

INFORME DE CONTRATISTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES

Número del Contrato:	CO1.PCCNTR.5900192		
Objeto del Contrato:	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA LA ESTRUCTURACION, OPERACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) DEL MUNICIPIO DE CHIA 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 ALARCON GARZON		
No. de Cedula	1018439626		
Fecha Inicio del Contrato	08/02/2024	Fecha de Terminación	07/12/2024
Periodo del Informe	08/06/2024 AL 07/07/2024		

DOCUMENTO SOPORTE DE PAGO	
Valor total del Contrato	65.000.000
Valor a Pagar en este periodo	6.500.000
Saldo por Pagar	32.500.000
Pago No.	005

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	78115326	JUNIO	\$325.000
Pensión - Colpensiones			\$416.000
ARL- Sura			\$13.600

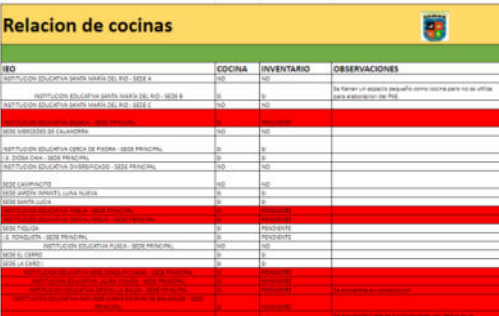
En cumplimiento de las obligaciones establecidas en el contrato No. **CO1.PCCNTR.5900192**, me permito relacionar **las actividades ejecutadas** durante el periodo **08/04/2024 - 07/05/2024**, en mi condición de contratista conforme a lo siguiente:

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS	ACTIVIDADES DESARROLLADAS
1. Realizar la revisión y evaluación de la documentación mínima establecida en el lineamiento técnico 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	EJECUTADO.

documentación relacionada con conceptos sanitarios, vehículos trasportadores y personal manipulador, entre otros.	
2. Ajustar y rediseñar de acuerdo a la necesidad instrumento de 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.	Se utilizan los formatos de seguimiento para RI y RPS: 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 trabajan en las mejoras que se pueden realizar. Formato de RI: Formato de HALLAZGOS: Evidencia Carpeta: FORMATOS DE SEGUIMIENTO FORMATOS 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 condiciones 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 administrativo del MEN (resolución 0335 de 2021).	Se realizan visitas semanales a cada IEO cubriendo la totalidad de IEO en el mes, en las visitas se hace uso del formato diseñado para controlar la calidad el servicio. Cobertura en visitas 100% Visitas realizadas en el periodo presentado: 28 Evidencias Carpeta: FORMATOS DE SEGUIMIENTO FORMATOS DE SEGUIMIENTO Se realiza informe #14 para verificación del estado de la cocina del Cerro después de las modificaciones realizadas por el operador. Evidencias Carpeta: INFORMES INFORME 14.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 del mes de junio. Mediante el diseño de la herramienta de seguimiento se ha logrado mejorar los tiempos de respuesta para cualquier novedad en las visitas. El 5 de junio se elabora una proyección de oficio al operador con los hallazgos más reiterativos. Evidencia HALLAZGOS Carpeta: HALLAZGOS. Proyección de oficio.
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 3 visitas como se evidencia en la carpeta de bodega. • Visita 12 de junio verificación de los espacios herramienta utilizada formato de seguimiento en Excel. • Vista 20 de junio. Visita de supervisión de almacenamiento de productos. Se revisa productos de panadería con mal etiquetado, se solicita recogida de estos productos. ACTA 20/06/2024

