CHIA	18/10/2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	JOSE JOAQUIN CASAS	NA	19	85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodon 3x5 yardas- 1 venda de algodon 5x5	no se evidencia cumplimiento del botiquin con la normatividad establecidas.			ABIERTO
CHIA	19/10/2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	FAGUA ANTIGUA	B FAGUA ANTIGUA	17	E	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	no se evidencia instalaciones sanitarias para el acceso del personal, manipulador de alimentos			ABIERTO
CHIA	19/10/2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	FAGUA ANTIGUA	B FAGUA ANTIGUA	17	16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	no se evidencia entrega de dotacionmediante soporte.			ABIERTO
CHIA	19/10/2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	FAGUA ANTIGUA	B FAGUA ANTIGUA	17	22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	no se evidencia plande saneamiento completo			ABIERTO
CHIA	19/10/2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	FAGUA ANTIGUA	B FAGUA ANTIGUA	17	24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	no se evidencia tabla establecida y cupos asignados para los insumosde aseo			ABIERTO

CHIA	19/10/2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	FAGUA ANTIGUA	B FAG UA ANTI GUA	17	47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	no se evidencia registro diario de los beneficiario s en los formatos diseñados por la UAPA			ABIERTO
CHIA	19/10/2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	FAGUA ANTIGUA	B FAG UA ANTI GUA	17	52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	no se evidencia soporte de conformacio n comité de alimentacio n escolar.			ABIERTO
CHIA	19/10/2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	FAGUA NUEVA	PRIN SIPA L	17	34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	no se evidencia soporte de entrega delas dotaciones del personal manipulado r			ABIERTO
CHIA	19/10/2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	FAGUA NUEVA	PRIN SIPA L	17	38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	no se evidencia ingreso de profesores al comedor escolar con la debida dotacion .			ABIERTO
CHIA	19/10/2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	FAGUA NUEVA	PRIN SIPA L	17	42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	no se evidencia plan de saneamient o completo			ABIERTO
CHIA	19/10/2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	FAGUA NUEVA	PRIN SIPA L	17	53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	no e evidencia registro en la carpeta de limpieza y desinfeccion tanque almacenami ento de agua potable			ABIERTO

CHIA	19/10/2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	FAGUA NUEVA	PRINSIPAL	17	54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	no se evidencia limpieza y desinfecion periodica del tanque de almacenamiento de agua potable			ABIERTO
CHIA	19/10/2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	FAGUA NUEVA	PRINSIPAL	17	66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antí insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	no se evidencia en las ventanas y aberturas malla anti insecto.			ABIERTO
CHIA	19/10/2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	FAGUA NUEVA	PRINSIPAL	17	78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	no se evidencia mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos y sus hojas de vida.			ABIERTO
CHIA	19/10/2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	FAGUA NUEVA	PRINSIPAL	17	79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de produccion es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml.	no se evidencia instrumentos de medicion, vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos mediores de 500 ml			ABIERTO
CHIA	19/10/2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	FAGUA NUEVA	PRINSIPAL	17	80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	no se evidencia registro diario de beneficiarios en los formatos de la UAPA			ABIERTO
CHIA	19/10/2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	FAGUA NUEVA	PRINSIPAL	17	82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	no se evidencia diligenciamiento del formato de suplencias y repitencias.			ABIERTO

CHIA	20/10/2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	JOSE JOAQUIN CASAS	NA	17	16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	no se evidencia entrega mediante soporte de la dotacion a las manipuladoras			ABIERTO
CHIA	20/10/2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	JOSE JOAQUIN CASAS	NA	17	22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	no se evidencia plan de sanemaiento completo			ABIERTO
CHIA	20/10/2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	JOSE JOAQUIN CASAS	NA	17	24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	no evidencia tabla establercida y cupos asignados de insumos de aseo			ABIERTO
CHIA	20/10/2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	JOSE JOAQUIN CASAS	NA	17	25	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	no se evidencia remision de insumos de aseo			ABIERTO
CHIA	20/10/2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	JOSE JOAQUIN CASAS	NA	17	47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	no seevidencia registro diario de los beneficiarios en los formatos del la UAPA			ABIERTO
CHIA	20/10/2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	JOSE JOAQUIN CASAS	NA	17	48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	no evidencia diligenciamiento de la planilla de registro y control de beneficiarios			ABIERTO
CHIA	20/10/2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	JOSE JOAQUIN CASAS	NA	17	49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	no se evidencia formato diligenciado de supolencias y repitencias			ABIERTO

CHIA	20/10/2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	JOSE JOAQUIN CASAS	NA	17	52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	no se evidencia soporte de conformacion comité de alimentacion escolar.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 18 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	27	E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	No se evidencia instalaciones sanitarias para el personal manipulador.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 18 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	27	5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	No se evidencia remision de entrega de alimentos firmada por el delegado del CAE.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 18 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	27	9	Se cumple con los gramajes de los complementos insdustrializado.	No se evidencia cumplimiento de gramaje en fruta (mandarina).			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 18 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	27	16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	no se evidencia remision de entrega dotacion.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 18 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	27	25	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	no se evidencia remision firmada por el rector y/o delegado.			ABIERTO

CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 18 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	27	28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion.	no se evidencian letreros alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 18 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	27	47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	no se evidencia registro diario de beneficiarios			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 18 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	27	48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	no se evidencia diligenciamiento de planillas de registro.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 24 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	28	C	Las instalaciones son dematerialesque no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorventes, no deslizantes, y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y la desinfeccion.	No se evidencian acabados sin defectos, mezones de la cocina no tienen enchape en parte lateral.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 24 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	28	D	Se cuenta con servicios sanitarios eclusivos para el personal y se encuentra en buen estado de funcionamiento-	No se evidencian servicios sanitarios exclusivos para el personal.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 24 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	28	34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	no se evidencia remision de entrega dotacion.			ABIERTO

CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 24 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	28	51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion.	se evidencia que la señalizaciones no cumplen con el material de fgacil limpeza y desinfeccion			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 24 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	28	54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.	no se videncia el cumplimiento de los gramajes estipulados para cada curso.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 24 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	28	66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antí insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	se evidencia que la ventana no cuenta con malla anti insectos.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 24 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	28	76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, estan fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	se evidencia faltantes de ollas, cuchillos, y calderos.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 24 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	28	77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	se evidencia falta de menaje.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 24 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	28	80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	no se evidencia registro diario de beneficiarios.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 24 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	28	81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	no se evidencia diligenciamiento de planillas de registro.			ABIERTO

CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 19 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAMARIA	SAMARIA	14	A	El servicio de alimentacion esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulacion de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	Se evidencia estancamiento de agua en el lugar de preparacion de alimentos.				ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre19 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAMARIA	SAMARIA	14	C	Las instalaciones son demateriales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorventes, no deslizantes, y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y la desinfeccion.	No se evidencian acabados sin defectos, mezones de la cocina no tienen enchape en parte lateral.				ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 19 de 2024	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAMARIA	SAMARIA	14	D	Se cuenta con servicios sanitarios eclusivos para el personal y se encuentra en buen estado de funcionamiento-	No se evidencian servicios sanitarios exclusivos para el personal.				ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre19 de 2024	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAMARIA	SAMARIA	14	E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	No se evidencia instalaciones sanitarias para el personal manipulador.				ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 19 de 2025	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAMARIA	SAMARIA	14	11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	no se evidencia emisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE .				ABIERTO

CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre19 de 2025	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAMARIA	SAMARIA	14	34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	NO se evidencia entrega de dotacion mediante soporte			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 19 de 2026	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAMARIA	SAMARIA	14	41	Todas las y superficies se encuentran en adecuadas condiciones de higieney limpieza, se evita acumulacion de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	Se evidencia estancamiento de agua en el lugar de preparacion de alimentos.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre19 de 2026	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAMARIA	SAMARIA	14	47	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	no se evidencia remision de insumos de aseo firmado por el delegado del pae			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 19 de 2027	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAMARIA	SAMARIA	14	52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	no se evidencia señalizacion para el area de productos de aseo			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre19 de 2027	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAMARIA	SAMARIA	14	54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	no se evidencia certificado dpor empresa certificada de limpieza y desinfeccion de tanque debido a que es compartido con sede educativa			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 19 de 2028	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAMARIA	SAMARIA	14	77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	no se evidencia hoja de vida de cada equipo de cocina			ABIERTO

CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre19 de 2028	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAMARIA	SAMARIA	14	80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	no se evidencia formato de egistro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 19 de 2029	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAMARIA	SAMARIA	14	81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	no se evidencia formato de egistro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre19 de 2029	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAMARIA	SAMARIA	14	87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	no se evidencia oporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 23 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA EL CERRO	EL CERRO	14	C	Las instalaciones son demateriales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorventes, no deslizantes, y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y la desinfeccion.	No se evidencian acabados sin defectos, las paredes presentan grietas y perdida de pintura.			ABIERTO

CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 23 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA EL CERRO	EL CERRO	14	11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	no se evidencia emisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE .			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 23 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA EL CERRO	EL CERRO	14	34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	NO se evidencia entrega de dotacion mediante soporte			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 23 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA EL CERRO	EL CERRO	14	47	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	no se evidencia remision de insumos de aseo firmado por el delegado del pae			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 23 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA EL CERRO	EL CERRO	14	51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion.	se evidencia que la señalizacion es no cumplen con el material de fgacil limpeza y desinfeccion			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 23 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA EL CERRO	EL CERRO	14	52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	no se evidencian señalizacion es con el material exigido.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 23 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA EL CERRO	EL CERRO	14	54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	no se evidencia registro de limpieza			ABIERTO

CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 23 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA EL CERRO	EL CERRO	14	64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	no se evidencia formato de control de plagas.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 23 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA EL CERRO	EL CERRO	14	77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	se evidencia falta de menaje, cucharas, vasos.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 23 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA EL CERRO	EL CERRO	14	80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	no se evidencia formato de egistro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 23 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA EL CERRO	EL CERRO	14	81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	no se evidencia formato de egistro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 23 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA LA CARO 1	LA CARO 1	14	D	Se cuenta con servicios sanitarios eclusivos para el personal y se encuentra en buen estado de funcionamiento-	No se evidencian servicios sanitarios exclusivos para el personal.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 23 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA LA CARO 1	LA CARO 1	14	E	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotacion adecuada, (jabon, gel antibacterial, toallas, papel higienico y papelera con bolsa)	No se evidencia dotacion adecuada en instalaciones sanitarias.			ABIERTO

CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 23 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA LA CARO 1	LA CARO 1	14	11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	no se evidencia emisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE .			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 23 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA LA CARO 1	LA CARO 1	14	31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	se evidencia incumplimiento en gramajes dealgunas preparaciones.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 23 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA LA CARO 1	LA CARO 1	14	34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	NO se evidencia entrega de dotacion mediante soporte			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 23 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA LA CARO 1	LA CARO 1	14	39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	Se evidencia incumplimiento en cantidad de manipuladoras que corresponden según cantidad de servicios.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 23 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA LA CARO 1	LA CARO 1	14	47	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	no se evidencia la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE.			ABIERTO

CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 23 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA LA CARO 1	LA CARO 1	14	66	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion.	se evidencia que la señalizaciones no cumplen con el material de fgacil limpeza y desinfeccion			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 23 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA LA CARO 1	LA CARO 1	14	54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	no se evidencia certificado dpor empresa certificada de limpieza y desinfeccion de tanque debido a que es compartido con sede educativa			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 23 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA LA CARO 1	LA CARO 1	14	66	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion.	se evidencia que la señalizaciones no cumplen con el material de fgacil limpeza y desinfeccion			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 23 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA LA CARO 1	LA CARO 1	14	69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remision firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	no se evidencia cumplimientoa los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y			ABIERTO

CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 23 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA LA CARO 1	LA CARO 1	14	80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	no se evidencia formato de egistro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 23 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA LA CARO 1	LA CARO 1	14	81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	no se evidencia formato de egistro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 23 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA LA CARO 1	LA CARO 1	14	87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	no se evidencia oporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 18 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	27	11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	no se evidencia remision firmada por el encargado del PAE.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 18 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	27	31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	se evidencia incumplimiento en gramajes dealgunas preparaciones.			ABIERTO

CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 18 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	27	34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	NO se evidencia entrega de dotacion mediante soporte			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 18 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	27	47	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	no se evidencia remision de insumos de aseo firmado por el delegado del pae			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 18 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	27	51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion.	se evidencia que los letereros alusivos a la aplicación de BPM no cumplen con el material de fgacil limpeza y desinfeccion			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 18 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	27	54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	no se evidencia registro de limpieza y desinfeccion de tanques.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 18 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	27	66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antí insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	No se evidencia ventanas con malla anti insecto y ventana rota en la entrada a la cocina.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 18 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	27	77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	se evidencia falta de menaje como vasos cucharas y calderos.			ABIERTO

CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 18 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	27	80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	no se evidencia formato de egistro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 18 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	27	81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	no se evidencia formato de egistro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 18 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	BOJACA	14	25	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	no se evidencia remision de aseo firmada por delegado del CAE.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 18 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	BOJACA	14	28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion.	no se evidencian letreros alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones De facil limpieza y desinfeccion			ABIERTO

CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 18 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	BOJACA	14	47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	no se evidencia el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 18 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	BOJACA	14	48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	no se observan las planillas de registro y control de los Beneficiarios.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 25 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	FUSCA	14	E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	No se evidencian instalaciones sanitarias para uso del personal manipulador.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 25 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	FUSCA	14	5	La remision de entrega de alimentos esta firmada por el rector y delegado o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo al coneto y remision del cumplimimiento de especificaciones tecnicas de alimentos.	No se evidencia remision de entrega de alimentos firmada por el representante del CAE.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 25 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	FUSCA	14	16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	no se evidencia soporte de entrega en sitio , de dotacion para personal.			ABIERTO

CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 25 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	FUSCA	14	25	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	no se evidencia remision de aseo firmada por delegado del CAE.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 25 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	FUSCA	14	26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	no se evidencia ublicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 25 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	FUSCA	14	28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion.	no se evidencian letreros alusivos a la aplicación de BPM - s De facil limpieza y desinfeccion .			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 25 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	FUSCA	14	47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	no se evidencia el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 25 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	FUSCA	14	48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	no se observan las planillas de registro y control de los Beneficiarios.			ABIERTO

CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 25 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA MERCEDES DE CALAHORRA	MERCEDES DE CALAHORRA	14	5	La remision de entrega de alimentos esta firmada por el rector y delegado o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo al coneto y remision del cumplimimiento de especificaciones tecnicas de alimentos.	No se evidencia remision de entrega de alimentos firmada por el representante del CAE.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 25 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA MERCEDES DE CALAHORRA	MERCEDES DE CALAHORRA	14	28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion.	no se evidencian letreros alusivos a la aplicación de BPM - s De facil limpieza y desinfeccion.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 25 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA MERCEDES DE CALAHORRA	MERCEDES DE CALAHORRA	14	47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	no se evidencia el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	Octubre 25 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA MERCEDES DE CALAHORRA	MERCEDES DE CALAHORRA	14	48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	no se observan las planillas de registro y control de los Beneficiarios.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	A	10	C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.	No se evidencia pisos y paredes y techos de fácil limpieza y desinfección.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	A	10	E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	No se evidencia instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador.			ABIERTO

CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	A	10	5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	No se evidencia, en sitio, la remisión de entrega de alimentos.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	A	10	9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	No se evidencia cumplimiento en el gramaje de la fruta (MANDARINA) para el grupo bachillerato en los grados 6, 7, 8, 9,10 y 11.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	A	10	16	El personal manipulador utiliza dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con ,las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	No se evidencia mediante soporte la entrega de dotación al personal manipulador.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	A	10	22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	No se evidencia el plan de saneamiento completo.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	A	10	24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	No se cuenta con la tabla de establecida según cupos asignados para los insumos de aseo.			ABIERTO

CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	A	10	25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y /o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	No se evidencia la remisión de insumos de aseo firmada por el rector o su delago o por el representante del CAE.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	A	10	27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	No se evidencia un sitio ventilado, identificado y protegido para el almacenamiento de los insumos de aseo.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	A	10	28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De facil limpieza y desinfeccion.	No se evidencia que los letreros alusivos a la aplicación de BPM- buenas prácticas de manufactura sean de material de fácil limpieza y desinfección			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	A	10	32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	No se evidencia suficientes recipientes, identificados, con tapa ni con bolsa de acuerdo al código de colores que promocione el reciclaje.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	A	10	33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	No se evidencia separación en sitio de los residuos sólidos según sus carácterísticas.			ABIERTO

CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	A	10	47	Para la entrega de los complementos alimenticios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	No se evidencia registro diario de beneficiarios para la entrega del complemento alimentario.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	A	10	48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	No se evidencia diligenciamiento actualizado de las planillas de registro y control de beneficiarios			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	B	11	D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	No se evidencia suficiente iluminación y ventilación en el área de almacenamiento temporal.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	B	11	E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	No se evidencia instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	B	11	9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (Ver anexo formato de verificación gramajes)	No se evidencia cumplimiento en el gramaje del derivado del cereal (ponqué sabor naranja) para el nivel 4° primaria.			ABIERTO

CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	B	11	16	El personal manipulador utiliza dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con ,las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	No se evidencia mediabte soporte la entrega de dotación al personal manipulador.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	B	11	22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	No se evidencia el plan de saneamiento completo.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	B	11	23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	No se evidencia registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	B	11	24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabia establecida y los cupos asignados.	No se cuenta con la tabla de establecida según cupos asignados parav los insumos de aseo.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	B	11	25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y /o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	No se evidencia la remisión de insumos de aseo firmada por el rector o su delago o por el representante del CAE.			ABIERTO

CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	B	11	27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	No se evidencia un sitio ventilado, identificado y protegido para el almacenamiento de los insumos de aseo.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	B	11	31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	No se evidencian registros actualizados, al día, en el manejo de residuos sólidos y líquidos.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	B	11	32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	No se evidencia suficientes recipientes, identificados, con tapa ni con bolsa de acuerdo al código de colores para la promoción del reciclaje.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	B	11	33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	No se evidencia separación en sitio de los residuos sólidos según sus carácterísticas.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	B	11	47	Para la entrega de los complementos alimenticios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	No se evidencia registro diario de beneficiarios para la entrega del complemento alimentario.			ABIERTO

CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 18 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	B	11	48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de beneficiarios..	No se evidencian planillas de registro y control de beneficiarios ni su diligenciamiento .			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 19 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	C	4	F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos aklimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	No se evidencia área definida para el almacenamiento de los insumos de aseo.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 19 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	C	4	5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector o su delegado o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	No se evidencia firma de la manipuladora de laimentos, ni del delegado del CAE en la remisión de entregas de los alimentos.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 19 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	C	4	6	Los productos que se encunentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810/2021. Resolución 2492/2022 y demás normas vigentes.	No se evidencia cumplimiento en el rotulado del dulce panelita con leche. No presenta instrucciones de conservación.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 19 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	C	4	7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo del menú aprobado por la ETC.	No se evidencia publicado en el establecimiento educativo el ciclo del menú aprobado por la ETC,			ABIERTO

CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 19 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	C	4	11	En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	No se evidencia promoción, por parte del operador, de prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 19 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	C	4	16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. S e evidencia la entrega mediante soporte de las 2 0 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por>: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos.	No se evidencia en sitio, formato de entrega de dotación al personal manipulador.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 19 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	C	4	22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	No se evidencia el plan de saneamiento completo.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 19 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	C	4	23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	No se evidencia registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 19 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	C	4	24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	No se evidencia insumos de aseo.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 19 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	C	4	25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y /o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	No se evidencia la remisión de insumos de aseo .			ABIERTO

CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 19 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	C	4	26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	No se evidencia publicación del instructivo del uso de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección .			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 19 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	C	4	27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	No se evidencia insumos de aseo ni sitio adecuado para el almacenamiento de los mismos.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 19 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	C	4	28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM-Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	No se evidencia letreros alusivos a la aplicación de BPM-Buenas Prácticas de Manufactura.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 19 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	C	4	32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	No se evidencia suficientes recipientes, identificados, con tapa ni con bolsa de acuerdo al código de colores para la promoción del reciclaje.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 19 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	C	4	33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	No se evidencia separación en sitio de los residuos sólidos según sus carácterísticas.			ABIERTO

CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 19 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	C	4	35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	No se evidencian registros ni programa de control de plagas.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 19 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	C	4	47	Para la entrega de los complementos alimenticios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	No se evidencia registro diario de veneficiarios.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 19 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	C	4	48	Se observa el diligenciamiento de la planillas de registro y control de beneficiarios.	No se evidencia planillas de registro y control de beneficiarios.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 19 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	C	4	51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	No se evidencia publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 19 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	SANTA MARIA DEL RIO	C	4	52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	No se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.			ABIERTO
CHIA, CUNDINAMARCA	OCTUBRE 23 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	Bodega	Transporte	na	20	Se cumple con el cronograma establecido de las rutas.	No se evidencia cronograma de rutas.			ABIERTO

Anexo N° 6

Planillas de pago de seguridad social.

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	20775308	DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA		CL 4 6 47	3144223632	deissy.algecira.acosta@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente			CUNDINAMARCA	VILLETA		NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2023-10	2023-10	1	07/11/2023	72215356	$466.400	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	200.000	0		0		0	4	800	0	200.800	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230301	Porvenir	800224808-8	256.000	0	0	0	0	4	1.100	0	257.100	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	8.400				8.400	4	100	8.500			84	8.500	1

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	200.000	200.800
Pensión	1	256.000	257.100
Riesgos Laborales	1	8.400	8.500
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	464.400	466.400

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	20775308	DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA	CL 4 6 47	3144223632	deissy.algecira.acosta@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I -- Independiente		CUNDINAMARCA	VILLETA		NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2023-10	2023-10	I	07/11/2023	72215356	$466,400	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE							INFORMACIÓN NOVEDADES														PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES				
Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Colom. exterior	Dependiente	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
CC	20775308	ALGECIRA ACOSTA DEISSY YINETH	57	0			N						X											230301	1.600.000	256.000	0	0	0	0	EPS005	1.600.000	200.000	14-23	1.600.000	1	8.400		0	0	0	0	0	0	0	0

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

aportes en línea

Planilla Integrada

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 52786673		BOHORQUEZ BELLO MARIA CAROLINA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	Condominio el poblado	CHIA-CUNDINAMARCA	5555555	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2023-10	2023-10	248335997	9458416957	I	2023/11/20	2023/10/31	BANCOLOMBIA	0	$371,500

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO									NOVEDADES																									
No.	Tipo Id	No Id	Nombre	Tipo Cotizante	Horas Laboradas	Extranjero	Temp. Ext.	Fecha Radicación en el Exterior	ing	Fecha ing	ret	Fecha ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	Fecha Inicio vsp	cor	vst	sln	Fecha Inicio sln	Fecha Fin sln	ige	Fecha Inicio ige	Fecha Fin ige	lma	Fecha Inicio lma	Fecha Fin lma	vac-lr	Fecha Inicio vac-lr	Fecha Fin vac-lr	avp	vct
Sucursal: PRINCIPAL(1 Afiliados)																																		
Centro de Trabajo: PRINCIPAL(1 Afiliados)																																		
Ciudad: CHIA Depto: CUNDINAMARCA(1 Afiliados)																																		
1	CC	52786673	BOHORQUEZ BELLO MARIA CAROLINA	Independiente con contrato de prestación de servicios superior a 1 mes	0	No	No													X														
Total	Afiliados(1)																																	

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 52786673		BOHORQUEZ BELLO MARIA CAROLINA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	Condominio el poblado	CHIA-CUNDINAMARCA	5555555	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2023-10	2023-10	248335997	9458416957	I	2023/11/20	2023/10/31	BANCOLOMBIA	0	$371,500

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$204,800	$0	$0	$204,800
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$204,800	$0	$0	$204,800
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$6,700	$0	$0	$6,700
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$6,700	$0	$0	$6,700
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$160,000	$0	$0	$160,000
COMPENSAR	EPS008	860,066,942	7	1	$160,000	$0	$0	$160,000
TOTAL				1	$371,500	$0	$0	$371,500

aportes en línea

Planilla Integrada

						SALARIO			PENSION														SALUD					
Fecha Inicio vct	Fecha Fin vct	tri	Fecha Inicio irl	Fecha Fin irl	vip	Valor	Integral	Tipo de Salario	Administradora	Días	IBC	Tarifa	Tarifa Alto Riesgo Pensión	Valor Cotización	Cotización Voluntaria Empleador	Cotización Voluntaria Afiliado	Fondo Solidaridad Pensional	Fondo Subsistencia	Valor No retenido	Total	AFP Destino	Administradora	Días	IBC	Tarifa	Valor Cotización	Valor UP
																				$204,800						$160,000	
																				$204,800						$160,000	
																				$204,800						$160,000	
						$1,160,000	No		COLPENSIONES	30	$1,280,000	16%	SIN RIESGO	$204,800	$0	$0	$0	$0	$0	$204,800		COMPENSAR	30	$1,280,000	12.5%	$160,000	
																				$204,800						$160,000	

aportes en línea

Planilla Integrada

			CCF					RIESGOS						PARAFISCALES											
C	Total	EPS Destino	Administradora	Días	IBC	Tarifa	Valor Cotización	Administradora	Días	IBC	Tarifa	Clase Riesgo	Valor Cotización	Días	IBC	Tarifa SENA	Valor Cotización SENA	Tarifa ICBF	Valor Cotización ICBF	Tarifa ESAP	Valor Cotización ESAP	Tarifa MEN	Valor Cotización MEN	Exonerado SENA e ICBF
	$160,000						$0						$6,700				$0		$0		$0		$0	
	$160,000						$0						$6,700				$0		$0		$0		$0	
$0	$160,000			0	$0	0%	$0	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	30	$1,280,000	0.522%	1	$6,700	0	$0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	No
	$160,000						$0						$6,700				$0		$0		$0		$0	

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Soi — Bancolombia

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	1088272881
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:			GERARDO ALBERTO RAMIREZ RIVERA
CIUDAD/MUNICIPIO:	LA DORADA	DEPARTAMENTO:	CALDAS
DIRECCIÓN:	CARRERA 4 SUR N. 2-15 RENAN BARCO	TELÉFONO:	0000000
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONÓMICA:	Actividades reguladoras y facilitadoras de la act
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA)			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	7885041046	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES Junio AÑO 2023	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES Junio AÑO 2023
DÍAS DE MORA:	38		
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd)	2023/08/24	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	119301245

TOTAL APORTES A PENSIÓN

CÓDIGO	NOMBRE	No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS COTIZANTE	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	MORA COTIZACIÓN	MORA FSP	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	VALOR PAGADO
230301	230301-PORVENIR	1	$ 640.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 27.600	$ 0	$ 640.000	$ 27.600	$ 667.600
SUBTOTALES:										$ 640.000	$ 27.600	$ 667.600

TOTAL APORTES A SALUD

CÓDIGO	NOMBRE	No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD NÚMERO AUTORIZACIÓN	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD VALOR	LICENCIA MATERNIDAD NÚMERO AUTORIZACIÓN	LICENCIA MATERNIDAD VALOR	SALDO A FAVOR PLANILLA	SALDO A FAVOR VALOR	LIQUIDACIÓN COTIZACIÓN	LIQUIDACIÓN VALOR ADRES	MORA COTIZACIÓN	MORA VALOR ADRES	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 500.000	$ 0	$ 21.600	$ 0	$ 500.000	$ 21.600	$ 0	$ 521.600
SUBTOTALES:													$ 500.000	$ 21.600	$ 0	$ 521.600

Planilla Pagada

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

CÓDIGO	NOMBRE	No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP NÚMERO AUTORIZACIÓN	INCAPACIDAD IRP VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	SALDO A FAVOR PLANILLA	SALDO A FAVOR VALOR	LIQUIDACIÓN COTIZACIÓN	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 20.900	$ 20.900	$ 900	$ 0	$ 21.800
SUBTOTALES:									$ 20.900	$ 900	$ 0	$ 21.800

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE / NOVEDADES

Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO EN EL EXTERIOR	EXTRANJERO	RESIDENTE EXTERIOR	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP
1	CC 1088272881	RAMIREZ RIVERA GERARDO ALBERTO	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		$ 4.000.000				NO															

SEGURIDAD SOCIAL — PENSIÓN

ADMIN	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE
230301-PORVENIR	4.000.000	$ 640.000	$ 0	$ 0		$ 0	Normal	$ 640.000

SALUD / ARP

SALUD ADMIN	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ARP ADMIN	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE
EPS037-NUEVA EPS	4.000.000	$ 500.000	$ 0	$ 500.000	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	4.000.000		$ 20.900

PARAFISCALES

IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL	$ 1.211.000

Planilla Pagada

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	52655074	MARIA AURORA PINEDA MANRECHA	CL 2 5 105	3102436775	aurora1477@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
ÚNICA	1 – Independiente			CUNDINAMARCA	VILLETA	NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2023-10	2023-10	I	02/11/2023	72101582	$1.160.900	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	500.000	0		0		0	0	0	0	500.000	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
25-14	Colpensiones	900336004-7	640.000	0	0	0	0	0	0	0	640.000	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	20.900				20.900	0	0	20.900			209	20.900	1

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	500.000	500.000
Pensión	1	640.000	640.000
Riesgos Laborales	1	20.900	20.900
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	1,160,900	1,160,900

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	52655074	MARIA AURORA PINEDA MAHECHA	CL 2 5 106	3102436775	aurora1477@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente		CUNDINAMARCA	VILLETA		NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2023-10	2023-10	I	02/11/2023	72101592	$1.160.900	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE							INFORMACIÓN NOVEDADES																		PENSIÓN						SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES					
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Extranj.	Sueldo	Estudiante	Cotiz. voluntaria	Cotiz. tarde	ING	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VST	SPL	ESPECIALES	Cód. AFP	ISO AFP	Cotización	Voluntaria a Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	ISO EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	ISO ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	ISO CCF	Aporte CCF	ISO otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	52655074	PINEDA MAHECHA MARIA AURORA	S7	0			N															25-44	3.000.500	640.000	0	0	0	0	EPS005	3.000.500	503.000	14-23	3.000.500	1	20.000		0	0	0	0	0	0	0

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	80279905	MILTON JOWANI ROJAS ROJAS	CR 5 No. 1-04	3108563041	milton0312@gamil.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente		CUNDINAMARCA	VILLETA		SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2023-10	2023-10	I	07/11/2023	72080778	$496.000	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD												
Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	212.500	0		0		0	5	1.100	0	213.600	1

TOTALES PENSIÓN												
Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
25-14	Colpensiones	900336004-7	272.000	0	0	0	0	5	1.400	0	273.400	1

TOTALES RIESGOS LABORALES														
Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	8.900				8.900	5	100	9.000			89	9.000	1

TOTALES CAJAS						
Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados

TOTALES PARAFISCALES				
Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA			
Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	212.500	213.600
Pensión	1	272.000	273.400
Riesgos Laborales	1	8.900	9.000
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	493.400	496.000

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	80279905	MILTON JOWANI ROJAS ROJAS	CR 5 No. 1-84	3108563041	milton0312@gamil.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I -- Independiente		CUNDINAMARCA	VILLETA		SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				1	0
2023-10	2023-10	I	07/11/2023	72080778	TOTAL A PAGAR	
					$496.000	

ETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE							INFORMACIÓN NOVEDADES																PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES				
Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Cólom. residente	Exonerado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
CC	80279905	ROJAS ROJAS MILTON JOWANI	57	0			N																	25-14	1.700.000	272.000	0	0	0	0	EPS005	1.700.000	212.500	14-23	1.700.000	1	8.900		0	0	0	0	0	0	0

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

PAGOSIMPLE | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2023-10-30, 02: PM Tipo Planilla: I: PLANILLA INDEPENDIENTES Número Planilla: 1058545302

Periodo Cotización: octubre de 2023 Periodo Servicio: octubre de 2023 Referencia pago 8808136300

PAGADA 27/10/2023

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	DIEGO ANDRES GARCIA CAMARGO		
Documento	CC81720119	Dirección	CL 21 #12 - 37
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	Teléfono	3158786472
Tipo Persona	NATURAL	Forma Presentación	UNICA
Ciudad	CHIA	Departamento	CUNDINAMARCA
Representante Legal		Identificación	
Total Afiliados	1	ARP	ARL SURA

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos Afiliado				Novedades																Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	IGE	RET	RET P	TAE	TDP	TAP	COR	VST	SLN	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Dias ARP	Dias EPS	Dias CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte Sena	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 81720119	DIEGO ANDRES GARCIACAMARGO	59	0												-		0	30	30	0	COLPENSIONES	$1.160.000	$185.600	COMPENSAR EPS	$1.160.000	$145.000	0.00522	$1.160.000	$6.100	NINGUNA CCF	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$336.700

III. TOTALES

IBC Pension	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pension	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	Incapacidades ¤,Interdos,saldos a Favor	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$1.160.000	$1.160.000	$1.160.000	$0	$185.600	$145.000	$6.100	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$336.700	$0	$336.700

Lineas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 4446634 - Cali: 554 0515 - Medellín: 514 66 69 - Bucaramanga: 643 80 00 - Cartagena: 694 54 44 - Pereira: 340 25 82 - Barranquilla: 361 88 50 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE! !

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

¡El Poder de lo SIMPLE!

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	7641048	LUIS FERNEL MULFORD ACUÑA	calle 4 # 6-47	8444193	2023consorciointerpoo@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente		CUNDINAMARCA	VILLETA		SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				1	0
2023-10	2023-10	I	07/11/2023	72260241	TOTAL A PAGAR	
					336.700	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD												
Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	145.000	0		0		0	0	0	0	145.000	1

TOTALES PENSIÓN											
Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
25-14	Colpensiones	900336004-7	185.600	0	0	0	0	0	0		185.600	1

TOTALES RIESGOS LABORALES														
Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-11	ARL SURA	830903790-5	6.100				6.100	0	0	6.100			61	6.100	1

TOTALES CAJAS						
Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados

TOTALES PARAFISCALES				
Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA			
Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	145.000	145.000
Pensión	1	185.600	185.600
Riesgos Laborales	1	6.100	6.100
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	336.700	336.700

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	7641048	LUIS FERNEL MULFORD ACUÑA	calle 4 # 6-47	8444193	2023consorciointerpac@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente		CUNDINAMARCA	VILLETA		SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2023-10	2023-10	I	07/11/2023	72260241	$336.700	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACION COTIZANTE							INFORMACION NOVEDADES															PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES				
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Colombiano en el Exterior	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cod. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	7641048	MULFORD ACUÑA LUIS FERNEL	57	0			X																25-14	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS037	1.160.000	145.000	14-11	1.160.000	1	6.100		0	0	0	0	0	0	0

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	91513873	RENSO REYES GOMEZ	calle 91 # 25-02 Diamante II	6515921	rensorey@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I - Independiente		SANTANDER	BUCARAMANGA		NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				1	0
2023-10	2023-10	I	07/11/2023	72259674	TOTAL A PAGAR	
					$336.700	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD												
Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	145.000	0		0		0	0	0	0	145.000	1

TOTALES PENSIÓN											
Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230301	Porvenir	800224808-8	185.600	0	0	0	0	0	0		185.600	1

TOTALES RIESGOS LABORALES														
Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	6.100				6.100	0	0	6.100			61	6.100	1

TOTALES CAJAS						
Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados

TOTALES PARAFISCALES				
Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA			
Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	145.000	145.000
Pensión	1	185.600	185.600
Riesgos Laborales	1	6.100	6.100
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	336.700	336.700

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	91513973	RENSO REYES GOMEZ	calle 91 # 25-02 Diamante II	6515921	rensoreyg@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente		SANTANDER	BUCARAMANGA		NO

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD
					EMPLEADOS: 1 / IPC: 0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR
2023-10	2023-10	I	07/11/2023	72259874	$336.700

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACION COTIZANTE							INFORMACIÓN NOVEDADES															PENSIÓN						SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES					
No.	Tipo	No. de Identificacion	Apellidos y Nombres	Colombia	Exterior	Tipo pers Cotizante	Extranjero no obligado	IGE	LMA	VSP	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VST	SLN	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	91513973	REYES GOMEZ RENSO	57	0		N												230301	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS005	1.160.000	145.000	14-23	1.160.000	1	0.103		0	0	0	0	0	0	0	0

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Bancoomeva

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CEDULA DE CIUDADANIA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	1045503546
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:			ARLEY MENA PALACIOS
CIUDAD/MUNICIPIO:	NECOCLI	DEPARTAMENTO:	ANTIOQUIA
DIRECCIÓN:	BARRIO CARIBE	TELÉFONO:	3207765
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONÓMICA:	Actividades reguladoras y facilitadoras de la act
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			ND

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	4521013277	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES octubre AÑO 2023	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES octubre AÑO 2023
DÍAS DE MORA:	0		
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2023/11/07	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	9900401530

TOTAL APORTES A PENSIÓN

CÓDIGO	NOMBRE	No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS COTIZANTE	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	MORA COTIZACIÓN	MORA FSP	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	VALOR PAGADO
230301	230301-PORVENIR	1	$ 288.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 288.000	$ 0	$ 288.000
SUBTOTALES:										$ 288.000	$ 0	$ 288.000

TOTAL APORTES A SALUD

CÓDIGO	NOMBRE	No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD NÚMERO AUTORIZACIÓN	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD VALOR	LICENCIA MATERNIDAD NÚMERO AUTORIZACIÓN	LICENCIA MATERNIDAD VALOR	SALDO A FAVOR PLANILLA	SALDO A FAVOR VALOR	LIQUIDACIÓN COTIZACIÓN	LIQUIDACIÓN VALOR ADRES	MORA COTIZACIÓN	MORA VALOR ADRES	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 225.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 225.000	$ 0	$ 0	$ 225.000
SUBTOTALES:													$ 225.000	$ 0	$ 0	$ 225.000

Planilla Pagada

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

CÓDIGO	NOMBRE	No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP NUMERO AUTORIZACIÓN	INCAPACIDAD IRP VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	SALDO A FAVOR PLANILLA	SALDO A FAVOR VALOR	LIQUIDACIÓN COTIZACIÓN	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 9.400	$ 9.400	$ 0	$ 0	$ 9.400
SUBTOTALES:									$ 9.400	$ 0	$ 0	$ 9.400

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE / NOVEDADES

Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP
1	CC 1045503546	MENA PALACIOS ARLEY	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		$ 1.800.000			NO																

SEGURIDAD SOCIAL – PENSIÓN

ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE
230301-PORVENIR	30	$ 1.800.000	$ 288.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 288.000

SALUD / ARP

SALUD ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ARP ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE
EPS037-NUEVA EPS	30	$ 1.800.000	$ 225.000	$ 0	$ 225.000	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 1.800.000	104550354	$ 9.400

PARAFISCALES

DÍAS COT	IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
	$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL	$ 522.400

Planilla Pagada

PAGOSIMPLE |

AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2023-10-05, 03:00:07 PM **Tipo Planilla:** I: PLANILLA INDEPENDIENTES **Numéro Planilla:** 1058026600

Periodo Cotización: septiembre de 2023 **Periodo Servicio:** septiembre de 2023

PAGADO 05/10/2023

APORTANTE

	EDWIN GABRIEL CAMERO ALARCON		
	CC1072660852	**Dirección**	CALLE 4 7 05
sa	INDEPENDIENTE	**Teléfono**	8855513
	NATURAL	**Forma Presentación**	ÚNICO
	BOGOTA D.C.	**Departamento**	BOGOTA D.C.
Legal		**Identificación**	
	1	**ARP**	NINGUNA ARP

EL APORTANTE

s del Afiliado			Novedades																		Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
ldos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
BRIEL CAMERO	03	00	X	X															0	30	30	0	0	(230301) PORVENIR	$ 1.160.000	$ 185.600	(EPS017) FAMISANAR EPS	$ 1.160.000	$ 145.000	0,000	$ 0	$ 0	(RIN-CC) NINGUNA CCF	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 330.600

S

IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 1.160.000	$ 0	$ 0	$ 185.600	$ 145.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 330.600	$ 0	$ 330.600

rvicio FonoSIMPLE: Bogotá 601 4446634 - Cali: 602 5540577 - Medellín: 604 5146669 - Bucaramanga: 607 6438000 - Cartagena: 605 6945444 - Pereira: 606 3402582 - Barranquilla: 605 3618850 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

¡El Poder de lo SIMPLE!

