

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	08/07/2024 AL 07/08/2024		

DOCUMENTO SOPORTE DE PAGO	
Valor total del Contrato	65.000.000
Valor a Pagar en este periodo	6.500.000
Saldo por Pagar	26.000.000
Pago No.	006

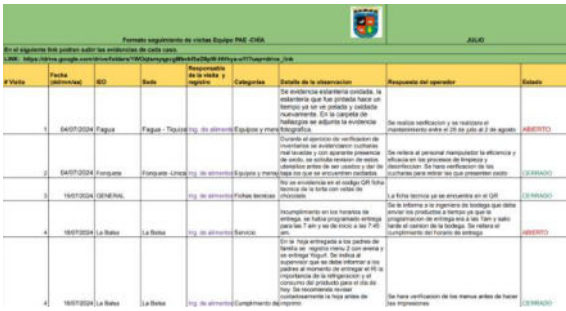
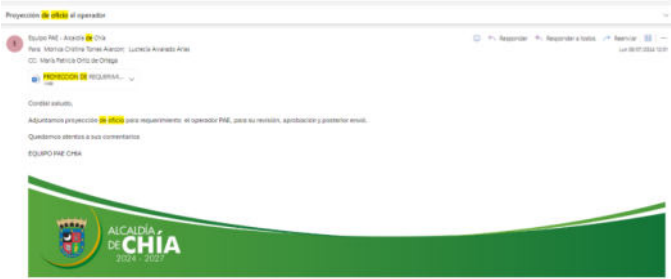
CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS VIGENTES		
A la fecha de presentación del presente informe y documento soporte de pago, BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO, manifiesto que tengo vigentes los siguientes contratos adicionales de prestación de servicios, y que realicé el pago de aportes al SSI sobre el 40%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

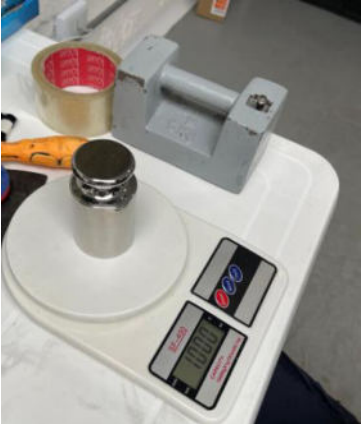
RELACIÓN DE DOCUMENTOS APORTADOS QUE ACREDITAN PAGOS APORTES A LOS SISTEMAS DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES.			
Tipo de aporte	Planilla N°	Mes al que corresponde el aporte	Valor Pagado
Salud - Aliansalud	78923149	JULIO	\$325.000
Pensión - Colpensiones			\$416.000
ARL- Sura			\$13.600

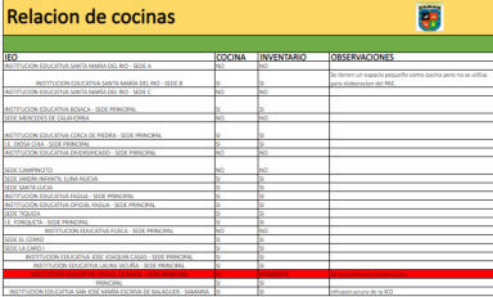
En cumplimiento de las obligaciones establecidas en el contrato No. **CO1.PCCNTR.5900192**, me permito relacionar **las actividades ejecutadas** durante el periodo **08/04/2024 - 07/05/2024**, en mi condición de contratista conforme a lo siguiente:

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 documentación relacionada con conceptos sanitarios, vehículos	EJECUTADO.

transportadores 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: AUCAJALIA DE CHIA FORMATO DE VERIFICACIÓN RACION INDUSTRIALIZADA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES  Formato de HALLAZGOS:  Evidencia Carpeta: FORMATOS DE SEGUIMIENTO
3. Realizar visita de diagnóstico y seguimiento a los Restaurantes Escolares de las Instituciones Educativas beneficiadas del programa	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%

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).	Visitas realizadas en el periodo presentado: 32 Evidencia Carpeta: FORMATOS DE SEGUIMIENTO Se realiza seguimiento permanente a la obra en la cocina del LA Balsa monitoreando avance la de construcción y aplicación de los requerimientos estipulados en la Resolución 2674 de 2013. Evidencias Carpeta: SEGUIMIENTO A CONTRUCCION DE LA COCINA DE LA Balsa.docx
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 evidencia el formato de Hallazgos de julio. 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 Después de analizar los hallazgos más reiterativos se proyecta un oficio de requerimientos al operador, se envía el 8 de julio a la SEM para su aprobación y posterior envío. Evidencia: PROYECCION DE REQUERIMIENTO OPERADOR (4) (4).pdf 
5. Realizar visitas semanales a la planta de almacenamiento o ensamble de alimentos que tenga dispuestas el operador	Durante este periodo se realizaron 3 visitas como se evidencia en la carpeta de bodega.

para la ejecución del contrato de alimentación escolar con el fin de verificar las condiciones sanitarias	• Visita 2 de julio verificación de los espacios en especial los cuartos de congelación y refrigeración que están dispuesto para almacenamiento de los alimentos distribuidos en las IEO de Chía. • Vista 17 de julio. Visita de supervisión de almacenamiento de productos Se utiliza la herramienta de Excel para evaluar todos los aspectos contemplados en la Resolución 2674 de 2013. RESULTADO OBTENIDO: 89% OPTIMO. Se anexa acta de visita con fecha del 17 dado que durante la visita se evidencia proceso de calibración de equipos.  • Vista 25 de julio, se verifican espacios de almacenamiento y se acompaña al proceso de revisión de minutas para RI. Evidencias 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 Durante este periodo se evidencia daños en la infraestructura de la cocina de Fonqueta, por lo cual se recomendó el cierre temporal de RPS y se está distribuyendo RI. Se mantiene esta sede en revisión permanente.
7. Dar respuesta a los informes requeridos por parte del MEN,	Se elabora el acta de entrega de RI para la IEO la Balsa. 16 de julio.

entes de control y demás entidades.	Evidencia: Acta de entrega PAE IEO La Balsa.pdf Elaboración del informe #18 (revisión de equipos para distribución en las IEO) entregado a almacén municipal. 25 de julio. Se elabora proyección de requerimiento para acciones de mejora en el programa de alimentación escolar. Se da respuesta a observaciones de la personería referente a estados de las cocinas. Se da respuesta a queja presentada el 15 de julio por producto de panadería. Respuesta queja de Panaderia (2).pdf EVIDENCIAS: INFORMES
8. Participar en las mesas públicas, comités municipales, comités de alimentación escolar y demás reuniones relacionadas con el programa.	Participación en los CAE: • CAE LAURA VICUÑA 17/07/2024 • CAE DIOSA CHIA 24/07/2024 Capacitaciones: • Capacitación virtual de la UAPA CAPACITACIÓN 1 COMITE TECNICO DE ALIMENTACION SALUDABLE. UAPA 10 DE JULIO. • I ENCUENTRO MULTIDISCIPLINARIO CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PROGRAMA PAE – UAPA 30 DE JULIO  Evidencias EVIDENCIA FOTOGRAFICA
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.  Evidencia : INVENTARIOS

	En las semanas de vacaciones de los estudiantes del 1 de julio al 15 de julio se consolidan los inventarios del 90 % de la cocina solamente queda pendiente el de la Balsa, ya que hasta el 6 de agosto se habilita de nuevo esta cocina.
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. Se brinda apoyo al supervisor del contrato en las respuestas a observaciones del nuevo pliego de peticiones para futuro contrato. Se realiza acompañamiento a auditoria de la contraloría con temas relacionados al PAE. 26 DE JULIO.
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. Evidencia Carpeta: FORMATOS DE SEGUIMIENTO Se realiza apoyo técnico en la revisión del pliego de peticiones para contrato futuro del PAE.

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.

DATOS DEL APORTANTE							
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
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		

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2024-07	2024-07	I	05/08/2024	78923149	\$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	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				No. Afiliados
Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	
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
2024-07	2024-07	I	05/08/2024	78923149	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	IVA	IVA	AVP	VCT	IRL	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

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 6 del mes de AGOSTO _____ 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

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.

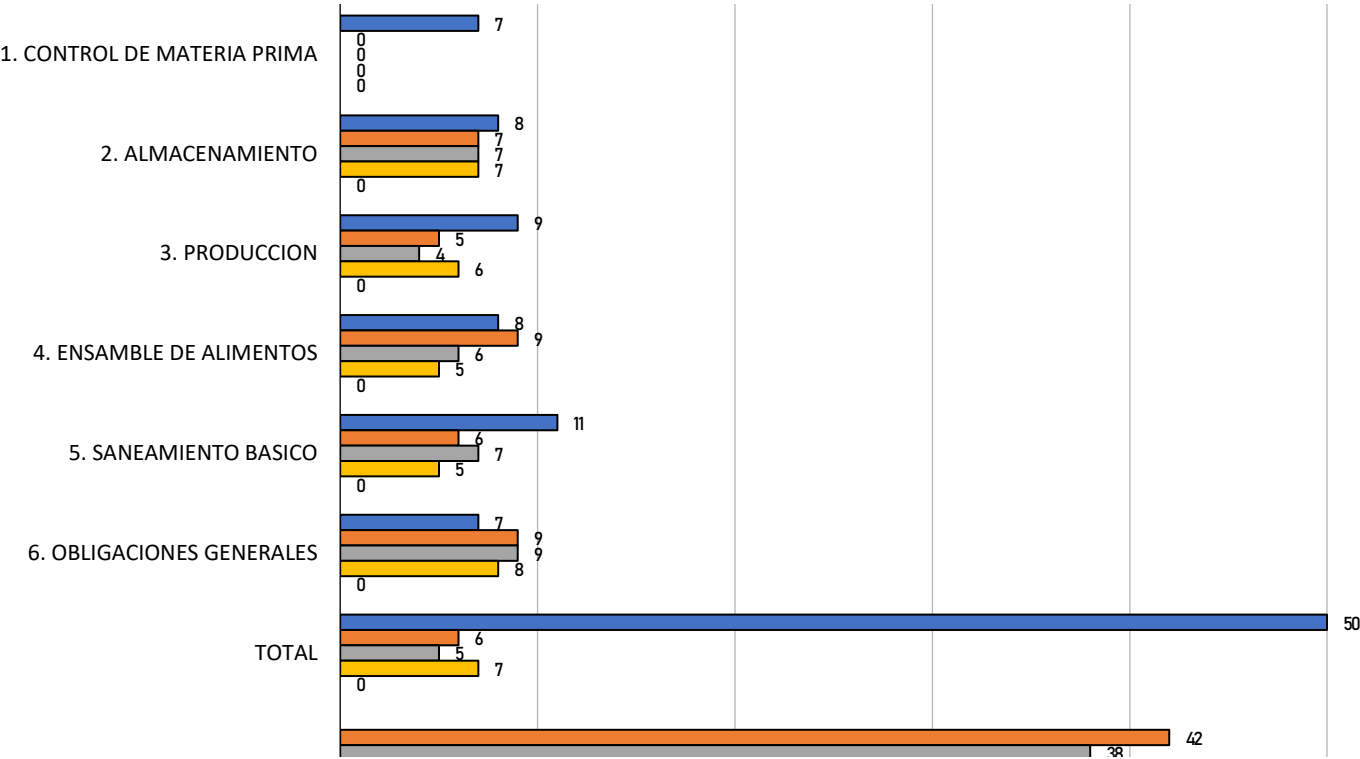


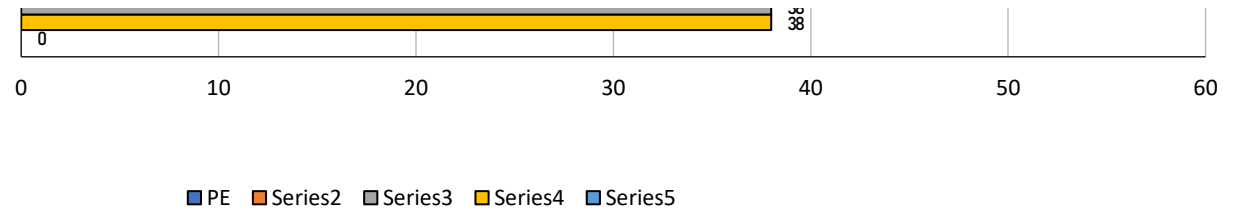
Catalina Cortés Uribe.
Gerente Servicios Contact Center & BPO.

RESUMEN DIARIO DE DESEMPEÑO SEDES EDUCATIVAS

ASPECTOS EVALUADOS	PE				
1. CONTROL DE MATERIA PRIMA	7	7	7	7	0
2. ALMACENAMIENTO	8	5	4	6	0
3. PRODUCCION	9	9	6	5	0
4. ENSAMBLE DE ALIMENTOS	8	6	7	5	0
5. SANEAMIENTO BASICO	11	9	9	8	0
6. OBLIGACIONES GENERALES	7	6	5	7	0
TOTAL	50	42	38	38	0