	Vista 28 de junio se realiza supervisión de almacenamiento de abarrotes, verificación de cuartos fríos y se revisan documentos de productos como la barra de cereal y la leche sabor a chocolate, se verifica certificado de calidad y realizando pruebas organolépticas a las contra muestras encontradas en la bodega. Se elaboran las ACTA 28/06/2024– ACTA 28 28/06/2024 LECHE Evidencias BODEGA 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. Carpeta: FORMATOS DE SEGUIMIENTO FORMATOS DE SEGUIMIENTO El día 27 de junio se envía al coordinador de equipo una tabla con la información de algunas cocinas que requieren intervención para que sea compartida con obras públicas. <table><tr><th>Prendid</th><th>IEO</th><th>NOVEDAD DE INFRAESTRUCTURA</th><th>TANQUES DE AGUA</th><th>OBSERVACIONES ADICIONALES</th></tr><tr><td></td><td>Cerca de Piedra</td><td></td><td>NA</td><td></td></tr><tr><td></td><td>Franqueta</td><td>Goteras en la campana del techo, falta instalación de mallas en el restaurante para evitar el ingreso de palomas y perros.</td><td>Requiere lavado de tanques. Tanques aseos.</td><td></td></tr><tr><td></td><td>Fagua A</td><td>Falta estantería, el comedor se debe cerrar para generar un espacio más limpio e íntimo.</td><td>Requiere lavado de tanques. Tanques aseos.</td><td></td></tr><tr><td></td><td>2° Fagua B Polideportivo</td><td>Se evidencia falta de pintura en varias zonas de la cocina, falta la instalación de baldosa en el borde de los muros de toda la cocina. Se requiere revisión en el sistema de agua y en las tomas eléctricas solo tienen una toma funcionando. Falta estantería.</td><td>Requiere lavado de tanques. Tanques aseos.</td><td></td></tr><tr><td></td><td>Fagua Tapate</td><td>Faltan mesas y sillas en el comedor, se tiene el espacio para abarrotar.</td><td>Requiere lavado de tanques. Tanques aseos.</td><td>Esta cocina va a ser intervenida en vacaciones por la rectora del colegio.</td></tr><tr><td></td><td>Diosa Chis</td><td>Se debe retirar la infraestructura que hay de fierro en el comedor por recomendación de la UAFA. Se debe instalar puerta en la zona del vestidor de las economías.</td><td>Requiere lavado de tanques. Tanques aseos.</td><td></td></tr></table> INFORME obras publicas - Hoja 1.pdf	Prendid	IEO	NOVEDAD DE INFRAESTRUCTURA	TANQUES DE AGUA	OBSERVACIONES ADICIONALES		Cerca de Piedra		NA			Franqueta	Goteras en la campana del techo, falta instalación de mallas en el restaurante para evitar el ingreso de palomas y perros.	Requiere lavado de tanques. Tanques aseos.			Fagua A	Falta estantería, el comedor se debe cerrar para generar un espacio más limpio e íntimo.	Requiere lavado de tanques. Tanques aseos.			2° Fagua B Polideportivo	Se evidencia falta de pintura en varias zonas de la cocina, falta la instalación de baldosa en el borde de los muros de toda la cocina. Se requiere revisión en el sistema de agua y en las tomas eléctricas solo tienen una toma funcionando. Falta estantería.	Requiere lavado de tanques. Tanques aseos.			Fagua Tapate	Faltan mesas y sillas en el comedor, se tiene el espacio para abarrotar.	Requiere lavado de tanques. Tanques aseos.	Esta cocina va a ser intervenida en vacaciones por la rectora del colegio.		Diosa Chis	Se debe retirar la infraestructura que hay de fierro en el comedor por recomendación de la UAFA. Se debe instalar puerta en la zona del vestidor de las economías.	Requiere lavado de tanques. Tanques aseos.	
Prendid	IEO	NOVEDAD DE INFRAESTRUCTURA	TANQUES DE AGUA	OBSERVACIONES ADICIONALES																																
	Cerca de Piedra		NA																																	
	Franqueta	Goteras en la campana del techo, falta instalación de mallas en el restaurante para evitar el ingreso de palomas y perros.	Requiere lavado de tanques. Tanques aseos.																																	
	Fagua A	Falta estantería, el comedor se debe cerrar para generar un espacio más limpio e íntimo.	Requiere lavado de tanques. Tanques aseos.																																	
	2° Fagua B Polideportivo	Se evidencia falta de pintura en varias zonas de la cocina, falta la instalación de baldosa en el borde de los muros de toda la cocina. Se requiere revisión en el sistema de agua y en las tomas eléctricas solo tienen una toma funcionando. Falta estantería.	Requiere lavado de tanques. Tanques aseos.																																	
	Fagua Tapate	Faltan mesas y sillas en el comedor, se tiene el espacio para abarrotar.	Requiere lavado de tanques. Tanques aseos.	Esta cocina va a ser intervenida en vacaciones por la rectora del colegio.																																
	Diosa Chis	Se debe retirar la infraestructura que hay de fierro en el comedor por recomendación de la UAFA. Se debe instalar puerta en la zona del vestidor de las economías.	Requiere lavado de tanques. Tanques aseos.																																	
7. Dar respuesta a los informes requeridos por parte del MEN, entes de control y demás entidades.	Se envía para conocimiento de secretaria de educación, directora de cobertura y supervisor de contrato INFORME 14 sobre el seguimiento a la cocina del cerro. Se realizan actas de entrega de la IEO La Balsa para ser enviadas a personería. Acta de entrega PAE IEO La Balsa 17 (5).pdf Acta de entrega PAE IEO La Balsa 24 junio.pdf Se envía información solicitada a la Supervisora del contrato sobre cobertura de la IEO Balaguer por medio de WhatsApp. Se envía Acta de seguimiento a productos de panadería con novedad de etiquetado.																																			

	ACTA 20 DE JUNIO (3).pdf Se envía Actas de seguimiento a barras de cereal y leche sabor a chocolate solicitadas por la Dirección de cobertura. ACTA 28 DE JUNIO LECHE.docx (1) (1).pdf ACTA 28 DE JUNIO.docx (2) (2).pdf El 5 de junio se envía correo con la información solicitada por alcaldía sobre funcionamiento del PAE para dar respuesta a requerimientos de veedores.
8. Participar en las mesas públicas, comités municipales, comités de alimentación escolar y demás reuniones relacionadas con el programa.	Participación en los CAE: • CAE Diversificado 11/06/2024 • CAE Fonqueta 26/06/2024. • Mesa Técnica 26/06/2024. Se prepara informe para la mesa técnica en caso de ser necesario. INFORME 15.pdf Evidencias Carpeta: Participación social. PARTICIPACION SOCIAL
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.	Elaboración y diseño del formato de inventarios.  De las 17 cocinas se tiene el inventario de 12 lo que equivale al 70%. Se espera completar el inventario a mas tardar el 12 de julio.

	 Evidencias: Relación de inventarios. Evidencias fotográficas. INVENTARIOS
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. 1	Se revisa continuamente cualquier tipo de requerimiento 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. 1	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 han utilizado de manera permanente las herramientas diseñadas por el equipo para el monitoreo del plan de saneamiento básico, 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. Se realizó el ejercicio de verificación de fichas técnicas de materias primas utilizadas en RI y RPS corroborando el registro y permiso de venta del INVIMA Carpeta: FORMATOS DE SEGUIMIENTO FORMATOS DE SEGUIMIENTO

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.

