

NFORME DE CONTRATISTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES

Número del Contrato:	CO1.PCCNTR.5900192		
Objeto del Contrato:	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA LA ESTRUCTURACIÓN, OPERACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) DEL MUNICIPIO DE CHÍA DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL RESOLUCIÓN 00335 DE DICIEMBRE 23 DE 2021.		
Contratista:	LAURA GABRIELA ALARCÓN GARZÓN		
No. de Cedula	1018439626		
Fecha Inicio del Contrato	08/02/2024	Fecha de Terminación	7/12/2024
Fecha de inicio de la suspensión del contrato	03/12/2024	Fecha de terminación de la suspensión del contrato	13/12/2024
Fecha de reinicio del contrato	13/12/2024	Fecha de Terminación	17/12/2024
No de prorrogas	1	Plazo	13 días
Inicio de prorroga	18/12/2024	Fecha de Terminación	30/12/2024
Periodo del Informe	08/11/2024 AL 17/12/2024		

DOCUMENTO SOPORTE DE PAGO	
Valor total del Contrato	67.816.667
Valor inicial del Contrato	65.000.000
Valor de la prorroga	2.816.667
Valor a Pagar en este periodo	6.500.000
Saldo por Pagar	2.816.667
Pago No.	010

CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS VIGENTES		
A la fecha de presentación del presente informe y documento soporte de pago, BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO, manifiesto que tengo vigentes los siguientes contratos adicionales de prestación de servicios, y que realicé el pago de aportes al SSI sobre el 40% del total de los ingresos mensuales así:		
ENTIDAD CONTRATANTE	VALOR MENSUAL DE LOS INGRESOS	FECHA INICIO / FECHA TERMINACIÓN CONTRATO

RELACIÓN DE DOCUMENTOS APORTADOS QUE ACREDITAN PAGOS APORTES A LOS SISTEMAS DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES.			
Tipo de aporte	Planilla N°	Mes al que corresponde el aporte	Valor Pagado
Salud - Aliansalud	82005908	NOVIEMBRE	\$325.000
Pensión - Colpensiones			\$416.000
ARL- Sura			\$13.600

En cumplimiento de las obligaciones establecidas en el contrato No. **CO1.PCCNTR.5900192**, me permito relacionar **las actividades ejecutadas** durante el periodo **08/04/2024 - 07/05/2024**, en mi condición de contratista conforme a lo siguiente:

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS	ACTIVIDADES DESARROLLADAS
1. Realizar la revisión y evaluación de la documentación mínima establecida en el lineamiento técnico	Se realizó de manera permanente la revisión del plan de saneamiento presentado por el operador del programa de alimentación escolar correspondiente al período comprendido entre el 15 de octubre y el 22 de noviembre de 2024.

administrativo del MEN (Resolución 0335 de 2021), previa a la ejecución del operador, como son: Planes de saneamiento (programas básicos; limpieza y desinfección, manejo y calidad del agua, manejo y disposición de residuos sólidos, control de plagas, programa de capacitación); así como documentación relacionada con conceptos sanitarios, vehículos transportadores y personal manipulador, entre otros.	A través del acta de aprobación previa al inicio de la ejecución del programa, se verificó que el operador cumpliera con la documentación mínima requerida para garantizar la calidad de los productos suministrados en el municipio de Chía. Durante las visitas realizadas en noviembre, se evaluaron las herramientas de verificación implementadas por el operador, con el objetivo de corroborar la correcta ejecución de los planes y/o programas básicos establecidos. Dentro del acta se evidencia la evaluación realizada a los vehículos transportadores de alimentos que serán utilizados durante la ejecución del programa. Se evidencia disponibilidad de vehículos con controles de temperatura y actas de sanidad vigentes para el 2024. Es fundamental llevar a cabo un monitoreo continuo de los documentos relacionados con la calidad de los alimentos, con el objetivo de corregir oportunamente cualquier irregularidad y de identificar oportunidades de mejora que contribuyan a optimizar el programa de alimentación escolar. Como aspecto clave para la correcta ejecución del programa, se llevó a cabo una revisión exhaustiva de la documentación de cada una de las ecónomas, verificando: • Contratos. • Documentos de identidad. • Conceptos médicos, incluyendo análisis microbiológicos con resultados emitidos en el último año. Tras la evaluación, se confirmó que todo el personal cuenta con un concepto APTO para la manipulación de alimentos. El programa de residuos sólidos requería de unas adecuaciones con el fin de conocer con mayor exactitud las cantidades de residuos obtenidos por Cada sede, este documento permitirá establecer estrategias de educación en las instituciones educativas para generar mayor conciencia en los beneficiarios del programa para mitigar el desperdicio de alimentos. Para asegurar la calidad de los alimentos suministrados se evaluaron las fichas técnicas de los alimentos y materias primas. Se corroboró la información en la página del INVIMA. Evidencias: 3. ACTA DE APROBACIÓN PBS EQUIPO PAE CHÍA FIRMADA.pdf IDEONEIDAD DEL PERSONAL (1).pdf
2. Ajustar y rediseñar de acuerdo a la necesidad instrumento de	Se utilizan los formatos de seguimiento para RI y RPS:

verificación y control, que permitan evaluar el cumplimiento del decreto 2674 de 2013 en las instalaciones de los Restaurantes Escolares y demás normatividad incluida el lineamiento técnico administrativo del MEN.	La herramienta diseñada para verificación de Resolución 2674 se divide en 6 fracciones donde se evalúan todos los aspectos necesarios para el correcto funcionamiento de un restaurante escolar. La puntuación máxima es de 100 % que corresponde a 50 puntos, todas las IEO se encuentran por arriba de 70 % por lo que de manera continua se trabaja en las mejoras que se pueden realizar. Formato RPS:  Formato de RI:  Evidencia Carpeta: FORMATOS DE SEGUIMIENTO FORMATO DE SEGUIMIENTO
3. Realizar visita de diagnóstico y seguimiento a los Restaurantes Escolares de las Instituciones Educativas beneficiadas del Programa de Alimentación Escolar del municipio de Chía, para establecer condicione higiénico sanitarias, capacidades de almacenamiento, evaluación de tiempos y movimientos, personal mínimo requerido y verificación de dotación, entre otros aspectos establecidos en el lineamiento técnico	Se realizan visitas semanales a cada IEO de acuerdo con el cronograma diseñado por el coordinador del equipo PAE, en las visitas se hace uso del formato diseñado para controlar la calidad del servicio. La herramienta de trabajo para la evaluación de las visitas permite registrar el seguimiento o evidencia de alguna novedad en la IEO. Cobertura en visitas 100% Evidencias Carpeta: FORMATOS DE SEGUIMIENTO FORMATO DE SEGUIMIENTO

administrativo del MEN (resolución 0335 de 2021).	El 31 de octubre se realizó visita con la secretaria de salud y obras públicas a la institución educativa Fonqueta para determinar la intervención a la infraestructura de esta sede ya que se había reportado desde meses anteriores problemáticas en la hermeticidad. La intervención a esta institución permitirá reanudar el servicio de preparado en sitio para el siguiente año académico. Evidencias PROCESO SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN (2).pdf
4. Elaborar y presentar para que obren en contrato de operador de alimentación escolar, informes mensuales con los hallazgos encontrados en las visitas realizadas a los Restaurantes Escolares de las Instituciones beneficiarias del PAE del municipio de Chía. El informe deberá mostrar el porcentaje de cumplimiento del operador en el corte informado. Para la radicación del informe en la Secretaría de Educación el contratista tendrá como plazo los cinco primeros días de cada mes.	En la carpeta de hallazgos se puede evidenciar el Formato de Hallazgos o Novedades del mes de noviembre diligenciado con la información recolectada en las visitas técnicas y con respuesta del operador. Evidencia Carpeta: HALLAZGOS. NOVEDADES NOVIEMBRE (1).xlsx INFORME 26.pdf
5. Realizar visitas semanales a la planta de almacenamiento o ensamble de alimentos que tenga dispuestas el operador para la ejecución del contrato de alimentación escolar con el fin de verificar las condiciones sanitarias	Durante este periodo se realizaron 2 visitas como se evidencia en la carpeta de bodega. • Vista 1 de noviembre. Visita de supervisión de almacenamiento de productos. Se revisan fichas técnicas de proveedores. visita 1 de noviembre.pdf • Visita 7 de noviembre verificación de los espacios. Herramienta utilizada formato de seguimiento en Excel. FORMATO BODEGA.xlsx Las visitas a la bodega fueron fundamentales para evaluar de manera constante la calidad y procedencia de los alimentos, garantizando el cumplimiento de los

	estándares establecidos. Además, la ubicación estratégica de la bodega, cercana al centro del municipio, facilita tiempos de respuesta rápidos ante cualquier eventualidad o necesidad operativa. Es crucial mantener un monitoreo continuo de este espacio, asegurando su óptimo funcionamiento y preparación para la ejecución del plan previsto para 2025. Evidencias Carpeta: BODEGA
6. Analizar la información relacionada con la infraestructura, la construcción, la adecuación y condiciones de saneamiento de los restaurantes escolares del municipio y realizar las recomendaciones de mejora necesaria.	Mediante los formatos de supervisión se realizan las observaciones pertinentes de las adecuaciones y se van subsanando algunas de las observaciones. Durante el último periodo, y gracias a las visitas realizadas por la Personería Municipal, se implementaron importantes mejoras en la infraestructura y en la hermeticidad de los espacios destinados al Programa de Alimentación Escolar. Estas acciones contribuyeron significativamente a garantizar condiciones óptimas de almacenamiento, manipulación y preservación de los alimentos, reforzando la seguridad alimentaria y la calidad del servicio ofrecido a los beneficiarios del programa. Es fundamental continuar fortaleciendo estos esfuerzos para asegurar un entorno adecuado y sostenible en futuras ejecuciones. INFRAESTRUCTURA Carpeta: FORMATOS DE SEGUIMIENTO FORMATO DE SEGUIMIENTO
7. Dar respuesta a los informes requeridos por parte del MEN, entes de control y demás entidades.	Se evalúa y proyecta una respuesta detallada al derecho de petición presentado ante la Secretaría de Educación Municipal (SEM) en relación con el Programa de Alimentación Escolar. Se da respuesta técnica a los aspectos señalados en la solicitud. Proyección respuesta a Derecho de Petición Señor.docx Se organizó por sedes las visitas realizadas por la personería con el fin de asegurar que

	se le haya dado respuesta a cada una de ellas. PERSONERIA
8. Participar en las mesas públicas, comités municipales, comités de alimentación escolar y demás reuniones relacionadas con el programa.	Ejecutado.
9. Realiza y consolidar mediante formato definido por el coordinador del Programa de Alimentación Escolar (PAE), todo el inventario de menaje y equipos al inicio y al final de las operaciones en los comedores escolares, o con ocasión al cambio de operador o cuando se requiera por la supervisión del contrato.	Se realizaron 3 inventarios generales durante el 2024. El inventario final fue levantado con apoyo del Equipo PAE los días 25, 26 y 27 de noviembre en todas las instituciones educativas oficiales. Para cada uno de los contratos ejecutados en el año se realizaron actas de entrega de inventarios y actas de recepción de inventarios. El día 27 de noviembre se reciben mediante correo electrónico los inventarios levantados por el operador.  Después de realizar el levantamiento de inventarios por parte del equipo PAE se realizó una consolidación de inventarios creando un solo documento por cada sede. Este ejercicio permitió detectar una disminución en utensilios esenciales como cucharas, platos y vasos, principalmente debido a pérdidas durante el proceso de descomide. Esto subraya la importancia de continuar con charlas de sensibilización sobre el uso adecuado de los utensilios para reducir pérdidas y garantizar la sostenibilidad de los recursos. Se realiza acta de recepción de inventarios: ACTA DE ENTREGA EQUIPOS Y MENAJE (1).pdf Relación de inventarios. 3. RELACION DE INVENTARIOS FINAL (2).xlsx Se elabora lista de necesidades para posibles adquisiciones para la ejecución del programa en 2025. Descripción de la necesidad.docx Elementos en TVC (1) (1).xlsx

10. Brindar la información oportuna que requiera el coordinador del Programa de Alimentación Escolar (PAE), para proyectar o dar respuesta a los requerimientos que demanden los entes internos o externos con ocasión a la ejecución del programa de Alimentación Escolar.	Se revisa continuamente cualquier tipo de requerimiento recibido para apoyar al coordinador del equipo con relación a la parte técnica, si se requiere. Se envía información de manera continua sobre hallazgos, novedades y estado de las cocinas.
11. Atender los requerimientos y las sugerencias del supervisor del contrato.	Se elaboran y envían de manera continua informes que se realizan para atender novedades o requerimientos al operador por parte del supervisor.
12. Brindar apoyo a las acciones requeridas en los procesos precontractuales, contractuales y post contractuales que se requieran para el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, tanto para la Operación como para la Interventoría (si aplica).	Se continúa con el uso permanente de las herramientas diseñadas por el equipo PAE para el monitoreo del Plan de Saneamiento Básico, lo cual se evidencia en los formatos de Supervisión de RI y RPS. La verificación y la aplicación del programa de limpieza y desinfección se verifica mediante los numerales 2.1, 2.4, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.9, 4.3, 5.1 y 5.8 del formato de RPS. FORMATO DE SEGUIMIENTO Se proyecta solicitud de equipos al operador mediante correo electrónico enviado el 8 de noviembre del 2024. Solicitud Equipos.pdf Se realiza acompañamiento al operador actual en el cumplimiento de su obligación contractual específica No18.2, donde se deben entregar algunos equipos a las IEO. Evidencia: #18 Equipos Requeridos .pdf En el proceso post contractual se realizó acompañamiento en el proceso de revisión de los contratos del año 2024 con el fin de organizar toda la información que se ha solicitado en el transcurso del año a cada uno de los operadores.

