Municipio de Dosquebradas	MACROPROCESO: APOYO		SECRETARÍA DE EDUCACION
	PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA		
	SUBPROCESO: CONTRATACIÓN		
	INFORME DE ACTIVIDADES CONTRATISTAS PRESTACIÓN DE SERVICIOS Y DE OBRA	VERSIÓN:5	

1. **INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO**

Tipo de Contrato Celebrado:	Suministros	OBJETO	
Número del Contrato:	**019-2026**	**Informe No.:**	**(07) SIETE**
Periodo al que corresponde el presente informe:	**DEL 01 DE AGOSTO AL 06 DE AGOSTO DE 2026**	**Plazo de Ejecución:**	**El plazo de ejecución del presente contrato será inicial de 11 MESES, contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio, hasta el 27 de noviembre de 2026**
Contratista:	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	**Supervisor:**	**JESSICA TORRES HOLGUIN**

2. **DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES EJECUTADAS:**

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES	OBSERVACIONES DEL CONTRATISTA
1. Realizar la entrega de los alimentos para la operación del Programa de Alimentación Escolar de acuerdo con la modalidad establecida (comida caliente transportada) en cada una de las instituciones educativas priorizadas por la Secretaría de Educación, dando cumplimiento al Lineamientos técnico administrativo del PAE y Normatividad Sanitaria Legal Vigente y en las cantidades y frecuencias establecidas por la supervisión.	Durante el periodo comprendido entre el 01 *DE AGOSTO AL 06 DE AGOSTO DE 2026* se entregaron **13.940** raciones discriminadas de la siguiente forma: Grupo1 Escolar Preescolar 1°,2°3°4°5: **8.091** Grupo 3 Escolar 6°Y 11°: **5.849** Alimentarias tipo almuerzo en los 40 establecimientos educativos pertenecientes al municipio de Dosquebradas.	Se anexa cuadro de servido remisiones diarias de entrega certificado de los rectores	

2. Asistir al 100% de las reuniones convocadas por la supervisión del Programa de Alimentación Escolar y requerimientos por parte de las entidades de control.	Se asistió a las reuniones convocadas por la secretaria de educación del municipio	Se anexan registros fotográficos	
3. Dar respuesta oportuna al 100% de los requerimientos realizados por la supervisión del Programa de Alimentación Escolar, presentando, si es el caso, planes de mejoracorrespondientes que deberán ser aplicados a la totalidad de la operación tanto en planta como en puntos.	Mediante correo electrónico se dio respuesta al plan de mejora enviado por el equipo de la secretaria de educación	Se anexo evidencia de subsanación de planes de mejora	
4. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los	Se realizo contratación de 62 manipuladoras de alimentos para las instituciones educativas, se les da entrega de uniformes de dotación, materiales de servido Se entregan bolsos de dotación a 62 manipuladoras de colegios En planta se contrataron 9 manipuladores de alimentos. Se les entrega uniformes de dotación	se anexa planilla de pago. Planilla seguridad social	

	actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa, el cual se soportará con planes de alistamientos y programas de saneamiento			
5.	Realizar análisis microbiológicos a los alimentos, de acuerdo con el cronograma establecido por parte de la ETC el cual será suministrado al inicio de la ejecución del contrato.	El 06 de Agosto del 2026 realizaron análisis microbiológico en la planta de alimentos de: superficie (procesador de alimentos) manipuladora (Ingris mena) Ambiente (área de enfriamiento panaderia) agua tratada (grifo filtro) bebidas (Jugo de maracuya) frutas, bulbos. Hortalizas y sus derivados,ensalada. (ensalada de pepino) cereales(arepa deli sencilla) El día 06 de Agosto del 2026 se hace muestra en institución educativa Santa sofia lo cual se toma muestra de plato para seco	Se anexa copia de los análisis microbiológicos de analtec	
6.	Estar al día con el pago de las obligaciones tales como: sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación, pagos de honorarios, primas y liquidaciones de las manipuladoras de alimentos, operarios y demás personal involucrado en la operación del PAE.	Se realizaron los pagos seguridad social	Se anexa planilla de pago y oficio parafiscal	
7.	Entregar plan de alistamiento a la supervisión del PAE de acuerdo con los documentos descritos en la resolución	Se realiza la entrega del plan de alistamiento con el siguiente contenido: 1. Acta de inspección sanitaria con concepto favorable.	Se entrega físico y digital	