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 8 del mes de JULIO _____ de la vigencia 2024.

Gabriela Alarcón G.
FIRMA: _____

Carrera 11 N° 11-29
PBX: 884 4444 Ext. 2010
secretariadehacienda@chia.gov.co
www.chia-cundinamarca.gov.co

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
					EMPLEADOS
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				UPC
2024-06	2024-06	I	05/07/2024	78115326	1
					0
					TOTAL A PAGAR
					\$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 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
					EMPLEADOS
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				UPC
2024-06	2024-06	I	05/07/2024	78115326	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	VBP	VBT	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

Certificado Bancario

Martes, 5 de marzo de 2024

Señor(a)
A quien interese

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	Estado
CUENTA DE AHORROS	94648351512	2015/09/17	ACTIVA

***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 los siguientes números: Medellín - Local: (60-4) 510 90 00 - Bogotá - Local: (60-1) 343 00 00 - Barranquilla - Local: (60-5) 361 88 88 - Cali - Local: (60-2) 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.

Acta de entrega PAE IEO La Balsa

El día 17 de junio DEL 2024 se hace entrega a cada padre de familia o representante del alumno los alimentos que componen el PAE de la semana número 3 de junio, a continuación, se relacionan los productos entregados con fechas de vencimiento.

SEMANA 3				
MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5
BEBIDA Leche sabor a chocolate La gran vía FV: 05/SEP/2024 Lote: 129T1PB3 200ml	BEBIDA Leche con sabor a vainilla La gran vía FV: 14/SEP/2024 Lote: 138T1mb2 200ml	BEBIDA Néctar de fruta Earth & food FV: 14/09/2024 Lote: 139-01 200ml	BEBIDA Avena La gran vía FV: 20/ago/2024 Lote: 143 T2 IB2 200ml	BEBIDA Leche sabor a fresa La gran vía FV: 04/OCT/24 Lote: 158 T1 MB2 200ml
CEREAL Pastel hojaldre jamón y queso Bocatelly FV: 20 JUN 2024 FF: 16 JUN 2024 70 g LOTE: JQ70168	CEREAL CEREAL ARROZ Y QUINUA PERFECT FOODS CO SA FV: 05/ 2025 30g LOTE: 2124143	CEREAL Mogolla negra Mister macan Fv: 04/07/2024 LOTE: 16524 70g	CEREAL Galleta de chocolate Mister macan. FV: 14/08 /2024 Lote: 16524 70g	CEREAL Hojuelas de maíz naturales PERFECT FOODS CO SA FV: 05/ 2025 30g LOTE: 9224130
FRUTA Banano	FRUTA Mandarina	DULCE Manjar blanco Veleña de bocadillos FV: 02/09/24 LOTE: 156	DULCE Panelita de leche Nisilac FV 16/12/24 Lote 152	FRUTA Pera
				

Los padres de familia o representantes firman recibo y revisan las condiciones de las raciones entregadas sin evidenciar ningún tipo de alteración antes de abandonar la IEO. Es importante mencionar que los productos de panadería deben ser consumidos los antes posible y se debe llevar a cabo todas las recomendaciones entregadas en físico por el operador del programade alimentación escolar PAE. Equipo PAE - Secretaria de educación – Chía

Acta de entrega PAE IEO La Balsa

El día 24 de junio DEL 2024 se realiza la entrega a cada padre de familia o representante del alumno los alimentos que componen el PAE de la semana número 4 de junio, a continuación, se relacionan los productos entregados con fechas de vencimiento.

SEMANA 1			
MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4
BEBIDA Leche entera La gran vía FV: 09/AGO/24 Lote: 132 S2A B5 200ml	BEBIDA Leche sabor vainilla La gran vía FV: 05/SEP/2024 Lote: 129 T2PB3 200ml	BEBIDA Leche sabor chocolate La gran vía FV: 26/SEP/2024 Lote: 150 T2 P B1 200ml	BEBIDA Leche sabor fresa La gran vía FV: 04/OCT/2024 Lote: 158 T1MB2 200ml
CEREAL Hojuelas de maíz naturales FV: 05 / 2025 30 g LOTE: 9224130	CEREAL Mantecada Earth and food S.A.S FV: 30/JUN/2024 70g LOTE: L 167	CEREAL Torta de coco Earth and food S.A.S Fv: 30/JUN 2024 70g LOTE: L167	CEREAL Cereal arroz y quinua variedad sabor banano chocolate FV: 04/2025 30g Lote: 2124114
FRUTA Banano	DULCE Manjar de leche panelita de coco FV: 020924 30g	FRUTA Naranja	DULCE Cocada donita de dulce de leche. FV 02/09/24 Lote: 152 30g
			

Los padres de familia o representantes firman recibo y revisan las condiciones de las raciones entregadas sin evidenciar ningún tipo de alteración antes de abandonar la IEO. Es importante mencionar que los productos de panadería deben ser consumidos lo antes posible y se debe llevar a cabo todas las recomendaciones entregadas en físico por el operador del programade alimentación escolar PAE.