El presente informe contiene el soporte de pago correspondiente, para el periodo del informe que se presenta. De igual manera, el presente documento se entenderá presentado por el contratista una vez se realice su respectivo cargue en SECOP II.

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES POR SUBSISTEMA			
Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	325.000	325.000
Pensión	1	416.000	416.000
Riesgos Laborales	1	13.600	13.600
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	754.600	754.600

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO
CC	1018439626	LAURA GABRIELA ALARCON GARZON		vda fonqueta conjunto la carolina 23	6018853286	ing.gabriela.alarcon@gmail.com
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
ÚNICA	I – Independiente			CUNDINAMARCA	CHÍA	
						EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
						NO

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD
					EMPLADOS
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				UPC
2024-12	2024-12	I	09/12/2024	82510746	10
					TOTAL A PAGAR
					\$754.600

DETALLE POR COTIZANTE																																																	
INFORMACIÓN COTIZANTE										INFORMACIÓN NOVEDADES							PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES			CCF			PARAFISCALES																
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Sueldo	Exonerado	Columna exterior	Exonerado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VBP	VBT	SILN	IOE	IOA	IOB	IOG	IOH	IOI	IOJ	IOK	IOL	CONEXIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntari o Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	1018439626	ALARCON GARZON LAURA GABRIELA	59	0		N																				230301	2.600.000	416.000	0	0	0	0	EPS001	2.600.000	325.000	14-11	2.600.000	1	13.600		0	0	0	0	0	0	0	0

PAGADA

DATOS DEL APORTANTE							EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	
CC	1018439626	LAURA GABRIELA ALARCON GARZON		vda fonqueta conjunto la carolina 23	6018853286	ing.gabriela.alarcon@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente			CUNDINAMARCA	CHÍA		NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIAS/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				1	0
		TOTAL A PAGAR				
2024-11	2024-11	I	05/12/2024	82005908	\$754.600	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD													
Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS001	ALIANSA SALUD EPS S.A.	830113831-0	325.000	0		0		0	0	0	0	325.000	1

TOTALES PENSIÓN												
Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230301	Porvenir	800224808-8	416.000	0	0	0	0	0	0		416.000	1

TOTALES RIESGOS LABORALES															
Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-11	ARL SURA	890903790-5	13.600				13.600	0	0	13.600			136	13.600	1

TOTALES CAJAS							
Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados

TOTALES PARAFISCALES				
Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA			
Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	325.000	325.000
Pensión	1	416.000	416.000
Riesgos Laborales	1	13.600	13.600
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	754.600	754.600

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO
CC	1018439626	LAURA GABRIELA ALARCON GARZON		vda fonqueta conjunto la carolina 23	6018853286	ing.gabriela.alarcon@gmail.com
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
ÚNICA	I – Independiente			CUNDINAMARCA	CHÍA	
						EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
						NO

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD
					EMPLADOS
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				UPC
2024-11	2024-11	I	05/12/2024	82005908	10
					TOTAL A PAGAR
					\$754.600

DETALLE POR COTIZANTE																																								
INFORMACIÓN COTIZANTE										INFORMACIÓN NOVEDADES							PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES			CCF			PARAFISCALES							
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Sueldo	Exonerado	Columna exonerada	Exonerado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SILN	IOE	IVA	IVA	IVA	IVA	IVA	IVA	IVA	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	1018439626	ALARCON GARZON LAURA GABRIELA	59	0		N																			EPS001	2.600.000	325.000	14-11	2.600.000	1	13.600		0	0	0	0	0	0	0

PAGADA

Certificación Bancaria

Jueves, 21 de noviembre de 2024

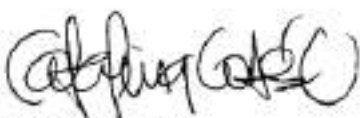
A quien pueda interesar

Bancolombia S.A. se permite informar que LAURA GABRIELA ALARCON GARZON identificado(a) con CC 1018439626, a la fecha de expedición de esta certificación, tiene con el Banco los siguientes productos:

Producto	No. Producto	Fecha Apertura aaaa-mm-dd	Estado	Saldo
Cuenta Ahorros / A la mano	94648351512	2015-09-17	ACTIVO	*****

***Importante:** Esta constancia solo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

*Si desea verificar la veracidad de esta información, puede comunicarse con la Sucursal Telefónica Bancolombia a los siguientes números: Medellín - Local: (57-4) 510 90 00 - Bogotá - Local: (57-1) 343 00 00 - Barranquilla - Local: (57-5) 361 88 88 - Cali - Local: (57-2) 554 05 05 Resto del país: 01800 09 12345. Sucursales telefónicas en el exterior: España(34) 900 995 717 - Estados Unidos(1) 1 866 379 97 14.



Catalina Cortés Uribe
Gerente Servicios Contact Center & BPO.

 **Bancolombia**

Bancolombia nunca solicitará sus datos personales o de sus productos bancarios mediante vínculos de correo electrónico. En caso de recibir alguno, repórtelo de inmediato a correosospchoso@bancolombia.com.co

CERTIFICACION PARA CALCULO DE RETENCION EN LA FUENTE PARA RENTAS
QUE NO PROVENGAN DE UNA RELACION LABORAL O LEGAL Y
REGLAMENTARIA

Yo, LAURA GABRIELA ALARCÓN GARZÓN identificado con cédula de ciudadanía No. 1018439626, En cumplimiento del decreto 2231 del 22 de diciembre de 2023, por el cual se reglamenta parcialmente los artículos 206, 331, 336 y 383 del Estatuto Tributario, modificados por los artículos 2, 6, 7 y 8 de la ley 2277 de 2022, se sustituyen, modifican y adicionan unos artículos a la parte 2 del libro del Decreto 1625 de 2016, único reglamentario en materia tributaria, relacionados con la determinación del impuesto sobre la renta a cargo de las personas naturales residentes y la retención en la fuente por concepto de rentas de trabajo. Manifiesto por escrito y bajo la gravedad del juramento que:

Para el cálculo de la retención en la fuente:

☒ No usaré costos en mi declaración de rentas, para que se aplique la tarifa de acuerdo con lo previsto en el artículo 383 del estatuto tributario.

☐ Aplicar la tarifa de retención en la fuente prevista en los artículos 392 y 401 del Estatuto tributario y decretos reglamentarios.

La presente certificación se firma a los 9 del mes de DICIEMBRE de la vigencia 2024.

Gabriela Alarcón G
FIRMA: _____

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHIA	PROCESO SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN		
	ACTA DE REUNION	CÓDIGO	SIG-FT-01-V3
		PAGINAS	1 de 7

PROCESO: PAE

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE EDUCACION

RESPONSABLE DE LA REUNIÓN: YEREMY G. LÓPEZ

NATURALEZA DE LA REUNIÓN:

☐ Consejo

☐ Comité

☒ Reunión: Acta De aprobación de planes de saneamiento UT ALIMENTARTE CHIA
CO1.PCCNTR.6870780

☐ Otro

ACTA N°	#3	FECHA	OCTUBRE 15- 2024	
LUGAR	DESPACHO DE LA SECRETARIA DE EDUCACION			
ASISTENTES	NOMBRE	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO
	GABRIELA ALARCON		INGENIERA ALIMENTOS	equipopae@chia.gov.co
	YEREMY LOPEZ		COORDINADOR	equipopae@chia.gov.co
INVITADOS				
1. OBJETIVO DE LA REUNIÓN				
Revisión de los planes de saneamiento presentados por el operador UT ALIMENTARTE CHIA.				
1. ORDEN DEL DÍA				
1. Verificación Planes de saneamiento básico. 2. Aprobación de planes				

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHIA	PROCESO SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN		
	ACTA DE REUNION	CÓDIGO	SIG-FT-01-V3
		PAGINAS	1 de 7

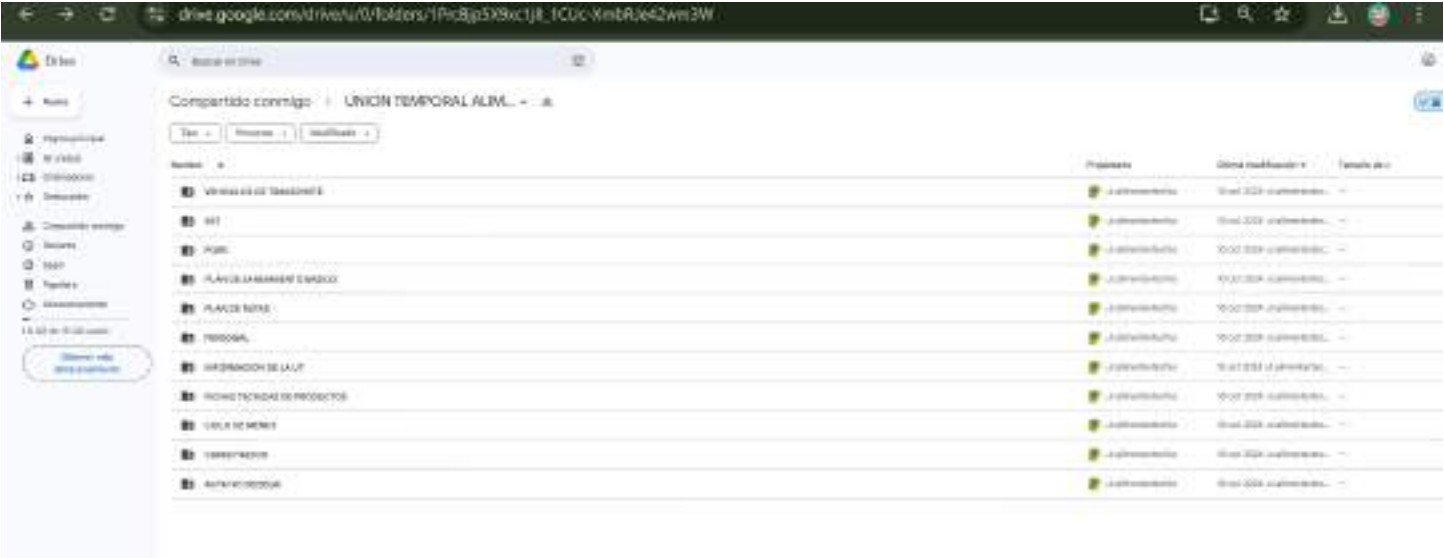
2. DESARROLLO DEL ORDEN DEL DÍA

El operador UT ALIMENTARTE CHIA envía al equipo PAE código QR para verificación del plan de saneamiento básico.

En el código QR se evidencia las carpetas de planes de saneamiento para RI y RPS además de otros programas claves que permiten asegurar la ejecución del programa de alimentación escolar de manera correcta.

En el QR se evidencian 11 carpetas:

Imagen 1. Contenido del código QR.



Código QR: https://drive.google.com/drive/folders/1PrcBip5X9xc1j8_1CUc-XmbRJJe42wm3W?usp=drive_link

Con el fin de asegurar la calidad e inocuidad durante la ejecución del programa de alimentación escolar se revisa: documentos de los vehículos que realizaran el transporte de los alimentos en el Municipio de Chía: Dos de ellos tienen sistemas de frío y los de carga seca no. Se evidencia Soat vigente para todos los vehículos, actas de inspección del año 2024 todos con puntaje del 100% y los vehículos cuentan con leyenda de transporte de alimentos en la parte externa.

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHIA	PROCESO SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN		
	ACTA DE REUNION	CÓDIGO	SIG-FT-01-V3
		PAGINAS	2 de 7

2. DESARROLLO DEL ORDEN DEL DÍA

Imagen 2. Relación de vehículos

Vehículo	Placa	SOAT	Fecha Acta de inspección	% obteni- do	Imagen
Camión refrigerado 1	LLQ625	Vigente	13 de junio 2024	100%	
Camión refrigerado 2	L2U- 116	Vigente	9 de febrero 2024	100%	
Camión carga seca 1	NDS- 578	Vigente	4 de marzo 2024	100%	
Camión carga seca 2	WHH75 3	Vigente	15 de abril	100%	

Este plan de saneamiento, acorde con la normativa vigente, incluye cuatro programas esenciales: Limpieza y Desinfección, Manejo de Desechos Sólidos, Suministro de Agua Potable y Control de Plagas. Está diseñado para adaptarse a cada unidad operativa, incluyendo bodegas de almacenamiento de alimentos. También incluye el Programa de Capacitación y un Plan de Contingencia como anexos adicionales.

- Programa de capacitación: se evidencia capacitación realiza el 11 de octubre sobre la Resolución 2674 del 2013 en la IEO José Joaquín Casas. Para el mes de noviembre la capacitación será sobre prevención de contaminación Cruzada y requisitos higiénicos en la producción de alimentos.
- Planes de ruta
- Plan de saneamiento básico (PSB) con los programas solicitados:

Programa de limpieza y desinfección
Programa de residuos
Programa de control de plagas
Programa de calidad de agua.

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHIA	PROCESO SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN		
	ACTA DE REUNION	CÓDIGO	SIG-FT-01-V3
		PAGINAS	3 de 7

2. DESARROLLO DEL ORDEN DEL DÍA

Dentro de la carpeta de PSB se evidencia tres archivos:

Imagen 3. Componentes de la carpeta del PBS.



Nombre	Formato	Última modificación	Tamaño de
PLAN MANEJO DE ALIMENTOS (1).pdf	PDF	10/01/2021 10:00:00	100 KB
PLAN MANEJO DE ALIMENTOS (2).pdf	PDF	10/01/2021 10:00:00	100 KB
PLAN MANEJO DE ALIMENTOS (3).pdf	PDF	10/01/2021 10:00:00	100 KB

Este programa tiene como propósito asegurar condiciones higiénicas óptimas en las instituciones educativas y bodegas de almacenamiento, cumpliendo con las normas sanitarias. Involucra a todo el personal en la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y procedimientos de higienización para prevenir enfermedades de origen alimentario causadas por microorganismos patógenos que pueden contaminar los alimentos en diferentes etapas de su manejo.

El programa define procedimientos específicos de limpieza y desinfección, incluyendo listas de verificación y frecuencias de aplicación, así como el uso de desinfectantes en las concentraciones adecuadas para cada área, equipo o utensilio. El personal encargado debe ser capacitado y tener acceso al documento para cumplir con las disposiciones y mantener las áreas de trabajo libres de focos de contaminación, garantizando la calidad y seguridad alimentaria. Se evidencian las tablas de dosificación para cada uno de los componentes del programa:

Imagen 4. Tablas de dosificación.

Item	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (1.00%)	Tiempo de acción	Forma de aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	5 litros	5 ml	5 min	Remoción
Frutas de consumo directo	5 litros	5 ml	5 min	Remoción
Requisitos de frutas, verduras de pulpa de frutas y verduras	5 litros	5 ml	5 min	Remoción
Superficies de trabajo	5 litros	5 ml	5 min	Aspersión
Utensilios y equipos	5 litros	5 ml	8 - 10 min	Aspersión - Remoción
Superficies	5 litros	4 ml	10 - 15 min	Aspersión - Remoción
Superficies de trabajo	5 litros	4 ml	10 - 15 min	Aspersión
Superficies de trabajo, contenedores de residuos, superficies de almacenamiento de residuos sólidos y líquidos de cocina	5 litros	8 ml	10 - 15 min	Aspersión - Remoción
Superficies de trabajo y áreas	5 litros	8 ml	10 - 15 min	Aspersión - Remoción
Superficies y utensilios	5 litros	8 ml	8 - 10 min	Aspersión - Remoción
Utensilios y equipos	5 litros	8 ml	10 - 15 min	Aspersión - Remoción
Utensilios, implementos de uso	5 litros	8 ml	10 - 15 min	Aspersión - Remoción

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHIA	PROCESO SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN		
	ACTA DE REUNION	CÓDIGO	SIG-FT-01-V3
		PAGINAS	5 de 7

2. DESARROLLO DEL ORDEN DEL DÍA

El Programa de Abastecimiento y Suministro de Agua Potable busca garantizar agua de calidad en las actividades de las unidades operativas y bodegas, alineándose con las normas sanitarias y promoviendo el uso eficiente del recurso. Se establecen inspecciones constantes y controles de calidad para evitar contaminación y proteger la salud. Además, se incluye un plan de contingencia para garantizar el suministro en caso de interrupciones y cumplir con las políticas y normativas de calidad del agua.

El operador realizara controles diarios al agua en cada sede mediante un kit de cloro y pH.

Control de agua:

Imagen 6. Programa de suministro de agua



El objetivo principal del Programa de Control de Plagas es garantizar un ambiente higiénico y seguro en el comedor estudiantil y sus instalaciones relacionadas. Esto implica mantener los espacios seguros para preservar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de los niños, niñas, adolescentes, ecónomas y personal que se encuentre en los espacios del programa de alimentación escolar, minimizando el riesgo de contaminación microbiana causada por plagas. Además, el programa busca evitar daños a la infraestructura y reducir pérdidas económicas asociadas con la eliminación de alimentos contaminados.

El operador presenta un formato de cverificacion diaria donde las econmas al inico de la jornada deberan realizar inspecciones para corroborar la NO preencia de cualquier tipo de plaga.

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHIA	PROCESO SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN		
	ACTA DE REUNION	CÓDIGO	SIG-FT-01-V3
		PAGINAS	1 de 7

2. CONCLUSIONES DE LA REUNIÓN

Se revisa el plan de saneamiento básico y se aprueba su ejecución en el Municipio.
Se evidencia control de los requerimientos establecidos en la RESOLUCION 2674 por medio de los formatos diseñados.

3. ANEXOS

4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA DE COMPROMISO
Ejecución del PSB	Operador UT ALIMENTARTE CHIA	15 DE OCTUBRE.
Verificación del personal durante las visitas del equipo PAE.	Equipo PAE	15 DE OCTUBRE
Seguimiento al PSB	Equipo PAE	15 DE OCTUBRE

FIRMAS

 FIRMA NOMBRE Y APELLIDO: Laura Gabriela Alarcon DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018439626	 FIRMA NOMBRE Y APELLIDO: Yereemy Gonzalo López DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79576082
FIRMA NOMBRE Y APELLIDO: DOCUMENTO DE IDENTIDAD	FIRMA NOMBRE Y APELLIDO: DOCUMENTO DE IDENTIDAD

						VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA Y BODEGA DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR			FR-002-TPS				
									Versión 1-2023				
Operador:		UT ALIMENTARTE CHIA			ETC		SI		Municipio		CHIA		
Dirección:		PARQUE INDUSTRIAL K2 BODEGA 8			Fecha Visita				7/11/2024				
No Contrato / Convenio		No. CO1.PCCNTR. 6870780			Hora Inicio		12:10		Hora Final				
No de raciones contratadas					Tipo de Visita		TECNICA		PNC		SPQR		
No de visita (marque con una X)		1era Visita		2da Visita		3era Visita.		4ta Visita		5ta Visita			
Nombre y cargo de quien Atiende la visita		ING. ANDREA FORERO			Nombre y cargo de quien Realiza la visita		ING GABRIELA ALARCON						
Objeto de la visita:													
PUNTAJE ESPERADO		64		PUNTAJE OBTENIDO				PORCENTAJE		91%			
CONCEPTO FINAL													
INFORMACIÓN ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA VISITA Y NUMERO DE ACTA		23/2/2024							
				CONCEPTO EMITIDO		FAVORABLE							
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)													
RESULTADOS													
ASPECTOS EVALUADOS				PE	PO	% CUMP	CONCEPTO PERFIL SANITARIO						
1. LOCALIZACION Y ACCESOS				4	4	100%	CONCEPTO OPTIMO: El establecimiento cumple la totalidad de condiciones sanitarias establecidas en la normatividad, se presenta coloracion en el agua por problemas del servicio de de acueducto municipal.						
2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN				6	5	83%							
3. ABASTECIMIENTO DE AGUA				3	2	67%							
4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS				3	3	100%	CONCEPTO ACEPTABLE: EL establecimiento cumple parcialmente las condiciones sanitarias y debe implementar acciones de mejora. No aplica la elaboracion RI.						
5. INSTALACIONES SANITARIAS				5	5	100%							
6. CONDICIONES DE ELABORACIÓN				13	10	77%							
7. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS				3	3	100%	CONCEPTO NO ACEPTABLE: El establecimiento no cumple las condiciones sanitarias requeridas y no es apto para la actividad que realiza. Pendiente la instalacion de plagas para el martes 13 de febrero.						
8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO				19	18	95%							
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE				8	8	100%							
TOTAL				64	58	91%	OPTIMO		ACEPTABLE		NO ACEPTABLE		
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO				100%	91%		100 A 85%		84% A 60%		MENOR A 60%		
ASPECTOS EVALUADOS				PE	PO	HALLAZGOS/ OBSERVACIONES		ACCIONES/ RECOMENDACIONES		ESTADO (ABIERTO/ CERRADO)			
1. LOCALIZACION Y ACCESOS													

1.1	Se localiza en sitio seco, no inundable, aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como botaderos de basura, pantanos, charcos, etc.	1	1	La bodega se encuentra alejada de cualquier foco de insalubridad, la zona se identifica como zona industrial.		
1.2	La edificación está diseñada y construida de manera que protege e impide la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes.	1	1			
1.3	Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, aguas estancadas y otras fuentes de contaminación para el alimento.	1	1			
1.4	La bodega tiene mecanismos de proteccion a prueba de vectores (roedores, insectos, entre otros), en las diferentes entradas y/o aberturas que existan,	1	1	Tiene burletes en la puerta de entrada.		
SUBTOTAL		4	4			
2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN						
2.1	Las diferentes áreas de la bodega se encuentran debidamente separadas e identificadas.	1	1			
2.2	Los diversos ambientes de la edificación tienen el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos y para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1	1	Se realizo manteniemento de los equipos de frio en el mes de octubre.	se adjunta evidencia.	
2.3	Los ambientes estan ubicados según la secuencia lógica del proceso , desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de manera que se evitan retrasos indebidos y la contaminación cruzada.	1	1	En la bodega solo se presta servicio de almacenamiento no se realiza procesamiento por lo que el reiso de contaminacion cruzada es minima.		
2.4	Los ambientes estan dotados de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento	1	1			
2.5	La edificación y sus instalaciones estan construidas de manera que se facilitan las operaciones de limpieza, desinfección y desinfectación según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.	1	0	El techo presenta dificultad para limpieza diaria por la altura, sin embargo se ven limpios al momento de la visita.		

2.6	El tamaño de los almacenes o depósitos estan en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos	1	1			
SUBTOTAL		6	5			
3. ABASTECIMIENTO DE AGUA						
3.1	Se dispone de un tanque para almacenamiento de agua potable construido en material higienico y está protegido contra ingreso de animales y del ingreso de agua lluvia o cualquier otro contaminante	1	1	Aunque no se realiza procesamiento, el parque industrial cuenta con tanque de agua para suministro de las bodegas. En los días de recesión de agua se dejan intervalos de tiempo para suministrar a las		
3.2	El tanque cuenta con una capacidad suficiente para un día de trabajo y es lavado con una periodicidad de 2 veces al año	1	1	El ultimo lavado del tanque se realizo el 29 de junio 2024		
3.3	Se lleva registro de Cloro Residual y pH de forma diaria y ante lecturas fuera de rango, existe el procedimiento definido	1	1			
SUBTOTAL		3	3			
4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS						
4.1	Se cuenta con canecas identificadas, en correcto estado de limpieza y en cantidad suficiente de acuerdo con las zonas de proceso	1	1	No se genera residuos organicos. Solo reciclables carton y plastico.		
4.2	Los residuos son retirados de forma periódica de las zonas de proceso y no generan contaminación. LA ruta sanitaria se encuentra publicada en lugar visible	1	1	Se realiza recoleccion de residuos los dias miercoles y viernes.		
4.3	Se cuenta con depósito de basuras y está en correctas condiciones de limpieza	1	1			
SUBTOTAL		3	3			
5. INSTALACIONES SANITARIAS						
5.1	Se cuenta con servicios sanitarios y vestidores en cantidad suficiente,separados por género y se encuentran en correctas condiciones de orden y aseo	1	1	Hay dos baños uno de mujer y otro de hombres que cuenta con espacio para almacenamiento de objetos personales. Lockers		

5.2	Se cuenta con sistemas para lavado y de manos de accionamiento mecánico (con dotación de jabón, sistema de secado y gel desinfectante), en cantidad suficiente y de facil acceso para realizar esta actividad de forma frecuente durante la operación diaria	1	1			
5.3	Se cuenta con letreros alusivos a las BPM, así como advertencias para realizar la actividad de lavado de manos despues de usar el baño y en cada cambio de actividad	1	1			
5.4	Los pisos se encuentran contruidos en material higiénico, no poroso, de fácil limpieza y se encuentran en adecuadas condiciones para la operación. Se cuenta con drenajes suficientes, en buen estado, en adecuadas condiciones de limpieza sin empozamientos	1	1	Material no poroso de facil limpieza Hormigon de 4000 o 5000 para bodega.		
5.5	Las paredes, puertas, ventanas y, techos se encuentran contruidos en material higiénico, de fácil limpieza. Se cuenta con media caña	1	1			
SUBTOTAL		5	5			
6. CONDICIONES DE ELABORACIÓN						
6.1	Las superficies en contacto con el alimento se encuentran contruidas en materiales lisos, no porosos, sin grietas ni recubrimientos de pintura, facilmente desmontables para su completa limpieza	1	NA			
6.2	Los equipos y utensilios empleados en la elaboración de los alimentos deben estar contruidos en materiales no porosos, inertes y resistentes para su fácil limpieza y desinfección	1	NA			
6.3	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada. Se cuenta con los registros de entrega de dotación	1	1			
6.4	Se cuenta con registro y control diario de manipuladores en cuanto a limpieza, presentación, uso adecuado de dotación y estado de salud	1	1			

6.5	Existe un programa documentado de SST, con panorama de riesgos, programa de capacitación en autocuidado, investigación de accidentes y sus respectivos registros	1		Pendiente.		
6.6	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	1			
6.7	Se cuenta con un programa de capacitación continua (El plan cuenta con metodología, duración, cronograma, responsables, temas, formatos de control y seguimiento, materiales y ayudas a utilizar). Existen registros de asistencia que acreditan su ejecución	1	1			
6.8	Ninguna materia prima, producto terminado o material de empaque primario se encuentran en contacto directo con el piso	1	1			
6.9	Se realiza control de materias en la recepción y se lleva registro detallado de su ingreso	1	1	Se evidencia entrada de brownie. Se realiza verificación del producto.		
6.10	Se evidencia un programa de control de proveedores y existe un cronograma de visitas que se cumple	1	1			
6.11	Los instrumentos de medición se encuentran en buen estado y sus mediciones son confiables (termómetro, gramera, Báscula)	1	1			
6.12	Se realiza ejercicio de trazabilidad y es posible identificar la historia del producto desde su ingreso a la planta	1	1	Se realiza ejercicio de trazabilidad con el Brownie		
6.13	Los visitantes, logísticos, contratistas no uniformados usan una bata o dotación adecuada antes de su ingreso a las zonas de producción	1	1			

SUBTOTAL		13	10			
7. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS						
7.1	Se cuenta con programa de control de plagas documentado y actualizado donde se especifican los controles y su periodicidad	1	1			
7.2	Las instalaciones están diseñadas para impedir el ingreso de plagas: las ventanas cuentan con angeos, las puertas tienen burletes, etc	1	1			
7.3	Se cuenta con cronograma de control de plagas y se evidencia su cumplimiento	1	1	Se evidencia ultimo registro de control de plagas el 29 de julio.		
SUBTOTAL		3	3			
8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO						
8.1	Los productos se encuentran dentro de su vida útil aptos para el consumo (fecha de vencimiento vigente).	1	1			
8.2	El almacenamiento de los productos y materias primas que requieren refrigeración o congelación, se realiza teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiere cada alimento.	1	1			
8.3	Se cuenta con registros diarios de verificación de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.	1	1			
8.4	Los alimentos se encuentran almacenados en canastillas en perfecto estado de limpieza sin evidencia de deterioro	1	1			
8.5	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en estibas (minimo 15 cm de altura sobre el piso) y con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes y entre cada arrume	1	1			
8.6	Los empaques de los productos almacenados, se encuentran libres de humedad, no se encuentran rotos y su rótulo es legible	1	1			
8.7	No existe mezcla de alimentos que pueda generar contaminación cruzada	1	1			

8.8	Los productos como detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas están etiquetadas adecuadamente, con rótulo que indique su toxicidad y están almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos. Se cuenta con fichas de seguridad de estos productos.	1	1			
8.9	El almacenamiento y apilación de las cajas cumple en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja y se disponen en forma cruzada o de traba para evitar su deslizamiento	1	1			
8.10	Las cajas no sobrepasan el nivel del borde de la estiba, del anaquel o estantería donde se encuentren almacenadas.	1	1			
8.11	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en entrar, primero en salir.	1	1	La panadería que entra en la semana sale en la semana.		
8.12	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original.	1	1	Se utilizan canastillas, estibas		
8.13	Se cuenta con una zona para ubicar PNC y existe una planilla para su seguimiento y registro	1	1			
8.14	El área de almacenamiento de materias primas y producto terminado se encuentra debidamente identificada.	1	1			
8.15	Se cuenta con las fichas técnicas en medio físico de cada producto (RS y NS).	1	1			
8.16	El rotulado del empaque de los alimentos cumple con las especificaciones exigidas en la normatividad vigente (Resolución 5109/2005).	1	1			
8.17	Los alimentos perecederos de alto riesgo en salud pública son almacenados bajo las condiciones exigidas y se encuentran debidamente rotulados.	1	1	En ocasiones se almacena pollo y carne para distribuir en las sedes que presenten inconvenientes con los sistemas de refrigeración.		
8.18	Las frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.	1	1			

8.19	Presencia de contaminación biológica en los productos almacenados	1	NA			
SUBTOTAL		19	18			
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE						
9.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplique)	1	1			
9.2	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda “Transporte de Alimentos”	1	1			
9.3	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias del mismo y la aptitud para transportar los alimentos definidos para la presente contratación	1	1			
9.4	Los vehículos transportadores que posean sistema de refrigeración o congelación, cuentan con un adecuado funcionamiento y garantiza las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas y cuenta con indicadores y sistemas de registro.	1	1	El de carga seca no.		
9.5	Los vehículos que transportan conjuntamente alimentos y/o materia prima de diferente naturaleza y conservación se encuentran debidamente envasados, protegidos y se evita la contaminación cruzada.	1	1			
9.6	Los vehículos de transporte cuentan con estibas, utilizan recipientes, canastillas evitando toda posibilidad de contaminación	1	1			
9.7	Los alimentos perecederos de alto riesgo en salud pública y aquellos que por sus características, requieran condiciones especiales de almacenamiento y manejo, se transportan en refrigeración o congelación.	1	1			
9.8	La carpeta del personal transportador cuenta con toda la documentación (vinculación, pagos, entrega de dotación, certificación médica de aptitud para manipular alimentos, formación en educación sanitaria)	1	1			

[illegible]

Relacion de inventarios			
IEO	BOJACA	Fecha: 25/11/2024	
Estado: Se evalua de 1 a 3 donde 1 es mal estado, 2 regular, 3 buen estado			
utensilios / Equipos	Cantidad	Estado	Observaciones
Platos	771	2	3 rotos
Vasos	454	2	1 roto
Cucharas	460	3	
Tenedores	3	3	
Cuchillos de cocina	20	2	5 cuchillos en mal estado en desuso (para dar de baja)
Cucharas medidoras	13	2	3 en desuso (para dar de baja)
Ollas industriales con tapa	4	3	1 tapa con abolladuras
Ollas grandes con tapa (40-50 L)	3	3	1 sin tapa, 1 olla con bordes con abolladuras (ancha)
Ollas medianas	4	2	Solo 2 con tapa
Pailas grandes de fritura	3	2	1 sin manijas y con abolladuras
Calderos	3	3	
Ollas exprés	3	3	1 aún en caja sin estrenar
Planchas	3	3	
Cucharas de fritos	6	3	3 en desuso (para dar de baja)
Jarras medidoras pequeñas (1000 ml)	2	3	Sin tapa
Cucharas grandes de servir	6	3	3 en desuso (para dar de baja)
Cuchara para pasta	1	3	
Pocillos	4	3	
Platos de sopa	2	3	
Ensaladeras plásticas pequeñas	2	3	
Estufa industrial de 4 puestos	1	3	
Jarras grandes	1	1	Sin tapa y borde roto
Licuada industrial grande	1	3	

Nevera industrial Refrigerador-congelador	2	2	1 en buen estado y otra para dar de baja
Olleta	1	2	
Sartén mediano	1	2	Sin teflón, mango suelto
Pinza grande	1	3	
Rallador	4	2	Dos con oxido (para dar de baja)
Tablas de picar	2	3	
Baldes 12 Lt	3	3	
Meson auxiliar en acero inox con puerta	1	2	Puertas sin manijas
Meson de acero inoxidable	1	3	
Kit Ecológico (3 canecas)	2	3	
Bandejas en acero	3	3	
Bandejas en plástico	3	2	Una con quemaduras
Punto de lavado	4	3	
Canecas plásticas grandes	3	3	Las 3 sin tapa
Caneca plástica mediana	1	3	Sin tapa
Tina plástica grande 1	1	3	Sin tapa
Bowl plástico	3	3	Sin tapa
Contenedor plástico resctangular	2	3	Con tapa
Alacena con puerta de vidrio	1	1	Viejo, con óxido (para dar de baja)
Alacena metálica mediana con puertas	1	1	Vieja, con óxido (para dar de baja)
Archivadores	2	2	Viejos, con óxido (para dar de baja)
Mesa plástica	1	3	
Escurridores de fritos	2	3	
Filtro de agua	1	3	
Extintor	1	3	
		REALIZO	ANGELICA PACHON
			NUTRICIONISTA EQUIPO PAE

Relacion de inventarios			
IEO		CERCA DE PIEDRA Fecha: 25/11/2024	
Estado: Se evalua de 1 a 3 donde 1 es mal estado, 2 regular, 3 buen estado			
utensilios / Equipos	Cantidad	Estado	Observaciones
TABLA BLOQUE 48 X 38 BALNCA	3	3	
TABLA AMARILLA	1	3	
ESCURRIDOR PARA FRITOS	1	3	
ESCURRIDOR	2	3	
ALACENA METALICA DE 0,80CM x0,60 X 0,40 DE PROFUNDIDAD	1	2	
BANDEJA GRANDE	4	2	Una se debe dar de baja.
BANDEJA EN ACERO	5	3	
CALDERO	2	2	Uno esta bien el otro se debe dar de baja.
CAMPANA DE EXTRACCION	1	3	
CANECA 65L VERDE	2	3	Se utilizan para jugo.
CORTADOR DE VEGETALES EN ALUMINIO	1	1	Dañado
ESTUFA DE 4 QUEMADORES	1	3	
HORNO INDUSTRIAL AGAS ACERO INOXIDABLE 2 BANDEJAS	1	2	NO SE USA
JARRA CALIMA 5LTS	2	2	
JARRA DE 3 LITROS EN PROPILETILENO	1	2	
JARRA MEDIDORA	1	1	
JUEGO DE CUCHARAS MEDIDORAS	1		
LICUADORA INDUSTRIAL DE 25 LT SERIE 062	2	2	Una funciona la otra se debe dar de baja.
MESA PARA CAFETERIA PLEGABLE CON 8 SILLAS	8	3	
MESON CON GABINETEACERO INOXIDABLEENTREPAÑ OS ZINGAL SERI 170	1	2	
MESON CON LAVAPLATOS ACERO INOXIDABLE	3	3	
NEVERA VERTICAL MIXTA ; EN LAMINA AXERO INOXIDABLE MARCA ZINGAL	1	3	
OLLA EXPRESS 6 LITROS	5	1	No tienen tapa

OLLA EXPRESS 25 LITROS	2	3	
PELA PAPA - KOLOR KW (ACERO INOXIDABLE)	3	1	
PIEDRA PARA AFILA	1	2	
PLANCHA PARA ASAR	1	1	
PURIFICADOR DE AGUA	1	3	
RAYADOR PROFESSIONAL	4	2	2 bien, 2 en mal estado
SARTEN	1	3	
NEVERA DE HELADOS	1	3	Del operador
CANECA AZUL	2	2	
CANECAS	3	1	Rotas.
CANECA DE DESECHOS	2	2	
RECIPIENTE DE ENSALDA	3	3	ENSALADAS
BALDE PARA AGUA	1	2	
EXPRIMIDOR DE NARANJA	2	3	
CUCHARA DE FRITOS/ESPUMADERO	3	2	UNA MAL
CUCHARONES	3	3	
CUCHARAS DE SERVIR	4	3	
CUCHILLOS	6	2	NO TIENEN FILO
CUCHARA DE OASTA	1	3	
CUCHARAS MEDIORAS	7	2	2 MALAS
ESPATULAS EN ACERO	3	3	
TRINCHES	2	3	
OLLAS	14	2	
PAILAS	3	2	
LOCKER	1	1	OXIDADO
RODILLO	1	3	
TAPAS DE OLLAS	16	2	
VASOS	482	3	
PLATOS	576	3	
CUCHARAS	314	3	
	Realizó		Laura Gabriela Alarcon
			Ing alimentos - Equipo PAE

Relacion de inventarios

IEO

FONQUET Fecha: 25/12/2024

Estado: Se evalua de 1 a 3 donde 1 es mal estado, 2 regular, 3 buen estado

utensilios / Equipos	Cantidad	Estado	Observaciones
MESON EN ACERO	1	2	Borde oxidado
MESON LAVAPLATOS 3 ESPACIOS	1	3	
ESTUFA INDUSTRIAL 4 PUESTOS	1	2	Un fogon suelto
CANECAS GRANDES	7	2	3 BUENAS
LICUADORA	2	1	Solo una esta en funcionamiento
LICUADORA NUEVA	1	3	
NEVERA REFRIGERACION - CONGELACION	1	2	Se le realizo mantenimiento correctivo la ultima semana de junio.
O CAMPANA EXTRACCION	1	1	
O ESTANTERIA	1	1	Oxidada y le faltan soportes
O LOCKER	1	3	ALMACENAMIENTO
CANECAS BASURA	1	1	
O HORNO 2 PUSTOS	1	1	DAÑADO
O FILTRO DE AGUA	1	3	
O BANDEJAS	3	1	
O TABLAS	4	2	
JARRA	1	2	
O CALDERO	1	3	
O OLLAS	9	2	
PAILAS	2	3	
TAPAS	8	2	
RECIPIENTES PLASTICOS	4	2	
O OLLA EXPRESS	2	2	Una nueva y una dañada
O TAPAS DE OLLA EXPRESS	2		
O COLADOR	3	2	1 Esta roto

O	RALLADORES	2	1	
O	CUCHARONES	2	3	
	CUCHARONES DE FRITOS	2	3	
O	PINZAS	3	3	
O	CHINO	1	3	
O	CUCHARAS MEDIDORAS	15	3	
O	CUCHILLOS	6	2	DOS DAÑADOS
O	OLLETAS	2	2	Una tiene la manija rota Y OTRA BIEN
O	ESCURRIDOR	6	2	0 PLATERO
	Botellon de agua con soporte	1	3	
	CANECAS DE RESIDUOS	2	3	
	PAILAS	2	3	
	SARTEN	1	3	
	ALACENA DE ACERO	1	2	
	CANECAS	7	1	4 ROTAS
	CANECAS DE BASURA	1	2	
	PLANCHAS DE ASAR	2	3	
	BANDEJAS DOS REDONDAS DOS DE HORNO Y DOS MEDIANA S	6	2	
	BALDE	1	3	
	CUCHARA GRANDE	1	2	
	TINA GRANDE	1	2	
	COLADERA METALICA GRANDE	1	3	
	RECIPIENTE PLASTICO PARA ENSALDAS	1	3	
	TINAS GRANDES REDONDAS	2	3	
	VASOS EN ALUMINIO	26	2	
	PLATOS EN ALUMINIO	61	2	
	POCILLOS PLASTICOS	28	2	
	ESPATULAS	2	3	
	CUCHARAS	468	3	HAY 38 DAÑADAS
	PLATOS	521	3	
	VASOS	435	3	

