14/03/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL MEREY
14/03/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	PALMARITO
15/03/2023	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISA DEL PAUTO	PRINCIPAL - RESIDENCIA
15/03/2023	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JORDAN ALTO
15/03/2023	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LUIS CARLOS GALAN
15/03/2023	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	PRINCIPAL-ALMUERZO
15/03/2023	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LAS NIEVES
15/03/2023	TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	LA ESPERANZA
16/03/2023	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISA DEL PAUTO	EL TORO
16/03/2023	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LOS MANDARINOS
16/03/2023	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	TAMURIA
16/03/2023	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENOS AIRES
16/03/2023	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SALVADOR CAMACHO ROLDAN
16/03/2023	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA MORITA
16/03/2023	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL PALMAR DEL PAUTO
16/03/2023	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	JUAN JOSE RONDON
21/03/2023	TAURAMENA	EL CRIET	LA VORAGINE
21/03/2023	TAURAMENA	CUSIANA	LA IQUIA
21/03/2023	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	LA PALMA
21/03/2023	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	LOMA REDONDA
21/03/2023	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA-VDA SANTA HELENA
21/03/2023	TAURAMENA	EL CUSIANA	SAN CARLOS
21/03/2023	TAURAMENA	EL CRIET	LA PRADERA
22/03/2023	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	PUERTO ROSALES
22/03/2023	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	EL FICAL
22/03/2023	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN
22/03/2023	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	ARNULFO BRICEÑO
22/03/2023	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	PRINCIPAL
22/03/2023	VILLANUEVA	FABIO RIVEROS	EL TRIUNFO
23/03/2023	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	PRINCIPAL
23/03/2023	AGUAZUL	CUPIAGUA	RETIRO MILAGROS
23/03/2023	AGUAZUL	CUPIAGUA	CUNAMA
23/03/2023	AGUAZUL	CUPIAGUA	PLAN CUNAMA LAS BRISAS
23/03/2023	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	EL SECRETO
24/03/2023	AGUAZUL	LEON DE GREIFF	SAN BENITO
24/03/2023	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	PUEBLO NUEVO
27/03/2023	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUEVA MAGÜITO

14359

27/03/2023	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	CAMILO TORRES
27/03/2023	PORE	EL BANCO	PRINCIPAL
27/03/2023	PORE	EL BANCO	AGUALINDA
28/03/2023	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO
28/03/2023	MANI	JESUS BERNAL PINZON	GUAFAL PINTADO
28/03/2023	MANI	GAVIOTAS	MACUCO
28/03/2023	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	EL ROMERO
28/03/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	SAN RAFAEL DE GUANAPALO
28/03/2023	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	MACUCO
29/03/2023	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	JANEIRO
29/03/2023	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	EL BORAL
30/03/2023	AGUAZUL	CUPIAGUA	EL TRIUNFO
30/03/2023	AGUAZUL	CUPIAGUA	SAN IGNACIA
30/03/2023	AGUAZUL	CUPIAGUA	UNETE
30/03/2023	TAURAMENA	EL CUSIANA	LOS YAGUAROS
30/03/2023	TAURAMENA	DEL LLANO	LA LIBERTAD
30/03/2023	TAURAMENA	DEL LLANO	AGUA BLANCA
31/03/2023	MANI	GAVIOTAS	BRISAS DEL CUSIANA
31/03/2023	MANI	GAVIOTAS	PRINCIPAL - RESIDENCIA
10/04/2023	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAGRADO CORAZON DE JESUS-VDA CRUZ VERDE
10/04/2023	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN NICOLAS
10/04/2023	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN JOSE LA VICTORIA
10/04/2023	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR - RESIDENCIAS
10/04/2023	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	JORGE ELIECER GAITAN
10/04/2023	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR - PRINCIPAL
11/04/2023	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LA ESMERALDA
11/04/2023	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	NUEVA CENTRO NORTE
11/04/2023	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS
11/04/2023	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	GENERAL SANTANDER
11/04/2023	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	LUIS CARLOS GALAN
11/04/2023	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	SARARE
11/04/2023	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	PABLO SEXTO - LA VEREMOS
12/04/2023	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	SINAI
12/04/2023	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO VDA LOS MORICHALES
12/04/2023	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANO	DIVINO NIÑO VDA LOS MORICHALES
13/04/2023	TRINIDAD	SANTA IRENE	SANTA IRENE
13/04/2023	TRINIDAD	SANTA IRENE	SANTA IRENE
13/04/2023	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	PABLO SEXTO - VDA LA HERMOSA

1340

13/04/2023	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	PABLO SEXTO - VDA LA HERMOSA
13/04/2023	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANO	LA ALEGRIA DE LOS NIÑOS
17/04/2023	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	EL GUINEO
17/04/2023	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	SAN LUIS DE PIÑALITO
17/04/2023	AGUAZUL	SAN AGUSTIN	RIO CHIQUITO
18/04/2023	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLITA
18/04/2023	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN JOSE
19/04/2023	AGUAZUL	CUPIAGUA	MANOGUIA
19/04/2023	AGUAZUL	CAMILO TORRES RESTREPO	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS
19/04/2023	AGUAZUL	CUPIAGUA	CUPIAGUA
19/04/2023	MANI	LUIS ENRIQUE BARON LEAL	ROBERTH KENEDY
19/04/2023	MANI	LUIS HENRIQUE BARON LEAL	LAS ISLAS
19/04/2023	MANI	JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA
20/04/2023	PORE	EL BANCO	MATALARGA
20/04/2023	PORE	EL BANCO	LA MAPORA
20/04/2023	PORE	EL BANCO	EL BANCO
20/04/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	ALGODONALES
20/04/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	CRISTO REY
20/04/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	JAGUEYES
24/04/2023	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	RAFAEL NUÑEZ
24/04/2023	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	POLICARPA SALAVARRIETA
24/04/2023	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	SABANETAS
24/04/2023	AGUAZUL	CUPIAGUA	PLAN BRISAS
25/04/2023	AGUAZUL	CUPIAGUA	CUNAMA
25/04/2023	AGUAZUL	CUPIAGUA	RETIRO MILAGROS
26/04/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LAS CAÑAS
26/04/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	PLATANALES
26/04/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	SAN FRANCISCO
26/04/2023	PORE	EL BANCO	RAMON NONATO PEREZ
26/04/2023	PORE	ANTONIO NARIÑO	BRISAS DEL PAUTO
26/04/2023	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	SAN JOSE DE GUANABANAS
27/04/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA NEVERA
27/04/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA
27/04/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	FRNACISCO LUCEA	LA RIVERITA RESIDENCIAS
27/04/2023	HATO COROZAL	HORACIO PERDOMO	LAS ENRAMADAS

1346

74 347

27/04/2023	HATO COROZAL	ANTONIO MARTINEZ DELGADO	GENERAL FRANCISO DE PAULA SANTANDER
28/04/2023	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	EL MUESE
28/04/2023	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	PALOSANTAL
28/04/2023	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	SANTA TERESITA
28/04/2023	TAURAMENA	JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO
28/04/2023	AGUAZUL	LA TURUA	SAN RAFAEL
28/04/2023	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	LA DEFENSA
3/05/2023	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDÁN	SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS
3/05/2023	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDÁN	LA VIRGEN
3/05/2023	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDÁN	PIEDECUESTA
3/05/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA BARQUEREÑA
3/05/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	PALMAR DE GUANAPALO
4/05/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	HUGO GAMBOA
4/05/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA BENDICION
4/05/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	SANTA ANA
4/05/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCENA	EL SAMAN
5/05/2023	AGUAZUL	LA TURUA	LA VICTORIA
5/05/2023	AGUAZUL	LUIS MARIA JUMENEZ	LA GRACIELA
5/05/2023	AGUAZUL	LA TURUA	CERRITO
11/05/2023	MANI	JESÚS BERNAL PINZÓN	MUNDO NUEVO
11/05/2023	MANI	JESÚS BERNAL PINZÓN	PABLO ANTONIO BARRERA
11/05/2023	MANI	CAMILO TORRES	CAMILO TORRES

Tabla 8. Consolidado de visitas realizadas periodo del 23 de agosto de 2022 al 21 de mayo de 2023- modalidad Ración Industrializada.

6/10/2022	HATO COROZAL	PUERTO COLOMBIA	LA ALEMANIA
27/10/2022	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITÁN	CAYAGUAS
2/11/2022	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	SANTA ROSA
2/11/2022	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	SANTA ANA
18/11/2022	TAMARA	VICTOR GÓMEZ CORREDOR	QUEBRADA HONDA
22/11/2022	OROCUE	EL ALGARROBO	MINUTO DE DIOS
9/2/2023	PORE	ANTONIO NARIÑO	SAN RAFAEL
17/2/2023	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA PALMITA
20/2/2023	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	SAN JOSE
21/2/2023	NUNCHIA	EL PRETEXTO	LAS GUACHARACAS

74 77

14342

14/3/2023	NUNCHIA	EL BANCO	ALTAMIRA
27/3/2023	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	TACARE
27/3/2023	PORE	EL BANCO	ALTAMIRA

Ilustración 2. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 23 de agosto de 2022 al 21 de mayo de 2023 – Condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares.

