INFORME DE GESTIÓN DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO DE INTERVENTORÍA

CONTRATO DE CONSULTORIA

CO1.PCCNTR.7180855

"INTERVENTORÍAINTEGRAL (TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE Y JURÍDICA) AL CONTRATO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉZ DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O TIPO ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES (IEO) DEL MUNICIPIO DE CHÍA, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN".

Periodo: 2 al 31 de Mayo de 2026

TABLA DE CONTENIDO

TABLA DE CONTENIDO 2
INTRODUCCIÓN 4
CÁPITULO I. COMPONENTE ADMINISTRATIVO 5
1. Información general del Contrato de Interventoría 5
1.1 Visitas realizadas 6
1.1.1 Visitas a sedes educativas con modalidad de RI 7
1.1.2 Visitas a sedes educativas con modalidad de RPS 7
1.1.3 Visitas a bodega 7
1.2 Talento Humano 7
1.3 Capacitaciones 8
1.4 Equipos de medición 9
CÁPITULO II. COMPONENTE FINANCIERO 9
2.1 Gráficos de Ejecución Física y Financiera (Abril vs. Mayo 2026) 9
2.2 Informe Técnico 11
CÁPITULO III. COMPONENTE TÉCNICO: EVALUACIÓN OPERADOR UT AVANZANDO Y NUTRIENDO EN ACCIÓN 14
3.1 Criterios de evaluación y formatos 14
3.2 Desempeño técnico del operador 15
3.2.1 Desempeño General de operador 16
3.2.2 Desempeño en Bodega 16
3.2.3 Desempeño general de sedes educativas 18
3.2.3.2 Desempeño del operador en sedes educativas con modalidad RPS 20
3.2.3.3 Plan de Alistamiento 23
3.2.3.4 Concepto sanitario 23
3.2.3.6 Cumplimiento número de vehículos 24
3.3 Hallazgos No Conformes 24
3.1.1 Seguimiento Hallazgos No Conformes 24
3.4 Microbiología 25
4. EVALUACIÓN INTEGRAL DEL CONTRATISTA -OPERADOR UTANA 39

5. CONCLUSIONES 41

6 RECOMENDACIONES PARA EL OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN (PAE) DEL MUNICIPIO DE CHÍA 42

7. RECOMENDACIONES PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE DE LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN (PAE) 43

TABLA DE ILUSTRACIONES

Tabla 1: Ficha General del Contrato de la Interventoría 5
Gráfica 1: Ejecución de visitas. Periodo 2 al 31 de mayo de 2026 6
Tabla 2: Consolidado talento humano Interventoría. 8
Gráfico 2: Comparativo Mensual de Raciones Totales Entregadas (SIMAT Cobertura Máxima Proyectada para los días hábiles vs. Conciliadas Reales) 9
Gráfico 3: Desglose de Raciones por Modalidad y Sede Raciones Industrializadas - Raciones Preparadas en Sitio) 10
Tabla 3: Criterio de evaluación cuantitativa para valoración de desempeño técnico del 15
***Gráfica 4**: Porcentaje de cumplimento general del operador* 16
Gráfica 5: Porcentaje de cumplimento general de la bodega 17
***Gráfica 6**: Porcentaje de cumplimiento de sedes con RI por capítulo evaluado* 18
***Gráfica 7**: Porcentaje de cumplimiento por sedes con RI.* 19
***Gráfica 8**: Cumplimiento características organolépticas en sedes con RI* 20
***Gráfica 9**: Porcentaje de cumplimiento de sedes con RPS por capítulo evaluado* 21
Gráfica 10: Porcentaje de cumplimiento por sedes con RPS 22
Gráfica 11: Cumplimiento características organolépticas, gramajes y temperaturas en sedes 23
***Grafica 12**. Seguimiento a Hallazgos No Conformes en Sedes.* 24
***Tabla 4**. Seguimiento a la ejecución del muestreo microbiológico* 26
***Gráfica 13** Porcentaje de avance plan de muestreo – vigencia 2026* 26
***Tabla 5**. Avance del plan de muestreo frente a la proyección mensual definida para la vigencia 2026* 27
***Tabla 6**. Detalle proyección plan de muestreo vs. ejecución. Periodo enero – mayo 2026* 27
***Tabla 7** Descripción Muestreo Microbiológico. 2 al 31 de mayo de 2026* 28
***Tabla 8** Resultados Muestreo Microbiológico. 2 al 31 de mayo de 2026* 29
***Gráfica 14** Porcentaje de conformidad total de muestras analizadas. Periodo 1 al 31 de mayo de 2026* 29
***Gráfica 15** Porcentaje de conformidad muestras analizadas Operador. Periodo 2 al 31 de mayo de 2026* 30
***Tabla 9** Detalle resultados no conformes* 31
***Tabla 10** Detalle seguimiento a resultados NC agua potable* 33
Tabla 11 Requerimientos por resultados no conformes en microbiología, período 1 al 31 de mayo de 2026 35
Tabla 12 Seguimiento a resultados IEO José Joaquín Casas – Plan de muestreo Operador 1 al 31 de mayo *de 2026* 36
***Tabla 13** Matriz de revisión de Informes de alimentos de Alto riesgo (RI) que presentan cumplimiento en la verificación. Periodo 2 al 31 de abril de 2026* 38

INTRODUCCIÓN

Por medio del contrato de consultoría No. CO1.PCCNTR. 7180855, WLG GROUP CONSULTORES LTDA tiene por objeto contractual "INTERVENTORÍAINTEGRAL (TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE Y JURÍDICA) AL CONTRATO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉZ DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O TIPO ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES (IEO) DEL MUNICIPIO DE CHÍA, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN".

En el presente informe se muestran los resultados consolidados del período comprendido entre el **2 al 31 de mayo de 2026**, detallando las acciones realizadas conforme a la estructura de obligaciones establecida en el contrato mencionado.

CÁPITULO I. COMPONENTE ADMINISTRATIVO

1. Información general del Contrato de Interventoría

El Municipio de Chía suscribió con la Interventoría WLG GROUP CONSULTORES LTDA, el Contrato de consultoría No. CO1.PCCNTR.7180855, tendiente a llevar a cabo la vigilancia, control y seguimiento a las condiciones y obligaciones pactadas entre el municipio de Chía y la UT Avanzando y nutriendo en acción que desarrolla el Programa de Alimentación Escolar en el municipio.

La información general del Contrato Interadministrativo No. CO1.PCCNTR.7180855, se detalla en el siguiente cuadro.

Tabla 1: Ficha General del Contrato de la Interventoría

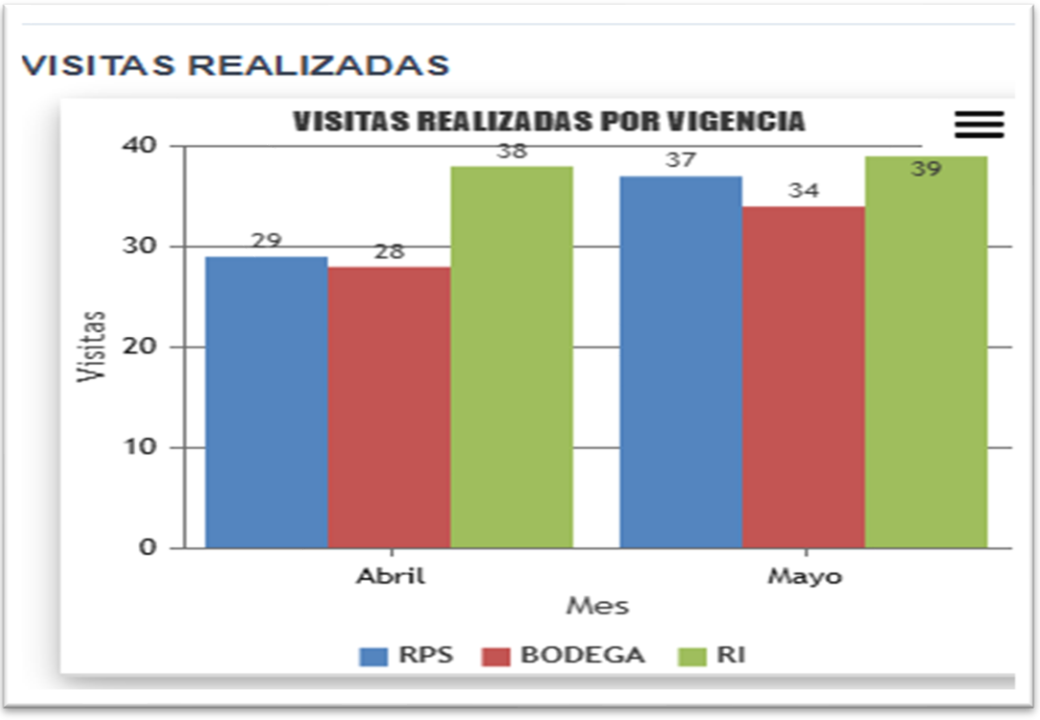
CONTRATISTA	WLG GROUP CONSULTORES LTDA
NIT	824.001.88C-2
FECHA DEL CONTRATO O CONVENIO	28/12/2024
TIPO DE CONTRATO O CONVENIO	Consultoría
NÚMERO DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.7180855
PLAZO DE EJECUCIÓN	Treinta (30) meses
CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE CHIA
NOMBRE DEL SUPERVISOR:	**HARVEY EDUARDO TORRES POVEDA**
OBJETO DEL CONTRATO	"INTERVENTORÍAINTEGRAL (TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE Y JURÍDICA) AL CONTRATO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉZ DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O TIPO ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES (IEO) DEL MUNICIPIO DE CHÍA, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN".

1.1 Visitas realizadas

A continuación se presentan las actividades de verificación, seguimiento y control en la bodega y sedes educativas tanto en Ración Industrializada (RI) como Ración Preparada en Casa (RPS), relacionadas con la entrega de los complementos alimentarios a niños, niñas y adolescentes registrados en el Sistema Integrado Matrícula (SIMAT) para la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en el municipios de Chía, acorde con los lineamientos técnico administrativos y estándares del programa de alimentación escolar establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA) por medio de la Resolución 0335 de 2021 y las demás normas que para el manejo de alimentos apliquen.

A fin de mostrar la proporcionalidad del total de visitas realizadas, tanto en sedes educativas y bodega; a continuación, se presentan la gráfica donde se puede evidenciar la distribución de las visitas realizadas en el presente periodo.

Gráfica 1: Ejecución de visitas. Periodo 2 al 31 de mayo de 2026



Para el período evaluado, la interventoría realizó un total de 115 visitas, distribuidas en 110 visitas de campo, tres (3) visitas de seguimiento y control al manejo de temperaturas de preparaciones frías en las IEO Cerca de Piedra, La Balsa y Fagua sede primaria, y dos (2) visitas administrativas desarrolladas en las actividades de bodega, orientadas a la revisión documental de los vehículos y del personal.

Adicionalmente, se llevó a cabo la revisión de las fichas técnicas de los productos del grupo de abarrotes, con el fin de verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas y los requisitos establecidos contractualmente.

1.1.1 Visitas a sedes educativas con modalidad de RI

Durante las visitas a sedes con RI se verifica el cumplimiento de las condiciones del personal manipulador, las condiciones del transporte y recepción, así como las condiciones de alimentación y nutrición.

1.1.2 Visitas a sedes educativas con modalidad de RPS

En estas visitas se verifican las condiciones higiénico-sanitarias por medio del cumplimiento al plan de saneamiento y sus 4 programas, limpieza y desinfección, control de plagas, manejo y disposición de residuos y abastecimiento de agua; adicionalmente, se verifica el cumplimiento del personal manipulador en cuanto a documentación, dotación, estado de salud y BPM y de coincidir con la entrega de materias primas, se verifican las condiciones de recibo y transporte de los alimentos.

De igual manera, se revisan las condiciones de almacenamiento de las materias primas y los procesos de preparación, ensamble y distribución, así como lo referente a actividades de aseguramiento y control de la calidad, seguridad y salud en el trabajo, gestión social y todos los aspectos establecidos contractualmente.

En cuanto al componente alimentario y nutricional, se verifica el cumplimiento al ciclo de menús, las preparaciones, los ingredientes y las cantidades tanto de materia prima como de porción servida y entregada a los beneficiarios del programa, conforme al grupo al que pertenecen.

1.1.3 Visitas a bodega

Durante el presente periodo se realizaron diez visitas a bodegas, en donde se evaluaron las condiciones de transporte, recepción y despacho, personal manipulador y condiciones de alimentación y nutrición; adicionalmente, se verifica la trazabilidad de los alimentos, el cumplimiento de las temperaturas que requieren frio, el rotulado, el cumplimiento de gramajes y las características organoléptica de los alimentos de consumo directo que salen de la bodega.

1.2 Talento Humano

El talento humano para la ejecución del proyecto en el marco del Contrato de consultoría No. CO1.PCCNTR.7180855, se presenta en el siguiente cuadro, indicando el rol, número de profesionales por rol, contrato y novedades de cambio.

Tabla 2: Consolidado talento humano Interventoría**.**

CARGO/ROLL	NOMBRES Y APELLIDOS	PROFESIÓN
Director Interventoría	WILFRED VILARDI NAGGLES	Economista Especializado
Coordinador Técnico	LUZ PERLA GÓMEZ VIECCO	Ingeniera de alimentos
Apoyo Coordinador Técnico	LILIANA MARCELA SOCADAGUI A.	Nutricionista Dietista - Especializada
Interventor jurídico	WILMAR ENRIQUE LOPEZ BELEÑO	Abogado especializado
Líder de control de calidad	CLAUDIA XIMENA GÓMEZ	Microbióloga industrial. Especializada
Interventor Contable	FERNANDO JAVIER PAREDESDAZA	Contador Especializado
Interventor de Sistemas	JANIER LUIS DUQUE CUBILLOS	Ingeniero de sistemas especializado
Interventor de Campo 1	CAMILAANDREA GIL CARRILLO	Tecnología control calidad de alimentos
Interventor de Campo 2	ADRIANA RUBIANO	Microbióloga Industrial
Interventor de Campo 3	CAMILO ANDRÉS ÁLVAREZ	Ingeniero de alimentos
Interventor de Campo 4	LUZAMALIA ORDOÑEZ	Ingeniera de alimentos
Interventor de Campo 5	CESAR AUGUSTO GÓMEZ	Ingeniero de alimentos
Interventor de Campo 6	NATALIA YINETH RODRÍGUEZ MATEUS	Ingeniera de alimentos
Interventor de Campo 7	JUAN MANUEL CASTILLO VEGA	Ingeniero de alimentos

1.3 Capacitaciones

Periódicamente se realizan capacitaciones a interventores, sobre normatividad vigente para PAE y manipulación de alimentos, así como sobre la estandarización de procesos y procedimientos de interventoría, aspectos evidenciados en el desarrollo de las actividades de campo y soportados en las actas de las visitas realizadas.

1.4 Equipos de medición

En cumplimiento de lo estipulado en el contrato No. CO1.PCCNTR.7180851, la interventoría realizó la entrega, al personal técnico que realiza trabajo de interventoría en campo, los siguientes elementos de medición: 2 termómetros para el control de las temperaturas frías y calientes, una balanza para el pesaje de los alimentos servidos a los beneficiarios del PAE y una probeta para la medición de líquidos

CÁPITULO II. COMPONENTE FINANCIERO

Se efectuó la comparación de la base de datos comparativo entre los periodos de abril de 2026 (Corte: 06/04/2026 - 30/04/2026) y mayo de 2026 (Corte: 02/05/2026 - 31/05/2026).

Para cumplir estrictamente con los requerimientos normativos, se cruzaron las bases de datos de raciones facturadas y conciliadas frente a la matrícula activa reportada en el SIMAT (sistema que dicta la Cobertura Máxima permitida en las actas de entrega).

2.1Gráficos de Ejecución Física y Financiera (Abril vs. Mayo 2026)

Los siguientes gráficos consolidados permiten visualizar el comportamiento del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en Chía:

Gráfico 2: Comparativo Mensual de Raciones Totales Entregadas (SIMAT Cobertura Máxima Proyectada para los días hábiles vs. Conciliadas Reales)

Este gráfico de barras agrupadas muestra la eficiencia en cantidad de raciones a nivel municipal.

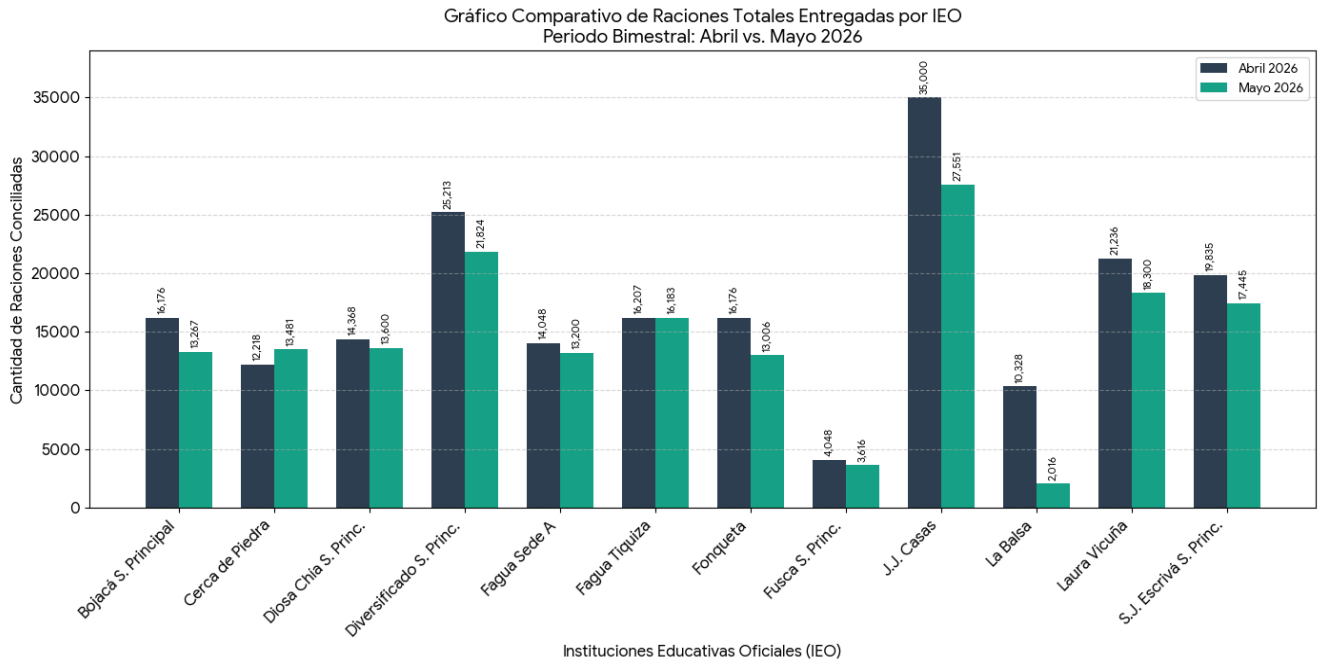
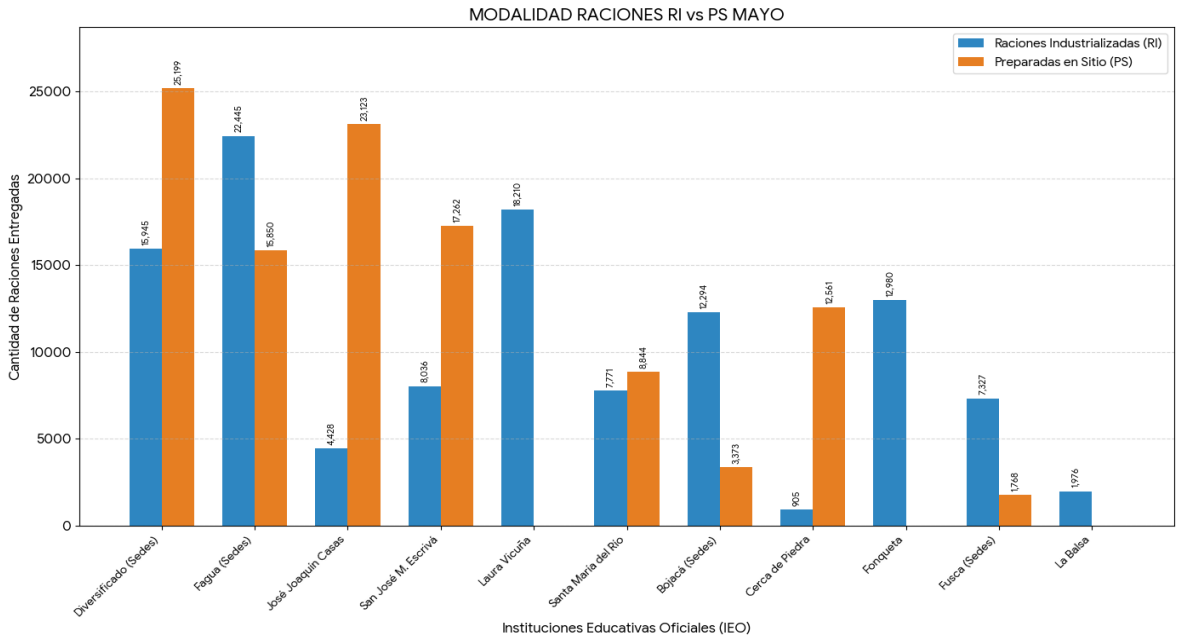


Gráfico 3: Desglose de Raciones por Modalidad y Sede Raciones Industrializadas - Raciones Preparadas en Sitio)



Este gráfico contrasta la cantidad de Raciones Industrializadas (RI) frente a las Preparadas en Sitio (PS) efectivamente distribuidas durante el corte del 2 de mayo al 31 de mayo.

Al examinar los volúmenes físicos por modalidad e institución, se destacan los siguientes comportamientos operativos:

- **Raciones Preparadas en Sitio:**

La Institución educativa que cuenta con el mayor número de raciones es Diversificado lidera la entrega de raciones preparadas en sitio con 25,199 unidades (distribuidas en Campincito, Luna Nueva y Principal); la segunda es José Joaquín Casas con 23,123 raciones preparadas directamente en su infraestructura de cocina, la tercera institución es San José María Escrivá con 17,262 raciones preparadas en sitio.

- **Raciones Industrializadas:**

La institución Laura Vicuña cuenta con 18,210 Raciones Industrializadas, la segunda es Fonqueta con 12,980 y La Balsa 1,976 operaron al 100% bajo suministro industrializado, reportando cero raciones en sitio en sus consolidados institucionales debido a restricciones de planta física o asignación de minuta estructural.

- **Estructura de Suministro Mixto:**

- La institución educativa Fagua entrego 22,445 Raciones Industrializadas y 15,850 Raciones Preparadas en Sitio y Bojacá 12,294 Raciones Industrializadas y 3,373 Raciones Preparadas en sitios; cabe anotar que estas instituciones mantuvieron un equilibrio operativo simultáneo durante este periodo.

Este balance físico guarda simetría contable estricta con el comportamiento financiero analizado previamente para los desembolsos de la vigencia.

- Raciones Industrializadas (RI): 131,230 raciones entregadas en el periodo, teniendo en cuenta las raciones de CAE.

- Preparadas en Sitio (PS): 111,295 raciones entregadas en el periodo, teniendo en cuenta las raciones de CAE.

- Total General del Periodo: 242,525 raciones alimentarias conciliadas y certificadas, teniendo en cuenta las raciones de CAE que se analizan con la certificación que expiden los rectores de las diferentes instituciones educativas.

2.2 Informe Técnico

A. Análisis Comparativo Global y Porcentajes de Ejecución de los meses de Abril – Mayo de 2026

- Al verificar totalidad de las raciones para este periodo de acuerdo con la Cobertura Máxima del SIMAT multiplicada por los días académicos del periodo, frente a los efectivamente conciliado y certificado por los rectores, se desprenden los siguientes valores métricos:

Indicador de Control	Periodo Abril 2026	Periodo Mayo 2026	Tendencia / Desviación
Total Raciones SIMAT (Teóricas)	281,420 raciones	247,560 raciones	-12.03% (Menos días hábiles)
Total Raciones Conciliadas (Reales)	**274,820** raciones	**241,628** raciones	Ejecución física constante

Monto Financiero Facturado	**$2,398,634,949.70**	**$2,102,977,118.10**	Acorde al volumen físico
Porcentaje de Ejecución (Cantidades)	**97.65%**	**97.60%**	Estabilidad del operador (0.05% var)
Porcentaje de Ejecución (Presupuesto)	**97.82%**	**97.71%**	Margen de residuo por ausentismo

- El operador (UT Avanzando y Nutriendo en Acción / UT UNA) mantiene un índice de cumplimiento óptimo, superando el 97% de efectividad en el suministro. El 2.4% no ejecutado obedece estrictamente a dinámicas institucionales de ausentismo estudiantil legítimo y días de alteración del calendario, lo que evita pagos por raciones no consumidas (protección del recurso público).

B. Verificación Detallada por Institución Educativa y Modalidad

- Al evaluar el comportamiento del total de raciones durante este periodo en cada uno de los establecimientos educativos, para el periodo Abril – Mayo de 2026, se observa los siguientes comportamientos:

1. IEO Bojacá

- Sede Mercedes de Calahorra: En abril ejecutó 2,905 raciones 100% Raciones Industrializadas. Para el mes de mayo, su operación se ajustó a 2,430 raciones, manteniendo la exclusividad de raciones industrializadas por limitaciones de infraestructura física de cocina.

- Sede Principal: En el mes de abril consolidó 1,807 Raciones Industrializadas y 14,352 Raciones Preparadas en Sitio. Para el mes de mayo se evidenció un fuerte vuelco operativo, registrando 12,294 Raciones Industrializadas y reduciendo drásticamente a 943 Raciones Preparadas en Sitio, este cambio drástico obedeció a contingencias en las cocinas principales durante mayo.

2. IEO Cerca de Piedra

- Muestra un comportamiento enfocado a raciones preparadas en sitio. En abril entregó 11,716 Raciones Preparadas en Sitio y 600 Raciones Industrializadas. Para el mes de mayo estabilizó sus entregas en 12,561 Raciones Preparadas en Sitio y 905 Raciones Industrializadas. Registra un porcentaje de cumplimiento del 98.2% frente a su matrícula SIMAT.

3. IEO Diosa Chía

- Sede Principal: Para el mes de abril reportó 14,332 Raciones Industrializadas y 27 Raciones Preparadas en Sitio. En mayo modificó su línea de servicio entregando 13,570 Raciones Preparadas en Sitio y 0 Raciones Industrializadas. Esto denota la apertura definitiva de su comedor en sitio, migrando de la modalidad industrializada a comida caliente, mejorando la calidad del servicio percibida por los alumnos.

4. IEO Diversificado

- En esta sede se encuentra el mayor número de los estudiantes en Chía. En la Sede Principal se entregaron 25,171 raciones en abril y 21,534 en mayo, operando en su totalidad bajo el esquema de Raciones Industrializadas.

- La Sede Santa Lucía operó de forma mixta con 13,550 Raciones Preparadas en Sitio en abril y en el mes de mayo fue de 15,945 Raciones Industrializadas.

5. IEO José Joaquín Casas (Sede Principal)

- En abril registró una entrega masiva de 34,007 Raciones Industrializadas y 993 Raciones Preparadas en Sitio. Para el mes de mayo, se entregó 4,428 Raciones Industrializadas y 23,123 Raciones Preparadas en Sitio.

- C. Análisis de Control Presupuestal de la Bolsa Común de Alimentación Escolar

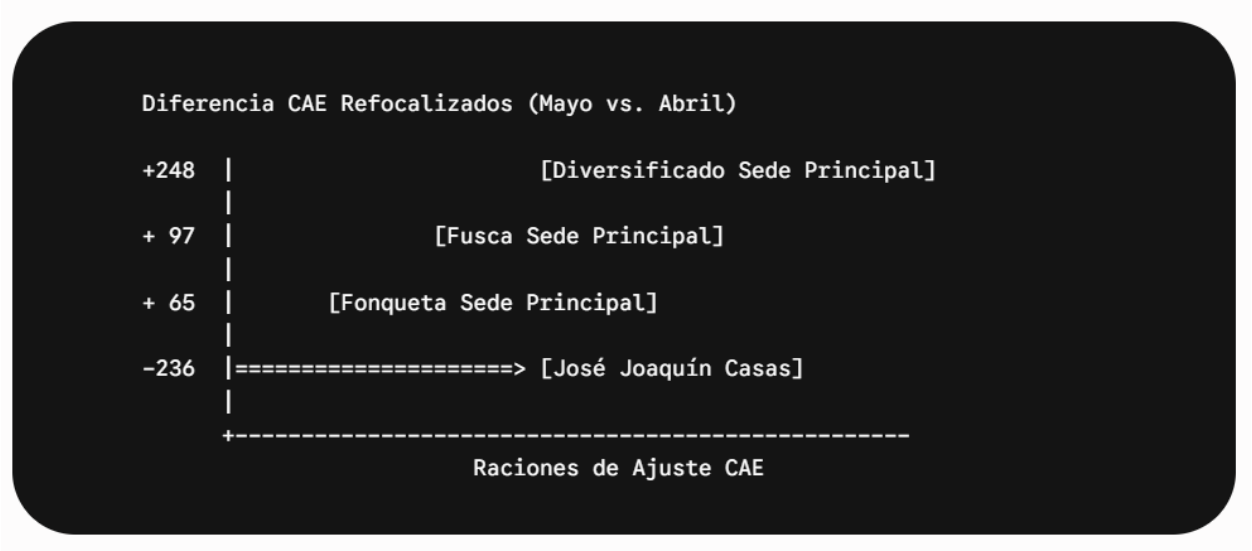
- Alineando estos resultados con el análisis del presupuesto general (recursos acumulados 2026 de $25,537 millones y remanentes de reservas 2025 de $1,009 millones):

- Gasto Acumulado para los meses de (Abril - Mayo): $4,501,612,067.80.

- Suficiencia: El consumo financiero promedio se mantiene estable. Las variaciones a la baja en el costo final de mayo se justifican técnicamente por la reducción de raciones ejecutadas reales debido a los días calendario. El presupuesto del municipio de Chía cubre con total solvencia las proyecciones hasta el cierre del año lectivo, manteniendo el plan de desembolsos sin riesgo de descapitalización.

2.1 Estadísticas de Refocalización de Titulares de Derecho (Análisis de CAE)

- La tabla de raciones del CAE reporta las siguientes novedades de focalización:



2.2 Análisis Estadístico de Novedades CAE:

- IEO José Joaquín Casas: Registró una disminución de -236 raciones CAE en mayo (pasando de 329 en abril a 93 en mayo). Esto concuerda con la baja en su facturación general, confirmando una depuración del censo de beneficiarios en este plantel.

- IEO Diversificado (Sede Principal): Registró el mayor incremento de asignación de raciones de control CAE, con +248 raciones en mayo (pasando de 42 en abril a 290 en mayo). Esto indica una alta demanda de incorporación de nuevos beneficiarios que fue absorbida por las raciones industrializadas.

- Tendencia de Fiscalización: El total general de raciones de ajuste CAE a nivel municipal pasó de 525 raciones en abril a 897 raciones en mayo. Esto demuestra que los comités escolares incrementaron su actividad de control en un 70.8%, logrando una optimización del censo de beneficiarios para asegurar que el complemento nutricional llegue a la población estudiantil más vulnerable de Chía

CÁPITULO III. COMPONENTE TÉCNICO: EVALUACIÓN OPERADOR UT AVANZANDO Y NUTRIENDO EN ACCIÓN

3.1 Criterios de evaluación y formatos

La escala de evaluación que se generó para la evaluación del desempeño del operador, tanto en sedes como en bodega, corresponde a los criterios establecidos por la Unidad de Alimentos para Aprender (Uapa) dentro de los formatos de verificación establecidos, siendo la presentada a continuación:

Tabla 3: Criterio de evaluación cuantitativa para valoración de desempeño técnico del operador

Porcentaje de Cumplimiento	Concepto
95% al 100%	Muy Bueno
85% al 94.9%	Bueno
70% al 84.9%	Aceptable
< 69%	Deficiente

Fuente: Archivo Interventoría

De igual manera, y con el fin de dar cumplimiento a la normatividad establecida para el manejo del Programa de Alimentación Escolar (PAE) durante las visitas realizadas al operador, la interventoría WLG tomo como instrumento base para la verificación, los formatos establecidos por la UaPa en atención a la resolución 0335 del 2021, con algunas modificaciones e inclusión de datos de normatividad vigente para alimentos y aspectos contractuales, incluidos por la entidad dentro del contrato del operador, haciendo más completas las verificaciones realizadas en las visitas a sedes, bodega y vehículos; con lo anterior, a continuación se enlistan los aspectos incluidos en los formatos para cada proceso.

Los aspectos verificados por medio del instrumento utilizado por la interventoría evalúan los siguientes aspectos:

Bodega: instalaciones físicas e infraestructura, equipos y utensilios, personal manipulador, aseguramiento y control de la calidad e inocuidad, plan de saneamiento, almacenamiento, distribución y transporte, trazabilidad y rotulación, atributos de los alimentos usados en el programa.

Sedes: Condiciones de plan de saneamiento, equipos y utensilios, personal manipulador, condiciones de almacenamiento, transporte, preparación, distribución, aspectos contractuales, trazabilidad, tamaños de porciones y características organolépticas.

Para dar cuenta del desempeño del operador, en el apartado siguiente se desarrollarán cada uno de los aspectos verificados en las visitas de campo, lo que permitirá generar un concepto respecto al cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas.

3.2 Desempeño técnico del operador

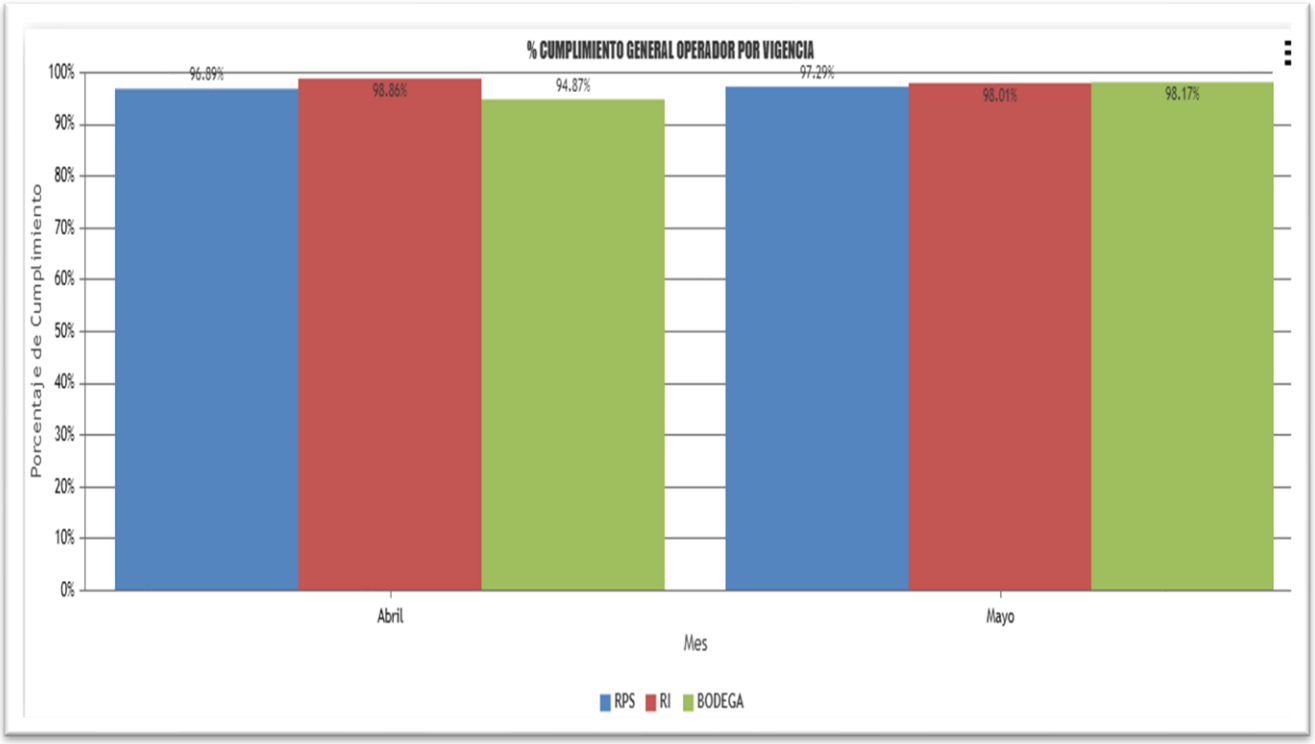
En cuanto al desempeño del operador UT AVANZANDO Y NUTRIENDO EN ACCIÓN, Contrato CO1.PCCNTR.7180851, para el período del presente informe, reporta una calificación global de 97,47% con un concepto de MUY BUENO, teniendo en cuenta los aspectos técnicos evaluados por la Interventoría en la bodega y las sedes educativas, tanto de RPS como de RI; lo anterior, en el marco del cumplimiento de la normatividad vigente (Resolución 2674 de 2013, Resolución 335 de 2021 y Resolución 5109 de 2005)

y lo establecido contractualmente.

3.2.1 Desempeño General de operador

El operador obtuvo durante el periodo de evaluación un desempeño general del **97,47 %**, con concepto **MUY BUENO**.

***Gráfica 4**: Porcentaje de cumplimento general del operador*



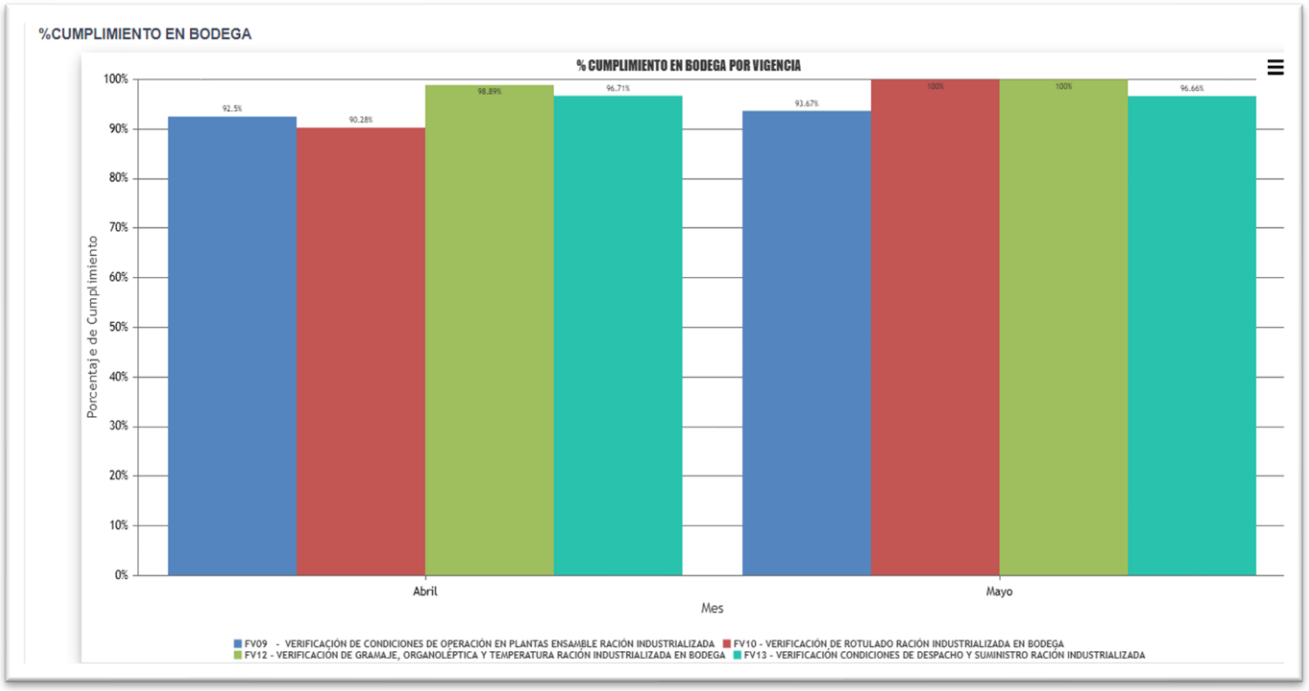
Fuente: Archivo Interventoría

La descripción específica del desempeño del Comitente Vendedor y los hallazgos evidenciados que afectaron la calificación, se presentan en el apartado siguiente.

3.2.2 Desempeño en Bodega

En la siguiente gráfica se presenta el desempeño del operador en las actividades evaluadas por la interventoría en la bodega, en donde se evidencia un cumplimiento general del **98,17 %,** aumentando respecto al mes anterior.

Gráfica 5: Porcentaje de cumplimento general de la bodega



Fuente: Archivo Interventoría

Como se evidencia en la gráfica anterior, los aspectos de rotulado y gramaje, temperatura y condiciones organolèpticas, lograron el 100% en este mes, y aunque no lograron el 100%, los aspectos de condiciones de operación y despacho, aumentaron respecto al mes anterior.

En cuanto a los hallazgos identificados durante el período evaluado, se evidenció la recurrencia de no conformidades previamente reportadas, como:

1. No se realiza la entrega del plan de ruta del periodo dentro de los tiempos.
2. La rejilla de protección del drenaje en el área de almacenamiento de productos perecederos continúa en mal estado (rota), lo cual representa un riesgo de ingreso de plagas y acumulación de residuos.
3. No se evidencia el formato de verificación de las gramera y termómetros.
4. El Operador no informa de manera oportuna el ingreso del nuevo proveedor Diana Corporación SAS, para la aprobación de la documentación por parte de la Interventoría.

De igual manera, se evidencia un hallazgo nuevo relacionado con la falta de evidencia documental del seguimiento a proveedores, toda vez que no se presentó el cronograma actualizado de visitas correspondiente al mes de mayo, ni el acta de visita realizada durante el periodo de abril, lo que limita la verificación del cumplimiento de las actividades de control y seguimiento programadas.

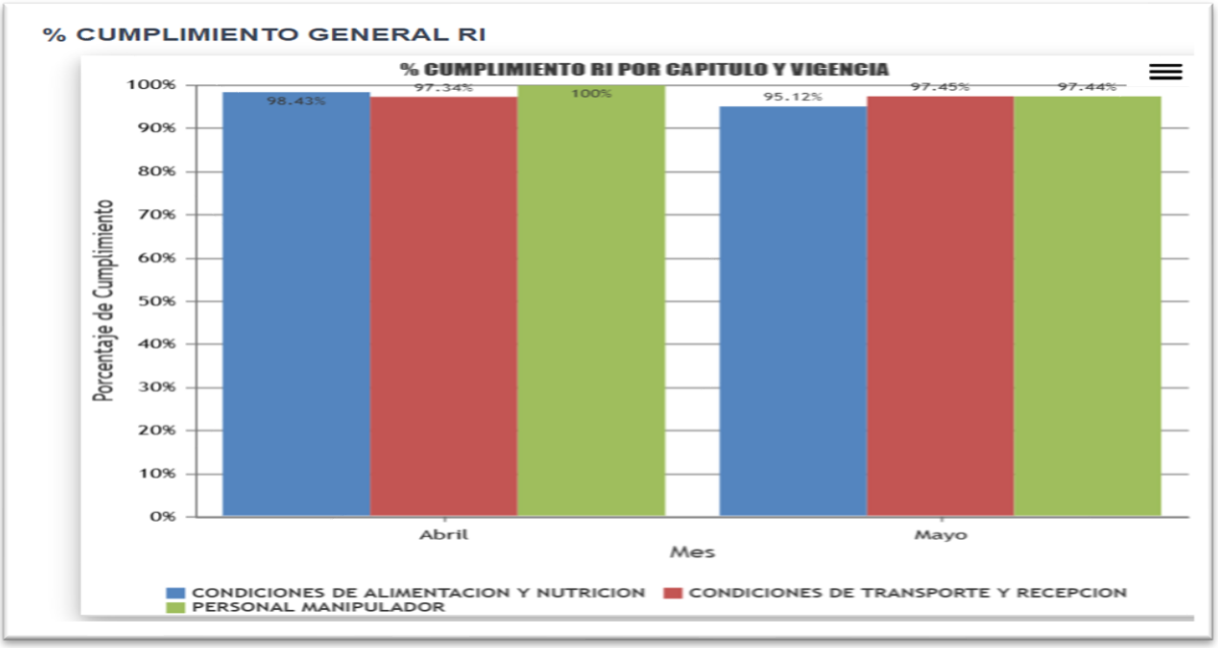
En cuanto al concepto higiénico-sanitario expedido por la autoridad sanitaria (Secretaría de Salud de Chia) se encuentra actualizado al 13 de febrero del 2026, con cumplimiento del 92,5 % y concepto favorable.

3.2.3 Desempeño general de sedes educativas

3.2.3.1 Desempeño del operador en sedes educativas con modalidad RI

En la gráfica presentada a continuación, se observa el desempeño del operador en las sedes en donde se suministró la modalidad de RI en este periodo, de acuerdo con los aspectos evaluados por la interventoría para esta modalidad.

***Gráfica 6**: Porcentaje de cumplimiento de sedes con RI por capítulo evaluado*



Fuente: Archivo interventoría

Como se evidencia en la gráfica anterior, a pesar de continuar con concepto MUY BUENO con 98,01%, el cumplimiento para este periodo se vio disminuido en los 3 aspectos evaluados en las sedes con RI,

El componente de condiciones de alimentación y nutrición fue el más afectado, debido a:

- Cambios no informados en los menús o sus componentes, así como modificaciones que, pese a contar con una aprobación previa, no correspondieron a lo efectivamente suministrado.
- Baja aceptabilidad de la colada de banano.
- Incumplimiento en el gramaje de la gelatina de pata, toda vez que la porción suministrada se encontró por debajo de los 30 g establecidos en la tabla de porciones para el componente de frutos secos y azúcares.
- Suministro de durazno que no cuenta con el estado de madurez óptimo para el consumo, presentando características de fruta verde.

En cuanto a las condiciones de transporte y recepción, los hallazgos presentados se refieren a:

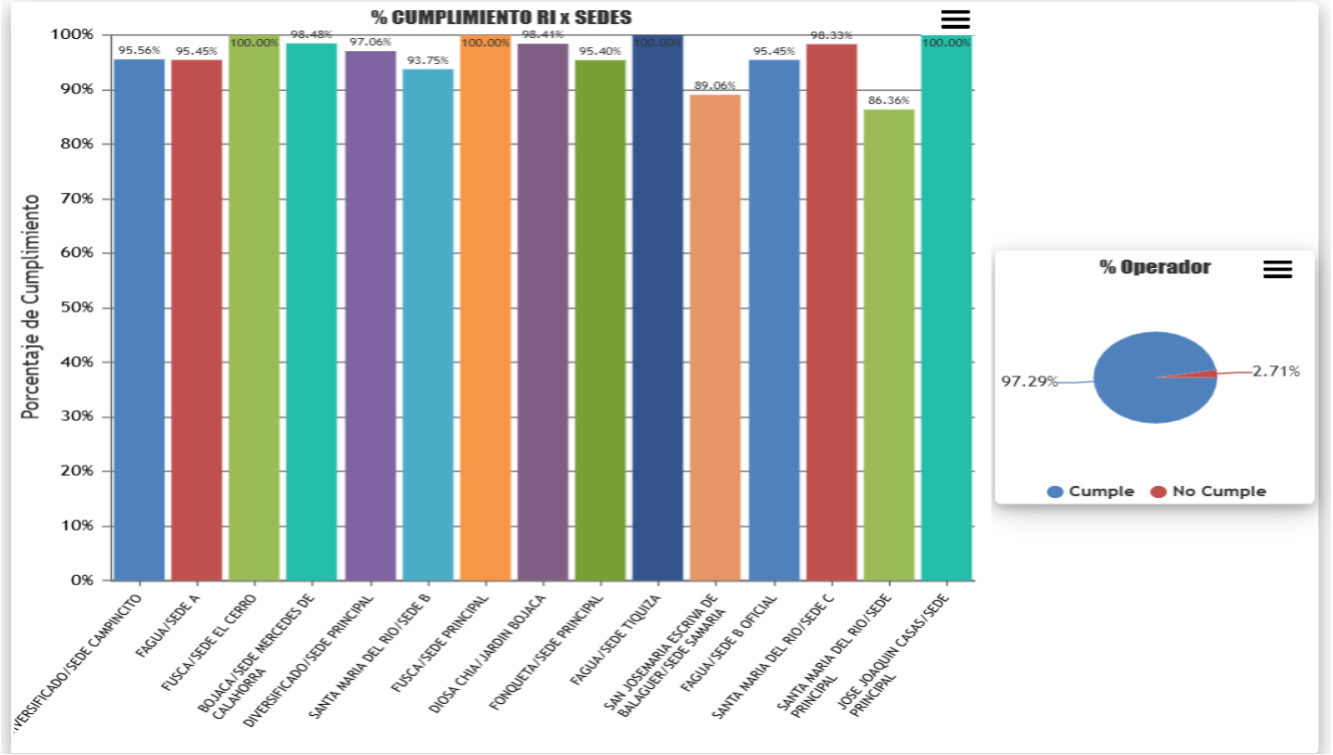
- El producto mantecada no declara el peso neto en la cara principal del empaque.

- Incumplimiento en la aplicación del código de colores para la segregación de residuos sólidos.

- La torta de naranja del proveedor Dry Food SAS, con fecha de vencimiento 05/06/2026, se evidenció la ausencia de identificación de lote en el empaque, así como de la palabra "lote" o la sigla "L", incumpliendo lo establecido en el numeral 5.5.1 del Capítulo II de la Resolución 5109 de 2005.
- El área de distribución de suministros en la IEO San Josemaría Escrivá de Balaguer – Sede Samaria es inadecuada, ya que se encuentra contigua a una obra de construcción, lo que incrementa el riesgo de contaminación física de los productos.

A continuación, se presenta la gráfica que consolida el desempeño de las sedes educativas en donde se suministra modalidad de RI, con el fin de identificar las desviaciones en el cumplimiento de los aspectos evaluados.

Gráfica 7: *Porcentaje de cumplimiento por sedes con RI.*



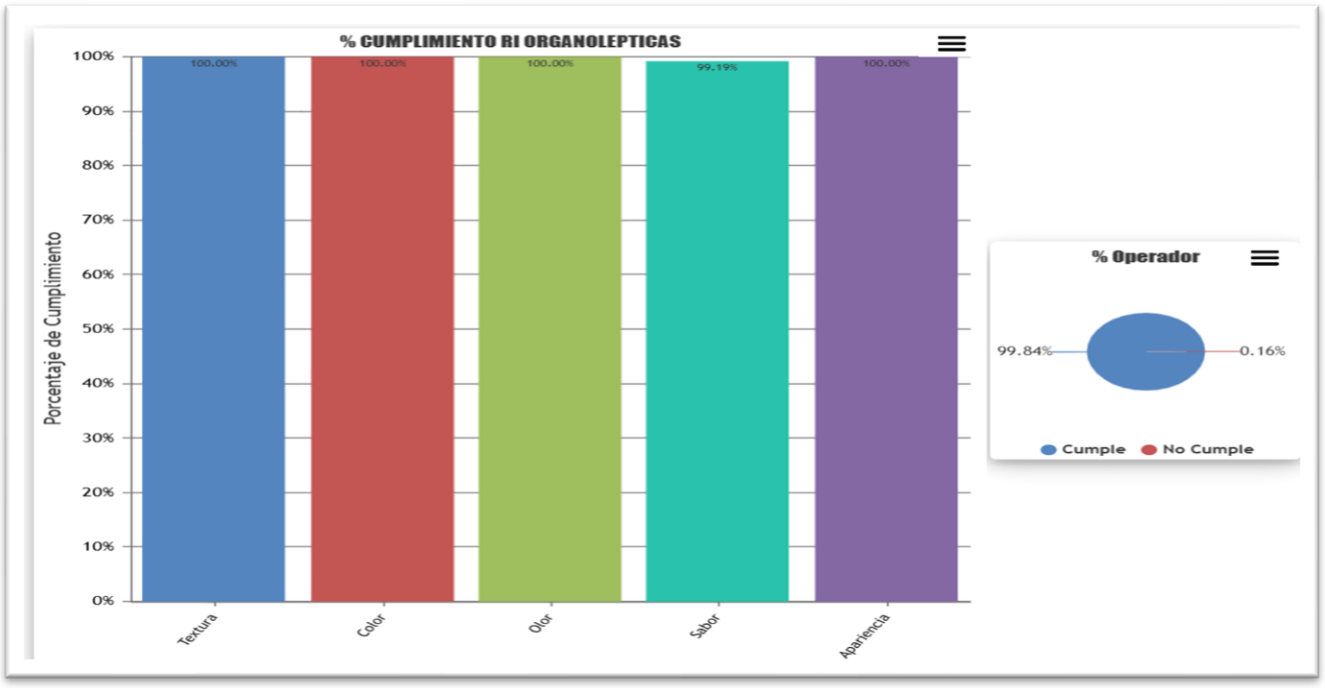
Fuente: Archivo interventoría

La gráfica anterior nos muestra que las IEO Santa María del Rio sede principal (86,36%) y la IEO Jose María Escriba de Balaguer sede Samaria (89,06%), obtuvieron puntajes por debajo de 90%, debido básicamente a los aspectos evaluados en las condiciones de alimentación y nutrición; no obstante,

las demás sedes obtuvieron puntajes de cumplimiento por encima del 93%.

Por otra parte, y con el fin de evaluar las características de los productos entregado en RI, a continuación, se presenta la gráfica de evaluación de este aspecto.

Gráfica 8: Cumplimiento características organolépticas en sedes con RI



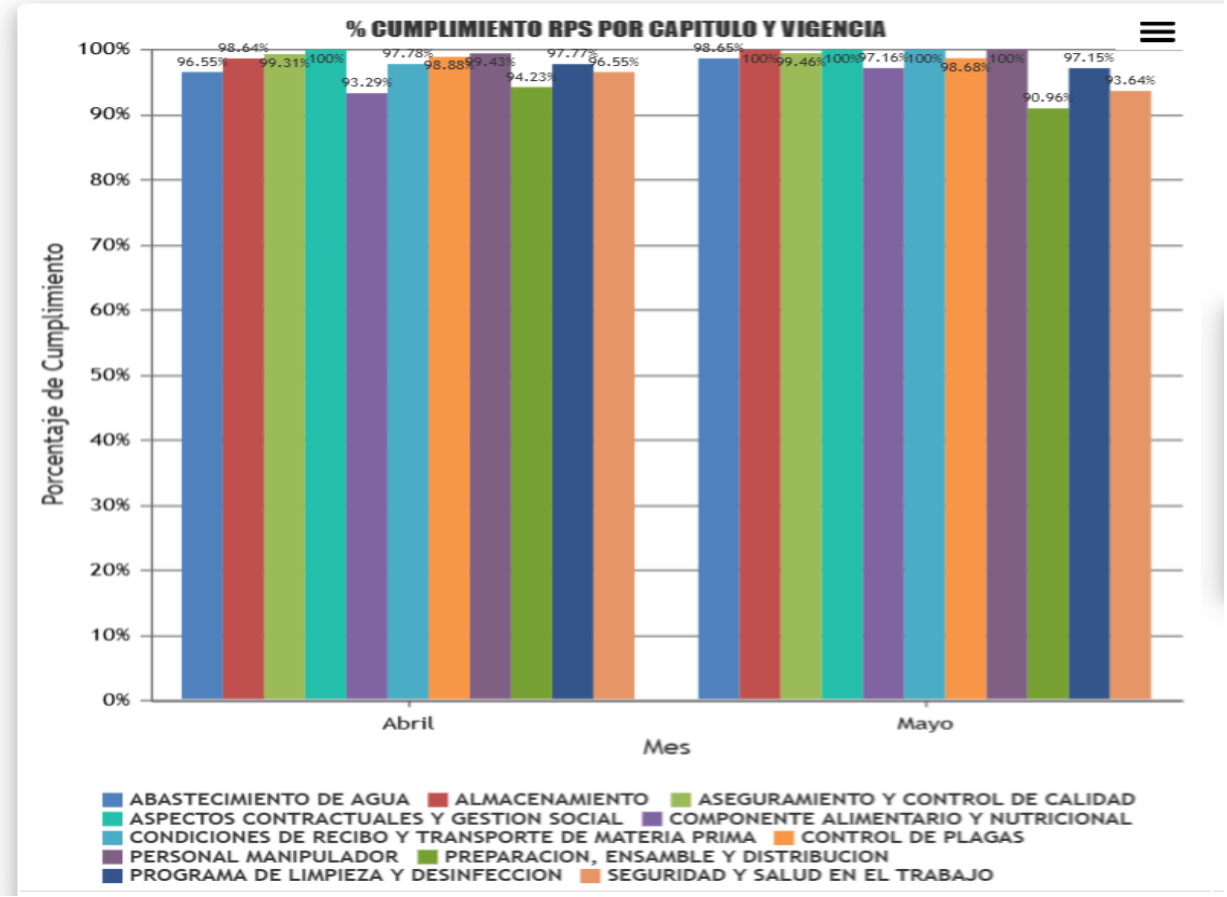
Fuente: Archivo interventoría

Como se evidencia en la gráfica, de los cinco aspectos evaluados, la característica de sabor fue la única que no alcanzó el 100 %, debido al suministro de durazno en estado de madurez insuficiente y a la baja aceptabilidad de la colada de banano por parte de los beneficiarios.