335 del 2021, según el plazo establecido.	2. Cronograma del muestreo microbiológico, según lo planteado en el análisis de costos. 1. Entregar un diagnóstico informando por escrito al supervisor del contrato, los daños y fallas identificadas, y las condiciones de infraestructura que impidan el adecuado funcionamiento del programa de acuerdo a lo establecido en el marco normativo Resolución 003 del 2026. 2. Documentación de las manipuladoras de alimentos, con detallado a que institución pertenece, certificado de capacitación en manipulación de alimentos, certificado médico de aptitud. 3. Entregas de dotación firmadas. (las 2 contempladas en el contrato), para manipuladores de I.E y Plantas. 4. Se debe entregar a la supervisión del contrato toda la documentación de los vehículos 5. Evidencias de la Publicación del menú, el formato de visibilidad y transparencia en cada institución educativa donde se realice el		

	servicio, además del formato de horarios de entrega e información del operador para ficha de ruta de atención a ETAS, y avisos alusivos al lavado de manos. 6. Contrato firmado del personal idóneo según se estipula en el proceso de contratación. Debe tener la documentación de manipuladores de alimentos. 7. Fichas técnicas de los alimentos que conforman la minuta. 8. Registros sanitarios de los alimentos que lo requieran. . 9. Programas de saneamiento de las I.E. 10. Programas de saneamiento de centro de producción y bodegas de almacenamiento de alimentos. Programa de limpieza y desinfección. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos. (tener en cuenta el código de colores de la Resolución 2184 de 2019)		
8. Realizar la entrega de los implementos de aseo para el desarrollo de las actividades de limpieza y desinfección derivadas de la operación del	Se realizo la entrega de implementos de aseo a las instituciones educativas	Se anexa registro fotográfico Se anexa registro de entrega	

Programa.			
9. Presentar de manera mensual y anticipada los cronogramas de visitas diarias por parte del personal supervisor en los puntos de operación del programa, en caso de presentar cambios o modificaciones se debe informar a la supervisión del contrato y elaborar el respectivo informe de las visitas, con fecha modo tiempo y lugar.	Semanalmente se le envía a la supervisión cronograma de visitas a las instituciones educativas	Actas de visita Registro fotográfico	
10. Informar a la menor brevedad posible, las anomalías, inconvenientes y novedades presentadas en la operación del programa	Durante el periodo se informo de los inconvenientes y novedades presentadas en la operación del programa	n/a	
11. Dar cumplimiento a las preparaciones y/o presentaciones establecidas por la Secretaría de Educación en los 20 ciclos de menú para la operación del PAE o modalidad de entrega de alimentos definida por la SEM y aprobada por el MEN. En el caso de requerir algún intercambio o modificación, este debe ser aprobado por la supervisión del Programa de Alimentación Escolar.	Se da cumplimiento a la minuta establecida por la secretaria de educación de Dosquebradas de ser requerido un intercambio se solicita via correo electrónico al equipo de la secretaria de educación , durante el periodo no existieron intercambios	N/a	
12. Asegurar que en cada institución educativa se encuentre la presencia de manipuladores de alimentos de acuerdo con cobertura y/o necesidad.	Se asegura que en cada una de las instituciones educativas se cuenta con la presencia de manipuladoras de alimentos	Esto es evidenciado por equipo de la secretaria de la de educación en las instituciones	

Asegurar la participación de (1) representante del personal manipulador de alimentos que preferiblemente sea padre de familia en la integración del CAE			
13. Asegurar que el concepto higiénico sanitario emitido por el ente competente para las plantas de producción y vehículos transportadores de alimentos cuenten con concepto higiénico sanitario FAVORABLE y que este se mantenga con un porcentaje igual o superior al 90%. Así mismo mantener en óptimas condiciones la infraestructura	El concepto sanitario durante el periodo se mantuvo en favorable con una calificación de 93%	Se anexa acta sanitaria	
14. Garantizar el mantenimiento, calibración y buen estado de los equipos utilizados en las plantas de producción e instituciones priorizadas por la SEM que fueron presentados en la etapa precontractual.	Durante la ejecución se realiza calibración y mantenimiento de los equipos para la producción	N/a	
15. Asumir los costos por la reposición a que hubiere lugar, en el caso de pérdida, deterioro o que no se ajuste a los estándares de calidad requeridos de los alimentos por cualquier circunstancia y generar acta de la situación presentada a la institución educativa y supervisión.	Durante la ejecución se realizaron las reposiciones hubiere lugar en el caso de pérdida, deterioro o que no se ajuste a los estándares de calidad requeridos de los alimentos por cualquier circunstancia y generar acta de la situación presentada a la institución educativa y supervisión	N/a	
16. Garantizar que, en cada establecimiento educativo priorizado por la	Se garantiza que, en cada establecimiento educativo priorizado por la SEM, se	Se anexa registro fotográfico en el plan de alistamiento	