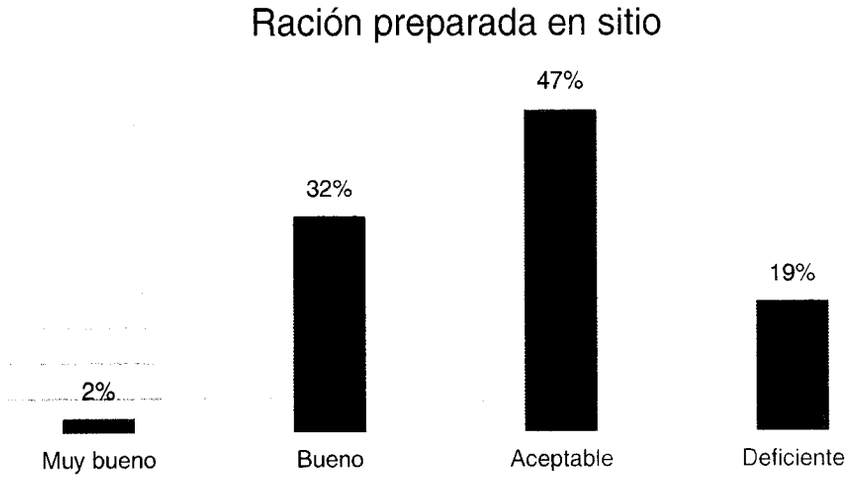
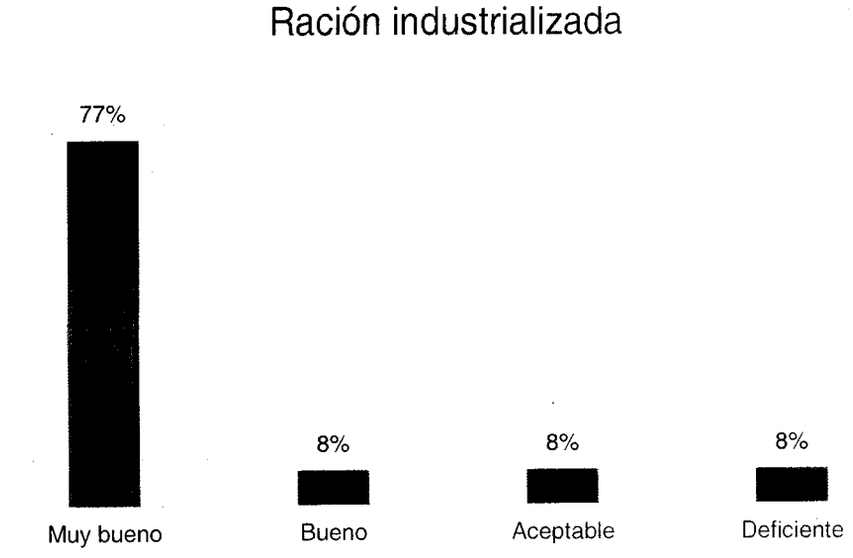


Ilustración 3. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 23 de agosto de 2022 al 21 de mayo de 2023 – Condiciones de operación modalidad Ración industrializada.



74343

Requerimientos alimentarios y nutricionales

El formato de requerimiento alimentarios y nutricionales se aplicó en 141 de las 518 instituciones educativas visitadas para modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo - estrategia residencias escolares y modalidad ración industrializada, durante el periodo del 23 de agosto de 2022 al 21 de mayo de 2023, debido a que en dichas Instituciones ya se había realizado la entrega de la ración, por ende, no se encontraron los componentes para realizar la verificación o dichos alimentos se encontraban en proceso de producción. De igual manera, donde se realizó la verificación se obtuvo calificaciones variables teniendo en cuenta que se verificaron aspectos relacionados con el cumplimiento del ciclo, características organolépticas y gramaje, es importante mencionar que debido y conforme a la tabla de descuentos en aquellos casos donde se identificaron calificaciones en deficiente o relacionadas con incumplimiento de gramajes se aplica descuento de hallazgos tipo 1.

Ilustración 4. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo 23 de agosto de 2022 al 21 de mayo de 2023 – Requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares.

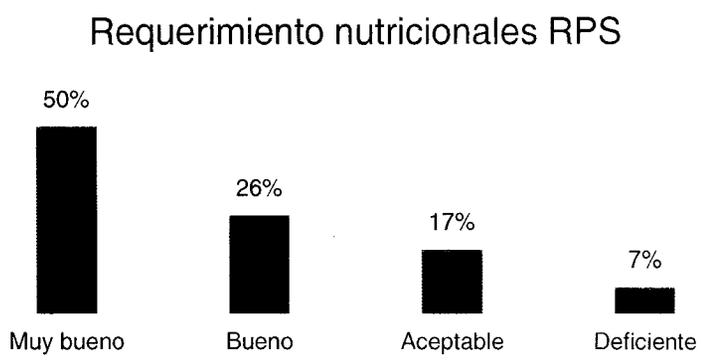
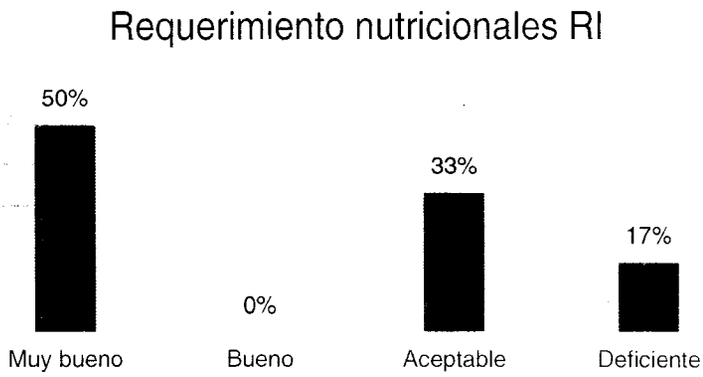


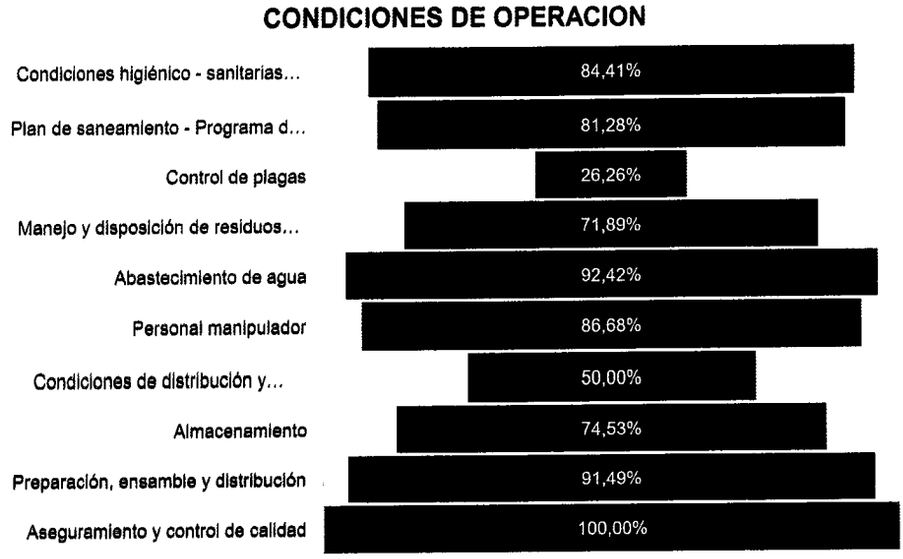
Ilustración 5. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo 23 de agosto de 2022 al 21 de mayo de 2023 – Requerimientos alimentarios y nutricionales Ración industrializada



74343

1434

Ilustración 6. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 23 de agosto de 2022 al 21 de mayo de 2023 – Por variables de condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares.



Es preciso aclarar que la variable 17 fue evaluada en 29 instituciones educativas, debido a que solo estas contaban con trampa de grasa, las variables 23 a la 28 fueron evaluadas en 04 instituciones educativas debido a que no coincidió la entrega de las materias primas con la visita técnica y la variable 45 tuvo un 100% de cumplimiento, pero debido a que se evaluó sobre solo 08 instituciones que contaban con la visita de inspección, vigilancia y control de la Secretaría de salud.

Para el caso de ración industrializada las condiciones de despacho se evaluaron en dos aspectos principales personal manipulador y condiciones de transporte y recepción, donde predominó el cumplimiento de las variables, tan solo en 02 instituciones educativas.

7. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

Como resultado del seguimiento en campo a través de actas de verificación, se elabora el presente informe el cual hace un análisis del porcentaje de cumplimiento técnico de la operación del PAE en la modalidad ración preparada en sitio – PS y ración industrializada – RI, bajo lo puntos de corte para calificación dados por la Unidad administrativa alimentos para aprender – UaPa (Relacionados en la tabla 5).

Se precisa mencionar, que el actual documento, se complementa con la evaluación del Plan de Mejoramiento implementado por el operador PAE, para mitigar y/o subsanar las eventualidades técnicas, hallazgos u observaciones, que requirieron acciones correctivas.

1480

Para modalidad ración preparada en Sitio la calificación de cumplimiento general promedio fue de 78,9%, predominando la calificación de Aceptable con un 47% de las instituciones educativas, lo que requirió durante el periodo de ejecución del contrato de prestación de servicios 1374 de acciones inmediatas y subsanación de cada hallazgo por parte del operador, mediante el reporte de visitas y levantamiento de planes de mejora, de igual manera y en comparación con el último periodo de ejecución se evidencia mejora en el cumplimiento general y su calificación pasado a pesar de predominar Aceptable.

A continuación, se realiza el análisis de cada aspecto técnico que se verificó en la operación del PAE modalidad ración Industrializada y ración para preparar en sitio (En caso de aplicar, según el criterio evaluado). Todo lo anterior, tuvo el objetivo de destacar las falencias y acciones positivas detectados por el equipo interventor en las visitas de seguimiento, monitoreo y control realizadas a las unidades aplicativas del Departamento en el periodo del 23 de agosto de 2022 al 21 de mayo de 2023.

