GOBIERNO DE CALDAS	**INFORME PARCIAL DE SUPERVISIÓN** SIG	**Código**: FO-GD-02-062 **Versión**: 06 **Fecha Modificación**: 29/01/2020

SECRETARÍA:	EDUCACION
UNIDAD O GRUPO:	COBERTURA
FECHA INFORME:	26 de octubre de 2026

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN				
Nº CONTRATO	C01.PCCNTR.8884338 16012026-0139				
CONTRATISTA	UNIÓN TEMPORAL CALDAS FELIZ 2026				
OBJETO DE CONTRATO	BRINDAR COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN EL SIMAT DEPARTAMENTO DE CALDAS EN AULA REGULAR Y/O JORNADA ÚNICA				
POBLACIÓN BENEFICIADA	Niños, niñas y adolescentes matriculados y focalizados en el SIMAT Departamento de Caldas en aula regular y jomada única.				
MUNICIPIO EN QUE SE DESARROLLA	16 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE CALDAS: La Dorada, Manzanares, Marquetalia, Marulanda, Pensilvania, Norcasia, Samaná, Victoria, Chinchiná, Palestina, Villamaría, Neira, Aguadas, Pácora, Aranzázu y Salamina.				
VALOR:	$41.272.706.328				
DURACIÓN CONTRATO (PLAZO)	168 días hábiles de trabajo escolar según calendario académico	FECHA INICIACIÓN	19 ene 2026	FECHA TERMINACIÓN	26 oct. 2026

ANALISIS DEL SUPERVISOR

ACTIVIDAD REALIZADA DE ACUERDO CON PROPUESTA TECNICO-ECONOMICA	ANALISIS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO DEL PERIODO (%)
1. "Brindar complemento alimentario a niños, niñas y adolescentes matriculados oficialmente en el SIMAT durante la jornada escolar, con calidad, inocuidad y de forma oportuna de acuerdo con los lineamientos técnicos administrativos y estándares (Versión que se encuentre vigente) del programa de alimentación escolar aprobados por el Ministerio de Educación Nacional. En caso de presentarse inundaciones, desastres naturales, cualquier emergencia o cualquier hecho irresistible e imprevisible en el departamento o a nivel nacional que afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en alguno(s) o en todos los municipios del Departamento, el OPERADOR deberá acatar las directrices que la Gobernación de Caldas disponga para tales eventos y dichas directrices serán propendiendo por la entrega de suplemento alimentario de modo tal que los Niños, Niñas y Adolescentes tengan la continuidad en el servicio. Para la entrega de estos complementos alimentarios será necesaria una comunicación por escrito del Supervisor del contrato dirigida al OPERADOR, con las indicaciones necesarias a tener en cuenta; también	Se ha brindado el complemento alimentario a los niños, niñas y adolescentes matriculados oficialmente en el SIMAT y priorizados, con calidad, inocuidad y de forma oportuna de acuerdo con los lineamientos técnicos administrativos y estándares del programa de alimentación escolar aprobados por el Ministerio de Educación Nacional.	100%

ACTIVIDAD REALIZADA DE ACUERDO CON PROPUESTA TECNICO-ECONOMICA	ANALISIS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO DEL PERIODO (%)
deberá el supervisor del contrato exigir al OPERADOR la certificación de la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del PAE. Para la suspensión de esta medida extraordinaria es necesario comunicación por escrito del supervisor del contrato dirigida al OPERADOR.		
2. Planear, organizar y ejecutar el suministro de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.	Se constató que el operador planeo, organizó y ejecutó el suministro de los complementos alimentarios. Igualmente, garantizó la idoneidad del personal contratado para la operación del programa	100%
3. Socializar con el equipo que realizará las actividades definidas en el contrato, la Documentación básica de la GOBERNACIÓN DE CALDAS (misión, visión, principios, Objetivos estratégicos y política de gestión).	Se efectuó socialización con el equipo que realiza las actividades definidas en el contrato, de la Documentación básica de la GOBERNACIÓN DE CALDAS.	100%
4. Entregar el plan de alistamiento, con plazo máximo una semana posterior al inicio de la operación con el fin de garantizar el funcionamiento del programa, el cual incluye: a) Listado de áreas de almacenamiento (bodegas), la información suministrada debe ser específica y detallada, no se autoriza la disposición de otro tipo de espacios no relacionados en dicho listado, para el almacenamiento de suministros. b) conceptos higiénico-sanitarios de las áreas de almacenamiento (bodegas) los lugares de almacenamiento (bodegas), ensamble y/o producción deben contar con acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente, en este documento debe constar el concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que no tenga un tiempo mayor a 6 meses de expedido. Lo anterior teniendo en cuenta lo establecido en la Circular Externa del INVIMA Nº DAB 400-0201-17 c) Relación de equipos y utensilios que disponen en cada uno de los lugares de almacenamiento (bodegas) d) Plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, el cual incluya protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se garantice el adecuado funcionamiento de los equipos y herramientas que se utilicen para la ejecución del Programa, por lo tanto debe ir dirigido a los lugares de almacenamiento (bodegas), ensamble y/o producción y sedes educativas (para el mantenimiento preventivo de las sedes definidas por la ETC) conforme con los lineamientos y directrices dadas por la ETC en el primer mes de ejecución del contrato. e)Programa de Calibración de equipos e instrumentos de medición, en el cual se acredite que cuenta con un laboratorio externo o empresa certificada para ejecutar las mediciones de	El Plan de Alistamiento fue suministrado por el operador dentro de los tiempos estipulados y con los contenidos establecidos.	100%

ACTIVIDAD REALIZADA DE ACUERDO CON PROPUESTA TECNICO-ECONOMICA	ANALISIS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO DEL PERIODO (%)
manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (grameras, basculas) y temperatura (termómetros), además se debe garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos de medición se realiza acorde al manual del equipo, horas de uso y recomendaciones del fabricante, en los lugares de almacenamiento (bodegas). f) Plan de muestreo microbiológico (según lo establecido en las cláusulas contractuales) y cronograma. g) Planes de saneamiento de bodegas y comedores escolares. h) Formato control de temperaturas en comedores escolares, incluyendo protocolo específico de toma de temperaturas. i) Plan de capacitación y cronograma. j)Plan de manejo ambiental integral: Presentar documento frente a un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios y secundarios y demás residuos orgánicos generados en la operación de la modalidad refrigerio industrializado (incluye información sobre posibles empresas y/u organizaciones municipales zonales o departamentales que realicen manejo integral de residuos tanto líquidos como sólidos y las estrategias y/o propuestas del Operador para el manejo de dichos residuos). k) Plan de rutas de distribución (alimentos, gas e insumos de limpieza y desinfección); áreas de almacenamiento (bodegas), ensamble y procesamiento; que incluya: Código DANE, Municipio, Institución Educativa, Sede Educativa, tipo de medio de transporte, tiempo de recorrido a cada Sede (Desde cabecera municipal), deben ser registradas el 100% de las Sedes Educativas. l)Proyección de pendones con "Impresión en lona" y/o material lavable y resistente de acuerdo con las indicaciones de la ETC: o Hábitos y alimentación saludable. o Cuidado del medio ambiente. o Desperdicio de alimentos o Ruta de atención a ETA´s. o Ficha técnica de información general del PAE. o Horario de atención. o Mecanismo de atención a SPQR. y los siguientes en material resistente lavable: o Señalización de las diferentes áreas del comedor escolar. o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). NOTA: el diseño de pendones de hábitos y alimentación saludable, cuidado del medio ambiente y desperdicios de alimentos, son los entregados por la ETC posterior a la adjudicación. m) Fichas técnicas de alimentos de acuerdo con la Resolución 335 de 2021 Anexo de calidad e inocuidad. n) Programa de proveedores, materias primas e insumos que incluya manejo y recibo de materias primas.		