Desempeño Sedes



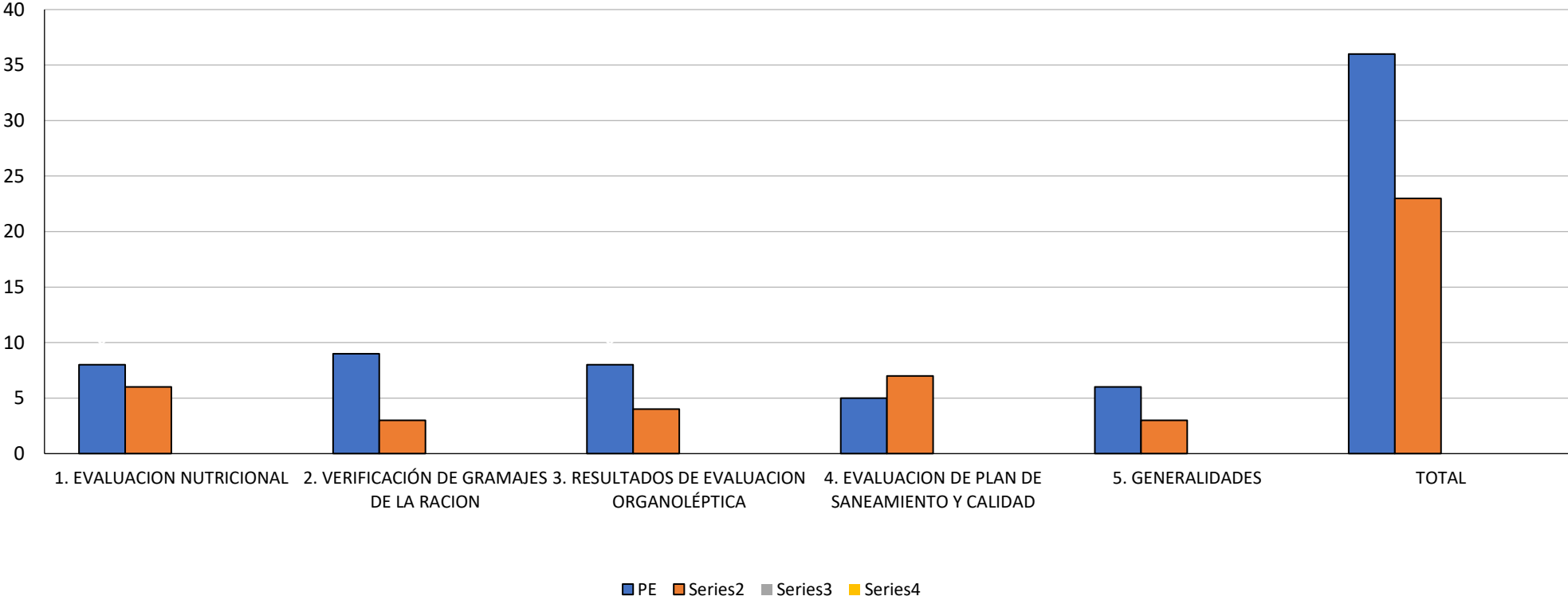


AS

RESUMEN DE DESEMPEÑO INSTITUCIONES

ASPECTOS EVALUADOS	PE	PO1	PO2	PO3
1. EVALUACION NUTRICIONAL	8	6	#REF!	#REF!
2. VERIFICACIÓN DE GRAMAJES DE LA RACION	9	3	#REF!	#REF!
3. RESULTADOS DE EVALUACION ORGANOLÉPTICA	8	4	#REF!	#REF!
4. EVALUACION DE PLAN DE SANEAMIENTO Y CALIDAD	5	7	#REF!	#REF!
5. GENERALIDADES	6	3	#REF!	#REF!
TOTAL	36	23	0	0

EVALUACION A INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES





COMPONENTE DE NUTRICIÓN

EVALUACIÓN DE CALIDAD SENSORIAL
Ración Industrializada

NOMBRE DEL EVALUADOR:	Laura Gabriela Alarcon	# IDENTIFICACION	1018439626
FECHA	17/07/2024	OPERADOR	UT IDEANDO SOLUCIONES
CONTRATO No.		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
2	No me gusta
3	Ni me gusta ni me disgusta
4	Me gusta
5	Me gusta mucho
TOTAL ESPERADO (500%)	
30	

Tipo de componente	Nombre Alimento	Menú (#)	Apariencia	Olor	Textura	Sabor	Total
Cereal	Muffin relleno de arequipe.	NA	3	5	4	3	3,75
Cereal	Ponque con vetas de chocolate		3	5	5	4	4,25
Cereal	Torta de zanahoria		5	5	5	5	5
Cereal	Roscon con bocadillo.		3	5	4	3	3,75

OBSERVACIONES Y/O CONCLUSIONES DE LA EVALUACION

Muffin relleno de arequipe: Se revisa NSA vigente y numero de expediente sanitario 20119377 VIGENTE hasta 2026, se encuentra la informacion del producto en el codigo QR. Se realiza analisis sensorial encontrando que el relleno no perdura en el producto final esto se puede atribuir a una baja densidad en la materia prima utilizada para el relleno. Se recomienda revisar este producto para evaluacion nutricional.



Ponque con vetas de chocolate: Se revisa NSA vigente y numero de expediente sanitario 20119377 VIGENTE hasta 2026, se encuentra la informacion del producto en el codigo QR. Se realiza analisis sensorial donde se evidencia que las vetas unicamente se encuentran en la parte superior del producto sin embargo se percibe el sabor a chocolate caracteristico de este tipo de ponques.



Torta de zanahoria: Se revisa NSA vigente y numero de expediente sanitario 20119377 VIGENTE hasta 2026, PEDIENTE la informacion del producto en el codigo QR. Observacion especial el producto presenta un nivel de dulzor bajo por lo que se considera una buena opcion para incluir en el menu del PAE. Se debe realizar analisis por parte de nutricion.



Roscon con bocadillo: Se revisa NSA vigente y numero de expediente sanitario 20119378 VIGENTE, se encuentra la informacion del producto en el codigo QR. Durante el analisis se observa que solo la mitad del roscón tiene bocadillo esto puede ocasionar rechazo al momento de consumir, ademas el sabor de la masa se torna muy insipido donde no hay bocadillo. Se recomienda buscar otro proveedor para este tipo de producto.



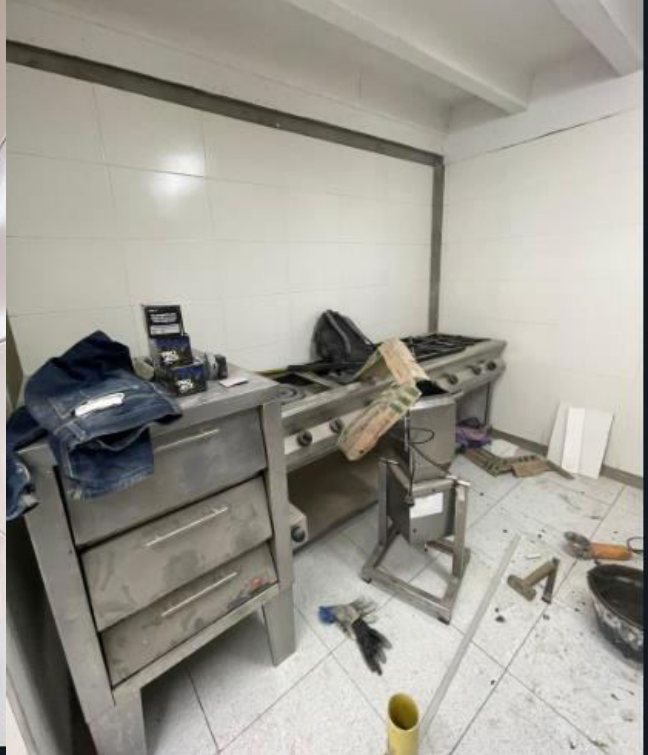
Se debe realizar analisis por parte de nutricionista del equipo.

RESPONSABLE DEL OPERADOR		FIRMA EQUIPO PAE	
NOMBRE	INDIRA LEON	NOMBRE	LAURA GABRIELA ALARCON

CARGO	NUTRICIONISTA		ING. DE ALIMENTOS

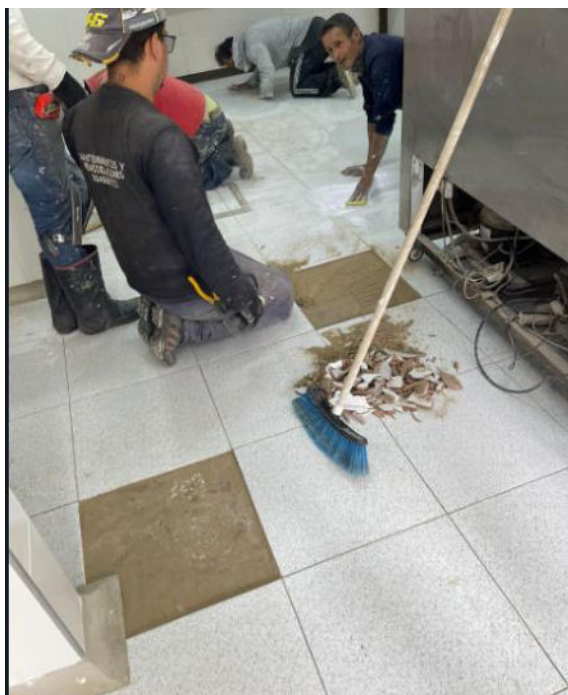
SEGUIMIENTO A CONTRUCCION DE LA COCINA DE LA BALSA

22 DE JULIO



24 DE JULIO 2024

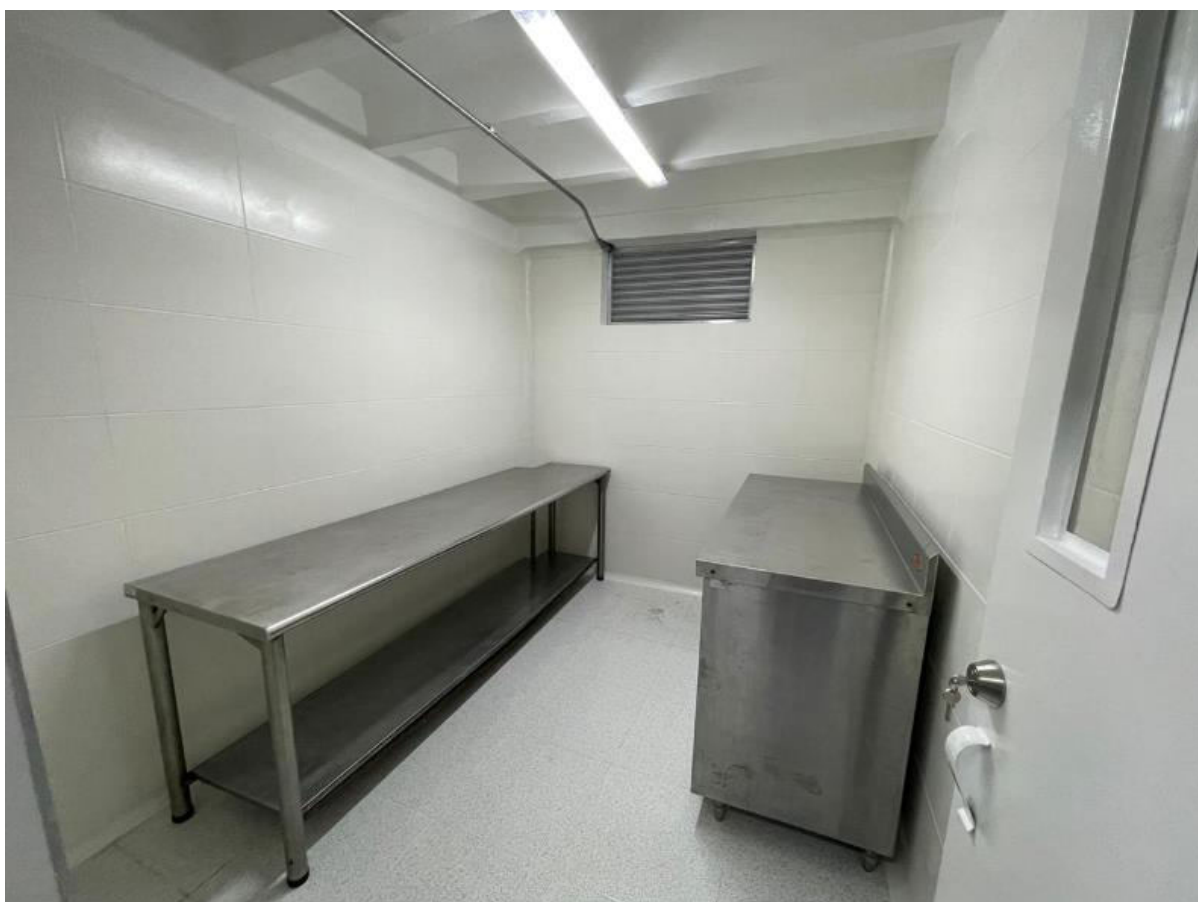
Se evidencia falta de angeos en las ventanas, instalación de burletes en las puertas y acabados incompleto. Se solicita instalación de estos al contratista.





29 DE JULIO 2024

Verificación de requerimientos de la última visita.





Después de realizada la visita se recomienda a la SEM autoricen 3 días más de RI ya que en la cocina se encuentran en proceso de limpieza y se percibe un fuerte olor a pintura que representa un riesgo para la producción de alimentos.

6 DE AGOSTO

Se verifica el inicio del RPS.



Elaborado por:

LAURA GABRIELA ALARCÓN

INGENIERA DE ALIMENTOS

EQUIPO PAE CHÍA

Acta de entrega PAE IEO La Balsa

El día 16 de julio del 2024 se hace entrega a cada padre de familia o representante del alumno los alimentos que componen el PAE de la semana de 15 al 19 de julio, a continuación, se relacionan los productos entregados con fechas de vencimiento.

