

INFORME TÉCNICO

1 AL 4 DE OCTUBRE DE 2024

**UNIÓN TEMPORAL IDEANDO
SOLUCIONES**

1. INFORMACIÓN GENERAL

 UNION TEMPORAL Ideando Soluciones	
UNION TEMPORAL IDEANDO SOLUCIONES NIT 901804475-4	
CONTRATO	CO1.PCCNTR6740611
OBJETO DEL CONTRATO	"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES (IEO) DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL (MEN)
PLAZO DE EJECUCIÓN	LOS DÍAS DE CALENDARIO ESCOLAR COMPRENDIDOS ENTRE EL 03 DE SEPTIEMBRE Y EL 17 DE OCTUBRE DE 2024.

2. COBERTURA

La secretaria de Educación del Municipio de Chía, en ejecución del Programa de Alimentación Escolar durante el periodo DEL 1 AL 4 DE OCTUBRE de 2024, realiza la entrega de las raciones en los días hábiles de calendario escolar. A continuación, se relacionan las cantidades programadas por la secretaria de educación por grado de escolaridad y conforme la resolución 335 de 2021 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar.

Cuadro 1. Raciones industrializadas a entregar en la semana de los juegos del magisterio.

RACIONES INDUSTRIALIZADAS SEMANA DEL 30 AL 4 DE OCTUBRE DEL 2024					
FECHA	1-oct	2-oct	3-oct	4-oct	5-oct
cerca de piedra	79	79	79	79	
JOSE JOAQUIN PARA MEDIA 10	100	100	0		
FUSCA GRADO DECIMO	23	23	23	23	
EL CERRO GRADO DECIMO	31	31	31	31	
DIVERSIFICADO GRADO DECIMO	243	243	243	243	
SANTA MARIA SEDE A GRADO DECIMO	59	59	50	50	
LA Balsa GRADO DECIMO ENTREGA 12M	50	50	50	50	
MERCEDES DE CALAHORRA	24	24	24	24	
BOJACA	349	349	349	349	
LAURA VICUÑA GRADO DECIMO	0	104	104	104	
BALAGUER	133	0	0		
FONQUETA GRADO DECIMO	55	82	82	55	
TIQUIZA RI	73	29	29	29	
FAGUA POLIDEPORTIVO	39	30	30		
DIOSA CHIA GRADO DECIMO					96
TOTAL	1258	1203	1094	1037	96
JORNADA ÚNICA					
FECHA	1-oct	2-oct	3-oct	4-oct	5-oct
SEDE	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
JOSE JOAQUIN JU	10	10			
TIQUIZA JU	29	29	29	29	
FAGUA POLIDEPORTIVO					
TOTAL	39	39	29	29	

3. Condiciones generales

Conforme a lo establecido en la Resolución 335 de 2021 y en el contrato suscrito con la Entidad, las publicaciones que deben estar visibles para la comunidad educativa y los entes de control son las siguientes: la ficha técnica del Programa de Alimentación Escolar (PAE), los menús y listas de intercambio correspondientes, el afiche que promueva hábitos saludables, así como la información referente al proceso de PQRS (Peticiónes, Quejas, Reclamos y Sugerencias). En esta sede el porcentaje de cumplimiento es del 100%.

4. Condiciones de almacenamiento de materias primas e insumos

Un almacenamiento adecuado contribuye a cumplir con las normativas y estándares de calidad establecidos, minimizando riesgos y asegurando la trazabilidad de los productos. Al realizar el seguimiento se evidencia lo siguiente:

Las fichas técnicas de los alimentos se encuentran en el código QR que proporciona la información requerida por la normatividad sanitaria vigente

Las materias primas y los insumos llegan a las sedes en canastillas, dispuestas en bases y estibas que mantienen óptimas condiciones físicas e higiénicas, de igual manera en la sede no se almacena por más de un día ya que toda la materia prima que llega a diario es para entrega del mismo día.

Durante la visita de seguimiento, se revisaron las condiciones de rotulado en el empaque primario y las fechas de vencimiento, verificando que los productos cumplen con los estándares establecidos.

Registro fotográfico No 1. Condiciones de almacenamiento de alimentos e insumos.



5. Cumplimiento de los componentes del menú.

Con el propósito de cumplir con lo establecido en la Resolución 335 del 2021 respecto a los componentes y gramajes, se ha realizado la verificación correspondiente, encontrando que se está cumpliendo con los requisitos establecidos. A continuación, se presentan los menús entregados:

Cuadro 2. Menús semana del 1 al 4 de octubre del 2024.