	Realizó	Laura Gabriela Alarcon
--	---------	------------------------

			Ing alimentos - Equipo PAE
--	--	--	----------------------------

Relacion de inventarios			
IEO		FAGUA A	Fecha: 25/11/2024
Estado: Se evalua de 1 a 3 donde 1 es mal estado, 2 regular, 3 buen estado			
utensilios / Equipos	Cantida d	Estado	Observaciones
CUCHARAS	204	3	
PLATOS ROJOS	104	3	
PLATOS VERDES AZULES	273	3	
VASOS AZULES	120	2	
VASOS VERDES	239	3	
OLLAS MEDIANAS CON TAPÁ	4	3	
OLLAS GRANDES CO TAPA	3	3	
FONDO GRANDE CON TAPA	1	3	
FONDO PEQUEÑO CON TAPA	1	3	
SARTEN	1	3	
PAILA DE FRITO	2	3	
OLLA EXPRESS CON TAPA	2	3	
ESCURRIDOR PEQUEÑO	1	3	
ESCURRIDOR GRANDE	1	2	
RALLADOR PEQUEÑO	1	2	
COLADOR	1	2	
CUCHARA FRITOS	2	3	
CUCHARA GRANDE	3	3	
CUCHILLOS	5	3	
CUCHARA MEDIDORAS	6	3	
NEVECON INDUSTRIAL	1	3	
HORNO	1	1	
LICUADORA INDUSTRIAL	2	2	
MESON	1	3	
LAVAPLATOS 3 PUESTO	1	3	
ESTUFA	1	2	

CAMPANA	1	1	
ALACENA	1	3	
GABINETE BLANCO	1	3	
ARCHIVADOR	1	3	
CANECAS ECOLOGICAS	3	3	
CANECAS PLASTICAS GRANDES	1	2	
CANECAS PLASTICAS PEQUEÑAS	1	3	
CANECAS PLASTICAS PEQUEÑAS	1	3	
TABLA DE PICAR	5	3	
PLANCHA PEQUEÑA	2	3	
BANDEJA METALICA GRANDE	2	3	
BANDEJA METALICA PEQUEÑA	2	3	
BANDEJAS PLASTICAS	2	3	
CALDERO	1	3	
PLANCHA	1	3	
CALDERO PEQUEÑO	2	3	
ESPATULA	4	3	
PINZAS	3	3	
CUCHARA PASTA	1	3	
CUCHRA MEDIDORA	13	2	
PELA PAPA	1	2	
TRINCHE	1	2	
JARRAS GRANDES	2	3	
BALDE JUGO	1	2	
LICUADORA	2	3	
			Angelica Pachon
			Nutricionista - Equipo PAE

Relacion de inventarios

IEO		POLIDEPORT		Fecha: 25/11/2024
Estado: Se evalua de 1 a 3 donde 1 es mal estado, 2 regular, 3 buen estado				
utensilios / Equipos	Cantidad	Estado	Observaciones	
Platos rojos	150	3		
Platos blancos	232	3		
Vasos blancos	120	2	Varios manchados	
Vasos azules	186	3		
Vasos rojos	12	2	1 roto	
Cucharas	205	3		
Tenedores	6	3		
Cuchillos de cocina	5	2	1 con mango roto	
Cuchillo carnicero	1	3		
Cuchillos de mesa	1	3		
Platos de sopa	4	3		
Estufa industrial de 3 puestos	1	3		
Estufa industrial de 1 puesto	1	3		
Mesón acero inoxidable	2	3		
Mesón de servicio(5 compartimentos)	1	3		
Mesa de madera	1	3		
Plancha pequeña	1	3		
Baldes pequeños	6	2	2 en mal estado	
Tina gris plástica grande	4	2	2 rotas	
Olla exprés	2	3		
Paila de freitar grande (chino)	1	3		
Paila de freitar mediana (chino)	1	3		
Paila de freitar pequeña(chino)	2	2	1 sin manijas	
Cuchara grande	2	3		
Cucharones	2	3		
Sartén grande	1	3		
Sartén pequeño	1	3		

Calderos con tapa	3	3	
Ollas grandes	2	3	Con tapa
Ollas medianas	2	3	Con tapa
Olleta chocolatera	1	3	
Jarras grandes	3	2	
Jarras medianas	1	2	Sin tapa
Jarras pequeñas	3	1	1 rota
Nevera casera 2 compartimentos	1	3	
Nevera de congelación	1	3	
Tabla de picar grande	1	3	
Tabla de picar mediana	4	2	2 quemadas en un borde
Pinzas grandes	2	3	
Pinza pequeña	1	3	
Cuchara de fritos	1	1	Mango roto por la mitad
Trinche	1	1	Mango roto por la mitad
Rallador	1	1	Roto, oxidado
Cucharas medidoras	11	3	
Licuadaora industrial	2	3	
Colador plástico	0	NA	
Colador metálico mediano	1	1	Sin mango
Escurreidor de fritos	1	2	Sin manijas
Canecas plásticas grandes	4	2	Una caneca rota y 2 con tapa rota
Extintor	1	3	
Canecas de basura con tapa	2	3	
Locker	0	NA	
Archivador	1	3	
Aragan	1	2	
	REALIZO		ANGELICA PACHON
			NUTRICIONISTA EQUIPO PAE

Relacion de inventarios			
IEO	FAGUA-TIQUIZA	FECHA: 25/11/2024	
Estado: Se evalua de 1 a 3 donde 1 es mal estado, 2 regular, 3 buen estado			
utensilios / Equipos	Cantidad	Estado	Observaciones
ALACENA EN ACERO	1	3	
BANDEJAS DE ACERO	3	3	
CALDERO	2	2	
CAMPANA DE EXTRACCION	1	2	
CANECAS DE RESIDUOS ORGANICOS	2	2	
CANECAS PLASTICA	9	2	
CUCHARA DE FRITOS	2	2	
CUCHARAS	178	3	
CUCHARAS DE SERVIR	4	3	
CUCHARAS MEDIDORAS	13	2	
ESPATULAS	2	2	
ESTANTE DE LAVADO EN ACERO DE	1	2	
ESTANTERIA	10	3	
ESTUFA INDSUTRIAL 4 PUESTOS	1	2	
EXTINTOR	3	3	mantenimiento
FILTRO DE OXONO	1	1	
HORNO DE 3 PUESTOS	1	2	limpieza filtro
JARRA DE JUGO	1	2	mantenimiento
JARRA DE JUGO dispensador	2	1	
LAVADERO DE PLATOS fijo	7	3	
LICUADORAS IND	3	2	
LINEA DE SERVIDO	1	3	
LOCKER	1	2	
NEVERA DE HELADOS	1	3	
NEVERA HORIZONTAL	1	3	
NEVERA REFRIGERACION - CONGEL	1	1	

NEVERA TIPO DOMESTICA	1	1	no funciona
OLLA EXPRESS	1	3	
Ollas	13	2	
OLLETA	1	2	
PINZAS	4	2	
PLANCHA PEQUEÑA	1	1	
PLATOS NUEVOS	292	3	
PLATOS VERDE USO	205	3	
PUNTO DE CLASIFICACION DE BAS	1	2	
RALLADOR	2	2	
RECIPIENTES PLASTICOS	4	2	
SARTEN PEQUEÑO	0	2	
SOPORTE PARA BOTELLON DE AGUA	1	3	
TABLAS DE PICADO	3	2	
TAPAS DE OLLA	6	2	
TRINCHE	1	3	
VASOS	400	3	
VASOS VERDES	205	3	
CUCHILLO SIERRA	1	2	
CUCHARA PASTA	2	3	
TAMIZADOR	1	2	
COLADERA GRANDE	1	2	
FONDO ACERO	2	3	
FON DO PEQUEÑO	1	3	
TAZA GRANDE TAOA	1	3	
BALDE	2	2	
ESCURRIDOR PLSTICO	2	2	
BANDEJA PLASTICA	2	3	
BANDEJA ESMATADA	2	3	
TINA REDONDA	1	3	
TINA CUADRADA	1	3	
BANDEJA HORNO	2	3	
TINA JUGO GRANDE	1	3	
CANECAS DE BASURA	2	2	

ESTANTES METALICOS	6	6	
AZAFATES-TAPA	11	3	
LINEA SERVICIO CALIENTE	1	1	
GABETERO MALETAS	1	3	
LAVAMANOSPEDAL	1	3	
			Rafael Rodriguez
			Tecnico - Equipo PAE

Relacion de inventarios			
IEO		SANTA LUCIA 25/11/2024	
Estado: Se evalua de 1 a 3 donde 1 es mal estado, 2 regular, 3 buen estado			
utensilios / Equipos	Cantidad	Estado	Observaciones
BANDEJAS- ALUMINIO	7	3	
CALDERAS ARROZ -ALUMINIO	2	2	
CUCHARAS ALUMINIO SOPA	310	3	DISMINUCION 50 CUCHARAS OPERADOR DOTO DE 300 UNIDADES A MEDIADOS AÑO
CUCHARAS DE COCINA	2	2	
CUCHARAS ESPUMADERA PARA FRITO	2	3	
CUCHILLOS ACERO	3	2	uno dañado
CUCHILLOS BLANCOS	4	2	
ESCURRIDOR ACEITE	2	2	1 dañado
ESTUFA INDUSTRIAL -ZINGAL 4 PUESTOS	1	2	mantenimiento
ESTUFA INDUSTRIAL DE 4 PUESTOS PISO	1	2	
HORNO INDUSTRIAL 2 PUESTOS SIN MARCA	1	2	
LICUADORA INDUSTRIAL	2	2	
MESAS LARGAS MADERA	10	3	
MESAS PLASTICAS COLOR BLANCO	20	3	
NEVERA Y CONGELADOR INDUSTRIAL 2 PUERTAS	1	3	mantenimiento
NEVERA Y CONGELADOR INDUSTRIAL 4 PUERTAS	1	3	mantenimiento
OLLA A PRESION DE 50 LTS Y 13 LTS	4	2	dos sin tapa
OLLAS ALUMINIO	10	2	4 en mal estado
PAILAS ALUMINIO	4	2	2 mal estado
PINZAS ALUMINIO	2	1	bajas
PLANCHA ASADOR PEQUEÑA	1	1	
PLATOS PLASTICOS	1046	3	
PURIFICADOR OXONIZADOR	1	1	no sirve
TABLAS PARA PICAR -COLOR BLANCO	2	1	
TANQUES PLASTICOS- COLECTORES	3	1	mal estado
TAZA AMARILLA	1	2	

VASOS PLASTICOS	1140	3	
CAMPANA EXTRACTORA	1	1	no funciona
MESON ACERO LINEA SERICIO LINEA	2	3	
MESON ACERO MOVIBLE ZINGAL	1	3	
MESON ACERO 3 LLAVES	1	3	oxidado
TAPAS OLLAS		NA	
RALLADOR	2	2	mal estado
COLADOR METAL REDONDO	1	3	mal estado
COLADOR PLASTICO REDONDO	1	2	
CUCHARAS MEDIDORAS	15	2	una rota
ESTIBAS PLASTICAS	1	3	
EXTINTOR	1	3	
BOUTIQUIN	1	3	
CUCHARAS PASTA PLASTICAS	2	3	
CUCHARONES PLASTICOS NEGROS	2	2	1 dañado
ESPUMADERA PLASTICA NEGRA	1	3	
CUCHRARA PARA SERVICIO PLASTICA NEGRA	1	3	
CUCHARAS DE SERVICIO METAL	4	3	
PLATOS ALUMNIO	10	2	
ESCURRIDORES BEIGE	4	2	1 dañado
COLECTORES RESIDUOS VERDE	1	2	
COLECTORES RESIDUOS NEGRA	2	2	1 sin tapa
PAPELERA GRIS P3DAL	1	3	
PAPELERA GRIS 30 LTS	1	3	
ALACENA BEIGUE (PUERTA Y CAJON)	3	3	
ALACENA ACERO INX DOS ESPACIOS	1	1	
BALDE 20 LTS-3VERDE1 AZUL	4	1	2 en mal estado
DISPENSADOR JUGO TRANSP.	1	1	BAJA
CONTENEDOR BASURA negro	1	3	
	Realizó		Rafael Rodriuez
			Tecnico Equipo PAE

Relacion de inventarios			
IEO		LA BALSA	
		Fecha: 25/11/2024	
Estado: Se evalua de 1 a 3 donde 1 es mal estado, 2 regular, 3 buen estado			
utensilios / Equipos	Cantidad	Estado	Observaciones
Licuada industrial	2	2	1 dañada
Licuada hogar	1	1	Dañada
Horno 2 puestos	1	1	no funciona
Procesador de alimentos	1	3	
mesones en acero inoxidable	2	3	
Meson de almacenamiento	1	3	
Ollas	14	3	1 mal estado
Caldero	2	3	
Olla express	3	3	
Pailas	8	3	
Olla de escurrido	3	3	
Sarten	1	3	
Extractor	1	3	
Estufa 4 puestos	1	3	
Cuchillos	12	3	
Canecas de residuos	2	3	
Jarra de jugo dispensador	1	3	
Jarra de jugo	3	2	una en mal estado
Canecas grandes	4	2	hay dos en mal estado
Baldes	5	2	uno dañado
Nevera industrial refrigeracion - c	1	3	
Coladores	6	2	hay 3 en mal estado
Tapas	15	3	5 en mal estado
Tablas de picado	5	2	
Ralladores	2	1	