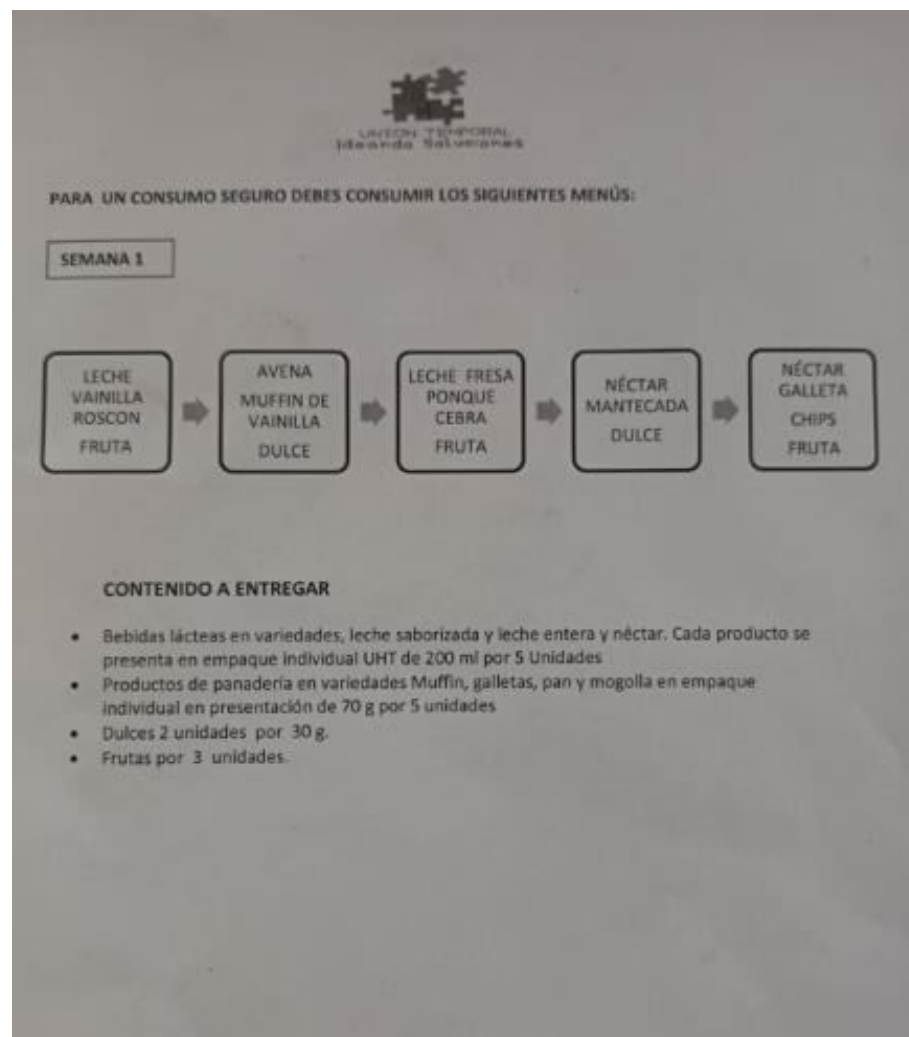
SEMANA 3				
MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5
BEBIDA Leche sabor a vainilla La gran vía FV: 08/NOV/24 Lote: 193 T1LB2 200ml	BEBIDA Yogurt de fresa La gran vía FV: 27 / Ago/2024 Lote: 190 / A 200ml	BEBIDA Leche sabor fresa La gran vía FV: 04//OCT/2024 Lote: 158 T1MB1 200ml	BEBIDA Nectar Earth and food SAS FV: 13/09/2024 Lote: 138-32 200ml	BEBIDA Nectar Earth and food SAS FV: 13/09/2024 Lote: 138-32 200ml
CEREAL Pan de bocadillo Roscón Bocatelly FV: 24 Jul 2024 FF: 15 Jul 2024 LOTE: BR70197 70g	CEREAL Torta sabor vainilla Bocatelly FV: 24 /Jul/ 2024 FF: 15 JUL 2021 LOTE: PV70197 70g	CEREAL Ponque con vetas de chocolate Earth and food SAS Fv: 26/JUL 2024 LOTE: 193 70g	CEREAL Mantecada Earth and food SAS Fv: 25/JUL/2024 LOTE: 192 90g	CEREAL Galleta de chips de chocolate Bocatelly FV: 28/AGO/ 2024 FF: 15 Jul 2024 LOTE: GC70197 70g
FRUTA Banano	DULCE Manjar de leche panelita de coco FV: 020924 Lote: 156 30g	FRUTA Durazno	DULCE Cocada donita de dulce de leche. FV 02/09/24 30g	FRUTA Mandarina
				

Equipo PAE – SEM CHIA

Nota aclaratoria: Se presenta modificación de acuerdo a la minuta presentada, cambiando avena UHT por yogurt de fresa este producto debe ser consumido el día de hoy 16 de julio.

Anexo 1

Se entrega el acta proporcionada por el operador.



		PAE		VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA Y BODEGA DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		FR-002-TPS Versión 1-2023				
Operador:		UT IDEANDO SOLUCIONES		ETC		SI				
Dirección:		PARQUE INDUSTRIAL K2 BODEGA 8		Fecha Visita		17/7/2024				
No Contrato / Convenio		CO1.PCCNTR. 6000593		Hora Inicio		10:30				
No de raciones contratadas		16464		Hora Final		2:00:PM				
No de visita (marque con una X)		16464		Tipo de Visita		TECNICA				
Nombre y cargo de quien Atiende la visita		1era Visita X		2da Visita		3era Visita.				
		INDIRA LEON		4ta Visita		5ta Visita				
				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		17/7/2024						
		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%	CONCEPTO ACEPTABLE: EL establecimiento cumple parcialmente las condiciones sanitarias y debe implementar acciones de mejora. No aplica la elaboracion RI.					
4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS		3	2	67%						
5. INSTALACIONES SANITARIAS		5	4	80%	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.					
6. CONDICIONES DE ELABORACIÓN		13	12	92%						
7. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS		3	3	100%	OPTIMO 100 A 85%					
8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		19	17	89%				ACEPTABLE 84% A 60%		
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE		8	8	100%						
TOTAL		64	57	89%						
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 proteccion 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 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	No se realiza transformacion de MP.		
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	Se evidenica funcionamiento de nuevo espacio de refrigeracion.		
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	Los techos no cumplen, por la altura es dificil realizar procesos de limpieza.		
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	NA			
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	1			
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			
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			
4.3	Se cuenta con depósito de basuras y está en correctas condiciones de limpieza	1	NA			
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			

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	0			
SUBTOTAL		5	4			
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 elaboracion 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			
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			
6.11	Los instrumentos de medición se encuentran en buen estado y sus mediciones son confiables (termómetro, gramera, Báscula)	1	1	Se evidencia proceso de calibración de equipos de pesado.		
6.12	Se realiza ejercicio de trazabilidad y es posible identificar la historia del producto desde su ingreso a la planta	1	1			
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	12			
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 anillos, 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 proteína 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						

[illegible]

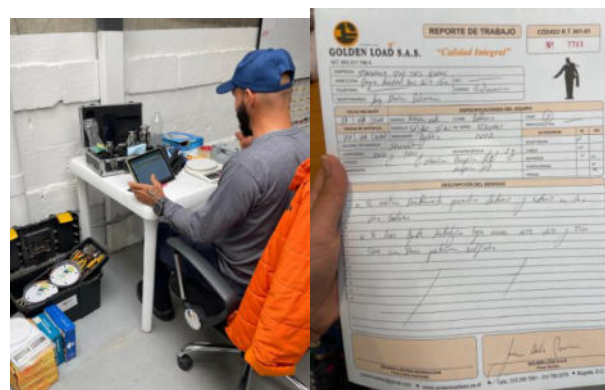
	ACTA DE SEGUIMIENTO	
	SUPERVISIÓN EQUIPO PAE 2024	

IEO : BODEGA		Fecha: 17 de junio
SEDE: BODEGA		
Hora:	11:30 AM	Asunto: Supervisión calibración de equipo de medición
Responsable de Seguimiento: Laura Gabriela Alarcon		

Descripción de actividades de seguimiento realizadas:

Se realiza visita de seguimiento a la bodega.

Se evidencia proceso de calibración de equipos de medición realizado por la empresa GOLDEN LOAD SAS.

