

## INFORME DE GESTIÓN CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

### 1. IDENTIFICACIÓN

|                                    |                                                                                                                        |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE COMPLETO                    | <b>LIZET YULE PERAFAN</b>                                                                                              |
| NÚMERO DE CÉDULA                   | 1.1440.030.158                                                                                                         |
| FECHA DEL INFORME                  | 30 DE JUNIO DE 2026                                                                                                    |
| NÚMERO DE CONTRATO                 | 4143.010.26.1.0682.2026                                                                                                |
| NÚMERO DE CUOTA                    | QUINTA (5)                                                                                                             |
| NOMBRE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO | ANDREA CUARTAS RESTREPO                                                                                                |
| DEPENDENCIA:                       | SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI.                                                     |
| OBJETO DEL CONTRATO                | Prestación de servicios profesionales a favor de la Secretaría de Educación del Distrito Especial de Santiago de Cali. |

### 2. ACTIVIDADES REALIZADAS

En el presente informe se detallan las obligaciones contractuales del CONTRATISTA y las actividades que realicé durante el periodo de la cuota No.5. Además de los deberes señalados en el artículo 5 de la ley 80 de 1993 y de las actividades derivadas de la ley y de la naturaleza del presente contrato de prestación de servicios, el CONTRATISTA tiene las siguientes obligaciones específicas:

**OBLIGACIÓN 1.** Realizar visitas de verificación a las instituciones o puntos de entrega, asegurando el cumplimiento de los lineamientos técnicos, higiénicos y nutricionales establecidos para el programa, verificación de fichas técnicas, plan de saneamiento seguimiento a productos aprobados.

1.1 Apoyé en las visitas de verificación de menú del Programa de Alimentación Escolar (PAE) Evaluando el cumplimiento de los lineamientos técnicos y condiciones mínimas establecidos en la Resolución 0335 de 2021y la Resol. 2674 del 2013. Las acciones incluyeron la revisión de aspectos higiénicos – sanitarios, infraestructura, equipos, control de plagas y cumplimiento contractual de los operadores, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados en las unidades de servicio en las siguientes Instituciones Educativas:

| A                     | B                                            | BB        | BC              | BD              | BE         | BF                                                  | BG  | BH                | BI  | BJ  | BK  | BL  | BM   | B |
|-----------------------|----------------------------------------------|-----------|-----------------|-----------------|------------|-----------------------------------------------------|-----|-------------------|-----|-----|-----|-----|------|---|
| NO CLASES 01 DE JUNIO | NOMBRE INSTITUCION / SEDE EDUCATIVA          | 9/06/2026 | 10/06/2026      | 11/06/2026      | 12/06/2026 | OPERADOR                                            | LOT | COMPLEMENTO AM/PM |     |     |     |     |      |   |
|                       |                                              |           |                 |                 |            |                                                     |     | 1                 | 2   | 3   | 4   | 5   | Tot  |   |
| 6                     |                                              |           | LIZETH Y - MENÜ |                 |            | UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO CALI 2026 CONTRATO No. 579 | 4   | 27                | 90  | 63  | 196 | 52  | 428  | 2 |
| 6                     | 68/01 IE LA ESPERANZA                        |           | LIZETH Y - MENÜ |                 |            | UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO CALI 2026 CONTRATO No. 579 | 4   | 27                | 120 | 102 | 182 | 65  | 496  | 2 |
| 7                     | 68/02 MAGDALENA ORTEGA DE NARINO             |           | LIZETH Y - MENÜ |                 |            | UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO CALI 2026 CONTRATO No. 579 | 4   | 17                | 76  | 59  | 0   | 0   | 152  | 1 |
| 8                     | 68/03 MONSEÑOR LUIS ADRIANO DIAZ             |           | LIZETH Y - MENÜ |                 |            | UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO CALI 2026 CONTRATO No. 579 | 4   | 22                | 80  | 52  | 0   | 0   | 154  | 2 |
| 9                     | 68/04 MINUTO DE DIOS                         |           |                 |                 |            | UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO CALI 2026 CONTRATO No. 579 | 4   | 22                | 210 | 110 | 334 | 59  | 735  | 1 |
| 0                     | 69/01 IE JUAN PABLO II BARRIO PRADOS DEL SUR |           |                 | LIZETH Y - MENÜ |            | UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO CALI 2026 CONTRATO No. 579 | 4   | 48                | 204 | 136 | 571 | 213 | 1172 | 2 |
| 1                     | 69/02 PORTETE DE TARQUI                      |           |                 | LIZETH Y - MENÜ |            | UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO CALI 2026 CONTRATO No. 579 | 4   | 49                | 195 | 124 | 0   | 0   | 368  | 2 |
| 2                     | 69/03 TEMPLO DEL SABER                       |           |                 | LIZETH Y - MENÜ |            | UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO CALI 2026 CONTRATO No. 579 | 4   |                   |     |     |     |     |      |   |