7.1 Análisis de ítems evaluados para ración para preparar en sitio.

Tabla 9. Análisis de aspectos evaluados en condiciones de operación para ración preparada en sitio periodo de 23 de agosto de 2022 al 21 de mayo de 2023.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS
Condiciones higiénico - sanitarias Edificaciones e instalaciones	En general las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 84,41%, encontrando la variable 2. "Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros" la más afectada, por lo que se requiere intervención de la infraestructura en 175 instituciones educativas.
Plan de saneamiento - Programa de limpieza y desinfección	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 81,28% de cumplimiento debido a ya se evidencia la implementación de los protocolos y procedimientos estipulados dentro del programa de limpieza y desinfección, por tanto, la variable mas afectada es la 6 y 7 "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" y "Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna" respectivamente.
Control de plagas	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 26,26% de cumplimiento debido a No cumplimiento en los numerales 11 y 12 relacionados con "No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores" y "Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soporte: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna", lo anterior, debido a que en las instituciones educativas visitadas se identificó la presencia de plagas, y aunque se llevaron a cabo procesos de fumigación dichos no son suficientes sobre todo para el control de murciélagos.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 71,89% de cumplimiento debido a No cumplimiento de los numerales 13 y 16 relacionado con "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" y "Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado" respectivamente. La variable 17 solo se evaluó en 19 instituciones debido a que las demás no cuentan con trampa de grasa, observándose cumplimiento de dicha variable.
Abastecimiento de agua	Las variables 18 y 19 que componen este ítem obtuvieron un cumplimiento del 92,42% lo que representa que los procesos del programa de abastecimiento de agua se están llevando a cabo, pero en lo relacionado con la variable 18 "Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción" y variable 19 "Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable".
Personal manipulador	Las variables 20 a 22 que componen este ítem obtuvieron un cumplimiento del 86,68%, debido a que durante la ejecución se vio afectado el cumplimiento de la variable 21 "Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente", debido a que algunas de las manipuladoras se encontraron sin la misma o sin los zapatos que hacen parte de la dotación", esto debido a que el personal manipulador nuevo no recibió la dotación desde el primer día, aunque como plan de mejora fue entregado durante la ejecución, informando problemas con las tallas.
Condiciones de distribución y transporte en la recepción de materia prima	Esta variable obtuvo un 50% de cumplimiento debido a que no en todas las instituciones educativas fue posible verificar la entrega de las materias primas, sin embargo, en las que se verificó se identificó que es importante capacitar con frecuencia a los transportadores y distribuidores para que den cumplimiento de los requisitos mínimos requeridos.
Almacenamiento	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 74,53% de cumplimiento siendo las variables más afectadas la 34 y 35 relacionados con "Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima" y "La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso" respectivamente.
Preparación, ensamble y distribución	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 91,49% de cumplimiento debido a No cumplimiento en los numerales 41 relacionados con "Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación", lo anterior, debido a que en las instituciones educativas visitadas se evidenciaron equipos para mantenimiento correctivo.
Aseguramiento y control de calidad	El numeral 45 es el único que se evalúa en este ítem, por ende, solo 08 de las instituciones educativas visitadas contaban con copia del acta de inspección realizada por la secretaría de salud.

1344

7.2 Análisis de ítems evaluados para ración industrializada.

Tabla 10. Análisis de aspectos evaluados en condiciones de operación para ración industrializada periodo de 23 de agosto de 2022 al 21 de mayo de 2023.

ITEM EVALUADO	ANÀLISIS
Personal manipulador	Dentro de las variables analizadas, durante el periodo reportado solo en 02 instituciones educativas se presentaron novedades frente al ítem evaluado, debido a que el personal que distribuye no cumple con las BPM, debido a que generalmente se cuenta con el apoyo de personal docente y resulta importante sensibilizar a los docentes para garantizar la calidad del servicio.
Condiciones de transporte y recepción	Dentro de las variables analizadas de esta sección se evidenció tan sólo en 01 institución educativa el no cumplimiento debido a que no se garantizó la entrega de los componentes conforme al ciclo de menú establecido dentro de los de los documentos técnicos de nutrición y a la cantidad de estudiantes reportados en el SIMAT, para lo cual se realizara análisis de lo estipulado en la tabla de descuentos.

Tabla 11. Análisis de aspectos evaluados requerimientos alimentarios y nutricionales para ración industrializada periodo de 23 de agosto de 2022 y 16 de mayo de 2023.

ÍTEM EVALUADO	ANÀLISIS
Cumplimiento de la minuta patrón	Las dos visitas realizadas se ubicaron con una calificación de Aceptable y deficiente debido a cumplimiento de la rotación del ciclo de menú y es debido a que los docentes o encargados de las instituciones educativas, debido a las pocas condiciones de almacenamiento optaron por hacer entrega el primer día de la semana de la ración industrializadas correspondiente a los 5 días, para que cada beneficiario lo almacenara en casa y los llevara a la institución diariamente.

8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

1. Se recomienda para el inicio de actividades reforzar los protocolos de control de plagas sobre todo los encaminados a murciélagos.

2. Se debe generar sensibilización dirigida a los docentes que son los directamente encargados de realizar la distribución de la ración industrializada, con el fin de garantizar cumplimiento en la entrega del ciclo de menú.

3. Las instituciones educativas cuentan con las condiciones mínimas para llevar a cabo el desarrollo del programa de alimentación escolar PAE, en cualquiera de sus modalidades, pero se requiere de la ejecución en un 100% de las actividades planeadas dentro del contrato de prestación de servicios 1374 de 2022, haciendo énfasis en la socialización constate de los documentos técnicos de nutrición y manejo de estos.

4. Garantizar que las manipuladoras hagan uso de ropa adecuada, mientras se les hace entrega de la dotación sobre todo el personal que ingresa durante la ejecución del programa.

5. Establecer mecanismos de comunicación eficiente con las manipuladoras de alimentos, con el fin de evitar que se realicen cambios e intercambios no autorizados en el ciclo de menú.

6. Es importante desde el primer día realizar un seguimiento y acompañamiento de las manipuladoras, con el fin de garantizar que cada uno de los procesos se lleven a cabo conforme a los lineamientos técnicos del programa de alimentación escolar.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
ASESORIA Y CONSULTORIA

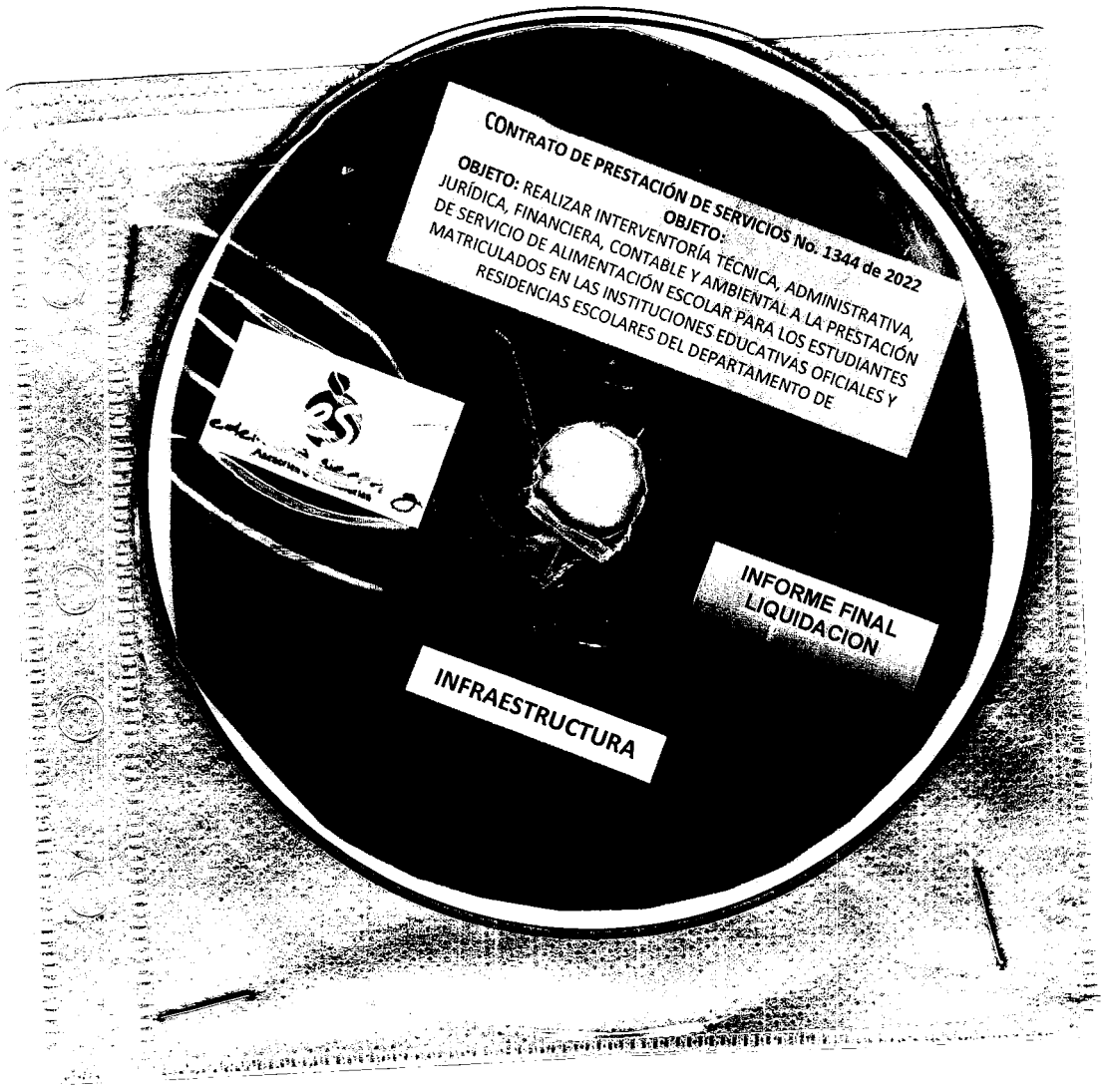
14349

ANEXO 61

CD INFRAESTRUCTURA

1.Diagnóstico de infraestructura, equipos y menaje, periodo del 10 al 30 de abril de 2023
2.Diagnóstico de infraestructura, equipos y menaje, periodo del 1 al 21 de mayo de 2023

1485


CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1344 de 2022
OBJETO:
OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE
INFORME FINAL LIQUIDACION
INFRAESTRUCTURA

14357

ANEXO 62

Cronograma de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 10 al 30 de abril de 2023

74352

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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

CRONOGRAMA DE VISITAS DE INFRAESTRUCTURAMODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA Y RACION PREPARADO EN SITIO, RESIDENCIAS ESCOLARES

VISITAS MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADO EN SITIO, RESIDENCIAS ESCOLARES

AÑO 2023

MES: ABRIL DE 2023

ITEM	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	Dia 10	Dia 11	Dia 12	Dia 13	Dia 14	Dia 15	Dia 16	Dia 17	Dia 18	Dia 19	Dia 20	Dia 21	Dia 22	Dia 23	Dia 24	Dia 25	Dia 26	Dia 27	Dia 28	Dia 29	Dia 30	TOTAL VISITAS
1	PAZ DE ARIPORO	SIMÓN BOLIVAR	EL PORVENIR																						1
2	PAZ DE ARIPORO	SIMÓN BOLIVAR	JORGE ELIECER GAITAN																						1
3	PAZ DE ARIPORO	SIMÓN BOLIVAR	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO																						1
4	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	SARARE																						1
5	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	PABLO SEXTO VDA LA VEREMOS																						1
6	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	EL SINAI																						1
7	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO-MORICHALES																						1
8	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO-MORICHALES-EXTERNOS																						1
9	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	LA ALEGRIA DE LOS NIÑOS VDA EL DESIERTO																						1
10	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	PABLO SEXTO LA HERMOSA EXTERNOS																						1
11	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	PABLO SEXTO LA HERMOSA RESIDENCIA ESCOLAR																						1
12	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	TACARE																						1
13	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	ALGODONALES																						1
14	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	JAGUEYES																						1
15	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	CRISTO REY																						1
16	PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	SABANETAS																						1

7435

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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

CRONOGRAMA DE VISITAS DE INFRAESTRUCTURAMODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA Y RACION PREPARADO EN SITIO, RESIDENCIAS ESCOLARES

VISITAS MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADO EN SITIO, RESIDENCIAS ESCOLARES

AÑO 2023

MES: ABRIL DE 2023

ITEM	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	Dia 10	Dia 11	Dia 12	Dia 13	Dia 14	Dia 15	Dia 16	Dia 17	Dia 18	Dia 19	Dia 20	Dia 21	Dia 22	Dia 23	Dia 24	Dia 25	Dia 26	Dia 27	Dia 28	Dia 29	Dia 30	TOTAL VISITAS
17	PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	POLICARPA SALAVARRIETA																						1
18	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LAS CAÑAS																						1
19	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	SAN FRANCISCO																						1
20	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	PLATANALES																						1
21	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA VICTORIA																						1
22	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA NEVERA																						1
23	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA																						1
				2	3	2	0	0	0	0	0	1	3	0	2	0	1	0	2	0	5	2	0	0	23
				Dia																					

No. Del Día correspondiente al año actual
Programación de visita Técnica de seguimiento y control

EDELMIRA SIERA GUTIERREZ
R/L CONTRATO DE CONSULTORIA 1344 DE 2022

1435

74354

ANEXO 63

Actas y registro fotográfico de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 10 al 30 de abril de 2023

49

1435S

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra O. Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

Institución educativa:	Simon Bolivar	**Ciudad/ Municipio**	Pat de Ariporo	**Hora inicio:**	12:00 Pm
Sede:	El porVenir	**Fecha Visita:**	10 Abril 2023	**Hora terminación:**	1:30 Pm
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

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

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	20	**PORCENTAJE %**	76,92 %	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	falta proteccion en la Ventanas
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	falta letrero alusivo a las BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	13	**PORCENTAJE %**	86,66 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	falta ollas pequeñas, caldero, incubadora, olla expres.

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

1407

74356

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

III. SALUD OCUPACIONAL

19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extintores
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	pozo profundo
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas para los residuos.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

7492

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	
32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si ( ) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

En Visita tecnica de control en la sede El Porvenir se observa lo siguiente:

- Se requiere proteccion en las ventanas
- falta letreros alusivos a las BPM.
- falt ollas pequeñas, caldero, licuadora, olla expres.
- falta canecas para residuos, botiquin, extintor.

FIRMA: Foto	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Feliberto	NOMBRE: Jose Montanet C.	NOMBRE:
CEDULA: 82362275	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3115219054	TELEFONO: 311 7632150	TELEFONO:
CARGO: Docente	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO:

La educación es de todos Mineducación · Es el tiempo de Casanare · Casanare Productivo, Equitativo, Sostenible	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

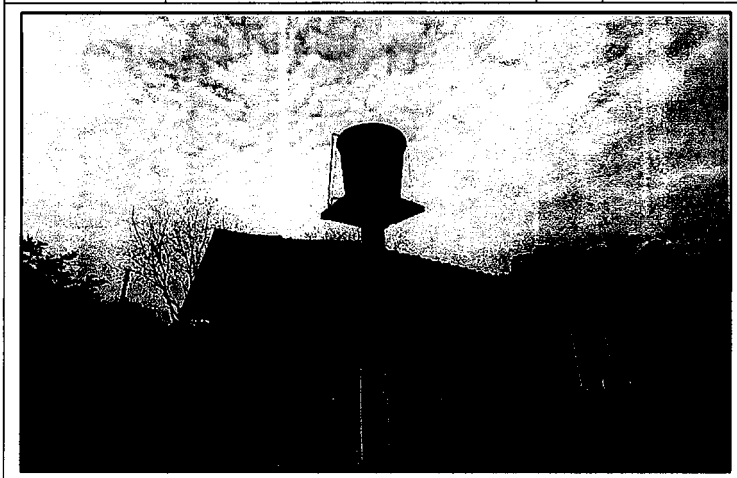
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL PORVENIR	**FECHA DE VISITA**	10- 04 -23	**HORA INICIO:**	12:00 PM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	1:30 PM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 2: Ítem No 2: El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FÍSICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **TECHO DEL AREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

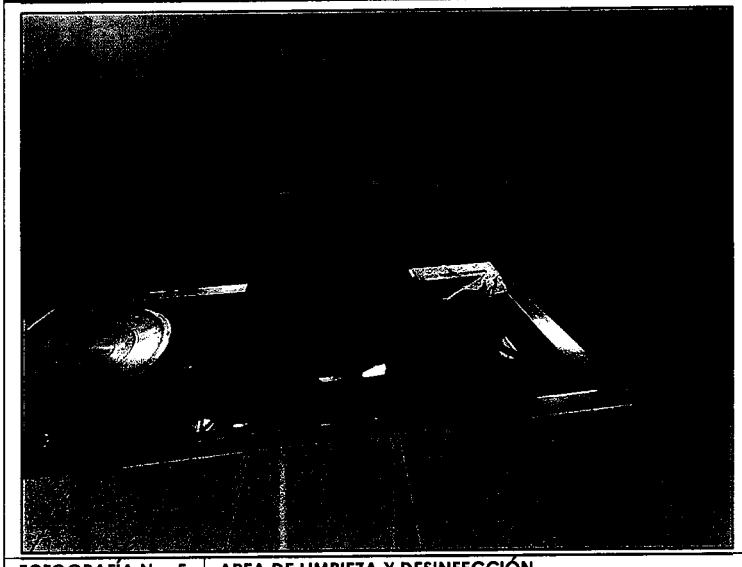
OBSERVACIONES:

74359

La educación es de todos Mineducación / Es el tiempo de Casanare / Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra g Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