3.2.3.2 Desempeño del operador en sedes educativas con modalidad RPS

En la gráfica presentada a continuación, se observa el consolidado del desempeño del operador en las sedes en donde se suministra modalidad de RPS.

Gráfica 9: *Porcentaje de cumplimiento de sedes con RPS por capítulo evaluado*



Fuente: Archivo interventoría

Para el presente periodo, el operador obtuvo un ligero aumento en el porcentaje de cumplimiento con 97,29% continuando con concepto MUY BUENO, evidenciando que el aspecto de preparación, ensamble y distribución obtuvo el más bajo porcentaje con 90,96%, debido al incumplimiento en las temperaturas de ensaladas (IEO Bojacá sede principal, IEO Cerca de Piedra sede principal, IEO Fagua sede A, IEO Fusca sede El Cerro, IEO Laura Vicuña sede principal y jugos (IEO Fagua sede Tiquiza, IEO José Joaquín Casas sede principal, IEO Laura Vicuña sede principal y IEO La Balsa sede principal) y daño de los equipos de frio (IEO La Balsa sede principal. IEO Diosa Chía sede principal, IEO Fusca sede La Caro y IEO La Balsa sede principal)

Otros de los hallazgos presentados durante este periodo fueron:

- No se realiza la toma y conservación de contramuestras, debido a que el equipo de refrigeración no se encuentra operando, afectando la trazabilidad (IEO Fusca sede La Caro).
- Desagüe debajo de la estufa presenta rebosamiento, ocasionando acumulación excesiva de agua y partículas de comida en piso (IEO Fagua sed Tiquiza).

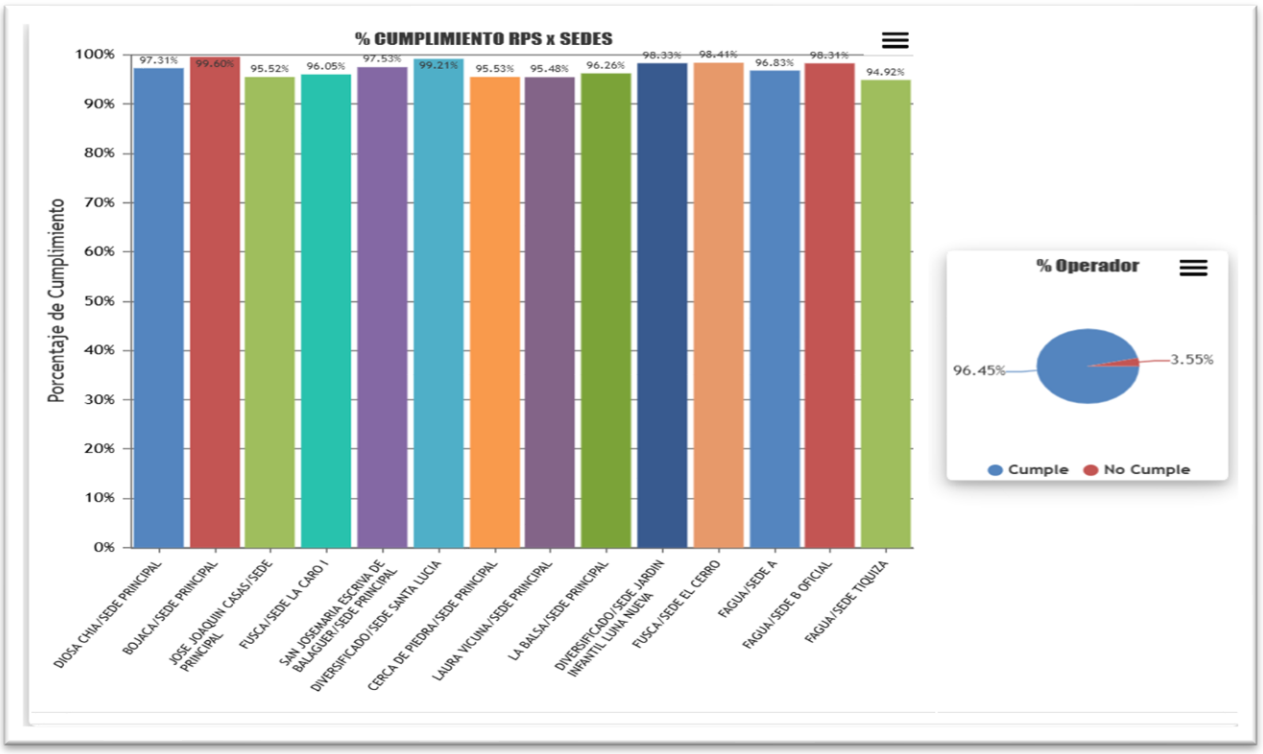
- Horno con oxido y corrosión (IEO Fusca sede La Caro e IEO Jos Joaquín Casas sede principal)
- Traperos percutidos y con acumulación de mugre (IEO Jos Joaquín Casas sede principal)
- No se cuenta con extintores (IEO Diversificado sede Jardín Infantil Luna Nueva e IEO San José María Escriva de Balaguer sede principal).

En cuanto al componente alimentario y nutricional, se evidencian los siguientes hallazgos:

- Intercambios no informados.
- Faltante de materia prima mango para ensalada (IEO Diosa Chía sede principal) y carne molida (IEO Laura Vicuña sede principal).
- Alto descomide de garbanzo.
- Incumplimiento en el horario de entrega (IEO Diversificado sede Santa Lucia).

A continuación, se presenta la gráfica de cumplimiento por sede escolar, a fin de evidenciar el desempeño de cada una.

Gráfica 10: Porcentaje de cumplimiento por sedes con RPS

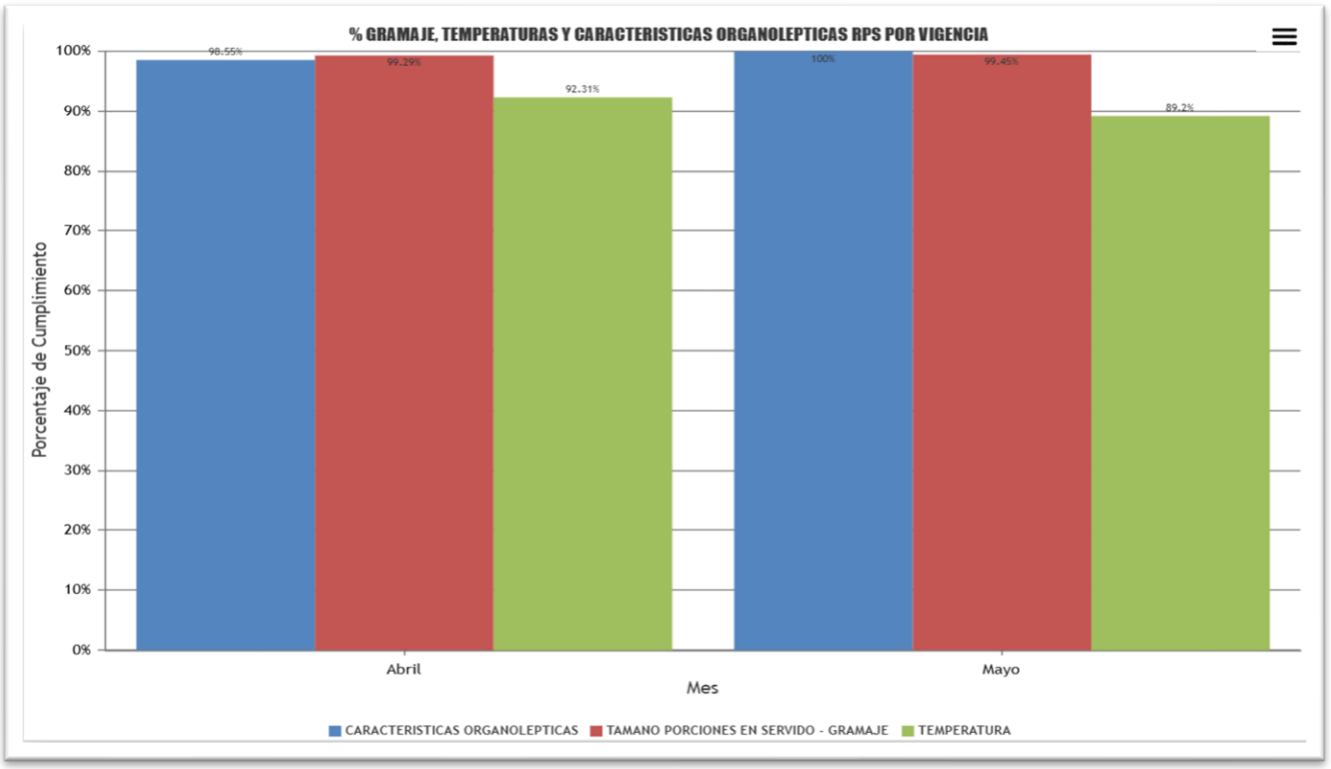


Fuente: Archivo interventoría

Para el presente periodo, la sede con menor porcentaje de cumplimiento fue la IEO Fagua sede Tiquiza con 94,92%, las demás sedes estuvieron por encima del 95%.

Por otra parte, y con el fin de evaluar las características de los productos entregado en RPS, a continuación, se presenta la gráfica de evaluación de estos aspectos.

Gráfica 11: Cumplimiento características organolépticas, gramajes y temperaturas en sedes con RPS



Fuente: Archivo interventoría

Como se evidencia en el cuadro comparativo de los dos últimos meses de evaluación, aunque las características organolépticas alcanzaron el 100% de cumplimiento y el tamaño de las porciones se mantuvo estable, se observó una disminución significativa en el cumplimiento de las temperaturas, aspecto que requiere la implementación de acciones correctivas para garantizar las condiciones adecuadas de conservación y servicio de los alimentos.

3.2.3.3 Plan de Alistamiento

El plan de alistamiento fue aprobado desde el mes de julio del 2025 y ante los cambios realizados en la vigencia del 2026, la interventoría realizó las respectivas verificaciones y aprobaciones durante el mes de enero y febrero, actualizando las matrices de seguimiento. Para este periodo, no se evidencio ningún cambio.

3.2.3.4 Concepto sanitario

Durante el periodo del presente informe, no se recibió visita en bodega por parte de la autoridad sanitaria, manteniéndose vigente el concepto higiénico-sanitario de la bodega, emitido el 13 de febrero de 2026, con un cumplimiento del 95,5% y Concepto Favorable, el cual cumple con el requisito establecido contractualmente.

En cuanto a los conceptos sanitarios de las sedes, se actualiza la base y se presenta en el cumplimiento

de la presente obligación.

El consolidado de conceptos sanitarios de las sedes, se presenta en la Carpeta de la obligación 17.

3.2.3.5 Fichas técnicas de alimentos

Para el presente periodo, se finalizó la revisión de documentación de la totalidad de productos de abarrotes, por lo cual se actualiza la base de revisión y se presenta en el informe.

La matriz de revisión de las fichas técnicas se encuentra en la Carpeta de la obligación 18.

3.2.3.6 Cumplimiento número de vehículos

Los cambios realizados en la flota de vehículos se presentaron en el mes de enero, ante el inicio de la operación 2026, es así como para el presente periodo, no se evidenciaron cambios.

a matriz de revisión de los documentos del plan de alistamiento y vehículos, se encuentran en la Carpeta de la obligación 18.

3.3 Hallazgos No Conformes

Para el presente periodo se generó el comunicado No. ONAL_2026_183 con fecha del 01 de junio, en donde se reportaron 58 hallazgos no conformes abiertos al finalizar el periodo, de los cuales 5 fueron en bodega, 19 en sedes con RI y 34 en sedes con RPS.

Debido a que, al finalizar el mes de mayo, el operador no había enviado respuesta al comunicado de hallazgos no conformes presentados en el mees d abril, no fue posible hacer el respectivo seguimiento.

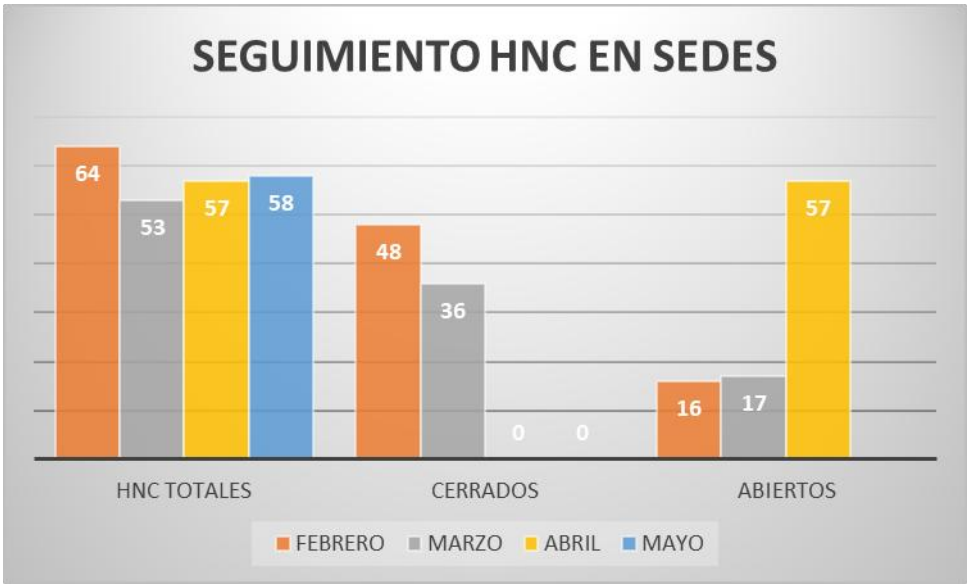
El requerimiento presentado ante los hallazgos del mes de mayo se encuentra en las Carpeta de las obligaciones 6 y 33.

3.1.1 Seguimiento Hallazgos No Conformes

A continuación, se presenta el seguimiento a la cantidad de hallazgos presentados en sedes, de los últimos dos periodos evaluados.

Grafica 12. Seguimiento a Hallazgos No Conformes en Sedes.

PERIODO	HNC TOTALES	CERRADOS	ABIERTOS
FEBRERO	64	48	16
MARZO	53	36	17
ABRIL	57	0	57
MAYO	58	0	



La cantidad de hallazgos identificados durante el presente periodo se mantuvo estable en comparación con el mes anterior; sin embargo, no ha sido posible realizar el cierre de los hallazgos previamente reportados en el mes de abril, debido a la falta de respuesta y gestión por parte del operador frente a las acciones correctivas requeridas para dicho periodo.

3.4 Microbiología

En el marco del Contrato de Consultoría No. CO1.PCCNTR.7180855, la Interventoría es responsable de verificar la calidad e inocuidad de los alimentos, de conformidad con los lineamientos de la Resolución No. 00335 de 2021 y demás normativa aplicable. En este contexto, el plan de muestreo contempla el análisis de alimentos, agua potable y la evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias, tanto en la bodega de almacenamiento del Operador Unión Temporal Avanzando y Nutriendo en Acción como en las sedes educativas atendidas por el Programa en las modalidades de Ración Industrializada (RI) y Ración para Preparar en Sitio (RPS). Para la ejecución de este plan, la Interventoría WLG continúa con la vinculación del Laboratorio Alianza para la Inocuidad S.A.S. (API), adscrito a la Red Nacional de Laboratorios según la Resolución 1619 de 2015 y con acreditación vigente bajo la norma ISO/IEC 17025, garantizando la validez, trazabilidad y confiabilidad de los resultados analíticos.

En relación con los parámetros microbiológicos aplicados para la evaluación de las matrices alimentarias, si bien el contrato establece su aplicación conforme a los lineamientos del INVIMA, en atención a las actualizaciones normativas vigentes la Interventoría ha orientado la ejecución contractual conforme a los parámetros microbiológicos de la Resolución 1407 de 2022, normativa que define los requisitos microbiológicos de calidad e inocuidad para alimentos y bebidas destinados al

consumo humano en Colombia, con excepción de la leche entera UHT, regulada por el Decreto 616 de 2006. Este enfoque permite una evaluación alineada con la normativa sanitaria vigente y armonizada con estándares técnicos actualizados.

3.4.1 Ejecución del Plan de Muestreo Microbiológico – Vigencia 2026

De acuerdo con la aprobación de la SEM para la ejecución de 534 muestras durante la vigencia 2026, y su distribución mensual con un promedio de 64 muestras (ajustado en los meses de junio, julio, octubre y noviembre por recesos escolares y finalización del calendario escolar), se presenta el seguimiento al plan de muestreo microbiológico desde el inicio de la vigencia hasta la fecha de corte del presente informe, evidenciando un **avance del 48%.**

Tabla 4. Seguimiento a la ejecución del muestreo microbiológico

DESCRIPCIÓN	No. MUESTRAS
Total muestras ejecutadas desde el inicio de la operación hasta el periodo del informe (enero-mayo)	256
Muestras por ejecutar vigencia 2026	278
Total muestras proyectadas vigencia 2026	**534**

Fuente: Archivo Interventoría

Gráfica 13 Porcentaje de avance plan de muestreo – vigencia 2026



Fuente: Archivo Interventoría

3.4.2.1 Ejecución Plan de Muestreo Microbiológico. Periodo 2 al 31 de mayo de 2026

En cumplimiento del objetivo propuesto, se programó la realización de análisis microbiológicos en alimentos, agua potable, ambientes, superficies y manos de los manipuladores de alimentos, con el fin de evaluar las condiciones de higiene, la correcta implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la calidad sanitaria de los alimentos suministrados en el marco del Programa de Alimentación Escolar.

Durante el período comprendido entre el 2 y el 31 de mayo de 2026, se proyectó la toma de 66 muestras (tabla 5), distribuidas entre las modalidades de Ración para Preparar en Sitio (RPS), Ración Industrializada (RI) y la bodega del operador. Cabe señalar que dentro de esta programación se incluyó la reprogramación de dos (2) muestras fallidas correspondiente al mes de abril.

***Tabla 5**. Avance del plan de muestreo frente a la proyección mensual definida para la vigencia 2026*

PLAN DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO BODEGA - SEDES EDUCATIVAS INTERVENTORÍA WLG CONSULTORES GROUP - CONTRATO DE CONSULTORÍA No. CO1.PCCNTR.7180855											
	ENERO-FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPT	OCT	NOV	TOTAL
PROYECCIÓN	64	64	64	64	38	38	64	64	38	36	534
EJECUCIÓN	62	65	63	66							Total proyección ene-mayo: 256 muestras Total ejecución ene - mayo: 256 muestras Avance vigencia 2026: 48%

Fuente: Archivo Interventoría

Nota: Se observa diferencia entre lo proyectado y lo ejecutado, toda vez que durante la ejecución se presentaron situaciones que derivaron en muestreos fallidos, motivo por el cual fue necesaria su reprogramación. No obstante, a la fecha del presente informe existe conformidad entre lo proyectado y lo ejecutado en cuanto al número de muestras.

***Tabla 6**. Detalle proyección plan de muestreo vs. ejecución. Periodo enero – mayo 2026*

MES	MUESTRAS PROYECTADAS	MUESTRAS EJECUTADAS
ENERO	8	8
FEBRERO	56	54
MARZO	64	65
ABRIL	64	63
MAYO	64	66
TOTAL ENE-MAYO	**256**	**256**

Fuente: Archivo Interventoría

Tabla 7 Descripción Muestreo Microbiológico. 2 al 31 de mayo de 2026

PERIODO 1 AL 31 DE MAYO DE 2026		
MODALIDAD/LUGAR DE MUESTREO	**NOMBRE MUESTRA**	**CANTIDAD**
RPS / SEDES EDUCATIVAS (7 sedes educativas muestreadas) **Seguimiento agua:** IEO Fagua/sede B IEO Fusca/sede La Caro I **Rutina:** IEO La Balsa IEO San JoséMaría Escrivá de Balaguer IEO José Joaquín Casas IEO Diosa Chía IEO Fusca El Cerro	**ALIMENTOS**	
	PROTEICO (CÁRNICO)	5
	PROTEICO (HUEVO	1
	ENSALADA CRUDA	5
	VERDURA COCIDA	1
	JUGO	6
	CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	AMBIENTE	5
	FROTIS DE MANOS	6
	FROTIS SUPERFICIE	6
	AGUA MB	6
	AGUA FQ	6
RI - SEDES EDUCATIVAS (3 sedes educativas muestreadas) IEO Diosa Chía - Jardín IEO San JoséMaría Escrivá de Balaguer - Samaria IEO Santa María del Río - Sede B	**CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**	
	AMBIENTE	3
	FROTIS DE MANOS	3
	FROTIS DE SUPERFICIE	3
	AGUA MB	3
	AGUA FQ	3
RI - BODEGA	**ALIMENTOS**	
	KUMIS	1
	PANADERÍA DULCE	1
	CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	FROTIS DE MANOS	1
	FROTIS DE SUPERFICIE	1
TOTAL MUESTRAS PERIODO 1 AL 31 DE MAYO DE 2026		**66**

Fuente: Archivo Interventoría

3.4.2.2 Resultados Plan de Muestreo Microbiológico. Periodo 2 al 31 de mayo de 2026

Con relación al periodo **2 al 31 de mayo de 2026** y conforme a lo expuesto en el apartado anterior, en la tabla a continuación, se presentan los resultados obtenidos:

Tabla 8 Resultados Muestreo Microbiológico. 2 al 31 de mayo de 2026

PERIODO 1 AL 31 DE MAYO DE 2026						
MODALIDAD/LUGAR DE MUESTREO	NOMBRE MUESTRA	CANTIDAD	CONFORMES	NO CONFORMES	PARÁMETRO FUERA DE ESPECIFICACIÓN	SEDE EDUCATIVA
RPS / SEDES EDUCATIVAS	PROTEICO	6	6	0		
	ENSALADA CRUDA/ VERDURA COCIDA	6	6	0		
	JUGO	6	6	0		
	AMBIENTE	5	5	0		
	FROTIS DE MANOS	6	5	**1**	*Escherichia coli*	IEO San JoséMaría Escrivá de Balaguer
	FROTIS SUPERFICIE	6	4	**2**	Coliformes Totales	IEO Balaguer IEO Fagua - sede B
	AGUA MB	6	5	**1**	Coliformes Totales	IEO Fusca - El Cerro
	AGUA FQ	6	5	**1**	Cloro residual libre	IEO Fagua/sede B
RI - SEDES EDUCATIVAS	AMBIENTE	3	3	0		
	FROTIS DE MANOS	3	3	0		
	FROTIS DE SUPERFICIE	3	2	**1**	Coliformes Totales	IEO Balaguer - Samaria
	AGUA MB	3	2	**1**	Coliformes Totales	IEO Diosa Chía
	AGUA FQ	3	2	**1**	Cloro residual libre	IEO Diosa Chía - Jardín
RI - BODEGA	DERIVADO LÁCTEO	1	1	0		
	PANADERÍA DULCE	1	1	0		
	FROTIS DE MANOS	1	1	0		
	FROTIS DE SUPERFCIE	1	1	0		
TOTAL MUESTRAS EJECUTADAS		**66**	**58**	**8**		

Fuente: Archivo Interventoría

El resultado del análisis fisicoquímico realizado el 23 de abril de 2026 en la Institución Educativa Fagua, sede B, fue entregado por el laboratorio API el 12 de mayo de 2026, por lo cual, se anexa al presente informe.

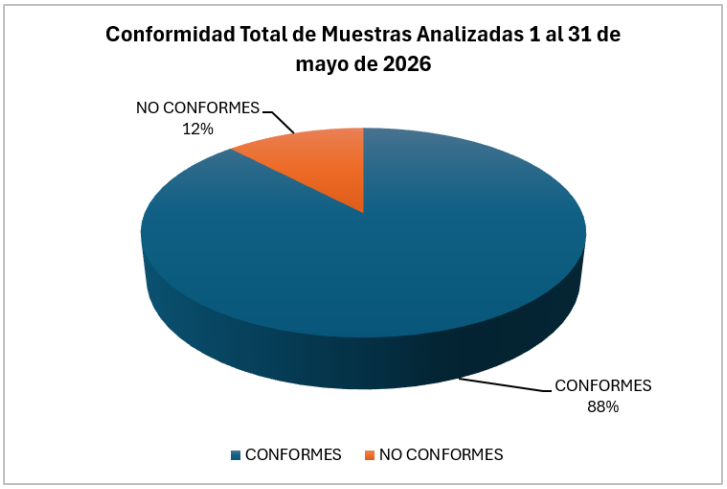
Se anexa el informe del análisis fisicoquímico correspondiente a la IEO Fagua - Sede B, así como la matriz de trazabilidad final de ejecución del muestreo microbiológico del mes de abril, documentos que reposan en la carpeta denominada "Informe pendiente abril", ubicada en la carpeta correspondiente a la Obligación 8.

Para el período comprendido entre el 2 y el 31 de mayo de 2026 se analizaron 66 muestras. No obstante, a la fecha de presentación del presente informe se encuentra pendiente el reporte del análisis fisicoquímico del agua recolectada en la IEO Fusca, sede El Cerro, el 26 de mayo de 2026; por lo tanto, el cálculo del porcentaje de conformidad se realiza sobre un total de 65 muestras.

Como se evidencia en la Gráfica 12, de las 65 muestras analizadas, 8 resultaron no conformes, lo que corresponde al 12 %, mientras que 57 muestras fueron conformes, equivalentes al 88 %.

***Gráfica 14** Porcentaje de conformidad total de muestras analizadas. Periodo 1 al 31 de*

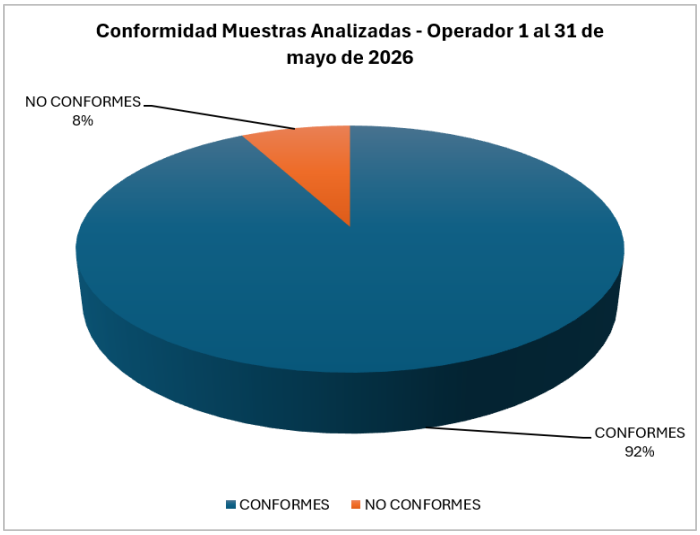
mayo de 2026



Gráfica 14 Fuente: Archivo Interventoría

Teniendo en cuenta que, del total mencionado, 48 muestras correspondieron a la evaluación de matrices alimentarias y de las condiciones higiénico-sanitarias que debe mantener el operador, se concluye que la evaluación microbiológica del Operador Unión Temporal Avanzando y Nutriendo en Acción presenta un cumplimiento del 92 %.

Gráfica 15 *Porcentaje de conformidad muestras analizadas Operador. Periodo 2 al 31 de mayo de 2026*



Gráfica 15 Fuente: Archivo Interventoría

Las 18 muestras restantes se destinaron a la evaluación de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua potable de las sedes educativas. A la fecha del presente informe, se remitieron los resultados de 17 muestras, de las cuales cuatro (4) presentaron resultados no conformes derivados de la evaluación de los parámetros microbiológicos y fisicoquímicos según la Resolución 2115 de 2007.

A continuación, se presentan los resultados no conformes consolidados para el mes de mayo, dentro de los cuales se incluyen los resultados de la IEO Fagua – Sede B, correspondientes al informe pendiente del mes de abril, indicando el punto de muestreo y el resultado registrado conforme a la normativa de referencia.