ACTIVIDAD REALIZADA DE ACUERDO CON PROPUESTA TECNICO-ECONOMICA	ANALISIS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO DEL PERIODO (%)
NOTA: La modificación de fechas en los cronogramas respectivos de cada uno de los programas descritos, debe realizarse con autorización estricta, por parte de la supervisión de los contratos.		
5. Acondicionar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de congelación, básculas y/o balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente. Garantizar la separación de los componentes proteicos (Carne de res, carne de cerdo, pechuga de pollo), en los equipos de congelación dispuestos en el área de almacenamiento y transporte.	Las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos se encuentran debidamente acondicionadas según lo especificado en el contrato. Bodega almacenamiento de alimentos municipio de Manzanares: Concepto Sanitario expedido el 13 de diciembre del 2025. Bodega almacenamiento de alimentos municipio Pensilvania: Concepto Sanitario expedido el 3 de febrero 2026 del 2025. Bodega almacenamiento de alimentos municipio Marquetalia: Concepto Sanitario expedido el 2 de febrero del 2026 Bodega almacenamiento de alimentos municipio Samaná: Concepto Sanitario expedido el 16 de diciembre 2025. Bodega almacenamiento de alimentos municipio Norcasia: Concepto Sanitario expedido el 29 de enero 2026. Bodega almacenamiento de alimentos municipio Salamina: Concepto Sanitario expedido el 4 de febrero del 2026. Bodega almacenamiento de alimentos municipio Aránzazu: Concepto Sanitario expedido el 28 de enero del 2026.	100%

ACTIVIDAD REALIZADA DE ACUERDO CON PROPUESTA TECNICO-ECONOMICA	ANALISIS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO DEL PERIODO (%)
	Bodega almacenamiento de alimentos municipio Aguadas: Concepto Sanitario expedido el 29 de enero del 2026. Bodega almacenamiento de alimentos municipio La Dorada: Concepto Sanitario expedido el 17 de enero del 2026. Bodega almacenamiento de alimentos municipio Manizales: Concepto Sanitario expedido el 22 de octubre del 2025.	
6. Realizar el mantenimiento preventivo de todos los equipos que se tengan en el comedor escolar, de acuerdo con el cronograma presentado en el plan de alistamiento y teniendo en cuenta las sedes asignadas por la ETC. (1) Mantenimiento preventivo por Institución Educativa (161 Mantenimientos en total) con el fin Garantizar que durante dicho mantenimiento, se apliquen las acciones correctivas requeridas, que aseguren el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta (El rector de la I.E designara la sede para dicho mantenimiento)	El contratista presentó el plan de mantenimiento y reparación de equipos de acuerdo con las indicaciones dadas por la supervisión acordes con lo establecido en la obligación.	100%
7. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio. Dichas labores están sujetas a estricto cumplimiento, según lo establecido en el programa autorizado por la ETC. Para aquellos casos donde el equipo requiera restauración total o parcial significativa debido al agotamiento de la vida útil del equipo, daños por sobrecarga de energía debido al mal estado de las instalaciones eléctricas, daños por descarga eléctrica, cambios total o parcial del sistema original, daños causados por catástrofes naturales tales como terremotos, vendavales, derrumbes, inundaciones, incendio además de afectaciones de orden público, asonada o reparación de componentes críticos del equipo, se efectuará reunión entre la supervisión y el contratista para definir la pertinencia o no del mantenimiento correctivo.	El contratista presentó el plan de mantenimiento y reparación de equipos de acuerdo con las indicaciones dadas por la supervisión acordes con lo establecido en la obligación.	100%

ACTIVIDAD REALIZADA DE ACUERDO CON PROPUESTA TECNICO-ECONOMICA	ANALISIS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO DEL PERIODO (%)
8. Realizar calibración de equipos e instrumentos de medición en los lugares de almacenamiento (bodegas), según el cronograma establecido en el plan de alistamiento, presentando acreditación de laboratorio externo o empresa certificada para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (grameras, basculas) y temperatura (termómetros), además se debe garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos de medición se realiza acorde al manual del equipo, horas de uso y recomendaciones del fabricante. El cronograma debe establecer labores de calibración, durante fechas correspondientes al periodo de ejecución del presente contrato. Los equipos e instrumentos que van a ser sujetos a verificación y cumplimiento de actividades de calibración deben coincidir con los reportados en el listado del plan de alistamiento.	El contratista presentó el programa de calibración de equipos acuerdo con las indicaciones dadas por la supervisión acorde con lo establecido en la obligación.	100%
9. Entregar a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública, como 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. (Todos los productos y procesos del programa son objeto de supervisión mensual. Con respecto a los análisis microbiológicos, en modalidad RI se deben realizar mensualmente al producto lácteo. En la ración RPS y APS se debe realizar una vez al semestre análisis microbiológico al jugo, ensalada, y proteína, realizando un muestreo por municipio en el que se encuentre operando).	El contratista presentó el programa de microbiológico de acuerdo con las indicaciones dadas por la supervisión acorde con lo establecido en la obligación.	100%
10. Implementar el plan de saneamiento con los respectivos programas, para áreas de almacenamiento (bodegas), ensamble, producción y demás lugares que lo requieran, conforme lo establecido en la normatividad vigente y acorde a las necesidades y modelo de operación.	Se cuenta con plan de saneamiento con los respectivos programas, para áreas de almacenamiento (bodegas), ensamble, producción y demás lugares que lo requieran, conforme lo establecido en la normatividad vigente y acorde a las necesidades y modelo de operación. En las visitas de supervisión se constata cumplimiento del plan de saneamiento.	100%
11. La realización de descuentos por inejecuciones u otras novedades que se pudiesen presentar en las diferentes Sedes, la Nutricionista del Equipo PAE es quién debe autorizar los menús que estarán sujetos a dicha acción	La realización de descuentos por inejecuciones u otras novedades que se presentaron en las diferentes Sedes son aprobados por la Nutricionista del Equipo PAE	100%

ACTIVIDAD REALIZADA DE ACUERDO CON PROPUESTA TECNICO-ECONOMICA	ANALISIS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO DEL PERIODO (%)
12. Dar cumplimiento al plan de capacitaciones establecido, orientado por personal idóneo técnicamente, teniendo en cuenta que debe ser implementado a TODO el personal manipulador y debe cumplir como mínimo 10 horas sobre temas específicos en Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos (BPM). Dentro de los dos (2) primeros meses de ejecución del contrato, se debe incluir mínimo los temas "Estandarización de Porciones" y "Plan de Saneamiento Básico"; adicionalmente debe capacitarse al personal manipulador en temas específicos de la ejecución del PAE, lineamientos, ruta de atención de ETA´s y Circular 053 del 5 de junio de 2023, emitida por la Secretaría de Educación de Caldas: "Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos y otras orientaciones respecto al PAE", ciclos de menús, guía de preparación, procesos de higienización del agua, preparación de alimentos, diligenciamiento de formatos y demás que se consideren pertinentes. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa. Tener los soportes (NO un carné de manipulación BPM) que avalen la capacitación continua a TODO el personal manipulador. El Personal Manipulador de Alimentos que ingrese nuevo deberá ser capacitado previo, de no ser posible en un máximo de la primera semana de inicio de la prestación del servicio.	Se ha realizado capacitación con manipuladores de alimentos en los meses establecidos por el cronograma de actividades cumpliendo con 4 horas de las 10 que están dentro de la cantidad que establece la normatividad.	100%
13. Dar cumplimiento al plan de rutas relacionado en el plan de alistamiento, para la entrega de los alimentos, insumos de limpieza y desinfección, servicio de gas (en el caso que no se cuente con red) en cada una de las sedes educativas; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes. Debe realizarse durante la jornada escolar. Los alimentos DEBEN entregarse directamente en la sede educativa. No se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.	Se realiza revisión del plan de alistamiento y se subsana a cabalidad	100%
14. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, como también diferentes letreros alusivos al cumplimiento de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura - BPM).	El operador cuenta con identificación y señalización de las diferentes áreas que conforman el comedor escolar. Igualmente, el cumplimiento de esta obligación ha sido corroborada en las visitas de supervisión efectuadas por el equipo PAE	100%
15. El contratista deberá obtener autorización previa de la profesional en nutrición, designada como parte del equipo de supervisión, antes de proceder con la entrega de cualquier lote de alimentos destinados al Programa de Alimentación Escolar (PAE); para obtener dicha autorización, el contratista deberá presentar a la profesional en nutrición la ficha técnica de cada uno de los alimentos, con una antelación mínima de quince (15) días hábiles respecto a la fecha programada de entrega. Para casos	Se presentan fichas técnicas de los productos y son revisados en el plan de alistamiento	100%

ACTIVIDAD REALIZADA DE ACUERDO CON PROPUESTA TECNICO-ECONOMICA	ANALISIS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO DEL PERIODO (%)
específicos donde se requieran permisos de acondicionamiento de productos cárnicos, expedidos por las autoridades sanitarias competentes, se deben presentar dichos permisos a la supervisión de los contratos, garantizando el aval correspondiente.		
16. Elaborar un Programa escrito de Proveedores, materias primas e insumos, en el que se especifique y detalle los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como caracterización de materias primas y su rotación (PEPS), requisitos de rotulado según normatividad vigente y el oportuno seguimiento por medio de registros de control. Tener en cuenta las recomendaciones de selección de proveedores, criterios de aceptación y rechazo y recibo y manejo de materias primas establecidas en la Resolución 335 de 2021, numeral 5.1.2.5.2 del Anexo de Calidad e Inocuidad. Se debe especificar el método y frecuencia de evaluación de proveedores.	Se cuenta con programa escrito de proveedores, materias primas e insumos. Se han tenido en cuenta las recomendaciones de selección de proveedores, criterios de aceptación y rechazo y recibo y manejo de materias primas establecidas en la Resolución 335 de 2021, numeral 5.1.2.5.2 del Anexo de Calidad e Inocuidad.	100%
17. Presentar informes de trazabilidad de verificación en bodega de los alimentos que ingresan y serán despachados a las sedes educativas.	Se presentó informe de trazabilidad de verificación en bodega de los alimentos que ingresan y serán despachados a las sedes educativas. Se encuentran que los alimentos cumplen con las especificaciones técnicas especificadas para la operación del programa	100%
18. Realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, las placas de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.	Se presentó informe de bodega y trazabilidad de los alimentos que ingresan y serán despachados a las sedes educativas. Se encuentran que los alimentos cumplen con las especificaciones técnicas especificadas para la operación del programa	100%
19. Contratar y garantizar el personal manipulador de alimentos para la ejecución del programa. El personal contratado para esta operación no está laboralmente vinculado con la Gobernación, ni con el Ministerio de Educación Nacional, ni con la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender - UApA; es responsabilidad del Operador. Cumplir con el número de manipuladoras según raciones atendidas (refrigerio industrializado y/o almuerzo preparado en sitio), de acuerdo con tabla establecida por la ETC (Anexo Tabla de Manipuladoras). Contratar dentro de su personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor al 20% de este grupo, priorizando los que sean cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la asociación de padres de familia.	Se cuenta con el personal manipulador de alimentos requerido para la ejecución del PAE. 100%	100%

ACTIVIDAD REALIZADA DE ACUERDO CON PROPUESTA TECNICO-ECONOMICA	ANALISIS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO DEL PERIODO (%)
20. 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 actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.	Se evidencian soportes de capacitación al equipo de manipulación de alimentos como respuesta a los hallazgos realizados por el equipo de apoyo a la supervisión, frente a las falencias identificadas en el proceso de manipulación de alimentos y gestión documental correspondiente, conforme con el cronograma establecido por el operador.	100%
21. Presentar relación de nómina con el respectivo comprobante de pago de salarios u honorarios (soporte de transferencia bancaria y desprendible de pago) del personal contratado durante el periodo de ejecución, conforme a la modalidad contractual que establezca el operador acorde con las disposiciones legales establecidas. Igualmente, presentar planilla de pago de aportes al Sistema de Seguridad Social de todo el personal contratado. En caso de que el personal no sea contratado por contrato laboral, el operador debe garantizar que el contratista efectúe los respectivos pagos al sistema general de seguridad social, soportes que deben ser entregados a la supervisión del contrato. Además de adjuntar: • Base de datos en Excel que incluya: mes, municipio, institución educativa, sede, código DANE, No. de cupos, tipo de contratación, Nombre, cedula, cantidad horas reconocidas, días laborados y valor pagado • Certificación de paz y salvo expedida por el contador o revisor fiscal, con copia de la cédula de ciudadanía, tarjeta profesional y certificado de antecedentes disciplinarios. • Pago de ARL de acuerdo con el anexo técnico del Decreto 768 de 2022, donde los servicios de alimentación escolar mediante la preparación y distribución de comidas in situ (en el lugar donde van a consumirse) corresponde a Clase de Riesgo III	Se verifica esta obligación y se da cumplimiento a cabalidad verificando la relación de pago de manipuladoras de alimentos y nomina con su respectiva seguridad social	100%
22. En las instituciones educativas en las cuales se atienden entre 1 y 70 titulares de derecho del Programa con la modalidad industrializada; las actividades de recepción, verificación de calidad, cantidad y entrega de los complementos a los beneficiarios, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar. Para el personal delegado por el CAE, se debe garantizar la entrega de 1 dotación compuesta por delantal con mangas y cremallera, además soportar la capacitación "In situ" en aspectos básicos como: BPM, desinfección, minuta y condiciones básicas de almacenamiento.	Fue suministrado por el operador relación de las dotaciones entregadas en el mes de ejecución a las personas delegadas por el Comité de Alimentación Escolar, cumpliendo con las dos entregas estipuladas	100%
23. Realizar la entrega de 2 dotaciones, (pantalón blanco, blusa blanca, delantal, gorro, tapabocas y zapatos cerrados antideslizantes) al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa en las diferentes modalidades. La primera dotación debe entregarse máximo	Se evidencia entrega de la primera y segunda dotación y elementos de protección a las personas contratadas para la prestación del servicio del programa de alimentación	100%

ACTIVIDAD REALIZADA DE ACUERDO CON PROPUESTA TECNICO-ECONOMICA	ANALISIS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO DEL PERIODO (%)
en el primer mes de ejecución del programa, la segunda dotación debe entregarse máximo en el segundo mes de operación. Para el caso de que la manipuladora se vincule con posterioridad al mes de inicio de operación del programa, debe suministrarse las 2 dotaciones durante la primera semana de trabajo de ella. Para todos los casos se debe garantizar el uso de indumentaria establecida por normatividad vigente desde el primer día laboral.	Escolar en las diferentes sedes que atienden modalidad APS y esta obligación se verifica desde el mes de febrero.	
24. Garantizar el uso de dotación (Delantal con mangas y cremallera, gorro y tapabocas, de colores claros, de acuerdo con normatividad sanitaria vigente) del personal de transporte, incluidos auxiliares, y al personal de bodega de alimentos involucrado en la operación del programa en todas sus etapas.	En los ejercicios de supervisión se ha constatado la verificación de esta obligación.	100%
25. En los procesos de manipulación de alimentos, reemplazar al personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes. Dicho reemplazo debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.	En el marco del desarrollo de la obligación no se ha presentado	100%
26. Disponer de los medios necesarios para garantizar la no existencia de trabajo infantil en la ejecución del programa y su cadena de producción, así como el compromiso de disponer de mecanismos para contribuir a la abolición efectiva de todas formas de trabajo infantil. Está prohibido la participación de los estudiantes en la entrega de los complementos RI (función de la manipuladora).	En los ejercicios de supervisión se ha constatado la no existencia de trabajo infantil en la ejecución del programa.	100%
27. Ejecutar y dar cumplimiento estricto a los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido por la Entidad Territorial Certificada. Si se requiere de algún tipo de cambio de producto, este debe ser justificado y solicitado a la supervisión o interventoría del contrato con 10 días de antelación. Únicamente podrá realizarse cambio de producto para aquellos casos que sean aprobados por la supervisión o interventoría del contrato. Tener en cuenta que el Grupo 0 se atenderá con lo especificado para el Grupo 1.	En las visitas de supervisión a las diferentes sedes educativas se constató el cumplimiento de los ciclos de menú establecidos. Igualmente, el operador solicito intercambio de insumos cuando así lo requirió, los cuales fueron analizados por parte de la nutricionista que hace parte del equipo PAE. Las novedades presentadas en el cumplimiento de los ciclos de menú fueron subsanadas oportunamente.	100%
28. Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos si se requiere (con la minuta entregada por la ETC).	Las Instituciones Educativas donde se tiene contratado el servicio con UT CALDAS FELIZ 2026 no tienen asignadas minuta diferencial, por tanto, esta obligación no aplica para el periodo del informe.	100%
29. Garantizar y dar cumplimiento a la porción servida de cada uno de los componentes que se entregan en las modalidades de atención.	En las visitas de supervisión a las diferentes sedes educativas se constató el cumplimiento a la porción servida. Las novedades presentadas en la porción	100%

ACTIVIDAD REALIZADA DE ACUERDO CON PROPUESTA TECNICO-ECONOMICA	ANALISIS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO DEL PERIODO (%)
	servida a los estudiantes fueron subsanadas oportunamente.	
30. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, conforme con lo establecido en la normatividad vigente.	El operador suministró los registros sanitarios, permisos o notificaciones sanitarios. El equipo de supervisión realiza la validación de estos y se encuentran de acuerdo con los parámetros establecidos en la norma.	100%
31. Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; y demás normas aplicables en el rotulado y etiquetado de los alimentos.	En las visitas de supervisión a las diferentes sedes educativas se verificó el cumplimiento de la obligación.	100%
32. Realizar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30% de acuerdo con la Ley 2046 de 2020 (y el porcentaje adicional ofertado en la propuesta del proceso licitatorio) con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria. Así mismo, reportar la información en los formatos establecidos y la evidencia (certificación) de Compra Local, que se entrega por parte de la plataforma establecida por la Secretaría de Agricultura, cuya fecha de certificación debe corresponder a la vigencia de ejecución del contrato.	Se evidencia cumplimiento del porcentaje de compras locales por encima del 30%.	100%
33. Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la Ley 2046 de 2020.	Durante el periodo del informe no se presentaron espacios donde el operador debiera asistir	100%
34. El Contratista deberá pagar contra entrega el o los productos adquiridos a los pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones. La forma de pago utilizada por el Contratista para realizar el pago de los productos a los pequeños productores y demás actores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, o de sus organizaciones, se deberá realizar en efectivo, cheque de gerencia, transferencia bancaria a cuentas de ahorros, cuentas corrientes o transferencias a través de billeteras digitales, depósitos de bajo monto o transferencias a cuentas de ahorros de trámite simplificado (CATS)	Se verifica el pago con los diferentes formatos establecidos por la supervisión del programa de alimentación escolar	100%
35. Realizar la entrega oportuna de víveres e insumos a los establecimientos educativos, conforme a lo establecido en el plan de rutas, garantizando las cantidades requeridas y cumpliendo estrictamente con las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas	Se revisa en el informe técnico y se subsana la documentación a cabalidad	100%

ACTIVIDAD REALIZADA DE ACUERDO CON PROPUESTA TECNICO-ECONOMICA	ANALISIS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO DEL PERIODO (%)
técnicas del Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad' de la Resolución 335 de 2021. Asimismo, se deberá asegurar el manejo adecuado de temperaturas, acorde con la naturaleza de los productos, y cumplir con las condiciones sanitarias según la normatividad vigente. Los componentes proteicos deben entregarse empacados con el gramaje correspondiente para cada día de consumo y separados físicamente de acuerdo con su naturaleza.		
36. Garantizar que los vehículos cumplan con los requisitos específicos de transporte (incluido el personal a cargo de la distribución y transporte), posean la documentación reglamentaria, concepto sanitario vigente (correspondiente a la vigencia del periodo de ejecución del contrato), condiciones higiénico-sanitarias, sean de uso exclusivo de alimentos y posean la leyenda TRANSPORTE DE ALIMENTOS.	Se evidencian los documentos soporte de esta obligación, que permite evidenciar cumplimiento de la obligación, tanto en documentación de los vehículos de transporte de alimentos sino también de los transportadores que llevan los alimentos a las sedes	100%
37. Realizar remisión de entrega de víveres de la ración suministrada, para cada institución educativa en los formatos establecidos de acuerdo con los cupos asignados para cada una, garantizando que la cantidad de alimentos es suficiente para cumplir el gramaje establecido para el periodo de entrega. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de estos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, garantizando que en el tiempo de consumo se encuentren los alimentos completos y de óptima calidad. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido. Ambas copias deben estar debidamente diligenciadas y firmadas por los diferentes actores.	Se revisa en el informe técnico y se subsana la documentación a cabalidad	100%
38. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, este último en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de nivel escolar y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.	En las visitas de supervisión de rutas a las diferentes sedes educativas se constató el cumplimiento de la obligación. Igualmente, se constató la entrega en las remisiones.	100%
39. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con el anexo, teniendo en cuenta que la fecha de entrega de los productos debe ser previa al periodo de uso de dichos elementos y que la frecuencia de entrega sea mensual.	Se entregan los productos de limpieza de acuerdo con lo programado para las diferentes sedes educativas	100%
40. Publicar en las sedes educativas priorizadas: a. Ciclos de Menús Vigentes "Menú del día" b. Porción Servida c. Listas de Intercambios d. Pendón alusivo a Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) e. Señalización de las diferentes áreas del comedor escolar f. Los intercambios autorizados previamente por la supervisión de los contratos deben estar publicados el día de aplicación de estos. Publicar en las sedes	Publica información en las sedes educativas priorizadas	100%

ACTIVIDAD REALIZADA DE ACUERDO CON PROPUESTA TECNICO-ECONOMICA	ANALISIS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO DEL PERIODO (%)
educativas priorizadas pendones publicados en "Impresión en lona" y/o material lavable y resistente: a. Pendón alusivo a hábitos y alimentación saludable b. Pendón alusivo a cuidado del medio ambiente c. Ruta de atención a ETA´s d. Ficha técnica de información general del PAE e. Horario de atención f. Mecanismo de atención a SPQR		
41. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o de la UAPA, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.	El equipo de supervisión del PAE realizó visitas a los restaurantes escolares de diferentes sedes educativas, bodegas y acompañamiento a rutas, las cuales han sido atendidas de forma apropiada por el operador. Las novedades evidenciadas durante las diferentes visitas fueron subsanadas oportunamente.	100%
42. Facilitar la información requerida y hacer parte en los espacios de participación ciudadana como Comités de Seguimiento Operativos Municipales de Alimentación Escolar, Mesas Públicas y Comités de Alimentación Escolar (Gestionar la participación del Coordinador Municipal PAE y/o Agente Educativo del Operador, de por lo menos 1 CAE en cada Institución Educativa del municipio de operación, durante la ejecución del contrato).	El operador cumple con la obligación en los espacios de participación	100%
43. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o de la UApA. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del PAE, un enfoque que propendan por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.	En las visitas de supervisión, se constató el cumplimiento de la obligación.	100%
44. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión, UAPA, y demás actores que participan en el PAE.	El operador ha dado respuesta a los diferentes requerimientos.	100%
45. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos; asimismo, efectuar el seguimiento y registro de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato.	El operador efectuó seguimiento y registro de los complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la Secretaría de Educación.	100%
46. Informar periódicamente a la Entidad Territorial, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.	El operador ha dado cumplimiento a la obligación.	100%