ANEXO INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

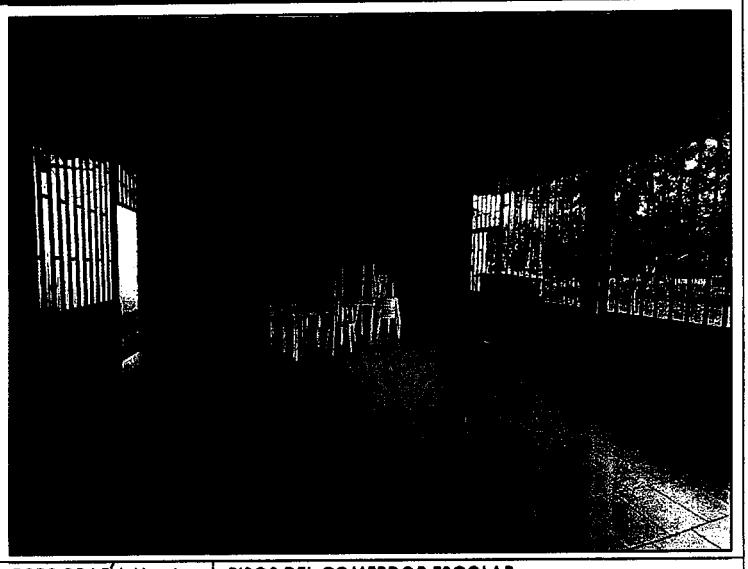


FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

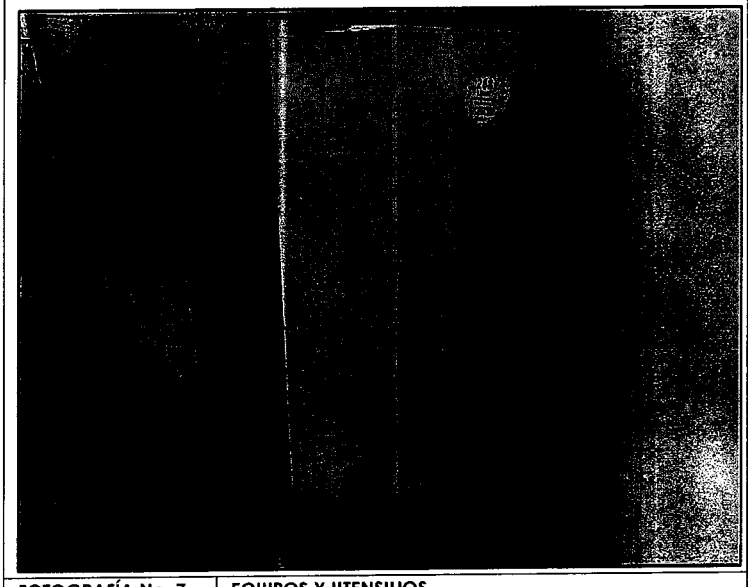


FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

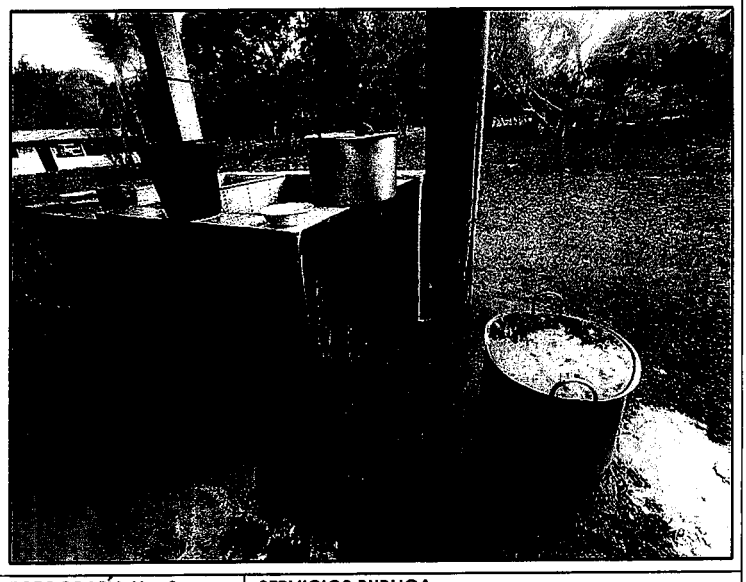


FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICA.

Ítem No 22: El comer escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

7436

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

Institución educativa:	Simon Bolivar	**Ciudad/ Municipio**	Paz de Ariporo	**Hora inicio:**	8:00 Am
Sede:	Jorge Eliecer	**Fecha Visita:**	10-04-2023	**Hora terminación:**	9:15 Am
Última visita de inspección sanitaria:	NO	**Fecha de Visita:**	NO	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	NO

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

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	19	**PORCENTAJE %**	73,07	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa el hallazgo encontrado y acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	falta nevera para la conservación.
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	falta protección
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	falta letrero alusivo a las BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	12	**PORCENTAJE %**	80%		

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa el hallazgo encontrado y acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	falta Nevera

7436

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66 % 74367

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo profundo
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo septico

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas para los residuos
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50 %

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	
32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

En Visita tecnica de control en la Sede Jorge Eliecer se observo lo siguiente:

No se cuenta nevera, falta extintores, botiquin, Proteccion en las Ventanas.

FIRMA: Denicedelgodillo
NOMBRE: Denicedelgodillo
CEDULA: 47396374
TELEFONO: 3217038782
CARGO: manipuladora

FIRMA:
NOMBRE: Jose Montañez C
CEDULA: 1118534255
TELEFONO: 3112632150
CARGO: Prof. de Apoyo

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

74363

La educación es de todos Mineducación / Es el tiempo de Casanare / Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra o Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	JORGE ELIECER GAITAN	**FECHA DE VISITA**	10- 04-23		**HORA INICIO:**	8:00 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	8:40 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 2: El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

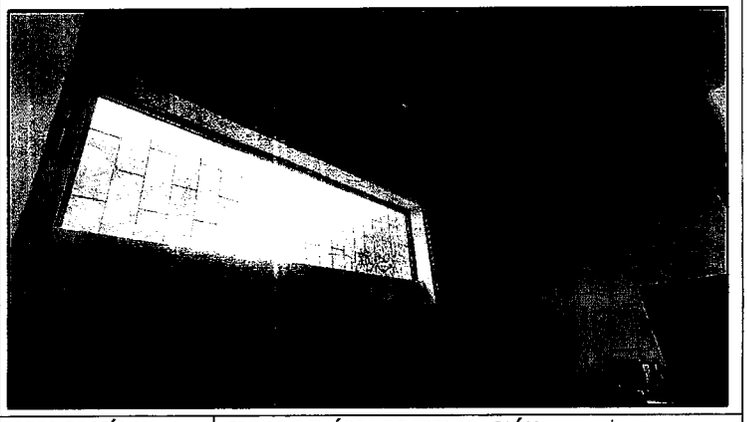


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FÍSICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **TECHO DEL ÁREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

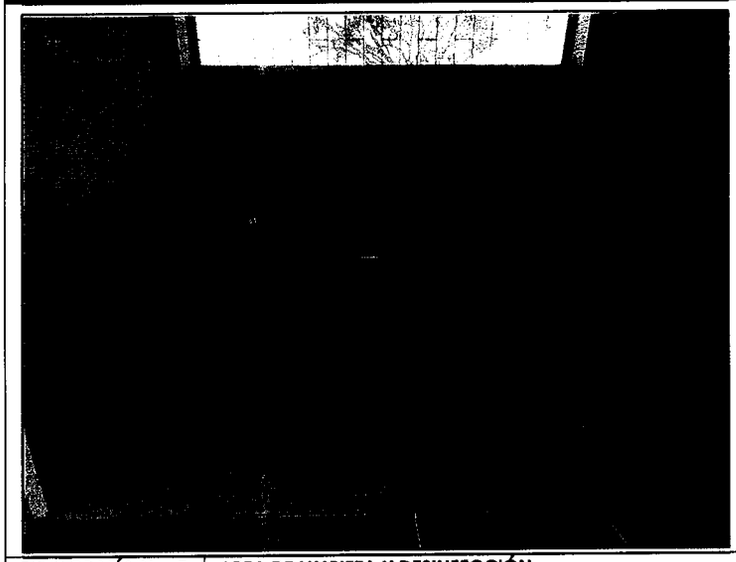
OBSERVACIONES:

7436

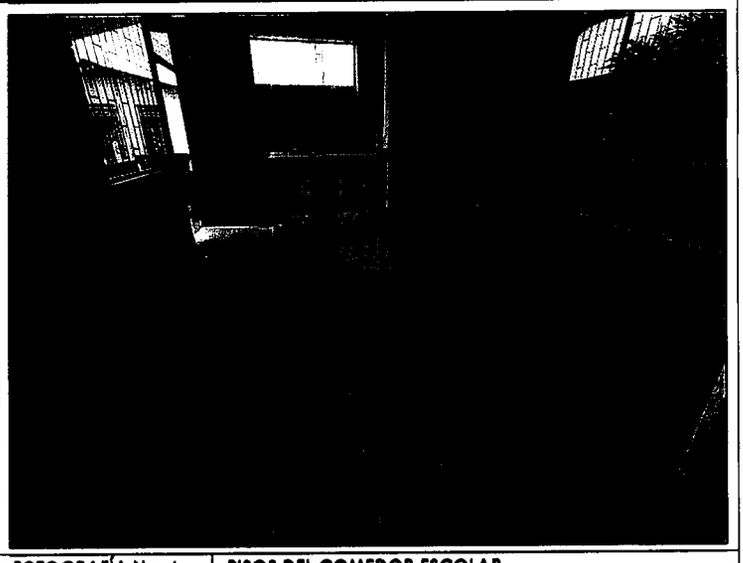
La educación es de todos Mineducación / Es el tiempo de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



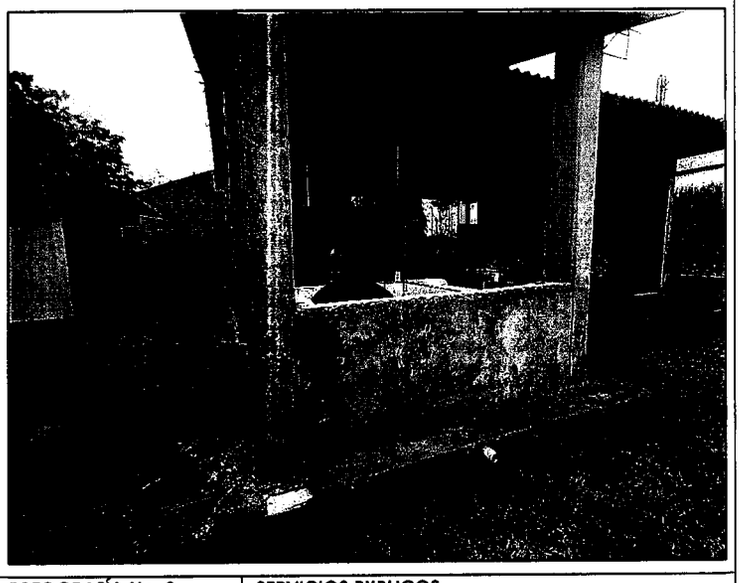
FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMEDOR ESCOLAR		
Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			

7465

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

Institución educativa:	Simon Bolivar	**Ciudad/ Municipio**	Paz de Ariporo	**Hora inicio:**	8:30 Am
Sede:	Luis Carlos Sarmiento.	**Fecha Visita:**	11 Abril 2023	**Hora terminación:**	9:40 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

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

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	19	**PORCENTAJE %**	73,07	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	falta protección
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	falta protección en las ventanas
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	falta letrero alusivo a los BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	12	**PORCENTAJE %**	80%		