| Nombre                       | Fecha de modificación  | Tipo                    | Tamaño |
|------------------------------|------------------------|-------------------------|--------|
| 03-JUN-26                    | 10/06/2026 7:17 p. m.  | Carpeta de archivos     |        |
| 04-JUN-26                    | 10/06/2026 7:19 p. m.  | Carpeta de archivos     |        |
| 10 JUN-26                    | 10/06/2026 7:14 p. m.  | Carpeta de archivos     |        |
| 11 JUN-26                    | 10/06/2026 7:13 p. m.  | Carpeta de archivos     |        |
| 26 MAY-26                    | 29/05/2026 12:08 p. m. | Carpeta de archivos     |        |
| VISITAS 050526 - LOTE 4.xlsx | 9/06/2026 3:43 p. m.   | Hoja de cálculo de M... | 177 KB |
| VISITAS 050526 - LOTE 4.xlsx | 4/06/2026 11:17 a. m.  | Hoja de cálculo de M... | 173 KB |

**OBLIGACIÓN 2.** Recibir, verificar y consolidar las novedades de visitas para envío de los requerimientos a los operadores.

| <div> <div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>Ordenar ▾</div> <div></div> <div>Ver ▾</div> <div></div> </div> </div> |                        |                     |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------|--------|
| Nombre                                                                                                                                                                       | Fecha de modificación  | Tipo                | Tamaño |
| ENTREGA 18- 01 al 05 junio 2026                                                                                                                                              | 16/06/2026 10:26 a. m. | Carpeta de archivos |        |
| ENTREGA 19- 09 al 12 junio 2026                                                                                                                                              | 16/06/2026 4:10 p. m.  | Carpeta de archivos |        |
| ENTREGA 20- 16 al 19 junio 2026                                                                                                                                              | 16/06/2026 6:50 p. m.  | Carpeta de archivos |        |
| ENTREGA 21- 22 al 26 junio 2026                                                                                                                                              | 16/06/2026 6:50 p. m.  | Carpeta de archivos |        |

| CODIGO DE LA REG. | INSTITUCION EDUCATIVA                        | LOTE | CORFO LOCALIZADOS | MODALIDAD | FECHA VISITA(ddd/mm/aaaa) | RESPONSABLE DE LA VISITA        | COMPONENTE                                   | ASPECTO A EVALUAR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | SITUACION ENCONTRADA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | COMPROMISO OPERADOR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------|----------------------------------------------|------|-------------------|-----------|---------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 65/02             | POLICARPA SALAVARRIETA-BARRIO NARIÑO         |      |                   | PREPARADO | 4/06/2026                 | LINA OREJUELA-SANDRA CASTRILLON | Equipo y utensilios                          | Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en buen estado.                                                                                                                                                                                                                                                                   | Unidad de servicio no cuenta con cucharas medidoras para el correcto servicio                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1 Realizar entrega de <b>(cucharas medidoras)</b> fabricadas con materiales sanitarios resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección. Enviar acta de entrega original de los implementos firmada por el personal manipulador de alimentos (Verónica) y por el rector, coordinador o su delegado (CAE) con nombre completo, cargo y firma).<br>2. Enviar el registro fotográfico de la entrega de <b>(Cucharas medidoras)</b> con pie de foto donde se evidencie fecha y hora.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 65/02             | POLICARPA SALAVARRIETA-BARRIO NARIÑO         |      |                   | PREPARADO | 4/06/2026                 | LINA OREJUELA-SANDRA CASTRILLON | Equipo y utensilios                          | Los equipos (estufa, licuadora, equipo de filo), utilizados en la preparación se encuentran funcionando adecuadamente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | En visita y seguimiento se observa equipo de refrigeración dañado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1 Realizar mantenimiento a <b>(Refrigerador)</b> , enviar certificado de mantenimiento realizado, o registro de mantenimiento que documente todas las acciones de mantenimiento realizadas, que incluya nombre del personal encargado.<br>2. Enviar certificación firmada por el rector, coordinador o delegado del CAE y enviar copia de la hoja de vida del equipo.<br><b>En caso de realizar cambio de equipo:</b><br>3. Enviar acta de entrega de <b>(Refrigerador)</b> mínimo para la prestación del servicio, firmado por el personal manipulador de alimentos (Verónica) y por el Rector, Coordinador o delegado del CAE (con nombre completo, cargo y firma).<br>4. Enviar el registro fotográfico de la entrega de <b>(Refrigerador)</b> , con pie de foto donde se evidencie fecha y hora.                                                                                                |
| 65/02             | POLICARPA SALAVARRIETA-BARRIO ANTONIO NARIÑO |      |                   | PREPARADO | 3/06/2026                 | LINA OREJUELA-SANDRA CASTRILLON | Ciclo de minuta                              | Se da cumplimiento al menú del día                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <i>Durante visita se observa intercambio de menú</i><br><i>Menú oficial M. &amp; (Papas reventadas, arroz guisado con papa, arroz blanco, mojarrita de plátano, ensalada tropical y pollo caído, refresco, zanahoria, jugo de maracayá en agua) y se entrega Menú L. &amp; (Papas de pollo en salsa criolla, blanquitos guisados, arroz blanco, papa cocida y ensalada tropical)</i> | 1. Enviar copia de la <b>SOLICITUD</b> de intercambio presentada por el operador y aprobada por la ETC.<br>2. Enviar copia del <b>OFICIO</b> de autorización para el cambio de menú, firmado por el equipo de nutrición del PAE.<br>De no aportar el aval para el cambio de menú, se solicita al equipo de verificación de novedades remitir esta novedad para que se realice el proceso administrativo correspondiente. Raciones afectadas: 362<br><i>(verificar en el acta de entrega)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 65/02             | POLICARPA SALAVARRIETA-BARRIO ANTONIO NARIÑO |      |                   | PREPARADO | 3/06/2026                 | LINA OREJUELA-SANDRA CASTRILLON | Ciclo de minuta                              | Se da cumplimiento al menú del día                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <i>Durante visita se observa intercambio de menú</i><br><i>Menú oficial M. &amp; (Papas reventadas, arroz guisado con papa, arroz blanco, mojarrita de plátano, ensalada tropical y pollo caído, refresco, zanahoria, jugo de maracayá en agua) y se entrega Menú L. &amp; (Papas de pollo en salsa criolla, blanquitos guisados, arroz blanco, papa cocida y ensalada tropical)</i> | 1. Enviar copia de la <b>SOLICITUD</b> de intercambio presentada por el operador y aprobada por la ETC.<br>2. Enviar copia del <b>OFICIO</b> de autorización para el cambio de menú, firmado por el equipo de nutrición del PAE.<br>De no aportar el aval para el cambio de menú, se solicita al equipo de verificación de novedades remitir esta novedad para que se realice el proceso administrativo correspondiente. Raciones afectadas: 362<br>... raciones del nivel <b>(1,2,3,4)</b><br>Menú (12)<br>Modalidad <b>(Preparado en frío AM y JU)</b><br>día de ejecución: 04/06/2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 65/01             | 65/01 IE CARLOS HOLMES TRUJILLO              | 3    | 329               | PREPARADO | 08/6/2026                 | LINA OREJUELA                   | Requisitos higiénicos                        | Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos apropiados con tapa y con remoción con frecuencia.<br>Nota: Según Resolución 2485 de 2018. Bolsa Blanca para residuos aprovechables (plástico, cartón vidio, papel, metales). Bolsa verde para residuos orgánicos aprovechables (restos de comida y desechos agrícolas) y bolsa negra para los residuos no aprovechables (servilletas, papeles y cartones contaminados con comida y papeles metalizados) | En visita se evidencia falencias en limpieza de recipientes de residuos sólidos                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1. Fortalecer la limpieza de recipientes de residuos. Enviar acta de entrega firmada por el rector, coordinador o delegado del CAE (nombre completo, firma y cargo.) y por el personal manipulador de alimentos (Verónica M).<br>2. Dotar de bolsas plásticas Bolsa Blanca para residuos aprovechables (plástico, cartón vidio, papel, metales), bolsa verde para residuos orgánicos aprovechables (restos de comida y desechos agrícolas) y bolsa negra para los residuos no aprovechables (servilletas, papeles y cartones contaminados con comida y papeles metalizados), enviar acta de entrega firmada por el rector, coordinador o delegado del CAE (nombre completo, firma y cargo.) y por el personal manipulador.<br>3. Enviar registro fotográfico con pie de foto, que incluya fecha y hora, para evidenciar que se aplica el respectivo código de colores.                              |
| 48/03             | 48/03 FENALCO ASTURIAS                       | 3    | 154               | PREPARADO | 2/06/2026                 | LINA OREJUELA                   | Características de calidad de los alimentos. | El inventario de los productos o materia prima están acorde a los cupos localizados y nivel escolar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | En visita técnica y de acuerdo al inventario realizado se observa faltante de leche en polvo perteneciente a menú 13 de complemento AM el cual se entrega el día 03 de junio.                                                                                                                                                                                                        | 1. Enviar plan de mejora con las acciones a implementar, teniendo en cuenta que el operador debe implementar medidas preventivas y eficaces, que garanticen la detección y corrección oportuna de este tipo de no conformidades, antes de que sean evidenciadas y requeridas por parte del equipo de supervisión del PAE.<br>2. Enviar formato original de reposición. 6 entrega de falantes, del alimento (Leche en Polvo) por la cantidad de (1bolsa de 30kg), hasta el día <b>(03/06/2026)</b> , y hora <b>(06:00h)</b> debidamente firmado por el rector, coordinador o representante del CAE. El formato debe estar diligenciado completamente.<br>3. Enviar registro fotográfico de la reposición realizada, donde se observe claramente el peso exacto del alimento conforme a la cantidad solicitada, el registro fotográfico debe incluir pie de foto donde se indique la fecha y la hora. |

**OBLIGACIÓN 3.** Brindar apoyo en el seguimiento de los planes de mejora de las no conformidades de los operadores, generados en las visitas del equipo de apoyo a la supervisión, veedurías o los entes de control.

- Esta actividad no se desarrolló para esta cuenta.

**OBLIGACIÓN 4.** Realizar informe de control de novedades y consolidado de las no conformidades encontradas durante las visitas de supervisión.

**4.1** Realice informe de control de novedades y consolidado de las no conformidades encontradas durante las visitas de supervisión.

|            |               |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                             | <p>c. Se solicita al equipo de verificación de novedades remitir esta novedad para el proceso administrativo correspondiente. Raciones afectadas:</p> <p>10 raciones del nivel 2</p> <p>México</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>Por Modalidad Propia de apoyo</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------|---------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 25/03/2026 | JULIO ARIROYO | Características de calidad de los alimentos. | El inventario de los productos o materia prima están acorde a los reportes focalizados y nivel escolar.                                                                                                                                                                                                                                                          | Se evidenció exceso de 20 kg de pollo de pollo en almacenamiento de menús ya ejecutados.                                                                                                                                    | <p>1. Enviar plan de mejora con las acciones a implementar para garantizar que los alimentos suministrados para los menús a entregar, se procesen de conformidad con lo establecido en las guías de preparación.</p> <p>2. SE solicita al equipo de verificación de novedades, enviar para proceso administrativo que corresponda las 47 raciones afectadas por el uso de la totalidad de los alimentos en la preparación DEL MENÚ NÚMERO 2 DISTRIBUIDAS DE LA SIGUIENTE MANERA:</p> <p>24 raciones del nivel escolar número 4</p> <p>23 raciones del nivel escolar número 5</p>                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>1. El operador envía correo electrónico del tipo de 20/03/2026 al correo: <a href="mailto:Alimentacion@repositorio.gub.ve">Alimentacion@repositorio.gub.ve</a> con el asunto: Reporte de novedades.</p> <p>En relación con la visita realizada el día 25 de marzo por el funcionario Ado Arroyo en la sede educativa El Guabito.</p> <p>1. La materia prima encontrada no corresponde a la indicada en el menú.</p> <p>2. En materia de cumplimiento de requisitos.</p> <p>3. El pollo identificado correspondió a especímenes de pollo.</p> <p>4. En la sala de entrega, además de la sede educativa El Guabito, se entregó a la sede educativa El Guabito.</p> <p>5. Por error logístico, en la sede educativa El Guabito se entregó 20 kg de pollo de pollo que en realidad era un pollo de pollo.</p> <p>Una vez identificado el error, se procedió de manera inmediata al traslado de la materia prima a la sede educativa El Guabito.</p> <p>Con lo anterior se actúa que el hallazgo reportado no constituye un problema de materia prima de menús anteriores.</p> <p>La presente novedad se remite al jefe de financiación para dar inicio.</p> <p>47 raciones afectadas por el uso de la totalidad de los alimentos en la preparación de los menús.</p> <p>24 raciones del nivel escolar número 4</p> <p>23 raciones del nivel escolar número 5</p> |
| 25/03/2026 | JULIO ARIROYO | Características de calidad de los alimentos. | Los productos cumplen con las características organolépticas y físicas requeridas. En caso de cambiarse fruta porcionada, la cual por su composición química presente reacciones de pudrimiento espontáneo (durazno, manzana, pera), el operador deberá garantizar procedimientos no químicos para evitar esta alteración en sus características organolépticas. | Se evidenció en almacenamiento 20 kg de lechuga en condiciones no aptas para ser usadas en las preparaciones de los alimentos del programa. Además, el sobrante corresponde a menús 10 y 2 de Jornada Vitría ya ejecutados. | <p>1. Enviar plan de mejora en el que se evidencian las acciones concretas a desarrollar para garantizar que las frutas y verduras se encuentren en condiciones adecuadas que permitan su uso en las diferentes preparaciones de los menús establecidos.</p> <p>2. Al ser alimento de menú ya ejecutados, posiblemente menú 10 y menú 2 para Jornada Vitría, se solicita al equipo de verificación de novedades, enviar para proceso administrativo que corresponda las 63 raciones de los menús 10 y 2, distribuidas de la siguiente manera:</p> <p>RACIONES DE JORNADA ÚNICA DE LOS MENÚS 10 Y 2 YA EJECUTADOS</p> <p>63 raciones del nivel escolar número 4 del menú 10</p> <p>63 raciones del nivel escolar número 5 del menú 10</p> <p>63 raciones del nivel escolar número 4 del menú 2</p> <p>63 raciones del nivel escolar número 5 del menú 2</p> | <p>1. El operador envía correo electrónico del tipo de 20/03/2026 al correo: <a href="mailto:Alimentacion@repositorio.gub.ve">Alimentacion@repositorio.gub.ve</a> con el asunto: Reporte de novedades.</p> <p>En relación con la visita realizada el día 25 de marzo por el funcionario Ado Arroyo en la sede educativa El Guabito.</p> <p>1. La materia prima encontrada no corresponde a la indicada en el menú.</p> <p>2. En materia de cumplimiento de requisitos.</p> <p>3. El pollo identificado correspondió a especímenes de pollo.</p> <p>4. En la sala de entrega, además de la sede educativa El Guabito, se entregó a la sede educativa El Guabito.</p> <p>5. Por error logístico, en la sede educativa El Guabito se entregó 20 kg de pollo de pollo que en realidad era un pollo de pollo.</p> <p>Una vez identificado el error, se procedió de manera inmediata al traslado de la materia prima a la sede educativa El Guabito.</p> <p>Con lo anterior se actúa que el hallazgo reportado no constituye un problema de materia prima de menús anteriores.</p> <p>La presente novedad se remite al jefe de financiación para dar inicio.</p> <p>47 raciones afectadas por el uso de la totalidad de los alimentos en la preparación de los menús.</p> <p>24 raciones del nivel escolar número 4</p> <p>23 raciones del nivel escolar número 5</p> |