Equipo PAE

Secretaria de educación – Chía

Anexo

Información entregada por el operador al momento de la entrega



PARA UN CONSUMO SEGURO DEBES CONSUMIR LOS SIGUIENTES MENÚS:

SEMANA 3

LECHE UHT
CEREAL
FRUTA

→

LECHE
VAINILLA
MANTECADA
DULCE

→

LECHE
CHOCOLATE
PONQUE DE
COCO
FRUTA

→

LECHE DE
FRESA
CEREAL
DULCE

CONTENIDO A ENTREGAR

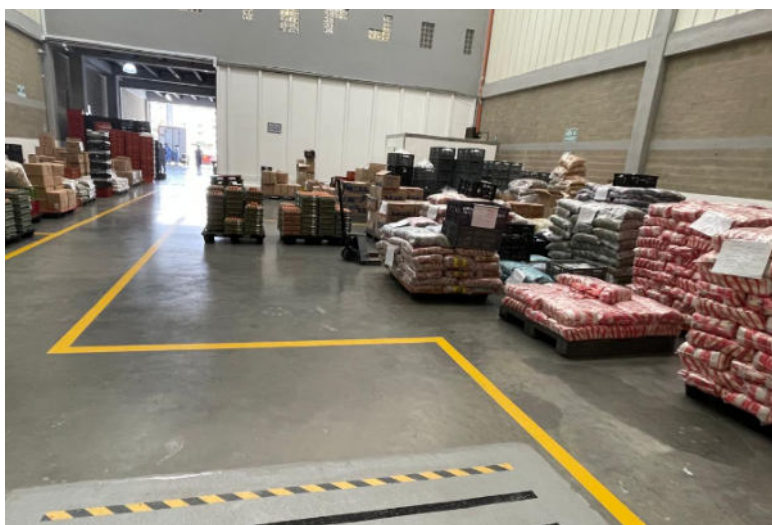
- Bebidas lácteas en variedades, leche saborizada y leche entera y néctar. Cada producto se presenta en empaque individual UHT de 200 ml por 4 Unidades
- Productos de panadería en variedades Muffin, galletas, pan y mogolla en empaque individual en presentación de 70 g por 4 unidades
- Dulces 2 unidades por 30 g.
- Frutas por 2 unidades.

	ACTA DE SEGUIMIENTO	
	SUPERVISIÓN EQUIPO PAE 2024	

IEO : BODEGA		Fecha: 20 de junio
SEDE: BODEGA		
Hora:	11:30 AM	Asunto: Supervisión
Responsable de Seguimiento: Laura Gabriela Alarcon		

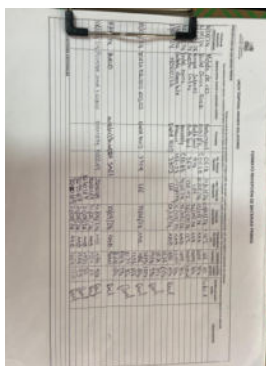
Descripción de actividades de seguimiento realizadas:

Se realiza visita de seguimiento a la bodega.



	ACTA DE SEGUIMIENTO	
	SUPERVISIÓN EQUIPO PAE 2024	

Se verifican los formatos de recepción de materias primas:



Se verifica la caja de contra muestras de los productos distribuidos en Chía.

Novedades/hallazgos de la visita:

Se debe actualizar código QR con todos los productos que se están distribuyendo en las IEO de Chía. Se realiza reunión de con el equipo PAE y operador para presentación de la Nutricionista y se habla de temas de relevancia que se encuentran en el ACTA de la reunión.

Sección de firmas

Nombre Completo Representante Operador PAE	Documento	Cargo	Firma

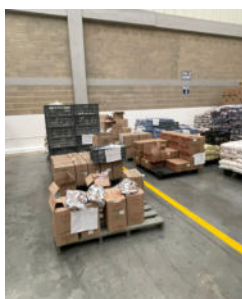
Nombre Completo Representante Equipo PAE	Documento	Cargo	Firma
GABRIELA ALARCÓN	1018439626	ING.DE ALIMENTOS	Gabriela Alarcón G

	ACTA DE SEGUIMIENTO	
	SUPERVISIÓN EQUIPO PAE 2024	

IEO : BODEGA		Fecha: 28 de junio
SEDE: BODEGA		
Hora:	10:00 AM	Asunto: Supervisión
Responsable de Seguimiento: Laura Gabriela Alarcon		

Descripción de actividades de seguimiento realizadas:

Se realiza visita de seguimiento a la bodega.



Por queja recibida a la SEM se verifica producto lácteo con sabor a chocolate proveedor la gran vía, Lote 103. Se evidencia existencia de la contramuestra, se revisan certificados de calidad del lote.



	ACTA DE SEGUIMIENTO	
	SUPERVISIÓN EQUIPO PAE 2024	

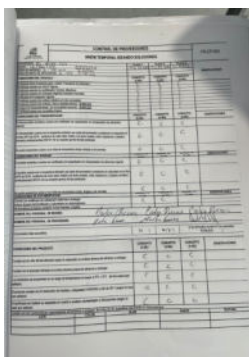
Se revisa la barra de cereal



Se verifican certificados de calidad y ficha técnica del producto. Se realiza Acta sobre los hallazgos de este producto.

ACTA DE SEGUIMIENTO		
	SUPERVISIÓN EQUIPO PAE 2024	

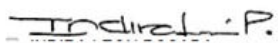
Se verifica la caja de contra muestras de los productos distribuidos en Chía.
Se revisa la carpeta de formatos.



Novedades/hallazgos de la visita:

--

Sección de firmas

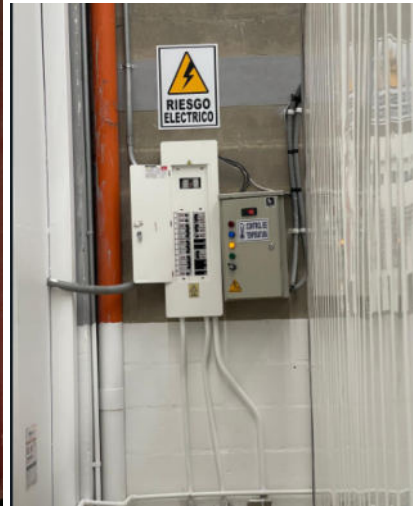
Nombre Completo Representante Operador PAE	Documento	Cargo	Firma
INDIRA LEÓN	52.144.539	NUTRICIONISTA	

Nombre Completo Representante Equipo PAE	Documento	Cargo	Firma
GABRIELA ALARCÓN	1018439626	ING.DE ALIMENTOS	

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA VISITA 12 DE JUNIO







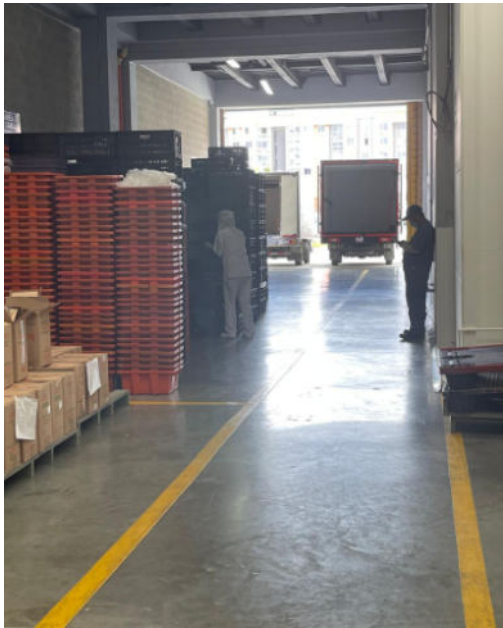


Elaborado por:

LAURA GABRIELA ALARCÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
EQUIPO PAE CHÍA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA VISITA 20 DE JUNIO







Elaborado por:

LAURA GABRIELA ALARCÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
EQUIPO PAE CHÍA



COMPONENTE DE NUTRICIÓN

EVALUACIÓN DE CALIDAD SENSORIAL
Ración Industrializada



NOMBRE DEL EVALUADOR:	Laura Gabriela Alarcon	# IDENTIFICACION	1018439626
FECHA	12/06/2024	OPERADOR	UT IDEANDO SOLUCIONES
CONTRATO No.	R. 6000593	MUNICIPIO	CHIA
SEDE EDUCATIVA	BODEGA	IEM	BODEGA

A continuación, se presenta el listado de alimentos que corresponden al Menú No. _____ NA____, con el fin de determinar su percepción frente a estos productos, por lo cual se evaluará: apariencia, sabor, color, olor y textura, calificando cada casilla de 1 a 5 como se indica a continuación

1	No me gusta nada	TOTAL ESPERADO (100%) 30
2	No me gusta	
3	Ni me gusta ni me disgusta	
4	Me gusta	
5	Me gusta mucho	

Tipo de componente	Nombre Alimento	Menú (#)	Apariencia	Olor	Textura	Sabor	Total
Lacteo	Leche sabor a chocolate	1	5	4	4	4	4,25
							#DIV/0!
							#DIV/0!
							#DIV/0!
							#DIV/0!
							#DIV/0!
							#DIV/0!

OBSERVACIONES Y/O CONCLUSIONES DE LA EVALUACION

Se realiza evaluacion de leche sabor a chocolate marca la gran via, con fecha de vencimiento del 26/sep/24, lote 150 T2P B 1 23:25.

Los parametros evaluados fueron apariencia, color, olor, sabor, viscosidad y nivel de dulzura. Como resultado se obtuvo aceptacion en todos los parametros. vale la pena mencionar que el producto tenia un nivel de azucar muy agradable menos al esperado.

No se evidencia alteraciones en el producto que pueda representar una alarma en la calidad del producto.

Se revisa informacion del producto en el INVIMA con los respectivos permisos para la venta.

Importante revisar la informacion aportada en la etiqueta donde menciona Antes de consumir se recomienda agitar.

RESPONSABLE DEL OPERADOR		FIRMA EQUIPO PAE	
NOMBRE	INDIRA LEON	NOMBRE	LAURA GABRIELA ALARCON
CARGO	NUTRICIONISTA		ING. DE ALIMENTOS





EVALUACION SEDES EDUCATIVAS
RACION PREPARADA EN SITIO

Operador:	UNION TEMPORAL IDEANDO SOLUCIONES		ETC	CHIA		Municipio	CHIA	
Nombre Institución Educativa	FAGUA - TIQUIZA		R/ Entregadas	647		R/ Sobrantes	0	
No Contrato / Convenio	No. CO1.PCCNTR. 6000593		Fecha Visita	DIA	MES			AÑO
				5	JUNIO			2024
No de raciones cobertura oficial	657		Tipo de Visita	TECNICA		PNC		SPQR
Días de verificación (Marque con una X)	Dia 1	Dia 2	Dia 3 X		Dia 4		Dia 5	
Nombre y cargo de quien Atiende la visita	Johana Quecan		Nombre y cargo de quien Realiza la visita		AURA GABRIELA ALARCON ING. DE ALIMENTOS EQUIPO PAE			
Objeto de la visita:			supervision					
PUNTAJE ESPERADO	50	PUNTAJE OBTENIDO		40	PORCENTAJE			80%

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

RESULTADOS			
ASPECTOS EVALUADOS	PE	PO	% CUMP
1. CONTROL DE MATERIA PRIMA	7	5	71%
2. ALMACENAMIENTO	8	7	88%
3. PRODUCCION	9	8	89%
4. ENSAMBLE DE ALIMENTOS	8	8	100%
5. SANEAMIENTO BASICO	11	6	55%
6. OBLIGACIONES GENERALES	7	6	86%
TOTAL	50	40	80%

1.1	Las remisiones de materia prima se encuentran diligenciadas en su totalidad y es posible contar con la trazabilidad de los alimentos desde su origen mediante el registro de lotes y fechas de vencimiento	1	1			
1.2	Se realiza control de conductores, verificando uso de dotación y prácticas higiénicas y existe registro de la actividad	1	1			
1.3	Se realiza control de materias primas empleando criterios de aceptación y rechazo y se cuenta con registro de la actividad	1	0	Se evidencia falta de informacion en el formato.	Se hace la observacion en el momento de la visita.	
1.4	Se realiza control de temperatura, control de lotes y FV de los productos durante el proceso de recepción de materias primas y se dejan registros que permiten la trazabilidad de las mismas	1	0	No se registra en el formato.		
1.5	Se cuenta con la documentación de cada producto empleado en la producción de raciones: Registro sanitario(o el documento que aplique al tipo de producto), fichas técnicas, así como la documentación del proveedor	1	1			
1.6	Los empaques están en buen estado y su información corresponde a lo definido por la Res 5109	1	1			
1.7	Los Alimentos son transportados en la temperatura requerida y dando cumplimiento a las BPM en proceso de transporte	1	1			
		7	5			
2. ALMACENAMIENTO						
2.1	Los sitios de almacenamiento se encuentran limpios organizados, cuentan con rotulado y la materia prima se encuentra ubicada en estanterías o canastillas con estibas	1	1			
2.2	Se evidencia registro de entradas, salidas y saldos de inventarios mediante la herramienta de Kárdex. Se evidencia correcta aplicación de UEPS/ PEPS	3	2			
2.3	Los alimentos almacenados se conservan en buen estado y no hay presencia de deterioro ni contaminación física/ biológica / química	3	3			

2.4	Se realizan controles periódicos de las condiciones de almacenamiento de los productos que requieren refrigeración, como mínimo 2 veces al día y se mantienen registros actualizados de este proceso	1	1			
SUBTOTAL		8	7			
3. PRODUCCION						
3.1	El proceso de alistamiento de materias primas se realiza de acuerdo con las cantidades requeridas y la focalización definida por la Secretaría de Educación.	1	1			
3.2	Los productos que lo requieren, cuentan con un proceso de desinfección empleando las diluciones y productos definidos en el PSB y se cuenta con registro del proceso	1	1	Se evidencia limpieza de hoy 5 de junio.		
3.3	Las áreas y superficies se encuentran limpias y en orden: se verifica limpieza de puntos muertos	1	1			
3.4	los aspersores se encuentran rotulados y plenamente identificado su contenido. Se evidencia su uso durante el proceso de producción (desinfección de ambientes y/o superficies)	1	1			
3.5	Los equipos y utensilios empleados en el proceso de producción cumplen con las características definidas por la autoridad sanitaria vigente (material higiénico, no poroso, en buen estado)	1	0	Se evidencia falla en un fogon.		
3.6	Durante el proceso de cocción, se garantiza que los alimentos alcanzan una temperatura interna de mínimo 75°C, lo cual se valida mediante mediciones durante su tratamiento térmico y es posible realizar trazabilidad mediante los registros	1	1	Se verifica en el formato.		
3.7	Los alimentos son objeto de evaluación organoléptica de forma previa a su liberación y existen registro de la actividad	1	1			
3.8	El proceso de descongelación de los alimentos (si aplica) se realiza de forma gradual en refrigeración y no se realiza re congelación de los mismos	1	1			

3.9	Se evidencia la aplicación de las BPM por parte de los manipuladores de alimentos mediante lavado de manos, y aplicación de rutinas de limpieza y desinfección	1	1			
SUBTOTAL		9	8			
4. ENSAMBLE DE ALIMENTOS						
4.1	Se evidencia estandarización de porciones durante el servicio de alimentos a la población estudiantil: se evidencia calibración de cucharas de servicio antes de iniciar la distribución	1	1			
4.2	Se garantiza las temperaturas de servicio a la población estudiantil de manera que se mantenga como mínimo en 65°C (para calientes) y 6°C (para frios) desde el inicio hasta el final de la jornada	1	1			
4.3	La loza y demás utensilios empleados para el servicio, así como los contenedores son lavados, desinfectados y se garantiza su inocuidad durante todo el proceso	3	3			
4.4	El proceso de descomidado se realiza en condiciones higiénicas previniendo la contaminación cruzada y se garantiza la evacuación preródica de estos residuos	1	1			
4.5	Se evidencia cumplimiento de horarios de distribución de los alimentos a los beneficiarios según lo definido por cada IEM	1	1			
4.6	Se evidencia cumplimiento del ciclo de menús aprobados de forma previa y los intercambios se encuentran autorizados por la Secretaría de educación	1	1			
SUBTOTAL		8	8			
5. SANEAMIENTO BASICO						
5.1	Se evidencia la correcta ejecución del programa de limpieza y desinfección: se cumplen los protocolos establecidos <u>incluyendo la limpieza de choque</u> . Se cuenta con registros que permiten evidenciar su cumplimiento y las diluciones empleadas son las correctas	1	0	No se ha realizado limpieza de choque		

5.2	Se da cumplimiento al programa de residuos sólidos y líquidos. Se evidencia separación en la fuente y su oportuna evacuación de acuerdo con la ruta sanitaria definida por cada IEM	1	1			
5.3	Se evidencia correcta aplicación del programa de control de plagas. No hay presencia de plagas y las condiciones locativas evitan su ingreso y permanencia	1	1	Se evidencia instalacion de trampa de roedores		
5.4	Se evidencia ejecución del programa de abastecimiento de agua potable: hay registros de medicion de cloro y pH	1	0	El agua se hierve.		
5.6	El programa de capacitación continua se cumple de acuerdo con el cronograma definido y existen registros actualizados de su ejecución (listado de asistencia, ficha técnica y evaluación)	1	1			
5.8	Los manipuladores de alimentos cuentan con la documentación que acredita su aptitud para manipular alimentos y es posible su verificación	1	0	Falta una hoja de vida.		
	Se cuenta con una zona para ubicar PNC y existe una planilla para su seguimiento y registro	1	1			
	Las contramuestras se encuentran almacenadas de forma correcta y en la cantidad requerida	1	1			
5.10	Es posible verificar la trazabilidad de los alimentos distribuidos mediante los registros definidos dentro del sistema de gestión de la calidad (Remisiones, control de ingresos y kárdex)	1	0	No se puede revidar el RI		
5.12	Los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, no uso de perfume ni maquillaje, utilización de tapabocas).	1	1			
5.14	El inventario a cargo del operador está en correcto estado y las económicas hacen buen uso de él	1	NA			
SUBTOTAL		11	6			
6. OBLIGACIONES GENERALES						

6.1	Se encuentra publicados los documentos: Ficha técnica de info del PAE, Horarios de Atención, Afiche de habitos saludables, lista de intercambios, Protocolo de atencion a SPQR	1	1			
6.2	Se evidencia gestión de SST: los colaboradores conocen los lineamientos y los ponen en práctica	1	1			
6.3	Se cuenta con habladores alusivos a las BPM, diluciones de desinfección, lavado de manos, etc	1	1			
6.4	Se cuenta con Guías de preparacion de alimentos y las ecónomas hacen uso de la herramienta	1	1			
6.5	Se cuenta con básculas, grameras y termómetros (se encuentran en buen estado y sus mediciones son confiables)	1	1			
6.6	Se cuenta con Ruterros, cronograma de muestreo y trazabilidad de las etiquetas de: lácteos, proteicos	1	0	No se evidencia ruterros de junio		
6.7	Se cuenta con el número de ecónomas de acuerdo con lo definido por el contrato	1	1	Se evidencia una economa mas en la sede.		
SUBTOTAL		7	6			
SECCION DE FIRMAS						
DATOS		REPRESENTANTE DE OPERADOR		REPRESENTANTE DE INTERVENTORIA		
NOMBRE COMPLETO		Johana Quecan		LAURA GABRIELA ALARCON		
No CEDULA						
FIRMA						
CARGO		Economa Lider		ING. DE ALIMENTOS EQUIPO PAE.		
OBSERVACIONES ADICIONALES						
Quedo pendiente organizar la carpeta de RI y la distribucion del mismo.						







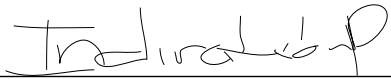
		La educación es de todos		Mineducación				VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA Y BODEGA DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		FR-002-TPS Versión 1-2023		
Operador:		UT IDEANDO SOLUCIONES		ETC		SI		Municipio		CHIA		
Dirección:		PARQUE INDUSTRIAL K2 BODEGA 8		Fecha Visita				7/5/2024				
No Contrato / Convenio		CO1.PCCNTR. 6000593		Hora Inicio		11:00		Hora Final		2:00:PM		
No de raciones contratadas		16464		Tipo de Visita		TECNICA		PNC		SPQR		
No de visita (marque con una X)		1era Visita X		2da Visita		3era Visita.		4ta Visita		5ta Visita		
Nombre y cargo de quien Atiende la visita		Jhon Calderon		Nombre y cargo de quien Realiza la visita				ING GABRIELA ALARCÓN				
Objeto de la visita:												
PUNTAJE ESPERADO		64		PUNTAJE OBTENIDO		57		PORCENTAJE		89%		
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	2	67%	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	11	85%	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.					
7. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS				3	3	100%						
8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO				19	17	89%						
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE				8	8	100%						
TOTAL				64	57	89%	OPTIMO 100 A 85%		ACEPTABLE 84% A 60%		NO ACEPTABLE MENOR A 60%	
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO				100%	89%							
ASPECTOS EVALUADOS				PE	PO	HALLAZGOS/ OBSERVACIONES	ACCIONES/		ESTADO			
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									
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 protección a prueba de vectores (roedores, insectos, entre otros), en las diferentes entradas y/o aberturas que existan,	1	1									
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			
2.3	Los ambientes están ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada.	1	1			
2.4	Los ambientes están 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 están 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	En el espacio de la bodega se dificulta la limpieza de los techos por la altura.		
2.6	El tamaño de los almacenes o depósitos están 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 higiénico y está protegido contra ingreso de animales y del ingreso de agua lluvia o cualquier otro contaminante	1	1			
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	NA	No se cuenta con tanque propio pero el tanque que tiene el parque industrial cubre un día de trabajo.		
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	2			
4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS						
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			
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 revisa programa de residuos sólidos de mayo		
4.3	Se cuenta con depósito de basuras y está en correctas condiciones de limpieza	1	NA	El depósito general del parque industrial		
SUBTOTAL		3	2			
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			
				Dos baños con dotación		
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 fácil 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 después 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			
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, fácilmente desmontables para su completa limpieza	1	1			
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	No se realiza proceso de elaboración de productos.		
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	1	Se evidencia capacitación de conductores durante la visita.		
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			
6.10	Se evidencia un programa de control de proveedores y existe un cronograma de visitas que se cumple	1	1	Pnediente ficha tecnica porque sabores.		
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	No			
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	11			
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			
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	Se revisa proteina en las neveras.		