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	Las estufa requiere mantenimiento (Quemadores dañados) 7507

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

74366

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

III. SALUD OCUPACIONAL

19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extintores.
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	pozo
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas para los residuos solidos
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

750L

44367

		El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios:	
31	PS RI ED	**Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si ( ) no (X) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	
32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (V) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

En Visita tecnica de control en la sede Luis Carlos Sarmiento se observo lo siguiente:

- Los lampara requiere proteccion.
- Las ventana requiere proteccion.
- La estufa requiere cambio de los quemadores.
- falta extintor y botiquin en la cocina

FIRMA: BRISAIBA JIMENEZ	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: BRISAIBA JIMENEZ	NOMBRE: Jose Montañez	NOMBRE:
CEDULA: 1'115 851 599	CEDULA: 1118534 255	CEDULA:
TELEFONO: 314 3494027	TELEFONO: 3117632150	TELEFONO:
CARGO: ECONOMA	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO:

1436 8

La educación es de todos Mineducación / Es el tiempo de Casanare / Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

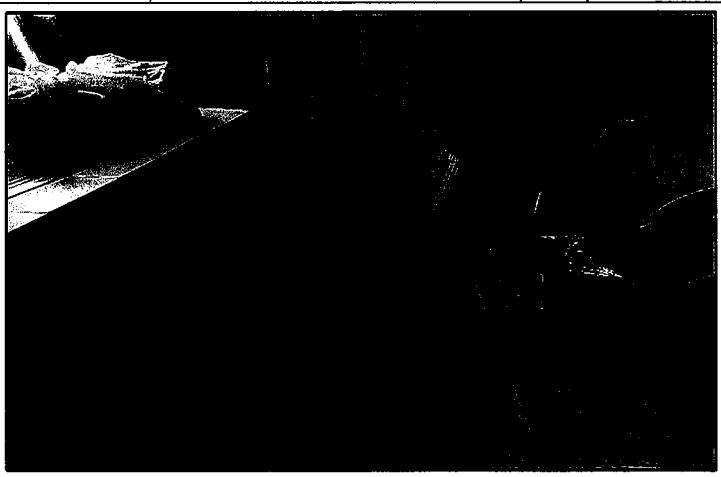
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LUIS CARLOS SAMIENTOS	**FECHA DE VISITA**	11-04 -23	**HORA INICIO:**	8:30 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:40 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

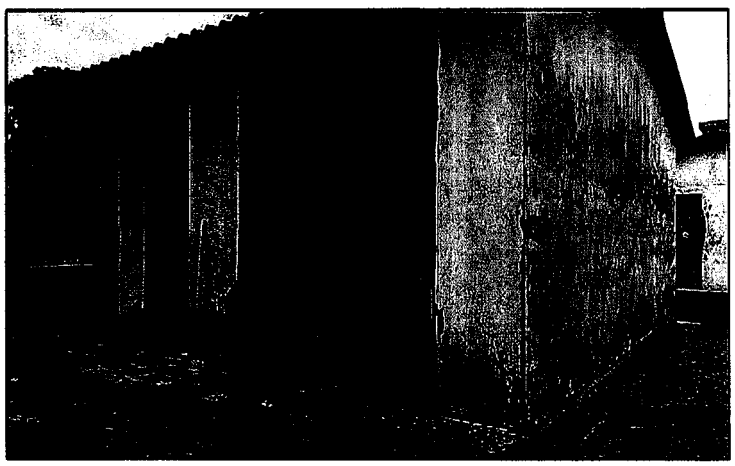


FOTOGRAFÍA No. 1 **INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 2: El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

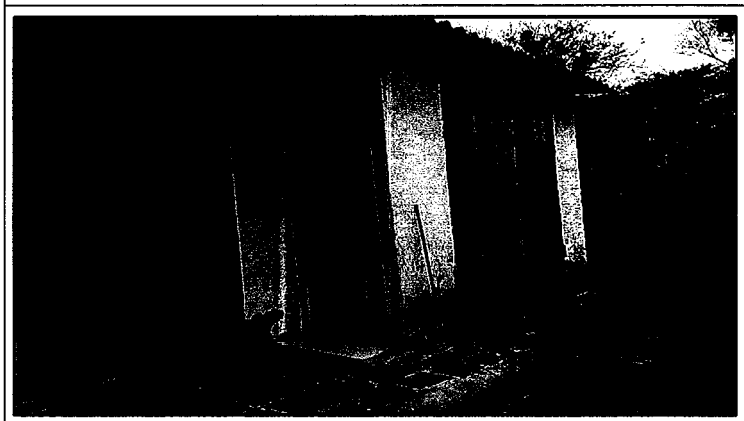


FOTOGRAFÍA No. 2 **INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

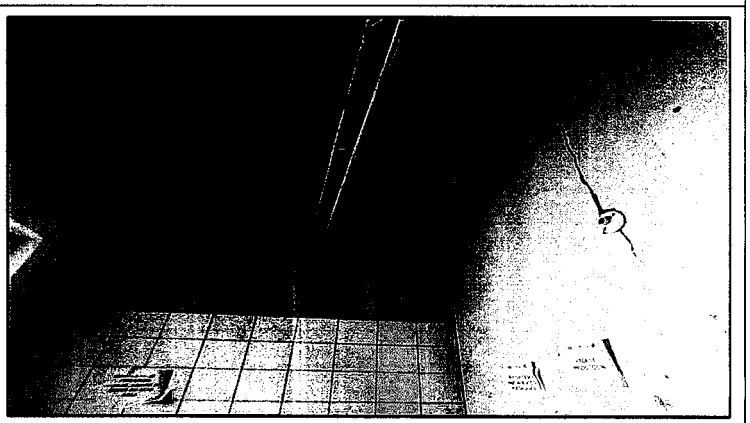


FOTOGRAFÍA No. 3 **INSTALACIONES FÍSICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 **TECHO DEL ÁREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

14369

La educación es de todos Mineducación / Es el tiempo de Casanare / Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES: Requiere acondicionar el área el lavado de utensilios			



FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMEDOR ESCOLAR		
Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			

14370

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra o
Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

Institución educativa:	Simon Bolivar	**Ciudad/ Municipio**	Paz de Ariporo	**Hora inicio:**	12:45 pm
Sede:	Sorare	**Fecha Visita:**	11 04 2023	**Hora terminación:**	1:45 pm
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio:	**PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )**						
PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	20	**PORCENTAJE %**	76,92%	**CONCEPTO FINAL**	Deficiencia

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	falta proteccion en las Ventanas.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	falta letreros alusivos a las BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	13	**PORCENTAJE %**	86,66 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	ollas pequeñas, Baldero Pequeño, Tasa

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

III. SALUD OCUPACIONAL

19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extintores
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas para los residuos.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

74372

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si ( ) no ( )	
32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si ( ) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si ( ) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

En Visita tecnica de control en la Sede sonare se observa lo siguiente:

- falta Proteccion en la Ventanas
- No se observan letreros alusivos a los BPM
- faltan ollas, calderos pequeños extintor y botiquin

FIRMA: [signature]
NOMBRE: Angela Zamira Parada
CEDULA: 1.193.051.167
TELEFONO: 312 488 6932
CARGO: Economa

FIRMA: [signature]
NOMBRE: Jose Montaña
CEDULA: 1118534255
TELEFONO: 3117632150
CARGO: Prof. de Apoyo

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

74373

La educación es de todos Mineducación	Es el tiempo de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

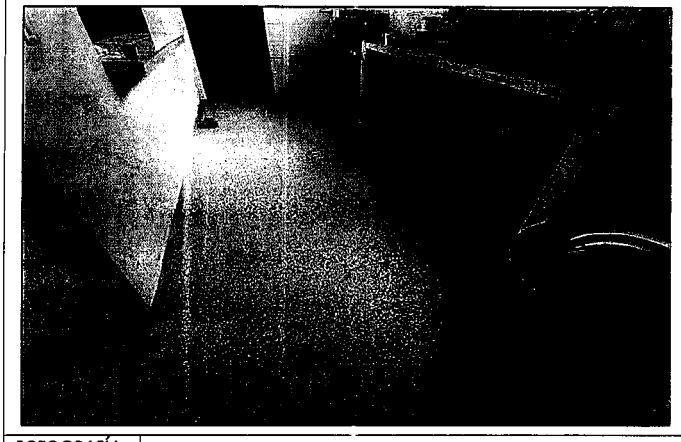
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL SARARE	**FECHA DE VISITA**	11 04 -23		**HORA INICIO:**	12:45 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	1:45 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

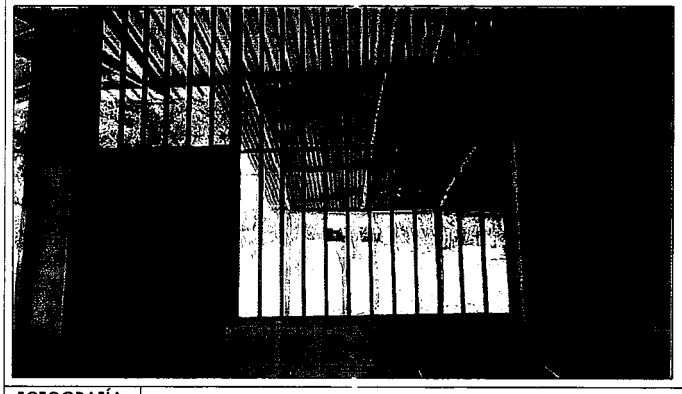


FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 2: **Ítem No 2:** El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

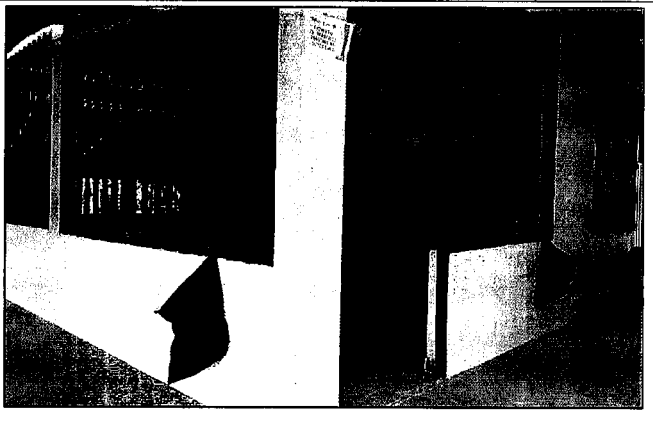
OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FÍSICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

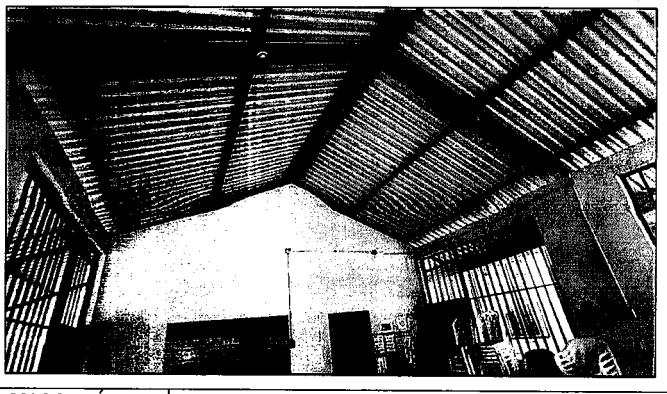


FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4	**TECHO DEL ÁREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

7509

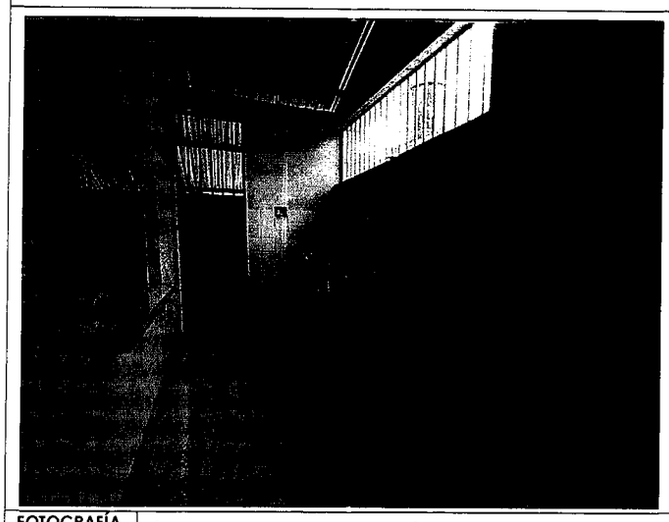
1431

La educación es de todos Mineducación	Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBSERVACIONES:



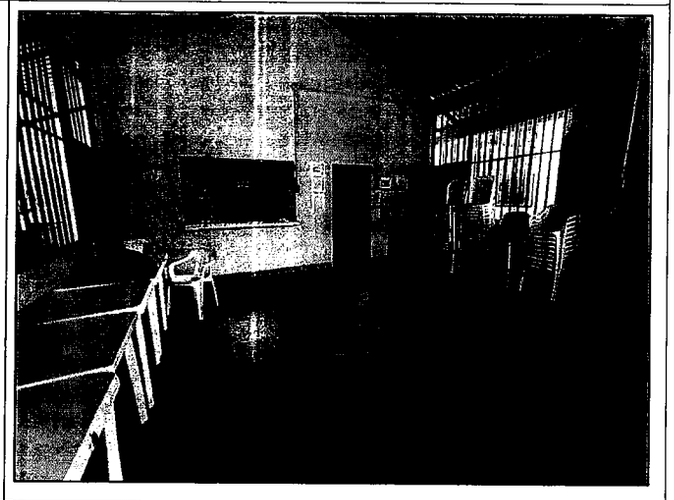
FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

OBSERVACIONES:

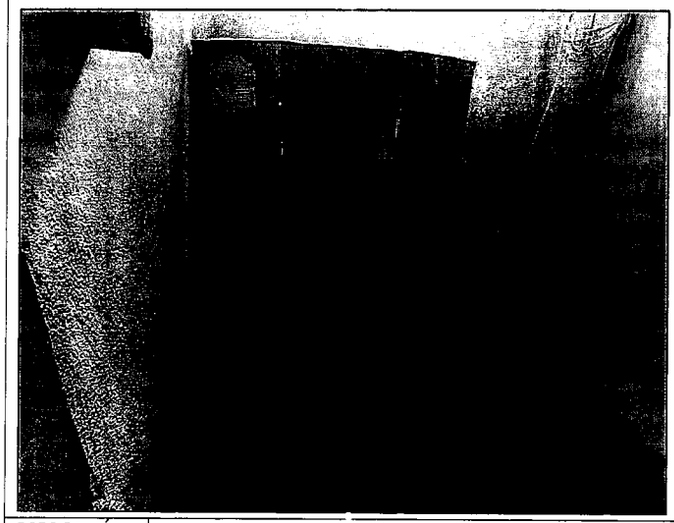


FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMEDOR ESCOLAR

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



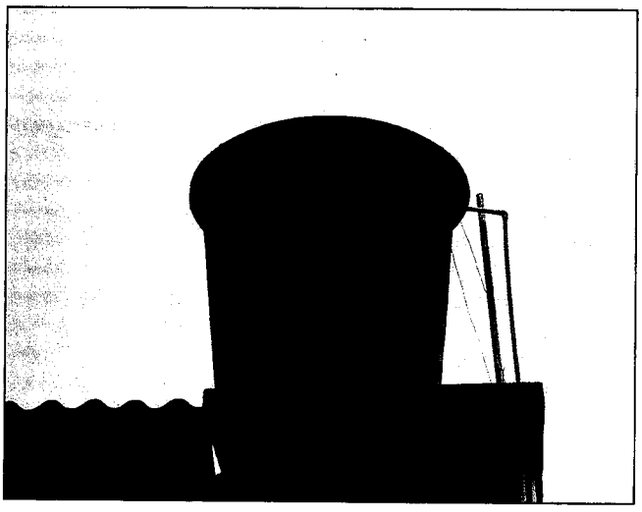
FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

E mail: interventoriapacasanare@outlook.com - **Teléfono: 3112632150**

1570

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

14375

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

Institución educativa:	Simon Bolivar	**Ciudad/ Municipio**	Pat de Ariporo	**Hora inicio:**	10:30 Am
Sede:	Pablo Sexto - Vda La Veremos	**Fecha Visita:**	11 Abril 2023	**Hora terminación:**	11:30 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	NO

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

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	19	**PORCENTAJE %**	73,07	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE) (NO CUMPLE) NA (NO APLICA) NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	No se cuenta con tanques adecuado.
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	falta proteccion en las Ventanas.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	falta letreros alusivo a las BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	80 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	falta nevera, o equipo frio

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

7577

3 2 66,66%-74376

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo profundo
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	pozo septico.

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	se requiere canecas para los residuos.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50 %

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

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

ÁREA DE CONSUMO

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica de control en la sede pablo sexto se observa lo siguiente:

- No se cuenta con tanque de almacenamiento adecuado.
- falta Proteccion en la Ventanas.
- falta la nevera, letreros alusivo a las BPM.
- falta extintor y botiquin.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Claudia Pulido	FIRMA: Claudia Pulido	FIRMA:
NOMBRE: claudia pulido	NOMBRE: claudia pulido	NOMBRE: Jose Valentina C.
CEDULA: 40275435	CEDULA: 40275435	CEDULA: 1118534255
TELEFONO: 3212692787	TELEFONO: 32	TELEFONO: 3112632150
CARGO: Manipuladora	CARGO:	CARGO: Prof. de Apoyo.

14378

La educación es de todos Mineducación / Es el tiempo de Casanare / Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra Asesorías & Consultorías	FO-AT-F-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	PABLO SEXTO VDA LA VEREMOS	**FECHA DE VISITA**	11-04-23		**HORA INICIO:**	10:30 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

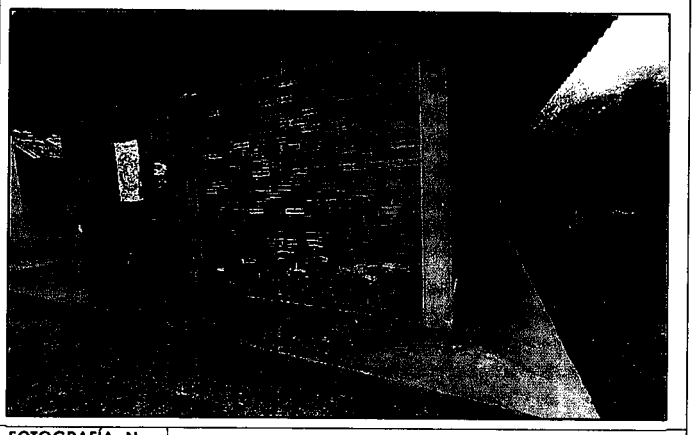


FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 2: Ítem No 2: El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