**OBLIGACIÓN 5.** Realizar informe de control de novedades repetitivas o no subsanadas en los tiempos establecidos por los operadores del Programa de Alimentación Escolar

**5.1** Realicé la elaboración del **informe de control y seguimiento de novedades repetitivas o no subsanadas dentro de los tiempos establecidos por los operadores del Programa de Alimentación Escolar (PAE).** En el desarrollo de esta actividad se efectuó la revisión y análisis de las novedades reportadas durante las visitas de supervisión, identificando aquellas que presentan recurrencia o que no han sido corregidas oportunamente conforme a los plazos definidos en los lineamientos del programa.

Así mismo, se realizó la consolidación de la información correspondiente a cada operador, con el fin de evidenciar el estado de las observaciones, el cumplimiento de las acciones correctivas y los casos que requieren seguimiento o gestión adicional. Este informe permite fortalecer los procesos de control y supervisión del programa, así como generar insumos para la formulación de observaciones y recomendaciones orientadas al cumplimiento de las obligaciones contractuales y a la mejora continua en la prestación del servicio de alimentación escolar.

1

in:sent

1

CONSOLIDADO NOVEDADES CONSORCIO ALIMENTANDO CALI 2026

Lizet Yule Perafan <lizet.yule@cali.edu.co>  
para Julio ▾

Buenas tardes

Cordial saludo,

De acuerdo a su solicitud, envío reporte de novedades para su revisión y fines pertinentes.

Cordialmente,

**Lizet Yule Perafan**  
Profesional Administración de Empresas  
Especialista en Gerencia Estratégica  
Eje de Calidad e Inocuidad y Alimentación Saludable y  
Sostenible | Secretaría de Educación Distrital

ALCALDÍA DE  
SANTAGO DE CALI  
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Un archivo adjunto • Analizados por Gmail ⓘ

REPORTE-Consol...

1

Responder Reenviar Compartir en chat

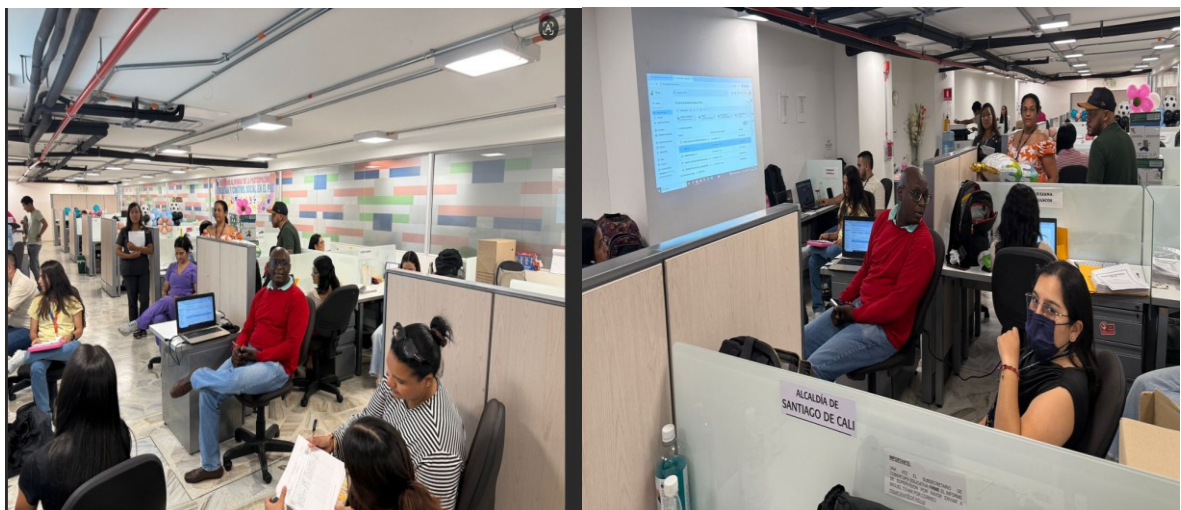
6.1 Brindé apoyo en la **consolidación y organización de la información relacionada con las novedades reportadas por cada uno de los operadores**, tanto en medio físico como en medio magnético, con el fin de garantizar su adecuado registro, control y archivo. Para ello, se realizó la recopilación, verificación y clasificación de los documentos y soportes correspondientes a las novedades identificadas durante las visitas de supervisión, asegurando que la información se encontrara completa, organizada y debidamente identificada.

Así mismo, se efectuó la sistematización de la información en archivos digitales, permitiendo contar con un respaldo organizado que facilite su consulta, seguimiento y trazabilidad. Esta actividad contribuye al fortalecimiento del proceso de gestión documental, así como al control y monitoreo permanente de las novedades reportadas por los operadores, garantizando que la información se encuentre disponible para futuras revisiones, procesos de supervisión y toma de decisiones por parte de la entidad.

|                                                                                                                                                         |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|  12.1 RESPUESTA PENDIENTES II 20 AL 24 ABRIL.pdf                       | 26/05, |
|  13. FORMATO PLANTILLA HALLAZGOS 2026 -DEL 27 al 30 Abril 2026 .xlsx   | 16/06, |
|  13. RESPUESTA HALLAZGOS 27 AL 30 DE ABRIL.pdf                         | 15/05, |
|  13.1 RESPUESTA PENDIENTES II 27 AL 30 DE ABRIL.pdf                    | 26/05, |
|  13.2 RESPUESTA PENDIENTE III 27 AL 30 ABRIL.pdf                       | 2/06/2 |
|  14. FORMATO PLANTILLA HALLAZGOS 2026 -DEL 04 al 07 MAYO 2026 .xlsx    | 16/06, |
|  14. RESPUESTA HALLAZGOS DEL 4 AL 7 DE MAYO.pdf                        | 25/05, |
|  14.1 RESPUESTA HALLAZGOS PENDIENTES DEL 4 AL 7 DE MAYO.pdf            | 10/06, |
|  15. FORMATO PLANTILLA HALLAZGOS 2026 -DEL 11 al 14 MAYO 2026 .xlsx    | 16/06, |
|  15. RESPUESTA HALLAZGOS PENDIENTES DEL 11 AL 14 MAYO.pdf              | 10/06, |
|  16. FORMATO PLANTILLA HALLAZGOS 2026 -DEL 18 al 22 MAYO 2026 .xlsx    | 16/06, |
|  16. RESPUESTA HALLAZGOS SEMANA DEL 18 AL 22 MAYO.pdf                 | 4/06/2 |
|  17. FORMATO PLANTILLA HALLAZGOS 2026 -DEL 25 al 29 MAYO 2026 .xlsx  | 16/06, |
|  17. RESPUESTA HALLAZGOS 25 AL 29 MAYO.pdf                           | 10/06, |
|  18. FORMATO PLANTILLA HALLAZGOS 2026 -DEL 01 al 05 JUNIO 2026 .xlsx | 16/06, |