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

Soi

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Bancoomeva

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN: CÉDULA DE CIUDADANÍA — NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN: 52656104
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: NIYIRETH ROJAS ROJAS
CIUDAD/MUNICIPIO: BOGOTA DISTRITO CAPITAL — DEPARTAMENTO: BOGOTA - DISTRITO CAPITAL
DIRECCIÓN: CR 96 # 22 L 35 — TELÉFONO: 2222222
TIPO APORTANTE: 02-INDEPENDIENTE — CLASE APORTANTE: I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA: PRIVADA — ACTIVIDAD ECONÓMICA: Comercio al por mayor de computadores, equipo per
FORMA DE PRESENTACIÓN: ÚNICO
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA): NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA: 4522748804 — TIPO DE PLANILLA: I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS: MES octubre AÑO 2023 — PERIODO COTIZACIÓN SALUD: MES octubre AÑO 2023
DÍAS DE MORA: 0
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd): 2023/11/07 — NÚMERO AUTORIZACIÓN: 0090001507

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA CÓDIGO	ADMINISTRADORA NOMBRE	No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS COTIZANTE	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	MORA COTIZACIÓN	MORA FSP	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES VALOR PAGADO
25-14	25-14 COLPENSIONES	1	$ 185.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 185.600	$ 0	$ 185.600
SUBTOTALES:										$ 185.600	$ 0	$ 185.600

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA CÓDIGO	ADMINISTRADORA NOMBRE	No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD NÚMERO AUTORIZACIÓN	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD VALOR	LICENCIA MATERNIDAD NÚMERO AUTORIZACIÓN	LICENCIA MATERNIDAD VALOR	SALDO A FAVOR PLANILLA	SALDO A FAVOR VALOR	LIQUIDACIÓN COTIZACIÓN	LIQUIDACIÓN VALOR ADRES	MORA COTIZACIÓN	MORA VALOR ADRES	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES DESCUENTO	TOTALES VALOR PAGADO
EPS005	EPS005-SANITAS S.A.	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 145.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 145.000	$ 0	$ 0	$ 145.000
SUBTOTALES:													$ 145.000	$ 0	$ 0	$ 145.000

Planilla Pagada

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA CÓDIGO	ADMINISTRADORA NOMBRE	No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP NÚMERO AUTORIZACIÓN	INCAPACIDAD IRP VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	SALDO A FAVOR PLANILLA	SALDO A FAVOR VALOR	LIQUIDACIÓN COTIZACIÓN	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES DESCUENTO	TOTALES VALOR PAGADO
14-11	14-11 - ARL SURA	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 6.100	$ 6.100	$ 0	$ 0	$ 6.100
SUBTOTALES:									$ 6.100	$ 0	$ 0	$ 6.100

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE / NOVEDADES

Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO EN EL EXTERIOR	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP
1	CC 52656104	ROJAS ROJAS NIYIRETH	INDEPENDIENTE VOLUNTARIO AL SISTEMA DE RIESGOS LABORALES		$ 1.160.000				NO																

SEGURIDAD SOCIAL — PENSIÓN

ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE
25-14 COLPENSIONES	30	1.160.000	$ 185.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 185.600

SEGURIDAD SOCIAL — SALUD

ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE
EPS005-SANITAS S.A.	30	1.160.000	$ 145.000	$ 0	$ 145.000

SEGURIDAD SOCIAL — ARP

ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE
14-11 - ARL SURA	30	1.160.000	1050001	$ 6.100

PARAFISCALES

DÍAS COT	IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
	$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL	$ 336.700

Planilla Pagada

Anexo N° 7

Oficio y su respectiva respuesta.

HAVERHILL BISCOL lo mejor CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

Chía Cundinamarca, Octubre 19 de 2023

Doctor;
CRISTIAN YANARDY RUIZ LEON
SECRETARIO DE EDUCACIÓN MUNICIPAL
Secretaria de Educación de Chía

Cordial saludo;

En virtud de las actividades de vigilancia, seguimiento y control del contrato No 702- 2023, Que tiene por objeto: "SUMINISTRO DE ALIMENTACION ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZOS A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLECNETES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHIA: DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ADMINISTRATIVOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDICACION NACIONAL".

Por medio del presente escrito me permito informar que la prorroga del contrato 702 - 2023, objeto de nuestra interventoría cumplirá su plazo de ejecución el día martes 31 de Octubre del presente año, Por lo anteriormente expuesto, es menester de esta interventoría solicitar se realice los trámites pertinentes para la adición del contrato ya indicado hasta por un 50% del valor del mismo, en aras de garantizar los derechos fundamentales de los niños, niñas y adolescentes beneficiarias del programa de alimentación escolar PAE de las I.E.O del Municipio.

Sin otro particular;

DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA
REPRESENTANTE LEGAL CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

Proyectó: Leidy Arias / Asistente Administrativo
Revisó: Gerardo Ramírez / Asesor Jurídico

Vd. Bojacá KM 2 Aut. Vía Cajicá. Edificio Quantum - Local 112
Chía – Cundinamarca
Teléfono 3144223632
e-mail: 2023consorciointerpae@gmail.com

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

Secretaría de Educación

Chía, 31 de octubre de 2023

Doctora
DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA
Representante Legal Consorcio InterPae Chía 2023
Ciudad.

Asunto: ADICIÓN Y PRÓRROGA CONTRATO CT-702-2023

Respetada Doctora:

Saludo cordial, de acuerdo a su comunicación del pasado 19 de octubre le informo que la Adición No.2 y Prórroga No.2 correspondiente al contrato CT-702 de 2023 ha quedado legalizada y aparece en el SECOP II. Adjunto para su conocimiento y demás fines pertinentes copia del documento en mención.

Sin otro particular,

CRYSTIAN YANARDY RUIZ LEON
Secretario de Educación

Aprobó: Roberto Fabio Torres Sandoval-Director de gestión y Fomento a la Educación
Proyectó: Doris Ruth Segura Melo- Profesional Especializada (E)

Powered by CamScanner

Anexo N° 8

Prorroga y adición.

ANEXO - CLAUSULADO DE ADICION No. 2 y PRORROGA No. 2 AL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.702-2023 SUSCRITO ENTRE LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHIA Y UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO con NIT. 901721732-5 Representada legalmente por YESSICA ANDREA MARTINEZ SALAZAR identificada con cedula de ciudadanía No. 1.042.417.933 de Soledad (Atlántico) e integrada por FUNDACION BIENESTAR COLECTIVO – FUNBIENCOL con NIT. 901.208.446-4 10% y NUTRIFUT SAS con NIT. 901.573.611-7 90%

De conformidad con las condiciones plasmadas en la plataforma del SECOP II y la solicitud de adición radicada por la Secretaría de Educación, el presente anexo establece las condiciones contractuales de la **ADICION No. 2 Y PRORROGA No. 2** del contrato de Prestación de Servicios No. 702-2023, previas las siguientes consideraciones: **1.** Que el día catorce (14) de junio de 2023 se suscribió entre la ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA y UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO con NIT. 901721732-5, el contrato de prestación de servicios No.702-2023, cuyo objeto corresponde a **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL**, con un plazo de ejecución hasta el 30 de septiembre de 2023, o hasta la terminación de 63 días del calendario escolar o hasta el agotamiento de la partida presupuestal, lo primero que ocurra, por un valor de SEIS MIL CINCUENTA Y UN MILLONES SEISCIENTOS VEINTICUATRO MIL DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. ($6.051.624.264), con fecha de inicio 15 de junio de 2023 y fecha de terminación 30 de septiembre de 2023, según acta de inicio publicada en documentos del contrato dentro de la plataforma del Secop II. **2.** Que en fecha 27 de septiembre de septiembre de 2023, las partes suscribieron la PRORROGA No. 1 del contrato de prestación de servicios No.702-2023, ampliando el plazo de ejecución en treinta y un (31) días calendario (16 días calendario escolar), contados desde el 1 de octubre hasta el 31 de octubre de 2023. **3.** Que en fecha 07 de octubre de 2023, las partes suscribieron la ADICION No. 1 del contrato de prestación de servicios No.702-2023, adicionado al valor del contrato la suma de QUINIENTOS MILLONES DE PESOS M/TE ($500.000.000,00), estableciendo como nuevo valor del contrato la suma de SEIS MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y UN MILLONES SEISCIENTOS VEINTICUATRO MIL DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. ($6.551.624.264). **4.** Que en la actualidad el contrato se encuentra en ejecución, alcanzando un avance de ejecución en tiempo del 86% y en valor del 87%. **5.** Que mediante oficio radicado en la oficina de Contratación, la Secretaría de Educación en calidad de Supervisor solicita Adicionar y Prorrogar el contrato de prestación de servicios No.702-2023 manifestando lo siguiente: *"El Decreto 1852 de 2015 "Por el cual se adiciona el Decreto número 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, para reglamentar el parágrafo 4° del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, el numeral 20 del artículo 6° de la Ley 1551 de 2012, el parágrafo 2° del artículo 2° de la Ley 715 de 2001 y los artículos 16, 17, 18 y 19 de la Ley 1176 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar – PAE", hace mención en su capítulo 4 de los actores del programa de alimentación escolar PAE y puntualmente en el artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales. Las entidades territoriales cumplirán las siguientes funciones en relación con el Programa de Alimentación Escolar - PAE: b) Adelantar los procesos de contratación que haya lugar para ejecutar en forma oportuna el PAE, ordenar el gasto y el pago de los mismos; c) Garantizar la prestación del servicio de alimentación desde el primer día del calendario escolar y durante la respectiva vigencia. A su vez, el Ministerio Público identificó como un riesgo el que no se logre prestar el servicio de alimentación escolar del programa PAE, desde el primer día del calendario escolar 2023 de acuerdo a la normatividad vigente, lo que podría derivar en la afectación a los derechos fundamentales a la salud, la educación y alimentación equilibrada, de los niños, niñas y adolescentes que acceden a la educación pública, por consiguiente, teniendo en cuenta la directiva 029 del 1 de noviembre de 2022 dada además de lo establecido en el Decreto 1852 de 2015 y la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021 "«Por la cual se expiden los*

ANEXO - CLAUSULADO DE ADICION No. 2 y PRORROGA No. 2 AL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.702-2023 SUSCRITO ENTRE LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHIA Y UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO con NIT. 901721732-5 Representada legalmente por YESSICA ANDREA MARTINEZ SALAZAR identificada con cedula de ciudadanía No. 1.042.417.933 de Soledad (Atlántico) e integrada por FUNDACION BIENESTAR COLECTIVO – FUNBIENCOL con NIT. 901.208.446-4 10% y NUTRIFUT SAS con NIT. 901.573.611-7 90%

Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE", dada por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender, que señala en su Artículo 3 el objetivo general del PAE, que es "Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad", resaltando en el Parágrafo que acompaña dicho Artículo que: "El PAE tiene como población objetivo la matrícula desde preescolar hasta media, diseñada para Niñas, Niños, Adolescentes y Jóvenes (NNAJ), en razón a que legalmente la atención debe ser en presencialidad". De igual manera establece en el Artículo 5 que el complemento alimentario corresponde a los alimentos que deben ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel educativo y clase de ración en un tiempo de comida, para complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. Así mismo reiteran que es competencia de las Entidades Territoriales ejecutar el programa de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender, mediante la Resolución N°. 00335, específicamente en lo contemplado en el Anexo Técnico Administrativo y Financiero, para lo cual deben adelantar los procesos de planeación y contratación para ejecutarlo en forma oportuna, ordenar el gasto y el pago de los mismos; y garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar desde el primer día calendario escolar y de manera continua durante toda la vigencia. Consecuentemente, el municipio de Chía expide la Resolución 5569 del 28 de diciembre de 2022 "POR LA CUAL SE MODIFICA LA RESOLUCION 4475 DEL 21 DE OCTUBRE DE 2022 DEL CALENDARIO ACADEMICO DEL AÑO 2023, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y NO OFICIALES DE EDUCACIÓN FORMAL DEL MUNICIPIO DE CHÍA", señalando que en el Artículo Primero del Resuelve, establece que "modifíquese el Artículo primero de la Resolución número 4475 del 21 de octubre de 2022 , el cual tendrá el primer semestre como fecha de inicio el 30 de enero de 2023 finalizando el día 25 de junio de 2023, y para el segundo semestre tendrá como fecha de inicio el 10 de julio de 2023 finalizando el 3 de diciembre de 2023. Es así como se hace necesario realizar una adición por valor de DOS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/TE ($2.497.495.728), a fin de garantizar la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar hasta el último día calendario escolar, entregando el complemento alimentario a los 14884 estudiantes, más 2236 de Jornada Única, señalando que el valor inicial del contrato Ct-702 de 2023, es de seis mil cincuenta y un millones seiscientos veinticuatro mil doscientos sesenta y cuatro pesos m/cte. ($6.051.624.264), mas la adición No.1 por valor de quinientos millones de pesos m/te ($500.000.000), los cuales se ejecutarán en su totalidad teniendo en cuenta además el valor con el que se realiza la proyección correspondiente de acuerdo a los meses anteriores, en donde se estima que, con el cambio de modalidad, la asistencia de los estudiantes, la semana se receso y las actividades programadas se cubrirá el suministro de raciones del programa de alimentación escolar hasta el último día calendario escolar de acuerdo a la siguiente relación:

RACIONES	NO. ESTUDIANTES	VALOR	DIAS	VALOR TOTAL
Ración Tipo almuerzo 1,2 y 3	3677	$ 5.075	26	$ 485.180.150
Ración Tipo almuerzo 4 y 5	2453	$ 5.542	26	$ 353.457.676

ANEXO - CLAUSULADO DE ADICION No. 2 y PRORROGA No. 2 AL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.702-2023 SUSCRITO ENTRE LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHIA Y UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO con NIT. 901721732-5 Representada legalmente por YESSICA ANDREA MARTINEZ SALAZAR identificada con cedula de ciudadanía No. 1.042.417.933 de Soledad (Atlántico) e integrada por FUNDACION BIENESTAR COLECTIVO – FUNBIENCOL con NIT. 901.208.446-4 10% y NUTRIFUT SAS con NIT. 901.573.611-7 90%

Ración Tipo almuerzo secundaria	5250	$ 6.205	26	$ 846.982.500
Ración Tipo almuerzo media y com	3007	$ 6.730	26	$ 526.164.860
Ración Industrializada 1, 2 y 3	265	$ 4.502	26	$ 31.018.780
Ración Industrializada 4 y 5	365	$ 4.720	26	$ 44.792.800
Ración Industrializada secundaria	987	$ 5.172	26	$ 132.723.864
Ración Industrializada media y com	539	$ 5.507	26	$ 77.175.098
				$ 2.497.495.728

Al realizar la presente adición y prorroga al contrato 702-2023, se garantiza la continuidad en el suministro de raciones alimenticias a los titulares en derecho (niños, niñas y adolescentes) registrados en el Sistema Integrado de Matricula –SIMAT, hasta finalizar el presente contrato, en pro de disminuir la deserción y el ausentismo e incrementar los logros en su desempeño escolar contribuyendo en mejorar su capacidad de atención y sus procesos de aprendizaje. Frente a lo anterior se requiere realizar una prórroga hasta finalizar el calendario escolar (3 de diciembre de 2023), contados desde el 1 de noviembre de 2023, teniendo en cuenta algunas actividades académicas y eventualidades presentadas en días calendario escolar y una adición al valor del contrato por DOS MIL CUATROCIENTOS NOVENYA Y CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENYA Y CINCO MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/TE ($2.497.495.728), modificación al valor total del contrato en la suma de NUEVE MIL CUARENTA Y NUEVE MILLONES CIENTO DIECINUEVE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS M/CTE ($ 9.049.119.992)." **6.** Que, por regla general, los contratos estatales pueden ser modificados cuando sea necesario para lograr su finalidad y en aras de la realización de los fines del Estado, a los cuales sirve el contrato. Así lo prevén por ejemplo los artículos 14 y 16 de la ley 80, los cuales facultan a las entidades contratantes a modificar los contratos de común acuerdo o de forma unilateral, para «[…] evitar la paralización o la afectación grave de los servicios públicos a su cargo y asegurar la inmediata, continua y adecuada prestación. **7.** Que, por lo anterior, **EL MUNICIPIO** a través de la Secretaría de Educación en calidad de supervisor del contrato consideran viable realizar la Adición No. 2 y Prorroga No.2 al contrato de prestación de servicios No.702-2023, puesto que no afecta ningún elemento esencial del contrato, razón por la cual es viable, y que de conformidad con el principio de autonomía de la voluntad; y en atención a las anteriores consideraciones, las partes acuerdan: **CLÁUSULA PRIMERA – VALOR:** Adicionar al valor del contrato de prestación de servicios No.702-2023 contenido en la CLÁUSULA CUARTA la suma de **DOS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/TE ($2.497.495.728),** fijando como nuevo valor del contrato la suma de **NUEVE MIL CUARENTA Y NUEVE MILLONES CIENTO DIECINUEVE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS MCTE ($9.049.119.992).** Las partes entienden y aceptan que el valor de la presente adición aquí indicado, representa para el contratista la plena y total remuneración por los servicios prestados. **CLAUSULA SEGUNDA – FORMA DE PAGO DE LA ADICION:** El municipio cancelará al contratista el 100% del valor total de la adición así: por mensualidades vencidas, previa presentación del informe técnico por parte del contratista, de acuerdo con el número de raciones diarias efectivamente suministradas y certificadas por la interventoría y/o Supervisión, informe financiero y sus respectivos soportes, previa certificación de cumplimiento por parte del interventor contratado por el municipio de Chía y/o Supervisor. Dichos pagos se realizarán previo al lleno de los requisitos señalados en la Clausula Cuarta

ANEXO - CLAUSULADO DE ADICION No. 2 y PRORROGA No. 2 AL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.702-2023 SUSCRITO ENTRE LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHIA Y UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO con NIT. 901721732-5 Representada legalmente por YESSICA ANDREA MARTINEZ SALAZAR identificada con cedula de ciudadanía No. 1.042.417.933 de Soledad (Atlántico) e integrada por FUNDACION BIENESTAR COLECTIVO – FUNBIENCOL con NIT. 901.208.446-4 10% y NUTRIFUT SAS con NIT. 901.573.611-7 90%

del contrato de prestación de servicios No.702-2023. **CLAUSULA TERCERA – REGISTRO Y APROPIACIONES PRESUPUESTALES**: Adicionar a la cláusula VIGÉSIMA SÉXTA del contrato, la siguiente disponibilidad presupuestal, con la cual se cubrirá la presente adición:

NUMERO	NOMBRE	RUBRO-CUENTA	FUENTE-ARTICULO	VALOR TOTAL	VALOR ADICION
2023002517 23-10-2023	Servicios para la comunidad sociales y personales	23010222012020 251750055028 2.3.2.02.02.009	1390 R.B. SUP LIBRE P. PARTICIPATIVO SIN EJECUCION VIG ANTERIORES	$2.500.000.000	$2.497.495.728
TOTAL DISPONIBILIDAD				$2.500.000.000	$2.497.495.728

CLAUSULA CUARTA – PRÓRROGA AL TERMINO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: Prorrogar el termino de ejecución del contrato de Prestación de Servicios No.702-2023, pactado en la CLAUSULA SEXTA, en treinta y tres (33) días calendario (21 días calendario escolar), contados desde el 1 de noviembre hasta el 3 de diciembre de 2023, previo cumplimiento de los requisitos exigidos para tal efecto y su vigencia comprenderá el término de ejecución incluida en la prórroga. **CLAUSULA QUINTA - GARANTÍAS**: El Contratista deberá modificar las garantías del contrato establecidas en la Cláusula Decima Sexta cubriendo el valor y plazo adicionado. **CLAUSULA SEXTA.- RATIFICACIÓN DE LAS DEMÁS CLÁUSULAS DEL CONTRATO:** EL MUNICIPIO y EL CONTRATISTA ratifican el contenido de las demás cláusulas pactadas en el Contrato de prestación de servicios No.702-2023, que no son objeto de modificación mediante la presente adición. **CLAUSULA SEPTIMA - PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCION:** La presente adición requiere para su perfeccionamiento de la aprobación y firma electrónica de las partes, a través de la plataforma del Secop II.

FIN DEL DOCUMENTO

Proyectó: Sandra Fabiola Castro Rincón – Profesional Especializado OC.
Revisó y Aprobó: Magda Yazmín Herrera Rodríguez – Jefe Oficina de Contratación
Fecha: 25/10/2023

ALCALDIA MUNICIPAL DE CHÍA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	SOLICITUD DE MODIFICACION DEL CONTRATO	CÓDIGO	GEC-FT-60-V2
		PÁGINAS	2

Supervisor/Interventor	CRYSTIAN YANRDY RUIZ LEON
Contratista	UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO

Para: Señor Alcalde Municipal

Luis Carlos Segura Rubiano

ASUNTO

Solicitud de modificación del contrato N° 702-2023 de fecha 14 DE JUNIO DE 2023

Valor actual del contrato **SEIS MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y UN MILLONES SEISCIENTOS VEINTICUATRO MIL DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. ($6,551,624,264).**

Fecha de terminación actual del contrato. 31 DE OCTUBRE DE 2023

TIPO DE CONTRATO

Contrato de obra	☐	Convenio interadministrativo	☐
Contrato de consultoría	☐	Contrato de suministro	☐
Contrato de prestación de servicios	☑	Convenio	☐
Contrato de compraventa	☐		
		Otro: ¿Cuál?	☐

OBJETO CONTRACTUAL (Redacte el objeto contractual de forma clara y precisa)

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

TIPO DE MODIFICACION (Utilice este espacio para especificar el tipo de modificación requerida)

Adición en valor ☑ Adición en plazo ☑ otrosí ☐ ¿Cuál?

DETALLE DE LA MODIFICACION

Valor de la Adicion: **DOS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENYA Y CINCO MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/TE ($2.497.495.728)**

Forma de pago de la adición solicitada: El Municipio de Chia, cancelará el valor del contrato, por mensualidades vencidas, previa presentación del informe técnico por parte del contratista, de acuerdo con el número de raciones diarias efectivamente suministradas y certificadas por la interventoría y/o Supervisión, informe financiero y sus respectivos soportes, previa certificación de cumplimiento por parte del interventor contratado por el municipio de Chía y/o Supervisor.

Tiempo de prorroga (Adicion en plazo) 33 DIAS CALENDARIO (21 DIAS CALENDARIO ESCOLAR) Nueva fecha de terminación. 3 DE DICIEMBRE DE 2023

Cesion del contrato a: N.A.

ESTADO DE EJECUCIÓN, A LA FECHA DE ESTA SOLICITUD

Valor ejecutado por el contratista a la fecha:	$ 5.675.840.079,00	Porcentaje de ejecución	87,00%
Tiempo ejecutado a la fecha	(68 DIAS)	Porcentaje de tiempo ejecutado:	86,00%

JUSTIFICACION DE LA MODIFICACION SOLICITADA

El Decreto 1852 de 2015 "Por el cual se adiciona el Decreto número 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, para reglamentar el parágrafo 4° del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, el numeral 20 del artículo 6° de la Ley 1551 de 2012, el parágrafo 2° del artículo 2° de la Ley 715 de 2001 y los artículos 16, 17, 18 y 19 de la Ley 1176 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar – PAE", hace mención en su capítulo 4 de los actores del programa de alimentación escolar PAE y puntualmente en el artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales. Las entidades territoriales cumplirán las siguientes funciones en relación con el Programa de Alimentación Escolar - PAE:

b) Adelantar los procesos de contratación que haya lugar para ejecutar en forma oportuna el PAE, ordenar el gasto y el pago de los mismos;
c) Garantizar la prestación del servicio de alimentación desde el primer día del calendario escolar y durante la respectiva vigencia

231255

23 OCT 2023

4:10

A su vez, el Ministerio Público identificó como un riesgo el que no se logre prestar el servicio de alimentación escolar del programa PAE, desde el primer dia del calendario escolar 2023 de acuerdo a la normatividad vigente, lo que podria derivar en la afectación a los derechos fundamentales a la salud, la educación y alimentación equilibrada, de los niños, niñas y adolescentes que acceden a la educación pública, por consiguiente, teniendo en cuenta la directiva 029 del 1 de noviembre de 2022 dada además de lo establecido en el Decreto 1852 de 2015 y la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021 "«Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE", dada por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender, que señala en su Artículo 3 el objetivo general del PAE, que es "Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad", resaltando en el Parágrafo que acompaña dicho Artículo que: "El PAE tiene como población objetivo la matrícula desde preescolar hasta media, diseñada para Niñas, Niños, Adolescentes y Jóvenes (NNAJ), en razón a que legalmente la atención debe ser en presencialidad".

De igual manera establece en el Artículo 5 que el complemento alimentario corresponde a los alimentos que deben ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel educativo y clase de ración en un tiempo de comida, para complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar.

Así mismo reiteran que es competencia de las Entidades Territoriales ejecutar el programa de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender, mediante la Resolución N°. 00335, específicamente en lo contemplado en el Anexo Técnico Administrativo y Financiero, para lo cual deben adelantar los procesos de planeación y contratación para ejecutarlo en forma oportuna, ordenar el gasto y el pago de los mismos; y garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar desde el primer día calendario escolar y de manera continua durante toda la vigencia.

Consecuentemente, el municipio de Chía expide la Resolución 5569 del 28 de diciembre de 2022 "POR LA CUAL SE MODIFICA LA RESOLUCION 4475 DEL 21 DE OCTUBRE DE 2022 DEL CALENDARIO ACADEMICO DEL AÑO 2023, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y NO OFICIALES DE EDUCACIÓN FORMAL DEL MUNICIPIO DE CHÍA", señalando que en el Artículo Primero del Resuelve, establece que "modifíquese el Artículo primero de la Resolución número 4475 del 21 de octubre de 2022 , el cual tendrá el primer semestre como fecha de inicio el 30 de enero de 2023 finalizando el día 25 de junio de 2023, y para el segundo semestre tendrá como fecha de inicio el 10 de julio de 2023 finalizando el 3 de diciembre de 2023.

Es así como se hace necesario realizar una adición por valor de DOS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/TE ($2.497.495.728), a fin de garantizar la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar hasta el último día calendario escolar, entregando el complemento alimentario a los 14884 estudiantes, más 2236 de Jornada Única, señalando que el valor inicial del contrato Ct-702 de 2023, es de seis mil cincuenta y un millones seiscientos veinticuatro mil doscientos sesenta y cuatro pesos m/cte, ($6.051.624.264), mas la adición No.1 por valor de quinientos millones de pesos m/te ($500.000.000), los cuales se ejecutarán en su totalidad teniendo en cuenta además el valor con el que se realiza la proyección correspondiente de acuerdo a los meses anteriores, en donde se estima que, con el cambio de modalidad, la asistencia de los estudiantes, la semana se receso y las actividades programadas se cubrirá el suministro de raciones del programa de alimentación escolar hasta el último día calendario escolar de acuerdo a la siguiente relación:

RACIONES	NO. ESTUDIANTES	VALOR	DIAS	VALOR TOTAL
Ración Tipo almuerzo 1,2 y 3	3677	$ 5.075	26	$ 485.180.150
Ración Tipo almuerzo 4 y 5	2453	$ 5.542	26	$ 353.457.676
Ración Tipo almuerzo secundaria	5250	$ 6.205	26	$ 846.982.500
Ración Tipo almuerzo media y com	3007	$ 6.730	26	$ 526.164.860
Ración Industrializada 1, 2 y 3	265	$ 4.502	26	$ 31.018.780
Ración Industrializada 4 y 5	365	$ 4.720	26	$ 44.792.800
Ración Industrializada secundaria	987	$ 5.172	26	$ 132.723.864
Ración Industrializada media y com	539	$ 5.507	26	$ 77.175.098
				$ 2.497.495.728

Al realizar la presente adición y prorroga al contrato 702-2023, se garantiza la continuidad en el suministro de raciones alimenticias a los titulares en derecho (niños, niñas y adolescentes) registrados en el Sistema Integrado de Matricula –SIMAT, hasta finalizar el presente contrato, en pro de disminuir la deserción y el ausentismo e incrementar los logros en su desempeño escolar contribuyendo en mejorar su capacidad de atención y sus procesos de aprendizaje.

Frente a lo anterior se requiere realizar una prórroga hasta finalizar el calendario escolar (3 de diciembre de 2023), contados desde el 1 de noviembre de 2023, teniendo en cuenta algunas actividades académicas y eventualidades presentadas en días calendario escolar y una adición al valor del contrato por DOS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENYA Y CINCO MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/TE ($2.497.495.728), modificación al valor total del contrato en la suma de NUEVE MIL CUARENTA Y NUEVE MILLONES CIENTO DIECINUEVE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS M/CTE ($ 9.049.119.992), para la cual se cuenta con:

- Certificado de Disponibilidad Presupuestal
- Banco de proyectos con constancia de Registro

SOLICITUD ADICION No.2 Y PRORROGA No.2:

VALOR ADICIÓN No.2: DOS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENYA Y CINCO MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/TE ($2.497.495.728)

TOTAL, ADICIÓN No.2 Y DISPONIBILIDAD: DOS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENYA Y CINCO MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/TE ($2.497.495.728)

PRÓRROGA No.2: 1 DE NOVIEMBRE DE 2023
DIAS DE PRORROGA: 33 DIAS CALENDARIO (21 DIAS CALENDARIO ESCOLAR)
FECHA DE TERMINACIÓN: 3 DE DICIEMBRE DE 2023

Documentos soporte que se anexan a la presente solicitud:

Para la aprobación de la presente solicitud, anexo los siguientes documentos:

1. Soportes de la Justificación..... ☒
2. Solicitud de disponibilidad presupuestal ..... ☒
3. Disponibilidad Presupuestal..... ☒
4. Banco de Proyectos..... ☒
5. Plan anual de adquisiciones ..... ☐
6. Documentos completos del cesionario ..... ☐

CRYSTIAN YANARDY RUIZ LEON
Secretario de Educacción
Supervisor CT-702-2023

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

Secretaría de Educación

ADICIÓN No.2 Y PRORROGA No.2 AL CONTRATO 702-2023

CONTRATO:	702-2023
TIPO DE CONTRATO:	CONTRATO DE SERVICIOS
OBJETO:	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL
CONTRATISTA:	UNION TEMPORL BIENESTAR COLECTIVO
NIT	No. 901.721.732-5
SUPERVISOR:	CRYSTIAN YANARDY RUIZ LEON
VALOR DEL CONTRATO:	SEIS MIL CINCUENTA Y UN MILLONES SEISCIENTOS VEINTICUATRO MIL DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. ($6.051.624.264)
FORMA DE PAGO:	El Municipio de Chía, cancelará el valor del contrato, por mensualidades vencidas, previa presentación del informe técnico por parte del contratista, de acuerdo con el número de raciones diarias efectivamente suministradas y certificadas por la interventoría y/o Supervisión, informe financiero y sus respectivos soportes, previa certificación de cumplimiento por parte del interventor contratado por el municipio de Chía y/o Supervisor
VALOR DEL ANTICIPO:	N.A
PLAZO DE EJECUCIÓN:	63 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR
FECHA ACTA DE INICIO:	15 DE JUNIO DE 2023
VALOR PRIMER PAGO	$ 537.846.606
VALOR SEGUNDO PAGO	$ 1.348.543.515
VALOR TERCER PAGO	$ 1.894.724.979
VALOR CUARTO PAGO	$ 1.894.724.979
FECHA DE SUSPENSION No.1	N/A
DIAS DE SUSPENSIÓN:	N/A
AMPLIACION DE SUSPENSIÓN:	N/A
PRÓRROGA No.1:	1 DE OCTUBRE DE 2023
DIAS DE PRORROGA:	31 DIAS CALENDARIO (16 DIAS CALENDARIO ESCOLAR)
FECHA DE TERMINACIÓN:	31 DE OCTUBRE DE 2023

VALOR ADICIÓN No.1:	QUINIENTOS MILLONES DE PESOS M/TE ($500.000.000,00)
PRÓRROGA No.2:	1 DE NOVIEMBRE DE 2023
DIAS DE PRORROGA:	33 DIAS CALENDARIO (21 DIAS CALENDARIO ESCOLAR)
FECHA DE TERMINACIÓN:	3 DE DICIEMBRE DE 2023
VALOR ADICIÓN No.2:	DOS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENYA Y CINCO MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/TE ($2.497.495.728).

2. JUSTIFICACIÓN:

El Decreto 1852 de 2015 "*Por el cual se adiciona el Decreto número 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, para reglamentar el parágrafo 4° del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, el numeral 20 del artículo 6° de la Ley 1551 de 2012, el parágrafo 2° del artículo 2° de la Ley 715 de 2001 y los artículos 16, 17, 18 y 19 de la Ley 1176 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar – PAE*", hace mención en su capítulo 4 de los actores del programa de alimentación escolar PAE y puntualmente en el artículo 2.3.10.4.3. *Funciones de las entidades territoriales.* Las entidades territoriales cumplirán las siguientes funciones en relación con el Programa de Alimentación Escolar - PAE:

b) Adelantar los procesos de contratación que haya lugar para ejecutar en forma oportuna el PAE, ordenar el gasto y el pago de los mismos;
c) Garantizar la prestación del servicio de alimentación desde el primer día del calendario escolar y durante la respectiva vigencia

A su vez, el Ministerio Público identificó como un riesgo el que no se logre prestar el servicio de alimentación escolar del programa PAE, desde el primer día del calendario escolar 2023 de acuerdo a la normatividad vigente, lo que podría derivar en la afectación a los derechos fundamentales a la salud, la educación y alimentación equilibrada, de los niños, niñas y adolescentes que acceden a la educación pública, por consiguiente, teniendo en cuenta la directiva 029 del 1 de noviembre de 2022 dada además de lo establecido en el Decreto 1852 de 2015 y la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021 "«Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE", dada por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender, que señala en su Artículo 3 el objetivo general del PAE, que es "Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad", resaltando en el Parágrafo que acompaña dicho Artículo que: "El PAE tiene como población objetivo la matrícula desde preescolar hasta media, diseñada para Niñas, Niños, Adolescentes y Jóvenes (NNAJ), en razón a que legalmente la **atención debe ser en presencialidad**".

De igual manera establece en el Artículo 5 que el complemento alimentario corresponde a los alimentos que deben ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las

recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel educativo y clase de ración en un tiempo de comida, para complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar.

Así mismo reiteran que es competencia de las Entidades Territoriales ejecutar el programa de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender, mediante la Resolución N°. 00335, específicamente en lo contemplado en el Anexo Técnico Administrativo y Financiero, para lo cual deben adelantar los procesos de planeación y contratación para ejecutarlo en forma oportuna, ordenar el gasto y el pago de los mismos; y garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar desde el primer día calendario escolar y de manera continua durante toda la vigencia.

Consecuentemente, el municipio de Chía expide la Resolución 5569 del 28 de diciembre de 2022 "POR LA CUAL SE MODIFICA LA RESOLUCION 4475 DEL 21 DE OCTUBRE DE 2022 DEL CALENDARIO ACADEMICO DEL AÑO 2023, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y NO OFICIALES DE EDUCACIÓN FORMAL DEL MUNICIPIO DE CHÍA", señalando que en el Artículo Primero del Resuelve, establece que "modifíquese el Artículo primero de la Resolución número 4475 del 21 de octubre de 2022 , el cual tendrá el primer semestre como fecha de inicio el 30 de enero de 2023 finalizando el día 25 de junio de 2023, y para el segundo semestre tendrá como fecha de inicio el 10 de julio de 2023 finalizando el 3 de diciembre de 2023.

Es así como se hace necesario realizar una adición por valor de DOS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/TE ($2.497.495.728), a fin de garantizar la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar hasta el último día calendario escolar, entregando el complemento alimentario a los 14884 estudiantes, más 2236 de Jornada Única, señalando que el valor inicial del contrato Ct-702 de 2023, es de seis mil cincuenta y un millones seiscientos veinticuatro mil doscientos sesenta y cuatro pesos m/cte. ($6.051.624.264), mas la adición No.1 por valor de quinientos millones de pesos m/te ($500.000.000), los cuales se ejecutarán en su totalidad teniendo en cuenta además el valor con el que se realiza la proyección correspondiente de acuerdo a los meses anteriores, en donde se estima que, con el cambio de modalidad, la asistencia de los estudiantes, la semana se receso y las actividades programadas se cubrirá el suministro de raciones del programa de alimentación escolar hasta el último día calendario escolar de acuerdo a la siguiente relación:

RACIONES	NO. ESTUDIANTES	VALOR	DIAS	VALOR TOTAL
Ración Tipo almuerzo 1,2 y 3	3677	$ 5.075	26	$ 485.180.150
Ración Tipo almuerzo 4 y 5	2453	$ 5.542	26	$ 353.457.676
Ración Tipo almuerzo secundaria	5250	$ 6.205	26	$ 846.982.500
Ración Tipo almuerzo media y com	3007	$ 6.730	26	$ 526.164.860
Ración Industrializada 1, 2 y 3	265	$ 4.502	26	$ 31.018.780
Ración Industrializada 4 y 5	365	$ 4.720	26	$ 44.792.800
Ración Industrializada secundaria	987	$ 5.172	26	$ 132.723.864
Ración Industrializada media y com	539	$ 5.507	26	$ 77.175.098
				$ 2.497.495.728

Al realizar la presente adición y prorroga al contrato 702-2023, se garantiza la continuidad en el suministro de raciones alimenticias a los titulares en derecho (niños, niñas y adolescentes) registrados en el Sistema Integrado de Matricula –SIMAT, hasta finalizar el presente contrato, en pro de disminuir la deserción y el ausentismo e incrementar los logros en su desempeño escolar contribuyendo en mejorar su capacidad de atención y sus procesos de aprendizaje.