Tabla 9 *Detalle resultados no conformes*

No. Informe	**IE/Sede**	**Fecha de muestreo**	**Nombre de la muestra**	**Parámetro fuera de especificación**	**Referente normativo/Límite**	**Resultado**
Periodo 1 al 30 de abril de 2026						
F-API-2471-26-0	Institución Educativa Fagua – Sede B	23/04/2026	Agua grifo Área desinfección	pH Cloro residual libre	**Resolución 2115 de 2007** pH: 6,5 -9,0 Cloro residual libre: 0,3 -2,0mg/L	**pH: 6,39** **Cloro residual libre: <0,20mg/L**
Periodo 1 al 31 de mayo de 2026						
M-API-2780-26-0	Institución Educativa Diosa Chía – Jardín	11/05/2026	Agua grifo Baño	Coliformes Totales	**Resolución 2115 de 2007** 0 UFC/100mL	**121 UFC/100mL**
F-API-2780-26-0	Institución Educativa Diosa Chía – Jardín	11/05/2026	Agua grifo Baño	Cloro residual libre	**Resolución 2115 de 2007** Cloro residual libre: 0,3 -2,0mg/L	**Cloro residual libre: <0,20mg/L**
M-API-2825-26-0	Institución Educativa San JoséM Escrivá de Balaguer - Samaria	13/05/2026	Frotis superficie mesa de servicio	Coliformes Totales	**Especificación interna:** 0 UFC/100mL	**120UFC/100cm2**
M-API-2791-26-0	Institución Educativa San JoséM Escrivá de Balaguer	11/05/2026	Frotis de manos María Rojas	*Escherichia coli*	**Especificación interna:** <10UFC/manos	**260UFC/manos**
M-API-2792-26-0	Institución Educativa San JoséM Escrivá de Balaguer	11/05/2026	Frotis superficie zona de alistamiento	Coliformes Totales	**Especificación interna:** 0 UFC/100mL	**130UFC/100cm2**
F-API-3065-26-0	Institución Educativa Fagua – Sede B	21/05/2026	Agua grifo Área desinfección	Cloro residual libre	**Resolución 2115 de 2007** Cloro residual libre: 0,3 -2,0mg/L	**Cloro residual libre: <0,20mg/L**
M-API-3064-26-0	Institución Educativa Fagua – Sede B	21/05/2026	Frotis superficie mesón picado	Coliformes Totales	**Especificación interna:** 0 UFC/100mL	**480UFC/100cm2**
M-API-3152-26-0	Institución Educativa Fusca El Cerro	26/05/2026	Agua grifo área de lavado	Coliformes Totales	**Resolución 2115 de 2007** 0 UFC/100mL	**2 UFC/100mL**

Fuente: Archivo Interventoría

Como se evidencia en la tabla anterior, para el período comprendido entre el 1 y el 31 de mayo de

2026, las no conformidades identificadas se relacionan con deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias de la operación, reflejadas en resultados no conformes en muestras de manos de manipuladores y superficies de contacto con alimentos; así mismo, se evidenciaron desviaciones en la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua potable en tres (3) sedes educativas.

El hallazgo de coliformes totales en muestras de agua destinada al consumo humano constituye un indicador de deficiencias en los procesos de desinfección, almacenamiento o distribución del agua, toda vez que, de acuerdo con la Resolución 2115 de 2007, este parámetro debe encontrarse ausente (0 UFC/100 mL). Los resultados obtenidos en la Institución Educativa Diosa Chía – Jardín (121 UFC/100 mL) y en la Institución Educativa Fusca – Sede El Cerro (2 UFC/100 mL) evidencian una pérdida de la calidad microbiológica del agua y sugieren posibles fallas en la protección sanitaria del sistema de abastecimiento, situación que incrementa el riesgo de contaminación microbiológica y requiere la implementación de acciones correctivas orientadas a identificar y controlar la fuente de contaminación.

El hallazgo de cloro residual libre inferior a 0,20 mg/L indica que la concentración de desinfectante presente en el agua se encuentra por debajo del rango establecido en la Resolución 2115 de 2007 (0,3 a 2,0 mg/L), lo que limita la capacidad del sistema para mantener una protección microbiológica efectiva a lo largo de la red de distribución. Esta condición puede estar asociada a una dosificación insuficiente de cloro, elevados tiempos de retención del agua, consumo del desinfectante por presencia de materia orgánica o inorgánica, o deficiencias en las condiciones de almacenamiento y distribución. En consecuencia, la disminución del cloro residual favorece la supervivencia y eventual proliferación de microorganismos, circunstancia que puede explicar la presencia de coliformes totales identificada en algunas de las muestras analizadas.

En lo que respecta al pH del agua, cuyo rango aceptable según la Resolución 2115 de 2007 se encuentra entre 6,5 y 9,0, el valor registrado de 6,39 se ubica por debajo del límite mínimo permisible, clasificándose como un resultado no conforme. Este hallazgo evidencia una ligera tendencia hacia la acidez, la cual puede afectar las características organolépticas del agua y favorecer fenómenos de corrosión en tuberías, accesorios y tanques de almacenamiento, con potencial impacto sobre la calidad del agua distribuida.

Por otra parte, la detección de *Escherichia coli* en el frotis de manos del manipulador de alimentos (260 UFC/manos) constituye un hallazgo de especial relevancia sanitaria, debido a que este microorganismo es reconocido como indicador de contaminación fecal y de prácticas inadecuadas de higiene personal. Su presencia sugiere deficiencias en el lavado y desinfección de manos, incumplimiento de los procedimientos de higiene establecidos o posibles eventos de recontaminación durante la operación, incrementando el riesgo de transferencia de microorganismos a los alimentos preparados.

De igual manera, los resultados obtenidos en las superficies de contacto con alimentos, con recuentos de coliformes totales entre 120 y 480 UFC/100 cm², evidencian deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección, así como posibles fallas en la frecuencia, ejecución o verificación de los procedimientos de saneamiento. Estas condiciones favorecen la persistencia de contaminación ambiental y aumentan el riesgo de contaminación cruzada durante las etapas de alistamiento, preparación y servicio de los alimentos.

La matriz de trazabilidad de ejecución del muestreo microbiológico, órdenes de servicio, comprobantes de toma de muestra, registros de toma de muestra y los informes, se encuentran en la Carpeta de la obligación 8

3.4.2.3 Seguimiento a resultados no conformes del agua potable plan de muestreo - periodo abril 2026

Teniendo en cuenta que durante el período comprendido entre el 1 y el 30 de abril de 2026 se reportaron resultados de pH y cloro residual libre fuera de especificación en las muestras de agua recolectadas en la IEO Fusca – La Caro I y la IEO Fagua, sede B, respectivamente, durante el mes de mayo de 2026 se programó un nuevo muestreo con el fin de realizar el seguimiento respectivo.

Como resultado, se evidenció el cumplimiento de los parámetros evaluados en la IEO Fusca – La Caro I. No obstante, en la IEO Fagua, sede B, persiste la no conformidad asociada al parámetro de cloro residual libre, manteniéndose el resultado fuera de especificación para el presente período.

Tabla 10 Detalle seguimiento a resultados NC agua potable

No. Informe	IE/Sede	Fecha de muestreo	Nombre de la muestra	Parámetro fuera de especificación	Referente normativo/Límite	Resultado
F-API-2203-26-0	Institución Educativa Oficial Fusca – La Caro I	14/04/2026	Agua grifo Área lavado	pH	**Resolución 2115 de 2007** 6,5 -9,0	**6,49**
F-API-2992-26-0	Institución Educativa Oficial Fusca – La Caro I	20/05/2026	Agua grifo Área lavado	pH	**Resolución 2115 de 2007** 6,5 -9,0	**6,55**
F-API-1459-26	**Institución Educativa Oficial Fagua Sede B**	11/03/2026	Agua potable grifo área desinfección	Cloro residual libre	**Resolución 2115 de 2007** 0,3 -2,0mg/L	**<0,20 mg/L**
F-API-2471-26	**Institución Educativa Oficial Fagua Sede B**	23/04/2026	Agua potable grifo área desinfección	pH Cloro residual libre	**Resolución 2115 de 2007** pH: 6,5 -9,0 Cloro residual libre: 0,3 -2,0mg/L	**pH: 6,39 Cloro residual libre: 0,15mg/L**
F-API-3065-26-0	**Institución Educativa Oficial Fagua Sede B**	21/05/2026	Agua potable grifo área desinfección	Cloro residual libre	**Resolución 2115 de 2007** Cloro residual libre: 0,3 -2,0mg/L	**Cloro residual libre: <0,20mg/L**

Fuente: Archivo Interventoría

3.4.3 Seguimiento Microbiológico a reportes de presunto caso o brote de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)

Durante el periodo del 1 al 31 de mayo de 2026, no se recibieron notificaciones de reportes de presuntos síntomas gastrointestinales.

3.4.4 Seguimiento a reportes de Secretaría de Salud

Durante el periodo comprendido entre el 1 y el 30 de abril de 2026, se recibió notificación mediante oficio No. 082 DVC 0430 del 14 de abril de 2026 de resultado no conforme correspondiente al informe No. AAA00126-2026 y asociado a la muestra de ensalada de tomate y aguacate tomada por el Laboratorio de Salud Pública en la IEO Laura Vicuña el 24 de febrero de 2026.

En atención a lo anterior, la Interventoría participó en la reunión convocada por la Secretaría de Salud y, en el marco de las obligaciones contractuales establecidas, remitió al operador el 16 de abril de 2026 el requerimiento radicado ONAL-2026-156, con asunto: *"Solicitud de Plan de Mejora - Resultado No Conforme en Ensalada de Tomate y Aguacate – Muestreo Laboratorio de Salud Pública – 24 de febrero de 2026 - IEO Laura Vicuña – Contrato de Suministro No. CO1.PCCNTR.7180851"*.

Como parte de las acciones iniciales de seguimiento, el 30 de abril de 2026 se remitió a la Secretaría de Salud Municipal el informe preliminar radicado ONAL-2026-164, con asunto: *"Informe preliminar de seguimiento a la notificación de resultado no conforme en ensalada de tomate y aguacate, Programa de Alimentación Escolar – Muestreo Laboratorio de Salud Pública – 24 de febrero de 2026 - IEO Laura Vicuña – Contrato de Suministro No. CO1.PCCNTR.7180851"*.

En el marco de la verificación del plan de mejora implementado por el operador, el 28 de abril de 2026 se realizó muestreo de la preparación (ensalada de aguacate, tomate y cilantro), con la toma de cinco (5) unidades de muestra, conforme a lo establecido en la Resolución 1407 de 2022. Como resultado, el laboratorio API emitió el 4 de mayo de 2026 concepto de CUMPLE evidenciando la efectividad de las acciones establecidas por el operador.

Para el presente periodo, el Operador remitió los soportes que permitieron subsanar las observaciones realizadas por la Interventoría a la respuesta del requerimiento radicado No. ONAL-2026-156, procediendo de esta manera desde la Interventoría al cierre del hallazgo relacionado. En atención al análisis integral de todos los soportes relacionados, la Interventoría remitió el informe final radicado ONAL-2026-177 a la Secretaría de Salud Municipal el 21 de mayo de 2026.

Los soportes relacionados a la notificación y seguimiento del resultado No Conforme en la IEO Laura Vicuña remitidos en la Secretaría de Salud Municipal se encuentran en la Carpeta de la obligación 8

3.4.5 Requerimientos - Solicitud de Planes de mejora

La Interventoría, en el marco de las actividades de seguimiento y verificación de las condiciones higiénico-sanitarias del servicio, emitió los requerimientos correspondientes frente a los resultados no conformes evidenciados en el frotis de manos realizado en la IEO San Josemaría Escrivá de Balaguer – sede Samaria, así como en los frotis de superficie efectuados en la IEO Fagua – sede B y en la IEO Fusca – sede El Cerro.

A continuación, se presenta la información relacionada con los requerimientos emitidos, con el propósito de mantener la trazabilidad de los hallazgos identificados, verificar la gestión realizada por el operador y efectuar el seguimiento a la implementación y efectividad de las acciones correctivas y preventivas definidas para subsanar las no conformidades detectadas.

Tabla 11 Requerimientos por resultados no conformes en microbiología, período 1 al 31 de mayo de 2026

FECHA MUESTREO	INSTITUCIÓN	TIPO	PARÁMETRO FUERA DE ESPECIFICACIÓN	FECHA DE NOTIFICACIÓN	REQUERIMIENTO/ ASUNTO	RESPUESTA DEL OPERADOR	ESTADO
11/05/2026	Institución Educativa San José María Escrivá de Balaguer	Frotis de manos limpias María Rojas	*E. coli*	22/05/2026	ONAL-2026-178 Solicitud de Plan de Mejora - Resultado No Conforme – Plan de Muestreo Mayo. Período 11 al 15 de mayo de 2026	El Operador remitió el 27/05/2026 plan de mejora conforme; por lo cual, se procedió al cierre del requerimiento	CERRADO
11/05/2026	Institución Educativa San José María Escrivá de Balaguer	Frotis de superifice limpia - mesa de alistamiento	Coliformes Totales				
11/05/2026	Institución Educativa San José María Escrivá de Balaguer - Sede Samaria	Frotis de superifice limpia - mesa de alistamiento	Coliformes Totales				
21/05/2026	Institución Educativa Fagua - Sede B	Frotis de superificie mesón picado	Coliformes Totales	Pendiente. Se relaciona notificación en el siguiente informe.			

3.4.6 Seguimiento a la ejecución del plan de muestreo microbiológico del Operador

En cumplimiento de lo establecido en el Contrato de Suministro No. CO1.PCCNTR.7180851, CLAUSULA SEGUNDA. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATO: *"(…) 28. Realizar muestreo microbiológico a los alimentos de alto riesgo en salud pública, de la ración preparada en sitio y comida caliente transportada (cuando se dé inicio a la implementación de esta modalidad de forma progresiva), con la periodicidad que defina la entidad y/o cuando la entidad de salud realice toma de muestras de alimentos" (…) "49. Realizar muestreo microbiológico en las raciones conformadas por alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo con el cronograma de*

muestreo entregado en la etapa de alistamiento, a los parámetros en cuanto a cantidad de muestreos a realizar requeridos por la Entidad Territorial Certificada y teniendo en cuenta la clasificación establecida en la resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud Pública y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen, en la periodicidad y en los términos que la Entidad Territorial defina (…)", el Operador UT Avanzando y Nutriendo en Acción realizó el muestreo microbiológico mensual correspondiente al presente período.

Conforme a lo expuesto, la Interventoría, en el marco del seguimiento establecido, verificó la ejecución del muestreo programado por el Operador mediante la revisión de los informes correspondientes, encontrando conformidad en las muestras analizadas y de acuerdo con el siguiente detalle:

Tabla 12 Seguimiento a resultados IEO José Joaquín Casas – Plan de muestreo Operador 1 al 31 de mayo *de 2026*

MES	SEDE	FECHA DE MUESTREO	MODALIDAD	NOMBRE MUESTRA	DESCRIPCIÓN MUESTRA	LABORATORIO	No DE INFORME	FECHE EMISIÓN INFORME	CONCEPTO INFORME
Mayo	Institución Educativa Oficial José Joaquín Casas	12/05/2026	RPS	Ensalada cruda	Lechuga, tomate, zanahoria	LabFood	26052865	15/05/2026	Conforme
Mayo	Institución Educativa Oficial José Joaquín Casas	12/05/2026	RPS	Jugo	Jugo de fresa	LabFood	26052866	15/05/2026	Conforme
Mayo	Institución Educativa Oficial José Joaquín Casas	12/05/2026	RPS	Proteico (cárnico)	Huevos revueltos	LabFood	26052864	15/05/2026	Conforme
Mayo	Institución Educativa Oficial José Joaquín Casas	12/05/2026	RPS	Agua MB	Agua lavaplatos	LabFood	MB-26052867-0	15/05/2026	Conforme

Fuente: Archivo Interventoría

La matriz de trazabilidad de los informes y los soportes respectivos se pueden verificar en la Carpeta No. 8

3.4.7. Seguimiento a la entrega de los informes microbiológicos de alimentos de alto riesgo de la Ración Industrializada (RI)

En cumplimiento de lo establecido en el contrato de suministro No. CO1.PCCNTR.7180851, CLAUSULA SEGUNDA. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATO, numeral 50. *"Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los lotes que hacen parte de los componentes de alto riesgo del complemento industrializado, de acuerdo con la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 con 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."*, el Operador UT Avanzando y Nutriendo en Acción realiza la entrega mensual de los certificados de calidad para los alimentos de alto riesgo correspondientes a la ración industrializada y emitidos por los proveedores, los cuales son verificados por la Interventoría en concordancia con la normativa vigente.