Cuchara grande	1	3	
Pinzas	3	2	
Espatula	3	3	dos en acero, una en plastico
Punto de lavado en acero	3	3	
Cucharas medidoras	17	3	3 mal estado
Cuchara de freir	3	3	
Molinilo	1	3	
Cucharon	1	3	
Cuchara para pasta	3	3	
Exprimidor limon	2	3	
Pela papas	3	3	
Exprimidor de naranja grande	1	3	
Bandeja aluminio	8	3	
Bandeja plastica	3	2	
Plancha	1	2	
Platos verdes	197	3	3 dañados
Platos rojos	399	3	
Vasos	447	3	
Cucharas	273	3	
Procesadora	1	3	
Refractaria	1	1	
Mueble papeleria	1	3	
Mueble maletero	1	3	

	Realizó	Tatiana Pedraza
		Psicologa Equipo PAE

Relacion de inventarios

IEO		DIOSA CHIA		Fecha: 22/11/2024	
Estado: Se evalua de 1 a 3 donde 1 es mal estado, 2 regular, 3 buen estado					
utensilios / Equipos		Cantidad	Estado	Observaciones	
Bandejas		5	3		
Caneca		5	2	una rota	
Caneca pequeña		1	1		
Coladores		6		sin mango 4	
Cuchara mediana		1	3		
Cucharas		230	3	requiere mas dotación	
Cucharas escurridoras		2	3		
Cucharas medidoras		7	2		
Cucharones		2	3	uno sin mango	
Cuchillos		7	2	uno con el mango dañado	
Ensaladera		1	3		
Escurridores de aceite		2	2	Dañados	
Espátula metálica		1	2		
Estantes de metal		4	3		
Estufa industrial de 3 puestos		1	2		
Estufa industrial de 4 puestos		1	2		
Exprimidor		1	2		
Exprimidor de naranja		1	2		
Filtro ozono		1	1		
Horno de 2 puestos		1	2	Mantenimiento de flautas	
Jarras grandes		4	2		
Licuadora industrial Grande		2	2		
Línea de servido 8 puestos baño ma		1	2	ajuste de perillas	
Mazo		1	2		
lavado		4	3		
Nevera industrial Refrigerador- co		2	2	FUNCIONANDO	
Olla Expres pequeña		2	2		

Olla Expres grande	1	2	
Ollas grandes	9	3	
Olleta	1	2	
Pailas grandes	3	2	
Pailas pequeña	1	2	
Pela papas	3	2	
Pinza grandes	4	2	
Plancha	1	1	
Platos	1138	3	
Punto de lavado de manos en acero	1	2	
Tabla de picar pequeña	1	2	
Tablas de picar	5	2	
Tapas grandes	6	2	
Tazas pequeñas	2	2	
Tina grande	2	2	
Tina pequeña	2	2	
vasos	1071	3	
Alacena	1	2	
Baldes	3	2	
Botiquin	1	3	
Caldero	1	2	
Campana extractora	1	2	
Dispensador de jugos	1	2	
Extintor	1	3	
Rallador metalico	3	2	
Rodillo plastico	1	2	
Sarten	1	2	
Trinche	1	2	
	Realizó		Rafael Rodriguez
			Tecnico - PAE

Relacion de inventarios			
IEO	LA CARO nov-24		
Estado: Se evalua de 1 a 3 donde 1 es mal estado, 2 regular, 3 buen estado			
utensilios / Equipos	Cantidad	Estado	Observaciones
ABRELATAS	1	2	
ALACENA ACERO INOX. PEQUEÑA	1	2	
ALACENA METALICA DOS PUERTAS	1	3	
ALACENA PEQUEÑA BEIGUE	1	2	
BALDES 12 LTS	2	2	
BANDEJA ELECTROPLATA HONDA	1	3	
BANDEJAS METALICAS HORNO	2	3	
BATIDOR MANUAL METALICO	1	3	
BOUTIQUIN METALICO	1	3	
CAJA PLASTICA PORTACUBIERTOS CON TAPA	1	3	
CALDERO	1	3	
CANECA AZUL VERDE CLARO 55 LTS	3	3	
CANECA PLASTICA AZUL 80 LTS	2	3	
CANECA PLASTICA ROJA 50 LTS	2	3	
COLADOR METALICO	1	1	sin manijas
COLECTOR GRIS DE PEDAL PEQUEÑO	1	3	
COLECTOR RESIDUOS VAIVÉN NEGRO MEDIANO	1	3	
COLECTOR RESIDUOS VAIVÉN VERDE MEDIANO	1	3	
CONTENEDOR RESIDUOS ORGANICOS AZUL	1	2	
CUCHARA PARA PASTA METALICA	1	3	
CUCHARAS MEDIDORAS METALICAS	2	3	
CUCHARAS MEDIDORAS PLASTICAS	13	3	
CUCHARAS METALICAS SOPA	75	3	
CUCHARON METALICO GRANDE	1	3	
CUCHILLO PARA PAN	1	3	
CUCHILLOS COCINA VARIOS	5	2	2 en mal estado
DISPENSADOR BEBIDAS 20 LTS TRANSPARENTE	1	2	
ESCURRIDOR VAJILLA DOS PIEZA	1	3	

ESCURRIDOR FRITOS PEQUEÑOS	1	2	
ESPATULA PEQUEÑA MANGO BLANCO	1	3	
ESPUMADERA GRANDE METAL	1	3	
ESPUMADERA GRANDE METAL	1	3	
ESPUMADERA PLANA MEDIANA	1	3	
ESTIBAS NEGRAS GRANDE SPLASTICA	3	3	
ESTUFA INDUSTRIAL 4 PUESTOS	1	2	
EXTINTOR	2	3	
HORNO INDUSTRIAL 2 COMPARTIMIENTOS	1	3	
JARRA PLASTICA TRANSPARENTE	1	2	
LICUADORA INDUSTRIAL GRANDE ZINGAL	1	2	
MESON ACERO LAVADO 3 POSETAS	1	3	una llave para arreglo
MESON ACERO LINEA DE SERVICIO	1	3	
NEVERA DOS CUERPOS	1	3	bandeja plastica rota
OLLA TIPO FONDO GRANDE	1	3	
OLLAS EXPRESS GRANDES	2	2	una sin mango
OLLAS VARIOS TAMAÑOS	5	3	
OLLETA MEDIANA	1	3	
OZONO PURIFICADOR	1	2	
PAILAS GRANDES	3	3	
PALA HIELO PLASTICA	1	3	
PESA COLGANTE	1	3	
PINZA METALICA GRANDE	2	3	
PINZAS METALICA SGRANDES PANADERIA	2	3	
PLATOS BLANCOS 3 COMPARTIMIENTOS	322	3	218 adicionales para dar de baja
RALLADOR METALICO MEDIANO	2	3	
RODILLO PLASTICO PEQUEÑO	1	3	
SECCION MULTIESTANTE VIVERES BEIGE	6	3	
SECCION MULTIESTANTE VIVERES GRIS	1	3	
TABLAS CORTE PILICARBONATO	3	2	
TAPAS ALUMUI OLLAS DIFERENTES TAMAÑOS	8	3	
TINA VERDE PEQUEÑA	1	2	
TINAS AMARILLAS MEDIANAS	2	3	
VASOS VERDE	133	3	

	Realizó		Rafael Rodriguez
			Tecnico PAE

Relacion de inventarios			
IEO	EL CERRO	FECHA	NOVIEMBRE 25-2024
Estado: Se evalua de 1 a 3 donde 1 es mal estado, 2 regular, 3 buen estado			
utensilios / Equipos	Cantidad	Estado	Observaciones
ALACENA ACERO DOS CUERPOS	2	3	
BALDE AMARILLO ASEO	1	3	
BALDES COLORES	2	3	
BANDEJA HONDA ALUMINIO	1	3	
BANDEJAS PLASTICAS	11	3	
BOUTIQUIN	1	2	
CAMPANA EXTRACTORA	1	3	
CANECA AMARILLA MEDINA	1	2	
CANECA AZUL GRANDES	4	2	solo 1 buena
CANECA BASURA TAPA VERDE VA Y VÉN	1	3	
CANECA BASURA VERDE TAPA VA Y VÉN	1	2	
CANECA GRIS PEQUEÑA	2	3	
CANECA PLASTICA GRIS GRANDE	1	2	
CANECA VERDE MEDIANA	2	3	
CILINDRO GAS PROPANO GRANDES	3	1	
COLADOR METALICO	1	1	
COLADOR PLASTICO	1	3	
CONTENEDOR BASURA GRANDE	1	2	
CUCHARAS MEDIDORAS PLAST.	30	3	
CUCHARAS SOPA	173	3	
CUCHILLOS COCINA	5	2	1 dañado
ESCURRIDOR FRITOS METAL.	2	2	
ESPUMADERA METALICA	1	2	1 regular
ESTANTES METALICOS	3	2	
ESTUFA A PISO 4 PUESTOS	1	2	mantenimiento oxidad
EXTINTOR	1	2	
GRAMERA DIGITAL	2	2	

HORNO 3 GAS, 2 COMPATIMIENTOS-SUPERIO	1	1	
JARRA PLASTICA 4 LTS	1	1	rompio-baja
LAVAMANOS PEDAL	1	3	
LICUADORA INDUSTRIAL GRANDE ZINGAL	1	2	
MESON LINEA SERVICIO - BAÑO MARIA	1	3	
MESON ACERO INOX MOVIBLE	1	3	
MESON LAVADO TRES POSETAS	1	2	manilla rota
NEVECON DOS CUERPOS, ZINGAL- NUEVA	2	3	
OLLA EXPRESS	3	2	1 daña
OLLA ACERO GRANDES	3	3	
OLLA ACERO GRANDES- MEDIANA	3	3	
OLLAS EN ALUMINIO VARIAS	7	3	
PAILAS	5	2	
PESA DE GANCHO	1	3	
PINZAS METALICAS	1	2	
PLATO ALUMNIO	148	1	bajas
PLATO AZUL SOPA	20	2	bajas
PLATO NARANJA NARANJA	10	2	bjas
PLATO ROJO NUEVOS	123	3	
PLATO SERVICIO ROJO 3 COMPARTI.	50	3	
PLATO SERVICIO VERDE 3 COMPARTIMIENTO	190	3	
PLATO SOPA ROJO	50	2	
PLATO VERDE SOPA	3	2	
POCILLO PLASTICO	128	2	
SECCION ESCURRIDORES PLASTICOS	7	3	
TABLAS POLICARBONATO	5	2	REPOSICION
TABLON MADERA	5	3	
TAPAS OLLAS	8	3	
TINA BLANCA PLASTICA	1	2	baja
TINA ROJA PLASTICA GRANDE	2	2	1 baja
VASOS PLASTICOS	202	3	
VASOS ALUMINIO	173	2	algunos bajas
VASOS NUEVOS	45	3	

	Realizó		Rafael Rodriguez
			Tecnico PAE

Relacion de inventarios**IEO****JOSE MARIA BALAGUI OCTUBRE 01-2024****Estado: Se evalua de 1 a 3 donde 1 es mal estado, 2 regular, 3 buen estado**

utensilios / Equipos	CANTIDAD	ESTADO	OBSERVACION
CUCHARAS MEDIDORAS	13	3	
VASOS	499	3	
PLATOS	696	3	
CUCHARAS	568	3	21 PAQUETES DE 12 UDS SIN DESTAPAR
LICUADORA PEQUEÑA	1	1	VASO ROTO
LICUADORA INDUSTRIAL	2	3	
OLLAS DE ALUMINIO 50 L CON TAPA	1	3	
OLLAS DE ALUMINIO 38 L CON TAPA	2	3	
CALDEROS CON TAPA	2	3	
CAMPANA DE EXTRACCIÓN	1	1	NO FUNCIONAL
MÁQUINA INDUSTRIAL PARA PICAR	1	3	
ESCURRIDOR PLÁSTICO	6	3	
ENSALADERAS	2	3	
BANDEJAS DE ALUMINIO GRANDES	2	3	
PLANCHAS MEDIANAS	2	3	
BANDEJAS DE ALUMINIO MEDIANAS	2	3	
BANDEJAS PLÁSTICAS	5	2	2 ROTAS
RALLADORES	2	1	SIN AGARRADERA
ESPUMADERAS MEDIANAS	2	3	
ESPUMADERAS PLÁSTICAS PEQUEÑAS	1	3	
CUCHILLOS	10	2	2 CON MANGO ROTO
TAZAS PLÁSTICAS	3	3	
PAILAS GRANDES	2	2	ACUMULACIÓN DE GRASA QUEMADA
ESCURRIDOR GRANDE	1	1	
ESCURRIDOR PEQUEÑO	1	2	
ESTUFA 4 PUESTOS	1	3	
FILTRO DE OZONO	1	3	
PAILA MEDIANA SARTÉN	1	3	

[illegible]

		REALIZO	ANGELICA PACHON
			NUTRICIONISTA

Relacion de inventarios			
IEO		LUNA NUEVA: 25/11/2024	
Estado: Se evalua de 1 a 3 donde 1 es mal estado, 2 regular, 3 buen estado			
Utensilios / Equipos	Cantidad	Estado	Observaciones
CUCHARAS	207	3	PERDIDAS 9
TABLAS PARA PICAR	4	3	
OLLETA	1	3	
OLLA A PRESION CON TAPA	3	3	
OLLA A PRESION SIN TAPA	2	1	
VASOS PLASTICOS	190	3	
VASOS METALICOS	2	2	
PLATOS VERDES	196	2	4 adicionales en mal estado
OLLAS DIFERENTE TAMAÑO	6	2	CON 4 TAPAS
BANDEJAS PLASTICAS	2	3	
BANDEJAS DE ALUMINIO	2	3	
BANDEJAS DE PANADERÍA	2	3	
BANDEJAS HONDA	2	2	
BANDEJAS REDONDAS	3	2	
PLANCHA PEQUEÑA	1	2	
CUCHARAS ESCURRIDORAS DE FRITO	4	3	
ESPATULA	1	3	
CUCHARON	1	3	
CUCHARAS GRANDE	4	3	
TENEDORES GRANDE	2	3	
PINZAS	2	3	
MOLINILLO	1	3	
CUCHARA PASTERA	1	3	
CUCHILLOS GRANDES	5	2	2 grandes, 3 medianos, 1 en mal estado
JARRA GRANDE	2	1	
JARRA PARA JUGO MEDIANA	1	3	
CALDEROS	1	1	Sin tapa

PAILA	3	2	Diferentes tamaños, grande, mediana y pequeña
RODILLO	1	3	
NEVERA TIPO DOMESTICA	1	3	
HORNO	1	2	
ESTUFUFA 4 PUESTOS	1	2	
LICUADORA INDUSTRIAL 10 LITS	1	3	
LICUADORA DOMESTICA	1	1	Vaso dañado
CUCHARAS MEDIDORAS	17	3	diferentes tamaños
CANECA	5	3	1 sin tapa
CANECA BASURA	2	2	
BALDES	3	1	3 en mal estado
COLADOR PLASTICO	2	2	
COLADOR ALUMINIO	2	1	
ESCURRIDOR EN ALUMINIO	2	2	
RODILLO PLASTICO	1	1	
TENEDOR GRANDE	2	3	
PINZAS	3	3	
CUCHARON GRANDE	1	3	
RAYADORES	2	2	
TAZA CUADRADA GRANDE CON TAPA	1	1	
DISPENSADOR DE JUGO	1	1	
PURIFICADOR DE OZONO	1	3	
TAPAS	7	3	
	REALIZO		TATIANA PEDRAZA SUAREZ
			PSICOLOGA

Relacion de inventarios			
IEO	JJ CASAS		
Estado: Se evalua de 1 a 3 donde 1 es mal estado, 2 regular, 3 buen estado			
utensilios / Equipos	Cantidad	Estado	Observaciones
HORNO INDUSTRIAL 2 PUESTOS	1	3	
ESTUFA INDUSTRIAL DE 6 PUESTOS Y PLANCHA	1	2	
NEVERA Y CONGELADOR INDUSTRIAL 2 PUESTOS	0		
NEVERA Y CONGELADOR INDUSTRIAL 4 PUESTOS	1	3	
LICUADORA	1	1	en mal estado
LICUADORA INDUSTRIAL	2	3	1 buena y otra mal
PROCESADOR	1	3	
OLLA A PRESION PEQUEÑA	4	3	1 BUENA 3 MAL
OLLA A PRESION GRANDE	2	3	
SARTEN PEQUEÑO	1	3	
SARTEN GRANDE	3	2	2 BUENOS 1 REGULAR
CALDERAS ARROZ -ALUMINIO	5	2	4 BUENOS 1 REGULAR
OLLAS ALUMINIO PEQUEÑAS	5	2	2 EN BUEN ESTADO Y 1 REGULAR ESTADO
OLLAS ALUMINIO MEDIANAS	4	3	
OLLAS ALUMINIO GRANDES	2	3	
OLLAS ALUMINIO EXTRA GRANDES	1	3	
CUCHARAS PARA FRITO	2	3	
CUCHILLOS ACERO	9	3	
TABLAS PARA PICAR -COLOR BLANCO	6	2	SECRETARÍA DE SALUD SOLICITÓ CAMBIO
PINZAS ALUMINIO	4	2	2 MAL ESTADO Y 2 BUENAS
CANECAS PLASTICAS	5	3	2 BUENAS Y 3 MALAS
ESCURRIDOR ACEITE	2	2	1 BUENO 1 REGULAR
PURIFICADOR OXONIZADOR	1	3	
BANDEJAS- ALUMINIO	2	3	
BANDEJAS- PLASTICAS	1	3	
PLATOS PLASTICOS	1260	3	576 GUARDADOS
VASOS PLASTICOS	660	3	170 GUARDADOS

CUCHARAS ALUMINIO	814	3	814
CUCHARAS DE COCINA UTENSILIOS COCINA	5	3	2 EN MAL ESTADO Y 3 BUENAS
PLANCHA ASADOR PEQUEÑA	0		
PELAPAPAS	4	2	3 DAÑADOS 1 BUENO
JARRAS	3	2	2 BUENOS 1 REGULAR
RALLADOR	2		
COLADOR	7	2	3 BUENOS 4 MALOS
EXPRIMIDOR	2	3	
ESPATULA	1	2	
JARRAS DE ALUMINIO	3		2 BUENOS 1 REGULAR
TAPAS	11		GRANDES 4, MEDIANAS 6 (3 BUENAS, 3 MALAS)
GRAMERA	0		
TERMOMETRO	0		
MESAS PLASTICAS COLOR BLANCO	36	3	
MESAS LARGAS MADERA	4	3	
SILLAS BLANCAS TIPO RIMAX	30	3	
SILLAS AZULES TIPO RIMAX	90	3	
CANECAS DE BASURA	2	3	
PROCESADOR DE ALIMENTOS CASERO 8 TAZAS	2		BLACK DECKER NUEVOS
CAMPANA EXTRACTORA	1	1	NO FUNCIONA
MUEBLE PARA ALMACENAR ALIMENTOS	2	3	
MUEBLE PARA USO PERSONAL	3	2	1 EN MAL ESTADO
BALDES DE ASEO	5	2	
TINA CUADRADA PLASTICA	1	2	
CUCHARAS MEDIDORAS	9	2	2 EN MAL ESTADO

	REALIZO		Yereemy Lopez
			Coordinador Equipo PAE

Relacion de inventarios			
IEO		LAURA VICUÑA: NOV 27 2024	
Estado: Se evalua de 1 a 3 donde 1 es mal estado, 2 regular, 3 buen estado			
utensilios / Equipos	Cantidad	Estado	Observaciones
Estantes abiertos de 5 espacios	3	3	
Alacenas de acero inoxidable	3	3	
Bascula	0	0	
Termometro	0	0	
licuadoras	3	2	dos fuera de servicio
licuadora pequeña	0	0	
Horno 2 puestos Zingal	1	3	
Horno 2 puestos	1	3	
Procesador de alimentos	1	1	Fuera de servicio no funciona
mesones en acero inoxidable	5	3	
Meson para samobar con recipientes y tapas.	1	3	
Ollas	14	3	2 fuera de servicio
Caldero	5	2	
Olla express	4	2	2 con tapa 2 sin tapa
Olla de escurrido	1	2	
Sarten	2	2	
Estufa 4 puestos	1	3	
Estufa de 3 puestos	1	3	
Estufa de un puesto	1	3	
cuchillos	14	2	8 en mal estado
Canecas de residuos	2	3	
Jarra de jugo dispensador	1	3	
JArra de jugo	1	2	
Canecas grandes	3	2	1 en mal estado
Baldes	3	3	
Nevera de helados	0	0	Del operador
Nevecon refrigeracion - congelacion	2	2	El espacio de congelacion de un equipo esta fuera de servicio.

coladores	3	3	
Tapas	16	2	
Tablas de picado	7	2	
Ralladores	2	1	
Cucharas de servido	3	3	
Pinzas	1	2	
Espatula	1	2	
Punto de lavado en acero	1	2	
Punto de lavado de manos	1	2	
Platos	1531	3	4 Quemados
vasos	1032	3	
cucharas	590	2	90 oxidadas
cucharas medidoras	7	2	3 en mal estado
cuchara de freir	1	3	
Purificador Ozono	2	3	
bandejas metálicas	5	3	
plancha	1	3	
botiquin	1	3	
gramera	0	0	
extintor	1	3	
pelapapa	1	1	no funciona
exprimidor de naranja	1	1	no funciona
tina	6	1	2 en mal estado
rodillo	1	3	
escurridor cilindrico	1	3	
	REALIZO		YEREMY LOPEZ
			COORDINADOR EQUIPO PAE

ELABORADO: 28/11/24

NOVEDADES REPORTADAS AL OPERADOR

Con base en la Resolución 335 de 2021 y con el objetivo de garantizar la calidad e inocuidad de las raciones entregadas a los estudiantes, se realiza un monitoreo diario en las IEO para verificar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y la correcta implementación de los planes básicos de salubridad. Desde junio, y para el mes de octubre, al igual que en los meses anteriores, se emplea la herramienta de comunicación diseñada (Anexo 1), en la cual se registran diariamente las novedades encontradas en cada IEO. Esta información se comparte en tiempo real con el operador, UT Alimentarte Chía, permitiendo una respuesta efectiva y oportuna a cada observación detectada.

Anexo 1. Formato diseñado.

[illegible]

Durante los días de ejecución del programa en el mes de NOVIEMBRE se registraron las siguientes novedades:

[illegible]

[illegible]

10	5/11/2024	Diverso	Diverso	Seg. de	Ries. d	Se va evaluando realizando descripciones de los hechos como lo indica el POES entregado por el operador. Se verifica referencia los procesos de limpieza y distribución que obedecen, independientemente en el plan con el fin de mitigar cualquier riesgo.	Se hace referencia en esta actividad haciendo análisis que estos procedimientos se deben realizar para evitar contaminación, la distribución se ingratifica ya que solo personas que tienen autorización ingresan.	CORRE
11	05/11/2024	Bodega	Bodega	Seg. de	Ejercit	Se evidencia fuga de agua en todos los puntos de lavado. Se adjuntan fotos.	Se explicará el mantenimiento antes la fecha del 12 al 20 de noviembre.	CORRE
12	05/11/2024	Bodega	Bodega	Seg. de	Ejercit	Se evidencia la bodega que no está en la parte de abajo de los fogones analitos. Se adjuntan fotos.	A continuación se le envía a la obligación 12 "Proceder por el mantenimiento de los equipos y elementos requeridos para la operación del programa de alimentación escolar, de acuerdo con el diagnóstico e inventario de aquellos entregados en funcionamiento por la Secretaría de Educación" de acuerdo a lo anterior, los equipos fueron entregados sin un diagnóstico y en malas condiciones, lo cual no corresponde a este operador ya que estos están en forma una hoja de vida en un soporte de mantenimiento realizado anteriormente.	
13	06/11/2024	Diverso	Lubric	Seg. de	Ries. d	Se hace observación sobre los formatos, se evidencian algunos formatos de manera incorrecta y en otros se ve fecha de 8 de noviembre del 2024. Se debe verificar la importancia del plan de mantenimiento y la ejecución correcta del mismo y para la entidad la forma de verificar esto es con ayuda de los formatos que se evidencian en los centros. Se adjuntan fotos.	Se hace cambio y corrección de los formatos, reforzando a la líder la importancia del plan de mantenimiento. El cambio se realizó el mismo día del trabajo.	CORRE
14	06/11/2024	Diverso	Diverso	Seg. de	Tabla	Se evidencia nuevamente en mal estado, aunque se evidencia clasificación por las acciones de la sede no se evidencia esta apoyada por la bodega por lo anterior se solicita plan de acción de control de materias primas en la bodega. Se adjuntan fotos.	La bodega le realiza la clasificación de los fletes en el momento de la entrega a bodega por el proveedor, es de aclarar que las futas no se deben manipular desmenuzando, ya que entre más se manipulan estas se ven deterioradas, por lo cual bodega recibe y envía a colegio, y lo que hacen las manipuladoras es hacer la desintegración y en este proceso hacen una verificación más al fondo donde ellas informan a bodega las unidades que encuentran en mal estado para reemplazar al centro. A la vez el plan de acción solicitado es el plan mencionado en cuanto realizar la actividad la bodega, se debe tener en cuenta que el proveedor hace una cantidad de futas por encima de la calidad como reemplazar por otras manipuladoras que pueden suceder.	CORRE
15	08/11/2024	Cama	Cama	Seg. de	Servicio	Se evidencia anomalías de conexión lo cual dificulta el monitoreo de las conexiones y ubicadas en la estación de la ciudad, se evidencia algunas las cañallitas durante el día. Se adjuntan fotos.	Se fueron retiradas las cañallitas del punto, y se observó a bodega reemplazar las conexiones afectadas.	CORRE