SEM, se encuentren publicados los formatos relacionados con la información concerniente al programa- ficha de visibilidad y transparencia (en el formato del MEN), ciclos de menú actualizados (aprobados por la SEM para cada grupo de edad y modalidad), guía de atención a ETAS (documento establecido por el MEN), horario de consumo.	encuentren publicados los formatos relacionados con la información concerniente al programa- ficha de visibilidad y transparencia (en el formato del MEN), ciclos de menú actualizados (aprobados por la SEM para cada grupo de edad y modalidad), guía de atención a ETAS (documento establecido por el MEN), horario de consumo.		
17. Cumplir mensualmente con mínimo el 30% y el porcentaje presentado en la oferta de las compras locales de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020; donde se entienden compras locales a pequeños productores teniendo de referente la zona, local, municipal y regional, entendiendo regional como el eje cafetero (Risaralda/Caldas y Quindío).	Se da cumplimento a las compras locales	Se anexa formato de compras locales y facturas	
18. Participar de los espacios que se definan por parte de la mesa técnica Nacional de Compras Locales de alimentos en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas en las ruedas de negocios que realicen en virtud de lo establecido en la ley 2046 de 2020.	Durante el periodo no hubo espacios por parte de la mesa técnica Nacional de Compras Locales de alimentos en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas en las ruedas de negocios que realicen en virtud de lo establecido en la ley 2046 de 2020.	N/a	
19.Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grupo de edad y por tipo de complemento, asegurando que en cada	Se garantiza la porción servida de cada uno de lo componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grupo de edad y por tipo de complemento, asegurando que en cada institución se	N/a	

institución se encuentre dotada con cucharas medidoras y porcionadores que faciliten y aseguren la entrega adecuada de los alimentos.	encuentre dotada con los elementos necesarios para el servido de los alimentos		
20. El operador deberá presentar para su aprobación a la supervisión, un plan de gestión ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad comida caliente transportada. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde a la normativa vigente	Se anexa el plan de gestión ambiental en el plan de alistamientos para revisión de la entidad	Se anexa en el plan de alistamiento	
21. Garantizar la entrega de dos (2) dotaciones mínimas completas que constan de pantalón, blusa, tapabocas, cofia o gorro, zapatos para las manipuladoras de alimentos de las instituciones educativas, asegurando el cumplimiento de la normativa sanitaria y laboral vigente	Durante el mes de febrero se realizó la entrega de la primera dotación que consta de pantalón, blusa, tapabocas, cofia o gorro, zapatos para las manipuladoras de alimentos de las instituciones educativas, asegurando el cumplimiento de la normativa sanitaria y laboral vigente, la segunda entrega se encuentra programada para el mes de julio	Se entrego primera dotación en el mes de febrero , se tenia programada entrega dotación para el mes agosto, dada la contingencia ocurrida el 10 de agosto , se entregaran progresivamente conforme al ingreso del funcionamiento de las instituciones educativas	
22. Garantizar la entrega de dos (2) dotaciones mínimas completas que constan de pantalón, blusa, tapabocas, cofia o gorro, botas para las manipuladoras de alimentos de la planta, asegurando el cumplimiento de la normativa sanitaria y laboral vigente	Durante el mes de febrero se realizó la dotación completa que consta de pantalón, blusa, tapabocas, cofia o gorro, zapatos para las manipuladoras de alimentos de las instituciones educativas, asegurando el cumplimiento de la normativa sanitaria y	Se anexo la evidencia en el primer informe	

	laboral vigente, la segunda entrega se encuentra programada para el mes de julio		
23. Presentar de manera mensual en formato digital editable a la supervisión, el seguimiento, análisis y elaborar plan de acción al PDA – Pérdida y Desperdicios de Alimentos.	Mensualmente se realiza el control y seguimiento a los desperdicios que llegan a la planta de alimentos de las instituciones educativas	Se anexa formato de desperdicios	
24. El contratista deberá demostrar cumplimiento de la Resolución 0312 de 2019 (SG-SST) antes del inicio del contrato, mediante evidencia documental certificada.	Se da cumplimiento de la Resolución 0312 de 2019 (SG-SST)	Se anexa calificación de la arl y curso del municipio de Dosquebradas	

En calidad de contratista Anexo al presente informe que elaboré, los soportes de pago de la Seguridad Social y ARL, correspondiente al mes de Agosto de la vigencia 2026, y pago de los impuestos municipales.