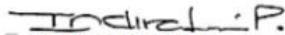


Novedades/hallazgos de la visita:

ACTA DE SEGUIMIENTO		
	SUPERVISIÓN EQUIPO PAE 2024	

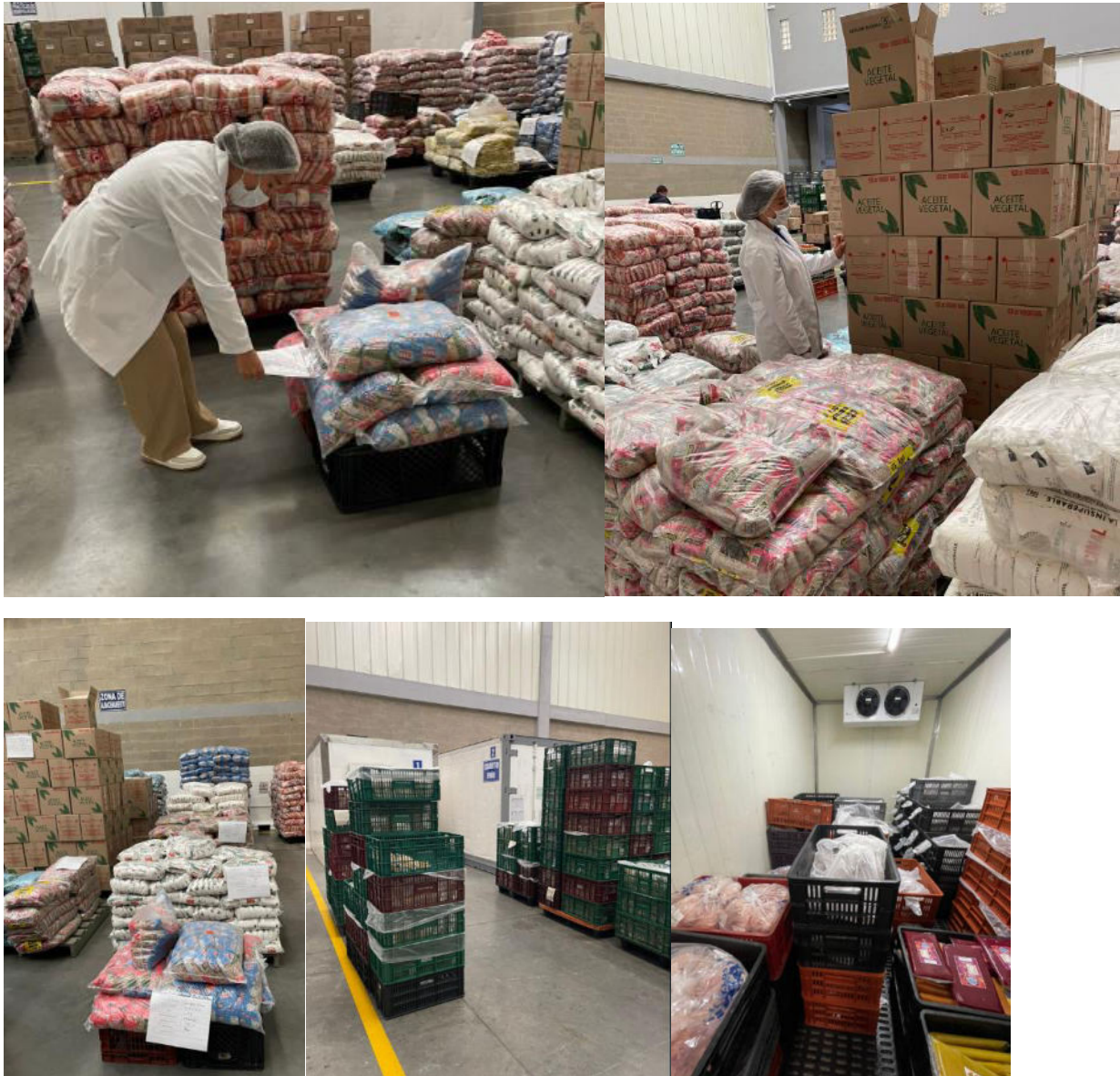
--

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 FOTOGRAFICA VISITA 17 DE JULIO BODEGA UTIS





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

INFORME #18

ELABORADO: 25/07/24

ENTREGA DE EQUIPOS

Mediante visita realizada a la Bodega del operador del PAE Unión temporal ideando soluciones, se realiza revisión de equipos de cocción que será distribuidos a las IEO. Se verifican 10 ollas a presión de 13 litros marca universal con cierre interno practipress, todas con caucho, tapa, pesa reguladora de presión y válvula de seguridad.

En la **tabla 1** se registran las IEO a las que se les hará entrega del equipo de cocción.

Tabla #1

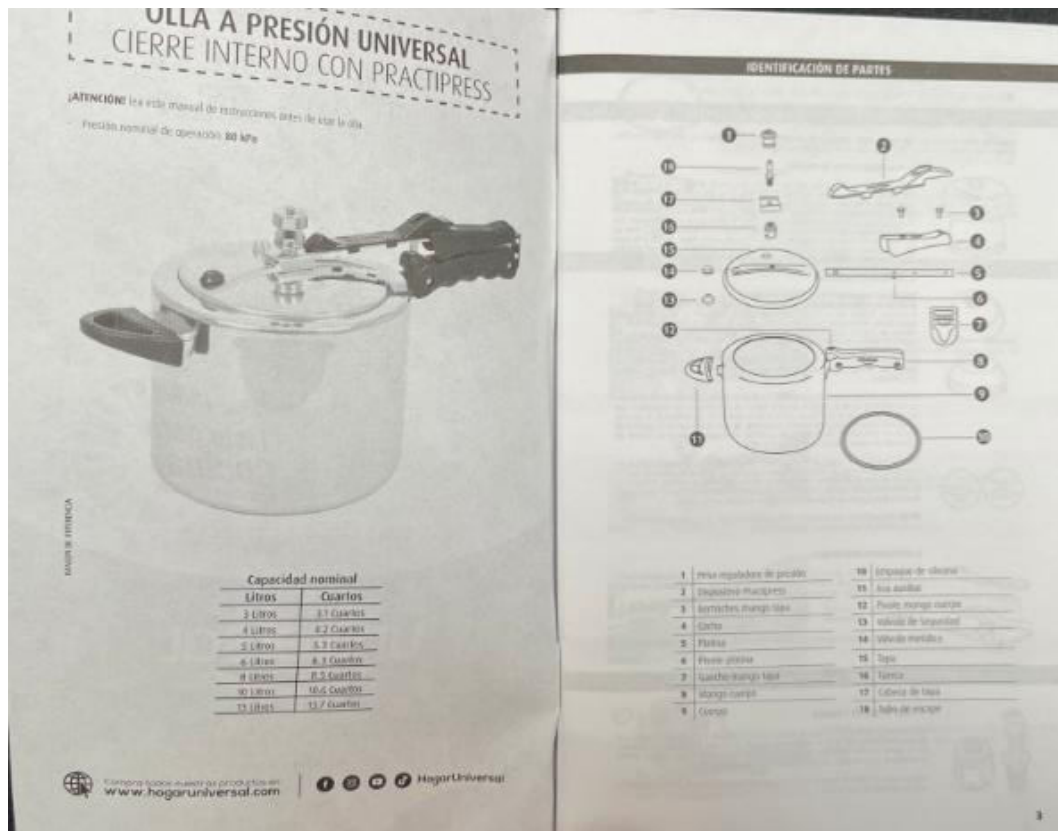
IEO	EQUIPO DE COCCIÓN
Fonqueta	OLLA DE PRESION DE 13 LITROS MARCA UNIVERSAL
Fagua sede A	OLLA DE PRESION DE 13 LITROS MARCA UNIVERSAL
Fagua sede B	OLLA DE PRESION DE 13 LITROS MARCA UNIVERSAL
Fagua- Tiquiza	OLLA DE PRESION DE 13 LITROS MARCA UNIVERSAL
Jose Joaquin Casas	OLLA DE PRESION DE 13 LITROS MARCA UNIVERSAL
Laura Vicuña	OLLA DE PRESION DE 13 LITROS MARCA UNIVERSAL
Diversificado Santa Lucia	OLLA DE PRESION DE 13 LITROS MARCA UNIVERSAL
Balaguer principal	OLLA DE PRESION DE 13 LITROS MARCA UNIVERSAL
Fusca La caro	OLLA DE PRESION DE 13 LITROS MARCA UNIVERSAL