Frente a lo anterior se requiere realizar una prórroga hasta finalizar el calendario escolar (3 de diciembre de 2023), contados desde el 1 de noviembre de 2023, teniendo en cuenta algunas actividades académicas y eventualidades presentadas en días calendario escolar y una adición al valor del contrato por DOS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENYA Y CINCO MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/TE ($2.497.495.728), modificación al valor total del contrato en la suma de NUEVE MIL CUARENTA Y NUEVE MILLONES CIENTO DIECINUEVE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS M/CTE ($ 9.049.119.992), para la cual se cuenta con:

- Certificado de Disponibilidad Presupuestal
- Banco de proyectos con constancia de Registro

SOLICITUD ADICIÓN No.2 Y PRÓRROGA No.2:

VALOR ADICIÓN No.2:	DOS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENYA Y CINCO MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/TE ($2.497.495.728)
TOTAL, ADICIÓN No.2 Y DISPONIBILIDAD:	DOS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENYA Y CINCO MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/TE ($2.497.495.728)
PRÓRROGA No.2:	1 DE NOVIEMBRE DE 2023
DIAS DE PRORROGA:	33 DIAS CALENDARIO (21 DIAS CALENDARIO ESCOLAR)
FECHA DE TERMINACIÓN:	3 DE DICIEMBRE DE 2023

Cordialmente,

CRYSTIAN YANARDY RUIZ LEON
Secretario de Educación (E)
Supervisor Contrato 702-2023

	ALCALDIA MUNICIPAL DE CHIA NIT :899999172-8 Carrera 11 No 11 - 29 Tel: 884-44-44 **Certificado de Disponibilidad Presupuestal**	CÓDIGO SGC VERSIÓN SGC FECHA SGC

Número: 2023002517

23/10/2023

EL SUSCRITO SECRETARIO DE HACIENDA

CERTIFICA:

Que una vez revisada la Base de Datos de presupuesto correspondiente a la vigencia fiscal del año 2023 se encontró que existe disponibilidad presupuestal para cubrir el siguiente gasto:

	Codigo	Descripción	Valor
RUBRO CCPET	2301	Sector: Educación	
RUBRO CCPET	230102	Programa: Chía con ambientes de aprendizaje incluyentes y accesibles	
RUBRO CCPET	2301022201	Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, prescolar, básica y media	
RUBRO CCPET	230102220120202517500 55	Proyecto: Fortalecimiento y sostenimiento del servicio educativo	
RUBRO CCPET	2301022201202025175005 5028	Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar	
RUBRO CCPET	2301022201202025175005 50282.3.2.02.02.009	Servicios para la comunidad, sociales y personales	2,500,000,000.00
FUENTE	1390	R.B. SUP LIBRE P. PARTICIPATIVO SIN EJECUCION VIG ANTERIORES	2,500,000,000.00
CPC	91135	Servicios de la administración pública relacionados con hoteles, restaurantes, preparación, distribución y comercio de comidas (catering)	
		Total Disponibilidad:	**2,500,000,000.00**

Número(s) Banco de Proyectos: 20231192

OBJETO:

ADICIÓN Nº 2 Y PRORROGA Nº 2 AL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº CT-702-2023, "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL"

Son: DOS MIL QUINIENTOS MILLONES DE PESOS M/C

Dependencia SECRETARIA DE EDUCACION

Responsable MUNICIPIO DE CHIA **Cargo:** PROFESIONAL UNIVERSITARIO

NOTA Este certificado tiene validez para su utilización hasta: 31/12/2023

Visto Bueno Presupuesto	VELANDIA VILLALOBOS SALFA YAMILE PROFESIONAL UNIVERSITARIO 51936988

Elaboró VELANDIA VILLALOBOS SALFA YAMILE
Modificó VELANDIA VILLALOBOS SALFA YAMILE
Imprimió VELANDIA VILLALOBOS SALFA YAMILE

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

PROCESO GESTIÓN FINANCIERA

SOLICITUD DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL (CDP)

CODIGO	GF-F-01-FE02
VERSION	N° 5 01/01/2021

DEPENDENCIA SOLICITANTE: SECRETARIA DE EDUCACION

FECHA	DD	MM	AÑO
	23	10	2023

2023002412

TIPO DE SOLICITUD	
INICIAL	
ADICION (1)	

AFECTACIÓN PRESUPUESTAL POSIBLE A SOLICITAR

GASTOS DE INVERSIÓN

	Rubro	Descripción	Valor
RUBRO CCPET	2301	Sector: Educación	
RUBRO CCPET	230102	Programa: Chía con ambientes de aprendizaje incluyentes y accesibles	
RUBRO CCPET	2301022201	Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media	
RUBRO CCPET	230102220120202517500S5	Proyecto: Fortalecimiento y sostenimiento del servicio educativo	
RUBRO CCPET	2301022201202025175005502	Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar	
RUBRO CCPET	2301022201202025175005502S2.3 2.02.02.009	Servicios para la comunidad, sociales y personales	2,500,000,000.00
FUENTE	1390	R.B. SUP LIBRE P. PARTICIPATIVO SIN EJECUCION VIG ANTERIORES	2,500,000,000.00
CPC	91135	Servicios de la administración pública relacionados con hoteles, restaurantes, preparación, distribución y comercio de comidas (catering)	
TOTAL ESTA SOLICITUD DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL (CDP)			2,500,000,000.00

OBJETO DE LA SOLICITUD: ADICIÓN N° 2 Y PRORROGA N° 2 AL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N° CT-702-2023, "SUMINISTRO DE ALIMENTACION ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL" - N°: 202303385

AUTORIZADO POR

SEGURA RUBIANO LUIS CARLOS
ALCALDE MUNICIPAL

RUIZ LEON CRYSTIAN YANARDY
SECRETARIO DE DESPACHO

Proyectó y Revisó: PAVAS VARGAS VALENTINA — PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Revisó: RAMIREZ URIBE JORGE OSWALDO
Aprobó: RUIZ LEON CRYSTIAN YANARDY — SECRETARIO DE DESPACHO

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA - SECRETARÍA DE PLANEACIÓN
Dirección de Planificación del Desarrollo - Banco de Programas y Proyectos

La suscrita Secretaria de Planeación del Municipio de Chía, en cumplimiento de lo dispuesta en el artículo 78 del Acuerdo No. 35 de 2005 Norma orgánica del Presupuesto General del Municipio de Chía y sus entidades Descentralizados

HACE CONSTAR

Fecha de Realización:	23/10/2023					Constancia de Registro No.	20231192
INFORMACIÓN GENERAL DEL PLAN DE DESARROLLO							
Plan de Desarrollo	*"Chía, Educada, Cultural Y Segura" 2020 - 2023*	Eje	Social y productivo	Sector	Educación		
Programa	02. Chía con ambientes de aprendizaje incluyentes y accesibles	Meta Resultado	5. Reducir la tasa de deserción escolar intra anual a 2.7% durante el cuatrienio				
Código BPIN	2020251750055	Nombre del Proyecto	Fortalecimiento y sostenimiento del servicio educativo				

Monitoreo a Indicadores del Plan de Desarrollo 2020 - 2023		Vigencia 2023		
Meta Producto	Indicador de Producto	Programado	Ejecutado	Ejecución Presupuestal Acumulada
24. BENEFICIAR A CATORCE MIL OCHOCIENTOS (14.800) ESTUDIANTES DE LAS IEO DE CHÍA CON EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, ANUALMENTE.	ESTUDIANTES BENEFICIADOS CON EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.	14800	14800	$ 14.319.412.283,00

Producto MGA	Rubro Presupuestal	Nombre rubro CCPET	Valor Solicitado
2201028 - Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar	2301022201202025175005S0282.3.2.02.02.009	Servicios para la comunidad, sociales y personales	$ 2.500.000.000,00

ESTADO FINANCIERO DEL PROYECTO - RECURSOS ASIGNADOS PARA LA VIGENCIA

Fuente	Nombre de Fuente	Apropiación Inicial	Ajustes y/o Modificaciones	Valor Solicitado	Acumulado solicitado a Banco Proyectos	Total Ejecutado	Saldo por Ejecutar	% Ejecución
1309	R.B. SUP LIBRE P. PARTICIPATIVO SIN EJECUCIÓN VIG ANTERIORES	$ 0,00	2500000000	$ 2.500.000.000,00	0	$ 2.500.000.000,00	$ 0,00	100%

Descripción de las Actividades del Proyecto	Código Actividad	202303385
ADICIÓN Nº 2 Y PRORROGA Nº 2 AL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº CT-702-2023, "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL"		

Valor en Letras:	DOS MIL QUINIENTOS MILLONES PESOS ML	Total	$ 2.500.000.000,00

Revisó: GINETTE LARREGO OROZCO
Profesional Universitario
Banco de Proyectos

Revisó: CÉSAR PINZÓN LÓPEZ
Profesional Universitario
Seguimiento Financiero

Revisó: JUAN CARLOS CASTRO HERNÁNDEZ
Director(a) Planificacion del Desarrollo (C)

Aprobó: LAURA ROCIO RIVERA RIOS
Secretaria de Planeación

* Este formato hace parte del proceso del Sistema de Seguimiento al Plan de Desarrollo Municipal, y a los Proyectos de Inversión radicados en el Banco de Programas y Proyectos de Inversión Municipal
* Las cifras relacionadas, el CCEPT, CPC y la destinación de las Fuentes de Financiación, son revisadas y aprobadas por la Dirección Financiera con la Solicitud de Disponibilidad Presupuestal anexa
* Los presupuestos y demas anexos son avalados y aprobados por cada Dependencia
* La presente Certificación tiene validez para su utilización hasta el 31-Dic-2023

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

Secretaría de Educación

Chía, octubre de 2023

Señora
YESSICA ANDREA MARTINEZ SALAZAR
REPRESENTANTE LEGAL
UNION TEMPORL BIENESTAR COLECTIVO
Ciudad.

Asunto: Aceptación Adición No.2 y Prorroga No.2 al Contrato 702 de 2023, UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO

Reciba un cordial saludo, me permito enviar la información correspondiente a la solicitud de Adición No.2 y Prorroga No.2 al Contrato 702 de 2023, firmado con la UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO y cuyo objeto corresponde a:" SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL ", con la finalidad que se dé su aceptación para continuar con el trámite.

Lo anterior se justifica bajo los siguientes preceptos:

El Decreto 1852 de 2015 "*Por el cual se adiciona el Decreto número 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, para reglamentar el parágrafo 4° del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, el numeral 20 del artículo 6° de la Ley 1551 de 2012, el parágrafo 2° del artículo 2° de la Ley 715 de 2001 y los artículos 16, 17, 18 y 19 de la Ley 1176 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar – PAE*", hace mención en su capítulo 4 de los actores del programa de alimentación escolar PAE y puntualmente en el artículo 2.3.10.4.3. *Funciones de las entidades territoriales.* Las entidades territoriales cumplirán las siguientes funciones en relación con el Programa de Alimentación Escolar - PAE:

b) Adelantar los procesos de contratación que haya lugar para ejecutar en forma oportuna el PAE, ordenar el gasto y el pago de los mismos;
c) Garantizar la prestación del servicio de alimentación desde el primer día del calendario escolar y durante la respectiva vigencia

A su vez, el Ministerio Público identificó como un riesgo el que no se logre prestar el servicio de alimentación escolar del programa PAE, desde el primer día del calendario escolar 2023 de acuerdo a la normatividad vigente, lo que podría derivar en la afectación a los derechos fundamentales a la salud, la educación y alimentación equilibrada, de los niños, niñas y adolescentes que acceden a la educación pública, por consiguiente,

teniendo en cuenta la directiva 029 del 1 de noviembre de 2022 dada además de lo establecido en el Decreto 1852 de 2015 y la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021 "«Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE", dada por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender, que señala en su Artículo 3 el objetivo general del PAE, que es "Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad", resaltando en el Parágrafo que acompaña dicho Artículo que: "El PAE tiene como población objetivo la matrícula desde preescolar hasta media, diseñada para Niñas, Niños, Adolescentes y Jóvenes (NNAJ), en razón a que legalmente la **atención debe ser en presencialidad**".

De igual manera establece en el Artículo 5 que el complemento alimentario corresponde a los alimentos que deben ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel educativo y clase de ración en un tiempo de comida, para complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar.

Así mismo reiteran que es competencia de las Entidades Territoriales ejecutar el programa de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender, mediante la Resolución N°. 00335, específicamente en lo contemplado en el Anexo Técnico Administrativo y Financiero, para lo cual deben adelantar los procesos de planeación y contratación para ejecutarlo en forma oportuna, ordenar el gasto y el pago de los mismos; y garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar desde el primer día calendario escolar y de manera continua durante toda la vigencia.

Consecuentemente, el municipio de Chía expide la Resolución 5569 del 28 de diciembre de 2022 "POR LA CUAL SE MODIFICA LA RESOLUCION 4475 DEL 21 DE OCTUBRE DE 2022 DEL CALENDARIO ACADEMICO DEL AÑO 2023, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y NO OFICIALES DE EDUCACIÓN FORMAL DEL MUNICIPIO DE CHÍA", señalando que en el Artículo Primero del Resuelve, establece que "modifíquese el Artículo primero de la Resolución número 4475 del 21 de octubre de 2022 , el cual tendrá el primer semestre como fecha de inicio el 30 de enero de 2023 finalizando el día 25 de junio de 2023, y para el segundo semestre tendrá como fecha de inicio el 10 de julio de 2023 finalizando el 3 de diciembre de 2023.

Es así como se hace necesario realizar una adición por valor de DOS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/TE ($2.497.495.728), a fin de garantizar la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar hasta el último día calendario escolar, entregando el complemento alimentario a los 14884 estudiantes, más 2236 de Jornada Única, señalando que el valor inicial del contrato Ct-702 de 2023, es de

Carrera 10 N° 8-74
PBX: 8844444 Ext. 2900-2901
sem.secretaria@chia.gov.co
www.chia-cundinamarca.gov.co

seis mil cincuenta y un millones seiscientos veinticuatro mil doscientos sesenta y cuatro pesos m/cte. ($6.051.624.264), mas la adición No.1 por valor de quinientos millones de pesos m/te ($500.000.000), los cuales se ejecutarán en su totalidad teniendo en cuenta además el valor con el que se realiza la proyección correspondiente de acuerdo a los meses anteriores, en donde se estima que, con el cambio de modalidad, la asistencia de los estudiantes, la semana se receso y las actividades programadas se cubrirá el suministro de raciones del programa de alimentación escolar hasta el último día calendario escolar de acuerdo a la siguiente relación:

RACIONES	NO. ESTUDIANTES	VALOR	DIAS	VALOR TOTAL
Ración Tipo almuerzo 1,2 y 3	3677	$ 5.075	26	$ 485.180.150
Ración Tipo almuerzo 4 y 5	2453	$ 5.542	26	$ 353.457.676
Ración Tipo almuerzo secundaria	5250	$ 6.205	26	$ 846.982.500
Ración Tipo almuerzo media y com	3007	$ 6.730	26	$ 526.164.860
Ración Industrializada 1, 2 y 3	265	$ 4.502	26	$ 31.018.780
Ración Industrializada 4 y 5	365	$ 4.720	26	$ 44.792.800
Ración Industrializada secundaria	987	$ 5.172	26	$ 132.723.864
Ración Industrializada media y com	539	$ 5.507	26	$ 77.175.098
				$ 2.497.495.728

Al realizar la presente adición y prorroga al contrato 702-2023, se garantiza la continuidad en el suministro de raciones alimenticias a los titulares en derecho (niños, niñas y adolescentes) registrados en el Sistema Integrado de Matricula –SIMAT, hasta finalizar el presente contrato, en pro de disminuir la deserción y el ausentismo e incrementar los logros en su desempeño escolar contribuyendo en mejorar su capacidad de atención y sus procesos de aprendizaje.

Frente a lo anterior se requiere realizar una prórroga hasta finalizar el calendario escolar (3 de diciembre de 2023), contados desde el 1 de noviembre de 2023, teniendo en cuenta algunas actividades académicas y eventualidades presentadas en días calendario escolar y una adición al valor del contrato por DOS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENYA Y CINCO MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/TE ($2.497.495.728), modificación al valor total del contrato en la suma de NUEVE MIL CUARENTA Y NUEVE MILLONES CIENTO DIECINUEVE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS M/CTE ($ 9.049.119.992), para la cual se cuenta con:

- Certificado de Disponibilidad Presupuestal
- Banco de proyectos con constancia de Registro

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

Secretaría de Educación

SOLICITUD ADICIÓN No.2 Y PRÓRROGA No.2:

VALOR ADICIÓN No.2:	DOS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENYA Y CINCO MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/TE ($2.497.495.728)
TOTAL, ADICIÓN No.2 Y DISPONIBILIDAD:	DOS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENYA Y CINCO MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/TE ($2.497.495.728)
PRÓRROGA No.2:	1 DE NOVIEMBRE DE 2023
DIAS DE PRORROGA:	33 DIAS CALENDARIO (21 DIAS CALENDARIO ESCOLAR)
FECHA DE TERMINACIÓN:	3 DE DICIEMBRE DE 2023

Agradezco de antemano su gentil colaboración.

Atentamente,

CRYSTIAN YANARDY RUIZ LEON
Secretario de Educación
Supervisor Contrato 702-2023

Carrera 10 N° 6 74
PBX: 8844444 Ext. 2900-2901
sem.secretaria@chia.gov.co
www.chia-cundinamarca.gov.co

Chía, octubre de 2023

Doctor
CRYSTIAN YANARDY RUIZ LEON
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
MUNICIPIO DE CHÍA
Ciudad.

Asunto: Aceptación Adición No.2 y Prórroga No.2 al Contrato 702 de 2023, UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO

Respetado Doctor:

Cordial saludo, en cumplimiento a las obligaciones establecidas en el Contrato CT 702-2023, se acepta la adición No.2 y prorroga No.2, al Contrato como operador del PAE cuyo objeto es:

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL ".

Lo anterior atendiendo lo siguiente:

1. Comunicación enviada por la Secretaría de Educación:

   A lo expuesto en la siguiente justificación:

El Decreto 1852 de 2015 "Por el cual se adiciona el Decreto número 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, para reglamentar el parágrafo 4° del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, el numeral 20 del artículo 6° de la Ley 1551 de 2012, el parágrafo 2° del artículo 2° de la Ley 715 de 2001 y los artículos 16, 17, 18 y 19 de la Ley 1176 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar – PAE", hace mención en su capítulo 4 de los actores del programa de alimentación escolar PAE y puntualmente en el artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales. Las entidades territoriales cumplirán las siguientes funciones en relación con el Programa de Alimentación Escolar - PAE:

b) Adelantar los procesos de contratación que haya lugar para ejecutar en forma oportuna el PAE, ordenar el gasto y el pago de los mismos;

c) Garantizar la prestación del servicio de alimentación desde el primer día del calendario escolar y durante la respectiva vigencia

A su vez, el Ministerio Público identificó como un riesgo el que no se logre prestar el servicio de alimentación escolar del programa PAE, desde el primer día del calendario escolar 2023 de acuerdo a la normatividad vigente, lo que podría derivar en la afectación a los derechos fundamentales a la salud, la educación y alimentación equilibrada, de los niños, niñas y adolescentes que acceden a la educación pública, por consiguiente, teniendo en cuenta la directiva 029 del 1 de noviembre de 2022 dada además de lo establecido en el Decreto 1852 de 2015 y la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021 "«Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE", dada por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender, que señala en su Artículo 3 el objetivo general del PAE, que es "Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad", resaltando en el Parágrafo que acompaña dicho Artículo que: "El PAE tiene como población objetivo la matrícula desde preescolar hasta media, diseñada para Niñas, Niños, Adolescentes y Jóvenes (NNAJ), en razón a que legalmente la atención debe ser en presencialidad".

De igual manera establece en el Artículo 5 que el complemento alimentario corresponde a los alimentos que deben ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel educativo y clase de ración en un tiempo de comida, para complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar.

Así mismo reiteran que es competencia de las Entidades Territoriales ejecutar el programa de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender, mediante la Resolución Nº. 00335, específicamente en lo contemplado en el Anexo Técnico Administrativo y Financiero, para lo cual deben adelantar los procesos de planeación y contratación para ejecutarlo en forma oportuna, ordenar el gasto y el pago de los mismos; y garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar desde el primer día calendario escolar y de manera continua durante toda la vigencia.

Consecuentemente, el municipio de Chía expide la Resolución 5569 del 28 de diciembre de 2022 "POR LA CUAL SE MODIFICA LA RESOLUCION 4475 DEL 21 DE OCTUBRE DE 2022 DEL

CALENDARIO ACADEMICO DEL AÑO 2023, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y NO OFICIALES DE EDUCACIÓN FORMAL DEL MUNICIPIO DE CHÍA", señalando que en el Artículo Primero del Resuelve, establece que "modifíquese el Artículo primero de la Resolución número 4475 del 21 de octubre de 2022 , el cual tendrá el primer semestre como fecha de inicio el 30 de enero de 2023 finalizando el día 25 de junio de 2023, y para el segundo semestre tendrá como fecha de inicio el 10 de julio de 2023 finalizando el 3 de diciembre de 2023.

Es así como se hace necesario realizar una adición por valor de DOS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/TE ($2.497.495.728), a fin de garantizar la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar hasta el último día calendario escolar, entregando el complemento alimentario a los 14884 estudiantes, más 2236 de Jornada Única, señalando que el valor inicial del contrato Ct-702 de 2023, es de seis mil cincuenta y un millones seiscientos veinticuatro mil doscientos sesenta y cuatro pesos m/cte. ($6.051.624.264), mas la adición No.1 por valor de quinientos millones de pesos m/te ($500.000.000), los cuales se ejecutarán en su totalidad teniendo en cuenta además el valor con el que se realiza la proyección correspondiente de acuerdo a los meses anteriores, en donde se estima que, con el cambio de modalidad, la asistencia de los estudiantes, la semana se receso y las actividades programadas se cubrirá el suministro de raciones del programa de alimentación escolar hasta el último día calendario escolar de acuerdo a la siguiente relación:

RACIONES	NO. ESTUDIANTES	VALOR	DIAS	VALOR TOTAL
Ración Tipo almuerzo 1,2 y 3	3677	$ 5.075	26	$ 485.180.150
Ración Tipo almuerzo 4 y 5	2453	$ 5.542	26	$ 353.457.676
Ración Tipo almuerzo secundaria	5250	$ 6.205	26	$ 846.982.500
Ración Tipo almuerzo media y com	3007	$ 6.730	26	$ 526.164.860
Ración Industrializada 1, 2 y 3	265	$ 4.502	26	$ 31.018.780
Ración Industrializada 4 y 5	365	$ 4.720	26	$ 44.792.800
Ración Industrializada secundaria	987	$ 5.172	26	$ 132.723.864
Ración Industrializada media y com	539	$ 5.507	26	$ 77.175.098
				$ 2.497.495.728

Al realizar la presente adición y prorroga al contrato 702-2023, se garantiza la continuidad en el suministro de raciones alimenticias a los titulares en derecho (niños, niñas y adolescentes) registrados en el Sistema Integrado de Matricula –SIMAT, hasta finalizar el presente contrato, en pro de disminuir la deserción y el ausentismo e incrementar los logros en su desempeño escolar contribuyendo en mejorar su capacidad de atención y sus procesos de aprendizaje.

Frente a lo anterior se requiere realizar una prórroga hasta finalizar el calendario escolar (3 de diciembre de 2023), contados desde el 1 de noviembre de 2023, teniendo en cuenta algunas actividades académicas y eventualidades presentadas en días calendario escolar y una adición al valor del contrato por DOS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENYA Y CINCO MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/TE ($2.497.495.728), modificación al valor total del contrato en la suma de NUEVE MIL CUARENTA Y NUEVE MILLONES CIENTO DIECINUEVE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS M/CTE ($ 9.049.119.992), para la cual se cuenta con:

- Certificado de Disponibilidad Presupuestal
- Banco de proyectos con constancia de Registro

SOLICITUD ADICIÓN No.2 Y PRÓRROGA No.2:

VALOR ADICIÓN No.2:	DOS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENYA Y CINCO MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/TE ($2.497.495.728)
TOTAL, ADICIÓN No.2 Y DISPONIBILIDAD:	DOS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENYA Y CINCO MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/TE ($2.497.495.728)
PRÓRROGA No.2:	1 DE NOVIEMBRE DE 2023
DIAS DE PRORROGA:	33 DIAS CALENDARIO (21 DIAS CALENDARIO ESCOLAR)

FECHA DE TERMINACIÓN: 3 DE DICIEMBRE DE 2023

Por lo anterior se acepta la adición No.2 y prórroga No.2 prevista.

Cordialmente,

YESSICA ANDREA MARTINEZ SALAZAR
REPRESENTANTE LEGAL
UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO
CELULAR 301 626 1882

Anexo N° 9

Oficios y la respuesta correspondiente.

HAVERHILL SISCOL lo mejor CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

Chía Cundinamarca, Octubre 26 de 2023

Doctora;
YESSICA ANDREA MARTINEZ SALAZAR
Representante Legal
UT BIENESTAR COLECTIVO
La Ciudad

Asunto: Revisión plan de mejora del informe bimensual PAE procuraduría.

Cordial saludo;

En virtud de las actividades de vigilancia, seguimiento y control del contrato No 702- 2023, Que tiene por objeto: "SUMINISTRO DE ALIMENTACION ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZOS A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLECNETES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHIA: DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ADMINISTRATIVOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDICACION NACIONAL". ". Y con referencia a las observaciones del informe bimensual PAE procuraduría me permito informar que las acciones tomadas han sido las siguientes:

Se revisa el plan de mejora enviado por el operador dando respuesta a los hallazgos emitidos por la Dirección de Vigilancia y Control de la Secretaría de Salud, y se procede a dar cierre de los mismos.

Sin otro particular;

DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA
REPRESENTANTE LEGAL CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

Proyectó: Leidy Arias / Asistente Administrativo
Revisó: Gerardo Ramírez / Asesor Jurídico

Vd. Bojacá KM 2 Aut. Vía Cajicá. Edificio Quantum - Local 112
Chía – Cundinamarca
Teléfono 3144223632
e-mail: 2023consorciointerpae@gmail.com

HAVERHILL SISCOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

Chía Cundinamarca, octubre 26 de 2023

Doctor;
CRYSTIAN YANARDY RUIZ LEON
SECRETARIO DE EDUCACION CHIA CUNDINAMARCA
Alcaldía municipal -
Chía Cundinamarca

ASUNTO: Revisión plan de mejora del informe bimensual PAE Procuraduría

Cordial saludo;

En virtud de las actividades de vigilancia, seguimiento y control del contrato No 702-2023, Que tiene por objeto: "SUMINISTRO DE ALIMENTACION ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZOS A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLECNETES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHIA: DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ADMINISTRATIVOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDICACION NACIONAL". Y con referencia a las observaciones del informe bimensual PAE procuraduría me permito informar que las acciones tomadas han sido las siguientes:

El día 15 de septiembre se remiten hallazgos al operador. El día 27 de septiembre seremite al operador la evaluación por parte de la interventoría sobre respuesta, realizando las observaciones pertinentes. El día 02 de octubre se procede a dar cierrea 43 hallazgos quedando 22 pendientes.

Como novedad a la fecha, el día de hoy 26 de octubre procedemos a dar cierre de los hallazgos que quedaban pendientes, Adicional se adjunta PDF con las evidencias de la respuesta emitida por parte del operador que consta de 40 páginas.

Sin otro particular;

DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA
REPRESENTANTE LEGAL CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

Proyectó: Leidy Arias / Asistente Administrativo
Revisó: Gerardo Ramírez / Asesor Jurídico

Vd. Bojacá KM 2 Aut. Vía Cajicá. Edificio Quantum - Local 112
Chía – Cundinamarca
Teléfono 3144223632
e-mail: 2023consorciointerpae@gmail.com

Unión temporal
Bienestar Colectivo

Alimentos para Aprender

19 de Octubre de 2023

Señores
CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023
Municipio de Chía

Ref.: RESPUESTA HALLAZGOS ABIERTOS – INFORME BIMENSUAL PROCURADURIA.

Cordial saludo,

Nos permitimos dar respuesta frente a los hallazgos abierto por parte del informe bimensual de procuraduría por para de la Secretaria de Salud:

MUNICIPIO	MODALIDAD	TIPO DE VISITA	OPERADOR	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	DESCRIPCION DE LA OBSERVACION	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR	EVIDENCIA	ESTADO DEL HALLAZGO	EVALUACION DE RESPUESTA	Evidencias a enviar
Chia, Cundimarca	AI	Sanitaria y Nutricion	UT.Bienestar Colectivo	IED FAGUA	Fagua Antigua	se observan canastillas con falta de limpieza, y las condiciones sanitarias de las entregas	Se adquiere compromiso para mantener las canastillas en optimas condiciones para el correcto funcionamiento del servicio	Se adjunta soporte en oficio sobre el proceso de lavado de canastillas	abierto	Se solicito el desarrollo del programa de limpieza y desinfección, manteniendo las canastillas en optimas condiciones para cumplir con la norma de higiene, calidad e inocuidad de los alimentos, por ende el correcto funcionamiento del servicio quede registrado en fisico y a diario, los procesos realizados.	evidencia fotográfica del proceso de limpieza y desinfección de las canastillas y registro fisico actualizado del proceso realizado, en donde se evidencia la periodicidad del mismo.
Chia, Cundimarca	RPS	Sanitaria y Nutricion	UT.Bienestar Colectivo	IED FAGUA	Fagua Antigua	el plan de capacitacion no especifica intensidad horaria según normativo	Se procedera a subsanar dicha situacion enviando la intensidad horaria correspondiente.	Se anexa intensidad horaria de capacitacion en el oficio correspondiente.	abierto	Se realizara la revision del programa de capacitacion y se procedera a incluir dentro de esta la intensidad horaria y duración de cada uno de los temas propuestos, para dar cumplimiento al capitulo II en su articulo 13 de la Resolución 2674 de 2013, en donde se especifica el contenido del plan de capacitacion. Se llevara en fisico a la institución educativa y se anexara dentro del programa.	Se anexa copia de la intensidad horaria y fotografia de la misma dentro del plan de capacitacion en la institución educativa. fecha en la que se encontrara el plan completo en la institución.
Chia, Cundimarca	RPS	Sanitaria y Nutricion	UT.Bienestar Colectivo	IED FAGUA	Fagua Antigua	con certificado de lavado de tanque de almacenamiento de agua potable.	La resolucion 335 de 2021 establece que la ETC es la encargada de adecuaciones locativas y lavado de tanques en las instituciones educativas del municipio.	Se adjunta soporte en el oficio sobre la solicitud a SEM y rectores para las labores respectivas.	abierto	La resolucion 25452 de 2017 en su titulo 3 ACTORES, RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS , articulo N establece que la ETC es la encargada de garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios e implementar planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecucion. Por consiguiente, se informa a secretaria de educación, a través de oficio, de las condiciones en la que se encuentra la infraestructura de la institución educativa, enfatizando en la falta de mantenimiento y desinfección de los tanque de almacenamiento de agua, asi como los respectivos soporte. Sin embargo, para dar cumplimiento a la resolución 2674 dentro del programa de abastecimiento de agua, se dispondrá de una caneca en material sanitario, la cual se utilizará para almacenar agua que garantice un dia de producción . Ya que al no contar con certificados no se puede evidenciar que el agua sea	evidencia fotográfica del tanque a implementar mientras se recibe respuesta al oficio enviado. Copia oficio.
Chia, Cundimarca	RPS	Sanitaria y Nutricion	UT.Bienestar Colectivo	IED SANTA LUCIA		no cuentan con certificado de lavado de tanque de almacenamiento de agua potable	La resolucion 335 de 2021 establece que la ETC es la encargada de adecuaciones locativas y lavado de tanques en las instituciones educativas del municipio.	Se adjunta soporte en el oficio sobre la solicitud a SEM y rectores para las labores respectivas.	abierto	La resolución 25452 de 2017 en su titulo 3 ACTORES, RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS , articulo N establece que la ETC es la encargada de garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios e implementar planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución. Por consiguiente, se informa a secretaria de educación, a través de oficio, de las condiciones en la que se encuentra la infraestructura de la institución educativa, enfatizando en la falta de mantenimiento y desinfección de los tanque de almacenamiento de agua, asi como los respectivos soporte. Sin embargo, para dar cumplimiento a la resolución 2674 dentro del programa de abastecimiento de agua, se dispondrá de una caneca en material sanitario, la cual se utilizará para almacenar agua que garantice un dia de producción . Ya que al no contar con certificados no se puede evidenciar que el agua sea	evidencia fotográfica del tanque a implementar mientras se recibe respuesta al oficio enviado. Copia oficio.

Carrera 1 4-02, Parque Industrial K2, Bodega 8
Chía - Cundinamarca
info@fundacionbienestarcolectivo.org

Chia, Cundimarca	RPS	Sanitaria y Nutricional	UT.Bienestar Colelivo	IEO SEDE LA CARO		personal manipulador de alimentos nuevo sin capacitación	Al dia de hoy 22 de septiembre las carpetas se encuentran actualizadas con la información correspondiente.	Se anexa intensidad horaria de capacitacion en el oficio correspondiente.	abierto	Se solicita enviar de forma física el cronograma de capacitaciones y los registros correspondientes diligenciados de forma correcta que permitan corroborar a las capacitaciones descritas en el programa incluyendo el nuevo personal.	EVIDENCIA DE CRONOGRAMA Y REGISTRO DE CAPACITACION ACORDE A LOS MISMOS.
Chia, Cundimarca	RPS	Sanitaria y Nutricional	UT.Bienestar Colelivo	IEO SEDE LA CARO		no cuentan con certificado de lavado de tanque de almacenamiento de agua potable	La resolucion 335 de 2021 establece que la CTC es la encargada de adecuaciones locativas y lavado de tanques en las instituciones educativas del municipio.	Se adjunta soporte en el oficio sobre la solicitud a SEM y rectores para las labores respectivas.	abierto	La resolución 29453 de 2017 en su titulo 3 ACTORES, RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS , articulo N establece que la CTC es la encargada de garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios e implementar planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución. Por consiguiente, se informa a secretaría de educación, a través de oficio, de las condiciones en la que se encuentra la infraestructura de la institución educativa, enfatizando en la falta de mantenimiento y desinfección de los tanque de almacenamiento de agua, así como los respectivos soporte. Sin embargo, para dar cumplimiento a la resolución 2674 dentro del programa de abastecimiento de agua, se dispondrá de una canoa en material sanitario, la cual se utilizara para almacenar agua que garantice un dia de producción . Ya que al no contar con certificados no se puede evidenciar que el agua sea de consumo.	evidencia fotografica del tanque a implementar mientras se recibe respuesta al oficio enviado. Copia oficio.
Chia, Cundimarca	RPS	Sanitaria y Nutricional	UT.Bienestar Colelivo	IEO CERCA DE PIEDRA		no cuentan con certificado de lavado de tanque de almacenamiento de agua potable.	La resolucion 335 de 2021 establece que la CTC es la encargada de adecuaciones locativas y lavado de tanques en las instituciones educativas del municipio.	Se adjunta soporte en el oficio sobre la solicitud a SEM y rectores para las labores respectivas.	abierto	La resolucion 29452 de 2017 en su titulo 3 ACTORES, RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS , articulo N establece que la CTC es la encargada de garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios e implementar planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución. Por consiguiente, se informa a secretaría de educación, a través de oficio, de las condiciones en la que se encuentra la infraestructura de la institución educativa, enfatizando en la falta de mantenimiento y desinfección de los tanque de almacenamiento de agua, así como los respectivos soporte. Sin embargo, para dar cumplimiento a la resolución 2674 dentro del programa de abastecimiento de agua, se dispondrá de una canoa en material sanitario, la cual se utilizara para almacenar agua que garantice un dia de producción . Ya que al no contar con certificados no se puede evidenciar que el agua sea de consumo.	evidencia fotografica del tanque a implementar mientras se recibe respuesta al oficio enviado. Copia oficio.
Chia, Cundimarca	RI	Sanitaria y Nutricional	UT.Bienestar Colelivo	IEO SANTA MARIA DEL RIO	SEDE A	El plan de capacitacion no especifica intensidad horaria según normativa.	Se procedera a subsanar dicha situacion enviando la intensidad horaria correspondiente.	Se anexa copia de la intensidad horaria en el oficio correspondiente.	abierto	Se solicita el programa de capacitación y que se proceda a incluir dentro de este, la intensidad horaria y duración de cada una de los temas propuestos, para dar cumplimiento al capitulo II en su articulo 13 de la Resolución 2674 de 2013, en donde se especifica el contenido del plan de capacitación. Se lleve en fisico a las IEO.	se anexa copia de la intensidad horaria y fotografia de la misma dentro del plan de capacitacion en la institución educativa. Fecha en la que se encontrará el plan completo en la institución.
Chia, Cundimarca	RPS	Sanitaria y Nutricional	UT.Bienestar Colelivo	IEO JOSE JOAQUIN CASAS		Canchos sin mantenimiento	Se solicita aclarar sobre que canchos hace referencia el mantenimiento ya que no es clara la indormacion.	Se adjunta soporte en el oficio sobre la solicitud a SEM y rectores para las labores respectivas.	abierto	Se solicita el oficio enviado a la Procuraduria con el fin de aclarar a que canchos hace referencia el hallazgo.	Copia oficio remisorio. Si fue por correo anexar pantallaso para evidenciar fecha del proceso.
Chia, Cundimarca	RPS	Sanitaria y Nutricional	UT.Bienestar Colelivo	IEO JOSE JOAQUIN CASAS		Soportes incompletos de capacitacion	Se procedera a subsanar dicha situacion enviando la intensidad horaria correspondiente.	Se anexa copia de la intensidad horaria en el oficio correspondiente.	abierto	Se solicita enviar de forma física el cronograma de capacitaciones y los registros correspondientes diligenciados de forma correcta que permitan corroborar a las capacitaciones descritas en el programa incluyendo el nuevo personal.	EVIDENCIA DE CRONOGRAMA Y REGISTRO DE CAPACITACION ACORDE A LOS MISMOS.

Chia, Cundimarca	RPS	Sanitaria y Nutricional	UT.Bienestar Colectivo	IEO JOSE JOAQUIN CASAS		no cuentan con certificado de lavado de tanque de almacenamiento de agua potable.	La resolucion 335 de 2021 establece que la ETC es la encargada de adecuaciones locativas y lavado de tanques en las instituciones educativas del municipio.	Se adjunta soporte en el oficio sobre la solicitud a SEM y rectores para las labores respectivas.	abierto	La resolución 29452 de 2017 en su titulo 3 ACTORES, RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS , articulo N establece que la ETC es la encargada de garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios e implementar planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplen con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución. Por consiguiente, se informa a secretaria de educación, a través de oficio, de las condiciones en la que se encuentra la infraestructura de la institucion educativa, evidenciando en la falta de mantenimiento y desinfección de los tanque de almacenamiento de agua, así como los respectivos soporte. Sin embargo, para dar cumplimiento a la resolución 2674 dentro del programa de abastecimiento de agua, se dispondrá de una carreca en material sanitario, la cual se utilizará para almacenar agua que garantice un día de produccion . Ya que al no contar con certificados no se puede evidenciar que el agua sea de consumo.	evidencia fotografica del tanque a implementar mientras se recibe respuesta al oficio enviado. Copia oficio.
Chia, Cundimarca	PI	Sanitaria y Nutricional	UT.Bienestar Colectivo	IEO DIVERSIFICADO		No se evidencia soportes de capacitaciones	Se procedera a subsanar dicha situacion enviando la intensidad horaria correspondiente y los certificados faltantes.	Se anexa copia de la intensidad horaria en el oficio correspondiente.	abierto	Se solicita enviar de forma fisica el cronograma de capacitaciones y los registros correspondientes diligenciados de forma correcta que permitan corroborar a las capacitaciones descritas en el programa incluyendo el nuevo personal.	EVIDENCIA DE CRONOGRAMA Y REGISTRO DE CAPACITACION ACORDE A LOS MISMOS.
Chia, Cundimarca	PI	Sanitaria y Nutricional	UT.Bienestar Colectivo	IEO DIVERSIFICADO		no se evidencia registros de las actividades de limpieza y desinfeccion y no se evidencia en el lugar el plan de saneamiento basico ajustado a la actividad	Se tomaron las medidas correspondientes para tener actualizados los formatos de limpieza y desinfeccion y verificar el plan de saneamiento para evidenciar que faltante poseer.	Se anexa copia de la intensidad horaria en el oficio correspondiente.	abierto	Se solicita que el plan de saneamiento se encuentre en la institución educativa y su anexo la documentacion faltante de acuerdo a los programas a implementar dentro de este. Por otro lado se realicen charlas informativas con el personal manipulador, por parte del operador, recalcando la importancia de realizar los procesos de limpieza y desinfección y el mantener al día los registros de los procesos realizados.	evidencia fotografica de la charla y evidencia de los registros de limpieza y desinfección diligenciados y actualizados.
Chia, Cundimarca	RPS	Sanitaria y Nutricional	UT.Bienestar Colectivo	IEO FAGUA	TIQUIZA	personal sin tapabocas	Se comento la novedad con el grupo de manipuladoras del punto recordandoles la importancia del usop de los EPP y su respectiva dotacion.	sin evidencia	abierto	Se solicita una capacitacion informativa con el personal manipulador y encabezada por el personal de salud y seguridad en el trabajo en donde se haga enfasis en la importancia de portar adecuadamente y completos los elementos de seguridad como el tapabocas.	evidencia fotografica de reunión. fecha de charla CON EL ACOMPAÑAMIENTO DEL Profesional en el area de salud y seguridad en el trabajo.
Chia, Cundimarca	RPS	Sanitaria y Nutricional	UT.Bienestar Colectivo	IEO FAGUA	TIQUIZA	soportes de capacitacion soportes sin coincidir	Se procedera a subsanar dicha situacion enviando la intensidad horaria correspondiente y los certificados faltantes.	Se anexa copia de la intensidad horaria en el oficio correspondiente.	abierto	Se solicita enviar de forma fisica el cronograma de capacitaciones y los registros correspondientes diligenciados de forma correcta que permitan corroborar a las capacitaciones descritas en el programa incluyendo el nuevo personal.	EVIDENCIA DE CRONOGRAMA Y REGISTRO DE CAPACITACION ACORDE A LOS MISMOS.
Chia, Cundimarca	RPS	Sanitaria y Nutricional	UT.Bienestar Colectivo	IEO FAGUA	TIQUIZA	Plan de saneamiento sin actualizar.	Se solicita aclarar dicha informacion ya que no se comprende a que hace referencia. Se revisar por la parte de supervision dicha novedad y de ser encontrada alguna anomalia se realizara la correccion de manera inmediata.	sin evidencia	abierto	Se solicita que el plan de saneamiento se encuentre en la instituciones, y contar con el acompañamiento del supervisor encargado para poder evidenciar que es lo que hace falta para que este completo. Luego de esto se procede anexar la information correspondiente para cada uno de los programas estipulados dentro de este, dando cumplimiento a la Resolucion 2674.	evidencia fotografica de los programas que se encuentran incluidos dentro del plan de saneamiento que se encuentra en la institución, así como también envio de forma digital del plan de saneamiento completo.
Chia, Cundimarca	RPS	Sanitaria y Nutricional	UT.Bienestar Colectivo	IEO SEDE EL CERRO		estantes con oxido	La resolucion 335 de 2021 establece que la ETC es la encargada de adecuaciones locativas en las instituciones educativas del municipio.	Se adjunta soporte en el oficio sobre la solicitud a SEM y rectores para las labores respectivas.	abierto	La resolución 29452 de 2017 en su titulo 3 ACTORES, RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS , articulo O establece que la ETC es la encargada Garantizar la dotación de equipos, utensilios y menajes necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas, priorizadas de acuerdo con la modalidad que se este suministrando. Por consiguiente, se informa a Secretaria de Educación, a través de oficio, el estado en el que se encuentran los estantes utilizados para el almacenamiento de la materia prima. Tienen presencia de oxido.	Copia oficio remisorio con sus anexos fotograficos. Si fue por correo anexar pantallazo para evidenciar fecha del proceso.

Chia, Cundinarca	RPS	Sanitaria y Nutricional	UT.Bienestar Colectivo	IED SEDE EL CERRO		cuarto de residos sin rejilla	La resolucion 335 de 2021 establece que la ETC es la encargada de adecuaciones locativas en las instituciones educativas del municipio.	Se adjunta soporte en el oficio sobre la solicitud a SEM y rectores para las labores respectivas.	abierto	La resolución 25452 de 2017 en su titulo 3 ACTORES, RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS , articulo N establece que la ETC es la encargada de garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparacion, distribucion y consumo de los complementos alimentarios e implementar planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución. Por consiguiente, se informa a secretaria de educacion, a traves de oficio, de las condiciones en la que se encuentra la infraestructura de la institución educativa, haciendo énfasis en la falta de rejilla en el cuarto de residuos.	Copia oficio remisorio con sus anexos fotograficos. Si fue por correo anexar pantallazo para evidenciar fecha del proceso.
Chia, Cundinarca	RPS	Sanitaria y Nutricional	UT.Bienestar Colectivo	IED SEDE EL CERRO		no cuentan con certificado de lavado de tanque de almacenamiento de agua potable	La resolucion 335 de 2021 establece que la ETC es la encargada de adecuaciones locativas y lavado de tanques en las instituciones educativas del municipio.	Se adjunta soporte en el oficio sobre la solicitud a SEM y rectores para las labores respectivas.	abierto	La resolución 25452 de 2017 en su titulo 3 ACTORES, RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS , articulo N establece que la ETC es la encargada de garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparacion, distribucion y consumo de los complementos alimentarios e implementar planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución. Por consiguiente, se informa a secretaria de educacion, a traves de oficio, de las condiciones en la que se encuentra la infraestructura de la institución educativa, enfatizando en la falta de mantenimiento y desinfeccion de los tanque de almacenamiento de agua, asi como los respectivos soporte. Sin embargo, para dar cumplimiento a la resolucion 2674 dentro del programa de abastecimiento de agua, se dispondrá de una caneca en material sanitario, la cual se utilizará para almacenar agua que garantice un dia de producción . Ya que al no contar con certificados no se puede evidenciar que el agua sea de consumo.	evidencia fotográfica del tanque a implementar mientras se recibe respuesta al oficio enviado. Copia oficio.
Chia, Cundinarca	RPS	Sanitaria y Nutricional	UT.Bienestar Colectivo	IED LUNA NUEVA		no cuentan con certificado de lavado de tanque de almacenamiento de agua potable	La resolucion 335 de 2021 establece que la ETC es la encargada de adecuaciones locativas y lavado de tanques en las instituciones educativas del municipio.	Se adjunta soporte en el oficio sobre la solicitud a SEM y rectores para las labores respectivas.	abierto	La resolución 25452 de 2017 en su titulo 3 ACTORES, RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS , articulo N establece que la ETC es la encargada de garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparacion, distribucion y consumo de los complementos alimentarios e implementar planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución. Por consiguiente, se informa a secretaria de educacion, a traves de oficio, de las condiciones en la que se encuentra la infraestructura de la institución educativa, enfatizando en la falta de mantenimiento y desinfeccion de los tanque de almacenamiento de agua, asi como los respectivos soporte. Sin embargo, para dar cumplimiento a la resolucion 2674 dentro del programa de abastecimiento de agua, se dispondrá de una caneca en material sanitario, la cual se utilizará para almacenar agua que garantice un dia de producción . Ya que al no contar con certificados no se puede evidenciar que el agua sea de consumo.	evidencia fotográfica del tanque a implementar mientras se recibe respuesta al oficio enviado. Copia oficio.
Chia, Cundinarca	RPS	Sanitaria y Nutricional	UT.Bienestar Colectivo	IED LAURA VICUÑA		no cuentan con certificado de lavado de tanque de almacenamiento de agua potable	La resolucion 335 de 2021 establece que la ETC es la encargada de adecuaciones locativas y lavado de tanques en las instituciones educativas del municipio.	Se adjunta soporte en el oficio sobre la solicitud a SEM y rectores para las labores respectivas.	abierto	La resolución 25452 de 2017 en su titulo 3 ACTORES, RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS , articulo N establece que la ETC es la encargada de garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparacion, distribucion y consumo de los complementos alimentarios e implementar planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución. Por consiguiente, se informa a secretaria de educacion, a traves de oficio, de las condiciones en la que se encuentra la infraestructura de la institución educativa, enfatizando en la falta de mantenimiento y desinfeccion de los tanque de almacenamiento de agua, asi como los respectivos soporte. Sin embargo, para dar cumplimiento a la resolucion 2674 dentro del programa de abastecimiento de agua, se dispondrá de una caneca en material sanitario, la cual se utilizará para almacenar agua que garantice un dia de producción . Ya que al no contar con certificados no se puede evidenciar que el agua sea de consumo.	evidencia fotográfica del tanque a implementar mientras se recibe respuesta al oficio enviado. Copia oficio.
Chia, Cundinarca	RPS	Sanitaria y Nutricional	UT.Bienestar Colectivo	IEM FONQUETA		No se evidencia certificado de lavado de tanques	La resolucion 335 de 2021 establece que la ETC es la encargada de adecuaciones locativas y lavado de tanques en las instituciones educativas del municipio.	Se adjunta soporte en el oficio sobre la solicitud a SEM y rectores para las labores respectivas.	abierto	La resolución 25452 de 2017 en su titulo 3 ACTORES, RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS , articulo N establece que la ETC es la encargada de garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparacion, distribucion y consumo de los complementos alimentarios e implementar planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución. Por consiguiente, se informa a secretaria de educacion, a traves de oficio, de las condiciones en la que se encuentra la infraestructura de la institución educativa, enfatizando en la falta de mantenimiento y desinfeccion de los tanque de almacenamiento de agua, asi como los respectivos soporte. Sin embargo, para dar cumplimiento a la resolucion 2674 dentro del programa de abastecimiento de agua, se dispondrá de una caneca en material sanitario, la cual se utilizará para almacenar agua que garantice un dia de producción . Ya que al no contar con certificados no se puede evidenciar que el agua sea de consumo.	evidencia fotográfica del tanque a implementar mientras se recibe respuesta al oficio enviado. Copia oficio.

Carrera 1 4-02, Parque Industrial K2, Bodega 8
Chía - Cundinamarca
info@fundacionbienestarcolectivo.org

Chía, Cundinarca	RPS	Sanitaria y Nutricional	UT.Bienestar Colectivo	ICM FAGUA	Fagua Nueva	falta de soportes de asistencias a capacitaciones		Se anexa copia de la intensidad horaria en el oficio correspondiente.	abierto	Se solicita enviar de forma física el cronograma de capacitaciones y los registros correspondientes diligenciados de forma correcta que permitan corroborar a las capacitaciones dasarrlas en el programa incluyendo el nuevo personal.	copia plan completo de capacitsion con los registros de asistencia correspondientes y evidencia fotografica de los materiales utilizados dentro de la misma.
Chía, Cundinarca	RPS	Sanitaria y Nutricional	UT.Bienestar Colectivo	ICM FAGUA	Fagua Nueva	no se evidencia certificado de lavado de tanque de almacenamiento de agua potable		Se adjunta soporte en el oficio sobre la solicitud a SCM y rectores para las labores respectivas.	abierto	La resolución 2546 de 2017 en su titulo 3 ACTORES, RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS , articulo N establece que la ETC es la encargada de garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdiccion cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios e implementar planes de mejoramiento con los establecimientos estatales que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementacion y ejecucion. Por consiguiente, se informa a secretaria de educación, a través de oficio, de las condiciones en la que se encuentra la infraestructura de la institución educativa, enfatizando en la falta de mantenimiento y desinfeccion de los tanque de almacenamiento de agua, así como los respectivos soporte. Sin embargo, para dar cumplimiento a la resolucion 2674 dentro del programa de abastecimiento de agua, se dispondrá de una caneca en material sanitario, la cual se utilizara para almacenar agua que garantice un dia de producción . Ya que al no contar con certificados no se puede evidenciar que el agua sea de consumo.	evidencia fotografica del tanque a implementar mientras se recibe respuesta al oficio enviado. Copia oficio.

Rta: Nos permitimos dar respuesta a cada uno de los ítems abiertos:

1. **Evidencia fotográfica del proceso de limpieza y desinfección de las canastillas y registro físico actualizado del proceso realizado, en donde se evidencia la periodicidad del mismo.**

   Se adjunta evidencia fotográfica del proceso de limpieza y desinfección de las canastillas.

2. **Se anexa copia de la intensidad horaria y fotografía de la misma dentro del plan de capacitación en la institución educativa. fecha en la que se encontrará el plan completo en la institución.**

   Se adjunta intensidad horaria de capacitación y evidencia fotográfica. Se enviara la información respectiva desde el 30 de nov en la institución correspondiente.

3. **Evidencia fotográfica del tanque a implementar mientras se recibe respuesta al oficio enviado. Copia oficio.**

   Se adjunta copia del oficio enviado y se sugiere traslado a la IE para la dotación de tanque mientras actualizan la respectiva limpieza.

4. **Evidencia fotográfica del tanque a implementar mientras se recibe respuesta al oficio enviado. Copia oficio.**

   Se adjunta copia del oficio enviado y se sugiere traslado a la IE para la dotación de tanque mientras actualizan la respectiva limpieza.

5. **Evidencia de cronograma y registro de capacitación acorde a los mismos.**

   Se adjunta el cronograma de capacitación y el registro ya se encuentra debidamente en el punto.

6. **Evidencia fotográfica del tanque a implementar mientras se recibe respuesta al oficio enviado. Copia oficio.**

   Se adjunta copia del oficio enviado y se sugiere traslado a la IE para la dotación de tanque mientras actualizan la respectiva limpieza.

7. **Evidencia fotográfica del tanque a implementar mientras se recibe respuesta al oficio enviado. Copia oficio.**

   Se adjunta copia del oficio enviado y se sugiere traslado a la IE para la dotación de tanque mientras actualizan la respectiva limpieza

8. **se anexa copia de la intensidad horaria y fotografía de la misma dentro del plan de capacitación en la institución educativa. fecha en la que se encontrará el plan completo en la institución.**

   Se adjunta intensidad horaria de capacitación y evidencia fotográfica. Se enviará la información respectiva desde el 30 de nov en la institución correspondiente.

9. **Copia oficio remisorio. Si fue por correo anexar pantallazo para evidenciar fecha del proceso.**

   Se adjunta copia del oficio enviado y se sugiere traslado a la IE para la solución de este.

10. **Evidencia de cronograma y registro de capacitación acorde a los mismos.**

    Se adjunta intensidad horaria de capacitación y evidencia fotográfica.

11. **Evidencia fotográfica del tanque a implementar mientras se recibe respuesta al oficio enviado. Copia oficio.**

    Se adjunta copia del oficio enviado y se sugiere traslado a la IE para la dotación de tanque mientras actualizan la respectiva limpieza

12. **Evidencia de cronograma y registro de capacitación acorde a los mismos.**

    Se adjunta intensidad horaria de capacitación y evidencia fotográfica.

13. **Evidencia fotográfica de la charla y evidencia de los registros de limpieza y desinfección diligenciados y actualizados.**

    Se adjunta fotografías de la capacitación realizada sobre limpieza y desinfección. El formato se encuentra actualizado en el punto para su verificación.

14. **Evidencia fotográfica de reunión. fecha de charla CON EL ACOMPAÑAMIENTO DEL Profesional en el área de salud y seguridad en el trabajo.**

    Se adjunta evidencia fotografía de la reunión.

15. **Evidencia de cronograma y registro de capacitación acorde a los mismos.**

    Se adjunta el cronograma de capacitación y evidencia fotográfica.

16. **Evidencia fotográfica de los programas que se encuentran incluidos dentro del plan de saneamiento que se encuentra en la institución, así como también envío de forma digital del plan de saneamiento completo**

    Se adjunta que el plan de saneamiento se encuentra en el punto. La interventoría tiene en su poder el mismo desde el inicio del contrato.

17. **Copia oficio remisorio con sus anexos fotográficos. Si fue por correo anexar pantallazo para evidenciar fecha del proceso.**

    Se adjunta copia del oficio remisorio.

18. **Evidencia fotográfica del tanque a implementar mientras se recibe respuesta al oficio enviado. Copia oficio.**

    Se adjunta copia del oficio enviado y se sugiere traslado a la IE para la dotación de tanque mientras actualizan la respectiva limpieza

19. **Evidencia fotográfica del tanque a implementar mientras se recibe respuesta al oficio enviado. Copia oficio.**

    Se adjunta copia del oficio enviado y se sugiere traslado a la IE para la dotación de tanque mientras actualizan la respectiva limpieza

20. **Evidencia fotográfica del tanque a implementar mientras se recibe respuesta al oficio enviado. Copia oficio.**

    Se adjunta copia del oficio enviado y se sugiere traslado a la IE para la dotación de tanque mientras actualizan la respectiva limpieza.

21. **Copia plan completo de capacitación con los registros de asistencia correspondientes y evidencia fotográfica de los materiales utilizados dentro de la misma.**

    Se adjunta la evidencia fotografía de las capacitaciones, El cronograma respectivo y el listado de asistencia ya se encuentra en cada uno de los puntos actualizado.

22. Evidencia fotográfica del tanque a implementar mientras se recibe respuesta al oficio enviado. Copia oficio.

Se adjunta copia del oficio enviado y se sugiere traslado a la IE para la dotación de tanque mientras actualizan la respectiva limpieza.

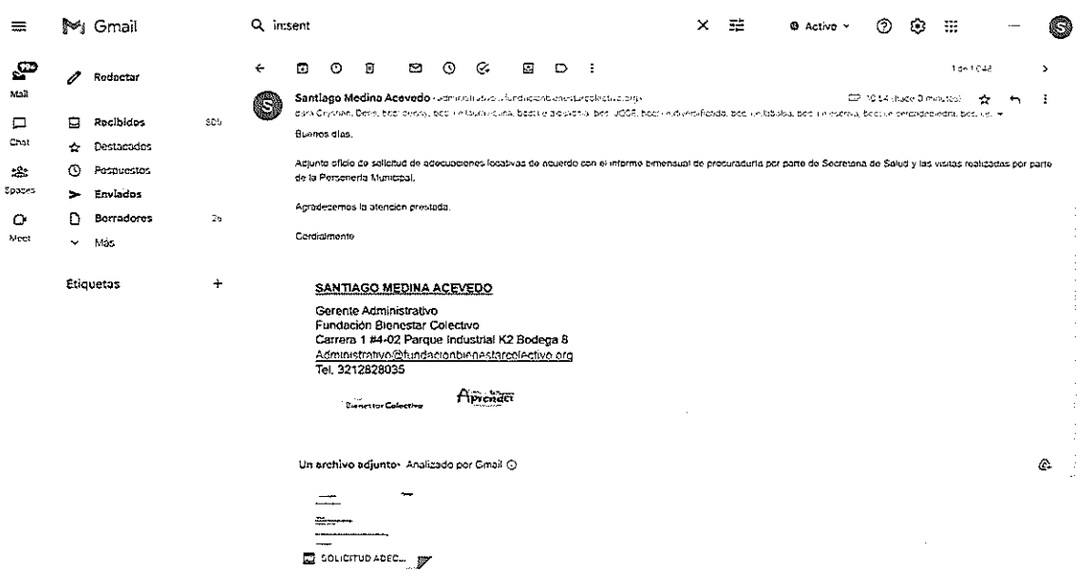
Agradecemos la atención prestada.

Cordialmente,

Yessica Andrea Martínez Salazar
C.C 1.042.417.933
Representante Legal
Unión Temporal Bienestar Colectivo

ANEXO 1 – SOPORTE SOLICITUD DE ADECUACIONES LOCATIVAS Y LAVADO DE TANQUES

Carrera 1 4-02, Parque Industrial K2, Bodega 8
Chía - Cundinamarca
info@fundacionbienestarcolectivo.org


Gmail
in:sent
Activo
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores
Más
Etiquetas
Mail
Chat
Spaces
Meet
Santiago Medina Acevedo
Buenos días.
Adjunto oficio de solicitud de adecuaciones locativas de acuerdo con el informe bimensual de procuraduría por parte de Secretaria de Salud y las visitas realizadas por parte de la Personería Municipal.
Agradecemos la atención prestada.
Cordialmente
SANTIAGO MEDINA ACEVEDO
Gerente Administrativo
Fundación Bienestar Colectivo
Carrera 1 #4-02 Parque Industrial K2 Bodega 8
Administrativo@fundacionbienestarcolectivo.org
Tel. 3212828035
Un archivo adjunto • Analizado por Gmail
SOLICITUD ADEC...

Fundación Bienestar Colectivo

Alimentos para Aprender

Bienestar Colectivo

Aprender

02 de octubre de 2023

Señores:
Secretaria Educación Municipal
Municipio de Chía

Ref.: Solicitud adecuaciones locativas Instituciones Educativas

Cordial saludo,

La presente es para solicitar respetuosamente a la Secretaria de Educación Municipal y las Instituciones Educativas Oficiales correspondientes la subsanación de las siguientes medidas de acuerdo con los requerimientos de la Personería Municipal y secretaria de Salud del Municipio mediante del informe Bimensual de Procuraduría:

- **Fagua Antigua**: Se observa ventana sin malla anti-insecto.
- **Fagua Antigua**: Lavado de tanque de almacenamiento de agua.
- **Santa Lucia**: Área de baño de las MANIPULADORAS sin cobertura parte superior.
- **Santa Lucia**: Almacenamiento de equipos en desuso. (Al ser inventariados la institución educativa debe disponer de ellos para ser retirados del punto).
- **Santa Lucia**: Lavado de tanque de almacenamiento de agua.
- **Fusca**: No se evidencia punto de lavado de manos cercano al área de entrega de los alimentos.
- **Fusca sede La Caro**: Se observan baldosas deterioradas.
- **Fusca sede La Caro**: Se observan ventanas sin mallas anti-insectos.
- **Fusca sede La Caro**: Lavado de tanque de almacenamiento de agua.
- **Cerca de Piedra**: Puerta con oxido.
- **Cerca de Piedra**: Luminaria sin protección.
- **Cerca de Piedra**: Lavado de tanque de almacenamiento de agua.
- **José Joaquín Casas**: Desprendimiento de pintura en el área del servicio.
- **José Joaquín Casas**: Desprendimiento de tabletas del guarda escoba.
- **José Joaquín Casas**: Equipos en desuso. (Al ser inventariados la institución educativa debe disponer de ellos para ser retirados del punto)

Carrera 1 4-02, Parque Industrial K2, Bodega 8
Chía - Cundinamarca
info@fundacionbienestarcolectivo.org

Bienestar Colectivo
Aprender

- **Fusca sede El Cerro**: Punto de lavado de manos de accionamiento no manual sin funcionamiento.
- **Fusca sede El Cerro**: Punto de lavado de manos de baño sin funcionamiento.
- **Fusca sede El Cerro**: Campana extractora sin funcionamiento. (Este equipo se recibió en ese estado).
- **Fusca sede El Cerro**: Estantería con Oxido.
- **Fusca sede El Cerro**: Cuarto de residuos sin rejilla.
- **Fusca sede El Cerro**: Lavado de tanque de almacenamiento de agua.
- **Diversificado sede Luna Nueva**: Área de servido de alimentos preparados de material poroso. Baldosas desprendidas.
- **Diversificado sede Luna Nueva**: Espacio entre techo de comedor sin protección.
- **Diversificado sede Luna Nueva**: Lavado de tanque de almacenamiento de agua.
- **Laura Vicuña**: Desagüe sin rejilla.
- **Laura Vicuña**: Desprendimiento de material en techo y luminarias desprendidas.
- **Laura Vicuña**: Lavado de tanque de almacenamiento de agua.
- **Fonqueta**: Se evidencia espacio entre pisos y puertas del área del comedor.
- **Fonqueta**: Falta de mantenimiento del techo del comedor.
- **Fonqueta**: Lavado de tanque de almacenamiento de agua.
- **Fagua Nueva**: Orificio en ventana sin protección.
- **Fagua Nueva**: Mesones deteriorados.
- **Fagua Nueva**: Lavado de tanque de almacenamiento de agua.

Lo anteriormente se solicita para el correcto funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar y basados en la Resolución 29452 de 2017 en su título 3 que estipula:

> *"La resolución 29452 de 2017 en su título 3 ACTORES, RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS , establece que Garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, e implementar planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución: en el caso de las E TC departamentos, deben articularse con sus municipios no certificados."*

Unión temporal
Bienestar Colectivo

Alimentos para Aprender

Bienestar Colectivo

Alimentos para Aprender

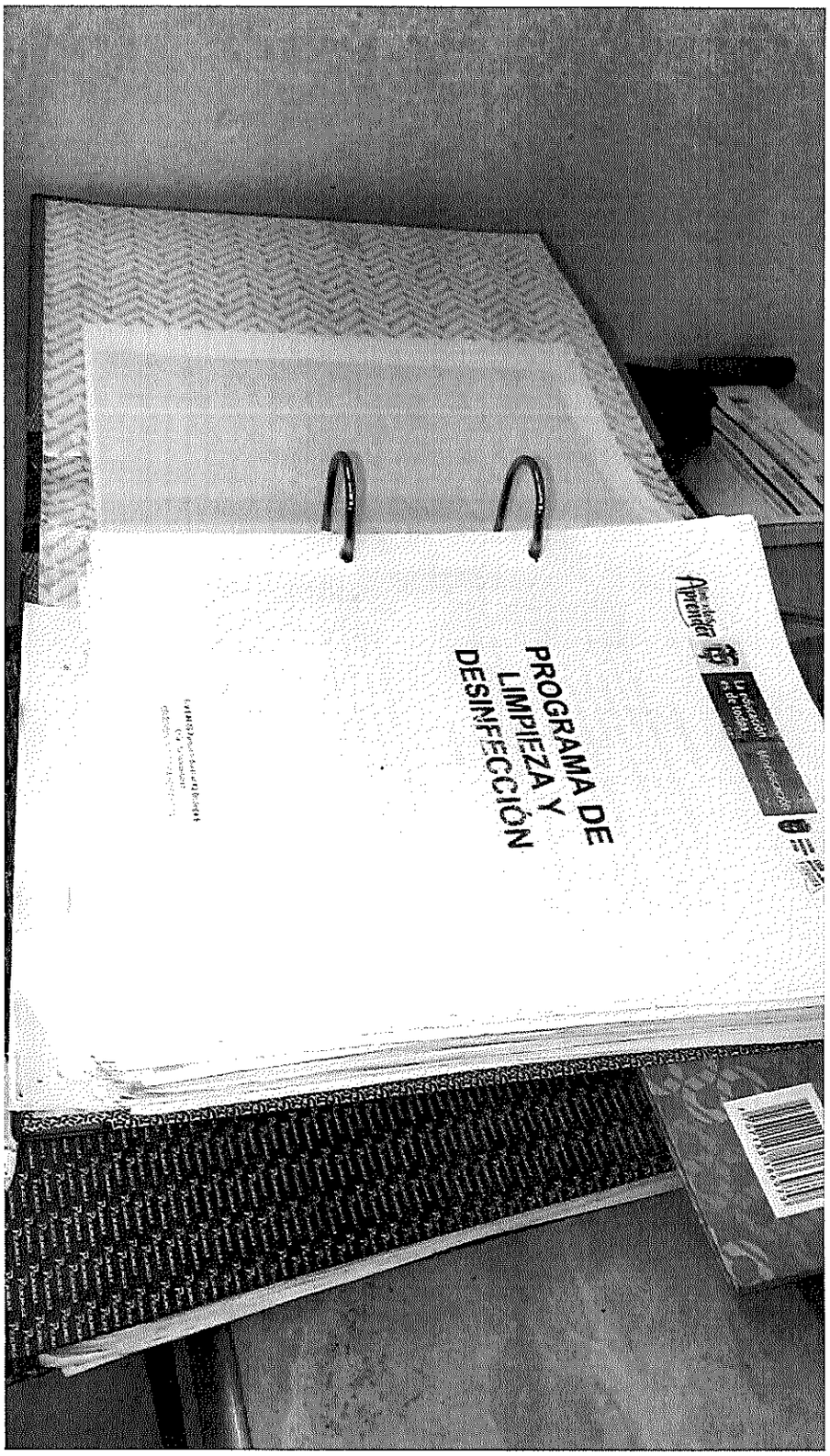
Agradecemos su atención prestada y oportuna colaboración.

Cordialmente,

Santiago Medina Acevedo
C.C 1.020.840.450
Gerente Administrativo
Unión Temporal Bienestar Colectivo

ANEXO 2 – SOPORTE PLAN DE SANEAMIENTO

Carrera 1 4-02, Parque Industrial K2, Bodega 8
Chía - Cundinamarca
info@fundacionbienestarcolectivo.org


PROGRAMA DE
LIMPIEZA Y
DESINFECCIÓN

ANEXO 3 – CRONOGRAMA CAPACITACION

Carrera 1 4-02, Parque Industrial K2, Bodega 8
Chía - Cundinamarca
info@fundacionbienestarcolectivo.org

Bienestar Colectivo

Alimentos para Aprender

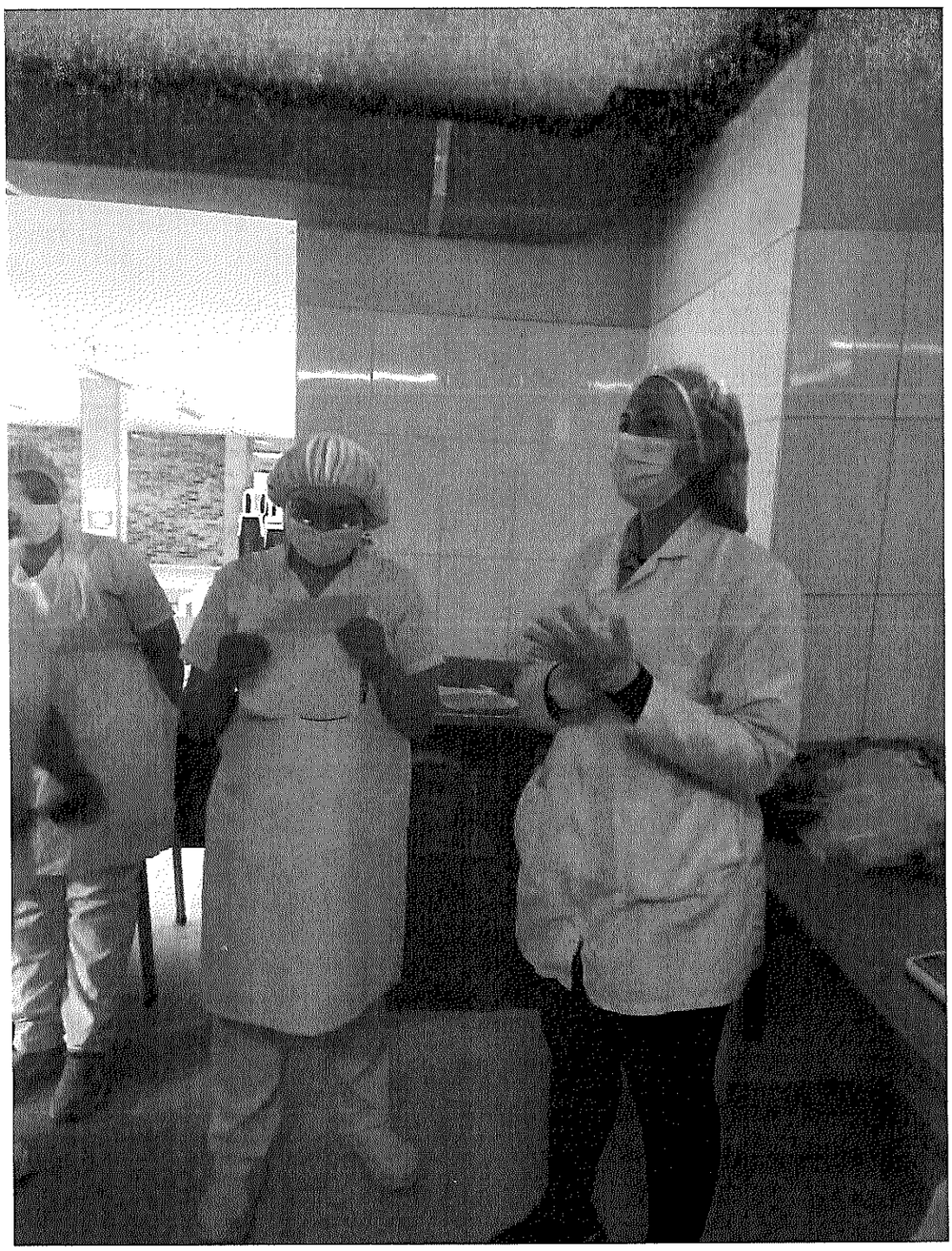
CRONOGRAMA DE CAPACITACION

TEMAS	INTENSIDAD HORARIA	FECHAS DE CAPACITACION	CAPACITADOR
8.1. Fortalecimiento de la Inocuidad			
· Legislación sanitaria	4 HORAS	7/07/2023	PAOLA LORDUY
· Inocuidad alimentaria			PAOLA LORDUY
· Contaminación de Alimentos			PAOLA LORDUY
· Tipos de contaminación de los Alimentos			PAOLA LORDUY
· Contaminación Cruzada			PAOLA LORDUY
· Microorganismos			PAOLA LORDUY
· Microorganismos que pueden causar ETAs			PAOLA LORDUY
· 5 CLAVES DE LA INOCUIDAD			PAOLA LORDUY
* Clasificacion de residuos (RECOLECCION DE ACEITE USADO)	4 HORAS	7/07/2023	EMSERCHIA. SOLUCIONES AMBIENTALES
8.2. Prácticas Higiénicas – BPFA	INTNSIDAD HORARIA	FECHAS DE CAPACITACION	CAPACITADOR
* **Buenas Practicas higienicas- lavado de manos**	4 HORAS	12/08/2023	PAOLA LORDUY
· Buenas Prácticas en la elaboración de alimentos			PAOLA LORDUY
· Buenas Prácticas de Producción y Control de Calidad		9/09/2023	PAOLA LORDUY
· Control de producción			PAOLA LORDUY
Aseguramiento de la Calidad			PAOLA LORDUY
8.3. Plan de Saneamiento	INTWESIDAD HORARIA	FECHAS DE CAPACITACION	CAPACITADOR
· Limpieza y desinfección de:	4 HORAS	12/08/2023	PAOLA LORDUY
o Instalaciones			PAOLA LORDUY
o Utensilios			PAOLA LORDUY
o Equipos			PAOLA LORDUY
· Plagas		9/09/2023	PAOLA LORDUY
o Roedores			
o Insectos			
· Manejo integrado de plagas			
· Como identificar las plagas.			
8.4. Sistema de Gestión de Inocuidad			
8.5. Estandarizacion de recetas	INTENSIDAD HORARIA	FECHAS DE CAPACITACION	CAPACITADOR
· Gramajes	4 HORAS	7/07/2023	PATRICIA GARCIA
· Tipos de minutas		8/08/2023	
· Estandarizacion de medidas		14/10/2023	
Emplatado y servido de raciones	INTENSIDAD HORARIA	FECHAS DE CAPACITACION	CAPACITADOR
	2 HORAS	7/07/2023	JULIANA PEDRAZA
ALMACENAMIENTO	1 HORA	7/07/2023	PAOLA LORDUY
ROTACION Y ROTULACION DE PRODUCTOS DE PRODUCTOS		7/07/2023	PAOLA LORDUY
ETIQUETADO NUTRICIONAL	40 MIN	8/08/2023	PAOLA LORDUY

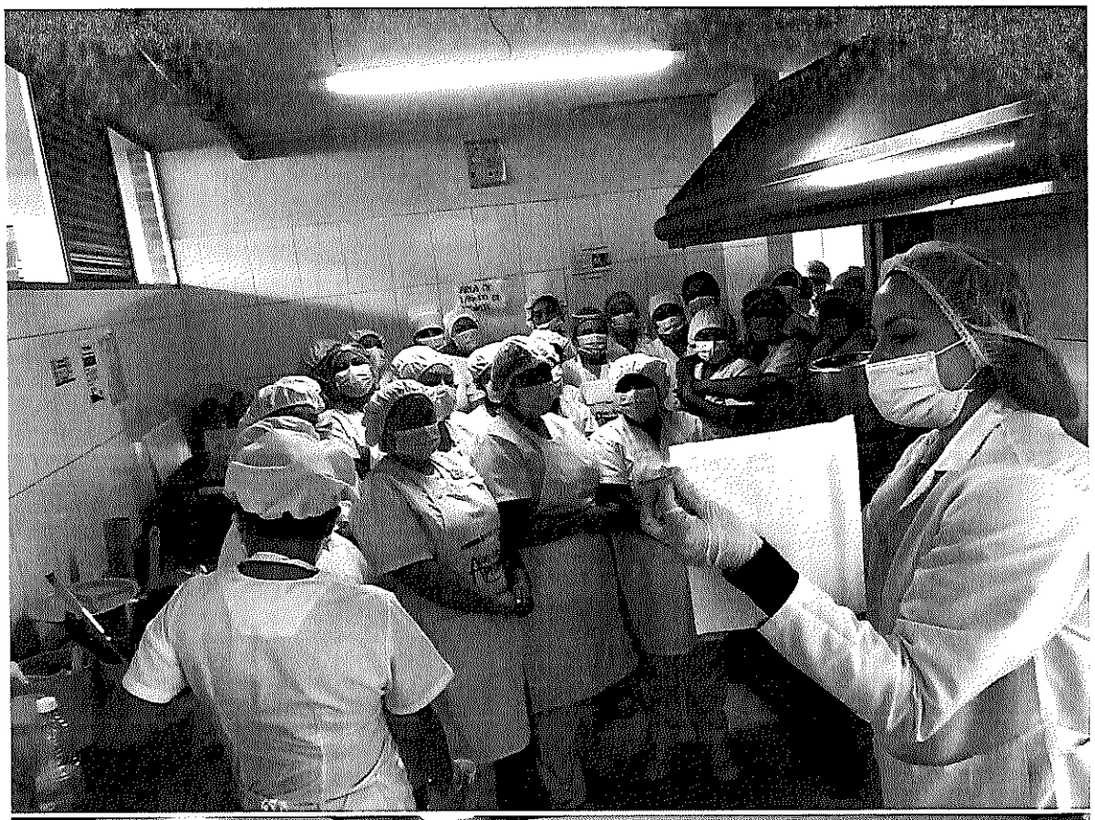
SUJETO A MODIFICACIONES POR INGRESO DE PERSONAL

ANEXO 4 –EVIDENCIA FOTOGRAFIA CAPACITACION

Carrera 1 4-02, Parque Industrial K2, Bodega 8
Chía - Cundinamarca
info@fundacionbienestarcolectivo.org

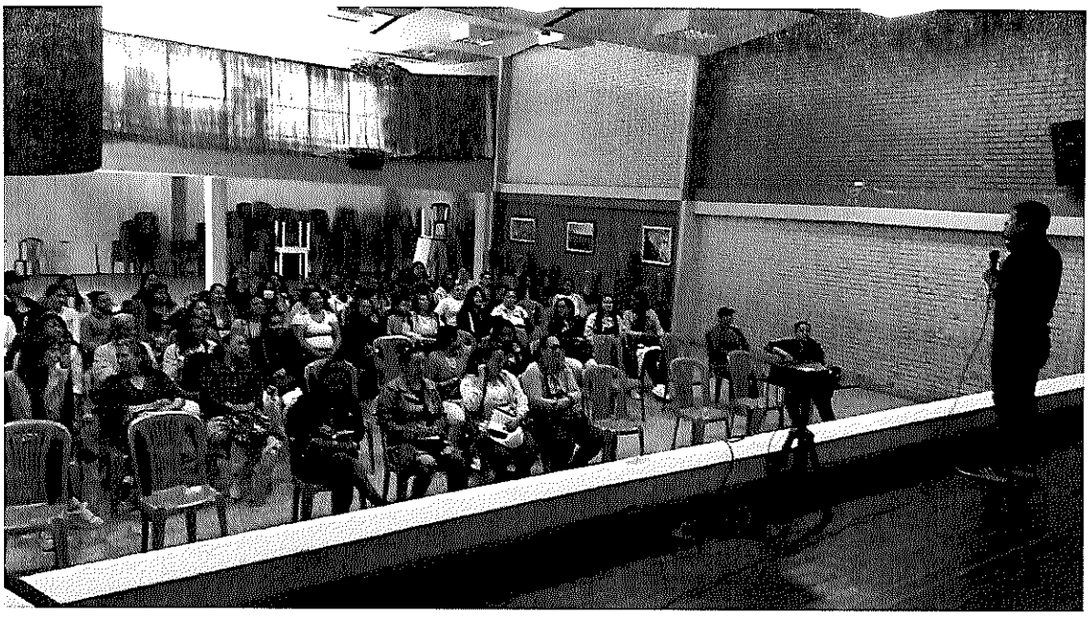


Carrera 1 4-02, Parque Industrial K2, Bodega 8
Chía - Cundinamarca
info@fundacionbienestarcolectivo.org





Carrera 1 4-02, Parque Industrial K2, Bodega 8
Chía - Cundinamarca
info@fundacionbienestarcolectivo.org



Carrera 1 4-02, Parque Industrial K2, Bodega 8
Chía - Cundinamarca
info@fundacionbienestarcolectivo.org

ANEXO 5 –EVIDENCIA FOTOGRAFIA CAPACITACION SST

Carrera 1 4-02, Parque Industrial K2, Bodega 8
Chía - Cundinamarca
info@fundacionbienestarcolectivo.org





Carrera 1 4-02, Parque Industrial K2, Bodega 8
Chía - Cundinamarca
info@fundacionbienestarcolectivo.org

ANEXO 6 –EVIDENCIA FOTOGRAFIA LIMPIEZA Y DESINFECCION CANASTILLAS

Carrera 1 4-02, Parque Industrial K2, Bodega 8
Chía - Cundinamarca
info@fundacionbienestarcolectivo.org





Fundación Bienestar Colectivo

Alimentos por Aprender

26 de octubre de 2023

Señores
CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023
Municipio de Chía

Ref.: Solicitud traslado de observación a Secretaria de Educacion.

Cordial saludo,

Teniendo en cuenta las observaciones generadas por parte de la interventoria frente a la disponibilidad de un tanque de almacenamiento de agua en cada una de las instituciones educativas del municipio nos permitimos solicitar el traslado de la misma a la secretaria de educación para que sea ellos quienes tomen la medida correspondiente. Esto basado en la resolución 2674 de 2013 que menciona:

> ***Art 3.5**: "El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:*
> ***3.5.1**. Los pisos, paredes y tapas deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.**3.5.2.** Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.**3.5.3.** Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias. **3.5.4.** Deben estar debidamente identificado e indicada su capacidad."*

Carrera 1 4-02, Parque Industrial K2, Bodega 8
Chía - Cundinamarca
info@fundacionbienestarcolectivo.org

Unión temporal
Bienestar Colectivo

Alimentos para Aprender

Teniendo en cuenta lo anteriormente mencionado, es la Institución educativa quien debe garantizar el cumplimento de la presente resolución. Así mismo, esta debe garantizar su respectiva limpieza de este.

La Union Temporal Bienestar Colectivo en aras de preservar la calidad del agua que se le brinda a los estudiantes mediante la preparación de alimentos realiza constantemente la medición del PH y Cloro de este elemento y realiza pruebas microbiológicas de la misma. Se adjunta el respectivo formato, las últimas pruebas microbiológicas realizadas y el certificado de potabilidad de agua expedido por el Instituto Nacional de Salud.

Agradecemos la atención prestada.

Cordialmente,

Yessica Andrea Martínez Salazar
C.C 1.042.417.933
Representante Legal
Unión Temporal Bienestar Colectivo

ANEXO 1 – Certificado potabilidad de agua INS

Carrera 1 4-02, Parque Industrial K2, Bodega 8
Chía - Cundinamarca
info@fundacionbienestarcolectivo.org

Una apuesta por
Bienestar Colectivo

Alimentos para Aprender

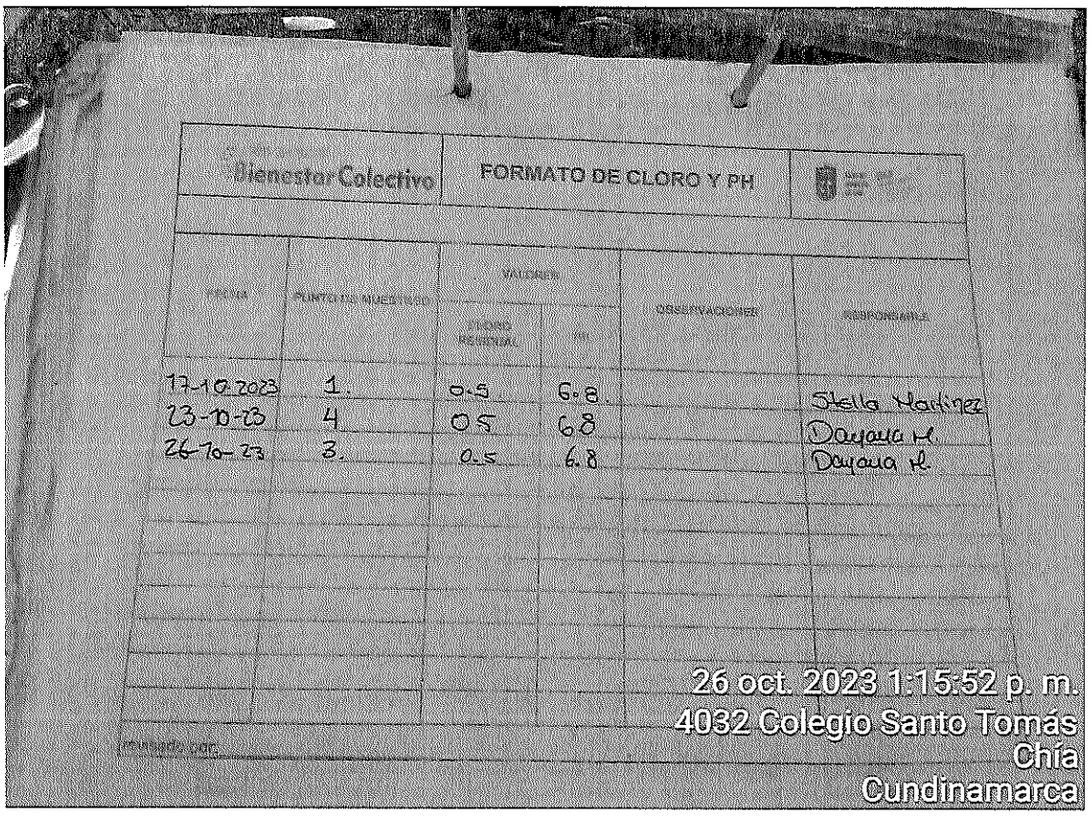
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD

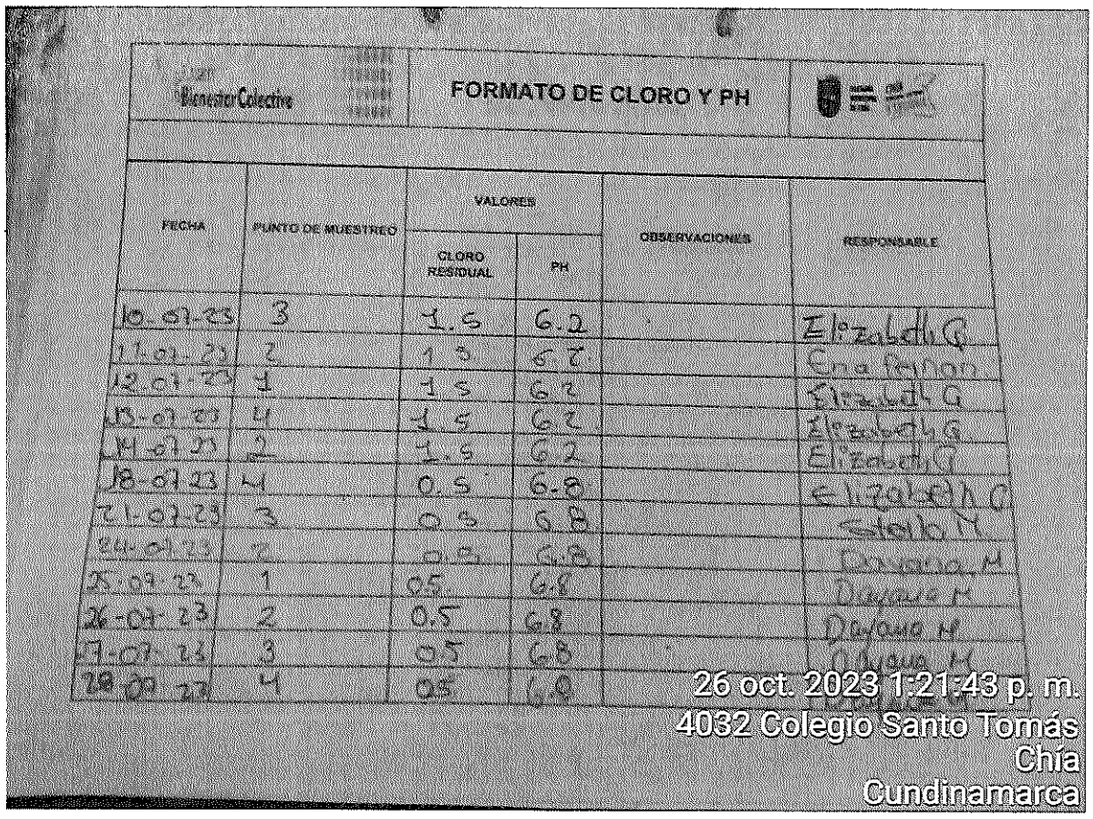
INFORME DE RESULTADOS DEL IRCA MENSUAL POR MUNICIPIO
(Decreto 1575/2007)

Año	Código Dpto.	Departamento	Código Mpio.	Municipio	Mes	Muestras analizadas en el municipio	Promedio de parámetros analizados en el municipio	IRCA municipal	Nivel riesgo municipal	Muestras analizadas área urbana	Promedio de parámetros analizados área urbana	IRCA municipal área urbana	Nivel riesgo área urbana	Muestras analizadas área rural	Promedio de parámetros analizados área rural	IRCA municipal área rural	Nivel riesgo área rural
2023	25	CUNDINAMARCA	25175	CHIA	ENERO	4	20	0	Sin Riesgo	2	10	0	Sin Riesgo	2	14	0	Sin Riesgo
2023	25	CUNDINAMARCA	25175	CHIA	FEBRERO	8	84	0,5137	Sin Riesgo	2	14	0	Sin Riesgo	7	84	0,5871	Sin Riesgo
2023	25	CUNDINAMARCA	25175	CHIA	MARZO	10	108	2,1624	Sin Riesgo	4	42	0,435	Sin Riesgo	6	78	3,3133	Sin Riesgo
2023	25	CUNDINAMARCA	25175	CHIA	ABRIL	10	93	2,7772	Sin Riesgo	1	15	1,0989	Sin Riesgo	9	96	2,9637	Sin Riesgo
2023	25	CUNDINAMARCA	25175	CHIA	MAYO	10	105	2,3755	Sin Riesgo	3	35	0,606	Sin Riesgo	7	84	3,134	Sin Riesgo
2023	25	CUNDINAMARCA	25175	CHIA	JUNIO	10	104	0,3516	Sin Riesgo	4	38	0,419	Sin Riesgo	6	78	0,3067	Sin Riesgo

ANEXO 2 – Formato cloro y ph

Carrera 1 4-02, Parque Industrial K2, Bodega 8
Chía - Cundinamarca
info@fundacionbienestarcolectivo.org


Bienestar Colectivo
FORMATO DE CLORO Y PH
FECHA
PUNTO DE MUESTREO
VALORES
CLORO RESIDUAL
PH
OBSERVACIONES
RESPONSABLE
17-10-2023 1. 0.5 6.8 Stella Martinez
23-10-23 4 0.5 6.8 Dayana H.
26-10-23 3. 0.5 6.8 Dayana H.
Entregado por:
26 oct. 2023 1:15:52 p. m.
4032 Colegio Santo Tomás
Chía
Cundinamarca

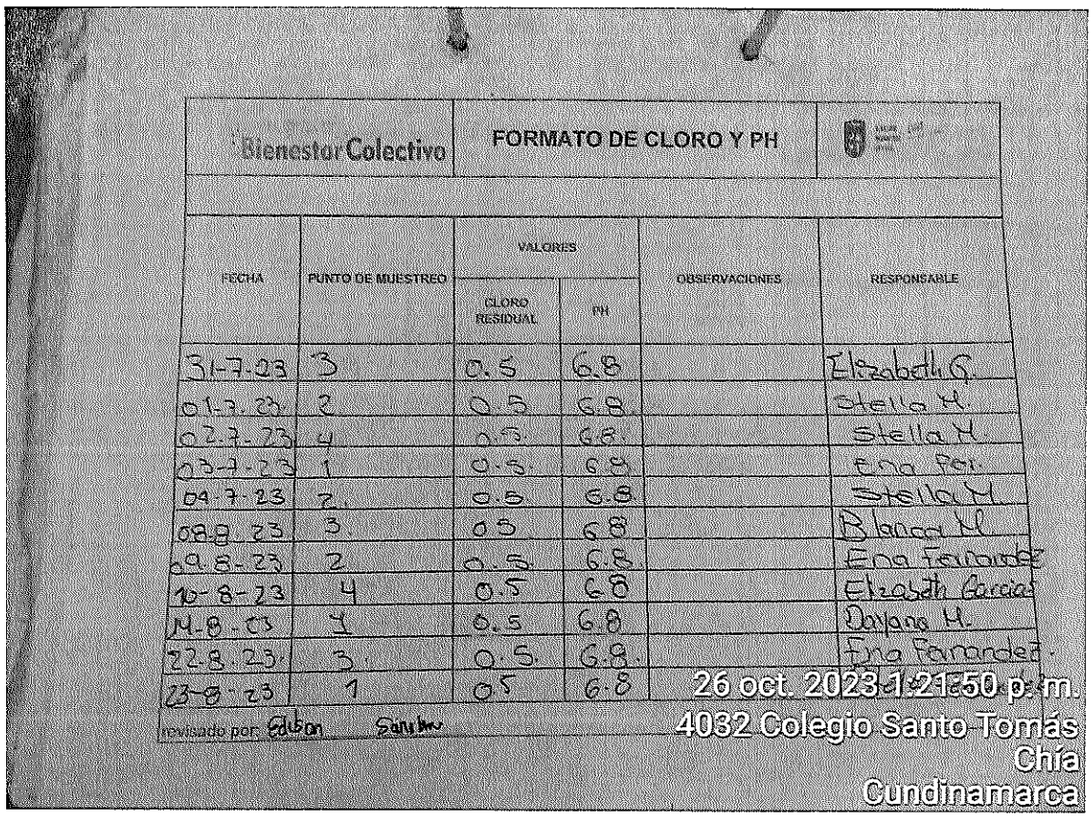


Bienestar Colectivo

FORMATO DE CLORO Y PH

FECHA	PUNTO DE MUESTREO	VALORES		OBSERVACIONES	RESPONSABLE
		CLORO RESIDUAL	PH		
10-07-23	3	1.5	6.2		Elizabeth G
11-07-23	2	1.5	6.2		Elizabeth G
12-07-23	1	1.5	6.2		Elizabeth G
13-07-23	4	1.5	6.2		Elizabeth G
14-07-23	2	1.5	6.2		Elizabeth G
18-07-23	4	0.5	6.8		Elizabeth G
21-07-23	3	0.5	6.8		Stella M.
24-07-23	2	0.5	6.8		Daniela M
25-07-23	1	0.5	6.8		Daniela M
26-07-23	2	0.5	6.8		Daniela M
27-07-23	3	0.5	6.8		Daniela M
28-07-23	4	0.5	6.8		

26 oct. 2023 1:21:43 p. m.
4032 Colegio Santo Tomás
Chía
Cundinamarca

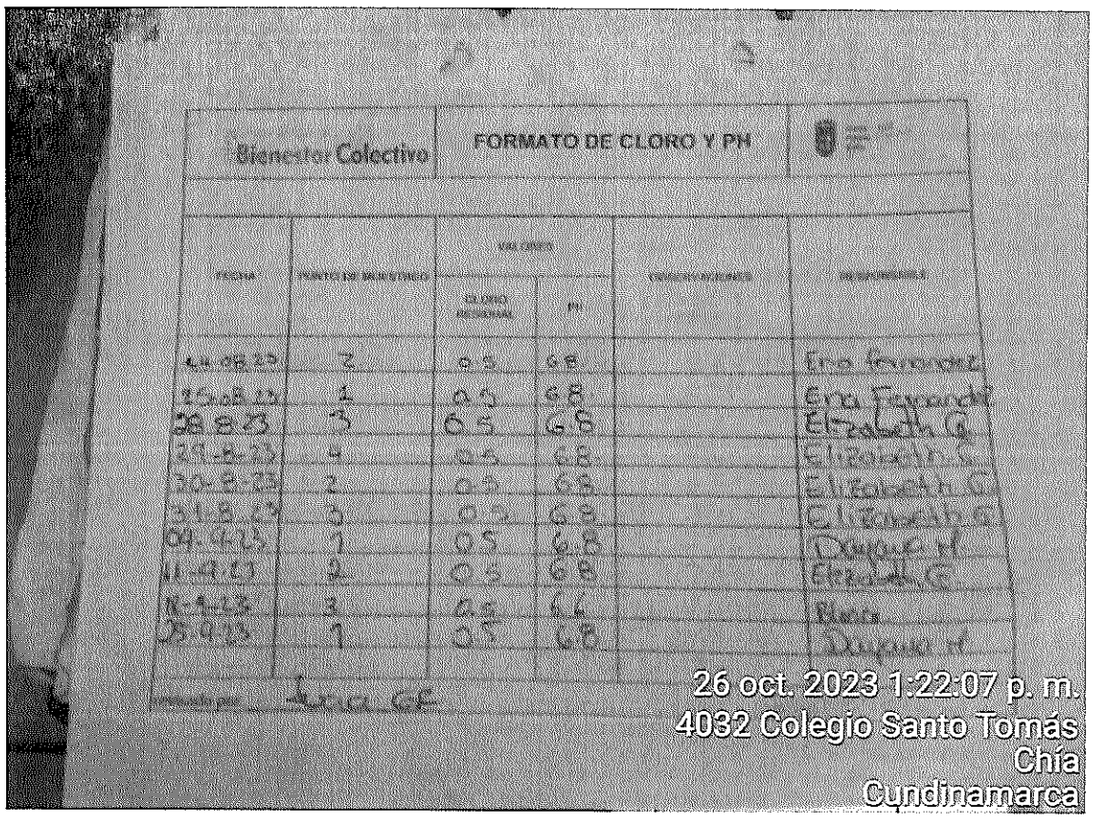


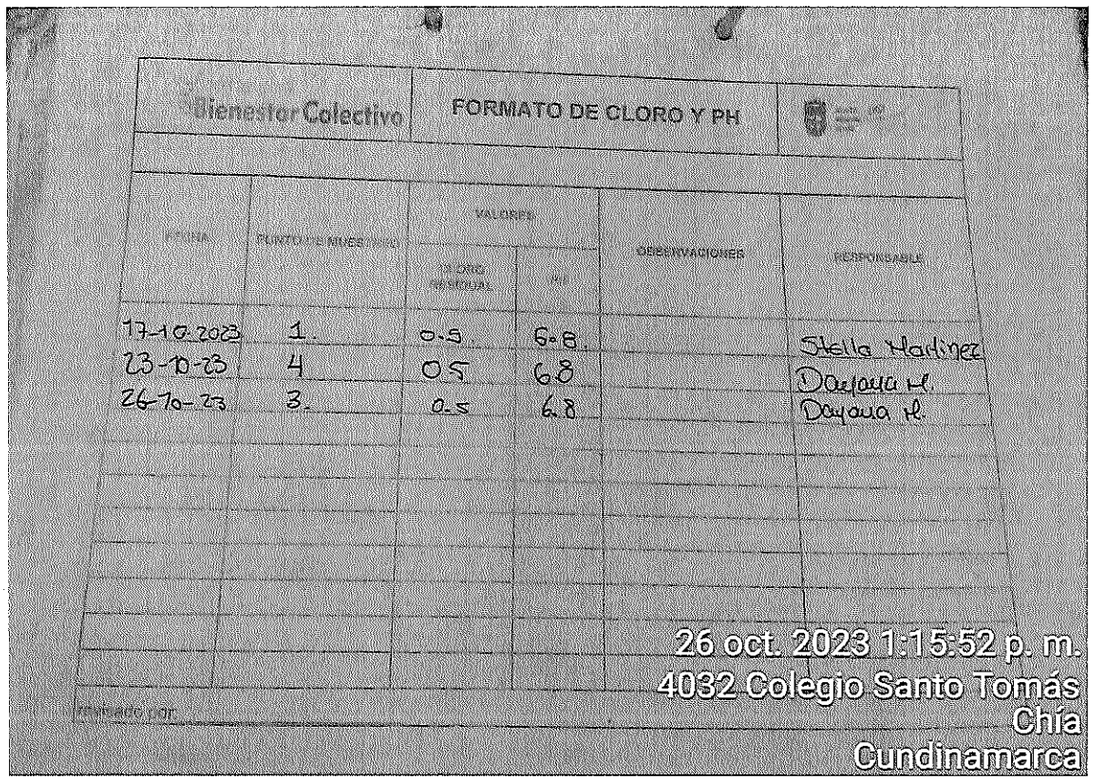
Bienestar Colectivo | FORMATO DE CLORO Y PH

FECHA	PUNTO DE MUESTREO	VALORES		OBSERVACIONES	RESPONSABLE
		CLORO RESIDUAL	PH		
31-7-23	3	0.5	6.8		Elizabeth G.
01-8-23	2	0.5	6.8		Stella M.
02-8-23	4	0.5	6.8		Stella M.
03-8-23	1	0.5	6.8		Ena Por.
04-8-23	2	0.5	6.8		Stella M.
08-8-23	3	0.5	6.8		Blanca M.
09-8-23	2	0.5	6.8		Ena Fernandez
10-8-23	4	0.5	6.8		Elizabeth Garcia
14-8-23	1	0.5	6.8		Dayana M.
22-8-23	3	0.5	6.8		Ena Fernandez
23-8-23	1	0.5	6.8		

revisado por: Edwin

26 oct. 2023 1:21:50 p. m.
4032 Colegio Santo Tomás
Chía
Cundinamarca


Bienestar Colectivo
FORMATO DE CLORO Y PH
26 oct. 2023 1:22:07 p. m.
4032 Colegio Santo Tomás
Chía
Cundinamarca



Bienestar Colectivo | FORMATO DE CLORO Y PH

FECHA	PUNTO DE MUESTREO	VALORES: CL RESIDUAL	VALORES: PH	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
17-10-2023	1.	0.5	6.8		Stella Hadinez
23-10-23	4	0.5	6.8		Dayana H.
26-10-23	3.	0.5	6.8		Dayana H.

Revisado por:

26 oct. 2023 1:15:52 p. m.
4032 Colegio Santo Tomás
Chía
Cundinamarca

ANEXO 3 – Pruebas microbiológicas agua octubre

Carrera 1 4-02, Parque industrial K2, Bodega 8
Chía - Cundinamarca
info@fundacionbienestarcolectivo.org

Unión temporal Bienestar Colectivo

Alimentos para Aprender

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

Laboratorio de ensayos y alimentos

	INFORME DE RESULTADOS	FTE-002
	Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023	Versión 4

RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO- 19989

Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo	Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2
Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez	Teléfono: 318 3894348
Fecha de toma: 2023-10-17	Muestra tomada por: BIOASEGURAR
Fecha de recepción: 2023-10-17	**Lugar de la toma: IE FUSCA SEDE EL CERRO**
Fecha de informe: 2023-10-23	T°C ítem de ensayo: 13°C Hora: 10:40AM
Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA	

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Código	Ítem de ensayo	Momento toma de muestra	Proveedor	Lote	Fecha Vencimiento	Fecha de producción	Condiciones de recepción
BIO-MO 19989	Agua potable tratada	AGUA POTABLE GRIFO AREA LAVADO MENAJE	N.A	N.A	N.E	N.E	10°C / FRASCO ESTÉRIL

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Fecha de análisis (yyyy-mm-dd)	Parámetro	Técnica	Método	Resultado	U	Resolución 2115 de 2007. Agua destinada para consumo humano	Conformidad
2023-10-17	Aerobios mesófilos (UFC/100mL)	Filtración por membrana	SM 9215A	<1	NO APLICA	100	CUMPLE
2023-10-17	Coliformes totales (UFC/100mL)	Filtración por membrana	ISO 9308-1	<1	NO APLICA	0	CUMPLE
2023-10-17	*Escherichia coli (UFC/100mL)*	Filtración por membrana	ISO 9308-1	<1	NO APLICA	0	CUMPLE

** Parámetro dado por recomendación de la Resolución 2115.
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
El resultado reportado como "<1", quiere decir que no se detectó contaminación en la muestra analizada.

Límite de cuantificación	
Filtración por Membrana	Número más Probable
1 UFC	1,8 NMP

Unión temporal Bienestar Colectivo

Alimentos para Aprender

BIOASEGURAR ANALÍTICA SAS

Laboratorio de análisis alimentario

	INFORME DE RESULTADOS	FTE-002
	Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023	Versión 4

RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO- 19976

Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo	Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2
Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez	Teléfono: 318 3894348
Fecha de toma: 2023-10-17	Muestra tomada por: BIOASEGURAR
Fecha de recepción: 2023-10-17	Lugar de la toma: IE FAGUA SEDE ANTIGUA
Fecha de informe: 2023-10-23	T°C ítem de ensayo: 12°C Hora: 08:57AM
Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA	

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Código	Ítem de ensayo	Momento toma de muestra	Proveedor	Lote	Fecha Vencimiento	Fecha de producción	Condiciones de recepción
BIO-MO 19976	Agua potable tratada	AGUA POTABLE GRIFO AREA LAVADO MENAJE	N.A	N.A	N.E	N.E	10°C / FRASCO ESTÉRIL

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Fecha de análisis (yyyy-mm-dd)	Parámetro	Técnica	Método	Resultado	U	Resolución 2115 de 2007. Agua destinada para consumo humano	Conformidad
2023-10-17	Aerobios mesófilos (UFC/100mL)	Filtración por membrana	SM 9215A	<1	NO APLICA	100	CUMPLE
2023-10-17	Coliformes totales (UFC/100mL)	Filtración por membrana	ISO 9308-1	<1	NO APLICA	0	CUMPLE
2023-10-17	*Escherichia coli (UFC/100mL)*	Filtración por membrana	ISO 9308-1	<1	NO APLICA	0	CUMPLE

** Parámetro dado por recomendación de la Resolución 2115.
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
El resultado reportado como "<1", quiere decir que no se detectó contaminación en la muestra analizada.

Unión temporal Bienestar Colectivo

Alimentos para Aprender

BIOASEGURAR ANALÍTICA S.A.S

	INFORME DE RESULTADOS	FTE-002
	Fecha de entrada en vigencia: 27 de marzo de 2023	Versión 4

RESULTADOS DE ANÁLISIS No: BIO- 19983

Cliente: Unión temporal Bienestar Colectivo	Dirección: Carrera 1 # 4 - 02, BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2
Contacto: Ing. Paula Tatiana Narvaez	Teléfono: 318 3894348
Fecha de toma: 2023-10-17	Muestra tomada por: BIOASEGURAR
Fecha de recepción: 2023-10-17	Lugar de la toma: IE FUSCA SEDE LA CARO
Fecha de informe: 2023-10-23	T°C ítem de ensayo: 14°C Hora: 09:56AM
Desviaciones del ítem de ensayo: NINGUNA	

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Código	Ítem de ensayo	Momento toma de muestra	Proveedor	Lote	Fecha Vencimiento	Fecha de producción	Condiciones de recepción
BIO-MO 19983	Agua potable tratada	AGUA POTABLE GRIFO AREA LAVADO MENAJE	N.A	N.A	N.A	N.A	12°C / FRASCO ESTÉRIL

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Fecha de análisis (yyyy-mm-dd)	Parámetro	Técnica	Método	Resultado	U	Resolución 2115 de 2007. Agua destinada para consumo humano	Conformidad
2023-10-17	Aerobios mesófilos (UFC/100mL)	Filtración por membrana	SM 9215A	<1	NO APLICA	100	CUMPLE
2023-10-17	Coliformes totales (UFC/100mL)	Filtración por membrana	ISO 9308-1	<1	NO APLICA	0	CUMPLE
2023-10-17	*Escherichia coli (UFC/100mL)*	Filtración por membrana	ISO 9308-1	<1	NO APLICA	0	CUMPLE

** Parámetro dado por recomendación de la Resolución 2115.
Estos resultados son válidos únicamente para la muestra analizada en el Laboratorio Bioasegurar Analítica .
Este informe de resultados no se puede reproducir parcial o totalmente, salvo previa autorización.
El cliente se hace responsable por la información suministrada para la elaboración de este informe.
El resultado reportado como "<1", quiere decir que no se detectó contaminación en la muestra analizada.

Anexo N° 10

Soportes de pago.

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA

Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135

DATOS DEL CLIENTE

No. Pago:	60219239220923
IP:	181.225.81.59

FORMA DE PAGO

DATOS DEL PAGO

Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	22/09/2023
Ticket ID:	60219239220923
Transacción/CUS:	175675216
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	60219239
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 216.960
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	60219239220923

* Esta transacción esta sujeta a verificación

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA	
Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135

DATOS DEL CLIENTE	
No. Pago:	60354570220923
IP:	181.225.81.59

FORMA DE PAGO	

DATOS DEL PAGO	
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	22/09/2023
Ticket ID:	60354570220923
Transacción/CUS:	175706188
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	60354570
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 184.370
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	60354570220923

* Esta transacción esta sujeta a verificación

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA	
Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135

DATOS DEL CLIENTE	
No. Pago:	63550089220923
IP:	181.225.81.59

FORMA DE PAGO	
DATOS DEL PAGO	
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	22/09/2023
Ticket ID:	63550089220923
Transacción/CUS:	175710183
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	63550089
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 327.530
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	63550089220923

* Esta transacción esta sujeta a verificación

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA	
Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135

DATOS DEL CLIENTE	
No. Pago:	63727566220923
IP:	181.225.81.59

FORMA DE PAGO	
DATOS DEL PAGO	
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	22/09/2023
Ticket ID:	63727566220923
Transacción/CUS:	175719884
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	63727566
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 463.720
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	63727566220923

* Esta transacción esta sujeta a verificación

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA	
Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135

DATOS DEL CLIENTE	
No. Pago:	60146024220923
IP:	181.225.81.59

FORMA DE PAGO	
DATOS DEL PAGO	
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	22/09/2023
Ticket ID:	60146024220923
Transacción/CUS:	175671654
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	60146024
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 47.800
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	60146024220923

* Esta transacción esta sujeta a verificación

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA	
Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135

DATOS DEL CLIENTE	
No. Pago:	60227537220923
IP:	181.225.81.59

FORMA DE PAGO	

DATOS DEL PAGO	
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	22/09/2023
Ticket ID:	60227537220923
Transacción/CUS:	175695923
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	60227537
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 162.640
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	60227537220923

* Esta transacción esta sujeta a verificación

Bienestar Colectivo

RELACION CILINDROS GAS - 24 JULIO

COLEGIO	VALOR
LA CARO	$ 230.000,00
EL CERRO	$ 460.000,00
TOTAL	$ 690.000,00

CUENTA DE AHORROS BANCOLOMBIA - 33565117349 CEDULA:
11.349.321

Bienestar Colectivo

RELACION CILINDROS GAS - 29 AGOSTO

COLEGIO	VALOR
LA CARO	$ -
EL CERRO	$ 460.000,00
TOTAL	$ 460.000,00

CUENTA DE AHORROS BANCOLOMBIA - 33565117349 CEDULA:
11.349.321

COMPROPANO

COMPROMETIDOS CON TU BIENESTAR

Factura Electrónica De Venta No

FEA No. 778

Documento Oficial de Autorización de Numeración Facturación Electrónica No. 18764052528938 que habilita desde FEA 701 hasta FEA 1000. Vence 2024-07-28

COMPROPANO SOCIEDAD POR ACCIONES SIM

Nit 900565871

IVA Régimen Común No somos Agentes de Retención de IVA

No somos Grandes Contribuyentes

Actividad Económica ICA 4661 10.00 X 1000

CLIENTE	UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	**POR CONCEPTO DE**	
NIT	901721732 5	FACTURA DE VENTA	
DIRECCIÓN	**CIUDAD** / **TELÉFONO**		
1 4 02 BG PAR INDUSTRIAL K	Chia / 3233808972		

FECHA FACTURA	**FECHA VENCIMIENTO**	**VENDEDOR**	**FORMA DE PAGO**
18/08/2023	18/08/2023	NELSON YOVANNI RIOS GUERRA	Contado

Item	Código	Descripción	Cantidad	U Medida	Valor Unitario	IVA	Valor IVA	Total
1	GLP PT	GLP GAS LICUADO DE PETROLEO	135	kg	5.111	0%	0	690.000

Total líneas o ítems: 1

SUBTOTAL	**690.000**
DESCUENTO	**0**
IVA	**0**
TOTAL DE LA OPERACIÓN	**690.000**
RETEFUENTE	**0**
RETEIVA	**0**
RETEICA	**0**
TOTAL MENOS RETENCIONES	**690.000**

Valor en Letras

SEISCIENTOS NOVENTA MIL PESOS M/CTE

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación: 18/08/2023 11:37:44

Medios de Pago: Efectivo

CR 7 B 14 99 OF 201 CC GERONA PLAZA Teléfono 8237356

Correo Electrónico compropano@hotmail.com

Fabricante y Proveedor Tecnológico: World Office Colombia SAS NIT 900534356-3 Software: World Office (wo_2)

CUFE: 5087da2c5d21a8c9eea86fcd94add0ac145b24fa27d96bfce57bc1d05fc138a43218a357ca0e3a6569fbb21f5b37ac41 –Fecha y Hora de Expedición : 18/08/2023 11:39:30 a. m.

Bienestar Colectivo

RELACION CILINDROS GAS - 18 SEPTIEMBRE 2023

COLEGIO	VALOR
LA CARO	$ 230.000,00
EL CERRO	$ 230.000,00
TOTAL	$ 460.000,00

CUENTA DE AHORROS BANCOLOMBIA - 33565117349

CEDULA: 11.349.321

COMPROPANO
COMPROMETIDOS CON TU BIENESTAR

Factura Electrónica De Venta No

FEA No. 952

Documento Oficial de Autorización de Numeración Facturación Electrónica No. 18764052528938 que habilita desde FEA 701 hasta FEA 1000. Vence 2024-07-28

COMPROPANO SOCIEDAD POR ACCIONES SIM

Nit 900565871

IVA Régimen Común No somos Agentes de Retención de IVA

No somos Grandes Contribuyentes

Actividad Económica ICA 4661 10.00 X 1000

CLIENTE	UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	**POR CONCEPTO DE**	
NIT	901721732 5	FACTURA DE VENTA	
DIRECCIÓN	**CIUDAD** / **TELÉFONO**		
1 4 02 BG PAR INDUSTRIAL K	Chia / 3233808972		

FECHA FACTURA	**FECHA VENCIMIENTO**	**VENDEDOR**	**FORMA DE PAGO**
27/09/2023	27/09/2023	NELSON YOVANNI RIOS GUERRA	Contado

Item	Código	Descripción	Cantidad	U Medida	Valor Unitario	IVA	Valor IVA	Total
1	GLP PT	GLP GAS LICUADO DE PETROLEO	180	kg	5.111	0%	0	920.000

Total líneas o ítems: 1

SUBTOTAL	**920.000**
DESCUENTO	**0**
IVA	**0**
TOTAL DE LA OPERACIÓN	**920.000**
RETEFUENTE	**0**
RETEIVA	**0**
RETEICA	**0**
TOTAL MENOS RETENCIONES	**920.000**

Valor en Letras

NOVECIENTOS VEINTE MIL PESOS M/CTE

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación: 27/09/2023 10:36:09

Medios de Pago: Efectivo

CR 7 B 14 99 OF 201 CC GERONA PLAZA Teléfono 8237356

Correo Electrónico compropano@hotmail.com

Fabricante y Proveedor Tecnológico: World Office Colombia SAS NIT 900534356-3 Software: World Office (wo_2)

CUFE: bcbd9c42c41c955d14b29d8546cf9755bfd6a549d7083ee757c2ee9ab5be45f6f8efc5e5a17bd1f7361e0d18bd5401da –Fecha y Hora de Expedición : 27/09/2023 10:38:30 a. m.

COMPROPANO
COMPROMETIDOS CON TU BIENESTAR

Factura Electrónica De Venta No

FEA No. 808

Documento Oficial de Autorización de Numeración Facturación Electrónica No. 18764052528938 que habilita desde FEA 701 hasta FEA 1000. Vence 2024-07-28

COMPROPANO SOCIEDAD POR ACCIONES SIM

Nit 900565871

IVA Régimen Común No somos Agentes de Retención de IVA

No somos Grandes Contribuyentes

Actividad Económica ICA 4661 10.00 X 1000

CLIENTE	UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	**POR CONCEPTO DE**	
NIT	901721732 5	FACTURA DE VENTA	
DIRECCIÓN	**CIUDAD**	**TELÉFONO**	
1 4 02 BG PAR INDUSTRIAL K	Chia	3233808972	

FECHA FACTURA	**FECHA VENCIMIENTO**	**VENDEDOR**	**FORMA DE PAGO**
24/08/2023	24/08/2023	NELSON YOVANNI RIOS GUERRA	Contado

Item	Código	Descripción	Cantidad	U Medida	Valor Unitario	IVA	Valor IVA	Total
1	GLP PT	GLP GAS LICUADO DE PETROLEO	90	kg	5.111	0%	0	460.000

Total líneas o ítems: 1

SUBTOTAL	**460.000**
DESCUENTO	**0**
IVA	**0**
TOTAL DE LA OPERACIÓN	**460.000**
RETEFUENTE	**0**
RETEIVA	**0**
RETEICA	**0**
TOTAL MENOS RETENCIONES	**460.000**

Valor en Letras

CUATROCIENTOS SESENTA MIL PESOS M/CTE

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación: 24/08/2023 10:28:04

Medios de Pago: Efectivo

CR 7 B 14 99 OF 201 CC GERONA PLAZA Teléfono 8237356

Correo Electrónico compropano@hotmail.com

Fabricante y Proveedor Tecnológico: World Office Colombia SAS NIT 900534356-3 Software: World Office (wo_2)

CUFE: ab39664898bd717b86be3fccccd2940d35121d35789fe5123d96645041b23c86fc400f7768b893079d24fa6aa7268ad5 --Fecha y Hora de Expedición : 24/08/2023 10:30:04 a. m.