En calidad de supervisor informó que las evidencias presentadas como soporte de ejecución de las obligaciones contractuales son válidas y suficientes. Se verificó el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social y el pago de los impuestos municipales.

En calidad de Supervisor certifico que no se han materializado los riesgos que se encuentran descritos en la Matriz de Riesgos de Contratación elaborada para este contrato. En constancia se firma por las partes interesadas a los 04 días del mes de Septiembre del año 2026

Contratista
Fundación Sirviendo Paz
Dahianna Carolina Gómez Betancourt

Jessica Torres H

Supervisor
Jessica Torres Holguín

INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN Y /O INTERVENTORIA No. 7

CONTRATO No. 019 de 2026

TIPO DE CONTRATO: Suministro

CONTRATISTA: SIRVIENDO PAZ

FECHA DE INICIO: 26 de enero de 2026

FECHA DE TERMINACIÓN: 27 de noviembre de 2026 o hasta agotar el presupuesto oficial.

INFORME DE SUPERVISIÓN – CONTRATO 019-2026

Contratista: Fundación Sirviendo Paz
Objeto: Operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, modalidad comida caliente transportada.
Cuenta: No. 7
Periodo de ejecución objeto de seguimiento: agosto de 2026.
Supervisora: Alba Jessica Torres Holguín – Profesional Universitario 03.

1. OBJETO DEL INFORME

El presente informe tiene como finalidad realizar el seguimiento y verificación del cumplimiento de las obligaciones contractuales a cargo de la Fundación Sirviendo Paz, en el marco del Contrato No. 019-2026, tomando como fundamento el informe general de actividades presentado por el contratista, las evidencias aportadas y las certificaciones emitidas por los profesionales responsables de los diferentes componentes del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

La revisión comprende la ejecución correspondiente a la **cuenta No. 7**, para la cual fueron allegadas certificaciones individuales de los diferentes alcances contractuales.

ALCANCE 1. ENTREGA DE LOS ALIMENTOS

Para el alcance relacionado con la entrega de los complementos alimentarios, se cuenta con certificación del componente financiero.

En dicha certificación se deja constancia de que el operador **Sirviendo Paz** presentó para trámite de pago la cuenta No. 7, soportada mediante factura No. FE-223 del 18 de septiembre de 2026, por valor de **$115.848.352**.

La certificación señala que el periodo objeto de cobro corresponde al comprendido entre el **3 y el 6 de agosto de 2026** y que para la validación financiera fueron revisados, entre otros, la proyección y reporte del SIMAT, las planillas de entrega de raciones y las certificaciones

expedidas por los rectores de las instituciones educativas.

El componente financiero concluye que la documentación presenta **consistencia, trazabilidad y coherencia** para efectos de la validación financiera.

La certificación discrimina:

Grupo	Valor ración	Cantidad	Valor total
Preescolar	$8.047	8.091	$65.108.277
1.º a 11.º	$8.675	5.849	$50.740.075
Total		**13.940**	**$115.848.352**

Concepto de supervisión

CUMPLE, de acuerdo con la certificación financiera y los soportes revisados para el trámite de la cuenta.

Ojo: aquí dejaría expresamente el periodo **3 al 6 de agosto**, porque es el que aparece en la certificación financiera, aunque el informe general del contratista relaciona el periodo del 1 al 6 de agosto. Esa diferencia debe quedar conciliada en el expediente antes del cierre definitivo.

ALCANCE 2. ASISTENCIA A REUNIONES

La supervisión certifica que durante el periodo objeto de seguimiento **no fueron convocadas reuniones por parte de la supervisión del PAE** relacionadas específicamente con este alcance.

No obstante, frente a los encuentros y requerimientos realizados por entidades de control, se certifica que el operador cumplió oportunamente con los espacios de seguimiento, articulación y verificación requeridos.

Concepto

CUMPLE / NO APLICA EN CUANTO A REUNIONES CONVOCADAS POR LA SUPERVISIÓN.

ALCANCE 3. RESPUESTA A REQUERIMIENTOS Y PLANES DE MEJORA

Se certifica que el operador dio respuesta oportuna al **100 % de los requerimientos realizados por la supervisión del PAE**, atendiendo las observaciones formuladas durante el seguimiento.

Igualmente, se certifica que, cuando fue requerido, presentó los respectivos planes de mejora y aportó evidencias de subsanación que permiten verificar la implementación de las acciones

correctivas en planta y puntos de entrega.

Concepto

CUMPLE.

ALCANCE 4. PERSONAL MANIPULADOR

El equipo de Calidad e Inocuidad y Alimentación Saludable certifica que el operador garantizó que el personal manipulador vinculado a la operación cumpliera la normatividad sanitaria vigente y contara con los conocimientos necesarios para desarrollar las actividades propias del PAE.

La certificación incluye la verificación del conocimiento y aplicación de:

- Minutas patrón.
- Preparación de alimentos.
- Ciclos de menú.
- Condiciones higiénico-sanitarias.
- Entrega de raciones.
- Población focalizada.
- Diligenciamiento de formatos.
- Manejo de kardex.
- Plan de Saneamiento Básico.
- Transmisión de información requerida.

También se deja constancia de la responsabilidad del operador frente a los actos u omisiones del personal manipulador y del soporte mediante planes de alistamiento, capacitación y programas de saneamiento.

Concepto

CUMPLE.

ALCANCE 5. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

El componente de alimentos certifica que el operador realizó los análisis microbiológicos de acuerdo con el cronograma establecido por la Entidad Territorial Certificada.

La certificación señala que los resultados fueron documentados y reportados conforme a los procedimientos establecidos, permitiendo realizar el seguimiento correspondiente sobre las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos suministrados.

Concepto

CUMPLE.

ALCANCE 6

Obligación contractual

Estar al día con el pago de las obligaciones relacionadas con el Sistema General de Seguridad Social Integral, incluyendo salud, riesgos laborales, pensión y aportes a las Cajas de Compensación, así como los pagos correspondientes a honorarios, primas, liquidaciones y demás obligaciones laborales del personal involucrado en la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Verificación de la supervisión

Para efectos de verificar el cumplimiento de la obligación correspondiente al periodo objeto de seguimiento, se revisaron los soportes de pago de Seguridad Social aportados por el operador **Fundación Sirviendo Paz**, correspondientes al mes de **agosto de 2026**.

Como resultado de la revisión documental, se identificaron las siguientes planillas:

Personal / concepto	No. de planilla	Periodo	Fecha de pago	Valor pagado	Estado
Personal de planta	**38542080**	Agosto 2026	02/09/2026	**$14.334.700**	Pagada
Personal manipulador	**38542593**	Agosto 2026	02/09/2026	**$7.934.800**	Pagada
Total				**$22.269.500**	

La **Planilla No. 38542080** registra un valor total pagado de **$14.334.700** y figura en estado **"Pagada"**, correspondiente al periodo de agosto de 2026, con fecha de pago del 2 de septiembre de 2026.

De igual manera, la **Planilla No. 38542593**, correspondiente al personal manipulador, registra un valor pagado de **$7.934.800**, encontrándose igualmente en estado **"Pagada"**, con fecha de pago del 2 de septiembre de 2026.

Adicionalmente, en el informe general de actividades del operador se deja constancia de que fueron realizados los pagos de seguridad social y que se anexaron la planilla de pago y el oficio parafiscal correspondiente.

Concepto de supervisión

CUMPLE.

De acuerdo con la revisión de los soportes documentales, se evidencia el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social correspondientes al periodo objeto de seguimiento, mediante las planillas **No. 38542080 y No. 38542593**, por un valor total de **VEINTIDÓS MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS ($22.269.500)**.

Los soportes revisados se encuentran en estado **pagado**, por lo cual se considera acreditado el cumplimiento de esta obligación para el periodo evaluado.

ALCANCE 7. PLAN DE ALISTAMIENTO

El equipo de Calidad e Inocuidad y Alimentación Saludable certifica que el operador realizó la entrega del Plan de Alistamiento a la supervisión del PAE y que este fue presentado dentro del plazo establecido.

Asimismo, se verificó que el documento incluyera los soportes y componentes requeridos para el adecuado inicio y desarrollo de la operación, de acuerdo con los lineamientos técnico-administrativos del PAE y la normatividad aplicable.

Concepto

CUMPLE.

ALCANCE 8. IMPLEMENTOS DE ASEO

Se certifica que el operador realizó la entrega de los implementos de aseo requeridos para las actividades de limpieza y desinfección derivadas de la operación del PAE.

La certificación establece que dicha entrega permite garantizar las condiciones higiénico-sanitarias de las áreas de preparación, almacenamiento y entrega de alimentos.

Concepto

CUMPLE.

ALCANCE 9

No se encuentra certificación individual del alcance 9 dentro del archivo aportado.

Concepto

PENDIENTE DE SOPORTE / VERIFICACIÓN.

ALCANCE 10. REPORTE DE ANOMALÍAS, INCONVENIENTES Y NOVEDADES

En calidad de supervisora, se certifica que el operador Sirviendo Paz cumplió con la obligación de informar oportunamente las anomalías, inconvenientes y novedades presentadas durante la operación.

Se deja constancia de que dichas situaciones fueron reportadas a la supervisión, permitiendo realizar el seguimiento correspondiente y adoptar las acciones necesarias para garantizar la

adecuada prestación del servicio.

Concepto

CUMPLE.

ALCANCE 13. CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO

El componente de alimentos certifica el cumplimiento de la obligación relacionada con el concepto higiénico sanitario de las plantas de producción y vehículos transportadores.

Se certifica que cuentan con concepto higiénico sanitario **favorable**, manteniendo un porcentaje igual o superior al **90 %**, y que las condiciones de infraestructura, equipos y áreas destinadas a producción, almacenamiento y transporte se mantienen de acuerdo con los requisitos establecidos.

Concepto

CUMPLE.

ALCANCE 14. MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS

Se certifica que el operador cumplió con la obligación de garantizar el mantenimiento, calibración y buen estado de los equipos utilizados en las plantas de producción y en las instituciones educativas priorizadas.

También se verificó que los equipos presentados en la etapa precontractual se encontraran en condiciones adecuadas de funcionamiento y contaran con los procesos de mantenimiento y calibración requeridos.

Concepto

CUMPLE.

ALCANCE 21. DOTACIÓN DE MANIPULADORAS DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS

La certificación señala que Sirviendo Paz realizó la entrega de dotaciones completas a las manipuladoras de alimentos de las instituciones educativas, incluyendo:

- Pantalón.
- Blusa.
- Tapabocas.
- Cofia o gorro.
- Peto.

- Calzado adecuado.

Se señala que la entrega general fue realizada en febrero y que en marzo se efectuó una entrega adicional a una manipuladora nueva que ingresó a la I.E. Nuestra Señora de Guadalupe.

Adicionalmente, se deja constancia de que las evidencias aportadas fueron revisadas y se encontró coherencia con las actividades ejecutadas por el operador.

Concepto

CUMPLE.

Aquí cambia bastante respecto del informe general: con esta certificación ya podemos dejar el alcance como acreditado, porque existe una certificación específica del componente que verificó las evidencias.

ALCANCE 22. DOTACIÓN DE MANIPULADORAS DE PLANTA

Se certifica que Sirviendo Paz realizó la entrega de las dotaciones mínimas completas a las manipuladoras de alimentos de la planta durante el mes de febrero.

La dotación incluyó:

- Pantalón.
- Blusa.
- Botas.
- Tapabocas.
- Cofia o gorro.
- Peto.

La certificación señala que se revisaron las evidencias aportadas y se constató su coherencia con las actividades ejecutadas por el operador.

Concepto

CUMPLE.

ALCANCE 24. SG-SST

En calidad de supervisora, se certifica que el contratista Sirviendo Paz demostró el cumplimiento de lo establecido en la **Resolución 0312 de 2019**, relacionada con los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

La verificación se realizó mediante la revisión de la evidencia documental presentada por el operador, mediante la cual se acreditó la implementación y cumplimiento de los requisitos

establecidos en la normativa vigente en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Concepto

CUMPLE.



ALBA JESSICATORRES HOLGUIN
SUPERVISOR

24 DE MARZO DE 2025