sus programas, plan de manejo ambiental con base en el protocolo de manejo de residuos elaborado por la entidad territorial barranquilla, plan de muestreo microbiológico y elaboración de cronograma por parte del operador.

## ACTA

### Información Básica

| <b>OBJETIVO DE LA REUNIÓN</b>  |  |
|--|--|
| Realizar acciones de seguimiento y alistamiento del Programa de Alimentación Escolar (PAE) con el fin de garantizar el cumplimiento de los lineamientos establecidos, así como la planificación operativa y la oportuna preparación de las condiciones necesarias para la prestación del servicio alimentario 2026, correspondiente a la modalidad de atención del operador contratante grupo 3. |  |
| <b>Fecha:</b>  | 04/12/2025                               |
| <b>Lugar:</b>  | Secretaría de educación – Sala de Juntas |
| <b>Hora Inicio:</b>  | 10:00 am                                 |
| <b>Hora Fin:</b>   | 11:30 am                                 |

**5. ANEXO 5:** Realizar seguimiento a planes de mejora elaborados por los operadores frente a la detección temprana de alertas sobre la calidad e inocuidad de los alimentos, atención en caso de brotes o eventos de ETA.



BARRANQUILLA 17 diciembre 2025.

DOCTORA  
 PAOLA ANDREA AMAR SEPULVEDA  
 JACQUELINEMANOTAS.JM@GMAIL.COM  
 CARRERA 43 NO. 35 – 38 CENTRO COMERCIAL LOS ÁNGELES PISO 2  
 BARRANQUILLA  
 En referencia al Radicado No. EXT-QUILLA-2025-0251372

**Asunto: RESPUESTA A SOLICITUD DE SOPORTES DEL RESULTADO DE LABORATORIO – BROTE ETA 23 DE OCTUBRE Y MUESTREO 24 DE OCTUBRE DE 2025**

Por medio de la presente y con mi acostumbrado respeto, llego ante usted, con el fin de entregar respuesta a la solicitud impetrada ante este despacho, con código de registro EXT-QUILLA-2025-0251372, en la cual indica:

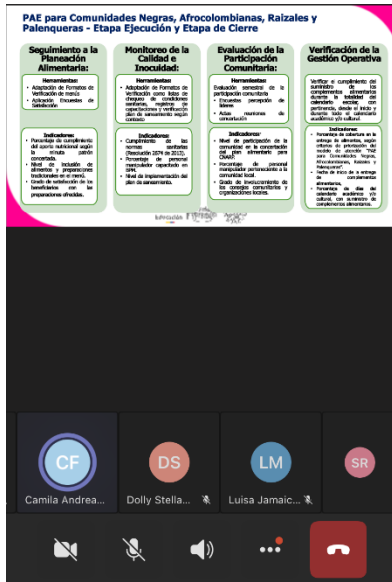
(...) "Teniendo en cuenta la toma de muestras microbiológicas realizada el 24 de octubre sobre los componentes del menú 14 (carne panga, arroz fideo, bollito de maíz y jugo de tamarindo), solicitamos respetuosamente se nos compartan los soportes de resultados de laboratorio correspondientes, ya que en el informe final recibido no se adjuntaron estos anexos. (...)".

Con el fin de darle alcance a su requerimiento este despacho se permite comunicarle que el Laboratorio de Salud pública de Bolívar nos informó los siguientes resultados de las muestras de alimentos, tomados en la sede del operador de alimentos del PAE, en el marco de la investigación del brote de ETA ocurrida en el mes de octubre del 2025 en algunas sedes de las IED del Distrito de Barranquilla:

| MUESTRA                    | RESULTADO ANALITICO   |
|----------------------------|---|
| Arroz con fideos cocinados | Las muestras de los productos analizados microbiológicamente son conformes con los parámetros realizados según Resolución 1407 del 2022.      |
| Jugo de Tamarindo          |   |
| Palomito cocinado          |   |
| Bollo de maíz              | La muestra del producto analizado microbiológicamente no es conforme con los parámetros de E. Coli realizados según Resolución 1407 del 2022. |
| Carne Panga (Esmechada)    |   |

Esperamos haberle dado respuesta a su solicitud y quedando a su entera disposición.

**6. ANEXO 6:** Asistir y participar en las reuniones y comités de planeación y ejecución del programa, así como a las reuniones lideradas por la UAPA, relacionados con el objeto contractual.



**Formato de Interventoría firmado por el Supervisor**

1. Fotocopia de los aportes obligatorios a salud, pensión y ARL del periodo, según las obligaciones del contrato.

**SERGIO LUIS RIVERO DIAZ C.C. 11156087**  
**Contratista**