COMPROPANO ®
COMPROMETIDOS CON TU BIENESTAR

Factura Electrónica De Venta No

FEA No. 952

Documento Oficial de Autorización de Numeración Facturación Electrónica No. 18764052528938 que habilita desde FEA 701 hasta FEA 1000. Vence 2024-07-28

COMPROPANO SOCIEDAD POR ACCIONES SIM

Nit 900565871

IVA Régimen Común No somos Agentes de Retención de IVA

No somos Grandes Contribuyentes

Actividad Económica ICA 4661 10.00 X 1000

CLIENTE	UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		
NIT	901721732 5		
DIRECCIÓN		**CIUDAD**	**TELÉFONO**
1 4 02 BG PAR INDUSTRIAL K		Chia	3233808972

POR CONCEPTO DE
FACTURA DE VENTA

FECHA FACTURA	**FECHA VENCIMIENTO**	**VENDEDOR**	**FORMA DE PAGO**
27/09/2023	27/09/2023	NELSON YOVANNI RIOS GUERRA	Contado

Item	Código	Descripción	Cantidad	U Medida	Valor Unitario	IVA	Valor IVA	Total
1	GLP PT	GLP GAS LICUADO DE PETROLEO	180	kg	5.111	0%	0	920.000

Total líneas o ítems: 1

SUBTOTAL	**920.000**
DESCUENTO	**0**
IVA	**0**
TOTAL DE LA OPERACIÓN	**920.000**
RETEFUENTE	**0**
RETEIVA	**0**
RETEICA	**0**
TOTAL MENOS RETENCIONES	**920.000**

Valor en Letras

NOVECIENTOS VEINTE MIL PESOS M/CTE

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación: 27/09/2023 10:36:09

Medios de Pago: Efectivo

CR 7 B 14 99 OF 201 CC GERONA PLAZA Teléfono 8237356

Correo Electrónico compropano@hotmail.com

Fabricante y Proveedor Tecnológico: World Office Colombia SAS NIT 900534356-3 Software: World Office (wo_2)

CUFE: bcbd9c42c41c955d14b29d8546cf9755bfd6a549d7083ee757c2ee9ab5be45f6f8efc5e5a17bd1f7361e0d18bd5401da –Fecha y Hora de Expedición : 27/09/2023 10:38:30 a. m.

Unión temporal
Bienestar Colectivo

RELACION GAS MES DE JULIO 2023

COLEGIO	REFERENCIA DE PAGO	VALOR
LUNA NUEVA DIVERSIFICADO	60119877	$ 46.640,00
IED BOJACA	60146024	$ 28.770,00
IEO BALAGUER SEDE SAMARIA	60219239	$ 118.090,00
IED LAURA VICUÑA	60157317	$ 244.750,00
IED FAGUA SEDE TIQUIZA	63550091	$ 105.100,00
IED ESCRIVA DE BALAGUER	60225579	$ 226.890,00
COLEGIO JJ CASAS	60273441	$ 291.850,00
COLEGIO LA BALSA	60227537	$ 85.660,00
IED FONQUETA	60244844	$ 139.200,00
IED FAGUA ANTIGUA	60354570	$ 105.100,00
IED CERCA DE PIEDRA	63550089	$ 197.570,00
IEO DIVERSIFICADO SEDE SANTA LUCIA	60311836	$ 3.709.390,00
IED FAGUA NUEVA	63785146	$ 83.990,00
IEO DIOSA CHIA	63727566	$ 2.162.090,00
TOTAL	**$**	**7.545.090,00**

NOTA: REALIZAR LOS PAGOS POR PSE EN EL LINK:
https://www.psepagos.co/PSEHostingUI/InvoicesTicketOffice.aspx?ID=9524

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA

Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135

DATOS DEL CLIENTE

No. Pago:	60227537140823
IP:	181.49.160.181

FORMA DE PAGO

DATOS DEL PAGO

Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	14/08/2023
Ticket ID:	60227537140823
Transacción/CUS:	101423018
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	60227537
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 85.610
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	60227537140823

* Esta transacción esta sujeta a verificación

IMPRIMIR ESTA PÁGINA

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA	
Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135

DATOS DEL CLIENTE	
No. Pago:	60311836140823
IP:	181.49.160.181

FORMA DE PAGO	
DATOS DEL PAGO	
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	14/08/2023
Ticket ID:	60311836140823
Transacción/CUS:	101463742
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	60311836
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 3.709.390
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	60311836140823

* Esta transacción esta sujeta a verificación

IMPRIMIR ESTA PÁGINA

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA

Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135

DATOS DEL CLIENTE

No. Pago:	60119877140823
IP:	181.49.160.181

FORMA DE PAGO

DATOS DEL PAGO

Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	14/08/2023
Ticket ID:	60119877140823
Transacción/CUS:	101459482
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	60119877
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 46.640
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	60119877140823

* Esta transacción esta sujeta a verificación

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA

Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135

DATOS DEL CLIENTE

No. Pago:	60219239140823
IP:	181.49.160.181

FORMA DE PAGO

DATOS DEL PAGO

Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	14/08/2023
Ticket ID:	60219239140823
Transacción/CUS:	101441282
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	60219239
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 118.090
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	60219239140823

* Esta transacción esta sujeta a verificación

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA	
Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135

DATOS DEL CLIENTE	
No. Pago:	60146024140823
IP:	181.49.160.181

FORMA DE PAGO	

DATOS DEL PAGO	
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	14/08/2023
Ticket ID:	60146024140823
Transacción/CUS:	101455275
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	60146024
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 28.770
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	60146024140823

* Esta transacción esta sujeta a verificación

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA	
Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135

DATOS DEL CLIENTE	
No. Pago:	60157317140823
IP:	181.49.160.181

FORMA DE PAGO	
DATOS DEL PAGO	
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	14/08/2023
Ticket ID:	60157317140823
Transacción/CUS:	101437355
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	60157317
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 244.750
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	60157317140823

* Esta transacción esta sujeta a verificación

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA	
Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135
DATOS DEL CLIENTE	
No. Pago:	63550091140823
IP:	181.49.160.181
FORMA DE PAGO	
DATOS DEL PAGO	
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	14/08/2023
Ticket ID:	63550091140823
Transacción/CUS:	101433604
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	63550091
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 105.100
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	63550091140823

* Esta transacción esta sujeta a verificación

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA	
Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135

DATOS DEL CLIENTE	
No. Pago:	60273441140823
IP:	181.49.160.181

FORMA DE PAGO	
DATOS DEL PAGO	
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	14/08/2023
Ticket ID:	60273441140823
Transacción/CUS:	101426896
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	60273441
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 291.850
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	60273441140823

* Esta transacción esta sujeta a verificación

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA	
Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135

DATOS DEL CLIENTE	
No. Pago:	60244844140823
IP:	181.49.160.181

FORMA DE PAGO	
DATOS DEL PAGO	
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	14/08/2023
Ticket ID:	60244844140823
Transacción/CUS:	101392180
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	60244844
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 139.200
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	60244844140823

* Esta transacción esta sujeta a verificación

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA	
Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135

DATOS DEL CLIENTE	
No. Pago:	63785146140823
IP:	181.49.160.181

FORMA DE PAGO	

DATOS DEL PAGO	
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	14/08/2023
Ticket ID:	63785146140823
Transacción/CUS:	101404898
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	63785146
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 83.990
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	63785146140823

* Esta transacción esta sujeta a verificación

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA	
Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135
DATOS DEL CLIENTE	
No. Pago:	63550089140823
IP:	181.49.160.181
FORMA DE PAGO	
DATOS DEL PAGO	
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	14/08/2023
Ticket ID:	63550089140823
Transacción/CUS:	101413251
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	63550089
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 197.570
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	63550089140823

* Esta transacción esta sujeta a verificación

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA	
Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135

DATOS DEL CLIENTE	
No. Pago:	60354570140823
IP:	181.49.160.181

FORMA DE PAGO	

DATOS DEL PAGO	
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	14/08/2023
Ticket ID:	60354570140823
Transacción/CUS:	101417862
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	60354570
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 105.100
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	60354570140823

* Esta transacción esta sujeta a verificación

Unión temporal Bienestar Colectivo

RELACION GAS MES DE AGOSTO 2023

COLEGIO	REFERENCIA DE PAGO	VALOR
LUNA NUEVA DIVERSIFICADO	60119877	$ 97.460,00
IED BOJACA	60146024	$ 47.800,00
IEO BALAGUER SEDE SAMARIA	60219239	$ 216.960,00
IED LAURA VICUÑA	60157317	$ 527.350,00
IED FAGUA SEDE TIQUIZA	63550091	$ 171.960,00
IED ESCRIVA DE BALAGUER	60225579	$ 322.490,00
COLEGIO JJ CASAS	60273441	$ 465.270,00
COLEGIO LA BALSA	60227537	$ 162.640,00
IED FONQUETA	60244844	$ 266.620,00
IED FAGUA ANTIGUA	60354570	$ 183.370,00
IED CERCA DE PIEDRA	63550089	$ 327.530,00
IEO DIVERSIFICADO SEDE SANTA LUCIA	60311836	$ 429.580,00
IED FAGUA NUEVA	63785146	$ 184.370,00
IEO DIOSA CHIA	63727566	$ 463.720,00
TOTAL	$	**3.867.120,00**

NOTA: REALIZAR LOS PAGOS POR PSE EN EL LINK:
https://www.psepagos.co/PSEHostingUI/InvoicesTicketOffice.aspx?ID=9524

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA	
Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135

DATOS DEL CLIENTE	
No. Pago:	60157317220923
IP:	181.225.81.59

FORMA DE PAGO	

DATOS DEL PAGO	
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	22/09/2023
Ticket ID:	60157317220923
Transacción/CUS:	175679013
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	60157317
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 527.350
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	60157317220923

* Esta transacción esta sujeta a verificación

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA	
Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135

DATOS DEL CLIENTE	
No. Pago:	60225579220923
IP:	181.225.81.59

FORMA DE PAGO	
DATOS DEL PAGO	
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	22/09/2023
Ticket ID:	60225579220923
Transacción/CUS:	175688180
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	60225579
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 322.490
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	60225579220923

* Esta transacción esta sujeta a verificación

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA	
Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135

DATOS DEL CLIENTE	
No. Pago:	60244844220923
IP:	181.225.81.59

FORMA DE PAGO	
DATOS DEL PAGO	
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	22/09/2023
Ticket ID:	60244844220923
Transacción/CUS:	175699242
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	60244844
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 266.620
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	60244844220923

* Esta transacción esta sujeta a verificación

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA	
Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135

DATOS DEL CLIENTE	
No. Pago:	60311836220923
IP:	181.225.81.59

FORMA DE PAGO	
DATOS DEL PAGO	
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	22/09/2023
Ticket ID:	60311836220923
Transacción/CUS:	175713322
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	60311836
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 429.580
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	60311836220923

* Esta transacción esta sujeta a verificación

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA

Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135

DATOS DEL CLIENTE

No. Pago:	60119877220923
IP:	181.225.81.59

FORMA DE PAGO

DATOS DEL PAGO

Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	22/09/2023
Ticket ID:	60119877220923
Transacción/CUS:	175667577
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	60119877
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 97.460
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	60119877220923

* Esta transacción esta sujeta a verificación

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA

Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135

DATOS DEL CLIENTE

No. Pago:	63785146220923
IP:	181.225.81.59

FORMA DE PAGO

DATOS DEL PAGO

Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	22/09/2023
Ticket ID:	63785146220923
Transacción/CUS:	175716533
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	63785146
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 184.370
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	63785146220923

* Esta transacción esta sujeta a verificación

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA	
Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135
DATOS DEL CLIENTE	
No. Pago:	63550091220923
IP:	181.225.81.59
FORMA DE PAGO	
DATOS DEL PAGO	
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	22/09/2023
Ticket ID:	63550091220923
Transacción/CUS:	175683818
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	63550091
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 171.960
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	63550091220923

* Esta transacción esta sujeta a verificación

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:

01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA	
Empresa:	GRUPO VANTI
Dirección:	CL 71 A NO 5-30 - Bogotá D.C - COLOMBIA
Teléfono:	01 8000 942 794 - Bogotá: 3078121 Lunes a viernes: 7:00 am a 6:00 pm- Sábados: 7:00 am a 1:00 pm
Nit:	8000078135

DATOS DEL CLIENTE	
No. Pago:	60273441220923
IP:	181.225.81.59

FORMA DE PAGO	
DATOS DEL PAGO	
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	22/09/2023
Ticket ID:	60273441220923
Transacción/CUS:	175692127
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	60273441
Ciclo Transacción:	3
Banco:	BANCOLOMBIA
Cód. de servicio:	2
Total:	$ 465.270
Total Iva:	$ 0
No. Pago:	60273441220923

* Esta transacción esta sujeta a verificación

Anexo N° 11

Formato diligenciado.

HAVERHILL SISCOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	JOSE JOAQUIN CASAS	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA			Ciudad/ Municipio	CHIA		
		Área	Urbana	X	Rural	Fecha Visita	02 D	11 M	23 A
Nombre sede	NA	No de visita	27			Hora inicio	8:00 AM		
Dirección	AV BOLIVARIANA OLIMPICA	No Contrato CO1.PCCNTR	723-2023			Hora de terminación	1:00 PM		
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	No. De Beneficiarios focalizados	1.119			No. De Beneficiarios atendidos	720		
Reporta casos de atención prioritaria	SI X NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	ESTUFA EN MAL ESTADO; ROBO NOTO.			Tipo de la modalidad entregada	RPS AM-PM	X ALMUERZO	
Visita técnica	X	Seguimiento posible caso de ETA	ADSFAS	Visita SPQR	NA	Horario de entrega	11:00 AM		
Nombre y cargo de quien atiende la visita	DIANA SUTA MANIPULADORA	Nombre del interventor de campo	DIEGO BARRERA.						

La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI X NO

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	87	PUNTAJE OBTENIDO	40	PORCENTAJE	83	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	BUENO
RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy bueno	

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	13/10/23		
	CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE	PORCENTAJE OBTENIDO	81

TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO				TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM			
De 1 a 50 raciones	1	Según pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	De 1 a 75 raciones	1	Número de manipuladoras en el sitio	
De 51 a 100 raciones	2			De 76 a 150 raciones	2		
De 101 a 250 raciones	3			De 151 a 300 raciones	3		
De 251 a 450 raciones	4			De 301 a 500 raciones	4		
De 451 a 700 raciones	5		6	De 501 a 750 raciones	5	6	
De 701 a 950 raciones	6			De 751 a 1000 raciones	6		
De 951 a 1450 raciones	7			De 1001 a 1500 raciones	7		
De 1451 raciones en adelante	8						

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está 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.	1	
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
C	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.	0	SE EVIDENCIA ESTANTERIA DE ALMACENAMIENTO DAÑADA OXIDADA.
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	SE EVIDENCIA QUE LAS MANIPULADORAS NO CUENTAN CON SANITARIOS SANITARIOS
E	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	60

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
3	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.	0	SE EVIDENCIA MATERIA PRIMA FRUVER EN MAL ESTADO CON MOHO MAL OLOR
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.	1	
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.	1	

6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C. → -20.3	0	SE EVIDENCIA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS CONGELADOS LAT° NORESTA A -18°C
7	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.	1	
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	1	
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	1	
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1	
12	Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C).Para la racion Preparada en sitio	1	
13	Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	NA	NO APLICA PARA ESTA MODALIDAD
14	Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	NA	NO APLICA PARA ESTA MODALIDAD
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada).	NA	NO APLICA PARA ESTA MODALIDAD

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	95	PUNTAJE OBTENIDO	90	PORCENTAJE	66

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	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	1	
17	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.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
21	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	1	

25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1	
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	1	
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1	
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/- 2°C).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	NO SE EVIDENCIA SOPORTE DE ENTREGA DE LAS DOTACIONES A LAS MANIPULADORAS
35	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1	
37	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	SE EVIDENCIA PROFESORES INGRESANDO AL COMEDOR SIN LA DEBIDA DOTACION.
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	75

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	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..	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	0	SE EVIDENCIA PLAN DE SANEAMIENTO INCOMPLETO
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1	
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	

45	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 .	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	SE EVIDENCIA QUE NO SE CUENTA TABLA DE INSUMOS DE ASEO Y CUPOS ASIGNADOS
47	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1	
48	Se cuenta con las fichas tecnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	1	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De facil limpieza y desinfeccion.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0	SE EVIDENCIA QUE NO SE DISPONE DE UN TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	NA	MARQUESA PARA UNIDAD. YA QUE EL TANQUE DE LA I.E. No comunica con la cocina.
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentacion de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial	1	
57	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	NO APLICA PARA LA MODALIDAD

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	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.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos.	1	
61	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	

63	Se cumple con el procedimiento de recoleccion en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	1	
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	0	SE EVIDENCIA ALIMENTOS DAÑADOS POR MOHO.
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antí insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	0	SE EVIDENCIA VENTANAS SIN MALLA ANTE INSECTO
67	El comedor escolar cuenta con la certificacion inicial de fumigacion por la empresa aprobada.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE	71

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	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.	1	
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remision firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	1	
70	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).	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO.
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	25

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, estan fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	0	SE EVIDENCIA ESTUFA EN MAL ESTADO CON UN FOGON ROTO.
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1	

78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	0	NO SE EVIDENCIA MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO EN LOS EQUIPOS.
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de produccion es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml.	0	NO SE EVIDENCIA 1 VASO MEDIDOR DE 1000 ML Y 2 VASOS MEDIDORES DE 500 ML

TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	50

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	NO SE EVIDENCIA REGISTRO DIARIO DE LOS BENEFICIARIOS EN LOS FORMATOS DE LA UAPA.
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	1	
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	1	
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	75

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodon 3x5 yardas- 1 venda de algodon 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solucion salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiseptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	N.A 2	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 2	PORCENTAJE	100 N.A

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	[illegible]	NOMBRE	Diana Suta
CÉDULA	8172010	CÉDULA	55 195 881
CARGO	Enfermera	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	

HAVERHILL | SISCOL | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

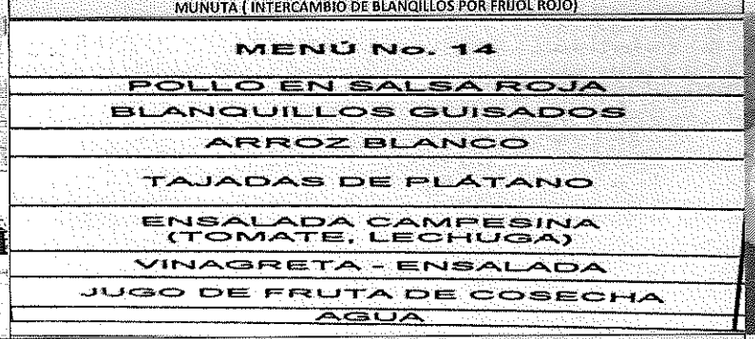
REGISTRO FOTOGRAFICO STANDARD

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	JOSE JOAQUIN CASAS	**FECHA DE LA VISITA**	02/11/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	N.A	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



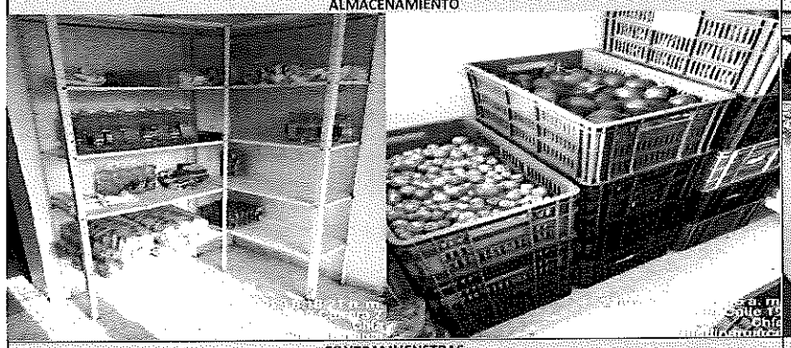
MUNUTA (INTERCAMBIO DE BLANQUILLOS POR FRIJOL ROJO)



MENU RACION PREPARADO EN SITIO



ALMACENAMIENTO



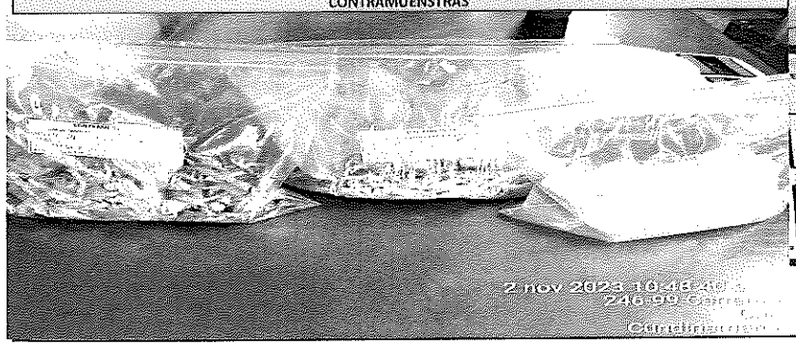
ENTREGA DE RACIONES



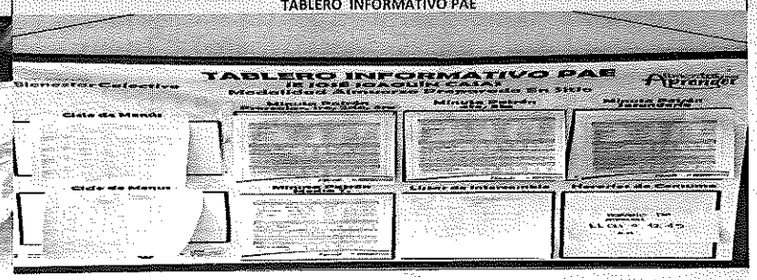
MANIPULADORA DE ALIMENTOS



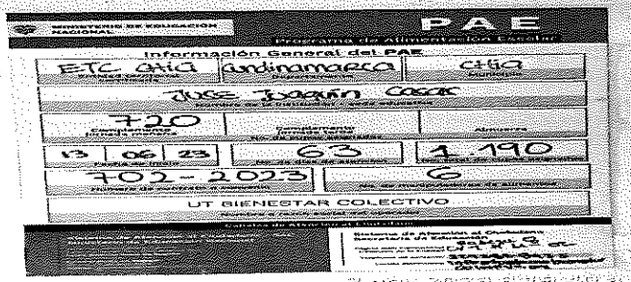
CONTRAMUENSTRAS



TABLERO INFORMATIVO PAE



FICHA TECNICA



HAVERHILL | SIECOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

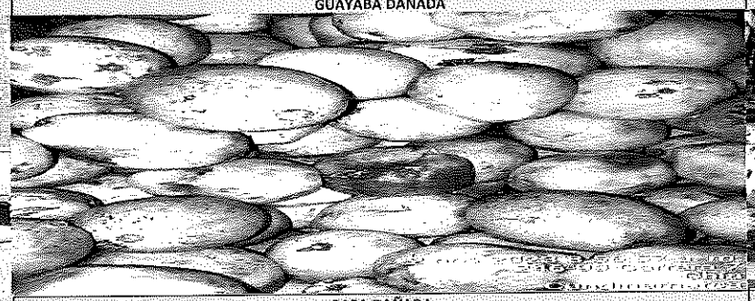
HALLAZGOS SRPS

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE JOAQUIN CASAS	FECHA DE LA VISITA	02/11/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		SEDE EDUCATIVA	N.A	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



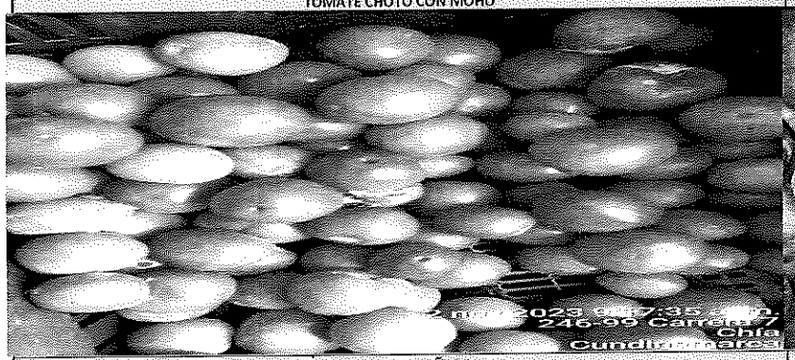
GUAYABA DAÑADA



PLATANO DAÑADO SOBREMADURADO



TOMATE CHOTO CON MOHO



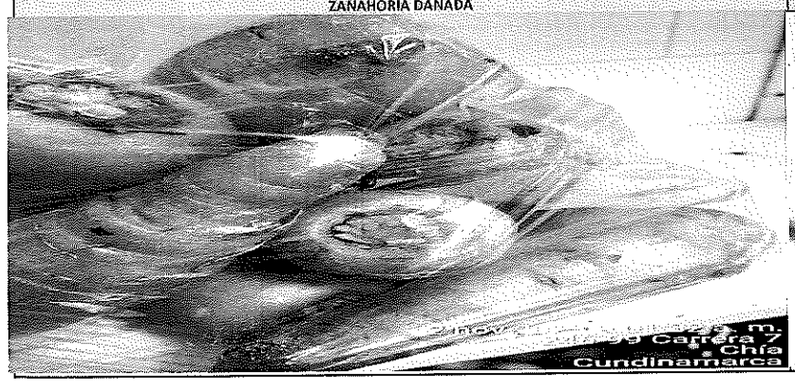
PAPA DAÑADA



PAPA CRIOLLA DAÑADA Y TALLADA



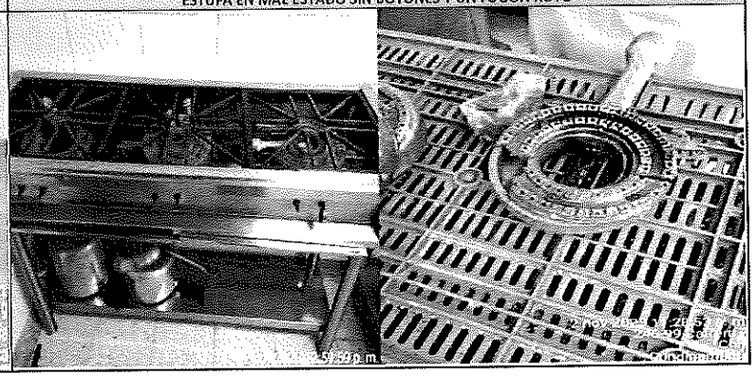
ZANAHORIA DAÑADA



ESTANTERIA EN MAL ESTADO CON OXIDO



ESTUFA EN MAL ESTADO SIN BOTONES Y UN FOGON ROTO



HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RPS ALMUERZO

Semana del ciclo N°	3	ETC	CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	CHIA	Fecha Visita	02/11/2023	Hora inicio	11:00AM
Institución Educativa	JOSE JOAQUIN CASAS			Sede Educativa	NA			Hora de terminación	12:30PM
Dirección	AV BOLIVAR VILLA OLEMERIA RESERVA			Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO			No Contrato	702/2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	14			Se presentaron intercambios	SI	X	NO									
	Fecha de última calibración	13/05/23	Número de menú entregado	14			Presentaron soporte de autorización	SI	X	NO		N.A.							
			El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	X	NO													

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	2		3	4		5	6	X	7	8		9	10		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	2		3	4		5	6	X	7	8		9	10	

RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR												PRIMARIA 1° - 2° - 3°												PRIMARIA 4° Y 5°											
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen		MUESTRA 2 Peso / Volumen		MUESTRA 3 Peso / Volumen		Peso promedio		Peso esperado		Concepto (Cumple - No Cumple)		MUESTRA 1 Peso / Volumen		MUESTRA 2 Peso / Volumen		MUESTRA 3 Peso / Volumen		Peso promedio		Peso esperado		Concepto (Cumple - No Cumple)		MUESTRA 1 Peso / Volumen		MUESTRA 2 Peso / Volumen		MUESTRA 3 Peso / Volumen		Peso promedio		Peso esperado		Concepto (Cumple - No Cumple)	
Alimento proteico	POLLO ENSALSAR.	30		32		30		31		30		C		35		35		35		35		50		C													
Leguminosa	FRIJOL ROJO	38		38		38		38		25		C		52		65		52		56		24		C													
Cereal (arroz ó pasta)	ARROZ BLANCO	~~71~~	74	~~71~~	74	74		74		60		C		94		94		94		94		74		C													
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	PATACON PLATANO	28		28		28		28		40		C		38		38		38		38		50		C													
Verdura fría o caliente	ENSALADA COMPESTA	31		56		56		47		50		NC		56		56		56		56		60		C													
Bebida	JUGO TOMATE A.	274		274		274		274		200		C		274		274		274		274		200		C													
								CUMPLE				5								CUMPLE				6								CUMPLE					
								NO CUMPLE												NO CUMPLE												NO CUMPLE					

CICLO		SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°												MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°												OBSERVACIONES:
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen		MUESTRA 2 Peso / Volumen		MUESTRA 3 Peso / Volumen		Peso promedio		Peso esperado		Concepto (Cumple - No Cumple)		MUESTRA 1 Peso / Volumen		MUESTRA 2 Peso / Volumen		MUESTRA 3 Peso / Volumen		Peso promedio		Peso esperado		Concepto (Cumple - No Cumple)	
Alimento proteico																										
Leguminosa																										
Cereal (arroz ó pasta)																										
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal																										
Verdura fría o caliente																										
Bebida																										
								CUMPLE												CUMPLE						
								NO CUMPLE												NO CUMPLE						

Se realizaron cambios en el menú?	SI	X	NO		NA		Especifique en cuales preparaciones:	SE ENVIARON CAMBIO DE BLANQUILLO ENTERADOS POR FRIJOL ROJO.
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	X	NO		NA			

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	12	PUNTAJE REAL	11	PORCENTAJE	66	Nombre del Interventor	DIEGO GARCIA
						Firma del Interventor	

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRAFICO GRAMAJES GRADO TRANSICION

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE JOAQUIN CASAS	FECHA DE LA VISITA	02/11/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		SEDE EDUCATIVA		N.A

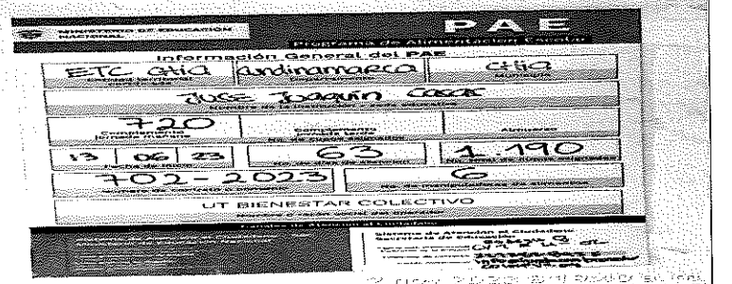
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



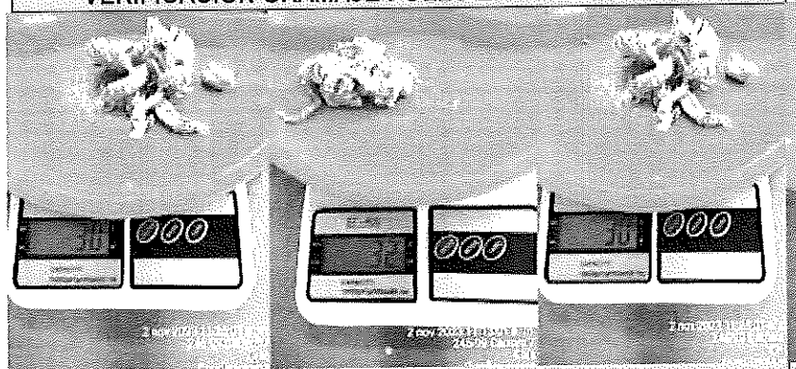
MANIPULADORA DE ALIMENTOS



FICHA TECNICA



VERIFICACION GRAMAJE POLLO EN EN SALSA ROJA



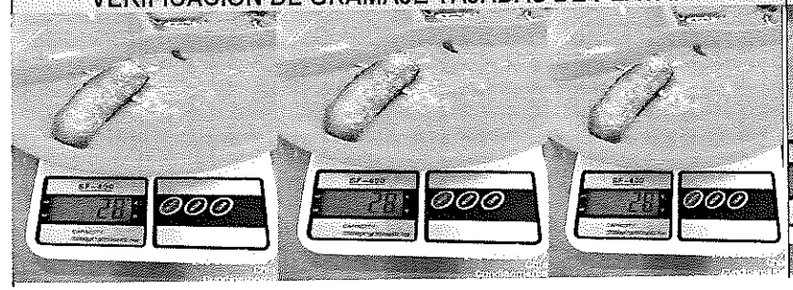
VERFICACION DE GRAMAJE FRIJOLES GUISADOS



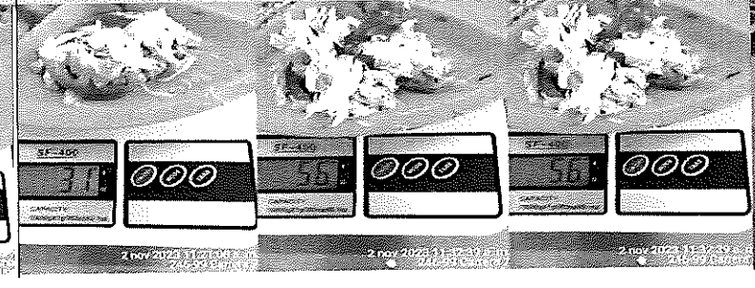
VERIFICACION DE GRAMAJE ARROZ BLANCO



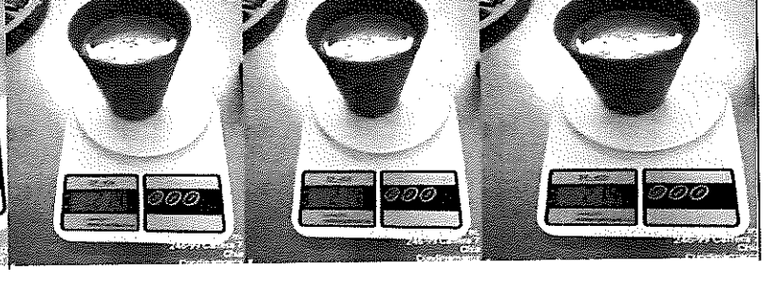
VERIFICACION DE GRAMAJE TAJADAS DE PLATANO



VERIFICACION DE GRAMAJE ENSALADA CAMPESINA



VERIFICACION DE GRAMAJE JUGO TOMATE ARBOL



HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRAFICO DE GRAMAJES GRADO PRIMARIA

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE JOAQUIN CASAS	FECHA DE LA VISITA	02/11/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		SEDE EDUCATIVA	N.A	

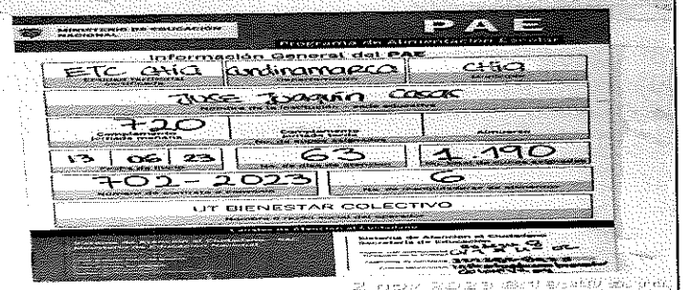
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



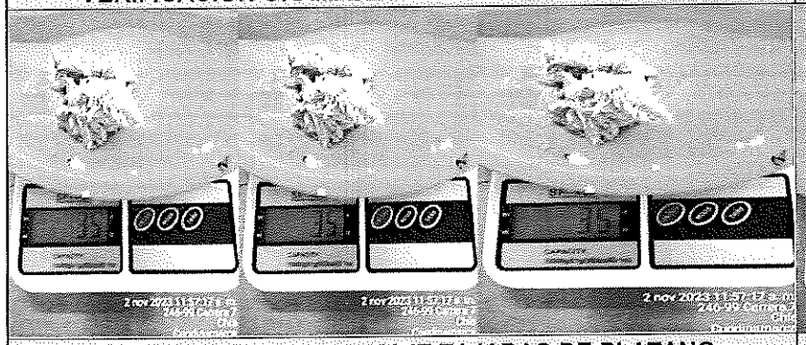
MANIPULADORA DE ALIMENTOS



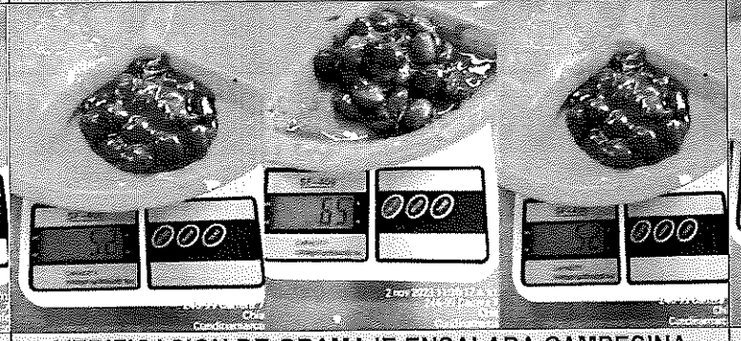
FICHA TECNICA



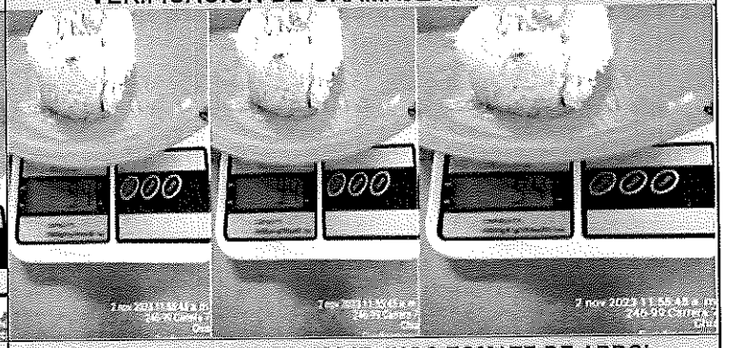
VERIFICACION GRAMAJE POLLO EN EN SALSA ROJA



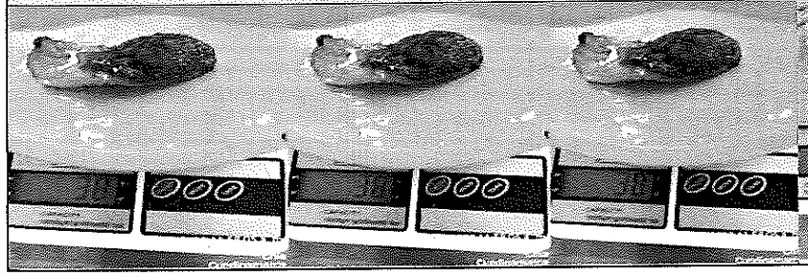
VERFICACION DE GRAMAJE FRIJOLES GUISADOS



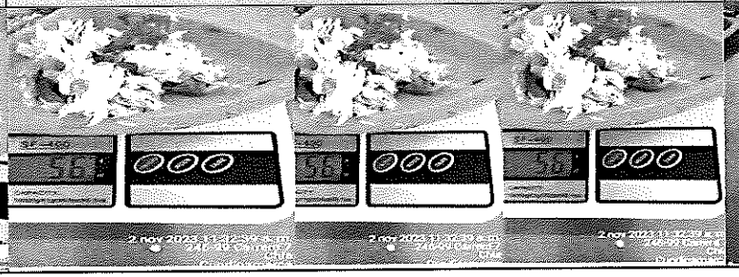
VERIFICACION DE GRAMAJE ARROZ BLANCO



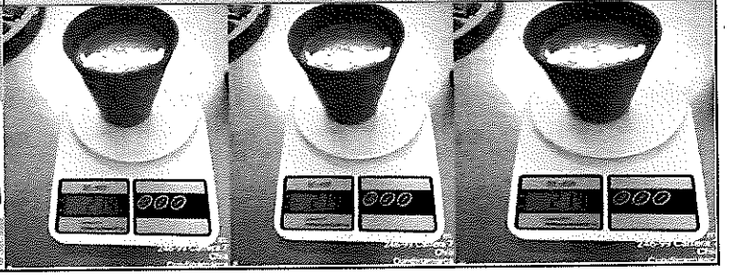
VERIFICACION DE GRAMAJE TAJADAS DE PLATANO



VERIFICACION DE GRAMAJE ENSALADA CAMPESINA



VERIFICACION DE GRAMAJE JUGO TOMATE DE ARBOL



HAVERHILL BIDCOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	JOSE JOAQUIN CASAS	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA			Ciudad/ Municipio	CHIA		
		Área	Urbana	X	Rural	Fecha Visita	26 D	10 M	23 A
Nombre sede	N.A	No de visita	22			Hora inicio	9:30 AM		
Dirección	AV BRIAN DE VELA CL EMPRESA ESCUELA	No Contrato CO1.PCCNTR	702/2023			Hora de terminación	2:00 PM		
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	No. De Beneficiarios focalizados	1.190			No. De Beneficiarios atendidos	720.		
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A		Tipo de la modalidad entregada	RPS X AM-PM	ALMUERZO	
Visita técnica	X	Seguimiento posible caso de ETA	ADSFAS	Visita SPQR	N.A	Horario de entrega	11:00 AM		
Nombre y cargo de quien atiende la visita	DIANA SUTA MANIPULADORA	Nombre del interventor de campo	DIEGO GARCIA C.						

La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados — SI: X — NO:

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	97	PUNTAJE OBTENIDO	73	PORCENTAJE	83	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	BUENO
RANGOS DE CALIFICACIÓN	[illegible]	De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy bueno	

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	9/Feb/23	PORCENTAJE OBTENIDO	81%
	CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE		

TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO				TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM			
De 1 a 50 raciones	1	Según pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio: 7	De 1 a 75 raciones	1	Número de manipuladoras en el sitio	7
De 51 a 100 raciones	2			De 76 a 150 raciones	2		
De 101 a 250 raciones	3			De 151 a 300 raciones	3		
De 251 a 450 raciones	4			De 301 a 500 raciones	4		
De 451 a 700 raciones	5			De 501 a 750 raciones	5		
De 701 a 950 raciones	6			De 751 a 1000 raciones	6		
De 951 a 1450 raciones	7			De 1001 a 1500 raciones	7		
De 1451 raciones en adelante	8						

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está 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.	1	
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
C	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.	1	
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	SE EVIDENCIA FALTA DE SERVICIOS SANITARIOS EXCLUSIVO PARA EL PERSONAL
E	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	80

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
3	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.	1	
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.	1	
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.	1	

6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.	1	
7	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.	1	
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	1	
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	1	
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1	
12	Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C).Para la racion Preparada en sitio	1	
13	Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	NA	NO APLICA PARA LA MODALIDAD
14	Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	NA	NO APLICA PARA LA MODALIDAD
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada).	NA	NO APLICA PARA LA MODALIDAD

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	80

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	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	1	
17	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.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
21	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	1	

25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1	
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	1	
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1	
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/- 2°C).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	SE EVIDENCIA FALTA DE SOPORTE DE ENTREGA DE LAS DOTACIONES AL PERSONAL MANIPULADOR
35	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1	
37	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	SE EVIDENCIA PERSONAL AJENO INGRESANDO AL COMEDOR SIN LA DOTACION DEBIDA
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	75

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	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..	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	0	SE EVIDENCIA PLAN DE SANEAMIENTO INCOMPLETO
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1	
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	

45	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 .	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	SE EVIDENCIA FALTA DE LA TABLA ESTABLECIDA Y CUPOS ASIGNADOS PARA LOS INSUMOS DE ASEO
47	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1	
48	Se cuenta con las fichas tecnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	1	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De facil limpieza y desinfeccion.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0	SE EVIDENCIA FALTA DE TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	NA	NO APLICA PARA LA MODALIDAD
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentacion de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial	1	
57	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	NO APLICA PARA LA MODALIDAD

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	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.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos.	1	
61	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	

63	Se cumple con el procedimiento de recoleccion en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	1	
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antí insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	0	SE EVIDENCIA FALTA DE MALLA ANTI INSECTO EN LAS VENTANAS Y ABERTURAS
67	El comedor escolar cuenta con la certificacion inicial de fumigacion por la empresa aprobada.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	27	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE	81,48

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	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.	1	
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remision firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	1	
70	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).	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	25

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, estan fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1	
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1	

78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	0	SE EVIDENCIA FALTA DE REGISTRO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de produccion es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	25

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	SE EVIDENCIA, FALTA DEL FORMATO DE REGISTRO DIARIO DE LOS BENEFICIARIOS
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	1	
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	SE EVIDENCIA FORMATO NO DILIGENCIADO
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	50

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodon 3x5 yardas- 1 venda de algodon 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solucion salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiseptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	DEYANIRA GARCIA	NOMBRE	Diana Ruta O
CÉDULA	1077 [illegible]	CÉDULA	35 [illegible] 881
CARGO	INTERVENTORA	CARGO	Manipuladora.
FIRMA		FIRMA	

HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

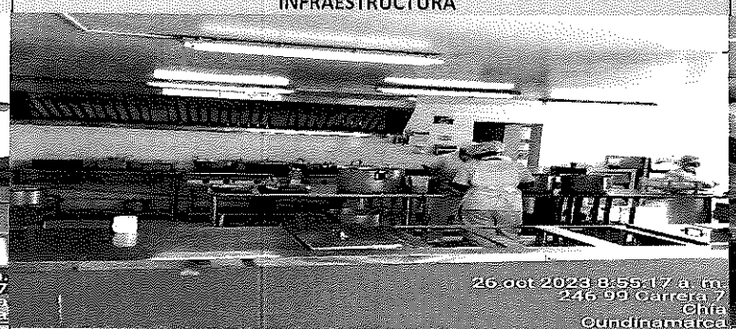
REGISTRO FOTOGRAFICO STANDARD RI

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	JOESE JOAQUIN CASAS	**FECHA DE LA VISITA**	26/10/23
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**		NA

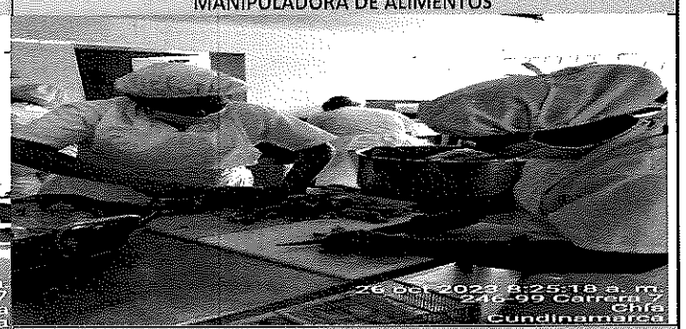
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



INFRAESTRUCTURA



MANIPULADORA DE ALIMENTOS



ALMACENAMIENTO



ENTREGA DE RACIONES



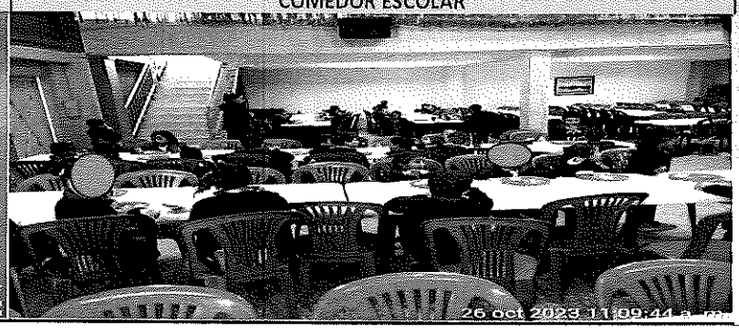
TABLERO INFORMACION PAE



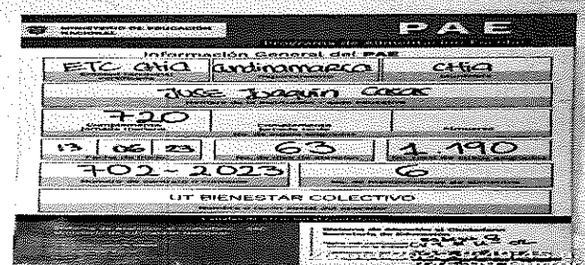
AREA DE ASEO



COMEDOR ESCOLAR



FICHA TÉCNICA



HAVERHILL SIBCOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RPS ALMUERZO

Semana del ciclo N°	2	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	CHIA	Fecha Visita	26/10/2023
Hora inicio	10:45AM						
Institución Educativa	JOSE JOAQUIN CASAS.			Sede Educativa	N.A	Hora de terminación	
Dirección	AV BALEVAR VIA OLMERCA ESQUINA			Operador	UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	No Contrato	737-2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	9					Se presentaron Intercambios	SI		NO	X							
			Número de menú entregado	9																
	Fecha de última calibración	20-jun-23	El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	X	NO			Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A.	X					
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado			1	3	5 X	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado				1	3	5 X	7	9			
			2	4	6	8	10						2	4	6	8	10			

RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO ALMUERZO

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO	PREESCOLAR						PRIMARIA 1° - 2° - 3°						PRIMARIA 4° Y 5°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico	CARNE ENSABOLLADA	45	50	53	49	30	C							86	86	86	86	50	C
Leguminosa																			
Cereal (arroz ó pasta)	ARROZ CON PEDACITOS	55	60	53	56	55	C							90	91	90	90,3	50	C
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	PAPA A LA FRANCESA	56	56	44	52	40	C							51	52	52	51	55	C
Verdura fría o caliente	ENSALADA LECHUGA Y T.	72	56	66	67	50	C							65	65	65	65	90	C
Bebida	JUGO DE NARANJA CON LECHE	213	213	213	213	200	C							213	212	213	212	200	C
					CUMPLE / NO CUMPLE		C				CUMPLE / NO CUMPLE						CUMPLE / NO CUMPLE		C

CICLO	SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°						MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico	CARNE ENSABOLLADA							83	83	82	82,6	75	C
Leguminosa													
Cereal (arroz ó pasta)	ARROZ CON PEDACITOS							109	109	109	109	120	C
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	PAPA A LA FRANCESA							159	159	159	159	140	C
Verdura fría o caliente	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA							82	83	83	83	90	C
Bebida	JUGO DE NARANJA CON LECHE							273	273	273	273	200	C
					CUMPLE / NO CUMPLE						CUMPLE / NO CUMPLE		C

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	NA	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA	X

Especifique en cuales preparaciones:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	15	PUNTAJE REAL	15	PORCENTAJE	100%	Nombre del Interventor	DEIBY GARCIA
						Firma del Interventor	

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

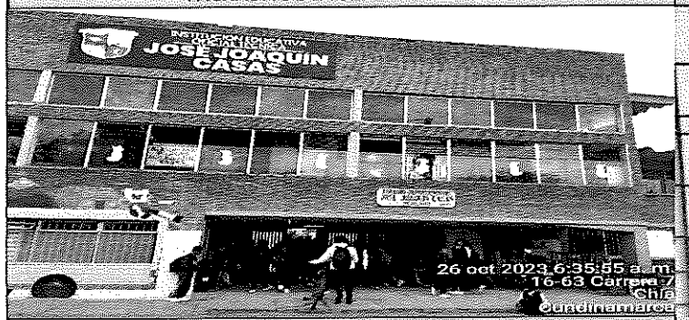
HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJES RPS 4 Y 5

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	JOSE JOAQUIN CASAS	**FECHA DE LA VISITA**	26/10/23
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**	AV BOLIVAR VILLA OLIMPICA ESQUINA	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



MINUTA



RACION MENU PREPARADOEN SITIO



VERIFICACION DE GRAMAJE CERDO ENSEBOLLADO



VERIFICACION GRAMAJE ARROZ CON FIDEOS



VERIFICACION DE GRAMAJE PAPAS A LA FRANCESA



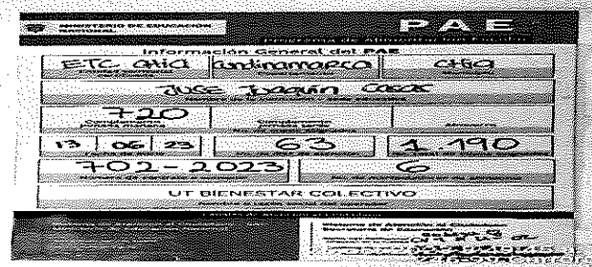
VERIFICACION DE GRAMAJE ENSALA DE LECHUGA Y TOMATE



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE JUGO DE GUAYABA EN LECHE



FICHA TECNICA



HAVERHILL

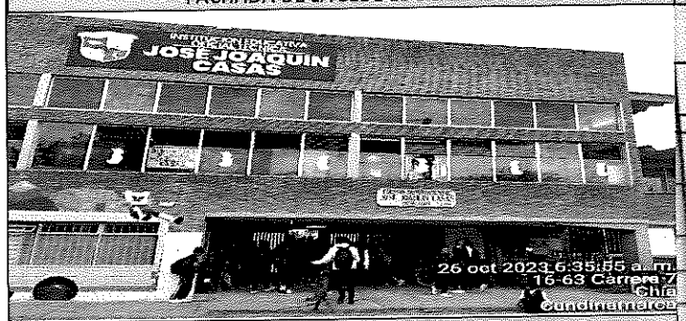
SISCOL *lo mejor*

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRAFICO GRAMAJES RPS PREESCOLAR

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	JOSE JOAQUIN CASAS	**FECHA DE LA VISITA**	26/10/23
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**	AV BOLIVAR VILLA OLIMPICA ESQUINA	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



MINUTA

MENÚ No. 9

CERDO ENCEBOLLADO

ARROZ CON FIDEOS

PAPAS A LA FRANCESA

ENSALADA LECHUGA, ESPINACA, TOMATE Y ZANAHORIA

VINAGRETA - ENSALADA

JUGO DE FRUTA DE COSECHA CON LECHE

RACION MENU PREPARADOEN SITIO



VERIFICACION DE GRAMAJE CERDO ENSEBOLLADO



VERIFICACION GRAMAJE ARROZ CON FIDEOS



VERIFICACION DE GRAMAJE PAPAS A LA FRANCESA



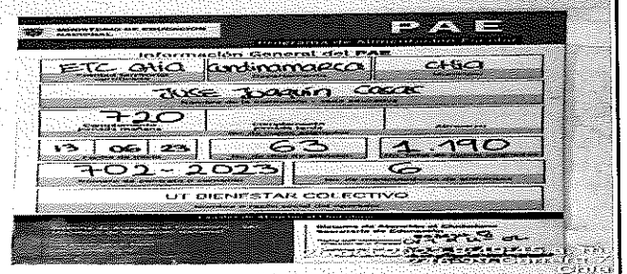
VERIFICACION DE GRAMAJE ENSALADE LECHUGA Y TOMATE



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE JUGO DE GUAYABA EN LECHE



FICHA TECNICA



HAVERHILL SISCOL la mejor CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

Semana del ciclo N°	2	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	CHIA	Fecha Visita	26/10/2023	Hora inicio	8:00am
Institución Educativa	JOSE JOAQUIN CASAS			Sede Educativa	NA			Hora de terminación	9:00am
Dirección	AV BOLIVAR VIEJA CHIA			Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO			No Contrato	737-2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	9						Se presentaron intercambios	SI		NO	X					
	Fecha de última calibración	13/oct/23	Número de menú entregado	9						Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A.	X			
			El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	X	NO													
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado			1		3	X	5		7		9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado		1		3	X	5		7		9	
			2		4		6		8		10				2		4		6		8		10	

RACION INDUSTRIALIZADA

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PREESCOLAR

CICLO		MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Componente	Nombre del producto o Preparación	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			
Leche y productos lácteos	LECHE UHT SABOR VAINILLA						
Cereal Acompañante	GALLETA CON AVENA						
Postre							
Fruta	MANDARINA						
					CUMPLE		
					NO CUMPLE		

PRIMARIA 1° - 2° - 3°

MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			
			CUMPLE		
			NO CUMPLE		

PRIMARIA 4° Y 5°

MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			
275gr	275gr	275gr	275	200	C
52gr	52gr	52gr	52	70	C
772gr	772gr	770gr	772	772	C
			CUMPLE		3
			NO CUMPLE		

SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°

CICLO		MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Componente	Nombre del producto o Preparación	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			
Leche y productos lácteos	LECHE UHT SABOR VAINILLA						
Cereal Acompañante	GALLETA CON AVENA						
Postre							
Fruta	MANDARINA						
					CUMPLE		
					NO CUMPLE		

MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°

MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			
275	275	275	275	200	C
52	52	52	52	70	C
772	772	772	772	772	C
			CUMPLE		C
			NO CUMPLE		

LOTE		FECHA DE VENCIMIENTO	
3235		22/DEC/23	
293		07/06/24	
CUMPLE	C	CUMPLE	C
NO CUMPLE		NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	NA		Especifique en cuales preparaciones:
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE	100%	Nombre del interventor	DIEGO GARCIA C
						Firma del interventor	

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL SISCOL lo mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJES GRADO 4-5 Y 20-11

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	JOSE JOAQUIN CASAS	**FECHA DE LA VISITA**	26/10/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**	AV BOLIVAR VILLA OLIMPICA ESQUINA	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



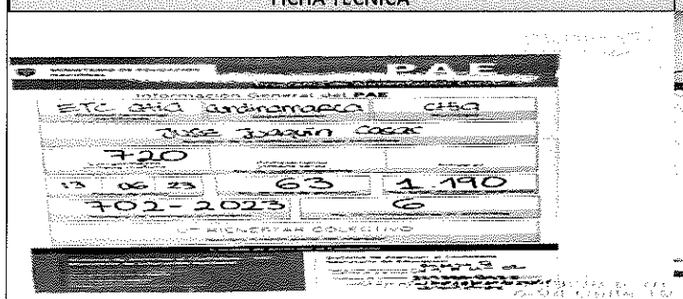
ALMACENAMIENTO



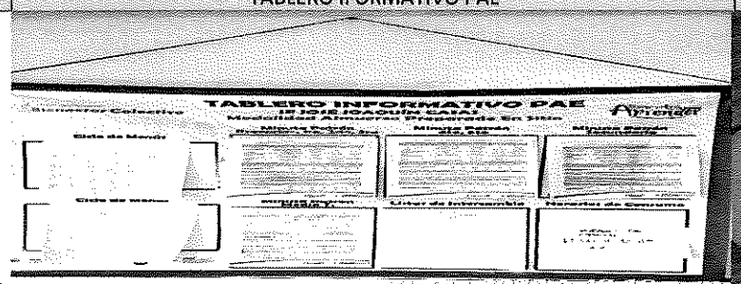
MANIPULADORA DE ALIMENTOS



FICHA TECNICA



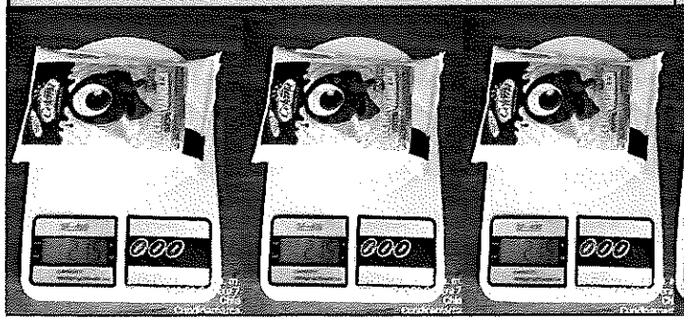
TABLERO IFORMATIVO PAE



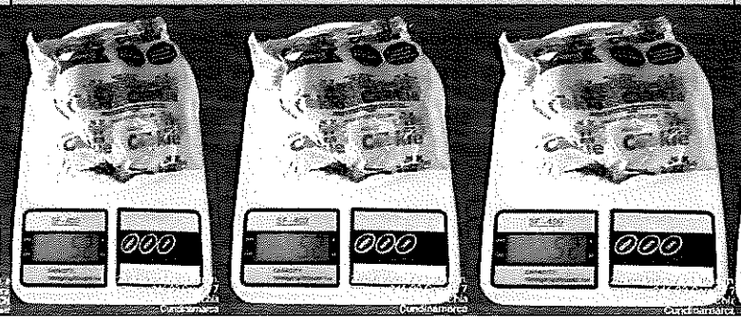
MENU RACION INDUSTRALIZADA



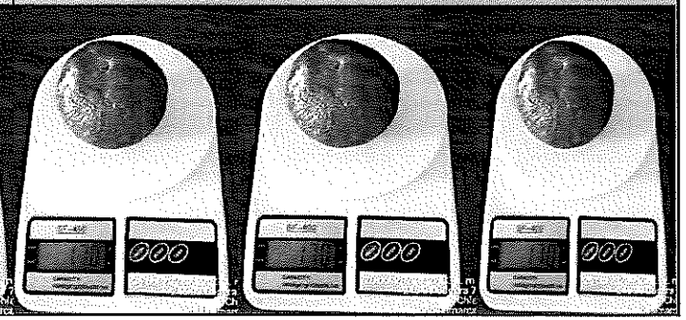
VERIFICACION DE GRAMAJE LECHE UHT SABOR A VAINILLA



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE GALLETA CON AVENA



VERIFICACION DE GRAMAJE FRUTA DE COSECHA MANDARINA



HAVERH BIOCOL Ltda

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI

ENTIDAD TERRITORIAL: CUNDINAMARCA

Fecha de la visita:	26-10-2023	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Direccion de la bodega	AV BOLIVAR VEREDA OLIMPICA COLEGIO JOSE J. CASAS
Operador:	U.T. B-C		X		Municipio	CHIA

Verificación Res. 5109/2005

Producto	Fecha Fabric.	Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de Tabla Nutricional	Cumplimiento	
													Cumple	No Cumple
LECHE	NA	LECHE UHT SABOR VAINILLA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
GALLETA	NA	GALLETA AVENA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: DIEGO A. GARCIA C.	Nombre: Diana Ruiz
Documento: 80420117	Documento: 35145881
Cargo: INTERVENTOR	Cargo: Manipuladora
PERSONAL INTERVENTORIA	PERSONAL OPERADOR

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

OPERADOR:UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA: COLEGIO JOSE JOAQUIN CASAS
FECHA DE LA VISITA: 26/10/2023	SEDE EDUCATIVA: NA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	MUNICIPIO: CHIA

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN ROTULADO

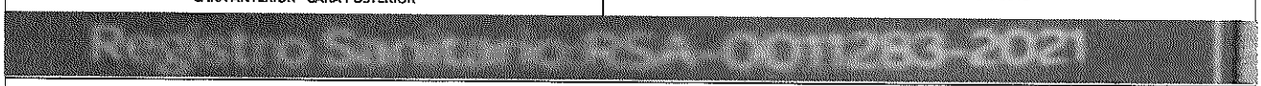
1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGUR DE MORA, FRESA, MELOCOTON, AVENA.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

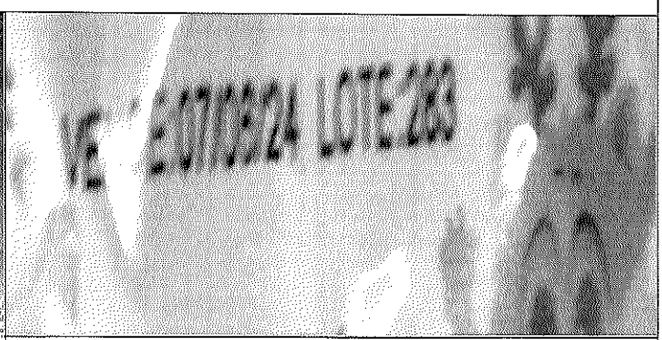


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

2. PRODUCTO. DERIVADO DEL CEREAL. GALLETAS DULCES.MANTECADA.PAN QUESO.PAN BOCADILLO.PONQUÉ DE VAINILLA.PONQUE TRADICIONAL.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

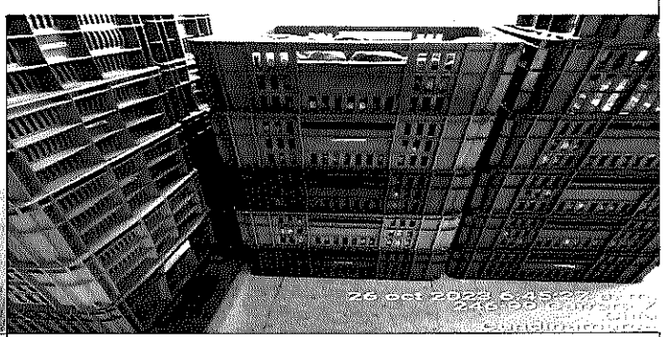


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

3.PRODUCTO. FRUTA DE COSECHA: BANANO, MANDARINA, MANZANA, DURAZNO



PRODUCTO



ALMACENAMIENTO

HAVERHILL

CONSORCIO
INTERVENTORIA CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN BODEGA
MODALIDAD RI

Entidad Territorial	CUNDINAMARCA			**Fecha de la visita**	26/10/2023
Dirección Bodega	AV BOLIVAR VILLA OLIMPICA ESQUINA JOSE J. CASAS			**Operador**	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO
Semana de Suministro	2	**Semana del ciclo**	2	**Menú No.**	9	**CO1PCCNTR**	702 | 2023

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

COMPONENTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	PREESCOLAR			PRIMARIA 1°- 2°- 3°			PRIMARIA 4° Y 5°			SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°			SECUNDARIA 10° Y 11°		
			MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3
LECHE UHT SABOR VAINILLA	3235	27/DIC/23							275gr	275gr	275gr				275gr	275gr	275gr
GALLETA CON AVENA	283	07/06/24							52gr	52gr	52gr				52gr	52gr	52gr
MANDARINA	NA	NA							171gr	171gr	170gr				171gr	171gr	170gr

Observaciones Interventoría

Observaciones de quien recibe la visita:	REPRESENTANTE DEL OPERADOR	REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORIA
	Nombre: DIANA JOTA	Nombre: DARLIN GARCIA C.
	Documento: 35195 881	Documento: 1072911
	Cargo: MANIPULADORA	Cargo: INTERVENTOR

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

MUNICIPIO: CHIA

INSTITUCION EDUCATIVA: JOSE JOAQUIN CASAS

OPERADOR : UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO

SEDE EDUCATIVA: NA

INTERVENTOR: DIEGO GARCIA

FECHA DE LA VISITA: 26/10/2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN DE ROTULADO

1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGUR DE MORA, FRESA, MELOCOTON, AVENA.



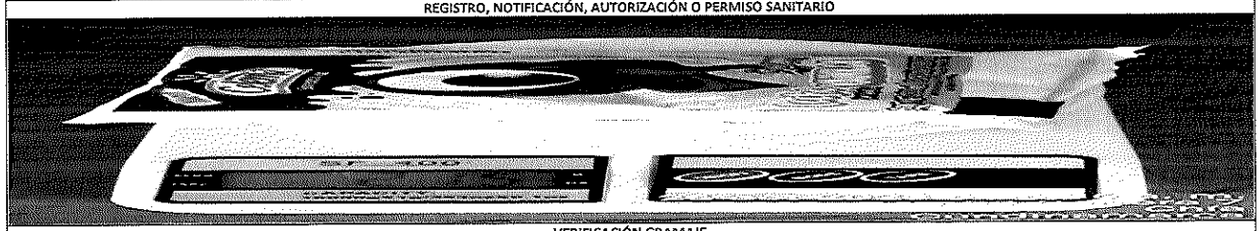
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

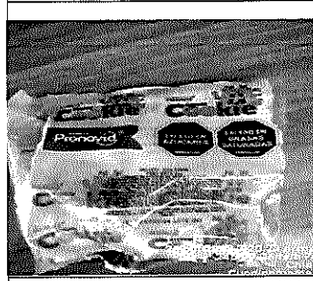


VERIFICACIÓN GRAMAJE

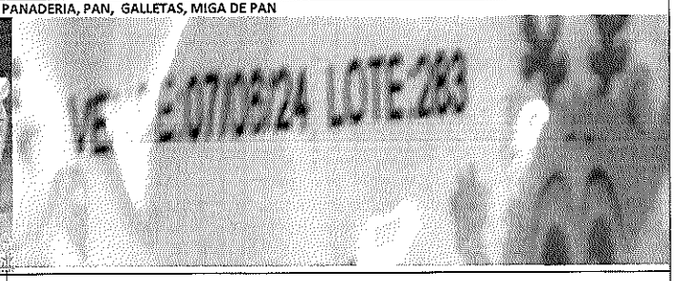
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

2. PRODUCTO: ALIMENTOS DE PANADERIA, PAN, GALLETAS, MIGA DE PAN





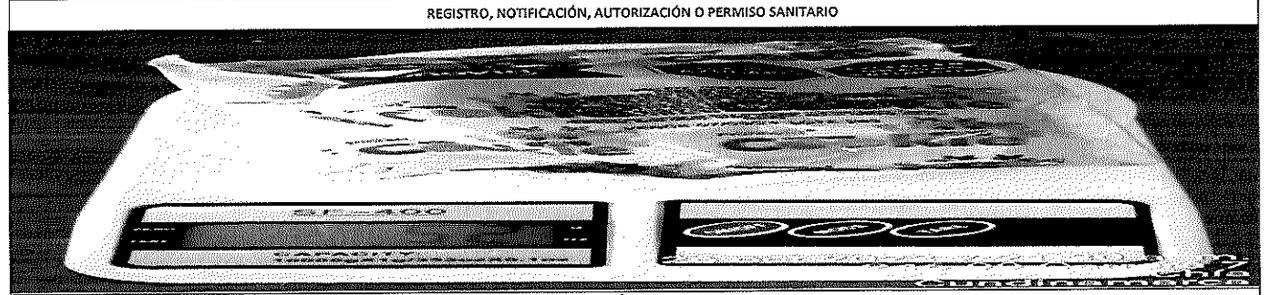


PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

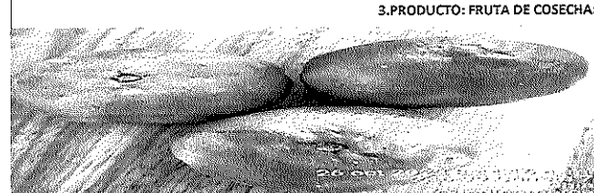


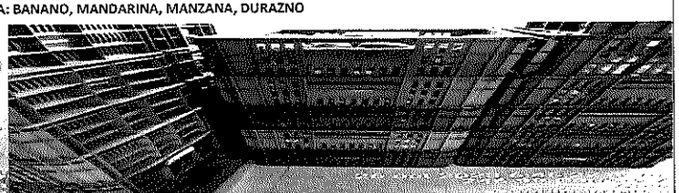
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

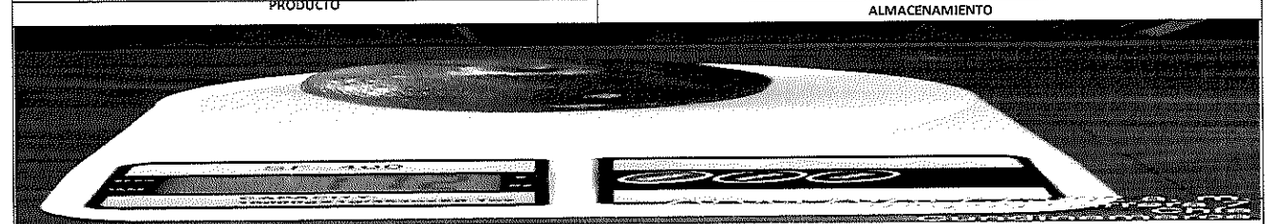
3.PRODUCTO: FRUTA DE COSECHA: BANANO, MANDARINA, MANZANA, DURAZNO





PRODUCTO

ALMACENAMIENTO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

20/10/2023

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Institución educativa: JOSE JOAQUIN CASAS	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio CHIA
Nombre sede: NA		Area Urbana X	Area Rural
Dirección: AV BOLIVAR CALLE 18N - 00 ESPUMA	Fecha Visita: 20/10/2023		Hora de inicio: 6:40AM
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	E19No Contrato CO1.PCCNTR:(737-223)702		Hora de terminación: 10:00AM
Hora de consumo: 8:00 AM	Hora de entrega publicada: 8:00AM		
Reporta casos de atención prioritaria SI ___ NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria NA		
No. De Beneficiarios 1190	No. De Beneficiarios atendidos 1190		Visita SPQR NA
Visita técnica X No. de Visita 19	Seguimiento posible NA		Nombre del interventor de campo: DIEGO GARCIA S.
Nombre y cargo de quien atiende la visita: [illegible]	La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados:	SI X	NO

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por

PUNTAJE ESPERADO	52	PUNTAJE OBTENIDO	42	PORCENTAJE %	80,7	Calificación Cualitativa:	BUENO

RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 70 a 84% Aceptable	De 85 a 94% Bueno	De 95 a 100% Muy bueno

TOTAL DE MANIPULADORAS			
	1 CAE	No. de Manipuladoras en el sitio	Observaciones:
De 1 a 35 raciones	1	1	
De 36 a 200 raciones	2		
De 201 a 600 raciones	3		
De 601 a 1000 raciones	4		
De 1001 a 1500 raciones			

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

RI: Ración industrializada

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.	1	
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	1	
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	1	
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.	1	
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas	1	
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.	1	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1	

6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	0	NO SE EVIDENCIA CORRECTO ROTULADO DEL CROASANT DESCUBIERTO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100

III. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones tecnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificacion y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
11	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1	
13	Los alimentos de la racion industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1	
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1	
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	NO SE EVIDENCIA ENTREGA MEDIANTE SOPORTE DE LA DOTACION A LA MANIPULADORA
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas asi: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	NA	NO APLICA, YA QUE SE ATIENDEN MÁS DE 36 BENEFICIARIOS
18	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	66,6

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	0	NO SE EVIDENCIA PLAN DE SANEAMIENTO COMPLETO
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1	
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	NO SE EVIDENCIA TABLA ESTABLECIDA Y CUPOS ASIGNADOS DE INSUMOS DE ASEO
25	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	NO SE EVIDENCIA REMISION DE INSUMOS DE ASEO.
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestion ante la entidad competente.	NA	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SEGUN EL PLAN SANEAMIENTO
30	Se llevan registros de las actividades de verificacion del agua.	NA	NO APLICA PARA LA MODALIDAD

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos.	1	
32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	64,2

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1	

41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	54,5

VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	NO SE EVIDENCIA REGISTRO DIARIO DE LOS BENEFICIARIOS EN LOS FORMATOS DE LA UAPA
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	0	NO SE EVIDENCIA DILIGENCIAMIENTO DE LA PLANILLA DE RYC
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	NO SE EVIDENCIA FORMATO DILIGENCIADO DE SUPLENCIAS Y REPETIDORES
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	25

VIII. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	NO SE EVIDENCIA SOPORTE DE CONFORMACION COMITE E.A.E

TOTAL GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	25

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NO SE EVIDENCIA ENTREGA DE 7 DOTACIONES A LOS MANIPULADORES DE ESTE

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar. 15 DE JUNIO 2023

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	DIEGO GARCIA	NOMBRE:	DIANA SUTA
CEDULA:	81.710.119	CEDULA:	35195 881
CARGO:	INTERVENTOR	CARGO:	MANIPULADORA
FIRMA:		FIRMA:	

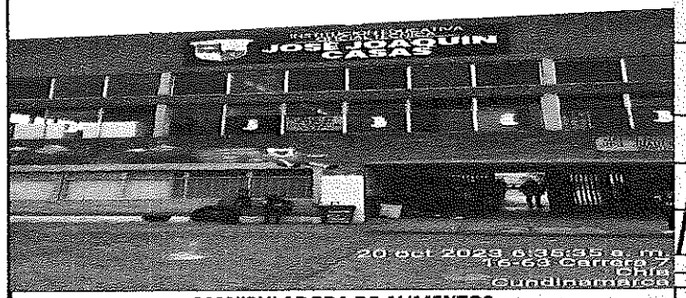
HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

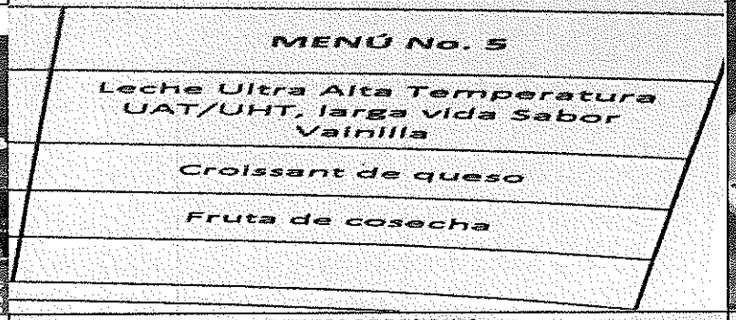
REGISTRO FOTOGRAFICO STANDARD RI

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	COLEGIO JOSE JOAQUIN CASAS	**FECHA DE LA VISITA**	20/10/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**	N.A	

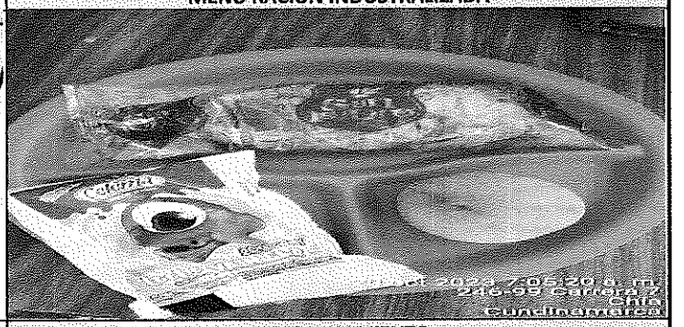
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



MINUTA SEMANA 1 MENU 5



MENU RACION INDUSTRALIZADA



MANIPULADORA DE ALIMENTOS



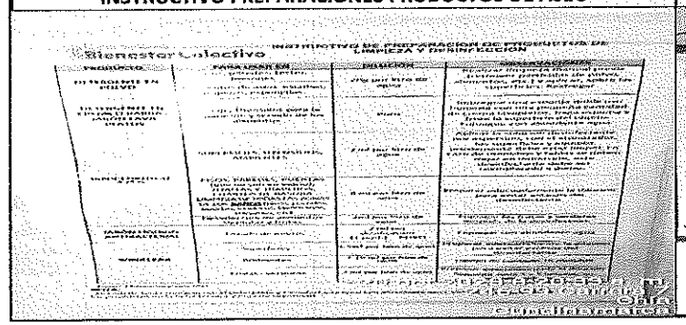
ENTREGA DE RACIONES



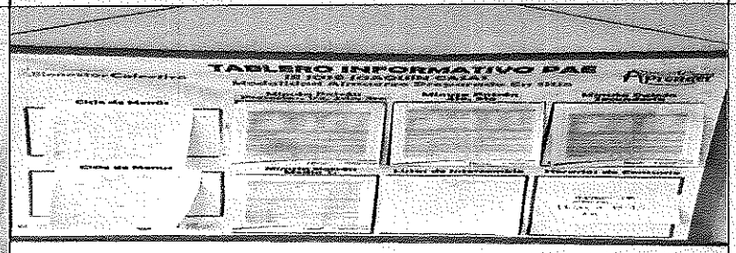
ALMACENAMIENTO



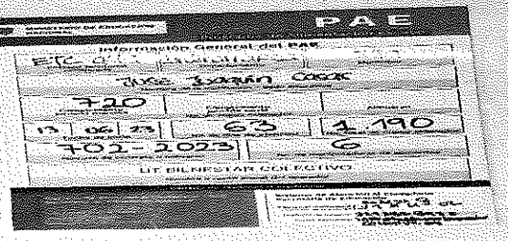
INSTRUCTIVO PREPARACIONES PRODUCTOS DE ASEO



TABLERO INFORMACION PAE



FICHA TÉCNICA



HAVERHILL SISCOL lo mejor — CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

Semana del ciclo N°	1	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	CHIA	Fecha Visita	20/10/2023
Institución Educativa	JOSE JOAQUIN CASAS			Sede Educativa	NA	Hora Inicio	6:40 Am
Dirección	AV BOLIVAR CALLE 78N - 00 ESQUINA			Operador	UNION TEMPORAL BERNSTAR COLEGIENDO	Hora de terminación	10:00 Am
						No Contrato	737-2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	5	Se presentaron intercambios	SI		NO	X				
	Fecha de última calibración	13/10/2023	Número de menú entregado	5	Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A.	X		
			El Menú entregado corresponde al ciclo	SI X	NO								

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado									
	1		3	X	5		7		9		1		3	X	5		7		9	
	2		4		6		8		10		2		4		6		8		10	

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1° - 2° - 3°						PRIMARIA 4° Y 5°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Leche y productos lácteos	YOGURT NATURAL							220	220	213	217	200	C						
Cereal Acompañante	CROISSANT QUESO							49	62	60	57,6	50	C						
Postre																			
Fruta	DURAZNO							735	728	728	730	178	C						
					CUMPLE						CUMPLE		3				CUMPLE		
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE		

CICLO		SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°						MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°						LOTE		FECHA DE VENCIMIENTO	
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)				
Leche y productos lácteos														3735		22/DEC/2023	
Cereal Acompañante														P7370		03/NOV/2023	
Postre														C			
Fruta														CUMPLE	C	CUMPLE	C
					CUMPLE						CUMPLE			NO CUMPLE		NO CUMPLE	
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	NA		Especifique en cuales preparaciones:
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE	100 %	Nombre del Interventor	DIEGO GARCIA
						Firma del Interventor	

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

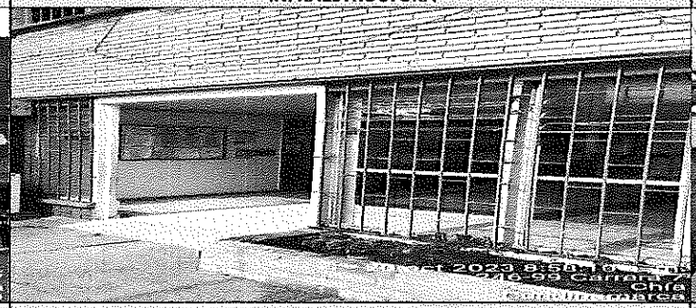
REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJES RI GRADOS 1-2-3

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	COLEGIO JOSE JOAQUIN CASAS	**FECHA DE LA VISITA**	20/10/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**		N.A

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



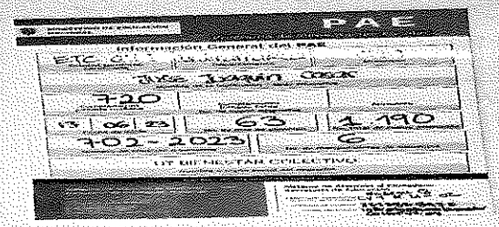
INFRAESTRUCTURA



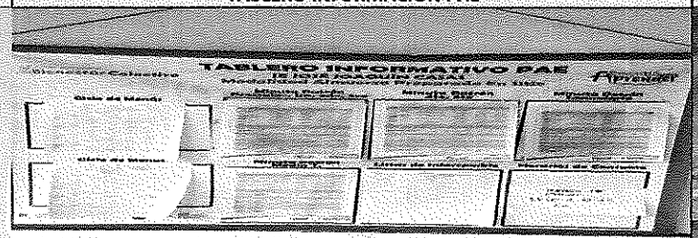
MANIPULADORA DE ALIMENTOS



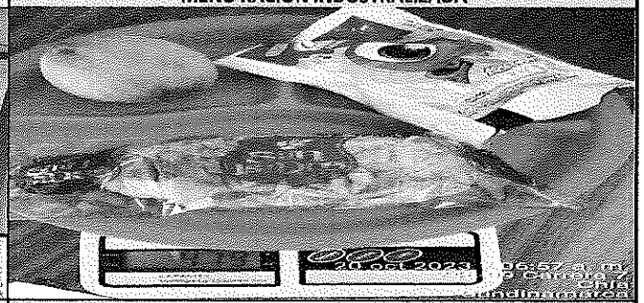
FICHA TECNICA



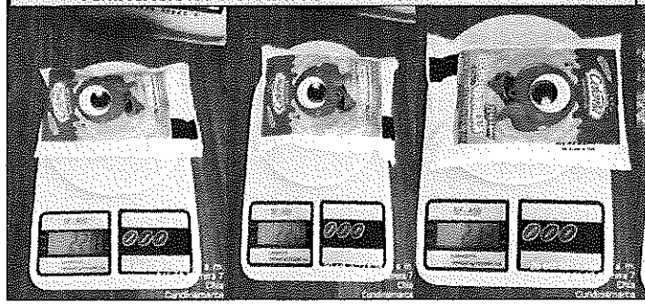
TABLERO INFORMACION PAE



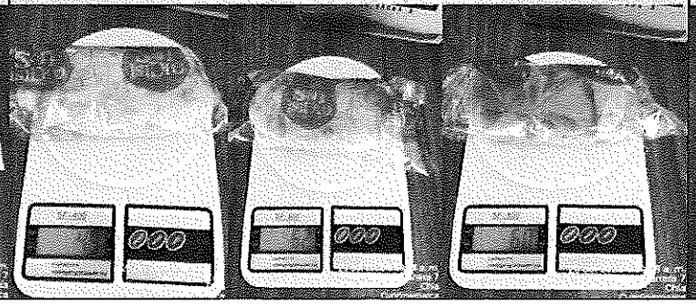
MENU RACION INDUSTRALIZADA



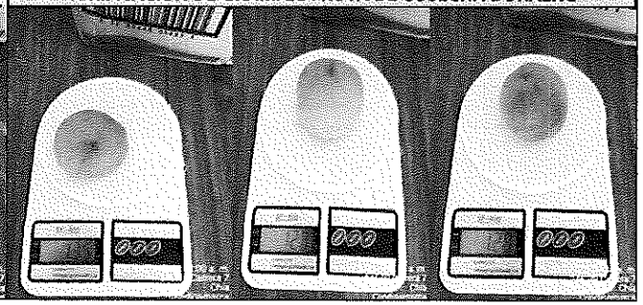
VERIFICACION DE GRAMAJE LECHE UHT SABOR VAINILLA



VERIFICACION DE GRAMAJE CROISSANT



VERIFICACION DE GRAMAJE FRUTA DE COSECHA DURAZNO



HAVERHILL SIBCOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	JOSE JOAQUIN CASAS	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/ Municipio	CHIA			
		Área	Urbana	Rural	Fecha Visita	28 D	10 M	23 A	
Nombre sede	NA	No de visita	20		Hora inicio	9:30 AM			
Dirección	CARRERA 7#246 99	No Contrato CO1.PCCNTR	702/2023		Hora de terminación	1:30 AM.			
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	No. De Beneficiarios focalizados	1.190		No. De Beneficiarios atendidos	750			
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	NA	Tipo de la modalidad entregada	RPS AM-PM /	ALMUERZO X		
Visita técnica	X	Seguimiento posible caso de ETA	ADSFAS	Visita SPQR	NA	Horario de entrega	11:00 AM		
Nombre y cargo de quien atiende la visita	MANIPULADORA DIANA SUTA	Nombre del interventor de campo	DIEGO GARCIA C.						

La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados — SI X — NO

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	87	PUNTAJE OBTENIDO	67	PORCENTAJE	77	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ASEGURABLE
RANGOS DE CALIFICACIÓN	[illegible]	De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		[illegible]	

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	13/01/2023	PORCENTAJE OBTENIDO	81%
	CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE		

TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO				TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM			
De 1 a 50 raciones	1	Según pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	De 1 a 75 raciones	1	Número de manipuladoras en el sitio	
De 51 a 100 raciones	2			De 76 a 150 raciones	2		
De 101 a 250 raciones	3			De 151 a 300 raciones	3		
De 251 a 450 raciones	4			De 301 a 500 raciones	4		
De 451 a 700 raciones	5		7	De 501 a 750 raciones	5	7	
De 701 a 950 raciones	6			De 751 a 1000 raciones	6		
De 951 a 1450 raciones	7			De 1001 a 1500 raciones	7		
De 1451 raciones en adelante	8						

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está 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.	1	
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
C	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.	1	
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	NO SE EVIDENCIA SERVICIOS SANITARIOS EXCLUSIVOS PARA EL PERSONAL Y QUE SE ENCUENTRE EN BUEN ESTADO
E	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	80

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
3	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.	1	
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.	1	
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.	1	

6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.	1	
7	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.	1	
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	1	
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	1	
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1	
12	Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C).Para la racion Preparada en sitio	1	
13	Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	NA	NO APLICA PARA ESTA MODALIDAD
14	Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	NA	NO APLICA PARA ESTA MODALIDAD
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada).	NA	NO APLICA PARA ESTA MODALIDAD

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	95	PUNTAJE OBTENIDO	92	PORCENTAJE	80

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	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	1	
17	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.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
21	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	0	NO SE EVIDENCIA CONTRAMUESTRAS DE LAS ULTIMAS 72 HORAS DE LOS PRODUCTOS DE ALTO RIESGO ENSALADAS Y ALIMENTOS LACTEOS
23	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	87,5

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	1	

25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1	
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	1	
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1	
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/- 2°C).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	100

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	NO SE EVEDENCIA SOPORTE DE ENTREGA DE LA DOTACION AL PERSONAL MANIPULADOR
35	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1	
37	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	NO SE EVEDENCIA INGRESO AL COMEDOR DE LOS PROFESORES CON LA DEBIDA DOTACION.
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	75

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	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..	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	0	SE EVEDENCIA PLAN DE SANEAMIENTO INCOMPLETO EN LA CARPETA
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1	
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	

45	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 .	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	NO SE EVIDENCIA TABLA ESTABLECIDA Y CUPOS ASIGNADOS DE LOS INSUMOS DE ASEO
47	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	NO SE EVIDENCIA REMESION DE INSUMOS DE ASEO FIRMADA POR EL RECTOR Y LA MANIPULADORA DE ALIMENTOS
48	Se cuenta con las fichas tecnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	1	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De facil limpieza y desinfeccion.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	0	NO SE EVIDENCIA LIMPIEZA Y DESINFECCION PERIODICA DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE.
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentacion de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial	1	
57	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	NO APLICA PARA LA MODALIDAD

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	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.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos.	1	
61	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	

63	Se cumple con el procedimiento de recoleccion en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	1	
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antí insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	0	NO SE EVIDENCIA MALLA ANTI-INSECTO EN LAS VENTANAS Y ABERTURAS
67	El comedor escolar cuenta con la certificacion inicial de fumigacion por la empresa aprobada.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	27	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE	74

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	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.	1	
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remision firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	1	
70	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).	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	25

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, estan fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1	
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1	

78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	0	NO SE EVIDENCIA MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE LOS EQUIPOS
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de produccion es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml.	0	NO SE EVIDENCIA ELEMETOS DE MEDICION COMO VASO MEDEDOR DE 1000 ML Y 2 VASOS MEDEDORES PLASTICOS DE 500ML

TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	25

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	NO SE EVIDENCIA REGISTRO DIARIO DE LOS BENEFICIARIOS EN LOS FORMATOS DISEÑADOS POR LA UAPA.
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	1	
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	NO SE EVIDENCIA PROTOCOLO DE SUPLENCIAS Y REPETENCIAS DILIGENCIADO
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	25

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodon 3x5 yardas- 1 venda de algodon 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solucion salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiseptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	0	NO SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL BOTIQUIN CON LA NORMATIVIDAD ESTABLECIDA.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	25

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	DIEGO GARCIA	NOMBRE	Diana Soto
CÉDULA	91720110	CÉDULA	35 195 881
CARGO	INTERVENTOR	CARGO	Manipulador
FIRMA		FIRMA	

HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

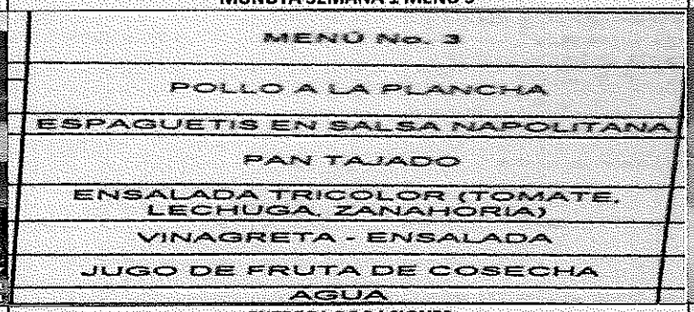
REGISTRO FOTOGRÁFICO STANDARD RPSG

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	COLEGIO JOSE JOAQUIN CASAS	**FECHA DE LA VISITA**	18/10/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**		NA

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



MUNUTA SEMANA 1 MENU 3



MENU RACION PREPARADO EN SITIO



MANIPULADORA DE ALIMENTOS



ENTREGA DE RACIONES



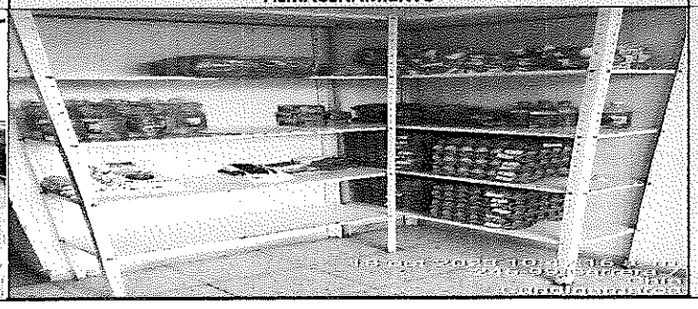
COMEDOR ESCOLAR



AREA RESIDUOS SOLIDOS



ALMACENAMIENTO



FICHA TÉCNICA



HAVERHILL BISCOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RPS ALMUERZO

Semana del ciclo N°	1	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	CHIA	Fecha Visita	18/10/2023
Institución Educativa	JOSE JOAQUIN CASAS			Sede Educativa	NA	Hora inicio	9:30 AM
Dirección	AV BOLIVAR VIA OLIMPIA ESQUINA			Operador	UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	Hora de terminación	7:40 PM
						No Contrato	737-2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	3	Se presentaron intercambios	SI		NO	X										
	Fecha de última calibración	13/10/2023 (20-jun-23)	Número de menú entregado	3	Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A.	X								
			El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	X	NO													

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	X	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	X	7	9
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10

RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO ALMUERZO

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°, 2°, 3°						PRIMARIA 4° Y 5°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico	POLLO A LA PLANCHA													106	108	110	104	48	C
Leguminosa																			
Cereal (arroz ó pasta)	ESPAGUETIS CON SALSA NARANJILLA													168	106	108	127	105	C
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	PANTAJADO													60	65	70	65	50	C
Verdura fría o caliente	ENSALADA													117	70	75	87	65	C
Bebida	JUGO TANGERINO CON AZUCAR Y AGUA													256	272	220	229	200	C
					CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE		5
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE		

CICLO		SECUNDARIA 6°, 7°, 8°, 9°						MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico													
Leguminosa													
Cereal (arroz ó pasta)													
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal													
Verdura fría o caliente													
Bebida													
					CUMPLE						CUMPLE		
					NO CUMPLE						NO CUMPLE		

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	NA		Especifique en cuales preparaciones:
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	5	PUNTAJE REAL	5	PORCENTAJE	100%	Nombre del Interventor	DIEGO GARCIA
						Firma del Interventor	

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

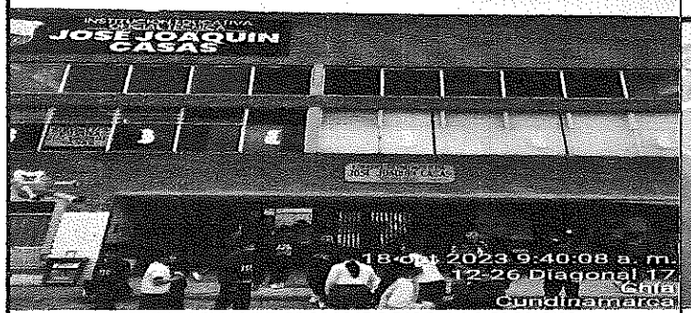
HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

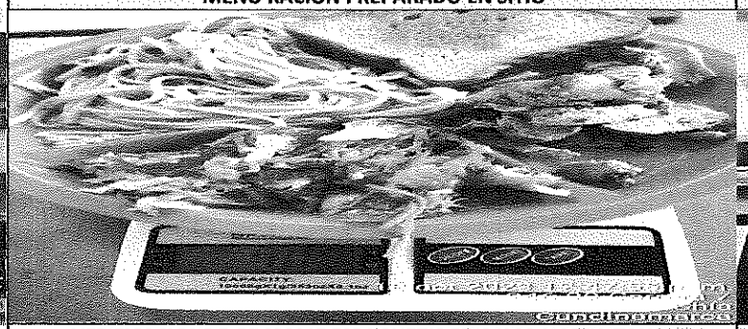
REGISTRO FOTOGRAFICO GRAMAJES RPS GRADO 4-5

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	COLEGIO JOAQUIN CASAS	**FECHA DE LA VISITA**	18/10/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**		NA

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



MENU RACION PREPARADO EN SITIO



MANIPULADORA DE ALIMENTOS



VERIFICACION DE GRAMAJE POLLO A LA PLANCHA



VERIFICACIONDE GRAMAJE ESPAGUETIS EN SALSA NAPOLITANA



VERIFICACION GRAMAJE PAN TAJADO



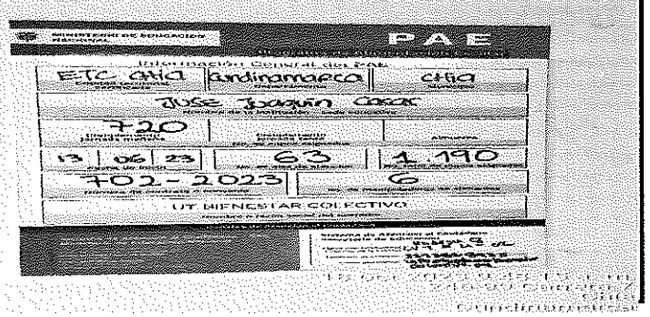
VERIFICACION DE GRAMAJE ENSALADA TRICOLOR (TOMATE, LECHUGA)



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE JUGO FRUTA DE COSECHA TOMATE DE ARBOL



FICHA TÉCNICA



CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Institución educativa: Escuela Balaquer	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Municipio Chia	
Nombre sede: Escuela Balaquer	Area Urbana X	Area Rural	
Dirección: Cr 5 este 23A-1	Fecha Visita: 03-11-2023	Hora de inicio: 7:30	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	E19No Contrato CO1.PCCNTR: 737-223	Hora de terminación: 1:00	
Hora de consumo: 9:00	Hora de entrega publicada: 9:30 am		
Reporta casos de atención prioritaria SI NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria N/A		
No. De Beneficiarios 1103	No. De Beneficiarios atendidos 1103		
Visita técnica 7 No. de Visita 17	Seguimiento posible X	Visita SPQR N/A	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Rosa Bolaños-cocinera	Nombre del interventor de campo: Edwin Cameyo		
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados:	SI X NO		

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	Calificación Cualitativa:
51	47	92 %	Bueno

RANGOS DE CALIFICACIÓN: De 70 a 84% Aceptable | De 85 a 94% Bueno | De 95 a 100% Muy bueno

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 35 raciones	1 CAE
De 36 a 200 raciones	1
De 201 a 600 raciones	2
De 601 a 1000 raciones	3
De 1001 a 1500 raciones	4

No. de Manipuladoras en el sitio: 3

Observaciones:

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

RI: Ración industrializada

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.	1	
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	1	
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	0	No se evidencian instalaciones sanitarias paras las manipuladoras
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
6	5	83 %

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.	1	
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas	1	
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.	1	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1	

6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones tecnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificacion y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
11	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1	
13	Los alimentos de la racion industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1	
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1	
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100 %

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	No se evidencia soporte de entrega Dotaciones
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas asi: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	N/A	No Aplica para la Institucion
18	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	80 %

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	0	No se evidencia anexos de Cronograma capacitaciones
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1	
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
25	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1	
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestion ante la entidad competente.	N/A	No aplica segun plan de saneamiento
30	Se llevan registros de las actividades de verificacion del agua.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos.	1	
32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1	

41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	N/O	No observado ya que no hay vehiculos durante la visita
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	N/O	No se observa ya que no hay vehiculos transporte
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	N/O	No se observa vehiculos. durante la visita
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	N/O	No observado vehiculos durante la visita
46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	N/O	no se observa personal transportador durante la visita

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	No se evidencia registro diario de los beneficiarios en el formato de la UAPA
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	1	
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	1	
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	75%

VIII. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	Edwin Camelo A	NOMBRE:	Rosalena Ruiz
CEDULA:	1077466062	CEDULA:	25132245
CARGO:	Tecnico	CARGO:	manipuladora
FIRMA:		FIRMA:	Rosalena Ruiz

HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO ESTANDAR

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	JOSE MARIA ESCRIVA DE BALAGUÇER	**FECHA DE LA VISITA**	03/11/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**		A

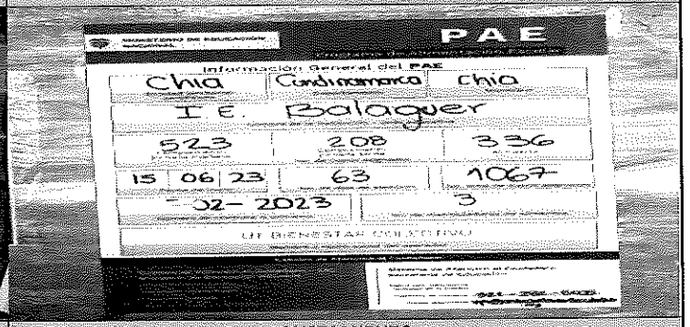
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



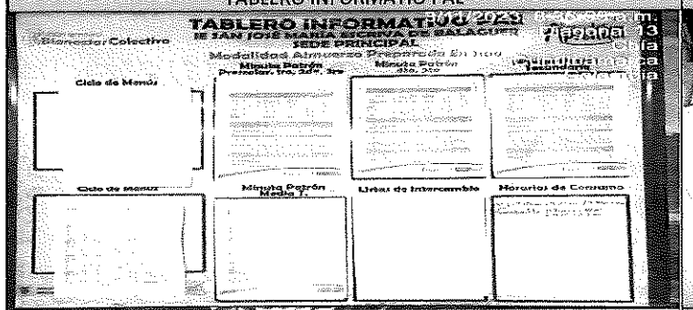
INFRAESTRUCTURA



FICHA TÈCNICA



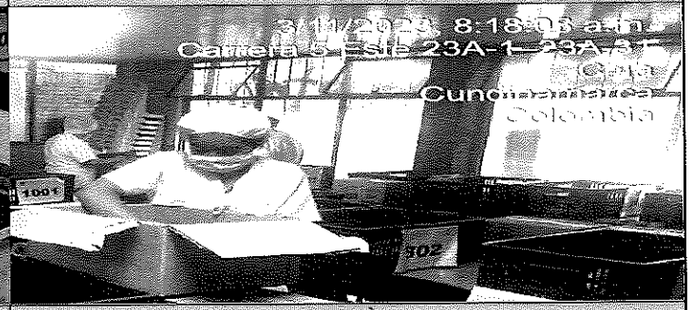
TABLERO INFORMATIO PAE



ÀREA DE ALMACENAMIENTO



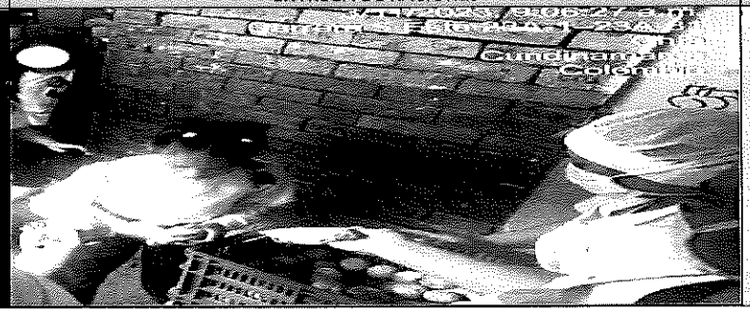
ALISTAMIENTO



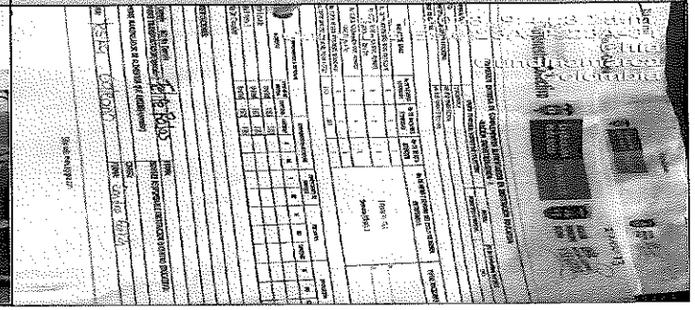
MANIPULADORAS DE ALIMENTO



ENTREGA DE RACIONES



REMISIÒN



HAVERHILL BISCOL lo mejor CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

Semana del ciclo N°	3	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	Chia Cundinamarca	Fecha Visita	03-11-2023
Hora inicio	7:30						
Institución Educativa	Jose Maria Escriva Balaguer			Sede Educativa	Escriva Balaguer	Hora de terminación	
Dirección	Cr 5 este 23A			Operador	UT Bienestar Colectivo	No Contrato	737-2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	15				Se presentaron intercambios	SI		NO	X							
	Fecha de última calibración	13-10-23	Número de menú entregado	15				Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A.	X					
			El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	X	NO													
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado			1		3	X	5		7		9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado		1		3	X	5		7		9	
			2		4		6		8		10				2		4		6		8		10	

RACION INDUSTRIALIZADA

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1° - 2° - 3°						PRIMARIA 4° Y 5°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Leche y productos lácteos	Avena							220	218	215	217	200	C	216	217	215	216	200	C
Cereal Acompañante	Torta chocolate							55	60	58	57	50	C	54	55	54	54	50	C
Postre																			
Fruta	Durazno							116	120	111	115	110	C	105	115	100	109	110	C
					CUMPLE						CUMPLE		3				CUMPLE		3
					NO CUMPLE						NO CUMPLE		0				NO CUMPLE		0

CICLO		SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°						MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°						LOTE		FECHA DE VENCIMIENTO	
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)				
Leche y productos lácteos	Avena	215	216	220	217	200	C	216	213	115	214	200	C	3209		25-11-23	
Cereal Acompañante	Torta chocolate	55	55	53	54	50	C	54	55	57	55	50	C	24/10/23		12-11-23	
Postre																	
Fruta	Durazno	115	121	120	118	120	C	122	120	116	119	140	N/C	CUMPLE	C	CUMPLE	C
					CUMPLE		3				CUMPLE		2	NO CUMPLE		NO CUMPLE	
					NO CUMPLE		0				NO CUMPLE		1				

OBSERVACIONES: No se evidencia cumplimiento en el gramaje de la fruta (Durazno) para el grupo especial complementaria en los niveles 10 y 11.

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	NA		Especifique en cuales preparaciones:
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	12	PUNTAJE REAL	11	PORCENTAJE	91 %	Nombre del interventor	Edwin Camero Alarcon
						Firma del interventor	

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJES

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	JOSE MARIA ESCRIVA DE BALAGUÇER	**FECHA DE LA VISITA**	03/11/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**		A

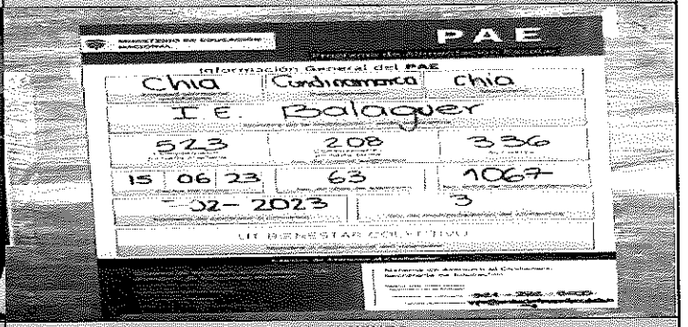
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



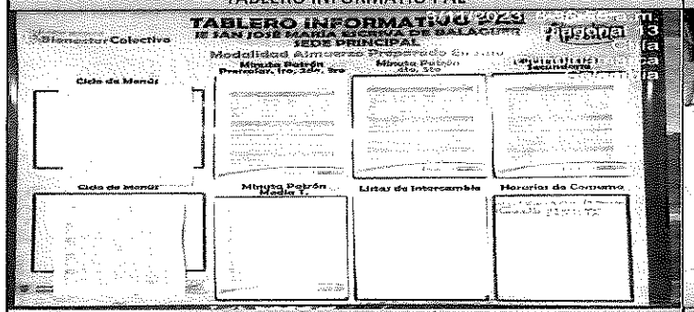
INFRAESTRUCTURA



FICHA TÈCNICA



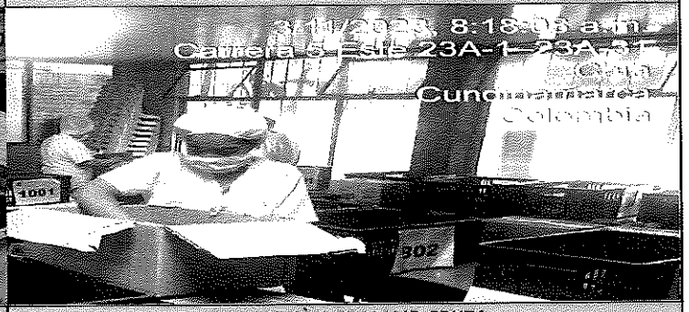
TABLERO INFORMATIO PAE



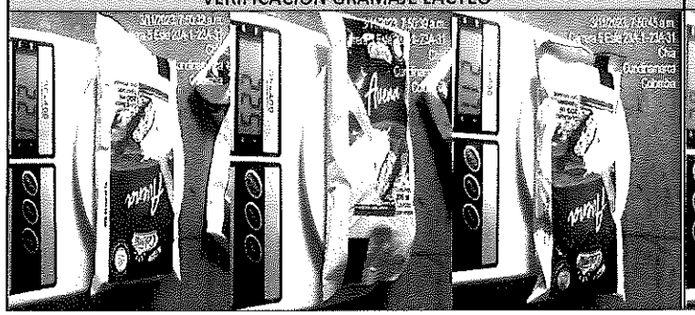
ÀREA DE ALMACENAMIENTO



ALISTAMIENTO



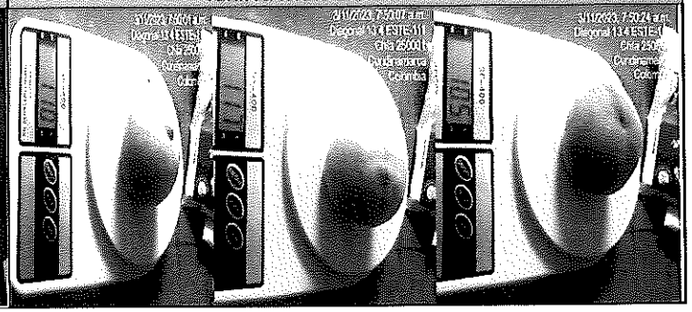
VERIFICACIÒN GRAMAJE LÀCTEO



VERIFICACIÒN GRAMAJE DERIVADO DEL CEREAL



VERIFICACIÒN GRAMAJE FRUTA



HAVERHILL SIGCOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

Semana del ciclo Nº	2	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	CHIA	Fecha Visita	23/10/2023	Hora inicio	7:50am
Institución Educativa	JOSE MARIA ESCRIVA DE BALAGUER			Sede Educativa	A PRINCIPAL			Hora de terminación	9:00am
Dirección				Operador				No Contrato	737-2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	6						Se presentaron intercambios	SI	X	NO								
	Fecha de última calibración	13/10/2023	Número de menú entregado	6																	
			El Menú entregado corresponde al ciclo	SI		NO	X			Presentaron soporte de autorización	SI	X	NO			N.A.					

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3	X	5		7		9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3	X	5		7		9	
	2		4		6		8		10			2		4		6		8		10	

RACION INDUSTRIALIZADA

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1° - 2° - 3°						PRIMARIA 4° Y 5°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Leche y productos lácteos																			
Cereal Acompañante																			
Postre																			
Fruta																			
					CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE		
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE		

CICLO		SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°						MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°						LOTE		FECHA DE VENCIMIENTO	
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)				
Leche y productos lácteos	YOGURT14 ENTERO SABORIZADO	222g	238g	230g	230g	200	C							2783		04/NOV/2023	
Cereal Acompañante	GALLETA SABOR VAINILLA	51g	50g	50g	50.3%	50	C							283		07/06/24	
Postre	EMPAREDADO GALLETA	23g	23g	23g	23%	95	C							238-23		15-02-24	
Fruta														CUMPLE	C	CUMPLE	C
					CUMPLE	3					CUMPLE			NO CUMPLE		NO CUMPLE	
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI	X	NO		NA		Especifique en cuales preparaciones:
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	X	NO		NA		SE REALIZO CAMBIO DE PAN DE QUESO POR GALLETA DE VAINILLA DEL MENU 6.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE	100%	Nombre del Interventor	DIEGO GARCIA
						Firma del Interventor	

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL SISCOL lo mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

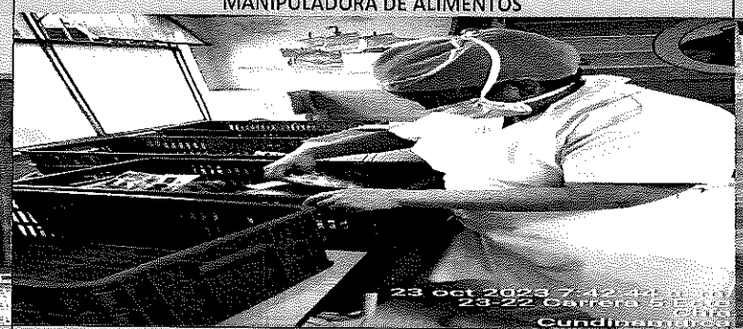
REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJES RI GRADOS 6-7-8-9

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	JOSE MARIA ESCRIVA DE BALAGUER	**FECHA DE LA VISITA**	23/10/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**	A PRINSIPAL	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



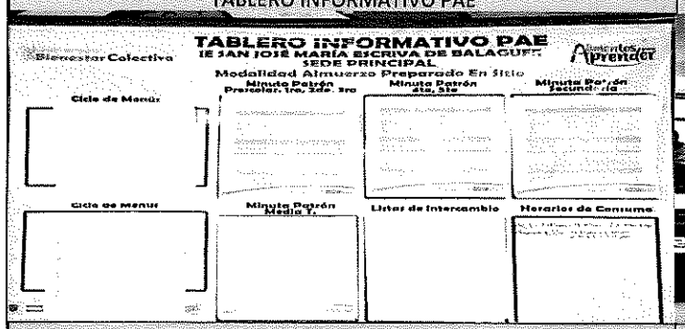
MANIPULADORA DE ALIMENTOS



FICHA TECNICA



TABLERO INFORMATIVO PAE



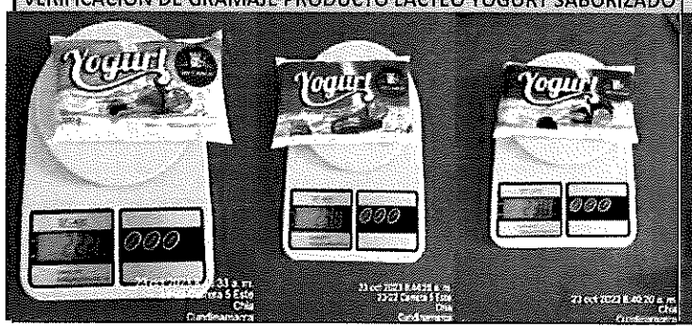
ENTREGA DE INDUSTRALIZADO



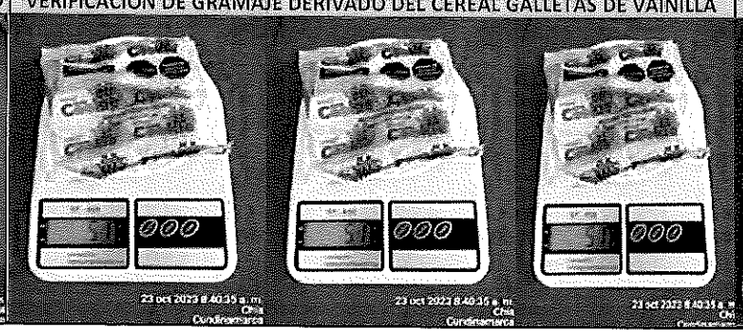
MENU RACION INDUSTRALIZADO



VERIFICACION DE GRAMAJE PRODUCTO LACTEO YOGURT SABORIZADO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE DERIVADO DEL CEREAL GALLETAS DE VAINILLA



VERIFICACION DE GRAMAJE CHAPARRITA BOCADILLO DE GUAYABA



HAVERHILL BISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI

ENTIDAD TERRITORIAL: CUNDINAMARCA

Fecha de la visita: 23/10/2023	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Direccion de la bodega	COLEGIO JOSE MARIA ESPINOSA DE BARAGUA VEREDA LA PRADERA ESTE	
Operador: U.T B.C		X		Municipio	CHIA	

Producto	Fecha Fabric.	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
		Nombre del alimento	Lista Ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
YOGURTH	NA	YOGURTH ENTERO SABORIZADO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
GALLETA SABOR VAINILLA	NA	GALLETA SABOR VAINILLA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
CHARRASCA	NA	CHARRASCA BOCADO GUAYABA	✓	✓	✓	✓	—	✓	✓	✓	✓	X		NC

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
	Rosalena Ruiz
Nombre: DIEGO BARRERA C.	Nombre: Rosalena Ruiz
Documento: 1.177.0[illegible]	Documento: 23[illegible]
Cargo: Interventor	Cargo: manipuladora
PERSONAL INTERVENTORIA	PERSONAL OPERADOR