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 (mínimo 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	Cuarto aparte de la zona de almacenado		
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			
8.12	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original.	1	1			
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	0	QR		
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			

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	0			
SUBTOTAL		19	17			
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			
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			
SUBTOTAL		8	8			
SECCION DE FIRMAS						
DATOS		REPRESENTANTE DE OPERADOR		REPRESENTANTE DE INTERVENTORIA		
NOMBRE COMPLETO		INDIRA LEON		ING GABRIELA ALARCÓN.		
No CEDULA				1018439626		
FIRMA						
CARGO		NUTRICIONISTA		ING DE ALIMENTOS EQUIPO PAE.		

[illegible]

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DE VISITAS DE VERIFICACIÓN DE INVENTARIOS



EVIDENCIAS PARTICIPACIÓN SOCIAL

CAE DIVERSIFICADO 11/06/2024



ENTREGA LA Balsa 17 Y 18 DE JUNIO.





ENTREGA LA BALSA 24 DE JUNIO.



CAE FONQUETA 26/06/2024



Prioridad	IEO	NOVEDAD DE INFRAESTRUCTURA	TANQUES DE AGUA	OBSERVACIONES ADICIONALES
	Cerca de Piedra		NA	
	Fonqueta	Goteras en la campana del techo, falta instalacion de mallas en el restaurante para evitar en ingreso de palomas y perros.	Requiere lavado de taques. Tanque aereo.	
	Fagua A	Falta estanteria, el comedor se debe cerrar para generar un espacio mas limpio e inocuo.	Requiere lavado de taques. Tanque aereo.	
2	Fagua B Polideportivo	Se evidenica falta de pintura en varias zonas de la cocina, falta la instalación de baldosa en el borde de los mesones de toda la cocina. Se requiere revision en el sistema de agua y en las tomas electricas solo tienen una toma funcionando. Falta estanteria.	Requiere lavado de taques. Tanque aereo.	
	Fagua Tiquiza	Faltan mesas y sillas en el comedor, se tiene el espacio para ubicarlas.	Requiere lavado de taques. Tanque aereo.	Esta cocina va a ser intervenida en vacaciones por la rectora del colegio
	Diosa Chia	Se debe retirar la infraestructura que hay de libros en el comedor por recomendacion de la UAPA. Se debe intalar puerta en la zona del vestier de las econamas.	Requiere lavado de taques. Tanque aereo.	
	Bojaca		Requiere lavado de taques. Tanque aereo.	
	Bojaca- Mercedes de calahorra	No tienen cocina		
	JJ casas	Ya se intervino por el operador.	Requiere lavado de taques. Tanque aereo.	
1	Balaguer	Se debe dar prioridad a esta cocina la infraestructura de esta cocina esta en avanzado estado de deterioro. Se evidencina baldosas rotas, el lavaplatos esta dañado, la campana de extraccion no funciona bien.	Requiere lavado de taques. Tanque aereo.	
	Blaguer Samaria	En espera de iniciar la contruccion o las adecuaciones de infraestructura.	Requiere lavado de taques. Tanque aereo.	
	Diversificado	Se requiere intalacion de baldosa en la zona de almacenamiento. No hay cocina, requiere punto de lavado de manos para las economas.	Requiere lavado de taques. Tanque aereo.	
	Diversificado Campincito	No cuentan con cocina.	Requiere lavado de taques. Tanque aereo.	
	Diversificado Santa Lucia		Requiere lavado de taques. Tanque aereo.	
	Diversificado Luna nueva	Se evidencia gotera en la zona de la campana, se deben instalar mallas en la zona superior del comedor.	Requiere lavado de taques. Tanque aereo.	

	Santa Maria del Rio A	No cuentan con cocina.	Requiere lavado de taques. Tanque aereo.	
	Santa Maria del Rio B		Requiere lavado de taques. Tanque aereo.	
	Santa Maria del Rio C	No cuentan con cocina.	Requiere lavado de taques. Tanque aereo.	
	La Balsa	En contruccion.	Requiere lavado de taques. Tanque aereo.	
	Fusca	No cuentan con cocina.	Requiere lavado de taques. Tanque aereo.	
	Fusca - La caro		Requiere lavado de taques. Tanque aereo.	
	Fusca - El cerro		Requiere lavado de taques. Tanque aereo.	