Fusca El cerro

OLLA DE PRESION DE 13 LITROS MARCA
UNIVERSAL

Ficha técnica de los equipos





Evidencia fotográfica







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

Chía, 25 de julio 2023

Señora Luz Marina Noguera
Madre de familia
IEO DIVERSIFICADO
Chía- Cundinamarca

Referencia: PAE EN MAL ESTADO

Cordial saludo,

Con relación a la queja por inconvenientes presentados con el producto de panadería entregado el día 15 de julio en la IEO Diversificado. A continuación, se presenta información relacionada con los hechos:

1. El producto entregado el día 15 de julio se identifica como ponqué con vetas de chocolate fabricado por EARTH AND FOOD S.A.S, con NSA-002163-2016 y con expediente sanitario 20119377 vigente hasta 2026.
2. Según registro de recepción del producto en la IEO se logra identificar que corresponde al lote 193 con fecha de vencimiento del 26 de julio y fecha de fabricación del 11 de julio del 2024.
3. Se realiza revisión de la contramuestra del mismo lote entregado en la IEO.



En la contramuestra se evidencia el mismo punto negro que se ve en la foto enviada sin embargo al realizar el análisis se determina que este punto corresponde a la veta de chocolate presente en el ponqué, es importante recalcar que el análisis se realiza a un día de vencer el producto y no se evidencia crecimiento microbiológico ni daños que puedan generar una alerta.

4. Se solicita al operador certificado microbiológico del ponqué.

	LABORATORIO LABFOOD				Código:	MB-P02-F02
					Versión:	2
	REPORT DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LABORATORIO				Fecha:	Junio de 2017
					Autor:	Paola Triana
				Aprobado por:	Camilo Alfonso	
No. DE REPORTE: MB-24073001-0				FECHA DE ELABORACIÓN: 2024-07-13		
DATOS DEL CLIENTE						
CLIENTE:	EARTH & FOOD SAS			CIUDAD:	BOGOTÁ D.C.	
CONTACTO:	INGRID MORENO			DIRECCIÓN:	Carrera 68 B # 10a-18	
NIT:	901246391			TELÉFONO:	+574463200	
RESPONSABLE TOMA	EARTH & FOOD SAS			No. DE LOTE:	193	
OBJETO DE ENSAYO:				FECHA DE PRODUCCIÓN:	2024-07-11	
FECHA DE TOMA DE	2024-07-11			FECHA DE VENCIMIENTO:	2024-07-26	
OBJETO DE ENSAYO:						
TIPO DE MUESTRA:	TORTAS Y PONQUES VARIEDADES: PONQUE CON VETAS DE CHOCOLATE					
TEMPERATURA RECIBIDO:	20°C			No. DE MUESTRA:	24073001	
UNIDADES:	5			FECHA DE INGRESO:	2024-07-11	
PESO:	1000 g			NORMA DE REFERENCIA:	RESOLUCION 1407-22	
PROCEDIMIENTO DE TOMA	ALEATORIO	ESTADO DEL EMPAQUE:	CERRADO	TIPO DE EMPAQUE:	PELICULA BIORIENTADA DE POLIPROPILENO	
DE OBJETO DE ENSAYO:						
RESULTADOS						
ANÁLISIS	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO ANALÍTICO	MÉTODO DE REFERENCIA	FECHA ANÁLISIS
Recuento de Escherichia coli	<10	UFC/g	<10	Recuento siembra en profundidad. TÉCNICA RÁPIDA PETRIFILM	AOAC 991.14	2024-07-11
Recuento de Mohos	50	UFC/g	100 - 200	Recuento siembra en profundidad. TÉCNICA RÁPIDA PETRIFILM	AOAC 2014.05	2024-07-11
Recuento Staphylococcus aureus COAGULASA POSITIVA	<10	UFC/g	<100	Recuento siembra en profundidad. TÉCNICA RÁPIDA PETRIFILM	AOAC 2003.07	2024-07-11
Detección de Salmonella spp	AUSENCIA	Ausencia / presencia en 25 g	AUSENCIA	Metodo de detección molecular (MDS)	AOAC OMA 2013.09	2024-07-11
DETECCIÓN DE Listeria monocytogenes	AUSENCIA	Ausencia / presencia en 25 g	AUSENCIA	Metodo de detección molecular (MDS)	AOAC OMA 2014.07	2024-07-11
Resultados reportados por el laboratorio de: Bogotá						

De acuerdo con los resultados se concluye que el producto cumple con los estándares de calidad esperados para ser liberado.

5. De las mas de 7000 raciones entregadas en el Municipio no se presento ninguna novedad relacionada con este producto, sin embargo, se puede llegar a presentar un caso aislado por lo que la invitamos a utilizar los canales de PQR establecidos por el PAE para actuar de manera rápida y oportuna ante cualquier tipo de inconveniente.

Los correos dispuestos para PQRS son: pqrsidenadosoluciones@gmail.com o equipopae@chia.gov.co.

Acciones tomadas:

- Se solicita al operador pedir modificación en la formulación de la torta mitigando en lo posible la presencia de vetas en el fondo evitando de esta forma mal interpretaciones de daños microbiológicos en el producto.
- Desde el equipo PAE de la Secretaria de Educación de Chía se realizara una campaña educativa para que los niños aprendan a revisar las etiquetas de los alimentos antes de consumirlos y que estén al tanto de la ruta que deben seguir al momento de evidenciar una inconformidad.

Estaremos atentos a cualquier novedad y dispuestos a seguir trabajando cada día para mejorar la calidad en el programa de alimentación escolar.