								Declaro la verificación a solicitud del 1 de noviembre movimiento de evidencias 6 económicas. La señora Lucía Chaves que controla monedas no trabaja en esta sede. Se solicita plan de acción involucrado para asegurar el suceso de economía en esta sede	Continuando la señora Chaves se retiró mientras se espera de contrabando de otros manipulados	
16	06/11/2024	Alfaro	+	Alfaro	+	Sección	+	Se solicita entrega del resto de agua desde el aeropuerto de la parte inferior se encuentra cuando se adjuntan fotos	Se realiza verificación y diagnóstico a la celda que se lo muestra a el estafador detallado, pero se debe tener en cuenta que esta fue entregada a este operador con solo darle. Se realiza a reflexionar	+
17	06/11/2024	Alfaro	+	Alfaro	+	Sección	+	Se solicita entrega del resto de agua desde el aeropuerto de la parte inferior se encuentra cuando se adjuntan fotos	Se realiza a reflexionar	+
18	13/11/2024	García	+	García	+	Sección	+	No se encuentra publicado los mismos establecimientos para el mes de noviembre	Los temas que se encuentran publicados son los que fueron enviados por la unidad por correo electrónico el día 23 de octubre, no han sido enviados porque son controlados de nuevo por parte de la secretaría de salud. Además se tenía un envío en correo el día 24 de octubre con observaciones el cual nunca fue dado seguimiento por la unidad.	COPIA
19	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	El suceso no cumple con lo establecido, el suceso de hoy se bromista y se adjunta parámetro de error. En la cantidad también se menciona la economía	Se presentó un problema con el proveedor y el bromista no llega para pedir un desahogado, hay que tener en cuenta que los productos de pastelería son producidos una o dos días antes de la entrega a la bodega. Por este motivo no se entregó una producto para para renovar el cumplimiento de la entrega de la alimentación escolar a las diferentes instituciones educativas del municipio de Cúcuta es muy importante, y uno de los planes de contingencia es la realización de actividades frente a situaciones como esta que se gestiona la alimentación. Se toma la decisión de enviar al proveedor de velas y cumplir con el agente distribuidor y el agente de entrega en cada institución.	COPIA
20	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	El suceso de congelación de la muestra se encuentra pagado. Por favor revisar el equipo para determinar si presenta algún daño	Esta institución educativa que se está utilizando el área de la cocina es el comedor, se entregó inicialmente, un reunión realizada con la secretaria de salud y la secretaria de educación y al operador el día 14 de octubre se tomó la decisión de reubicar el sitio de entrega y se utilizó la muestra de los alimentos si es necesario. Por esta razón la muestra se está en funcionamiento adicionalmente se entregaron dispositivos de equipos por parte de la secretaria de educación	+
21	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	Se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se va hacer el mantenimiento preventivo entre la semana del 18 al 22 de noviembre	COPIA
22	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	Se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+
23	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	No se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+
24	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	No se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+
25	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	No se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+
26	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	No se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+
27	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	No se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+
28	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	No se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+
29	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	No se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+
30	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	No se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+
31	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	No se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+
32	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	No se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+
33	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	No se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+
34	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	No se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+
35	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	No se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+
36	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	No se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+
37	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	No se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+
38	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	No se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+
39	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	No se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+
40	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	No se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+
41	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	No se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+
42	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	No se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+
43	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	No se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+
44	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	No se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+
45	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	No se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+
46	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	No se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+
47	14/11/2024	Fernández	+	Fernández	+	Sección	+	No se evidencia problema de los datos de servicio se solicita mantenimiento del equipo. Se adjunta foto	Se evidencia el mantenimiento entre la semana del 18 al 22 de noviembre	+

id	fecha	registro	registro	registro	registro	registro	registro	registro	registro
24	14/11/2024	Diosa	Diosa	Rep. de	Compl.	Se evidencian cambios de plátano por papa. Solo cambio en los plátanos	Desde la semana pasada se envió un correo especificando los sobornos por cancelación de clases por las manifestaciones el día 7 de noviembre. Los sobornos de alimentos por la semana extraordinaria o festivos que por las causas que se piden cobijan los alimentos cuando están en algunas condiciones no utilizan en las mismas situaciones haciendo en cuenta que se está cumpliendo con el porcentaje nutricional asignado		

De las 24 novedades reportadas el operador da respuesta a todas y adjunta evidencia de los planes de acción implementados en cada caso.

Se registraron varias inconsistencias en el número de ecónomas disponibles en algunas sedes: JJ Casas 1 y 6 de noviembre, Durante las visitas se reportaron menos ecónomas de las requeridas (6 presentes frente a las 7-8 necesarias). Diosa Chía 5 de noviembre Solo había 6 ecónomas de las 10 requeridas. Fagua - Tíquiza 14 de noviembre, Se encontraron 6 ecónomas.

Este tema debe ser evaluado y monitoreado de manera permanente ya que el numero de ecónomas asegura el cumplimiento de los tiempos del servicio, aunque se han implementado planes de contingencia, es urgente garantizar una contratación oportuna y estrategias para mitigar ausencias imprevistas.

Se identificaron plátanos, repollo y manzanas en mal estado en dos sedes, aunque en algunos casos se implementaron medidas correctivas como capacitación y dar de baja los productos afectados, se debe reforzar las capacitaciones en el cumplimiento de POES (Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento) y protocolos de selección y clasificación de alimentos para minimizar riesgos sanitarios.

El operador del PAE en Chía ha estado en continua comunicación y demuestra disposición para responder a las observaciones y cerrar las novedades reportadas, es fundamental reforzar la planeación y ejecución en aspectos clave como la gestión del personal, el cumplimiento de los protocolos de saneamiento y la calidad de los equipos e infraestructura. La implementación de planes preventivos y la mejora de los procesos de comunicación serán esenciales para garantizar un servicio eficiente y alineado con los estándares establecidos por las entidades responsables del programa.

La herramienta diseñada para reporte de novedades ha sido de gran utilidad para el 2024 ya que se ha logrado dar respuesta oportuna y rápida a cualquier inconformidad esto permite continuar en el proceso de mejorar el programa de alimentación escolar en Chía.

Elaborado por:
LAURA GABRIELA ALARCÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
EQUIPO PAE CHÍA

SEM-070-2024

Señora
ROSA HERLINDA NIÑO AVILA
REPRESENTANTE LEGAL
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTARTE CHIA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE 2024
Correo: ut.alimentartechia@gmail.com

Asunto: Cumplimiento a la obligación 18 contrato No. CO1.PCCNTR. 6870780.

Cordial saludo,

Dando seguimiento al contrato No. CO1.PCCNTR. 6870780 y en específico a la obligación número 18 donde se estipula "El contratista se compromete a suministrar durante el presente contrato, como mínimo 3 unidades de cada uno de los siguientes artículos, según sea requerido para la elaboración y distribución de raciones en las sedes educativas del municipio de Chía: 18.1. Equipos de refrigeración, 18.2. Equipos para el procesamiento de Alimentos, 18.3. Equipos de cocción para alimentos. Nota: Este requisito se acreditará mediante acta de recibido a satisfacción de estos elementos por parte del supervisor del contrato". La entidad se permite solicitar al operador,

Equipos de refrigeración, se solicitan 3 neveras distribuidas como aparece a continuación:

- Una (1) vertical mixta (congelación y refrigeración) con capacidad mínima de 1200 litros en acero inoxidable y con tablero de control de temperatura para la IEO Bojacá.
- Una (1) nevera vertical con capacidad mínima de 250 litros para la IEO Diversificado sede Campincito.
- Una (1) nevera vertical con capacidad de mínima 600 litros la sede Fusca principal.

Equipos para el procesamiento de Alimentos

- Una (1) Licuadora industrial 15 Litros IEO LA BALSA.
- Una (1) Procesador de alimentos con capacidad mínima de 14 tazas para la IEO JJ CASAS.

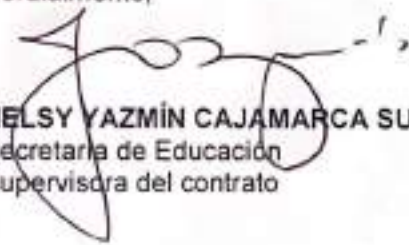
- Un (1) Procesador de alimentos capacidad mínima de 14 tazas para la IEO Laura Vicuña.

Equipos para cocción de alimentos:

Tres (3) Ollas express distribuidas así:

- Una (1) para la IEO La Balsa
- Una (1) para la IEO Luna nueva
- Una (1) para la IEO Bojacá.

Cordialmente,



NELSY YAZMÍN CAJAMARCA SUÁREZ
Secretaría de Educación
Supervisora del contrato

Proyecto: Laura Gabriela Alarcon – Ingeniera de alimentos Equipo PAE Chía
Revisó: Yereemy López – Coordinador equipo PAE
Lucrecia Alvarado Profesional Universitario
Aprobó: Nelsy Yazmín Cajamarca Suarez – Secretaria de educación

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CABA	PROCESO SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN		
	ACTA DE REUNION	CÓDIGO	SIG-FT-01-V3
		PAGINAS	1 de 4

PROCESO:

DEPENDENCIA:

RESPONSABLE DE LA REUNIÓN:

NATURALEZA DE LA REUNIÓN:

- ☐ Consejo
☐ Comité
☐ Reunión
☒ Otro Inspección de comedor y cocina IEO Fonqueta

ACTA N°	FECHA 31 de octubre 2024			
LUGAR				
ASISTENTES	NOMBRE	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO
	Oscar Beltrán	107263979	SOP	oscar.beltran@cab.gov.ar
	Walter Prieto Ortiz	1072007356	SOP	walter.prieto@cab.gov.ar
	Diego E. González	11.304467	SEM - COMUNITARIA	diegoemg@cab.gov.ar
	Gabriela Alarcón	1018430626	Ingeniera de Alimentos - PAE	gabrielapae@cab.gov.ar
	Fernando Puzón	11.435.078	Revisor TE. Fonqueta	fernandopuzon@gmail.com
	Jeremías G. Jorjés	79576082	Coord. Equipo PE	equipo.pe@cab.gov.ar
	Diana Quevedo	107260994	Prof. Un. N.	diana.quevedo@cab.gov.ar
INVITADOS				
1. OBJETIVO DE LA REUNIÓN				
- Inspección de comedor y cocina IEO Fonqueta				
2. ORDEN DEL DÍA				
- Revisión de cocina - Compromisos				
3. DESARROLLO DEL ORDEN DEL DÍA				



PROCESO SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN

ACTA DE REUNION

CÓDIGO

SIG-FT-01-V3

PAGINAS

2 de 4

3. DESARROLLO DEL ORDEN DEL DÍA

Se hace presencia en la IEO Panquete a las 10:20am con el fin de verificar el estado de la infraestructura del espacio destinado a la distribución de alimentos.

Se realiza recorrido con Secretaría de obras públicas, Secretaría de Salud y Secretaría de educación.

El Ingeniero Oscar Bolívar toma registro Fotográfico del estado de la cocina y comedor escolar.

Se evidencian los officios de los techos, la falta de ventanería y daño en la cubierta. Falta de mantenimiento en las puertas metálicas.

Filtraciones de agua en el comedor 1, 2, 3 y cocina.

Compromiso

En la semana del 5 de noviembre se iniciarán actividades de intervención de Sec. Obras Públicas para dender piscas y rellenar espacios generados entre los cubiertos y los muros de la estructura, ventanería faltante y rasos en los marcos de las puertas. Estas actividades están condicionadas a la disponibilidad de materiales del Bono de Materiales de la Secretaría de Obras Públicas

Por parte de la Secretaría de Salud DVC se realiza suspensión temporal total de la cafetería y comedor hasta cumplimiento de la normatividad Sanitaria.

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHIRIQUÍ	PROCESO SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN		
	ACTA DE REUNION	CÓDIGO	SIG-FT-01-V3
		PÁGINAS	3 de 4

3. DESARROLLO DEL ORDEN DEL DÍA

Las acciones que se llevan a cabo en la cocina y comedor del PAE se toman como acción preventiva para asegurar la inocuidad del PAE.

El PAE será suministrado en el edificio administrativo designado por el Rector, el miércoles 30 Secretaría de Salud verifica el espacio.

4. CONCLUSIONES DE LA REUNIÓN



ALCALDIA MUNICIPAL
DE CHIRIQUÍ

PROCESO SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN

ACTA DE REUNION

CÓDIGO

SIG-FT-01-V3

PAGINAS

4 de 4

3. DESARROLLO DEL ORDEN DEL DÍA

5. ANEXOS

Se anexa al acta visita Inspección técnica de infraestructuras
IEO Fongueta - Elaborados por el Arquitecto Diego
Efraim Carrero

6. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA DE COMPROMISO
Evaluar disponibilidad de materiales de provista con las necesidades requeridas en la edificación del comedor, cocina y tienda alacran. En la semana del 05/11/2014 se entrega personal de SOP para atender los achicadores según material disponible	Secretaría de Obras Públicas	Semana del 05/11/2014

FIRMAS

[Firma]

Oscar Bolívar A. J.
Celso Francisco J. J.
Diego E. Carrero E.

Gabriela Alarcón

Diana Quevedo

SEGUIMIENTOS Y % DE PSB PAE-CHIA					
	IEO	PUNTAJE EQUIPO PAE	FECHA	OBSERVACIONES	
1	BALAGUER	80%	23-oct		
2	DIOSA CHIA	66%	05-nov		
3	FAGUA SEDE B	13%	05-ago		
4	FAGUA SEDE A	27%	05-ago		
5	FONQUETA	76%	14-nov	RI por modificaciones en la cocina	
6	LA CARO	84%	14-nov		
7	LAURA VICUÑA	76%	11-sep		
8	LUNA NUEVA	76%	06-nov		
9	SANTA LUCIA	80%	06-nov		
10	EL CERRO	82%	14-nov		
11	CERCA DE PIEDRA	76%	06-nov		
12	BOJACA	74%	05-nov		
13	JJ CASA	25% - 84%	16-oct	Se realiza la visita durante contingencia de agua por lo que se evalua con formato de RI.	
14	LA BALSA	78%	23-sep		
15	TIQUIZA	76%	14-nov		
RI					
16	DIVERSIFICADO PRINCIPAL	80%	06-nov		
17	CAMPINCITO	83%	09-sep		
18	MERCEDES DE CALAHORRA	76%	16-oct		
19	SANTA MARIA DEL RIO A	76%	12-nov		
20	SANTA MARIA DEL RIO B	76%	12-nov		
21	SANTA MARIA DEL RIO C	80%	21-oct		
22	FUSCA	73%	23-oct		
23	SAMARIA	83%	01-ago		
Responsable de seguimiento					

INTERVENCION OBRAS PUBLICAS IEO JJ CASAS

IMAGEN 1. Corrección de los focos de luz



IMAGEN 2. Arreglo a guarda escobas



IMAGEN 3. Arreglo baldosa fuera de eje.



IMAGEN 3. Arreglo a guarda escobas



IMAGEN 4. Arreglo a guarda escobas



Instalación de angeos

IEO LAURA VICUÑA