JORNADA REGULAR					
FECHA	1-oct	2-oct	3-oct	4-oct	5-oct
COMPONENTE	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
BEBIDA	YOGUR	NÉCTAR	LECHE DE FRESA	LECHE DE VAINILLA	LECHE SABORIZADA
CEREAL	MUFFIN DE CHOCOLATE	PASTEL DE JAMON Y QUESO	TORTA DE VAINILLA	MOJICON	TORTA DE VAINILLA
FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA		
POSTRE				DULCE	DULCE
JORNADA ÚNICA					
FECHA	1-oct	2-oct	3-oct	4-oct	5-oct
COMPONENTE	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
BEBIDA	NÉCTAR	NÉCTAR	NÉCTAR		
CEREAL	PASTEL DE CARNE	PASTEL DE POLLO	PASTEL HAWAIANO		
POSTRE	DULCE	DULCE	DULCE		



6. Toma de contramuestras:

La toma de contramuestras en el servicio de alimentos es crucial por varias razones fundamentales:

- **Garantía de Calidad:** Permite verificar la calidad y la integridad de los alimentos servidos, asegurando que cumplen con los estándares establecidos antes de ser consumidos por los clientes.
- **Control de Seguridad Alimentaria:** Ayuda a detectar posibles contaminaciones o adulteraciones en los alimentos, proporcionando una capa adicional de seguridad para los consumidores.
- **Cumplimiento Normativo:** Es requerida por muchas normativas sanitarias y regulaciones locales e internacionales como parte de las buenas prácticas de manipulación de alimentos y estándares de higiene.
- **Aseguramiento de Procesos:** Permite monitorear y mejorar continuamente los procesos de preparación y servicio de alimentos, identificando áreas de mejora y asegurando consistencia en la calidad.
- **Confianza:** Contribuye a generar confianza y satisfacción de los usuarios al demostrar un compromiso con la seguridad y la calidad de los alimentos ofrecidos.

Registro fotográfico No 2. Contramuestras



7. RESIDUOS SÓLIDOS: DESPERDICIOS

Medir los residuos sólidos como indicador de gusto preferencial es una herramienta valiosa para mejorar la gestión operativa, reducir el desperdicio de alimentos y asegurar la satisfacción de los alumnos mediante la entrega de experiencias gastronómicas más alineadas con sus preferencias.

La medición de residuos sólidos como indicador de gusto preferencial por alguna preparación es importante por varias razones clave:

- **Feedback Directo de los alumnos:** Los residuos sólidos reflejan directamente cuánto de la comida servida ha sido consumida y cuánto ha sido descartado. Esto proporciona un indicio claro sobre qué alimentos o preparaciones son más o menos populares entre los comensales.
- **Optimización de Menús y Recetas:** Al analizar los residuos sólidos, los establecimientos pueden ajustar sus menús y recetas para satisfacer mejor las preferencias de los clientes. Esto puede incluir modificaciones en ingredientes o métodos de preparación.

- **Reducción del Desperdicio de Alimentos:** Medir los residuos sólidos permite identificar áreas donde se están sirviendo porciones excesivas o alimentos que no son populares, lo que puede ayudar a ajustar o mejorar la planificación de menús.
- **Mejora Continua de la Calidad:** Utilizar los residuos sólidos como indicador promueve una cultura de mejora continua en la calidad de los alimentos y el servicio. Permite a los establecimientos adaptarse dinámicamente a las preferencias cambiantes de los clientes y mantener altos estándares de satisfacción.

8. Personal manipulador de alimentos.

Cada sede cuenta con manipuladoras para la entrega de las raciones

La cual realiza las siguientes funciones

- Aspersión, movimiento interno de canastillas
- Diligenciamiento de formatos
- Recepción de refrigerio industrializado
- Hace la entrega (hora del servicio)

Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, guantes, delantales y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente.

Registro fotográfico No 3 . Personal manipulador



Se observa a los manipuladores realizando el lavado de manos con agua y jabón o utilizando el producto establecido en EL PSB antes de comenzar su trabajo y al realizar cambios de actividades.

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 debida del tapabocas

Se observa personal manipulador de alimentos en buenas condiciones de salud, no se evidencia que el personal manipulador presente infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales o respiratorias.

Los manipuladores de alimentos cuentan con hoja de vida, certificado médico (apto para manipular alimentos) y exámenes clínicos (frotis de garganta, KOH de uñas, coprocultivo y examen de piel) en el sitio de distribución.

9. Condiciones de saneamiento

Se realiza seguimiento a los procesos determinados en PSB y se presenta a continuación evidencia fotográfica de las acciones llevadas a cabo durante la supervisión.

Registro fotográfico No 4. Toma de ph yCl



Registro fotográfico No 5. Aspersión





CONCLUSIONES

- Unión Temporal Ideando Soluciones dio cumplimiento en la entrega de la ración industrializada de acuerdo con la resolución 00335 del 2021.
- UT Ideando Soluciones dio cumplimiento en las condiciones de transporte de alimentos de acuerdo con los lineamientos vigentes Resolución 2505 Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles.
- Unión Temporal Ideando Soluciones hizo entrega de los alimentos que están comprendido dentro de la Resolución 00335 del 2021.
- La distribución de la ración entregada durante el contrato corresponde para 4 días calendario.
- Conforme a la Resolución 2674 del 2013 donde se establece los requisitos sanitarios actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos por lo anterior La Unión Temporal Ideando Soluciones cumplió con las condiciones de salubridad tanto de las instalaciones en la planta, como en las condiciones de cada institución.
- Durante el periodo contractual La Unión Temporal Ideando Soluciones llevo a cabo jornadas de capacitación tal y como lo dicta la Resolución 2674 <<requisitos sanitarios actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos>>.
- Se garantiza la educación continua en temas relacionados con Buenas prácticas de manufactura, procesos de limpieza y desinfección, manejo de contramuestras y diligenciamiento de formatos.