En relación con la subsanación de los informes pendientes correspondientes a los periodos comprendidos entre el 2 y el 31 de marzo de 2026 y entre el 2 y el 30 de abril de 2026, se informa que, en atención al Requerimiento ONAL-2026-150 emitido por la Interventoría el 6 de abril de 2026, el Operador presentó en el mes de mayo la información y los ajustes requeridos para subsanar las observaciones formuladas.

Una vez verificada la documentación allegada y evidenciado el cumplimiento de los aspectos objeto de observación, la Interventoría procedió a efectuar el cierre de los hallazgos asociados a los citados periodos.

Para el período del **2 al 31 de mayo de 2026**, se revisaron 22 informes, asociados a los componentes bebidas lácteas y derivados de cereal conforme a la clasificación de la Resolución 719 de 2015, encontrando lo siguiente:

Diecisiete (17) informes presentan cumplimiento cabal de las condiciones técnicas requeridas. Cinco (5) informes se registra como “no cumple”, en atención a observaciones de carácter administrativo.

Tabla 13 *Matriz de revisión de Informes de alimentos de Alto riesgo (RI) que presentan cumplimiento en la verificación. Periodo 2 al 31 de abril de 2026*

No.	COMPONENTE	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	PROVEEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CONCEPTO INFORME	OBSERVACIONES	CONCEPTO INTERVENTORÍA (REVISIÓN)
1	Bebida Láctea	Kumis entero	La Gran Vía	21/05/2026	091/A 091/B	Aprobado	NA	Cumple
2	Bebida Láctea	Yogurt entero con dulce con mermelada de frutas sabor a mora	Earth and Food SAS	22/05/2026	119-01	Conforme	El nombre del cliente corresponde a AAA Nutrikids UT y no a la UTANA	**No cumple**
3	Bebida Láctea	Yogurt entero con dulce con mermelada de frutas sabor a fresa	Earth and Food SAS	20/06/2026	126-00	Conforme	El nombre del cliente corresponde a AAA Nutrikids UT y no a la UTANA	**No cumple**
4	Bebida Láctea	Yogurt entero con dulce con mermelada de frutas sabor a fresa	Earth and Food SAS	22/06/2026	128-00	Conforme	El nombre del cliente corresponde a AAA Nutrikids UT y no a la UTANA	**No cumple**
5	Bebida Láctea	Leche Entera UAT (UHT	Earth and Food SAS	7/06/2026	039-00	Cumple	El informe no es legible	**No cumple**
6	Bebida Láctea	Leche entera saborizada fortificada con hierro vitaminas y minerales (UHT) con sabor fresa	Productos Alimenticios El Recreo S.A.S	3/07/2026	085	Cumple	N/A	Cumple
7	Bebida Láctea	Leche entera saborizada fortificada con hierro vitaminas y minerales (UHT) con sabor chocolate	Productos Alimenticios El Recreo S.A.S	3/07/2026	085	Cumple	N/A	Cumple
8	Bebida Láctea	Leche entera saborizada fortificada con hierro vitaminas y minerales (UHT) con sabor fresa	Productos Alimenticios El Recreo S.A.S	25/08/2026	138	Cumple	N/A	Cumple
9	Bebida Láctea	Leche entera saborizada fortificada con hierro vitaminas y minerales (UHT) con sabor vainilla	Productos Alimenticios El Recreo S.A.S	27/07/2026	109	Cumple	NA	Cumple
10	Bebida Láctea	Leche entera variedades ultra alta temperatura UAT (UHT) saboes a vainilla	Earth and Food SAS	22/08/2026	115-00	Conforme	NA	Cumple
11	Bebida Láctea	Leche entera saborizada fortificada con hierro vitaminas y minerales (UHT) con sabor vainilla	Productos Alimenticios El Recreo S.A.S	8/06/2026	060	Cumple	N/A	Cumple
12	Bebida Láctea	Leche entera saborizada fortificada con hierro (UHT)	Productos Alimenticios El Recreo S.A.S	18/06/2026	060	Cumple	NA	Cumple
13	Bebida Láctea	Leche entera saborizada ultra alta temperatura UAT (UHT) con sabor chocolate	Productos Alimenticios El Recreo S.A.S	7/08/2026	120	Cumple	NA	Cumple
14	Bebida Láctea	Leche entera saborizada ultra alta temperatura UAT (UHT) con sabor a canela	Productos Alimenticios El Recreo S.A.S	13/07/2026	075	Cumple	NA	Cumple
15	Bebida Láctea	Kumis entero	La Gran Vía	21/05/2026	120/A 120/B	Aprobado	NA	Cumple
16	Bebida Láctea	Kumis entero	La Gran Vía	25/06/2026	126/A	Aprobado	NA	Cumple
17	Bebida Láctea	Yogurt entero con cereal	La Gran Vía	4/07/2026	135	Aprobado	NA	Cumple
18	Bebida Láctea	Colada de cereales, con sabor a banano, con vitaminas y minerales, ultra Alta Temperatura UAT/(UHT)	Alpina	9/08/2026	16067035A	Apto para el consumo	Le falta una hoja al informe en el que se relacionan los resultados microbiológicos	**No cumple**
19	Bebida Láctea	Colada de cereales, con sabor a banano, con vitaminas y minerales, ultra Alta Temperatura UAT/(UHT)	Alpina	23/05/2026	16065292A	Apto para el consumo	N/A	Cumple
20	Cereales	Pan de bono	Earth and Food SAS	2/06/2026	142	Conforme	NA	Cumple
21	Cereales	Bizcochitos con queso y almidón de achira	Earth and Food SAS	18/11/2026	143	Conforme	NA	Cumple
22	Cereales	Muffin con arequipe	Earth and Food SAS	1/06/2026	141	Conforme	NA	Cumple

Fuente: Archivo Interventoría

La matriz de trazabilidad de revisión de los informes microbiológicos de los alimentos de alto riesgo de la (RI), se encuentran en la Carpeta de la obligación 8

4. EVALUACIÓN INTEGRAL DEL CONTRATISTA -OPERADOR UTANA

La evaluación se realiza integrando los indicadores de gestión técnicas definidos en los instrumentos de la UaPa y los pertenecientes al sistema de evaluación y reevaluación del municipio de Chía contenido en el formato GEC-FT-51-V4.

CRITERIOS BÁSICOS		DESCRIPCIÓN DELO CRITERIOS DE EVALUACIÓN	RANGO		PUNTAJE
			MÍNIMO	MÁXIMO	
CUMPLIMIENTO	TIEMPO	Entregó dentro del plazo inicialmente establecido.	9	15	10
		Fue necesario modificar el cronograma, plazo (Prorroga)	1	8	5
		No cumplió dentro del plazo (inicial y prórroga)	0		
	SERVICIO	Entrego la totalidad pactada en el periodo	9	15	15
		Entrego parcialmente lo pactado para el periodo	1	8	8
		No realiza entregas dentro del periodo pactado	0		
CALIDAD	CONFORMIDAD	Cumple con las especificaciones preestablecidas	7	12	10
		Rechazo parcial. No cumple con algunas especificaciones	1	6	4
		Rechazo total. No cumple con las especificaciones	0		

	FUNCIONALIDAD	No se ha presentado servicio o producto defectuoso	7	12	10
		Parte del servicio o producto contiene defectos.	1	6	4
		Todo el servicio o bienes, se encuentra defectuoso.	0		
OPORTUNIDAD	**REQUERIMIENTO**	No se han presentado requerimientos	14	22	20
		Los requerimientos fueron atendidos oportunamente	5	13	11
		Fue necesario volver a requerir para lograr solución	1	4	2
		No se atendieron los requerimientos presentados.	0		
GESTIÒN	**EFECTIVIDAD**	Los documentos se entregaron completos dentro de las ocho horas hábiles siguientes al cierre del periodo	11	20	19
		Los documentos se entregaron completos dentro de las ocho horas hábiles siguientes al cierre del periodo	1	10	9
		Se juntaron dos o más cortes periódicos por la falta de documentos completos del contratista	0		
	LEGALES	No se solicitaron trámites jurídicos, sobre sanciones	1	4	4
		Se tramito solicitud sobre sanciones al contratista.	0		
PUNTAJE MÁXIMO= 100			TOTAL PUNTAJE: 84,5		

EXCELENTE (81-100)	BUENO (61-80)	REGULAR (41-60)	DEFICIENTE (21-40)	MALO (0-20)

Al igual que en el mes anterior, el puntaje de evaluación del operador fue de 84,5 con concepto excelente; con los mismos aspectos por ingreso de alimentos sin documentación ni aprobación de la interventoría, la no respuesta de planes de mejora ajustados al hallazgo y no cumplimiento de los tiempos de respuesta dispuestos.

5. CONCLUSIONES

- La evaluación del Operador UT AVANZANDO Y NUTRIENDO EN ACCIÓN reporta una calificación general del 97,47%, con concepto MUY BUENO en los aspectos técnicos evaluados por la Interventoría.

- En bodega, se presenta una calificación general de 96,88%, porcentaje similar al presentado en el mes anterior.

- Las sedes educativas en modalidad de RPS obtuvieron un cumplimiento del 97,29% y aquellas en modalidad de ración Industrializada del 96,54%.

- Al realizar evaluación por sedes, se evidencian cumplimientos por encima de 86% con conceptos de BUENO, en donde los puntajes más bajos se presentaron en las sedes con modalidad de RI.

- El aspecto a fortalecer sigue siendo el control y cumplimiento de las temperaturas de los alimentos en el servido. Así como el mantenimiento o cambio de los equipos de frio.

- Durante el periodo evaluado, la ejecución del plan de muestreo microbiológico presenta un avance del 48% frente a la meta anual, con una ejecución conforme frente a la proyección efectuada, lo que evidencia un adecuado desarrollo operativo por parte de la interventoría.
- Los resultados microbiológicos evidencian un 92% de conformidad general. Los resultados no conformes identificados evidenciaron deficiencias asociadas tanto a las prácticas de higiene y saneamiento como a la calidad del agua potable en algunas sedes educativas. Se destacan los hallazgos de *Escherichia coli* en manos de manipuladores y de coliformes totales en superficies de contacto con alimentos, condiciones que representan riesgos de contaminación cruzada y reflejan debilidades en la aplicación y verificación de los procedimientos de limpieza, desinfección e higiene personal.
- En relación con la calidad del agua potable, se identificaron incumplimientos microbiológicos y fisicoquímicos en las instituciones educativas Diosa Chía – Jardín, Fagua – sede B y Fusca – sede El Cerro, asociados principalmente a la presencia de coliformes totales, niveles insuficientes de cloro residual libre y valores de pH fuera de especificación. Estas condiciones evidencian vulnerabilidades en los sistemas de abastecimiento y almacenamiento de agua que requieren seguimiento permanente.

6 RECOMENDACIONES PARA EL OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN (PAE) DEL MUNICIPIO DE CHÍA

- Implementar mecanismos que garanticen la entrega oportuna de la documentación correspondiente a nuevos productos y proveedores, con el fin de que esta pueda ser revisada y aprobada por la interventoría antes de su incorporación y distribución en los suministros destinados a los estudiantes.
- Registrar de manera oportuna y completa en la matriz de intercambios todos los cambios realizados en los menús y sus componentes, conforme a lo establecido en la normatividad vigente, con el fin de garantizar la trazabilidad de las modificaciones y facilitar el seguimiento y la verificación por parte de la interventoría en campo.
- Fortalecer el seguimiento a la implementación de los planes de mejora, verificando de manera periódica el cumplimiento de las acciones propuestas y su efectividad en la corrección de los hallazgos identificados.
- Garantizar la entrega oportuna y actualizada del plan de rutas, con el fin de facilitar la programación, el seguimiento y la verificación de las actividades operativas por parte de la interventoría.
- Fortalecer las actividades de capacitación, supervisión y verificación dirigidas a manipuladores de alimentos en materia de lavado y desinfección de manos, prevención de contaminación cruzada y cumplimiento de los procedimientos establecidos en los programas de higiene y saneamiento, priorizando las sedes donde se identificaron resultados microbiológicos no conformes.

7. RECOMENDACIONES PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE DE LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN (PAE)

- En cumplimiento de lo establecido en la Resolución 0335 de 2021, se debe exigir el uso de la matriz de solicitud de intercambios como único mecanismo para la aprobación de los mismos. En caso de no ser utilizada, no se deberán emitir conceptos verbales ni a través de medios no oficiales.
- Gestionar de manera oportuna, ante las instancias competentes, la reparación, mantenimiento o reposición de los equipos que presenten fallas, así como la ejecución de las adecuaciones de infraestructura requeridas para garantizar condiciones óptimas de operación.
- Coordinar con los rectores la disposición final o baja de los elementos en desuso ubicados en las áreas de cocina y comedor, con el fin de optimizar los espacios y evitar afectaciones en el desarrollo normal del servicio de alimentación escolar.

- Gestionar y articular con las empresas prestadoras del servicio de acueducto, las administraciones municipales y las autoridades sanitarias competentes las acciones necesarias para corregir las no conformidades identificadas en la calidad del agua de suministro de las sedes educativas que presentaron incumplimientos microbiológicos y/o fisicoquímicos, con el fin de garantizar el cumplimiento de los parámetros establecidos en la Resolución 2115 de 2007 y reducir los riesgos sanitarios asociados a la prestación del Programa de Alimentación Escolar..

Cordialmente,

WILFRED VILARDY NAGGLES
Director de interventoría

Elaboró equipo Interventoría