

INFORME DE CONTRATISTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES

Número del Contrato:	CO1.PCCNTR.6958677		
Objeto del Contrato:	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA APOYAR LA OPERACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) DEL MUNICIPIO DE CHIA.		
Contratista:	JORGE ENRIQUE GARCIA BEDOYA		
No. de Cedula	16915697		
Fecha Inicio del Contrato	30/10/2024	Fecha de Terminación	20/12/2024
Periodo del Informe	30/11/2024 AL 20/12/2024		

DOCUMENTO SOPORTE DE PAGO	
Valor total del Contrato	\$15.368.000
Valor a Pagar en este periodo	\$5.378.800
Saldo por Pagar	\$0
Pago No.	002

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
N/A	N/A	N/A

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 – Sanitas EPS	82571810	DICIEMBRE	\$310.300
Pensión - Protección			\$397.200
ARL- Sura			\$13.000

En cumplimiento de las obligaciones establecidas en el contrato No. **CO1.PCCNTR.6958677**, me permito relacionar **las actividades ejecutadas** durante el periodo **30/11/2024 - 20/12/2024**, en mi condición de contratista conforme a lo siguiente:

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS	ACTIVIDADES DESARROLLADAS
1. Brindar acompañamiento técnico en la coordinación de las actividades de apoyo a la supervisión con los profesionales de los diferentes componentes (técnico, administrativo, financiero, social y jurídico) para el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar.	- Se apoyo con el informe de supervisión del contrato CO1.PCCNTR.6870780 enviada por correo el día 11 de diciembre 2024. - Se apoyo con el ACTA DE RECIBO FINAL contrato CO1.PCCNTR. 6870780 enviada por correo el día 11 de diciembre 2024. - Se apoyo en la elaboración acta de liquidación contrato CO1.PCCNTR. 6870780 se comparte por correo. -Se apoyo con el acta de liquidación anticipada del Contrato CO1.PCCNPR.6740611.
2. Apoyar al equipo de profesionales y técnicos designados al interior de la dependencia en la estructuración de los estudios y documentos previos, y análisis del sector, en los requisitos de índole técnico de conformidad con los lineamientos que para el efecto expida la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UAPA) de los procesos de contratación que se relacionen con el Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Se apoyo con los estudios y documentos previos solicitados.
3. Elaborar informes consolidados de ejecución del contrato de suministro del PAE, teniendo en cuenta los informes individuales presentados por el equipo	- Se realizo auditoria del contrato No CO1.PCCNPR.6740611 de UT Ideando Soluciones, se adjunta acta soporte de reunión con el equipo PAE.

profesional y técnico delegado por la dependencia para el seguimiento del programa, así como los informes de gestión que presente el contratista.	
4. Asistir y brindar apoyo técnico al secretario de despacho, al director de gestión y fomento a la educación – cobertura y/o al equipo profesional que se designe al interior de la Secretaría de Educación, para la realización de visitas aleatorias a las distintas sedes de las Instituciones Educativas Oficiales (IEO), con el fin de verificar en sitio de las condiciones en que se realiza el suministro de los alimentos a los titulares de derecho.	No se asignó visitas a las Instituciones educativas oficiales IEO en el periodo, se brindó apoyo técnico a los profesionales de acuerdo con las observaciones y hallazgos en las visitas por parte del equipo PAE.
5. Asistir y brindar apoyo técnico al secretario de despacho, al director de gestión y fomento a la educación – cobertura y/o al equipo profesional que se designe al interior de la Secretaría de Educación, para la realización de visitas aleatorias a la bodega dispuesta por el contratista para la operación del PAE.	No se asignó visitas a las bodegas del operador en el periodo.
6. Asistir, acompañar y participar activamente desde los aspectos técnicos que debe cumplir el suministro de los alimentos en el marco de ejecución del PAE en las distintas mesas de trabajo, comités municipales de alimentación escolar, y demás reuniones en las que así lo estime conveniente el supervisor del contrato.	-Reunión equipo PAE de auditoría de la ejecución del contrato CO1.PCCNPR.6740611, se entregó concepto microbiológico aplicado en alimentos con el fin de exigir al operador mayor cobertura en los análisis.
7. Prestar acompañamiento técnico en las auditorías que realicen los distintos entes de control al Programa de Alimentación Escolar (PAE).	No se realizó auditorías a la fecha.
8. Apoyar técnicamente en la formulación de los planes de mejoramiento, atendiendo los aspectos técnicos, que sean necesarios con ocasión de las auditorías a las que sea sometido el Programa de Alimentación Escolar (PAE).	No se realizó auditorias durante el periodo, el plan de mejoramiento de las anteriores auditorias ya están montados y en ejecución pendiente el lavado de tanques de las Instituciones Educativas Oficiales – IEO.
9. Proyectar las respuestas a los requerimientos que sobre la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se reciban en la dependencia y que sean designados por el supervisor del contrato.	- Se proyecto respuesta al operador por la novedad presentada en a la entrega de avena caliente. Se adjunta respuesta enviado por correo el 2 de diciembre.
10. Presentar por escrito las recomendaciones que considere pertinentes para mejorar en términos de calidad, oportunidad, eficiencia y eficacia la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Se presentan recomendaciones en archivo relacionado a continuación.

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.

Informe de ejecución del contrato No. CO1.PCCNTR.6958677.

Se apoyo con la elaboración del informe de supervisión, acta de recibo final, acta de liquidación de contrato No CO1.PCCNTR.6870780, se especifica en cada obligación del operador los folios de los soportes de dichas obligaciones y se adjuntó link de soportes, Adicional se apoyó con la elaboración acta de liquidación anticipada del contrato CO1.PCCNTR.6870780.