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

DGFE-072-2024

Chía, 5 de julio de 2024

Señora
BLANCA ANDREA DEL REAL SUAREZ
REPRESENTANTE LEGAL
UNIÓN TEMPORAL IDEANDO SOLUCIONES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE 2024
Correo: utideandosoluciones@gmail.com

Asunto: Requerimiento por hallazgos

Cordial saludo,

A través de las continuas visitas de supervisión realizadas por el equipo PAE hemos evidenciado novedades o hallazgos que se han notificado oportunamente al operador por medio del formato compartido mes a mes de **HALLAZGOS**, a continuación, se relacionamos las novedades más reiterativas que requieren de acciones correctivas inmediatas:

1. El cambio o modificación de minutas se realiza sin previo aviso y sin la debida autorización por parte del nutricionista del equipo PAE.

En RPS publicado RPS entregado

MENÚ No. 9
CARNE DE CERDO EN SALSA AGRIDULCE
ARVEJA
ARROZ BLANCO
YUCA FRITA
ENS. LECHUGA/TOMATE
JUGO DE FRESA CON LECHE

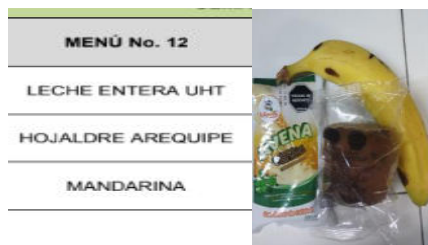


14 de mayo 2024

RI Publicado RI entregado



Carrera 10 N° 8-74
PBX: 884 4444 Ext. 2900-2901
sem.secretaria@chia.gov.co
www.chia-cundinamarca.gov.co



14 de mayo 2024

RI Publicado RI entregado



26 de abril 2024

En este último ejemplo además de modificación de minuta se dio doble alimento del mismo grupo en este caso cereales.

2. Se deben dar cumplimiento al ciclo de menú de acuerdo a lo establecido en las guías de preparaciones relacionadas en las minutas de manera que podamos mantener el control y garantizar la homogeneidad en todas las sedes.
3. Se solicita revisión y verificación de los documentos publicados en cada sede donde se evidencien listas de intercambio, las minutas, código Qr, ruta para PQR y la ficha de información general del PAE.
4. Es necesario cumplir con el número de ecónomas que deben estar de acuerdo a la cantidad de estudiantes por sede para evitar incumplimiento en los horarios de entrega.
5. En los menús establecidos en conjunto con el equipo PAE se encuentran productos de los cuales hemos recibido algunas observaciones y por lo que solicitamos amablemente sean retirados de las minutas hasta encontrar otro proveedor para aumentar la aceptación de estos alimentos. A continuación, relacionamos los productos

- Leche sabor a chocolate marca la Gran Vía.
- Barra de cereal marca Perfect foods.

- Cereales empacados marca Perfect foods.
Agradecemos al momento de encontrar un nuevo proveedor de estos alimentos se notifique al equipo PAE para realizar la evaluación pertinente antes de incluirlos nuevamente en las minutas.
- 6. Se solicita mayor control en la verificación de etiquetado y rotulado de los productos que ingresan a bodega y serán distribuidos en el Municipio.
- 7. Solicitamos sea compartido el informe diagnóstico del programa de control de plagas en todas las IEO.
- 8. Se solicitamos información de los equipos a los que se le han realizado mantenimientos correctivos.

Para finalizar nuevamente recordamos que el cambio de modalidad **ÚNICAMENTE** se realiza mediante autorización de la SEM.

Cordialmente.

Proyecto: Equipo PAE
Aprobó: Mónica Cristina Torres Alarcón. Directora Gestión y Fomento a la Educación

Relacion de cocinas



IEO	COCINA	INVENTARIO	OBSERVACIONES
INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARÍA DEL RIO - SEDE A	NO	NO	
INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARÍA DEL RIO - SEDE B	SI	SI	Se tienen un espacio pequeño como cocina pero no se utiliza para elaboracion del PAE.
INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARÍA DEL RIO - SEDE C	NO	NO	
INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA - SEDE PRINCIPAL	SI	SI	
SEDE MERCEDES DE CALAHORRA	NO	NO	
INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA - SEDE PRINCIPAL	SI	SI	
I.E. DIOSA CHIA - SEDE PRINCIPAL	SI	SI	
INSTITUCION EDUCATIVA DIVERSIFICADO - SEDE PRINCIPAL	NO	NO	
SEDE CAMPINCITO	NO	NO	
SEDE JARDÍN INFANTIL LUNA NUEVA	SI	SI	
SEDE SANTA LUCIA	SI	SI	
INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA - SEDE PRINCIPAL	SI	SI	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA OFICIAL FAGUA - SEDE PRINCIPAL	SI	SI	
SEDE TIQUIZA	SI	SI	
I.E. FONQUETA - SEDE PRINCIPAL	SI	SI	
INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA - SEDE PRINCIPAL	NO	NO	
SEDE EL CERRO	SI	SI	
SEDE LA CARO I	SI	SI	
INSTITUCION EDUCATIVA JOSE JOAQUIN CASAS - SEDE PRINCIPAL	SI	SI	
INSTITUCION EDUCATIVA LAURA VICUÑA - SEDE PRINCIPAL	SI	SI	
INSTITUCION EDUCATIVA OFICIAL LA BALSA - SEDE PRINCIPAL	SI	PENDIENTE	Se encuentra en construccion.
INSTITUCION EDUCATIVA SAN JOSÉ MARÍA ESCRIVA DE BALAGUER - SEDE PRINCIPAL	SI	SI	
INSTITUCION EDUCATIVA SAN JOSÉ MARÍA ESCRIVA DE BALAGUER - SAMARIA	SI	SI	Se encuentra fuera de funionamiento por daños en la infraestructura de la IEO

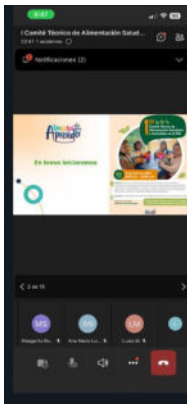
EVIDENCIA FOTOGRAFICA

ENTREGA 50% OBRA LA Balsa 10 DE JULIO



CAPACITACIÓN 1 COMITE TECNICO DE ALIMENTACION SALUDABLE. UAPA

10 DE JULIO



INVENTARIOS 12 DE JULIO



ENTREDA LA BALSA 16 DE JULIO



CAE LAURA VICUÑA 17 DE JULIO



ELABORACION DE PIEZA INFORMATIVA PARA LAURA VICUÑA



EVALUACION SENSORIAL PRODUCTOS NUEVOS 17 DE JULIO

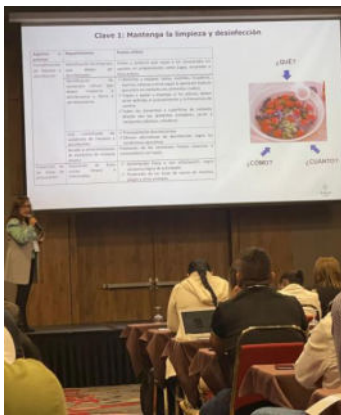


Diseño de RI 25 DE JULIO



I ENCUENTRO MULTIDISCIPLINARIO CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PROGRAMA PAE – UAPA

30 DE JULIO



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