**OBLIGACIÓN 7.** Las demás actividades que le sean o le hayan sido encomendadas para dar cumplimiento a las obligaciones objeto de su contrato.

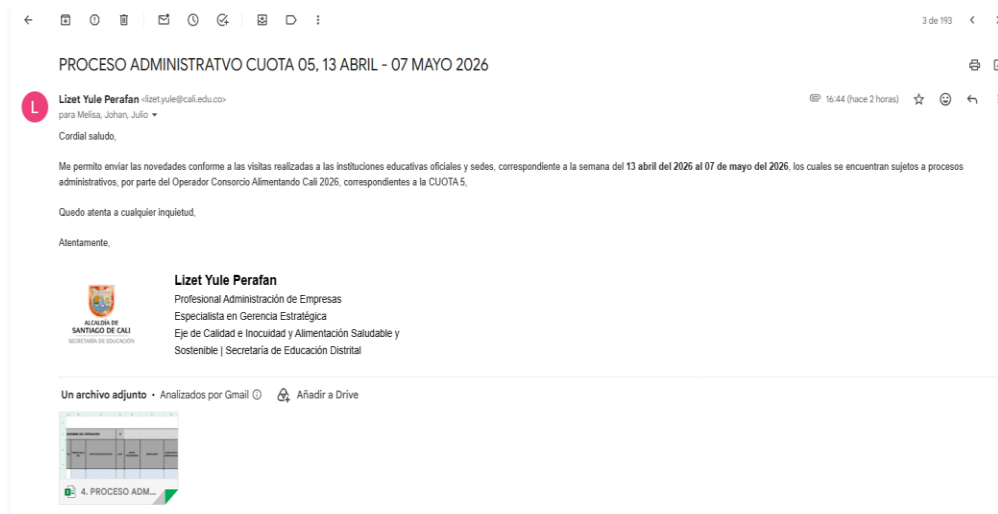
- Participe en la reunión de seguimiento del Equipo de Supervisión



- Participe en la reunión del equipo PAE convocada por la jefe Andrea Cuartas.



- Realice las novedades consolidadas al par financiero, con el fin de realizar el respectivo descuento de raciones al operador correspondiente a la cuota 5.



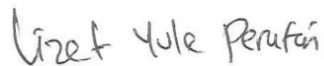
### 3. SEGURIDAD SOCIAL

CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL: Según lo establecido en el contrato de prestación de servicios “CLAUSULA SEGUNDA,

PARAGRAFO I: Para la realización de los pagos, el CONTRATISTA deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, así como los propios del Sena, ICBF y cajas de compensación familiar, cuando corresponda, conforme la normativa vigente aplicable". "CLAUSULA SEXTA: AFILIACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y ARL. El CONTRATISTA se obliga a mantener al día el pago correspondiente a los sistemas de seguridad social en salud, pensiones y ARL de acuerdo con las bases de cotización establecidas en las normas vigentes".

|                                                   |                 |
|---------------------------------------------------|-----------------|
| FORMA DE PAGO (vencida, anticipada, extemporánea) | <b>N/A</b>      |
| NÚMERO DE PLANILLA                                | <b>87831237</b> |
| IBC DEL PAGO REALIZADO                            | <b>N/A</b>      |
| FECHA DE PAGO                                     | 01 JUNIO 2026   |
| MES CORRESPONDIENTE                               | JUNIO           |
| OBSERVACIONES                                     | NA              |

Cordialmente,



LIZET YULE PERAFAN  
FIRMA CONTRATISTA