Se reviso los informes entregados en físico por el operador del contrato urgencia manifiesta contrato CO1.PCCNTR.6740611 correspondiente al mes de 01 al 30 de septiembre y del 1 al 4 de octubre junto con equipo PAE y asesor financiero de la secretaria de educación evidenciando el faltante de los soportes por parte del operador y que se mencionaron en el primer informe entregado, se solicitó el concepto microbiológico de acuerdo a resolución 1407 del 2022 entregada al asesor financiero, explicando el número de muestra que se debe analizar de acuerdo al producto preparado en caliente y/o a ración industrializada y al riesgo del alimento según norma, se exige un numero de muestras de 5 und por lote, masa o volumen y no 1 como viene trabajando el operador.

Se apoyo con el concepto técnico en la proyección de respuesta de la avena entregada el miércoles 20 noviembre en las instituciones la cual se encontraba en 40°C, el operador y el fabricante respondieron argumentando que el empaque es aséptico y que no requiere refrigeración adicional de entregar los certificados del polietileno (lamina aséptica) aptos para contacto con alimentos, se informo mediante correo al operador que no era el soporte solicitado especificando que un producto Ultra alta temperatura (UHT) debe cumplir con la resolución 1407 del 2022 donde indica que se debe cumplir con las especificaciones microbiológicas antes de ser distribuido para el consumo de estos productos, que deben soportar porque un alimento se despacho del fabricante sin cumplir con el certificado de calidad en análisis microbiologicos.

Por último se adjunta en este informe las recomendaciones de acuerdo a lo evidenciado durante los últimos contratos que se ejecutaron finalizando año, en los cuales se sugiere exigir mas al operador en la entrega de la información técnica de cada corte de contrato con el fin de poder validar su ejecución dejando claro cada obligación mas detallada, las respuesta de las observaciones o hallazgos debe ser no mayor a 5 días se debe entregar y ejecutar un plan de acción acta de cierre a satisfacción por las partes involucradas, el equipo técnico del PAE debe ser mas organizado en la validación y verificación en las visitas y cada uno debe cumplir un rol de acuerdo a los componentes técnicos y su perfil con reuniones mas continuas (semanales) con el fin de validar novedades y mejoras de las observaciones en cada visita, planes de trabajo y mejor planificación con el fin de tener una mejora continua como lo indica el siguiente cuadro:

Recomendaciones	
Dejar la modalidad de complemento alimentario a ser entregado en cada institución educativa abierta para los 3 tipos de procesos.	Dejar abierto las modalidades de atención del servicio para cada institución de acuerdo con las 3 modalidades ración prepara en sitio, comida transportada en caliente y ración industrializada por si se presenta novedad durante la ejecución del contrato.
Realizar visitas aleatorias a los proveedores tanto de las raciones industrializadas como de preparada en sitio.	Las visitas a los proveedores aseguran y reducen las posibles novedades en despacho y recepción de los alimentos, dando cumplimiento a los pesos, unidades, certificados de calidad y fichas técnicas de acuerdo a los anexos técnicos de calidad de la 335 de 2021, esto también facilita la trazabilidad de los productos.
Se debe solicitar al operador instructivo de descongelación de las proteínas.	Los instructivos son herramientas que tienen los manipuladores para reducir el riesgo de una mala operación de las proteínas congeladas las cuales tienen un riesgo alto de contaminación si se realiza una mala práctica, estos en lo posible tenerlo publicado en las áreas de proceso.
Se deben establecer las áreas de ensamble en caso de la ración comida transportada en caliente.	Se debe contar con área de ensamble en las IEO que van a tener la modalidad de comida transportada en caliente, separada de áreas de manejo de alimentos crudos, residuos, es importante manejar controles

	microbiológicos de ambiente con el fin de reducir los riesgos de contaminación y en caso que se presente novedad saber que genero la genero con eso se puede entrar atacar el problema.
Se recomienda tener control de colores en los almacenamientos de materias primas.	Se pueden tener tabla de colores para el almacenamiento de las materias primas con eso las manipuladoras minimizan el margen de error y así evitar contaminación cruzada ejemplo, color rojo: carnes (proteínas), verde: frutas y/o verduras.
Se deben definir los Puntos críticos de control (PCC) en el proceso de comida transportada en caliente.	Estos puntos críticos de control definen que parte del proceso es más delicado y susceptible a una contaminación y una posible EDTA, se deben identificar y definir en cada institución, esto debe ser sensibilizado a las manipuladoras para reducir el riesgo.
Análisis microbiológicos de ración industrializada y/o transportada en caliente	Se debe establecer dentro de los pliegos el análisis de 5 muestras por lote, volumen o masa de acuerdo con la resolución 1407 de 2022, incluir ambientes y frotis de manos para asegurar las buenas practicas de manufactura dando cumplimiento a la resolución 335 y sus anexos técnicos.
Documentación del proceso en general	Se deben tener mas registros del proceso y mas si se incluye la modalidad de comida transportada en caliente, temperaturas de cargue y descargue del plato debe estar por encima de 60°C, tiempos de entrega no debe exceder 1 hora, formato desperdicios (control de pesos del desperdicio diario por sede), incluir formato limpieza y desinfección de las canastillas que transportan los alimentos.
Definer Alergenos	Se debe sensibilizar o indagar con padres de familia los posibles alergenos que puedan tener los niños, adolescente y jóvenes matriculados en las IEO con el fin de detectar los posibles alimentos que pueden generar alergias y así establecer un menú diferente dentro de los ciclos.
Elaborar lista de verificación para recibir carpetas de la ejecución del contrato en cada corte	la lista de chequeo nos ayuda a recibir a conformidad las carpetas que entrega el operador en cada corte con el fin de solicitar la información faltante el mismo día de la entrega de los documentos.

A continuación, se adjuntan los soportes respectivos de la información entregada anteriormente: