OBJETIVO	PROCEDIMIENTOS
• Establecer comunicación ágil y ordenada, que permita la toma de decisiones inmediatas, impedir controversias o que se configure el silencio administrativo.	Atender y dar respuesta a las observaciones, facilitar el acceso a la información permanente que tenga a su cargo, para lo cual deberá establecer los mecanismos que este estime conveniente.
• Revisión de Reglamentos Seguridad, Higiene y Manejo Ambiental	La interventoría vigilará para que las actividades se desarrollen de acuerdo con las normas existentes sobre la materia. (protocolos de bioseguridad)
• De trabajo	Verificará el estricto cumplimiento de las normas del Código Laboral y de afiliaciones a la seguridad social, cajas de compensación, entre otros.
• Flujo de documentos y correspondencia	La interventoría deberá acordar los procedimientos y trámites que deberán seguir los documentos que afecten el desarrollo del contrato y las relaciones entre las partes que en él intervienen. Elaborará y registrará en estricto orden cronológico las actas de comité del contrato, donde se consignen los criterios, razones y/o conveniencia para las decisiones tomadas
• Informes	-Informe Mensual: Presentará informes mensuales a la Secretaría de Educación de Casanare, sobre el desarrollo de las actividades contractuales, concretamente al supervisor del contrato, incluyendo reseña fotográfica. - Informe ejecutivo: Estos informes deberán presentar en forma detallada recurso humano, pago de nómina, seguridad social, pago de parafiscales, costos indirectos, estado de pólizas, inversión de anticipos, porcentaje de ejecución mensual, raciones contratadas, entregadas y por contratar, entre otros -Informe Final. La interventoría levantará y entregará a la Secretaría de Educación de Casanare informe final de ejecución que

8069

OBJETIVO	PROCEDIMIENTOS
	contenga entre otros los siguientes documentos: Memorias descriptivas, reseña fotográfica, especificaciones técnicas, recomendaciones y pólizas actualizadas.

C. FUNCIONES DE CARÁCTER FINANCIERO

OBJETIVOS	PROCEDIMIENTO
• Autorizar pagos en actas parciales.	Realizar el seguimiento y control a cada uno de los desembolsos dados en actas parciales, deberán estar previamente autorizados por la interventoría contratada
• Informar oportunamente al Departamento sobre hechos que constituyan riesgo, avances, estado financiero.	Verificara y velara los estados financieros, resultados, estadísticas y conceptos técnicos que permitan tomar correctivos y mejorar las condiciones o especificaciones del proyecto.
• Verificara y realizar seguimiento al anticipo.	Realizar, oportunamente, el seguimiento a los recursos girados en calidad de anticipo, tanto del contrato intervenido como del contrato de consultoría
• Realizar la suscripción y revisión de actas parciales de ejecución.	La interventoría, deberá tramitar todas las cuentas de pago ante las dependencias competentes, elaborando y suscribiendo las certificaciones que sean necesarias, así como toda la documentación solicitada por la dependencia competente del Departamento para iniciar los trámites correspondientes. También es deber del interventor velar por el pronto trámite de las cuentas y estar pendiente de cada uno de los pasos y revisiones que se hagan en cada una de las dependencias respectivas.
• Tramite de cuentas de pago.	El interventor deberá solicitar al contratista todos los documentos que sean necesarios, como facturas, certificaciones de pago de aportes parafiscales y seguridad social, copia de la tarjeta profesional del contador que certifique los pagos de los aportes, copia del RUT, y los demás que se requieran para poder radicar las cuentas correspondientes

7500

OBJETIVOS	PROCEDIMIENTO
• Mantener al día y suministrar toda la información contable en el razón al desarrollo de la ejecución.	Suministrar a la Gobernación de Casanare con oportunidad todos los soportes y formatos requeridos para la actualización contable de la Entidad en los términos que la misma defina.
• Revisar los libros de contabilidad del contratista y requerirle la información que sobre este aspecto estime conveniente y necesaria.	Suministrar a la Gobernación de Casanare con oportunidad todos los soportes y formatos requeridos para la actualización contable de la Entidad en los términos que la misma defina.

C. FUNCIONES DE CARÁCTER JURIDICO

OBJETIVOS	PROCEDIMIENTO
• Mantener la moralidad administrativa	Conocer, acatar y poner en práctica las directrices del código de ética de la entidad, mandatos legales y normativos.
• La interventoría revisará y solicitará al contratista la actualización de las pólizas que el contrato exija.	Mantener vigente los amparos, conforme a los términos del mismo y el valor final del contrato. De la misma manera el Interventor deberá actualizar las pólizas de su contrato y mantener vigente los amparos, conforme a los términos del mismo.
• Revisión y aprobación de acta final de ejecución.	Se revisará y aprobará el Acta de Liquidación, dejando constancia de aspectos que lo ameriten debiendo entregar a Secretaría de Educación de Casanare, el proyecto de la mencionada acta del Contrato intervenido y del contrato de consultoría, dentro de la cual se deberá incluir el Balance Financiero del contrato y demás información requerida en el formato MECI para liquidación de contratos establecido por la Gobernación de Casanare. Una vez se suscriba esta acta de liquidación final, se procederá a tramitar el pago final del contrato de interventoría.

E. FUNCIONES DE CARÁCTER AMBIENTAL

OBJETIVOS	PROCEDIMIENTO
• Realizar ajustes a los planes de saneamiento básico propuestos por el Operador.	Verificar el cumplimiento de la normatividad vigente, requerimientos de las autoridades sanitarias y ambientales competentes.
• Aprobar los planes de saneamiento básico elaborados por el Operador.	Soportar mediante informe de validación que los planes de saneamiento cumplan con la normatividad vigente, requerimientos de las autoridades sanitarias y ambientales competentes.
• Realizar seguimiento y control a los programas y medidas planteadas en los planes de saneamiento básico.	Soportar mediante informe de validación que los planes de saneamiento cumpla con como la disposición de residuos que sean implementadas para minimizar los efectos ambientales negativos y maximizar los positivos, de acuerdo con la normatividad legal aplicable
• Solicitar los ajustes necesarios, durante la ejecución del contrato, a los planes de saneamiento básico para que contemple las contingencias reales de cada Institución Educativa en la que se preste el servicio de Alimentación Escolar.	Verificar el cumplimiento de la normatividad vigente, requerimientos de las autoridades sanitarias y ambientales competentes.

3. PLAN DE CARGAS

PERSONAL	CATEGORIA	CANTIDAD	DEDICACION
Director de Interventoría: Ingeniero de Alimentos o Microbiólogo con especialización en Ciencia y Tecnología de alimentos o Gestión de la calidad de alimentos o Gerencia de Proyectos o Afines a Proyectos y/o Gerencia o Evaluación Ambiental de Proyectos o Gestión y Evaluación Ambiental o Protección de Alimentos o Gerencia y/o Gestión de Producción y Productividad o Gerencia Ambiental o Gestión de la Calidad o Calidad y Gestión Integral; con experiencia profesional no menor de ocho (8) años y relacionada en proyectos de alimentación escolar de al menos tres (3) años (Categoría 3 Tabla 2A Res.0072 de 2022 por la cual se Modifica parcialmente la Resolución 0056 de 2018 tope máximo vigencia 2022)	3	1	100%

PERSONAL	CATEGORIA	CANTIDAD	DEDICACION
Coordinador Operativo de Interventoría: profesional en Administración de Empresas o Ingeniería de Alimentos o Ingeniería Industrial; con experiencia profesional no menor de cuatro (4) años y relacionada en proyectos alimentación escolar de al menos dos (2) años (Categoría 5 Tabla 2A Res.0072 de 2022 por la cual se Modifica parcialmente la Resolución 0056 de 2018 tope máximo vigencia 2022)	5	1	75%
Coordinador de Calidad de Interventoría: profesional en Ingeniería de Alimentos o Químico de Alimentos o Nutrición y Dietética; con experiencia profesional no menor de cuatro (4) años y relacionada en proyectos alimentación escolar de al menos dos (2) años (Categoría 5 Tabla 2A Res.0072 de 2022 por la cual se Modifica parcialmente la Resolución 0056 de 2018 tope máximo vigencia 2022)	5	1	75%
Administrador Logístico de Interventoría: Profesional en Administración Logística o Logística Empresarial o Logística y mercado Organizacional o Administración de empresas o Ingeniera Industrial o Ingeniería de Alimentos o Microbiología o Nutrición y Dietética con experiencia profesional no menor de cuatro (4) años y relacionada en proyectos alimentación escolar de al menos dos (2) años (Categoría 5 Tabla 2A Res.0072 de 2022 por la cual se Modifica parcialmente la Resolución 0056 de 2018 tope máximo vigencia 2022)	5	1	75%
Supervisor de Interventoría: profesional en Ingeniería de Alimentos o Microbiología o Bacteriología o Nutrición y Dietética; con experiencia profesional no menor de dos (2) años (Categoría 7 Tabla 2A Res.0072 de 2022 por la cual se Modifica parcialmente la Resolución 0056 de 2018 tope máximo vigencia 2022)	5	5	100%
Contador Público de Interventoría: profesional en Contaduría Pública; con experiencia profesional no menor de dos (2) años (Categoría 7 Tabla 2A Res.0072 de 2022 por la cual se Modifica parcialmente la Resolución 0056 de 2018 tope máximo vigencia 2022)	7	1	50%
Abogado de Interventoría: profesional en Derecho; con experiencia profesional no menor de dos (2) años (Categoría 7 Tabla 2A Res.0072 de 2022 por la cual se Modifica parcialmente la Resolución 0056 de 2018 tope máximo vigencia 2022)	7	1	50%
Tecnico en Control de Calidad de Alimentos o en Procesamiento de Alimentos; (Categoría única Resolución 0056 de 2018 tope máximo vigencia 2022)	U	5	100%
Auxiliar Administrativo de Interventoría, con experiencia laboral de un (1) año (Categoría única Resolución 0056 de 2018 tope máximo vigencia 2022)	U	1	100%

3.1 FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DEL EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO

El personal a vincular para la ejecución del contrato de consultoría cuyo objeto es: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE." deberá realizar las siguientes funciones, a saber:

a. Director de Interventoría

Encargado de representar a la Administración Departamental ante el Contratista, en los aspectos técnicos, administrativos, financieros, contables, jurídicos y ambientales, y en el cual la organización delegue la responsabilidad del seguimiento al objeto contractual al cual se hará interventoría por medio de este contrato.

Debiendo cumplir como actividades específicas:

- Coordinar las actividades inherentes a la consultoría
- Manejar los aspectos administrativos del contrato
- Mantener las relaciones con los funcionarios designados por supervisión
- Mantener oportunamente informado a los representantes de la entidad sobre las dificultades que se presentan en el desarrollo del contrato.
- Tramitar ante la entidad las recomendaciones referentes a aspectos económicos, administrativos, técnicos y/o contractuales.
- Coordinar la preparación de los informes sobre el resultado de las actividades para la revisión y aprobación por parte del representante de la Secretaría de Educación.
- Presentar oportunamente a la entidad los informes, toda la documentación que se produzca en cumplimiento del contrato, que sea necesaria para la ejecución y control de las actividades.
- Mantener oportunamente informado al personal de interventoría sobre la comunicación recibida procedente de Secretaría de Educación.
- Mantener oportunamente informado al representante de la entidad sobre las dificultades que se presentan en el desarrollo de las actividades.
- Mantener oportunamente informado al Contratista sobre las decisiones tomadas por la entidad.

b. Coordinador de Calidad de Interventoría

Encargado del seguimiento y evaluación de la evolución, organización, desarrollo y ejecución de los planes estratégicos de aseguramiento en calidad y estandarización de los procesos de los alimentos y estará bajo la dirección del Director de Interventoría.

c. Supervisor de Interventoría

Encargado de verificar y comprobar el cabal cumplimiento de los trabajos y actividades que desarrolle el contratista en materia técnica, mecanismos y acciones en la calidad del servicio e intervención inmediata en la ocurrencia de errores de los mismos que garantice altos estándares de calidad, y estará bajo la dirección del Coordinador Operativo de Interventoría.

d. Administrador Logístico de Interventoría:

Encargado de verificar y avalar la cadena de suministro del operador: analizar y optimizar la recepción de los recursos o materiales que se requieren para la ejecución del contrato intervenido, asimismo, supervisar el transporte y la distribución de los productos hasta las Instituciones educativas e Internados. Estará bajo la dirección del Director de interventoría.

e. Contador Público de Interventoría

Encargado de aplicar, analizar e interpretar la información contable y financiera de la organización, con la finalidad de diseñar e implementar instrumentos y mecanismos de apoyo a las directivas de la organización en el proceso de toma de decisiones y estará bajo la dirección del Director de Interventoría.

f. Abogado

Encargado de verificar el cumplimiento de la normatividad vigente legal, requerimientos de las autoridades sanitarias y ambientales competentes, revisión y aprobación de actas que se lleven a cabo durante la ejecución del contrato y demás actividades de carácter legal, reglamentaria y contractual.

g. Técnico de Control de Calidad de Interventoría

Encargado de apoyar todas las actividades tendientes al seguimiento y la evaluación de la organización, desarrollo y ejecución de los planes estratégicos de aseguramiento en calidad y estandarización de los procesos de los alimentos y estará bajo la dirección del Coordinador de Calidad.

Las responsabilidades para los cargos son las afines a su profesión, siendo responsabilidad del director asignar las actividades conforme al tiempo de dedicación previsto para el personal.

El personal de interventoría deberá disponer de todos los implementos necesarios para protección personal tales como: gorros, guantes de caucho y demás indumentaria adecuada para el ingreso a las unidades aplicativas conforme a las previsiones de orden sanitario.

15. COSTOS DIRECTOS

CONCEPTO	UND	TIEMPO MES	TIEMPO EFECTIVO	CANT MENSUAL
Pruebas de laboratorio para validación de calidad microbiológica del servicio, estipulada en la Resolución 0335 de 2021 (Soportado en Cotización de laboratorio de referencia), gastos necesarios para la operación.	UNIDAD	5.5	100%	23
Alquiler de oficina (Res. 56 de 2018 tope actualizado con IPC 2022)	MES	5.5	100%	1
Gastos de papelería; alquiler de computador, scanner, cámara fotográfica, impresora, equipos técnicos y de oficina; fotocopias, papelería, informes, procesamiento de documentos, entre otros. Gastos necesarios para la operación.	MES	5.5	100%	1
Vehículo tipo campero PICK UP, camioneta o similar, con cilindraje desde 2000 cc hasta 2999 cc incluyendo los costos de mantenimiento, conductor y combustible Modelo 2019 igual o superior (Decreto.0051 de 2022) Vehículos > 2.000 c.c. (Incluye conductor) Vehículos > 2.000 c.c. (Incluye conductor)	UNIDAD	5.5	100%	5

El desarrollo general del contrato y aspectos específicos serán tratados en los comités, conformados por el supervisor designado por La Secretaría de Educación de Casanare, el contratista y el interventor, sobre lo cual se levantarán actas, dejando constancia de las determinaciones adoptadas.

Como consultor acataré los parámetros en lo pertinente a los ítems vigentes del Manual de Interventoría adoptado por la Gobernación de Casanare, mediante Resolución No. 0256 de 2004. Conforme al control y seguimiento a cada uno de los componentes contratados para darle aplicabilidad a la resolución 0335 Del 2021 y sus anexos técnicos: administrativo y financiero, alimentación saludable y sostenible, calidad e inocuidad, participación social, compras públicas locales y seguimiento.

PROPONENTE
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CC. 24.227.103 DE AGUAZUL

8076

ANEXO 32
Formatos de seguimiento monitoreo y control

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

8077

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vs. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			
Fecha de la visita:		Institución Educativa:		
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022		Sede:	
Tipo de Complemento:	Residencias Escolares	Almuerzo	No de servicios:	

	Calificue: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)	Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	
	Plan de saneamiento	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
	Control de plagas	
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	
	Abastecimiento de agua y control de plagas	
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	

752

8078

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	%

753

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

Observaciones

FIRMAS	**FIRMAS**	**FIRMAS**
Nombre:	Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:	Cargo:

8080

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VB-02 05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Identificación y características Organolépticas del Producto													Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organoléticas					Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido (dd/mm/aaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA QUIEN REALIZA VISITA	FIRMA DE RECIBIDO
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

454

8089

Alimentos para Aprender / Es el tiempo de Casanare / Gobernación Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VRI-03 05-09-2022

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Nombre:	Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:	Cargo:

La educación es de todos · Mineducación

956

8082

Alimentos Aprender / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VB-03 05-09-2022 Vo.

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE						
Fecha de la visita:		Municipio /institución educativa /sede educativa:		Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares	Industrializada
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	No Servicios					

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	Especificar los menús a verificar:

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	

8083

Datos del Menú a verificar	
Descripción del Menú:	Especificar los menús a verificar:

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	

8084

Alimentos Aprender / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	
Fecha de la visita:			Institucion educativa:		
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:		

	Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)	Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	

759

8085

Alimentos Aprender / Gobierno de Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	adelante juntos
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	

760

8086

Alimentos para Aprender · Gobierno de Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

	Preparación, ensamble y distribución	
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	
	Aseguramiento y control de la calidad	
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	%

Observaciones

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre:	Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:	Cargo:

761

8087

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos Aprender · Es el tiempo de Casanare · Gobernación Casanare	**FORMATO ACTA DE REUNIÓN**	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO:	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA :		**ETC:**	**DEPARTAMENTO DE CASANARE**	**CIUDAD / MUNICIPIO:**		**URBANO ( )** **RURAL ( )**	
SEDE:	**FECHA VISITA:**				**HORA INICIO:**		
OPERADOR:	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO No. 1374 DE 2022**	**VISITA No.**	**( )**	**HORA TERMINACIÒN:**		
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	**PS: PREPARADO EN SITIO**	**( )**	**RI: RACION INDUSTRIALIZADA**	**( )**	**RE: RESIDENCIA ESCOLAR**	**( )**	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

8088

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Es el Tiempo de Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA :	CEDULA :
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA :	CEDULA :
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA :	CEDULA :
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA :	CEDULA :

8089

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobernación de Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución Educativa:		Ciudad/ Municipio		Hora inicio:	
Sede:		Fecha Visita:		Hora terminación:	
Ultima visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:		Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	

Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %		CONCEPTO FINAL	

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.		
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.		
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.		
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.		
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.		
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.		

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

8090

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga		
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.		

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.		
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)		
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.		
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.		

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.		
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.		

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema ( ) enterrada ( ) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si ( ) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no ( ) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si ( ) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	
		ÁREA DE PREPARACIÓN	
30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si ( ) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	

8091

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si ( ) no ( )	

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si ( ) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si ( ) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

OBSERVACIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:_____ **FIRMA:**_____ **FIRMA:**_____

NOMBRE:_____ **NOMBRE:**_____ **NOMBRE:**_____

CEDULA:_____ **CEDULA:**_____ **CEDULA:**_____

TELEFONO:_____ **TELEFONO:**_____ **TELEFONO:**_____

CARGO:_____ **CARGO:**_____ **CARGO:**_____

8092

ANEXO 33
Acta de aprobación de formatos

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

8093

Gobernación de Casanare
NIT:892099216-6

CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO

Dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, nos permitimos:

CERTIFICAR QUE:

Que previo a la ejecución del contrato 1344 de 2022 que tienen por **OBJETO:** REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", la consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**, presentó , los formatos a utilizar en el seguimiento y control, criterios, ponderación e indicadores de evaluación, formatos de informes de acuerdo con los lineamientos legalmente establecidos en la normatividad (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social y 00335 de 2021) relacionada con el objeto del contrato, así como el cumplimiento de las actividades a realizar para la ejecución de la interventoría.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, el primer (01) día del mes de septiembre de 2022.

ANDRES DE JESUS CAMPO BECERRA.
Director Técnico de Cobertura Educativa

Supervisor Delegado

Proyectaron: Profesionales contratados Equipo PAE:

Carmenza Rodríguez D.

Zulma C. Duarte B

Ingrith Tatiana Mendoza Morales

María E. Páez C

William A. Melendez G.

768

8094

CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

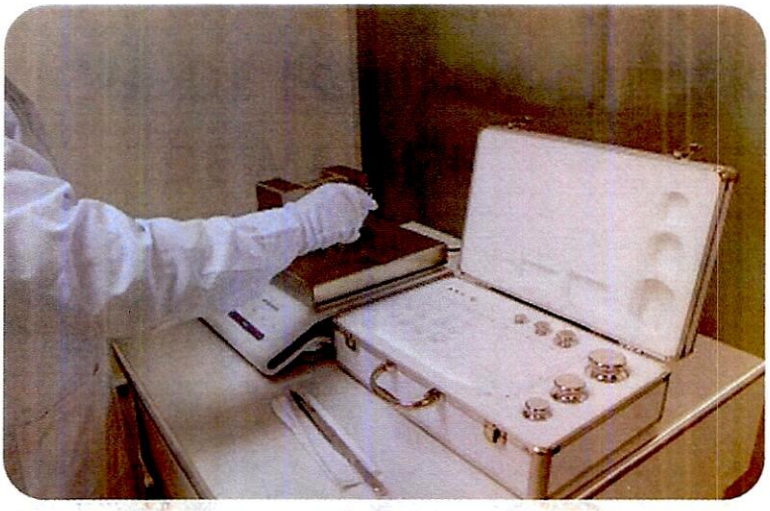
8095

ANEXO 34
Programa calibración de equipos e instrumentos de medición, periodo del 17 al 31 de enero de 2023

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

8096

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías



"PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN".

PERIODO: 17 AL 31 DE ENERO DE 2023

TABLA DE CONTENIDO

1 ESTRUCTURA DEL PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

1.1 Objetivo

1.2 Alcance

1.3 Términos y definiciones

1.4 Normatividad

1.5 Responsable de la verificación y calibración

1.6 Inventario de equipos e instrumentos de medición que requieren verificación y calibración

1.7 Procedimientos de verificación según las condiciones de utilización y certificado de calibración.

1.8 Actividades a desarrollar

2 RESUMEN DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

3 FORMATOS PARA EL REGISTRO DE VERIFICACIÓN Y CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN.

1 ESTRUCTURA DEL PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

1.1 OBJETIVO

Mantener calibrados, verificados y en buen estado físico e higiénico los equipos de medición, con el fin de realizar una trazabilidad y controlar puntos críticos de los procesos en los servicios de alimentación escolar para los estudiantes que se encuentran matriculados como internos y en los diferentes niveles educativos del Departamento de Casanare"

1.2 ALCANCE

El presente documento tiene alcance para todos los equipos de medición utilizados por la Interventoría Edelmira Sierra Gutiérrez, aplica a Grameras electrónicas utilizadas, para la verificación de gramajes de la minuta patrón en las visitas técnicas a las Unidades Aplicativas donde se presta el servicio de Alimentación Escolar PAE.

1.3 TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- **CALIBRACIÓN:** Conjunto de operaciones que establecen, bajo condiciones especificadas, la relación entre los valores de magnitudes indicados por un instrumento o sistema de medición, o valores representados por una medida materializada o un material de referencia y los correspondientes valores reportados por patrones.

- **INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN:** Parámetro, asociado al resultado de una medición, que caracteriza la dispersión de los valores que pudieran ser razonablemente atribuidos a la magnitud a medir.

- **AJUSTE:** Intervención del equipo para que mida correctamente.

- **GRAMERA:** Instrumento diseñado para medir peso con rangos inferiores a mil quinientos gramos.

- **BALANZA:** Instrumento diseñado para medir peso con rangos inferiores a treinta kilogramos

- **BASCULA:** Instrumento diseñado para medir peso con rangos superiores a los treinta kilogramos.
- **CALIBRACIÓN:** Procedimientos para determinar los errores de medida que arroja un instrumento de medición. Se lleva por la comparación de un instrumento o sistema de medición de exactitud no verificada con un instrumento o sistema de exactitud conocida para detectar cualquier desviación de lo que se requiere.
- **CERTIFICACIÓN:** Documento que expide un organismo autorizado o laboratorio con acreditación, dando constancia de que un equipo o instrumento es adecuado como patrón metrológico y posee trazabilidad al patrón internacional que le corresponde.
- **CONFORMIDAD:** Cumplimiento de un requisito, tomando en cuenta su tolerancia admisible.
- **CORRECCIÓN**: Acción tomada para eliminar una "no-conformidad" detectada.
- **DESVIACIÓN:** Diferencia de valor, en un proceso, que se aleja de un valor esperado.
- **ERROR:** Desviación posible en las lecturas de medida que da instrumento.
- **ESPECIFICACIÓN:** Documento que establece requisitos.
- **PATRÓN:** Instrumento para medición que tiene como objeto materializar de manera definida, con el fin de replicar y guardar la unidad de medida de una magnitud, para transferirla por confrontación a otros elementos de medición.
- **PATRONAMIENTO:** Calibración que se hace a un instrumento con el fin de poder usarlo como patrón.
- **RANGO:** Diferencia, que hay entre una lectura que puede dar un equipo o instrumento de medición, entre el máximo y el mínimo de su capacidad.
- **REQUISITO:** Necesidad obligatoria específica, se declara en un documento.
- **TOLERANCIA:** Desviación admisible de los requisitos que debe cumplir un elemento, producto o proceso sin que se encuentre no conforme.
- **VERIFICACIÓN:** Confirmación mediante la aportación de evidencia objetiva de que se han cumplido los requisitos especificados.
- **FIDELIDAD:** Aptitud de un instrumento para dar resultados idénticos para una misma carga depositada o desplazada varias veces sobre el instrumento.

REVISADOR POR	APROBADO POR
Coordinador de Calidad YULY KATHERINE PÉREZ	Edelmira Sierra Gutiérrez Representante firma Consultora

La fidelidad o variabilidad de un instrumento se evalúa aplicando una misma carga en diferentes puntos de la zona central del dispositivo receptor de carga evitando descentrar exageradamente esta carga.

- **PUNTO DE REPOSO**: Para las balanzas de escala analógica, indicación de la escala correspondiente a la posición del indicador, en el momento en el que se invierte el sentido de su desplazamiento.

- **SENSIBILIDAD**: Es la relación entre la variación de la respuesta de un instrumento de medida y la variación de la carga que la origina.

1.4 NORMATIVIDAD.-

- *Norma Técnica Colombiana NTC-ISO 10012. Sistema de gestión de la medición requisitos para los procesos de medición y los equipos de medición.*

- *Guía Técnica Colombiana GTC-ISO/IEC 99 – Vocabulario Internacional de Metrología.*

- *Norma Técnica Colombiana NTC 1000 - Metrología. Sistema Internacional de Unidades.*

- *Organización Internacional de Metrología Legal OIML D-10. Determinación de Periodos de Calibración.*

- *Normas Técnicas para la Confirmación Metrológica de los equipos, depende de los usados por la organización.*

1.5 RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN.-

Los profesionales y técnicos de apoyo, que integren la empresa serán quienes hagan el proceso de verificación y calibración de los equipos (Grameras). Con lo anterior, los profesionales y técnicos de apoyo son quienes tienen la responsabilidad de velar por el cumplimiento y la correcta aplicación de las pautas establecidas en este instructivo.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA:

- Tener los patrones de referencia calibrados y certificados con patrones nacionales los cuales a la vez deben estar calibrados con patrones internacionales (El documento del certificado de calibración debe estar vigente, generalmente tiene validez de 1 año).
- Debe estar avalado por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia - *ONAC.*

1.6 INVENTARIO DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN QUE REQUIEREN VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN.-

Relación de Equipos:

- Pesas
- Balanzas electrónicas

1.7 PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN SEGÚN LAS CONDICIONES DE UTILIZACIÓN Y CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN.

CALIBRACIÓN USANDO PESAS DE CALIBRACIÓN.

EQUIPOS / INSTRUMENTOS	*CÓDIGO*
JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 1 MG. A 500 GR: CLASE M1	***AQ110266***
PESA PATRÓN DE 1 KG.: CLASE M1	***0013***

1.8 ACTIVIDADES A DESARROLLAR

- **INVENTARIO DE PATRONES DE CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN**

EQUIPOS / INSTRUMENTOS	CÓDIGO
JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 1 MG. A 500 GR: CLASE M1. COMPAÑÍA NACIONAL DE METROLOGÍA. LABORATORIO DE MASA CERTIFICADO N° CLM 109813	**AQ110266**
PESA PATRÓN DE 1 KG.: CLASE M1 COMPAÑÍA NACIONAL DE METROLOGÍA. LABORATORIO DE MASA CERTIFICADO N° CLM 109913	**0013**

➢ INVENTARIO DE EQUIPOS

EQUIPOS	CÓDIGO
GRAMERA ELECTRÓNICA	001
GRAMERA ELECTRÓNICA	002
GRAMERA ELECTRÓNICA	003
GRAMERA ELECTRÓNICA	004
GRAMERA ELECTRÓNICA	005

PROCEDIMIENTO

1 INSTALACIÓN.-

- ✓ La balanza no debe estar expuesta a corrientes de aire.
- ✓ La temperatura a la cual puede estar expuesta la balanza es de 0 a 40 °C y la humedad relativa ambiente del lugar asignado para el equipo debe ser inferior al 85%.
- ✓ La mesa sobre la que se coloca la balanza debe estar nivelada y no expuesta a excesivas vibraciones.
- ✓ No exponer el equipo a la luz directa del sol, o al calor radiante: ubicarla alejada de ventanas, calentadores, mecheros o cualquier otra fuente de calor.
- ✓ No exponer la balanza a gases corrosivos.
- ✓ Conectar la balanza a la red eléctrica. El display aparecerá después de encender el panel de control a través del botón de encendido-apagado.
- ✓ Dejar la balanza encendida durante un mínimo de 30 minutos antes de proceder a calibrar según las pautas establecidas.

2. VERIFICACIÓN.-

- ✓ Las actividades de verificación sirven para tener controlada la balanza entre dos calibraciones sucesivas y poder detectar, antes de uso diario, el desajuste del equipo o alguna señal de mal funcionamiento.
- ✓ Se verificará la balanza semanalmente para asegurarse que la misma está en condiciones adecuadas de uso.
- ✓ Se utilizará para el control de rutina JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 1 MG. A 500 GR: CLASE M1-La pesa utilizada en el control de rutina, se verificará con una frecuencia semanal y registrando el peso y la estadística descriptiva en la "Planilla de verificación de la pesa utilizada en el control de rutina de balanzas electrónicas.
- ✓ Se utilizará para el control de rutina JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 1 kG. CLASE M1-La pesa utilizada en el control de rutina, se verificará con una frecuencia semanal y registrando el peso y la estadística descriptiva en la "Planilla de verificación de la pesa utilizada en el control de rutina de balanzas electrónicas.

REVISADOR POR	APROBADO POR
Coordinador de Calidad YULY KATHERINE PÉREZ	Edelmira Sierra Gutiérrez Representante firma Consultora

3. EFECTUAR LA VERIFICACIÓN SEMANAL SEGÚN LAS SIGUIENTES PAUTAS:

- ✓ Encender la balanza y esperar que estabilice.
- ✓ Ajustar a cero, pulsando la tecla "Tare".
- ✓ Colocar la pesa de control en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad.
- ✓ Registrar la lectura obtenida en la "Planilla de control de rutina de balanzas Registrar en el formato de control con los pesos registrados de la pesa de control, obtenidos semanalmente, considerando que la apreciación de estas balanzas es de 1 mg, se tomarán como límites de control, el peso de la pesa de control ± 3 mg.

4. INSPECCIÓN DE LAS PESAS:-

- ✓ Se inspeccionarán las pesas que se emplean para la verificación cada vez que sean utilizadas, con el objetivo de desechar aquellas que presenten algún indicio de corrosión.
- ✓ Contemplar las siguientes señales de inestabilidad y las acciones a seguir cuando estas señales son detectadas durante la verificación de rutina:
- ✓ Uno o más puntos encima de los límites de control: Rechazo.
- ✓ Uno o más puntos debajo de los límites de control: Rechazo.
- ✓ En caso de rechazo proceder inmediatamente a calibrar la balanza.

5. MANTENIMIENTO:-

- ✓ Las balanzas se limpiará antes y después de usarla con un cepillo suave.
- ✓ Limpiar después de cada uso el plato de pesada utilizando un cepillo de cerda suave y si fuera necesario, remover con un paño húmedo la suciedad persistente. Secar el plato con papel absorbente o un paño seco.
- ✓ Apagar siempre la balanza antes de proceder a la limpieza.
- ✓ Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado en el registro correspondiente.

REVISADOR POR	APROBADO POR
Coordinador de Calidad YULY KATHERINE PÉREZ	Edelmira Sierra Gutiérrez Representante firma Consultora

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DEL 03-08-2022	
edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**OBJETO DEL CONTRATO:** REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	
	INFORME: 003	**PROCEDIMIENTO PROGRAMA DE CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN**

PROGRAMACIÓN DE CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN

EQUIPO	PRUEBA	FRECUENCIA	RESPONSABLE
JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 1 MG. A 500 GR: CLASE M1	CALIBRACIÓN	ANUAL	COMPAÑÍA NACIONAL DE METROLOGÍA. LABORATORIO DE MASA. LABORATORIO DE MASA CERTIFICADO N° CLM109813
PESA PATRÓN DE 10 KG.: CLASE M1	CALIBRACIÓN	ANUAL	COMPAÑÍA NACIONAL DE METROLOGÍA. LABORATORIO DE MASA. LABORATORIO DE MASA CERTIFICADO N° CLM109813
BALANZAS ELECTRÓNICAS	VERIFICACIÓN	21-01-2023 28-01-2023	INGENIEROS DE ALIMENTOS, TÉCNICOS Y TECNÓLOGOS DEL PROFESIONALES DE INTERVENTORÍA.

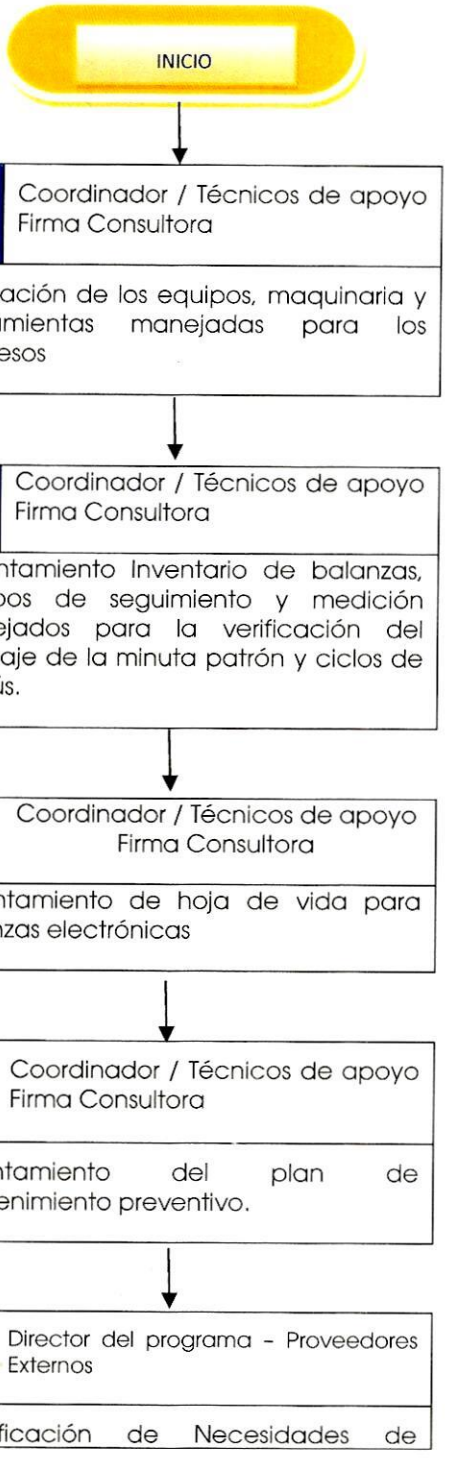
DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE CALIBRACIÓN DE GRAMERAS

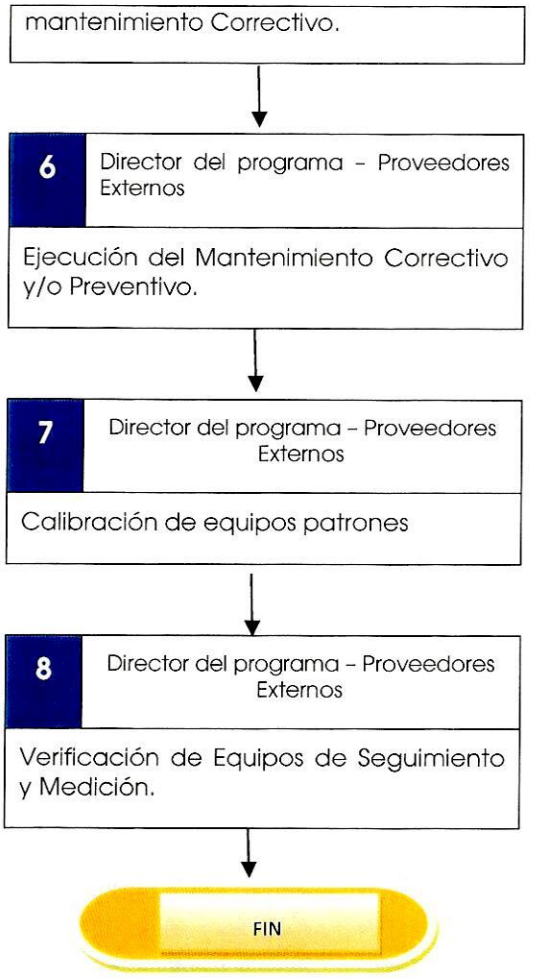
DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO			
ÍTEM	**ACTIVIDAD**	**RESPONSABLE**	**REGISTRO**
1	Rotulación de los equipos, maquinaria y herramientas manejadas para los procesos	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos.	Rótulos en las balanzas utilizadas.
2	Levantamiento Inventario de balanzas, equipos de seguimiento y medición manejados para la verificación del gramaje de la minuta patrón y ciclos de menús.	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos.	Inventario de basculas y balanzas, equipos de seguimiento y medición

REVISADOR POR	APROBADO POR
Coordinador de Calidad YULY KATHERINE PÉREZ	Edelmira Sierra Gutiérrez Representante firma Consultora

3	Levantamiento de hoja de vida para balanzas electrónicas	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos	Hoja de vida de balanzas electrónicas.
4	Levantamiento del plan de mantenimiento preventivo.	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos	Plan de Mantenimiento Preventivo.
5	Identificación de Necesidades de mantenimiento Correctivo.	Director del programa	Solicitud de Necesidades de Mantenimiento.
6	Ejecución del Mantenimiento Correctivo y/o Preventivo.	Director del programa Proveedores externos	Registros de Mantenimientos ejecutados
7	Calibración de equipos patrones	Director del programa Proveedores externos	Registro de Calibración y/o verificación de balanzas electrónicas. Certificados de calibración del Proveedor
8	Verificación de Equipos de Seguimiento y Medición.	Director del programa Proveedores externos	Registro de Calibración y/o verificación de equipos.
9	Fin del Procedimiento.		

DIAGRAMA DEL PROCEDIMIENTO;





3. FORMATOS PARA EL REGISTRO DE VERIFICACIÓN Y CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN.

VER:

ANEXO 1. Hoja de vida de equipos

ANEXO 2. Verificación de equipos de medición

ANEXO 3. Verificación de equipos y pesas.

8109

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	FORMATO FICHA DE FRECUENCIA DE VERIFICACIÓN DE EQUIPOS DE PESAJE		
	FO-AT-PVE-09	01/08/2022	Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022			
INFORMACIÓN GENERAL FRECUENCIA DE VERIFICACIÓN EQUIPOS DE PESAJE			
UBICACIÓN DEL EQUIPO:	Oficina Interventoria area tecnica	SERIE:	001
NOMBRE DEL EQUIPO:	Gramera digital	RANGO:	MINIMO: 0,1 gr MAXIMO: 1500 gr
MARCA:	Maq- Mega	DIVISION DE ESCALA:	Gramos
CONEXIÓN:	Pilas - electricidad	FRECUENCIA DE VERIFICACIÓN:	Semana 3

VERIFICACIÓN EQUIPOS DE PESAJE				
FECHA DE ACTIVIDAD	FECHA PROXIMA ACTIVIDAD	RESPONSABLE	OBSERVACIONES	REVISADO POR:
21-01-2023	28-01-2023	Yuly K Perez	N.A	Edelmira Sierra
28-01-2023	04-02-2023	Yuly K Perez	N.A	Edelmira Sierra

ELABORÓ	REVISÓ
Yuly K. Perez S.	
ING. YULY KATERINE PEREZ	ING. EDELMIRA SIERRA
Coordinadora de Calidad	Directora Interventoría

8110

edelmira sierra g Asesorías & Consultorías	FORMATO DE PROCEDIMIENTO PARA VERIFICACIÓN DE EQUIPOS DE PESAJE		
	FO-AT-PVE-09	01/08/2022	Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2021	
INFORMACIÓN GENERAL VERIFICACIÓN EQUIPOS DE PESAJE	
OBJETIVO:	GARANTIZAR QUE LOS EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICION FUNCIONEN DENTRO DE LOS RANGOS LIMITES.
ALCANCE:	APLICA PARA INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN DE PESAJE
FRECUENCIA:	VERIFICACIÓN SEMANAL (SÁBADOS) Y/O MENSUAL
REQUERIMIENTO:	CALIBRACIÓN INSTRUMENTO DE MEDICIÓN
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	VERIFICACIÓN DE EQUIPOS DE PESAJE

VERIFICACIÓN EQUIPOS DE PESAJE				
No.	**ACTIVIDAD**	**DESCRIPCIÓN**	**RESPONSABLE**	**REGISTRO**
1	INSTALACIÓN	ACONDICIONAR GRAMERA MANUAL DE PROCEDIMIENTO	YULY KATHERINE PÉREZ	Semanal en el Formato frecuencia de verificación de equipos de pesaje
2	VERIFICACIÓN	SE DEBEN REALIZAR CALIBRACIONES SUCESIVAS	YULY KATHERINE PÉREZ	Semanal en el Formato frecuencia de verificación de equipos de pesaje
3	VERIFICACIÓN SEMANAL	CONTROL Y REGISTRO FORMATO ESTABLECIDOS	YULY KATHERINE PÉREZ	Semanal en el Formato frecuencia de verificación de equipos de pesaje
4	INSPECCIÓN DE LAS PESAS	INSPECCIÓN DE PESAS, VERIFICAR LIMITES DE CONTROL	YULY KATHERINE PÉREZ	Semanal en el Formato frecuencia de verificación de equipos de pesaje
5	MANTENIMIENTO	SI DURANTE SU USO SE PRESENTAN ANOMALÍAS	YULY KATHERINE PÉREZ	Semestral o cuando el equipo lo requiera

ELABORÓ	APROBÓ
Yuly K. Perez S.	
ING. YULY KATERINE PEREZ	ING. EDELMIRA SIERRA GUTIEEREZ
Coordinadora de Calidad	Directora Interventoría

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

FORMATO DE VERIFICACION EQUIPOS DE MEDICION DE PESAJE

FO-AT-VEM-09	01/08/2022	Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

INFORMACION GENERAL VERIFICACIÓN EQUIPOS DE MEDICION DE MASAS

NOMBRE DEL EQUIPO	CODIGO	FECHA DE VERIFICACION (D/M/A)	VALOR PATRON UTILIZADO	VALOR DADO POR EL EQUIPO	CUMPLE SI/NO	OBSERVACION	ACCION CORRECTIVA	FIRMA
	001	21-01-2023	5gr	5gr	SI	N.A	N.A	Yoly K Perez
	001	21-01-2023	10gr	10gr	SI	N.A	N.A	Yoly K Perez
	001	21-01-2023	20gr	20gr	SI	N.A	N.A	Yoly K Perez
	001	21-01-2023	50gr	50gr	SI	N.A	N.A	Yoly K Perez
	001	21-01-2023	200gr	200gr	SI	N.A	N.A	Yoly K Perez
	001	21-01-2023	500gr	500gr	SI	N.A	N.A	Yoly. K Perez
	001	21-01-2023	1000gr	1000gr	SI	N.A	N.A	Yoly K Perez

ELABORÓ	APROBÓ
Yuly K. Perez S.	
ING. YULY KATERINE PEREZ	ING. EDELMIRA SIERRA GUTIEEREZ
Coordinadora de Calidad	Directora Interventoría

E mail: interventoríapacasanare@outlook.com - Teléfono: 3112632150

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

FORMATO DE VERIFICACION EQUIPOS DE MEDICION DE PESAJE

FO-AT-VEM-09	01/08/2022	Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

INFORMACION GENERAL VERIFICACIÓN EQUIPOS DE MEDICION DE MASAS

NOMBRE DEL EQUIPO	CODIGO	FECHA DE VERIFICACION (D/M/A)	VALOR PATRON UTILIZADO	VALOR DADO POR EL EQUIPO	CUMPLE SI/NO	OBSERVACION	ACCION CORRECTIVA	FIRMA
	001	28-01-2023	5gr	5gr	SI	N.A	N.A	Yuly K Perez
	001	28-01-2023	10gr	10gr	SI	N.A	N.A	Yuly K Perez
	001	28-01-2023	20gr	20gr	SI	N.A	N.A	Yuly K Perez
	001	28-01-2023	50gr	50gr	SI	N.A	N.A	Yuly K Perez
	001	28-01-2023	200gr	200gr	SI	N.A	N.A	Yuly K Perez
	001	28-01-2023	500gr	500gr	SI	N.A	N.A	Yuly K Perez
	001	28-01-2023	1000gr	1000gr	SI	N.A	N.A.	Yuly K Perez

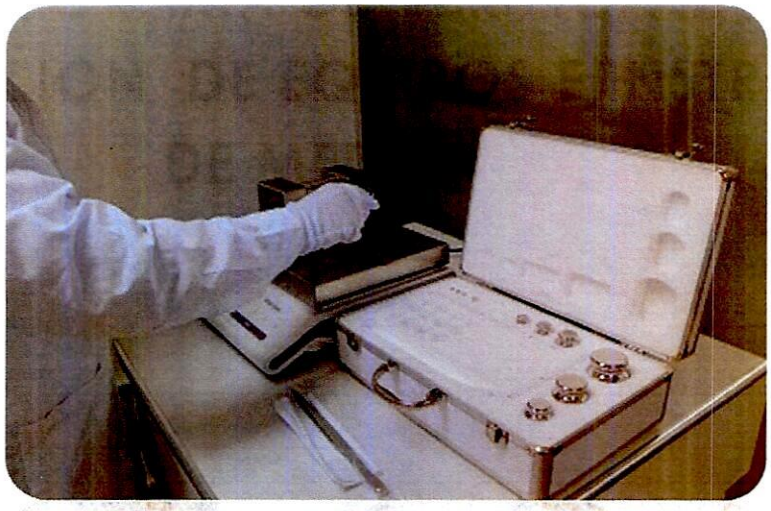
ELABORÓ	APROBÓ
Yuly K. Perez S.	
ING. YULY KATERINE PEREZ	ING. EDELMIRA SIERRA GUTIEEREZ
Coordinadora de Calidad	Directora Interventoría

8113

ANEXO 34.1
Programa calibración de equipos e instrumentos de medición, periodo del 1 al 28 de febrero de 2023

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías



"PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN".

PERIODO: 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

TABLA DE CONTENIDO

1 ESTRUCTURA DEL PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

1.1 Objetivo

1.2 Alcance

1.3 Términos y definiciones

1.4 Normatividad

1.5 Responsable de la verificación y calibración

1.6 Inventario de equipos e instrumentos de medición que requieren verificación y calibración

1.7 Procedimientos de verificación según las condiciones de utilización y certificado de calibración.

1.8 Actividades a desarrollar

2 RESUMEN DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

3 FORMATOS PARA EL REGISTRO DE VERIFICACIÓN Y CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN.

1 ESTRUCTURA DEL PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

1.1 OBJETIVO

Mantener calibrados, verificados y en buen estado físico e higiénico los equipos de medición, con el fin de realizar una trazabilidad y controlar puntos críticos de los procesos en los servicios de alimentación escolar para los estudiantes que se encuentran matriculados como internos y en los diferentes niveles educativos del Departamento de Casanare"

1.2 ALCANCE

El presente documento tiene alcance para todos los equipos de medición utilizados por la Interventoría Edelmira Sierra Gutiérrez, aplica a Grameras electrónicas utilizadas, para la verificación de gramajes de la minuta patrón en las visitas técnicas a las Unidades Aplicativas donde se presta el servicio de Alimentación Escolar PAE.

1.3 TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- **CALIBRACIÓN:** Conjunto de operaciones que establecen, bajo condiciones especificadas, la relación entre los valores de magnitudes indicados por un instrumento o sistema de medición, o valores representados por una medida materializada o un material de referencia y los correspondientes valores reportados por patrones.

- **INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN:** Parámetro, asociado al resultado de una medición, que caracteriza la dispersión de los valores que pudieran ser razonablemente atribuidos a la magnitud a medir.

- **AJUSTE:** Intervención del equipo para que mida correctamente.

- **GRAMERA:** Instrumento diseñado para medir peso con rangos inferiores a mil quinientos gramos.

- **BALANZA:** Instrumento diseñado para medir peso con rangos inferiores a treinta kilogramos

- **BASCULA:** Instrumento diseñado para medir peso con rangos superiores a los treinta kilogramos.
- **CALIBRACIÓN:** Procedimientos para determinar los errores de medida que arroja un instrumento de medición. Se lleva por la comparación de un instrumento o sistema de medición de exactitud no verificada con un instrumento o sistema de exactitud conocida para detectar cualquier desviación de lo que se requiere.
- **CERTIFICACIÓN:** Documento que expide un organismo autorizado o laboratorio con acreditación, dando constancia de que un equipo o instrumento es adecuado como patrón metrológico y posee trazabilidad al patrón internacional que le corresponde.
- **CONFORMIDAD:** Cumplimiento de un requisito, tomando en cuenta su tolerancia admisible.
- **CORRECCIÓN**: Acción tomada para eliminar una "no-conformidad" detectada.
- **DESVIACIÓN:** Diferencia de valor, en un proceso, que se aleja de un valor esperado.
- **ERROR:** Desviación posible en las lecturas de medida que da instrumento.
- **ESPECIFICACIÓN:** Documento que establece requisitos.
- **PATRÓN:** Instrumento para medición que tiene como objeto materializar de manera definida, con el fin de replicar y guardar la unidad de medida de una magnitud, para transferirla por confrontación a otros elementos de medición.
- **PATRONAMIENTO:** Calibración que se hace a un instrumento con el fin de poder usarlo como patrón.
- **RANGO:** Diferencia, que hay entre una lectura que puede dar un equipo o instrumento de medición, entre el máximo y el mínimo de su capacidad.
- **REQUISITO:** Necesidad obligatoria específica, se declara en un documento.
- **TOLERANCIA:** Desviación admisible de los requisitos que debe cumplir un elemento, producto o proceso sin que se encuentre no conforme.
- **VERIFICACIÓN:** Confirmación mediante la aportación de evidencia objetiva de que se han cumplido los requisitos especificados.
- **FIDELIDAD:** Aptitud de un instrumento para dar resultados idénticos para una misma carga depositada o desplazada varias veces sobre el instrumento.

La fidelidad o variabilidad de un instrumento se evalúa aplicando una misma carga en diferentes puntos de la zona central del dispositivo receptor de carga evitando descentrar exageradamente esta carga.

- **PUNTO DE REPOSO**: Para las balanzas de escala analógica, indicación de la escala correspondiente a la posición del indicador, en el momento en el que se invierte el sentido de su desplazamiento.
- **SENSIBILIDAD**: Es la relación entre la variación de la respuesta de un instrumento de medida y la variación de la carga que la origina.

1.4 NORMATIVIDAD.-

- *Norma Técnica Colombiana NTC-ISO 10012. Sistema de gestión de la medición requisitos para los procesos de medición y los equipos de medición.*
- *Guía Técnica Colombiana GTC-ISO/IEC 99 – Vocabulario Internacional de Metrología.*
- *Norma Técnica Colombiana NTC 1000 - Metrología. Sistema Internacional de Unidades.*
- *Organización Internacional de Metrología Legal OIML D-10. Determinación de Periodos de Calibración.*
- *Normas Técnicas para la Confirmación Metrológica de los equipos, depende de los usados por la organización.*

1.5RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN.-

Los profesionales y técnicos de apoyo, que integren la empresa serán quienes hagan el proceso de verificación y calibración de los equipos (Grameras). Con lo anterior, los profesionales y técnicos de apoyo son quienes tienen la responsabilidad de velar por el cumplimiento y la correcta aplicación de las pautas establecidas en este instructivo.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA:

- Tener los patrones de referencia calibrados y certificados con patrones nacionales los cuales a la vez deben estar calibrados con patrones internacionales (El documento del certificado de calibración debe estar vigente, generalmente tiene validez de 1 año).
- Debe estar avalado por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia - *ONAC.*

1.6 INVENTARIO DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN QUE REQUIEREN VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN.-

Relación de Equipos:

- Pesas
- Balanzas electrónicas

1.7 PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN SEGÚN LAS CONDICIONES DE UTILIZACIÓN Y CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN.

CALIBRACIÓN USANDO PESAS DE CALIBRACIÓN.

EQUIPOS / INSTRUMENTOS	*CÓDIGO*
JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 1 MG. A 500 GR: CLASE M1	***AQ110266***
PESA PATRÓN DE 1 KG.: CLASE M1	***0013***

1.8 ACTIVIDADES A DESARROLLAR

- **INVENTARIO DE PATRONES DE CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN**

EQUIPOS / INSTRUMENTOS	CÓDIGO
JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 1 MG. A 500 GR: CLASE M1. COMPAÑÍA NACIONAL DE METROLOGÍA. LABORATORIO DE MASA CERTIFICADO N° CLM 109813	**AQ110266**
PESA PATRÓN DE 1 KG.: CLASE M1 COMPAÑÍA NACIONAL DE METROLOGÍA. LABORATORIO DE MASA CERTIFICADO N° CLM 109913	**0013**

➢ INVENTARIO DE EQUIPOS

EQUIPOS	CÓDIGO
GRAMERA ELECTRÓNICA	001
GRAMERA ELECTRÓNICA	002
GRAMERA ELECTRÓNICA	003
GRAMERA ELECTRÓNICA	004
GRAMERA ELECTRÓNICA	005

PROCEDIMIENTO

1 INSTALACIÓN.-

- ✓ La balanza no debe estar expuesta a corrientes de aire.
- ✓ La temperatura a la cual puede estar expuesta la balanza es de 0 a 40 °C y la humedad relativa ambiente del lugar asignado para el equipo debe ser inferior al 85%.
- ✓ La mesa sobre la que se coloca la balanza debe estar nivelada y no expuesta a excesivas vibraciones.
- ✓ No exponer el equipo a la luz directa del sol, o al calor radiante: ubicarla alejada de ventanas, calentadores, mecheros o cualquier otra fuente de calor.
- ✓ No exponer la balanza a gases corrosivos.
- ✓ Conectar la balanza a la red eléctrica. El display aparecerá después de encender el panel de control a través del botón de encendido-apagado.
- ✓ Dejar la balanza encendida durante un mínimo de 30 minutos antes de proceder a calibrar según las pautas establecidas.

2. VERIFICACIÓN.-

- ✓ Las actividades de verificación sirven para tener controlada la balanza entre dos calibraciones sucesivas y poder detectar, antes de uso diario, el desajuste del equipo o alguna señal de mal funcionamiento.
- ✓ Se verificará la balanza semanalmente para asegurarse que la misma está en condiciones adecuadas de uso.
- ✓ Se utilizará para el control de rutina JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 1 MG. A 500 GR: CLASE M1-La pesa utilizada en el control de rutina, se verificará con una frecuencia semanal y registrando el peso y la estadística descriptiva en la "Planilla de verificación de la pesa utilizada en el control de rutina de balanzas electrónicas.
- ✓ Se utilizará para el control de rutina JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 1 kG. CLASE M1-La pesa utilizada en el control de rutina, se verificará con una frecuencia semanal y registrando el peso y la estadística descriptiva en la "Planilla de verificación de la pesa utilizada en el control de rutina de balanzas electrónicas.

3. EFECTUAR LA VERIFICACIÓN SEMANAL SEGÚN LAS SIGUIENTES PAUTAS:

- ✓ Encender la balanza y esperar que estabilice.
- ✓ Ajustar a cero, pulsando la tecla "Tare".
- ✓ Colocar la pesa de control en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad.
- ✓ Registrar la lectura obtenida en la "Planilla de control de rutina de balanzas Registrar en el formato de control con los pesos registrados de la pesa de control, obtenidos semanalmente, considerando que la apreciación de estas balanzas es de 1 mg, se tomarán como límites de control, el peso de la pesa de control ± 3 mg.

4. INSPECCIÓN DE LAS PESAS:-

- ✓ Se inspeccionarán las pesas que se emplean para la verificación cada vez que sean utilizadas, con el objetivo de desechar aquellas que presenten algún indicio de corrosión.
- ✓ Contemplar las siguientes señales de inestabilidad y las acciones a seguir cuando estas señales son detectadas durante la verificación de rutina:
- ✓ Uno o más puntos encima de los límites de control: Rechazo.
- ✓ Uno o más puntos debajo de los límites de control: Rechazo.
- ✓ En caso de rechazo proceder inmediatamente a calibrar la balanza.

5. MANTENIMIENTO:-

- ✓ Las balanzas se limpiará antes y después de usarla con un cepillo suave.
- ✓ Limpiar después de cada uso el plato de pesada utilizando un cepillo de cerda suave y si fuera necesario, remover con un paño húmedo la suciedad persistente. Secar el plato con papel absorbente o un paño seco.
- ✓ Apagar siempre la balanza antes de proceder a la limpieza.
- ✓ Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado en el registro correspondiente.

REVISADOR POR	APROBADO POR
Coordinador de Calidad YULY KATHERINE PÉREZ	Edelmira Sierra Gutiérrez Representante firma Consultora

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DEL 03-08-2022	
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**OBJETO DEL CONTRATO:** REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	
	INFORME: 003	**PROCEDIMIENTO PROGRAMA DE CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN**

PROGRAMACIÓN DE CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN

EQUIPO	PRUEBA	FRECUENCIA	RESPONSABLE
JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 1 MG. A 500 GR: CLASE M1	CALIBRACIÓN	ANUAL	COMPAÑÍA NACIONAL DE METROLOGÍA. LABORATORIO DE MASA. LABORATORIO DE MASA CERTIFICADO N° CLM109813
PESA PATRÓN DE 10 KG.: CLASE M1	CALIBRACIÓN	ANUAL	COMPAÑÍA NACIONAL DE METROLOGÍA. LABORATORIO DE MASA. LABORATORIO DE MASA CERTIFICADO N° CLM109813
BALANZAS ELECTRÓNICAS	VERIFICACIÓN	04-02-2023 11-02-2023 18-02-2023 25-02-2023	INGENIEROS DE ALIMENTOS, TÉCNICOS Y TECNÓLOGOS DEL PROFESIONALES DE INTERVENTORÍA.

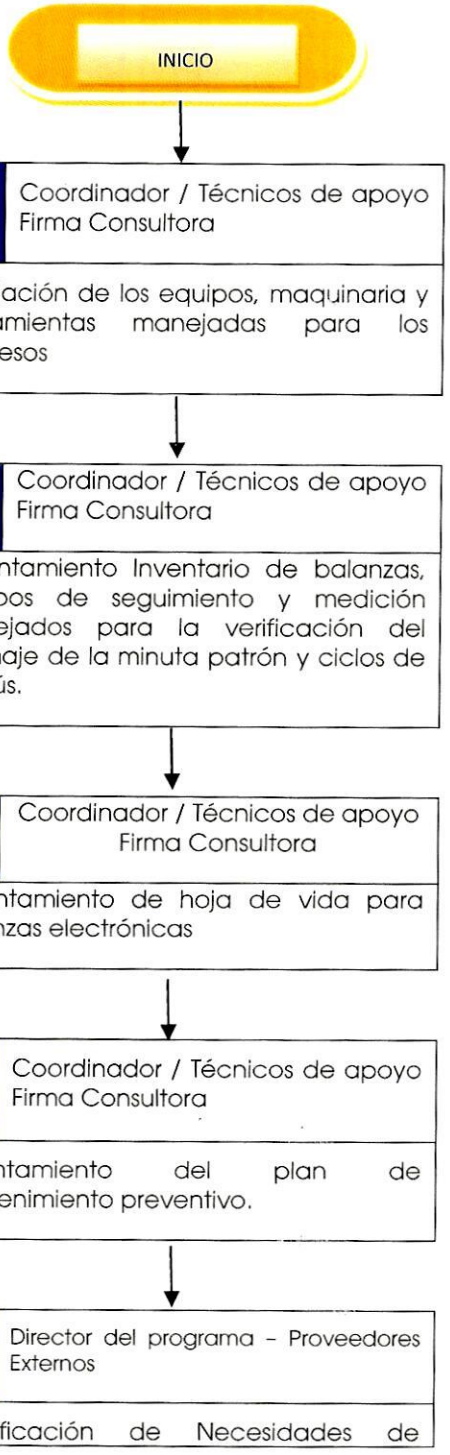
DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE CALIBRACIÓN DE GRAMERAS

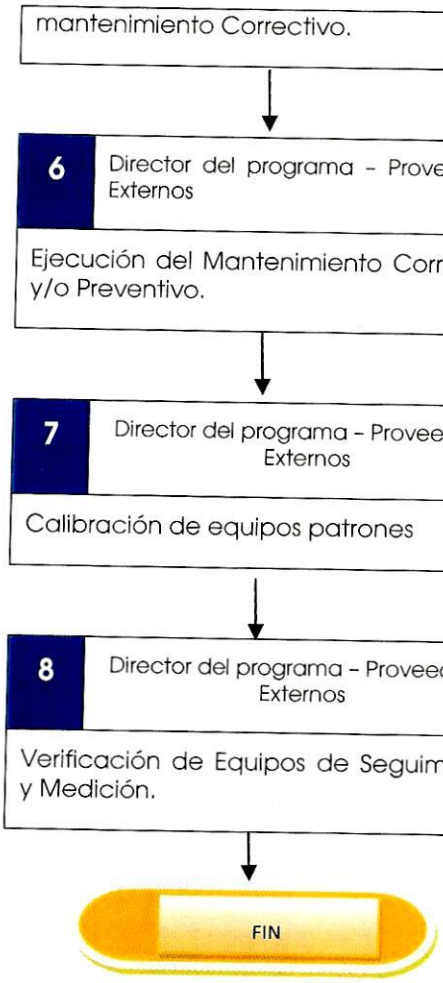
DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO			
ÍTEM	**ACTIVIDAD**	**RESPONSABLE**	**REGISTRO**
1	Rotulación de los equipos, maquinaria y herramientas manejadas para los procesos	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos.	Rótulos en las balanzas utilizadas.
2	Levantarniento Inventario de balanzas, equipos de seguimiento y medición manejados para la verificación del gramaje de la minuta patrón y ciclos de menús.	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos.	Inventario de basculas y balanzas, equipos de seguimiento y medición

REVISADOR POR	APROBADO POR
Coordinador de Calidad YULY KATHERINE PÉREZ	Edelmira Sierra Gutiérrez Representante firma Consultora

3	Levantamiento de hoja de vida para balanzas electrónicas	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos	Hoja de vida de balanzas electrónicas.
4	Levantamiento del plan de mantenimiento preventivo.	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos	Plan de Mantenimiento Preventivo.
5	Identificación de Necesidades de mantenimiento Correctivo.	Director del programa	Solicitud de Necesidades de Mantenimiento.
6	Ejecución del Mantenimiento Correctivo y/o Preventivo.	Director del programa Proveedores externos	Registros de Mantenimientos ejecutados
7	Calibración de equipos patrones	Director del programa Proveedores externos	Registro de Calibración y/o verificación de balanzas electrónicas. Certificados de calibración del Proveedor
8	Verificación de Equipos de Seguimiento y Medición.	Director del programa Proveedores externos	Registro de Calibración y/o verificación de equipos.
9	Fin del Procedimiento.		

DIAGRAMA DEL PROCEDIMIENTO;





3. FORMATOS PARA EL REGISTRO DE VERIFICACIÓN Y CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN.

VER:

ANEXO 1. Hoja de vida de equipos

ANEXO 2. Verificación de equipos de medición

ANEXO 3. Verificación de equipos y pesas.

REVISADOR POR	APROBADO POR
Coordinador de Calidad YULY KATHERINE PÉREZ	Edelmira Sierra Gutiérrez Representante firma Consultora

8127

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	FORMATO DE PROCEDIMIENTO PARA VERIFICACIÓN DE EQUIPOS DE PESAJE		
	FO-AT-PVE-09	01/08/2022	Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2021	
INFORMACIÓN GENERAL VERIFICACIÓN EQUIPOS DE PESAJE	
OBJETIVO:	GARANTIZAR QUE LOS EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICION FUNCIONEN DENTRO DE LOS RANGOS LIMITES.
ALCANCE:	APLICA PARA INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN DE PESAJE
FRECUENCIA:	VERIFICACIÓN SEMANAL (SÁBADOS) Y/O MENSUAL
REQUERIMIENTO:	CALIBRACIÓN INSTRUMENTO DE MEDICIÓN
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	VERIFICACIÓN DE EQUIPOS DE PESAJE

VERIFICACIÓN EQUIPOS DE PESAJE				
No.	**ACTIVIDAD**	**DESCRIPCIÓN**	**RESPONSABLE**	**REGISTRO**
1	INSTALACIÓN	ACONDICIONAR GRAMERA MANUAL DE PROCEDIMIENTO	YULY KATHERINE PÉREZ	Semanal en el Formato frecuencia de verificación de equipos de pesaje
2	VERIFICACIÓN	SE DEBEN REALIZAR CALIBRACIONES SUCESIVAS	YULY KATHERINE PÉREZ	Semanal en el Formato frecuencia de verificación de equipos de pesaje
3	VERIFICACIÓN SEMANAL	CONTROL Y REGISTRO FORMATO ESTABLECIDOS	YULY KATHERINE PÉREZ	Semanal en el Formato frecuencia de verificación de equipos de pesaje
4	INSPECCIÓN DE LAS PESAS	INSPECCIÓN DE PESAS, VERIFICAR LIMITES DE CONTROL	YULY KATHERINE PÉREZ	Semanal en el Formato frecuencia de verificación de equipos de pesaje
5	MANTENIMIENTO	SI DURANTE SU USO SE PRESENTAN ANOMALÍAS	YULY KATHERINE PÉREZ	Semestral o cuando el equipo lo requiera

ELABORÓ	APROBÓ
Yuly K. Perez S.	
ING. YULY KATERINE PEREZ	ING. EDELMIRA SIERRA GUTIEEREZ
Coordinadora de Calidad	Directora Interventoría

8128

edelmira sierra g Asesorías & Consultorías	FORMATO FICHA DE FRECUENCIA DE VERIFICACIÓN DE EQUIPOS DE PESAJE		
	FO-AT-PVE-09	01/08/2022	Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022			
INFORMACIÓN GENERAL FRECUENCIA DE VERIFICACIÓN EQUIPOS DE PESAJE			
UBICACIÓN DEL EQUIPO:	OFICINA INTERVENTORIA AREA TECNICA	SERIE:	001
NOMBRE DEL EQUIPO:	GRAMERA DIGITAL	RANGO:	MINIMO: 0,1 gr MAXIMO: 1500 gr
MARCA:	MAG - MEGA	DIVISION DE ESCALA:	GRAMOS
CONEXIÓN:	PILAS - ELECTRICIDAD	FRECUENCIA DE VERIFICACIÓN:	SEMANA 4

VERIFICACIÓN EQUIPOS DE PESAJE				
FECHA DE ACTIVIDAD	FECHA PROXIMA ACTIVIDAD	RESPONSABLE	OBSERVACIONES	REVISADO POR:
04-02-2023	11-02-2023	YULY K. PEREZ	N.A	EDELMIRA SIERRA
11-02-2023	18-02-2023	YULY K. PEREZ	N.A	EDELMIRA SIERRA
18-02-2023	25-02-2023	YULY K. PEREZ	NA	EDELMIRA SIERRA
25-02-2023	04-03-2023	YULY K. PEREZ	N.A	EDELMIRA SIERRA

ELABORÓ	REVISÓ
YULY K. PEREZ S.	
ING. YULY KATERINE PEREZ	ING. EDELMIRA SIERRA
Coordinadora de Calidad	Directora Interventoría

8129

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

FORMATO DE VERIFICACION EQUIPOS DE MEDICION DE PESAJE

FO-AT-VEM-09	01/08/2022	Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

INFORMACION GENERAL VERIFICACIÓN EQUIPOS DE MEDICION DE MASAS

NOMBRE DEL EQUIPO	CODIGO	FECHA DE VERIFICACION (D/M/A)	VALOR PATRON UTILIZADO	VALOR DADO POR EL EQUIPO	CUMPLE SI/NO	OBSERVACION	ACCION CORRECTIVA	FIRMA
	001	04-02-2023	5g	5g	Si	N. A	N.A	Yuly K Perez
	001	04-02-2023	10g	10g	Si	N.A	N. A	Yuly K Perez
	001	04-02-2023	20g	20g	Si	N.A	N.A	Yuly K perez
	001	04-02-2023	50g	50g	Si	N.A	N.A	Yuly K. Perez
	001	04-02-2023	200g	200g	Si	N.A	N.A	Yuly K Perez
	001	04-02-2023	500g	500g	Si	N.A	N.A	Yuly K Perez
	001	04-02-2023	1000g	1500g	Si	N.A	N.A	Yuly K Perez

ELABORÓ	APROBÓ
Yuly K. Perez S.	
ING. YULY KATERINE PEREZ	ING. EDELMIRA SIERRA GUTIEEREZ
Coordinadora de Calidad	Directora Interventoría

829

8130

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías

FORMATO DE VERIFICACION EQUIPOS DE MEDICION DE PESAJE

FO-AT-VEM-09	01/08/2022	Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

INFORMACION GENERAL VERIFICACIÓN EQUIPOS DE MEDICION DE MASAS

NOMBRE DEL EQUIPO	CODIGO	FECHA DE VERIFICACION (D/M/A)	VALOR PATRON UTILIZADO	VALOR DADO POR EL EQUIPO	CUMPLE SI/NO	OBSERVACION	ACCION CORRECTIVA	FIRMA
	001	11-02-2023	5g	5g	SI	N.A	N.A	Yuly K. PEREZ
	001	11-02-2023	10g	10g	SI	N.A	N.A	Yuly K. PEREZ
	001	11-02-2023	20g	20g	SI	N.A	N.A.	Yuli K. PEREZ
	001	11-02-2023	50g	50g	SI	N.A	N.A	Yuly K. PEREZ
	001	11-02-2023	200g	200g	SI	N.A	N.A	YULY K PEREZ
	001	11-02-2023	500g	500g	SI	N.A	N.A	YULY K. PEREZ
	001	11-02-2023	1000g	1000g	SI	N.A	N.A.	YULY K PEREZ

ELABORÓ	APROBÓ
Yuly K. Perez S.	
ING. YULY KATERINE PEREZ	ING. EDELMIRA SIERRA GUTIEEREZ
Coordinadora de Calidad	Directora Interventoría

830

8139

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

FORMATO DE VERIFICACION EQUIPOS DE MEDICION DE PESAJE

FO-AT-VEM-09	01/08/2022	Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

INFORMACION GENERAL VERIFICACIÓN EQUIPOS DE MEDICION DE MASAS

NOMBRE DEL EQUIPO	CODIGO	FECHA DE VERIFICACION (D/M/A)	VALOR PATRON UTILIZADO	VALOR DADO POR EL EQUIPO	CUMPLE SI/NO	OBSERVACION	ACCION CORRECTIVA	FIRMA
	001	18-02-2023	5 gr	5gr	Si	NA	NA	Yuly Pera
	001	18-02-2023	10 gr	10gr	Si	NA	NA	Yuly R. Pera
	001	18-02-2023	20 gr	20gr	Si	NA	NA	Yuly R. Pera
	001	18-02-2023	50gr	50gr	Si	NA	NA	Yuly R. Pera
	001	18-02-2023	200gr	200gr	Si	NA	NA	Yuly K Pera
	001	18-02-2023	500gr	500gr	Si	NA	NA	Yuly K Pera
	001	18-02-2023	1000gr	1000gr	Si	NA	NA	Yuly K Pera

ELABORÓ	APROBÓ
Yuly K. Perez S.	
ING. YULY KATERINE PEREZ	ING. EDELMIRA SIERRA GUTIEEREZ
Coordinadora de Calidad	Directora Interventoría

831

8132

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

FORMATO DE VERIFICACION EQUIPOS DE MEDICION DE PESAJE

FO-AT-VEM-09	01/08/2022	Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

INFORMACION GENERAL VERIFICACIÓN EQUIPOS DE MEDICION DE MASAS

NOMBRE DEL EQUIPO	CODIGO	FECHA DE VERIFICACION (D/M/A)	VALOR PATRON UTILIZADO	VALOR DADO POR EL EQUIPO	CUMPLE SI/NO	OBSERVACION	ACCION CORRECTIVA	FIRMA
	001	25-02-2023	5g	5g	SI	N.A	N.A	Yuly K Perez
	001	25-02-2023	10g	10g	SI	N.A	N.A	Yuly K Perez
	001	25-02-2023	20g	20g	SI	N.A	N.A	Yuly K Perez
	001	25-02-2023	50g	50g	SI	N.A	N.A	Yuly K perez
	001	25-02-2023	200g	200g	SI	N.A	N.A	Yuly K Perez
	001	25-02-2023	500g	500g	SI	N.A	N.A	Yuly K perez
	001	25-02-2023	1000g	1000g	SI	N.A	N.A	Yuly K. Perez

ELABORÓ	APROBÓ
Yuly K. Perez S.	
ING. YULY KATERINE PEREZ	ING. EDELMIRA SIERRA GUTIEEREZ
Coordinadora de Calidad	Directora Interventoría

832

8133

ANEXO 35
Registro fotográfico de calibración de equipos e instrumentos de medición, periodo del 17 al 31 de enero de 2023

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

La educación es de todos Mineducación · PAE Es el tiempo de Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS	edelmira sierra Asesorías & Consultorías

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

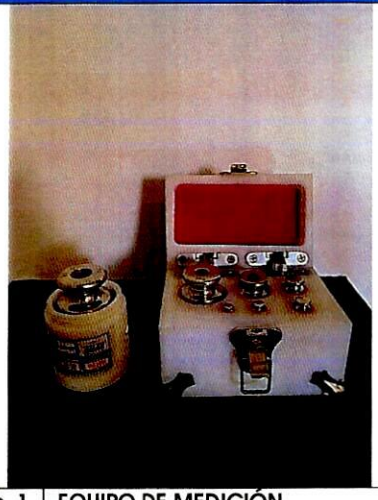
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

ACTIVIDAD	PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN	**ETC.**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL		
EQUIPO	GRAMERA ELECTRÓNICA	**FECHA DE VISITA**	21/01/2023		**HORA INICIO:**	02:00 pm	
LUGAR	OFICINA PRINCIPAL - ÁREA TÉCNICA	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	04:00 pm	
RESPONSABLE	EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ	**NIT**	24.227.103-3		**CARGO**	DIRECTOR DE INTERVENTORÍA	

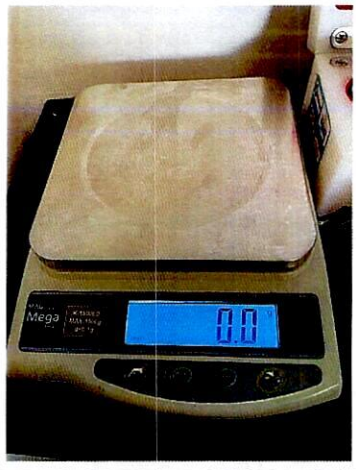
OBJETIVO DE LA VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN: Garantizar que los equipos e instrumentos de medición utilizados por la firma consultora, funcionen dentro de los rangos (Limites) establecidos para garantizar resultados veraces en el proceso de verificación de los gramajes de materias primas y componentes de la Minuta Patrón del programa de alimentación escolar, en las diferentes unidades aplicativas.

INFORME FOTOGRÁFICO



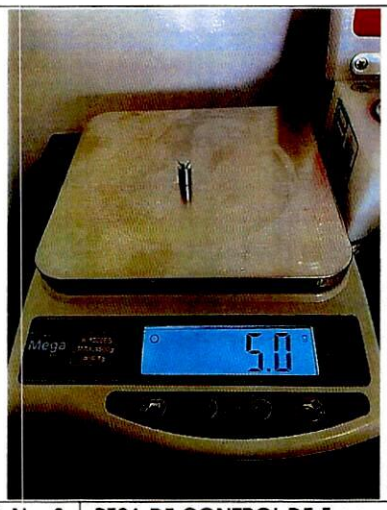
FOTOGRAFÍA No. 1 | **EQUIPO DE MEDICIÓN**

OBSERVACIÓN: Equipo con el que se realiza el procedimiento de verificación quincenal a las balanzas electrónicas utilizadas en el programa.



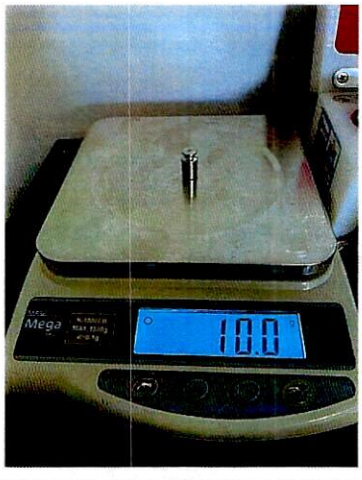
FOTOGRAFÍA No. 2 | **ACONDICIONAMIENTO DE GRAMERA**

OBSERVACIÓN: Encender la Balanza electrónica y esperar que estabilice. Ajustar a cero, pulsando la tecla "Tare". Ya lista seguimos con el procedimiento de calibración.



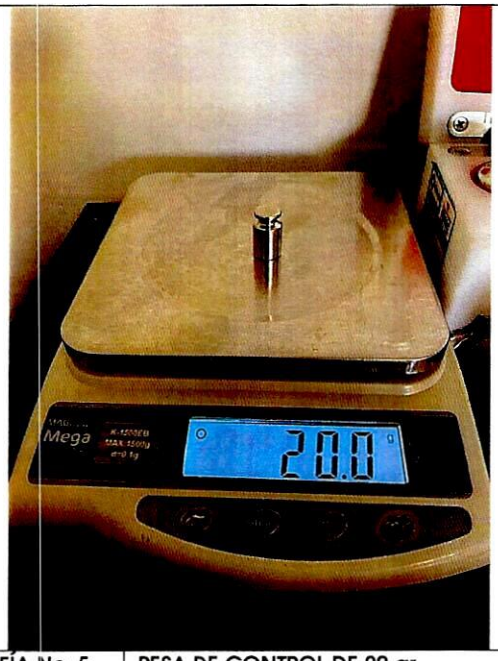
FOTOGRAFÍA No. 3 | **PESA DE CONTROL DE 5 gr**

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (5 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



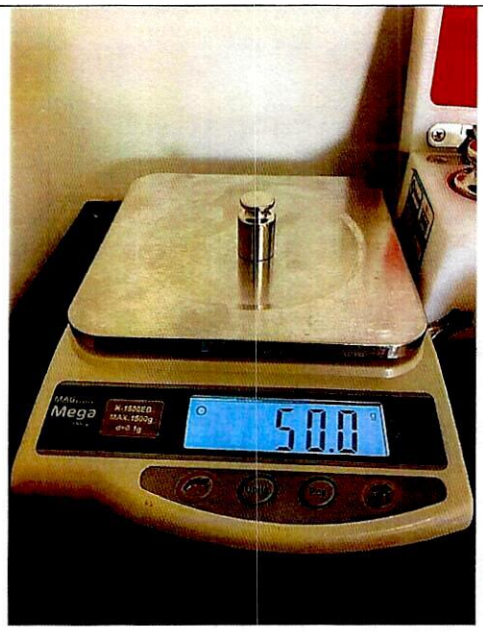
FOTOGRAFÍA No. 4 | **PESA DE CONTROL DE 10 gr**

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (10 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



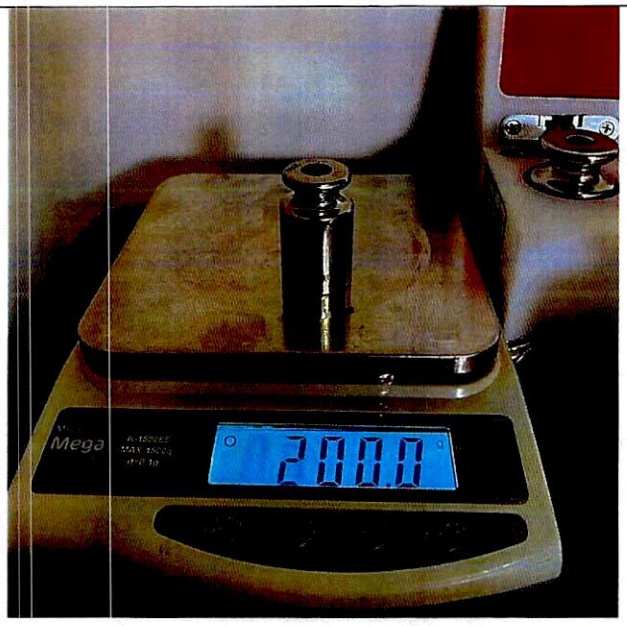
FOTOGRAFÍA No. 5	PESA DE CONTROL DE 20 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (20 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



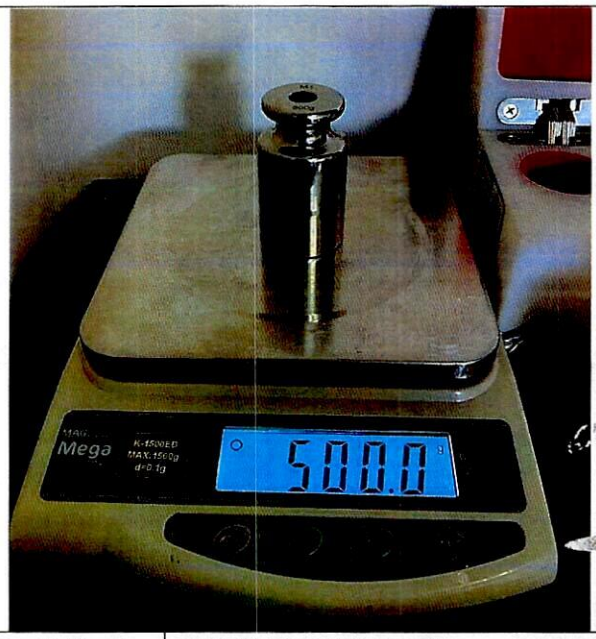
FOTOGRAFÍA No. 6	PESA DE CONTROL DE 50 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (50 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



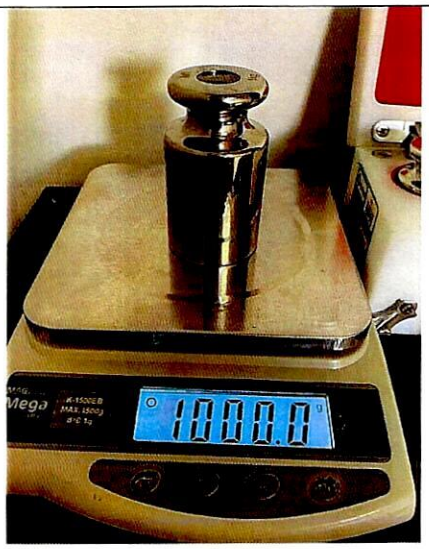
FOTOGRAFÍA No. 7	PESA DE CONTROL DE 200 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (200 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



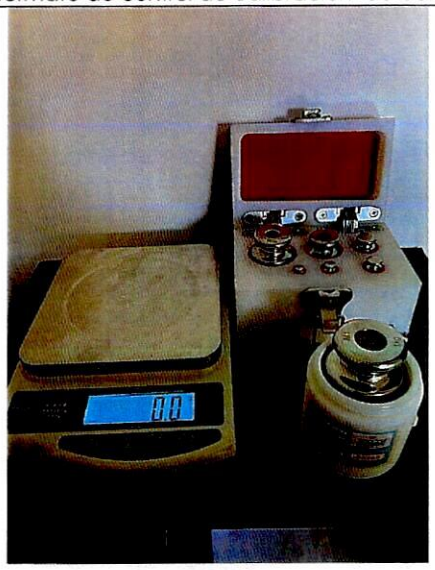
FOTOGRAFÍA No. 8	PESA DE CONTROL DE 500 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (500 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 9	PESA DE CONTROL DE 1000 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (1000 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 10	IMPLEMENTACIÓN PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS

OBSERVACIONES GENERALES

- ✓ Apagar siempre la balanza antes de proceder a la limpieza.
- ✓ Las balanzas se limpiará antes y después de usarla con un cepillo suave.
- ✓ Limpiar después de cada uso el plato de pesada utilizando un cepillo de cerda suave o remover con un paño húmedo la suciedad persistente. Secar el plato con papel absorbente o un paño seco.
- ✓ Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado en el registro correspondiente.
- ✓ Se verificará la balanza quincenalmente para asegurarse que la misma esté en condiciones adecuadas de uso.
- ✓ Se utilizará para el control de rutina juego de pesas patrón de 5 gr. a 1000 gr: clase m1-la, registrando el peso y la estadística descriptiva en el "formato de verificación equipos de medición.
- ✓ Uno o más puntos encima de los límites de control: Rechazo.
- ✓ Uno o más puntos debajo de los límites de control: Rechazo.
- ✓ En caso de rechazo proceder inmediatamente a calibrar la balanza en un laboratorio de masa que este certificado.

8137

La educación es de todos Mineducación — PAE Es el tiempo de Casanare — Gobernación de Casanare	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS	edelmira sierra g Asesorías & Consultorías

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

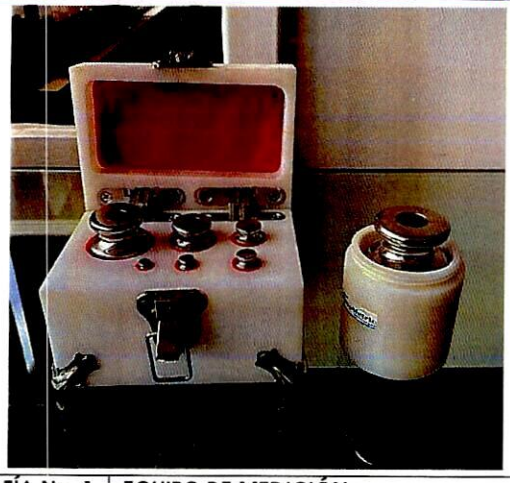
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

ACTIVIDAD	PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN	**ETC.**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL		
EQUIPO	GRAMERA ELECTRÓNICA	**FECHA DE VISITA**	28-01-2023		**HORA INICIO:**	02:00 pm	
LUGAR	OFICINA PRINCIPAL - ÁREA TÉCNICA	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	04:00 pm	
RESPONSABLE	EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ	**NIT**	24.227.103-3		**CARGO**	DIRECTOR DE INTERVENTORÍA	

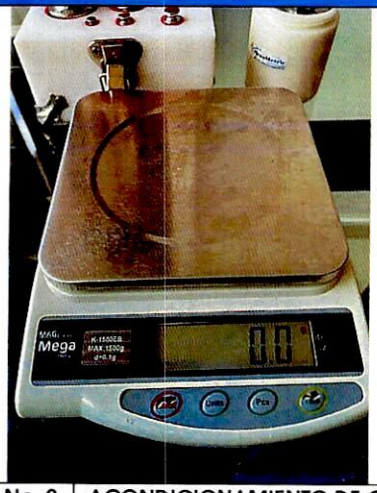
OBJETIVO DE LA VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN: Garantizar que los equipos e instrumentos de medición utilizados por la firma consultora, funcionen dentro de los rangos (Limites) establecidos para garantizar resultados veraces en el proceso de verificación de los gramajes de materias primas y componentes de la Minuta Patrón del programa de alimentación escolar, en las diferentes unidades aplicativas.

INFORME FOTOGRÁFICO



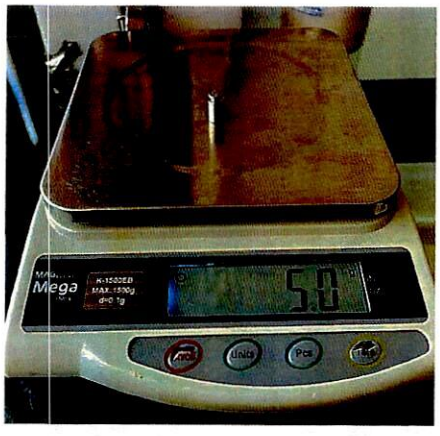
FOTOGRAFÍA No. 1 | **EQUIPO DE MEDICIÓN**

OBSERVACIÓN: Equipo con el que se realiza el procedimiento de verificación quincenal a las balanzas electrónicas utilizadas en el programa.



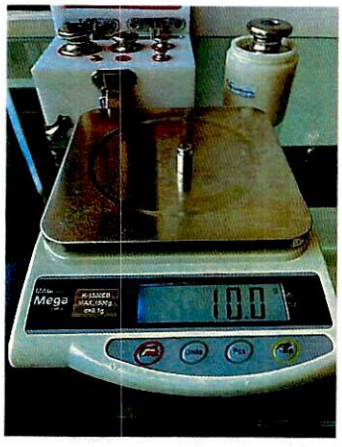
FOTOGRAFÍA No. 2 | **ACONDICIONAMIENTO DE GRAMERA**

OBSERVACIÓN: Encender la Balanza electrónica y esperar que estabilice. Ajustar a cero, pulsando la tecla "Tare". Ya lista seguimos con el procedimiento de calibración.



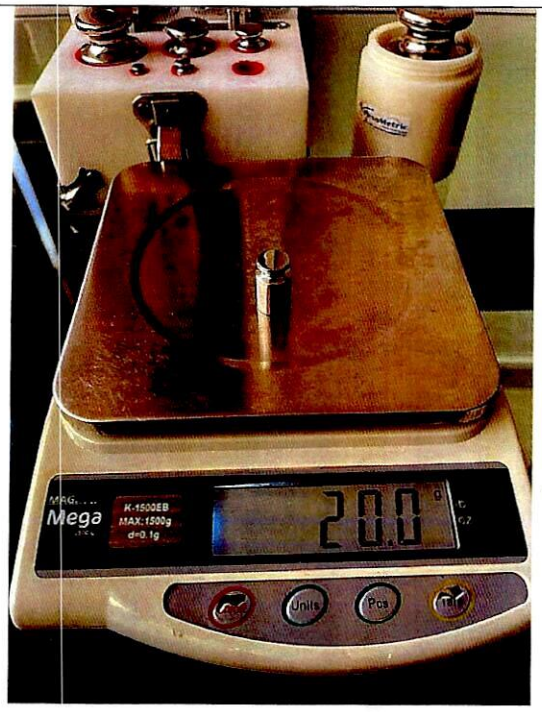
FOTOGRAFÍA No. 3 | **PESA DE CONTROL DE 5 gr**

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (5 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



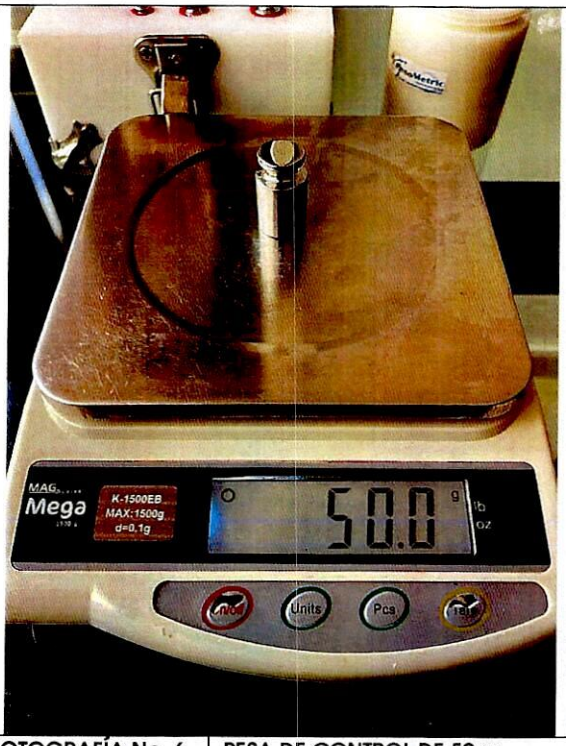
FOTOGRAFÍA No. 4 | **PESA DE CONTROL DE 10 gr**

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (10 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



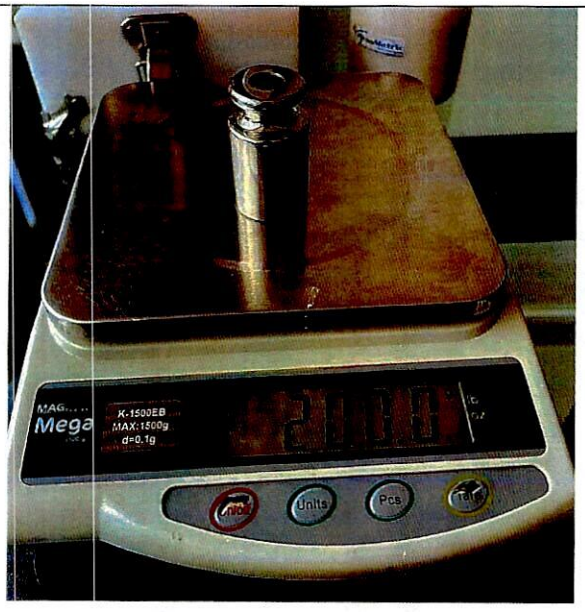
FOTOGRAFÍA No. 5	PESA DE CONTROL DE 20 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (20 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



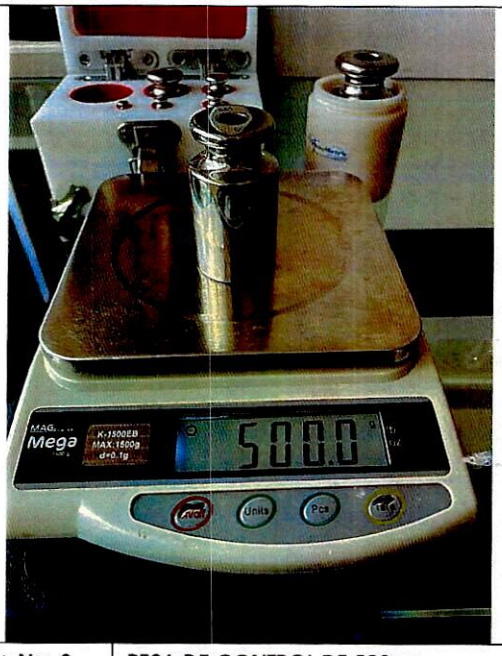
FOTOGRAFÍA No. 6	PESA DE CONTROL DE 50 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (50 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



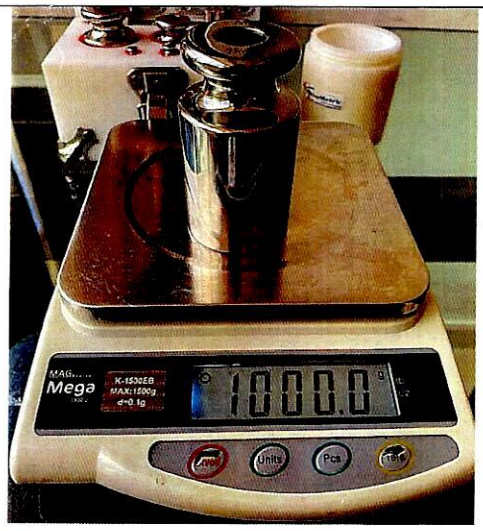
FOTOGRAFÍA No. 7	PESA DE CONTROL DE 200 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (200 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



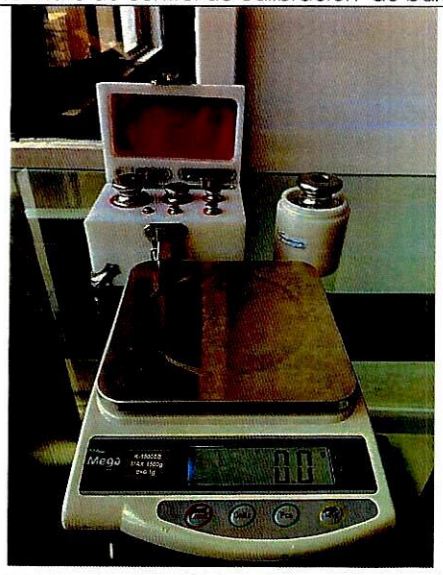
FOTOGRAFÍA No. 8	PESA DE CONTROL DE 500 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (500 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 9	PESA DE CONTROL DE 1000 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (1000 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 10	IMPLEMENTACIÓN PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS

OBSERVACIONES GENERALES

- ✓ Apagar siempre la balanza antes de proceder a la limpieza.
- ✓ Las balanzas se limpiará antes y después de usarla con un cepillo suave.
- ✓ Limpiar después de cada uso el plato de pesada utilizando un cepillo de cerda suave o remover con un paño húmedo la suciedad persistente. Secar el plato con papel absorbente o un paño seco.
- ✓ Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado en el registro correspondiente.
- ✓ Se verificará la balanza quincenalmente para asegurarse que la misma esté en condiciones adecuadas de uso.
- ✓ Se utilizará para el control de rutina juego de pesas patrón de 5 gr. a 1000 gr: clase m1-la, registrando el peso y la estadística descriptiva en el "formato de verificación equipos de medición.
- ✓ Uno o más puntos encima de los límites de control: Rechazo.
- ✓ Uno o más puntos debajo de los límites de control: Rechazo.
- ✓ En caso de rechazo proceder inmediatamente a calibrar la balanza en un laboratorio de masa que este certificado.

8140

ANEXO 35.1
Registro fotográfico de calibración de equipos e instrumentos de medición, periodo del 1 al 28 de febrero de 2023

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

8141

FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO
PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

ACTIVIDAD	PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN	**ETC.**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL		
EQUIPO	GRAMERA ELECTRÓNICA	**FECHA DE VISITA**	04/02/2023		**HORA INICIO:**	04:00 Pm	
LUGAR	OFICINA PRINCIPAL - ÁREA TÉCNICA	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	5:00:Pm	
RESPONSABLE	EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ	**NIT**	24.227.103-3		**CARGO**	DIRECTOR DE INTERVENTORÍA	

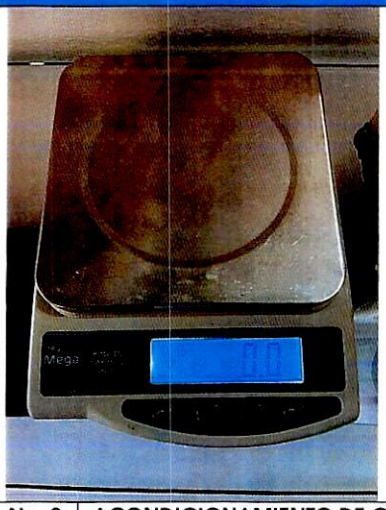
OBJETIVO DE LA VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN: Garantizar que los equipos e instrumentos de medición utilizados por la firma consultora, funcionen dentro de los rangos (Limites) establecidos para garantizar resultados veraces en el proceso de verificación de los gramajes de materias primas y componentes de la Minuta Patrón del programa de alimentación escolar, en las diferentes unidades aplicativas.

INFORME FOTOGRÁFICO



FOTOGRAFÍA No. 1 | **EQUIPO DE MEDICIÓN**

OBSERVACIÓN: Equipo con el que se realiza el procedimiento de verificación quincenal a las balanzas electrónicas utilizadas en el programa.



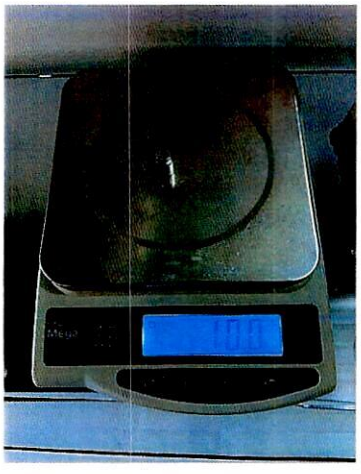
FOTOGRAFÍA No. 2 | **ACONDICIONAMIENTO DE GRAMERA**

OBSERVACIÓN: Encender la Balanza electrónica y esperar que estabilice. Ajustar a cero, pulsando la tecla "Tare". Ya lista seguimos con el procedimiento de calibración.



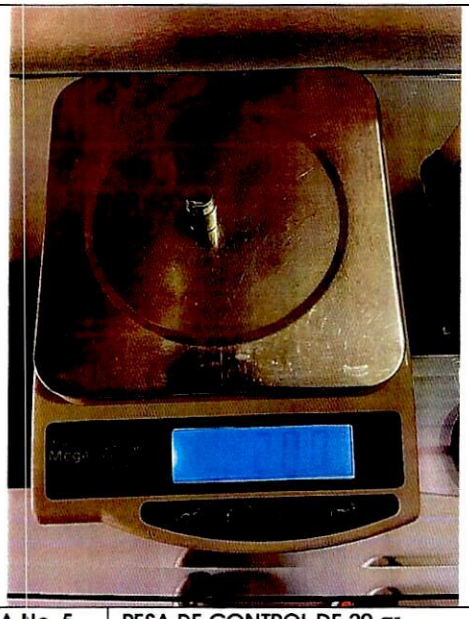
FOTOGRAFÍA No. 3 | **PESA DE CONTROL DE 5 gr**

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (5 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



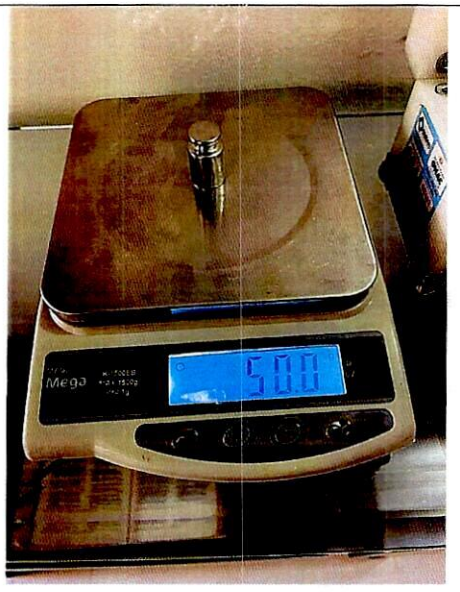
FOTOGRAFÍA No. 4 | **PESA DE CONTROL DE 10 gr**

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (10 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



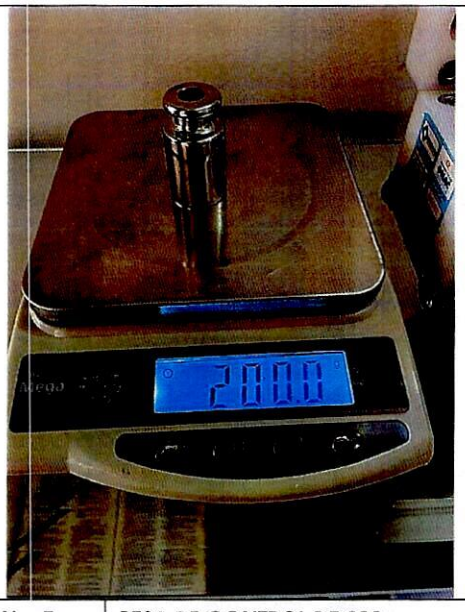
FOTOGRAFÍA No. 5	PESA DE CONTROL DE 20 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (20 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



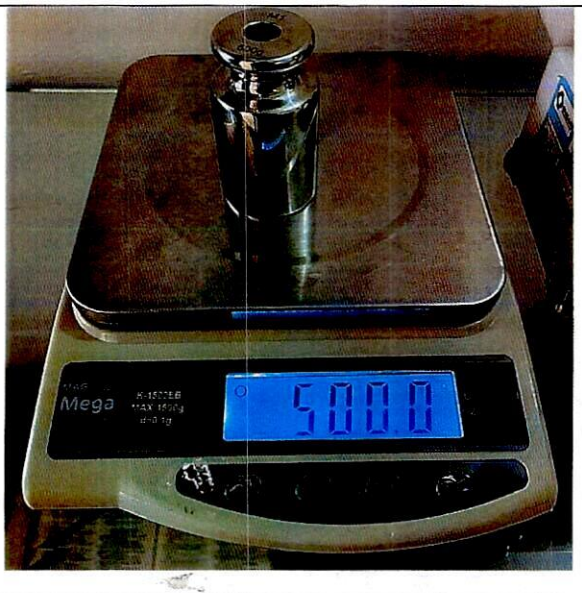
FOTOGRAFÍA No. 6	PESA DE CONTROL DE 50 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (50 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



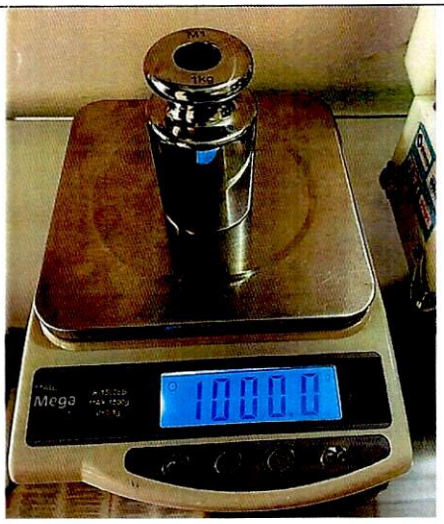
FOTOGRAFÍA No. 7	PESA DE CONTROL DE 200 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (200 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



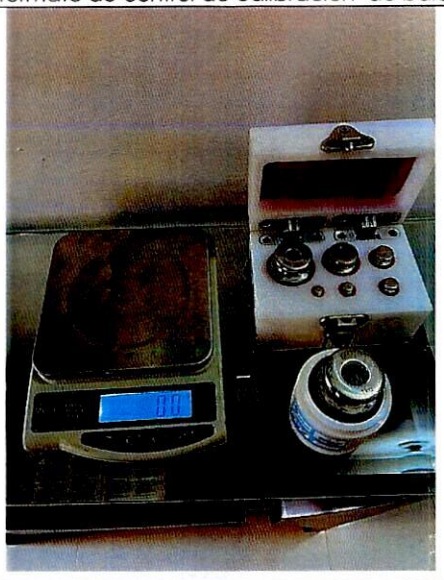
FOTOGRAFÍA No. 8	PESA DE CONTROL DE 500 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (500 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 9	PESA DE CONTROL DE 1000 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (1000 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 10	IMPLEMENTACIÓN PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS

OBSERVACIONES GENERALES

- ✓ Apagar siempre la balanza antes de proceder a la limpieza.
- ✓ Las balanzas se limpiará antes y después de usarla con un cepillo suave.
- ✓ Limpiar después de cada uso el plato de pesada utilizando un cepillo de cerda suave o remover con un paño húmedo la suciedad persistente. Secar el plato con papel absorbente o un paño seco.
- ✓ Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado en el registro correspondiente.
- ✓ Se verificará la balanza quincenalmente para asegurarse que la misma esté en condiciones adecuadas de uso.
- ✓ Se utilizará para el control de rutina juego de pesas patrón de 5 gr. a 1000 gr: clase m1-la, registrando el peso y la estadística descriptiva en el "formato de verificación equipos de medición.
- ✓ Uno o más puntos encima de los límites de control: Rechazo.
- ✓ Uno o más puntos debajo de los límites de control: Rechazo.
- ✓ En caso de rechazo proceder inmediatamente a calibrar la balanza en un laboratorio de masa que este certificado.

8144

La educación es de todos Mineducación · PAE Es el tiempo de Casanare	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS	edelmira sierra Asesorías & Consultorías

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

ACTIVIDAD	PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN	**ETC.**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL		
EQUIPO	GRAMERA ELECTRÓNICA	**FECHA DE VISITA**	11/02/2023		**HORA INICIO:**	03:00 Pm	
LUGAR	OFICINA PRINCIPAL - ÁREA TÉCNICA	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	4:00:Pm	
RESPONSABLE	EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ	**NIT**	24.227.103-3		**CARGO**	DIRECTOR DE INTERVENTORÍA	

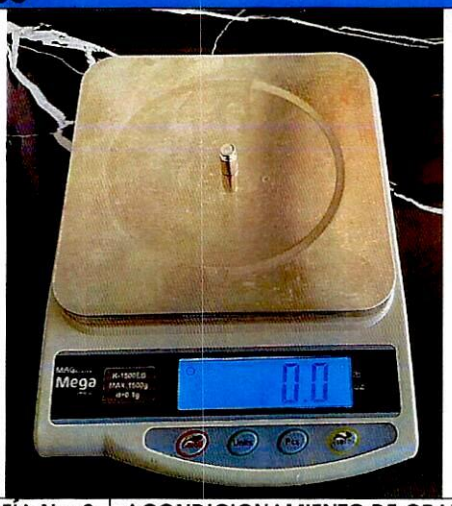
OBJETIVO DE LA VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN: Garantizar que los equipos e instrumentos de medición utilizados por la firma consultora, funcionen dentro de los rangos (Limites) establecidos para garantizar resultados veraces en el proceso de verificación de los gramajes de materias primas y componentes de la Minuta Patrón del programa de alimentación escolar, en las diferentes unidades aplicativas.

INFORME FOTOGRÁFICO



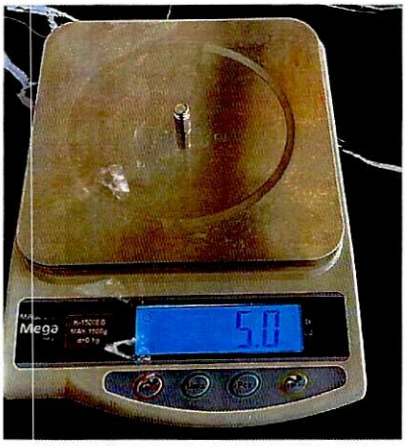
FOTOGRAFÍA No. 1 | **EQUIPO DE MEDICIÓN**

OBSERVACIÓN: Equipo con el que se realiza el procedimiento de verificación quincenal a las balanzas electrónicas utilizadas en el programa.



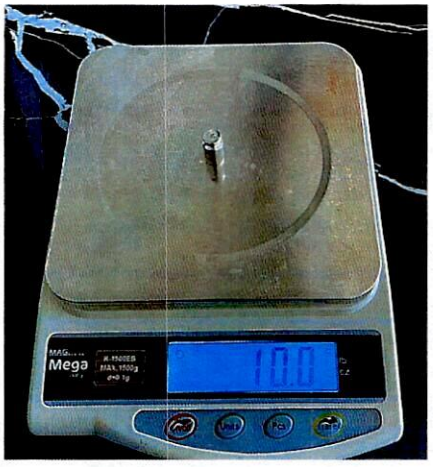
FOTOGRAFÍA No. 2 | **ACONDICIONAMIENTO DE GRAMERA**

OBSERVACIÓN: Encender la Balanza electrónica y esperar que estabilice. Ajustar a cero, pulsando la tecla "Tare". Ya lista seguimos con el procedimiento de calibración.



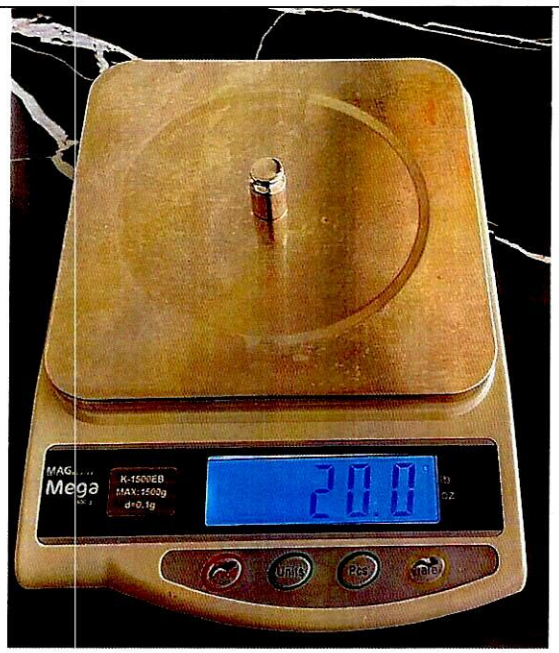
FOTOGRAFÍA No. 3 | **PESA DE CONTROL DE 5 gr**

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (5 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



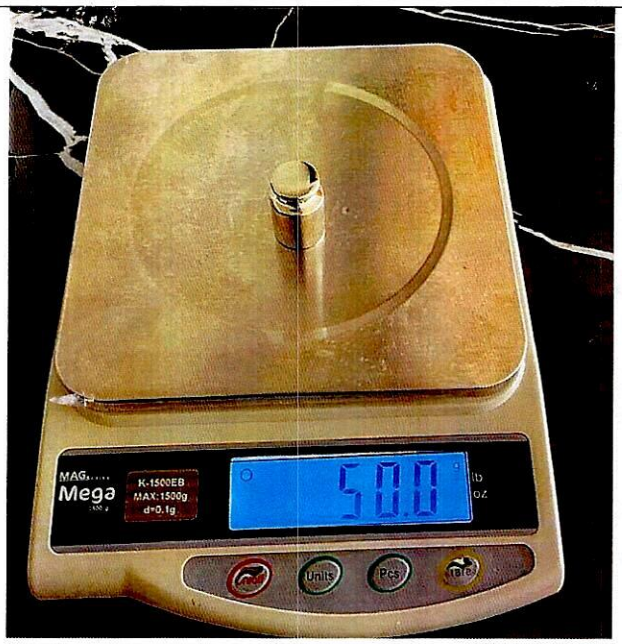
FOTOGRAFÍA No. 4 | **PESA DE CONTROL DE 10 gr**

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (10 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



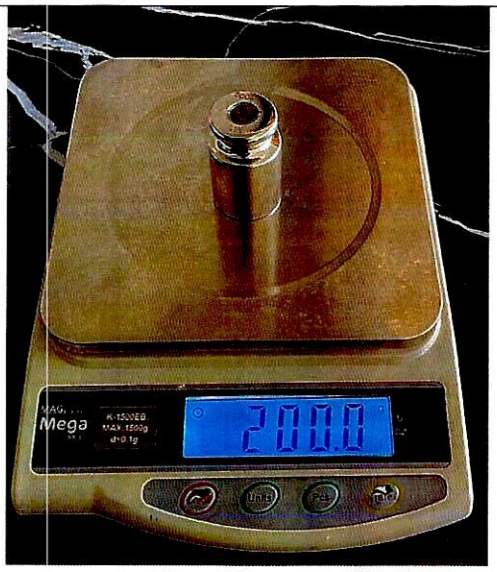
FOTOGRAFÍA No. 5	PESA DE CONTROL DE 20 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (20 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



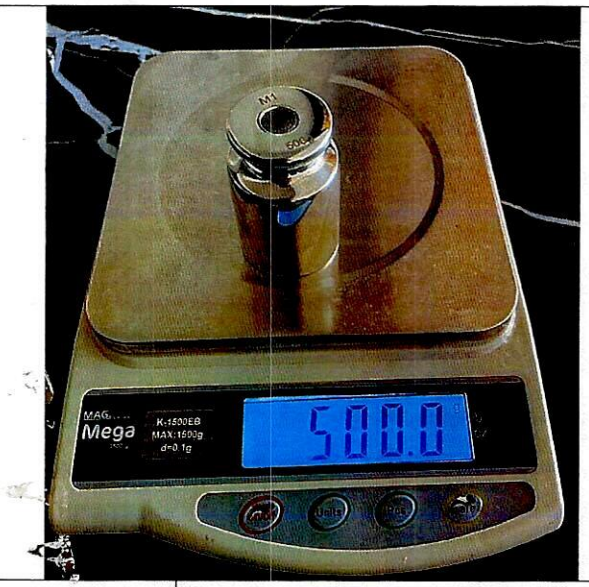
FOTOGRAFÍA No. 6	PESA DE CONTROL DE 50 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (50 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



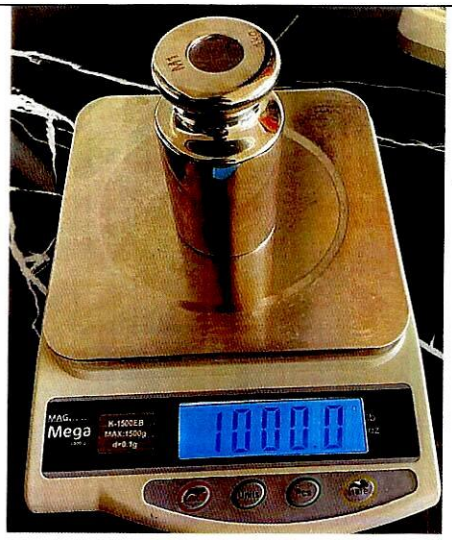
FOTOGRAFÍA No. 7	PESA DE CONTROL DE 200 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (200 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 8	PESA DE CONTROL DE 500 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (500 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 9	PESA DE CONTROL DE 1000 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (1000 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 10	IMPLEMENTACIÓN PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS

OBSERVACIONES GENERALES

- ✓ Apagar siempre la balanza antes de proceder a la limpieza.
- ✓ Las balanzas se limpiará antes y después de usarla con un cepillo suave.
- ✓ Limpiar después de cada uso el plato de pesada utilizando un cepillo de cerda suave o remover con un paño húmedo la suciedad persistente. Secar el plato con papel absorbente o un paño seco.
- ✓ Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado en el registro correspondiente.
- ✓ Se verificará la balanza quincenalmente para asegurarse que la misma esté en condiciones adecuadas de uso.
- ✓ Se utilizará para el control de rutina juego de pesas patrón de 5 gr. a 1000 gr: clase m1-la, registrando el peso y la estadística descriptiva en el "formato de verificación equipos de medición.
- ✓ Uno o más puntos encima de los límites de control: Rechazo.
- ✓ Uno o más puntos debajo de los límites de control: Rechazo.
- ✓ En caso de rechazo proceder inmediatamente a calibrar la balanza en un laboratorio de masa que este certificado.

8147

FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO
PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

ACTIVIDAD	PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN	**ETC.**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL		
EQUIPO	GRAMERA ELECTRÓNICA	**FECHA DE VISITA**	18/02/2023		**HORA INICIO:**	03:00 Pm	
LUGAR	OFICINA PRINCIPAL - ÁREA TÉCNICA	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	04:00:Pm	
RESPONSABLE	EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ	**NIT**	24.227.103-3		**CARGO**	DIRECTOR DE INTERVENTORÍA	

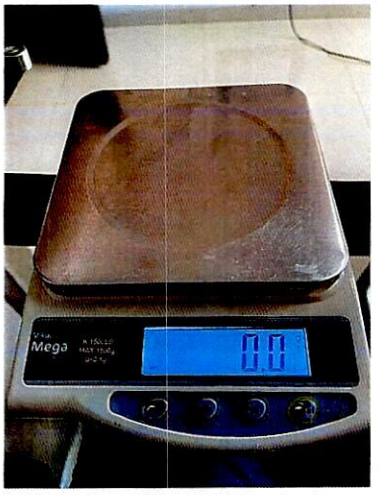
OBJETIVO DE LA VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN: Garantizar que los equipos e instrumentos de medición utilizados por la firma consultora, funcionen dentro de los rangos (Limites) establecidos para garantizar resultados veraces en el proceso de verificación de los gramajes de materias primas y componentes de la Minuta Patrón del programa de alimentación escolar, en las diferentes unidades aplicativas.

INFORME FOTOGRÁFICO



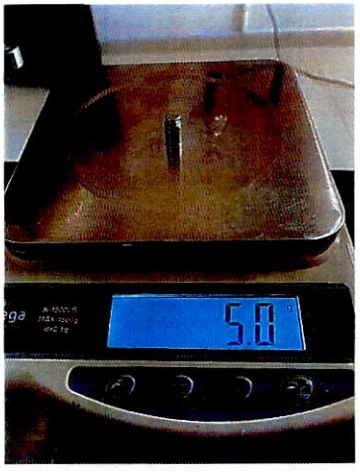
FOTOGRAFÍA No. 1 | **EQUIPO DE MEDICIÓN**

OBSERVACIÓN: Equipo con el que se realiza el procedimiento de verificación quincenal a las balanzas electrónicas utilizadas en el programa.



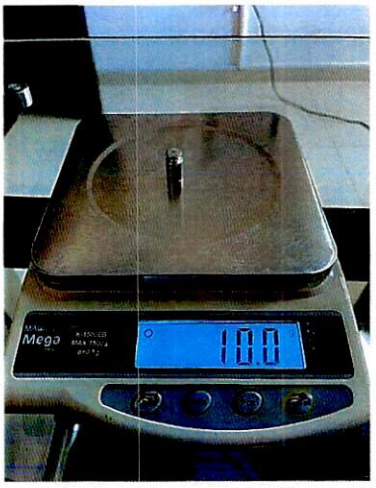
FOTOGRAFÍA No. 2 | **ACONDICIONAMIENTO DE GRAMERA**

OBSERVACIÓN: Encender la Balanza electrónica y esperar que estabilice. Ajustar a cero, pulsando la tecla "Tare". Ya lista seguimos con el procedimiento de calibración.



FOTOGRAFÍA No. 3 | **PESA DE CONTROL DE 5 gr**

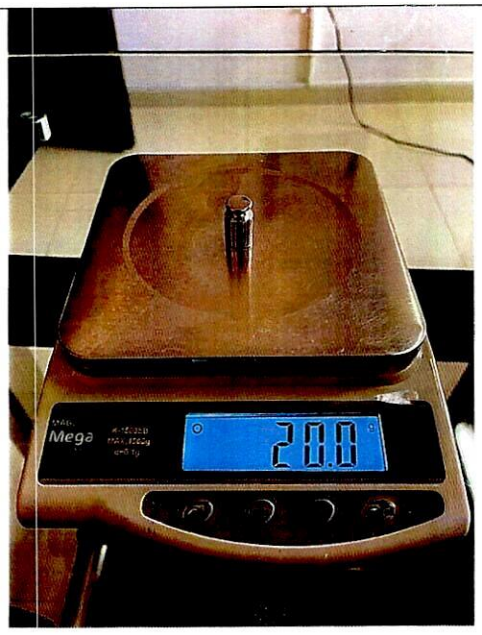
OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (5 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 4 | **PESA DE CONTROL DE 10 gr**

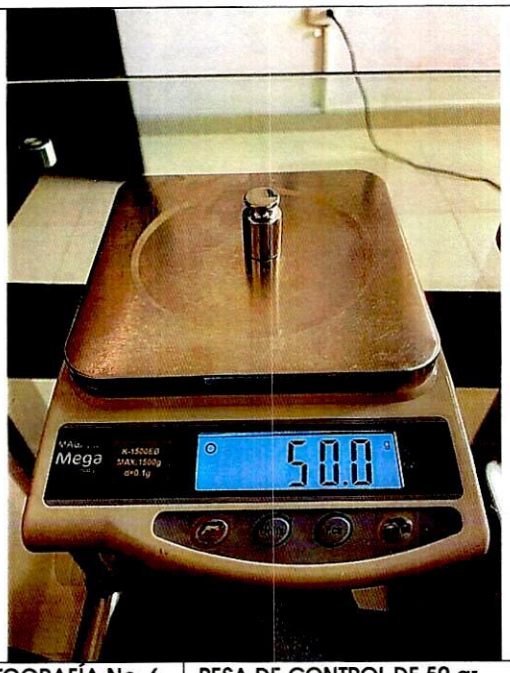
OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (10 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.

810



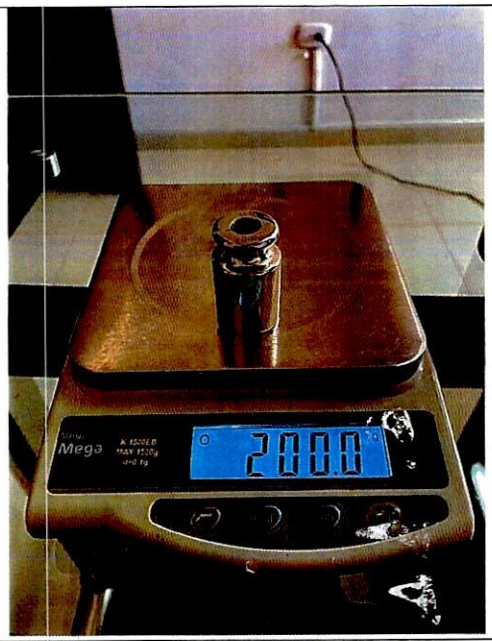
FOTOGRAFÍA No. 5	PESA DE CONTROL DE 20 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (20 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



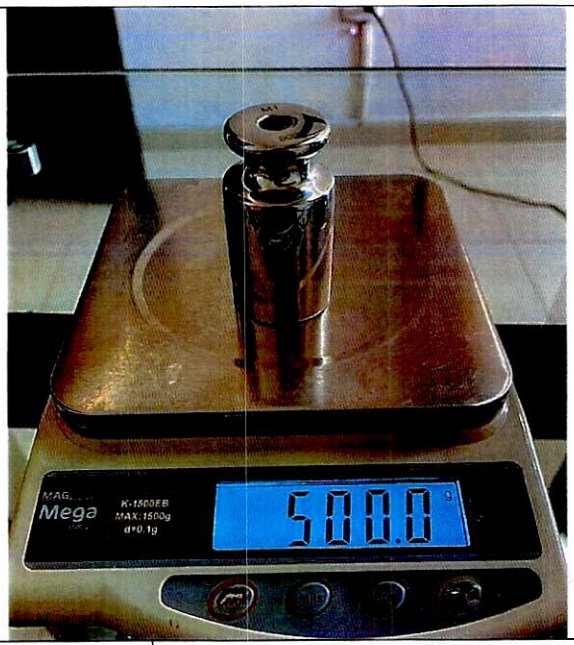
FOTOGRAFÍA No. 6	PESA DE CONTROL DE 50 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (50 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



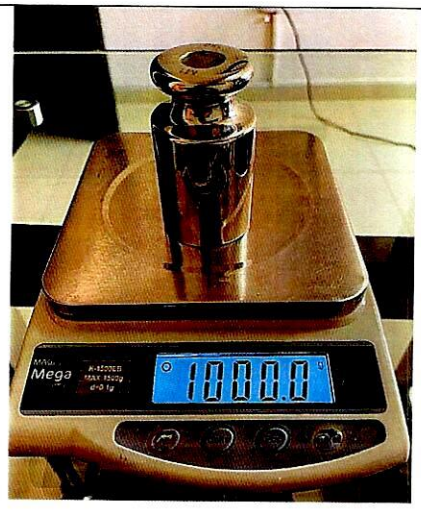
FOTOGRAFÍA No. 7	PESA DE CONTROL DE 200 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (200 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



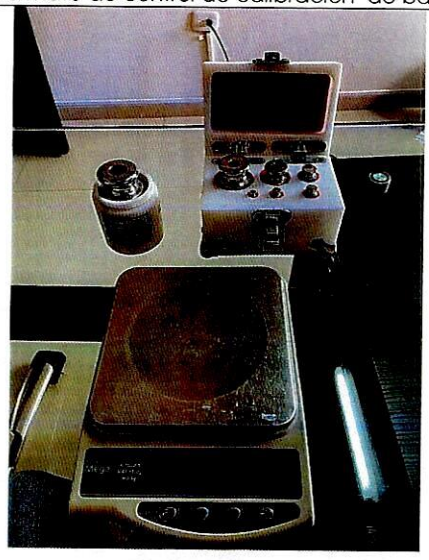
FOTOGRAFÍA No. 8	PESA DE CONTROL DE 500 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (500 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 9	PESA DE CONTROL DE 1000 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (1000 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 10	IMPLEMENTACIÓN PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS

OBSERVACIONES GENERALES

- ✓ Apagar siempre la balanza antes de proceder a la limpieza.
- ✓ Las balanzas se limpiará antes y después de usarla con un cepillo suave.
- ✓ Limpiar después de cada uso el plato de pesada utilizando un cepillo de cerda suave o remover con un paño húmedo la suciedad persistente. Secar el plato con papel absorbente o un paño seco.
- ✓ Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado en el registro correspondiente.
- ✓ Se verificará la balanza quincenalmente para asegurarse que la misma esté en condiciones adecuadas de uso.
- ✓ Se utilizará para el control de rutina juego de pesas patrón de 5 gr. a 1000 gr: clase m1-la, registrando el peso y la estadística descriptiva en el "formato de verificación equipos de medición.
- ✓ Uno o más puntos encima de los límites de control: Rechazo.
- ✓ Uno o más puntos debajo de los límites de control: Rechazo.
- ✓ En caso de rechazo proceder inmediatamente a calibrar la balanza en un laboratorio de masa que este certificado.

La educación es de todos Mineducación · PAE Es el tiempo de Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS	edelmira sierra g Asesorías & Consultorías

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

ACTIVIDAD	PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN	**ETC.**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL		
EQUIPO	GRAMERA ELECTRÓNICA	**FECHA DE VISITA**	25/02/2023		**HORA INICIO:**	03:00 pm	
LUGAR	OFICINA PRINCIPAL - ÁREA TÉCNICA	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	04:00: pm	
RESPONSABLE	EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ	**NIT**	24.227.103-3		**CARGO**	DIRECTOR DE INTERVENTORÍA	

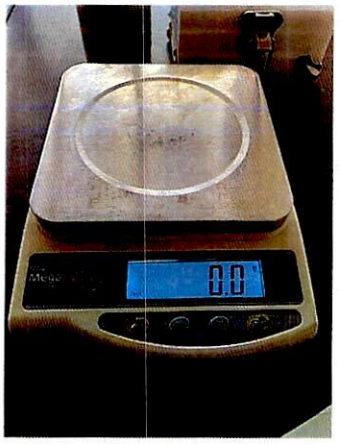
OBJETIVO DE LA VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN: Garantizar que los equipos e instrumentos de medición utilizados por la firma consultora, funcionen dentro de los rangos (Limites) establecidos para garantizar resultados veraces en el proceso de verificación de los gramajes de materias primas y componentes de la Minuta Patrón del programa de alimentación escolar, en las diferentes unidades aplicativas.

INFORME FOTOGRÁFICO



FOTOGRAFÍA No. 1 | **EQUIPO DE MEDICIÓN**

OBSERVACIÓN: Equipo con el que se realiza el procedimiento de verificación quincenal a las balanzas electrónicas utilizadas en el programa.



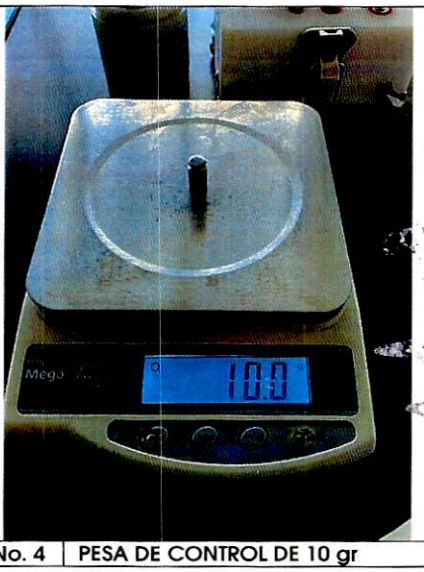
FOTOGRAFÍA No. 2 | **ACONDICIONAMIENTO DE GRAMERA**

OBSERVACIÓN: Encender la Balanza electrónica y esperar que estabilice. Ajustar a cero, pulsando la tecla "Tare". Ya lista seguimos con el procedimiento de calibración.



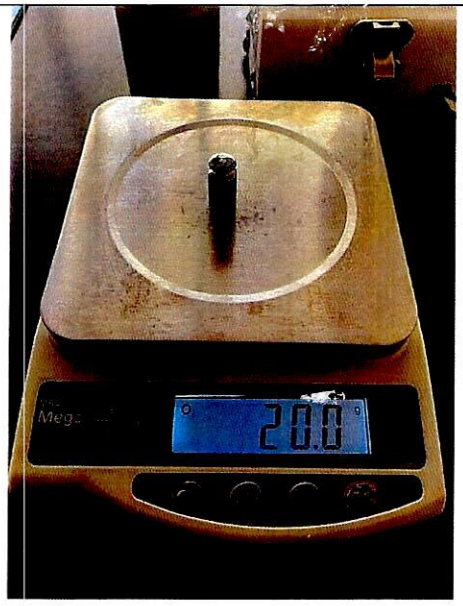
FOTOGRAFÍA No. 3 | **PESA DE CONTROL DE 5 gr**

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (5 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



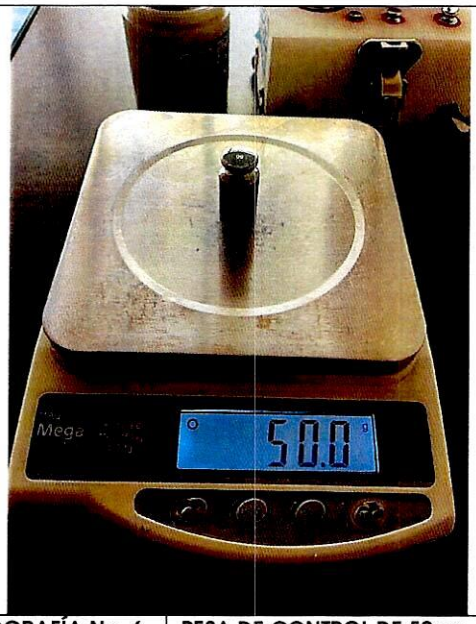
FOTOGRAFÍA No. 4 | **PESA DE CONTROL DE 10 gr**

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (10 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



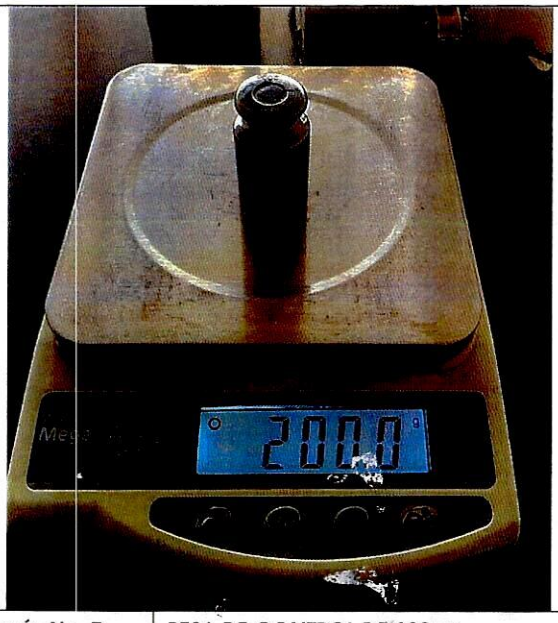
FOTOGRAFÍA No. 5	PESA DE CONTROL DE 20 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (20 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



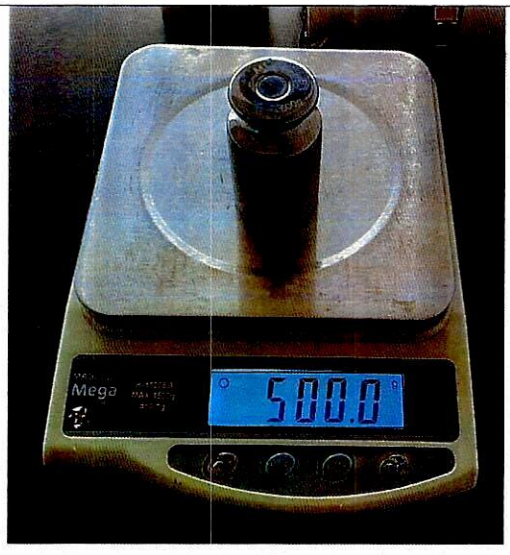
FOTOGRAFÍA No. 6	PESA DE CONTROL DE 50 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (50 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



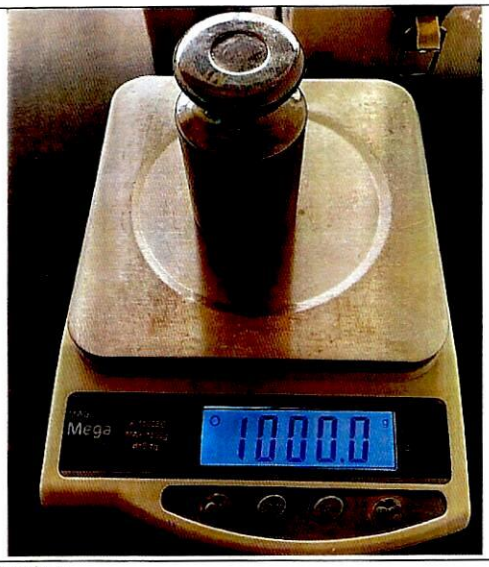
FOTOGRAFÍA No. 7	PESA DE CONTROL DE 200 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (200 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 8	PESA DE CONTROL DE 500 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (500 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 9	PESA DE CONTROL DE 1000 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (1000 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 10	IMPLEMENTACIÓN PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS

OBSERVACIONES GENERALES

- ✓ Apagar siempre la balanza antes de proceder a la limpieza.
- ✓ Las balanzas se limpiará antes y después de usarla con un cepillo suave.
- ✓ Limpiar después de cada uso el plato de pesada utilizando un cepillo de cerda suave o remover con un paño húmedo la suciedad persistente. Secar el plato con papel absorbente o un paño seco.
- ✓ Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado en el registro correspondiente.
- ✓ Se verificará la balanza quincenalmente para asegurarse que la misma esté en condiciones adecuadas de uso.
- ✓ Se utilizará para el control de rutina juego de pesas patrón de 5 gr. a 1000 gr: clase m1-la, registrando el peso y la estadística descriptiva en el "formato de verificación equipos de medición.
- ✓ Uno o más puntos encima de los límites de control: Rechazo.
- ✓ Uno o más puntos debajo de los límites de control: Rechazo.
- ✓ En caso de rechazo proceder inmediatamente a calibrar la balanza en un laboratorio de masa que este certificado.

8153

ANEXO 36
Certificación de calibración de equipos e instrumentos de medición

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

8154

ENGAR S.A.S
Laboratorio de metrología

ACREDITADO ONAC
ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACIÓN DE COLOMBIA

ISO/IEC 17025:2005
18 - LAC - 021

ENGAR S.A.S
ACREDITADO ONAC
ISO/IEC 17025:2005
18-LAC-021
Fecha de Calibrado
20 03 22
00431
Email : calidad@labengar.com

Certificado
00431

CERTIFICADO DE CALIBRACION

SOLICITANTE:	**EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**
DIRECCIÓN:	CALLE 14 N° 17A-15 YOPAL - CASANARE
INSTRUMENTO:	PESA PATRÓN
FABRICANTE:	NP
MODELO:	PARALELEPÍPEDO RECTANGULAR
NÚMERO SERIAL:	01
IDENTIFICACIÓN:	NP
RANGO DE MEDICIÓN:	20 kg
EXACTITUD:	M1
FECHA DE RECEPCIÓN:	2022-03-14
FECHA DE CALIBRACIÓN:	2022-03-19

Número de páginas del certificado incluyendo anexos: 3

Este certificado de calibración sólo puede ser difundido completamente y sin modificaciones. No podrá ser reproducido parcialmente, excepto cuando se haya obtenido previamente autorización por escrito de ENGAR S.A.S. Certificados sin firma carecen de validez. Los documentos en formato digital son copias no controladas. El documento original es impreso y con sello seco. Este certificado de calibración documenta la trazabilidad a los patrones nacionales y/o internacionales, que realizan las unidades de medida de acuerdo con el Sistema internacional de Unidades (SI). El usuario es responsable de recalibrar el instrumento a intervalos apropiados.

Fecha de Emisión:

AAA-MM-DD
2022-04-20

Autorizado por:

John Enciso
Director de Laboratorio

ENGAR S.A.S.
Laboratorio de Metrología - Masa y Balanza
Calle 25 B N° 72 - 80 Local Comunal 3
Teléfono: (57) 314 274 3431 - 4672897
Bogotá D.C - Cundinamarca Colombia. E-Mail: ventas@labengar.com

581

817

8155

ENGAR S.A.S.
Laboratorio de metrología

Certificado N°

00431

5. RESULTADOS DE LA MEDICIÓN

Valor Nominal	*Valor Antes de Ajuste*	*Masa Convencional*	*Incertidumbre Expandida*	*Error Máximo Permitido*	*Marca en la Superficie de la Pesa*	*Densidad del Aire kg/m3*
20000 g	NO AJUSTADA	20 000 g + 145,9 mg	± 333,3 mg	± 1 000,0 mg	20 kg	0,883

Los resultados de calibracion indican que el error, en masa convencional, esta dentro de los limites de exactitud permitidos para pesas clase M_1. Errores en masa convencional de acuerdo con lo enunciado en la NTC 1848: 2007 numeral 5, tabla 1 (Errores maximos permisibles en masa convencional para pesas de clase E_1, E_2, F_1, F_2, M_1, M_{1-2}, M_2, M_{2-3}, M_3)

6. INCERTIDUMBRE DE LA MEDICIÓN

La incertidumbre de la medición es el resultado de la multiplicación de la incertidumbre combinada multiplicada por un factor de cobertura K = 2 Equivalente a un nivel de confianza del 95,45% aproximadamente para una distribucion normal (de acuerdo con el anexo C.6, incertidumbre para las pesas según NTC 1848:2007).

7. OBSERVACIONES

1. Los certificados de calibración sin firma no tienen validez.
2. Los certificados de calibración deben publicarse sin enmiendas.
3. Extractos o enmiendas requieren la autorización de ENGAR S.A.S.
4. El usuario es responsable de la calibración de sus instrumentos a intervalos apropiados.
5. Los resultados de este certificado de calibración, se refieren unicamente al item calibrado en el momento y sitio de calibración.
6. Ninguno

FIN DEL CERTIFICADO N° 00431

ENGAR S.A.S.
Laboratorio de Metrología - Masa y Balanza
Calle 25 B N° 72 - 80 Local Comunal 3
Teléfono: (57) 314 274 3431 - 4672897
Bogotá D.C - Cundinamarca Colombia. E-Mail: ventas@labengar.com

582

818

4862
8156

ENGAR S.A.S
Laboratorio de metrología

Certificado N°

00431

1 INFORMACIÓN DE LA CALIBRACIÓN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Valor Nominal:	Forma:	Material según fabricante:	Número de recepción:
20 kg	Paralelepípedo Rectangular	Hierro Fundido (Gris)	0019-20

FUENTE DE DATOS TÉCNICOS

Los datos o especificaciones técnicas de las masas fueron tomadas en primera instancia de la norma (NTC 1848:2007 numerales 5, 6,7 y 8).

2. CONDICIONES AMBIENTALES

Las condiciones ambientales fueron registradas en el instante y sitio de calibración.

	Minimo	Máximo	Variación
Temperatura del aire:	21,4 °C	21,5 °C	0,10 °C
Humedad Relativa del aire:	52,4 %hr	52,4 %hr	0,00 %hr
Presión atmosferica:	751,1 hPa	751,2 hPa	0,10 hPa

3. TRAZABILIDAD

El Laboratorio de Calibración ENGAR S.A.S. garantiza la trazabilidad de las mediciones realizadas al sistema internacional de unidades y de acuerdo a la jerarquía de trazabilidad internacional.

Identificación del Instrumento utilizado

Instrumento	Fabricante:	Modelo:	Número de Serie:	Clase de exactitud:	Certificado Nº	Fecha de Calibración:
Pesa Individual 20 kg F1	*Schmetterling*	*Cilíndricas*	*PI 002*	*OIML F1*	*LMS19606*	*2019-10-21*

ENGAR S.A.S. asegura el mantenimiento de la trazabilidad mediante el cumplimiento de de un plan interno de calibración y verificación a intervalos apropiados.

4. MÉTODO Y PROCEDIMIENTO DE CALIBRACIÓN

El valor de la pesa de prueba (P) fue determinada por el método de comparación directa con las pesas patrón (N), usando NPPN en 4 ciclos.

El método de calibración y sus esquemas estan referidos a la NTC 1848:2007. Anexo C numeral C.4

593

819

4063

8157

ENGAR S.A.S.
Laboratorio de Metrología

ACREDITADO ONAC
ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACIÓN DE COLOMBIA

ISO/IEC 17025:2005
18 - LAC - 021

Certificado N°

00406

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

SOLICITANTE:	**EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**
DIRECCIÓN:	CALLE 14 N° 17A-15 YOPAL - CASANARE
INSTRUMENTO:	PESA PATRÓN
FABRICANTE:	NP
MODELO:	CILÍNDRICA
NÚMERO SERIAL:	NP
IDENTIFICACIÓN:	NP
RANGO DE MEDICIÓN:	1 kg
EXACTITUD:	M1
FECHA DE RECEPCIÓN:	2022-03-12
FECHA DE CALIBRACIÓN:	2022-03-14

Número de páginas del certificado incluyendo anexos: **3**

Este certificado de calibración sólo puede ser difundido completamente y sin modificaciones. No podrá ser reproducido parcialmente, excepto cuando se haya obtenido previamente autorización por escrito de ENGAR S.A.S. Certificados sin firma carecen de validez. Los documentos en formato digital son copias no controladas. El documento original es impreso y con sello seco. Este certificado de calibración documenta la trazabilidad a los patrones nacionales y/o internacionales, que realizan las unidades de medida de acuerdo con el Sistema internacional de Unidades (SI). El usuario es responsable de recalibrar el instrumento a intervalos apropiados.

Fecha de Emisión:

AAA-MM-DD
2022-03-16

Autorizado por:

John Enciso
Director de Laboratorio

ENGAR S.A.S.
Laboratorio de Metrología - Masa y Balanza
Calle 25 B N° 72 - 80 Local Comunal 3
Teléfono: (57) 314 274 3431 - 4672897
Bogotá D.C - Cundinamarca Colombia. E-Mail: ventas@labengar.com

584

820