ACTIVIDAD REALIZADA DE ACUERDO CON PROPUESTA TECNICO-ECONOMICA	ANALISIS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO DEL PERIODO (%)
47. Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor o interventor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa.	A la fecha no se han presentado deficiencias, daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y se han atendido las falencias identificadas en los equipos de tal manera que no impidan el adecuado funcionamiento del Programa.	100%
48. Realizar los informes técnico – financieros y de ejecución, finalización y liquidación del contrato de acuerdo con lo establecido en el manual de contratación de la oficina jurídica de la Gobernación de Caldas.	El contratista elaboro el informe técnico – financiero y de ejecución del programa.	100%
49. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.	Durante el periodo objeto del informe, se ha asegurado por parte del contratista la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.	100%
50. Presentar al Supervisor del Contrato dentro de los quince (15) primeros días contados a partir del vencimiento de cada mes informes financieros, contables, técnicos y de gestión sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes, acorde a lo exigido por el Ministerio de Educación Nacional y la Gobernación de Caldas. El informe de gestión incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal.	Se recibió dentro del plazo establecido el informe técnico y administrativo de ejecución del contrato.	100%
51. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia a la GOBERNACIÓN DE CALDAS, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos darán lugar a la terminación del contrato.	A la fecha no se conoce de situaciones en las que el operador haya accedido por fuera de la LEY.	100%
52. Cumplir con las políticas de seguridad de los documentos, los procedimientos para el Manejo de la información definidos por la GOBERNACIÓN DE CALDAS.	Se cumple la política de seguridad de los documentos para el manejo de la información definidos por la GOBERNACIÓN DE CALDAS	100%
53. Utilizar los logos de la GOBERNACIÓN DE CALDAS y los establecidos en el manual de imagen de la UAPA en todas las piezas y espacios de comunicación que se generen como la papelería, remisiones de Despacho, formatos de seguimiento y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato.	Se realizó publicación de los diferentes logos establecidos por la Gobernación de Caldas y los establecidos en el manual de imagen de la UAPA en todas las piezas y espacios de comunicación que se generen	100%

ACTIVIDAD REALIZADA DE ACUERDO CON PROPUESTA TECNICO-ECONOMICA	ANALISIS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO DEL PERIODO (%)
	como la papelería, remisiones de Despacho, formatos de seguimiento y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato. Igualmente, el cumplimiento de esta obligación ha sido corroborada en las visitas de supervisión efectuadas por el equipo PAE	
54. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen.	El operador ha dado cabal cumplimiento a la obligación	100%
55. El supervisor del contrato podrá realizar solicitud por escrito de redistribución de cupos, en el caso que crea pertinente según los movimientos en la matrícula del SIMAT y estos deberán ser acatados por el operador en el transcurso de los siguientes 15 días de acuerdo con la logística del programa.	El operador ha acogido oportunamente los ajustes efectuados por la supervisión en la distribución de cupos	100%
56. No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales y cualquier otro distinto a los fines establecidos.	El operador no ha usado el PAE con fines políticos, electorales, comerciales, ni otros fines diferentes a los establecidos.	100%
57. Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión o y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.	El operador ha acatado las recomendaciones y observaciones efectuadas por el equipo de supervisión.	100%
58. Responder todos los requerimientos y solicitudes realizados por la supervisión y/o interventoría del Programa, o por los diferentes entes de control en los tiempos que se establezcan.	El operador ha dado respuesta oportuna a los diferentes requerimientos efectuados por el equipo de supervisión del PAE	100%
59. Responder las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias recibidas por los Comités de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa en general, en el tiempo establecido, de acuerdo con el grado de prioridad del requerimiento.	El operador ha dado respuesta oportuna a las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias recibidas por los Comités de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa en general	100%
60. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos evidenciados durante las visitas realizadas por el equipo de supervisión y/o interventoría, y notificarlos en los tiempos establecidos.	El operador realizó las subsanaciones y/o reposiciones oportunamente de acuerdo con lo evidenciado en campo por parte del equipo supervisor o en la revisión de los diferentes informes presentados.	100%
61. Entregar el número de raciones adicionales ofertadas en la propuesta entregada en el proceso licitatorio.	El operador realizó entrega de las raciones adicionales ofertadas, conforme con los	100%

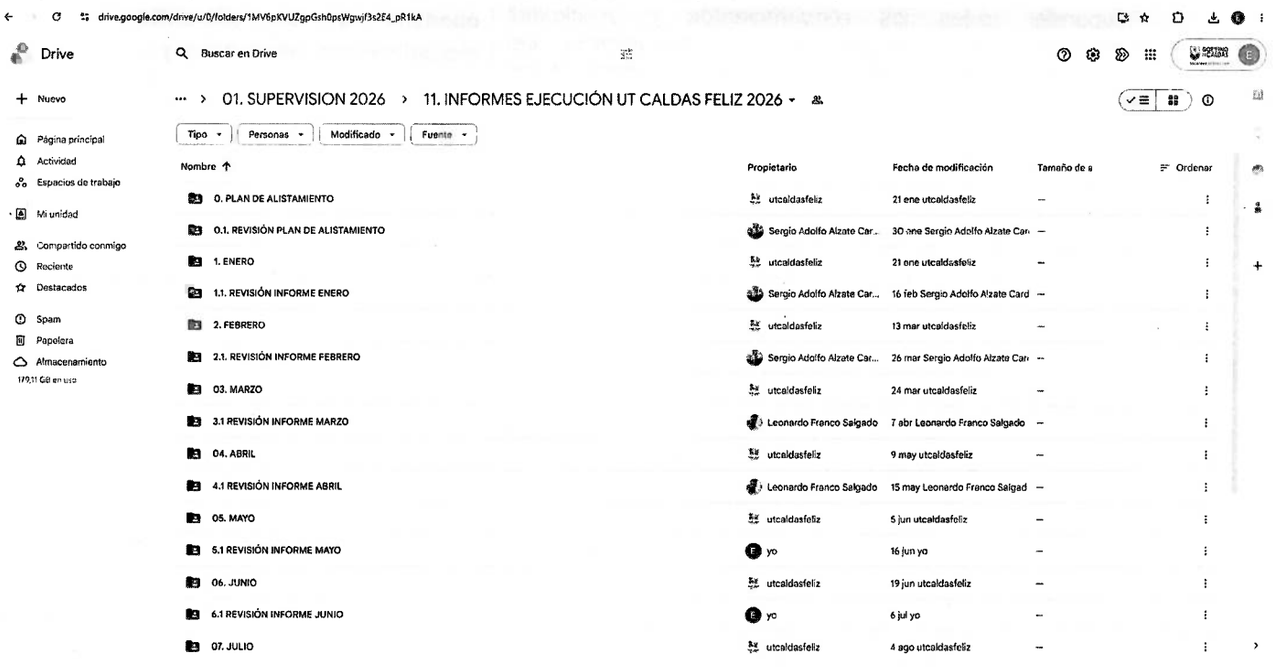
ACTIVIDAD REALIZADA DE ACUERDO CON PROPUESTA TECNICO-ECONOMICA	ANALISIS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO DEL PERIODO (%)
	días en que se prestó el servicio en las sedes donde se tienen asignadas estos complementos.	
62. Cumplir con las demás obligaciones descritas en los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa y las que se deriven de acuerdo con la naturaleza del contrato y de las exigencias legales.	El operador ha cumplido con los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa y las que se han derivado de acuerdo con la naturaleza del contrato.	100%
OBSERVACIONES:		

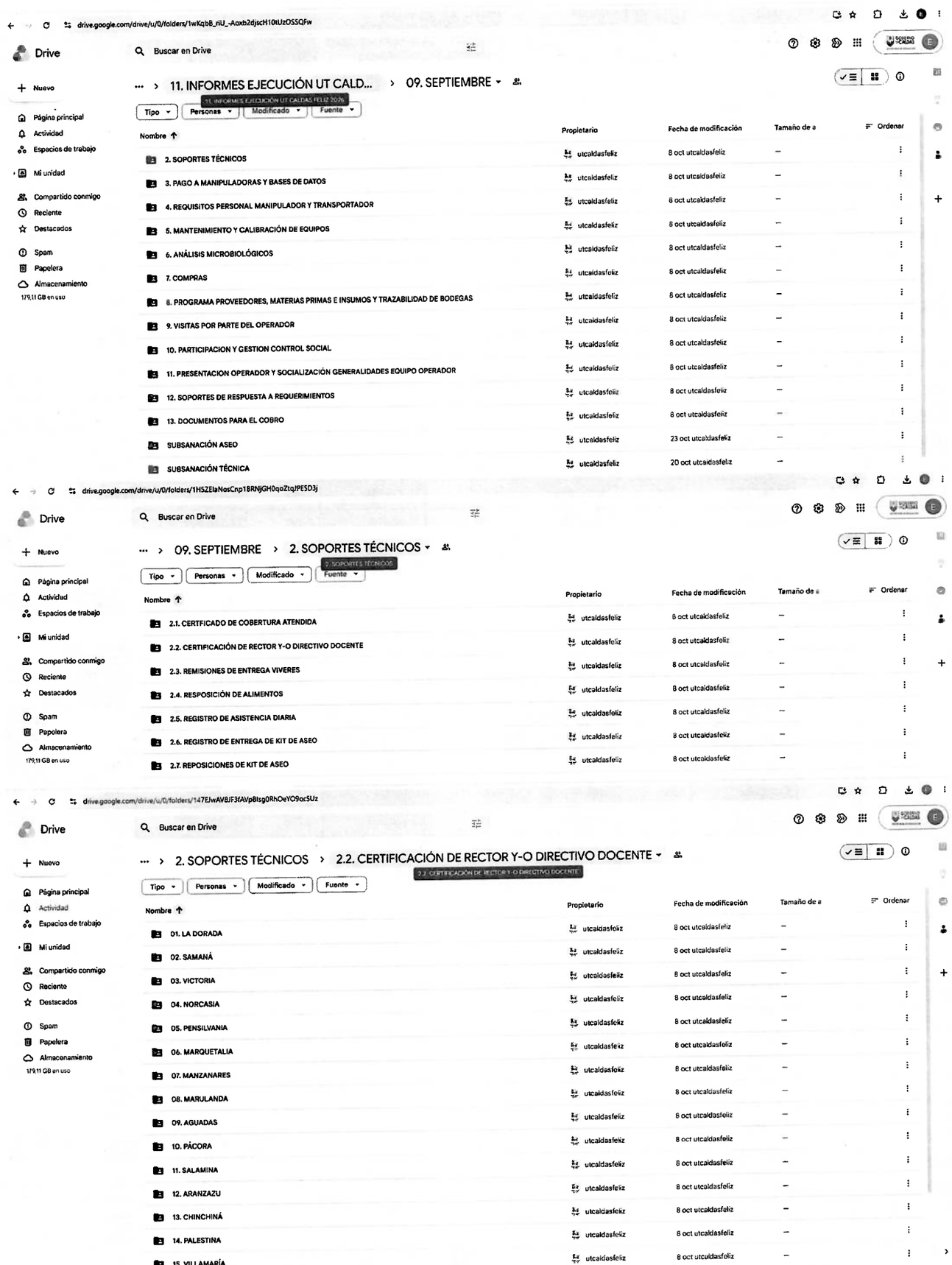
Para la cuenta de cobro de 20 días del calendario escolar atendidos del 31 de agosto al 25 de septiembre para ración industrializada (RIL), refrigerio preparado en sitio (RPS), y almuerzo preparado en sitio (APS) se recibe y verifica la siguiente documentación:

1. Se ha verificado informe de actividades del tiempo ejecutado.
2. Se verifica la entrega de certificaciones de los rectores y las respectivas remisiones de las unidades aplicativas.

Los soportes y evidencias de la ejecución se encuentran en el archivo de la Secretaría de Educación, en la unidad de cobertura y en medio magnético, así mismo como los soportes del cumplimiento de todas las obligaciones del contrato. Los cuales pueden encontrase en el siguiente enlace: https://drive.google.com/drive/folders/1MV6pKVUZgpGsh0psWgwjf3s2E4_pR1kA

Cabe anotar que en el proceso de supervisión se realizó verificación de las obligaciones relacionadas con el informe técnico contenidas en el contrato, constatando que el operador dio cumplimiento a ellas a lo largo del proceso de ejecución del contrato. Los soportes del cumplimiento reposan en el enlace antes relacionado:





Para efectos de esta acta de pago se evidencia la correcta documentación relacionado con el informe técnico, luego de las subsanaciones presentadas por el operador para los 16 municipios no certificados del departamento de Caldas. Quedando el número de raciones entregadas de la siguiente manera:

MUNICIPIOS	REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO GRUPO 0	VALOR REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO GRUPO 0	REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO GRUPO 1	VALOR REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO GRUPO 1	REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO GRUPO 2	VALOR REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO GRUPO 2	REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO GRUPO 3	VALOR REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO GRUPO 3	REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO GRUPO 4	VALOR REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO GRUPO 4
		$ 4.961,000		$ 4.961,000		$ 5.102,000		$ 5.560,000		$ 5.961,000
LA DORADA	1.530	**7.590.330**	3.360	**16.668.960**	7.440	**37.958.880**	9.465	**52.625.400**	150	**894.150**
NORCASIA	*765*	**3.795.165**	*1.680*	**8.334.480**	*510*	**2.602.020**	*0*	**0**	*0*	**0**
SAMANA	*15*	**74.415**	*135*	**669.735**	*225*	**1.147.950**	*735*	**4.086.600**	*135*	**804.735**
VICTORIA	*0*	**0**	*435*	**2.158.035**	*810*	**4.132.620**	*450*	**2.502.000**	*0*	**0**
PENSILVANIA	60	**297.660**	345	**1.711.545**	195	**994.890**	2.615	**14.539.400**	1.010	**6.020.610**
MANZANARES	*180*	**892.980**	*480*	**2.381.280**	*195*	**994.890**	*915*	**5.087.400**	*330*	**1.967.130**
MARQUETALIA	*705*	**3.497.505**	*975*	**4.836.975**	*0*	**0**	*1.410*	**7.839.600**	*840*	**5.007.240**
MARULANDA	*0*	**0**	*0*	**0**	*0*	**0**	*0*	**0**	*0*	**0**
AGUADAS	*30*	**148.830**	*225*	**1.116.225**	*495*	**2.525.490**	*1.725*	**9.591.000**	*525*	**3.129.525**
PÁCORA	*15*	**74.415**	*75*	**372.075**	*30*	**153.060**	*0*	**0**	*0*	**0**
SALAMINA	*45*	**223.245**	*345*	**1.711.545**	*270*	**1.377.540**	*600*	**3.336.000**	*0*	**0**
ARANZAZU	*640*	**3.175.040**	*1.580*	**7.838.380**	*1.055*	**5.382.610**	*3.550*	**19.738.000**	*1.565*	**9.328.965**
CHINCHINÁ	*3.525*	**17.487.525**	*7.005*	**34.751.805**	*6.225*	**31.759.950**	*7.545*	**41.950.200**	*2.790*	**16.631.190**
PALESTINA	*60*	**297.660**	*1.920*	**9.525.120**	*510*	**2.602.020**	*2.250*	**12.510.000**	*330*	**1.967.130**
VILLAMARÍA	*1.770*	**8.780.970**	*6.615*	**32.817.015**	*2.415*	**12.321.330**	*5.340*	**29.690.400**	*6.195*	**36.928.395**
NEIRA	*1.110*	**5.506.710**	*2.700*	**13.394.700**	*2.205*	**11.249.910**	*5.085*	**28.272.600**	*435*	**2.593.035**
SUB TOTAL	***10.450***	***$ 51.842.450***	***27875***	***$ 138.287.875***	***22580***	***$ 115.203.160***	***41685***	***$ 231.768.600***	***14305***	***$ 85.272.105***

MUNICIPIOS	RACIONES ALMUERZO GRUPO 0	VALOR ALMUERZO GRUPO 0	RACIONES ALMUERZO GRUPO 1	VALOR ALMUERZO GRUPO 1	RACIONES ALMUERZO GRUPO 2	VALOR ALMUERZO GRUPO 2	RACIONES ALMUERZO GRUPO 3	VALOR ALMUERZO GRUPO 3	RACIONES ALMUERZO GRUPO 4	VALOR ALMUERZO GRUPO 4
		$ 6.787		$ 6.787		$ 7.471		$ 8.327		$ 9.115
LA DORADA	5.790	**39.296.730**	12.750	**86.534.250**	7.800	**58.273.800**	19.875	**165.499.125**	6.990	**63.713.850**
NORCASIA	*450*	**3.054.150**	*1.395*	**9.467.865**	*885*	**6.611.835**	*3.780*	**31.476.060**	*2.235*	**20.372.025**
SAMANA	*3.141*	**21.317.967**	*7.823*	**53.094.701**	*7.379*	**55.128.509**	*12.766*	**106.302.482**	*3.923*	**35.758.145**
VICTORIA	*965*	**6.549.455**	*3.660*	**24.840.420**	*2.690*	**20.096.990**	*5.145*	**42.842.415**	*1.275*	**11.621.625**
PENSILVANIA	2.370	**16.085.190**	8.355	**56.705.385**	6.105	**45.610.455**	9.025	**75.151.175**	3.760	**34.272.400**
MANZANARES	*2.310*	**15.677.970**	*8.280*	**56.196.360**	*5.100*	**38.102.100**	*11.130*	**92.679.510**	*3.930*	**35.821.950**
MARQUETALIA	*2.145*	**14.558.115**	*6.990*	**47.441.130**	*5.670*	**42.360.570**	*8.430*	**70.196.610**	*2.940*	**26.798.100**
MARULANDA	*120*	**814.440**	*1.035*	**7.024.545**	*705*	**5.267.055**	*1.305*	**10.866.735**	*600*	**5.469.000**
AGUADAS	*3.225*	**21.888.075**	*8.385*	**56.908.995**	*6.405*	**47.851.755**	*12.540*	**104.420.580**	*5.010*	**45.666.150**
PÁCORA	*1.875*	**12.725.625**	*5.370*	**36.446.190**	*3.465*	**25.887.015**	*7.185*	**59.829.495**	*2.865*	**26.114.475**
SALAMINA	*1.440*	**9.773.280**	*5.250*	**35.631.750**	*4.470*	**33.395.370**	*7.260*	**60.454.020**	*2.730*	**24.883.950**
ARANZAZU	*1.092*	**7.411.404**	*3.055*	**20.734.285**	*1.782*	**13.313.322**	*4.055*	**33.765.985**	*1.270*	**11.576.050**
CHINCHINÁ	*2.610*	**17.714.070**	*8.715*	**59.148.705**	*5.055*	**37.765.905**	*10.260*	**85.435.020**	*4.455*	**40.607.325**
PALESTINA	*1.800*	**12.216.600**	*2.340*	**15.881.580**	*4.095*	**30.593.745**	*5.880*	**48.962.760**	*2.070*	**18.868.050**
VILLAMARÍA	*2.145*	**14.558.115**	*6.495*	**44.081.565**	*5.115*	**38.214.165**	*9.105*	**75.817.335**	*3.030*	**27.618.450**
NEIRA	*1.665*	**11.300.355**	*6.045*	**41.027.415**	*3.255*	**24.318.105**	*5.220*	**43.466.940**	*1.905*	**17.364.075**
SUB TOTAL	***33143***	***$ 224.941.541***	***95943***	***$ 651.165.141***	***69976***	***$ 522.790.696***	***132961***	***$ 1.107.166.247***	***48988***	***$ 446.525.620***
TOTAL	**$ 3.574.963.435,000**									

MUNICIPIOS	RACIONES RPS GRUPO 0	VALOR RPS GRUPO 0	RACIONES RPS GRUPO 1	VALOR RPS GRUPO 1	RACIONES RPS GRUPO 2	VALOR RPS GRUPO 2	RACIONES RPS GRUPO 3	VALOR RPS GRUPO 3	RACIONES RPS GRUPO 4	VALOR RPS GRUPO 4
		$ 4.967		$ 4.967		$ 5.332		$ 5.841		$ 6.167
LA DORADA	0	0	4.020	19.967.340	0	0	1.155	6.746.355	0	0
NORCASIA	0	0	0	0	0	0	1.800	10.513.800	0	0
SAMANA	0	0	0	0	285	1.519.620	765	4.468.365	225	1.387.575
VICTORIA	0	0	270	1.341.090	0	0	1.095	6.395.895	75	462.525
PENSILVANIA	0	0	150	745.050	0	0	0	0	1.200	7.400.400
MANZANARES	0	0	195	968.565	150	799.800	30	175.230	45	277.515
MARQUETALIA	0	0	0	0	0	0	480	2.803.680	480	2.960.160
MARULANDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
AGUADAS	0	0	480	2.384.160	150	799.800	330	1.927.530	0	0
PÁCORA	0	0	0	0	270	1.439.640	0	0	0	0
SALAMINA	0	0	150	745.050	75	399.900	0	0	585	3.607.695
ARANZAZU	0	0	0	0	430	2.292.760	0	0	0	0
CHINCHINÁ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PALESTINA	0	0	0	0	0	0	105	613.305	0	0
VILLAMARÍA	225	1.117.575	165	819.555	60	319.920	0	0	0	0
NEIRA	0	0	0	0	525	2.799.300	450	2.628.450	0	0
SUB TOTAL	***225***	***$ 1.117.575***	***5430***	***$ 26.970.810***	***1945***	***$ 10.370.740***	***6210***	***$ 36.272.610***	***2610***	***$ 16.095.870***
TOTAL	**$ 90.827.605**									

MUNICIPIOS	REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO GRUPO 0	VALOR REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO GRUPO 0	REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO GRUPO 1	VALOR REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO GRUPO 1	REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO GRUPO 2	VALOR REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO GRUPO 2	REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO GRUPO 3	VALOR REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO GRUPO 3	REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO GRUPO 4	VALOR REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO GRUPO 4
		$ 4.961,000		$ 4.961,000		$ 5.102,000		$ 5.560,000		$ 5.961,000
LA DORADA	2.440	12.104.840	6.710	33.288.310	5.080	25.918.160	10.165	56.517.400	2.380	14.187.180
NORCASIA	405	2.009.205	1.025	5.085.025	465	2.372.430	1.860	10.341.600	745	4.440.945
SAMANA	1.055	5.233.855	2.660	13.196.260	2.635	13.443.770	4.775	26.549.000	1.440	8.583.840
VICTORIA	325	1.612.325	1.465	7.267.865	1.175	5.994.850	2.230	12.398.800	450	2.682.450
PENSILVANIA	810	4.018.410	2.950	14.634.950	2.100	10.714.200	3.880	21.572.800	1.990	11.862.390
MANZANARES	830	4.117.630	2.985	14.808.585	1.815	9.260.130	4.025	22.379.000	1.435	8.554.035
MARQUETALIA	950	4.712.950	2.655	13.171.455	1.890	9.642.780	3.440	19.126.400	1.420	8.464.620
MARULANDA	40	198.440	345	1.711.545	235	1.198.970	435	2.418.600	200	1.192.200
AGUADAS	1.085	5.382.685	3.030	15.031.830	2.350	11.989.700	4.865	27.049.400	1.845	10.998.045
PÁCORA	630	3.125.430	1.815	9.004.215	1.255	6.403.010	2.395	13.316.200	955	5.692.755
SALAMINA	495	2.455.695	1.915	9.500.315	1.605	8.188.710	2.620	14.567.200	1.105	6.586.905
ARANZAZU	585	2.902.185	1.565	7.763.965	1.100	5.612.200	2.535	14.094.600	945	5.633.145
CHINCHINÁ	2.045	10.145.245	5.225	25.921.225	3.760	19.183.520	5.935	32.998.600	2.415	14.395.815
PALESTINA	620	3.075.820	1.420	7.044.620	1.535	7.831.570	2.745	15.262.200	800	4.768.800
VILLAMARÍA	1.380	6.846.180	4.425	21.952.425	2.530	12.908.060	4.815	26.771.400	3.075	18.330.075
NEIRA	925	4.588.925	2.915	14.461.315	1.995	10.178.490	3.585	19.932.600	780	4.649.580
SUB TOTAL	***14620***	***$ 72.529.820***	***43105***	***$ 213.843.905***	***31525***	***$ 160.840.550***	***60305***	***$ 335.295.800***	***21980***	***$ 131.022.780***
TOTAL	**$ 913.532.855,000**									

Los soportes de la ejecución, inejecuciones y demás soportes de la prestación del servicio del 31 de agosto al 25 de septiembre, se encuentran en el archivo de la Secretaría de Educación, así mismo como los soportes del cumplimiento de las obligaciones antes relacionadas del contrato.

- VILLAMARIA, NEIRA Y PALESTINA:

GLOSA: DE AJUSTE MODALIDAD DE REFRIGERIO PREPARADO EN SITIO.

MUNICIPIO	INSTITUCION	SEDE	NOVEDAD RI - RPS	NOVEDAD APS
SAMANÁ	INSTITUCION EDUCATIVA BERLIN	ESCUELA CRISTOBAL COLÓN		NO SE REALIZA ENTREGA DE SUMINISTRO EL 18 DE SEPTIEMBRE POR FORO EDUCATIVO
SAMANÁ	INSTITUCION EDUCATIVA BERLIN	ESCUELA RURAL MIXTA ALTO SAN JUÁN		NO SE REALIZA ENTREGA DE SUMINISTRO EL 18 DE SEPTIEMBRE POR FORO EDUCATIVO
SAMANÁ	INSTITUCION EDUCATIVA BERLIN	INSTITUCION EDUCATIVA BERLIN - SEDE PRINCIPAL		NO SE REALIZA ENTREGA DE SUMINISTRO EL 18 DE SEPTIEMBRE POR FORO EDUCATIVO

Lo anterior, facturando complemento de ración industrializada y alimento preparado en sitio, por valor unitario según el grupo etario así:

VALOR MODALIDAD INDUSTRIALIZADA GRUPO 0	VALOR MODALIDAD INDUSTRIALIZADA GRUPO 1	VALOR MODALIDAD INDUSTRIALIZADA GRUPO 2	VALOR MODALIDAD INDUSTRIALIZADA GRUPO 3	VALOR MODALIDAD INDUSTRIALIZADA GRUPO 4
4.961	4.961	5.102	5.560	5.961
VALOR ALMUERZO PREPARADO EN SITIO GRUPO 0	**VALOR ALMUERZO PREPARADO EN SITIO GRUPO 1**	**VALOR ALMUERZO PREPARADO EN SITIO GRUPO 2**	**VALOR ALMUERZO PREPARADO EN SITIO GRUPO 3**	**VALOR ALMUERZO PREPARADO EN SITIO GRUPO 4**
6.787	6.787	7.471	8.327	9.115
VALOR REFRIGERIO PREPARADO EN SITIO GRUPO 0	**VALOR REFRIGERIO PREPARADO EN SITIO GRUPO 1**	**VALOR REFRIGERIO PREPARADO EN SITIO GRUPO 2**	**VALOR REFRIGERIO PREPARADO EN SITIO GRUPO 3**	**VALOR REFRIGERIO PREPARADO EN SITIO GRUPO 4**
4.967	4.967	5.332	5.841	6.167

El total de las raciones certificadas y validadas por los rectores del 31 de agosto al 25 de septiembre corresponden a 296.120 raciones industrializadas (RI) y 381.011 almuerzos preparados en sitio (APS) y 39.490 refrigerios preparados en sitio (RPS) presentan un valor por $ 4.579.323.895

Es importante anotar que, del total de las raciones de RPS certificadas por los rectores (34.490), se descuentan 23.070 raciones, teniendo en cuenta que el operador asume el valor de estas de acuerdo con el proceso licitatorio donde oferta raciones adicionales.

Sin embargo, se aplica una glosa correspondiente a los productos no entregadas en los módulos I y II del 31 de agosto al 25 de septiembre de la siguiente manera:

GLOSA SEPTIEMBRE	
MUNICIPIO	**TOTAL, DESCUENTO**
PALESTINA	$ 38.277,00
VILLAMARIA	$ 56.005,00
NEIRA	$ 76.839,00
	$171.121,00

Teniendo en cuenta lo establecido en la cláusula quinta del contrato donde se establece que se cancelará el **100%** del valor facturado con el recibo a satisfacción del informe técnico y administrativo, se autoriza pagar **$4.579.152.774** correspondiente a lo ejecutado en los municipios menos la glosa total de: **Samaná, Victoria, La Dorada, Marulanda, Marquetalia, Manzanares Aguadas, Pácora, Salamina, Villamaría, Neira, Norcasia, Pensilvania, Aranzázu, Chinchiná y Palestina** del 31 de agosto al 25 de septiembre

El suscrito supervisor HACE CONSTAR:

Que el contratista, ha cumplido con el objeto del contrato y se autoriza el pago del acta Nro. 11 lo anterior con lo establecido en la Ley 80 de 1993 y el manual de contratación para la Gobernación de Caldas, Resolución Nro. 0059 de marzo del 2019, además se verificó que el contratista cumplió con lo establecido en la Ley Nro. 789 de 2002.
Por lo anterior puede ordenarse el respectivo pago.

NOMBRE DEL SUPERVISOR	MARCELO GUTIERREZ GUARIN
FIRMA	