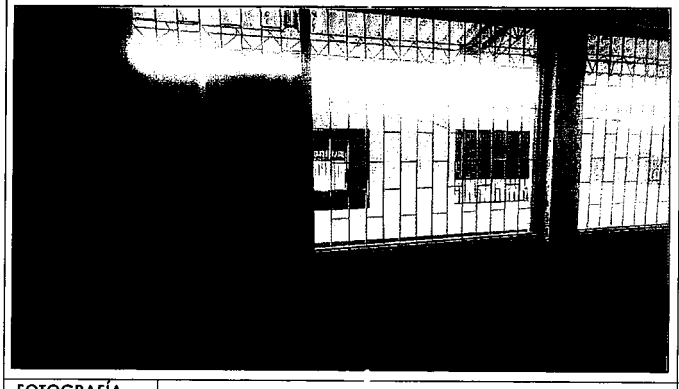


FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

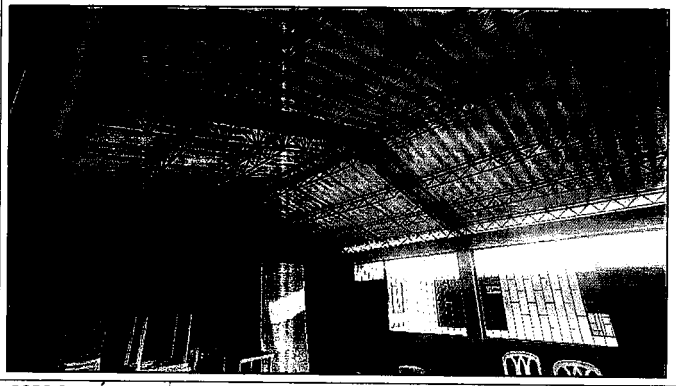
OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FÍSICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	



FOTOGRAFÍA No. 4	**TECHO DEL ÁREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

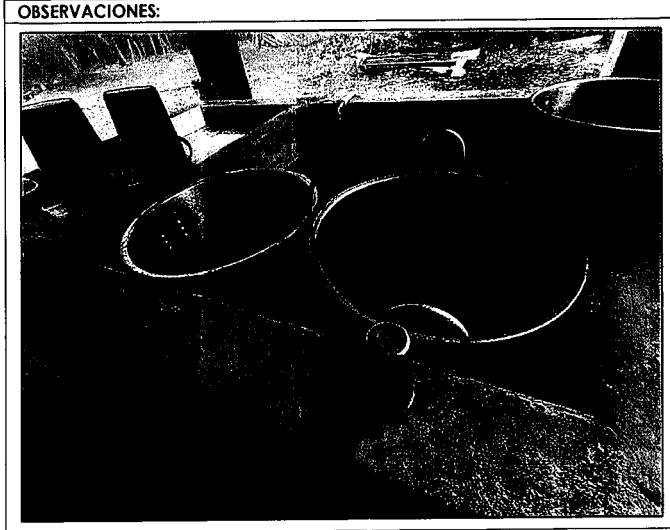
1574

La educación es de todos Mineducación · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra FO-AT-F-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBSERVACIONES:



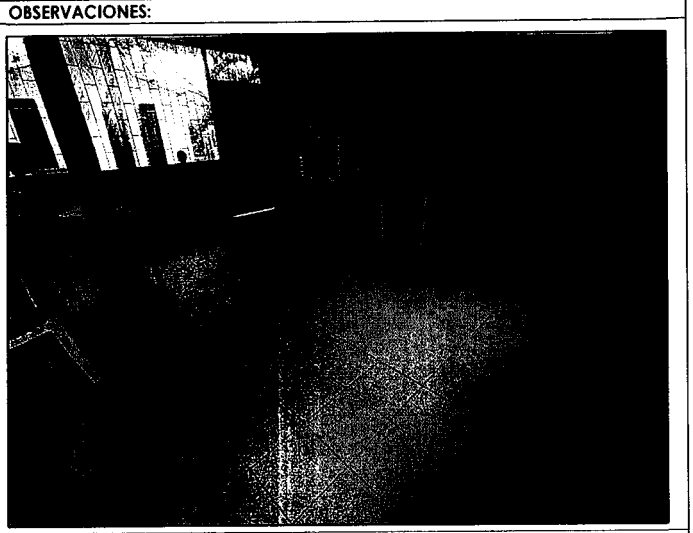
FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Item No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: El lavaplatos no funciona

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMEDOR ESCOLAR

Item No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

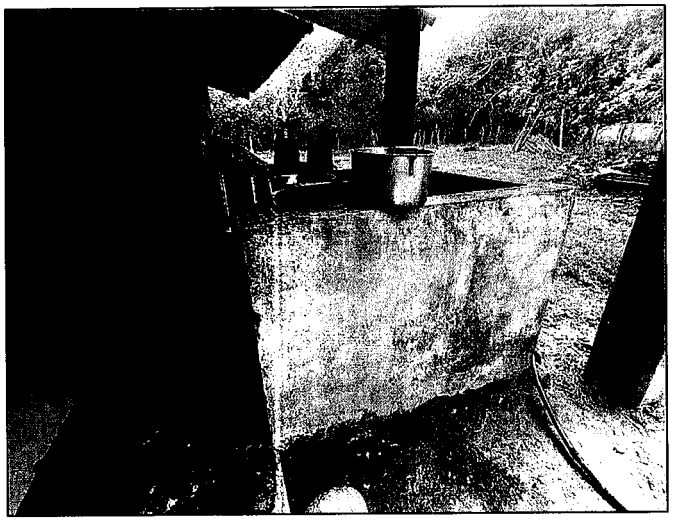


FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Item No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PÚBLICOS

Item No 22: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

74380

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

Institución educativa:	Simon Bolivar	**Ciudad/ Municipio**	Paz de Ariporo	**Hora inicio:**	8:00 Am
Sede:	El Sinai	**Fecha Visita:**	11 Abril 2023	**Hora terminación:**	9:00 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

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

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	20	**PORCENTAJE %**	76,92	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE) (NO CUMPLE) NA (NO APLICA) NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	falta protección
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	falta protección en las Ventanas
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	falta letreros alusivos a las BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	12	**PORCENTAJE %**	80%

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

75%

1/1304

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

III. SALUD OCUPACIONAL

19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	Falta botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo profundo
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo septico.

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas para los residuos solidos.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

1577

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	
32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

En Visita tecnica de control en la sede El Sinai se observa lo siguiente:

Las ventana de la cocina requiae proteccion, las lamparas requieren proteccion.

- falta letrero alusivos a las BPM, extintor y botiquin.

FIRMA: Claudia Bachiller
NOMBRE: Claudia Bachiller
CEDULA: 35'261919
TELEFONO: 3202906968
CARGO: Economa.

FIRMA:
NOMBRE: Jose Montaña C.
CEDULA: 1118534255
TELEFONO: 3112632150
CARGO: Prof. de Apoyo.

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

14383

La educación es de todos Mineducación / Es el Tiempo de Casanare / Gobernación Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra & Asesorías & Consultoría FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

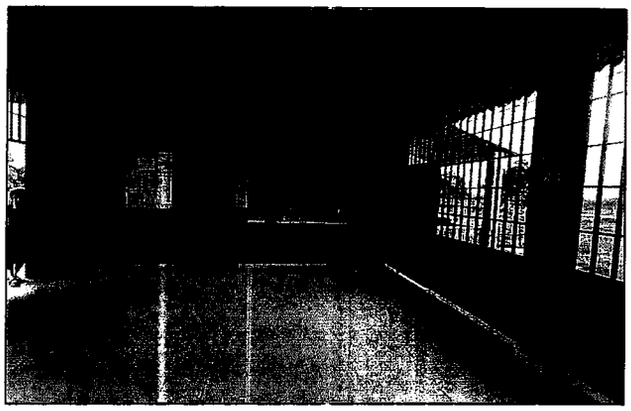
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )**	**RURAL (X)**
SEDE	EL SINAI	**FECHA DE VISITA**	11 – 04- -23	**HORA INICIO:**	8:00 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:00 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 2: El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FÍSICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.



FOTOGRAFÍA No. 4	**TECHO DEL ÁREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

2514

14380

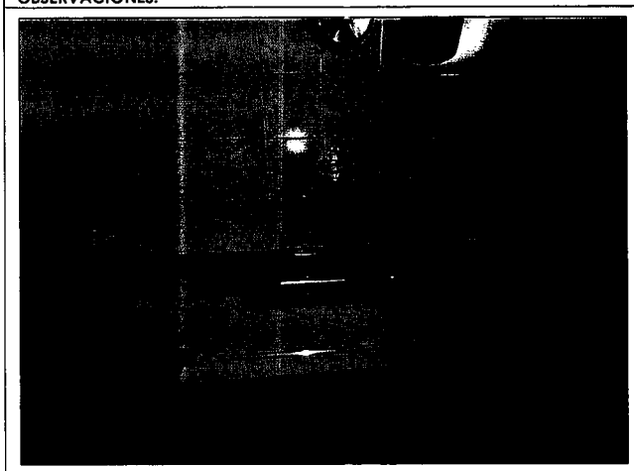
La educación es de todos Mineducación	Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

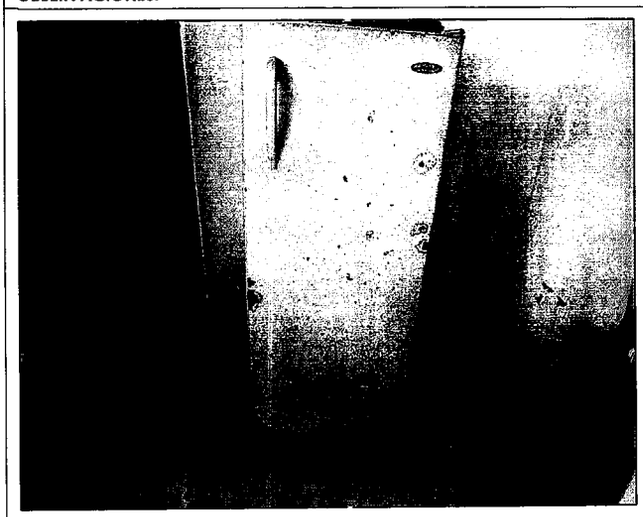


FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

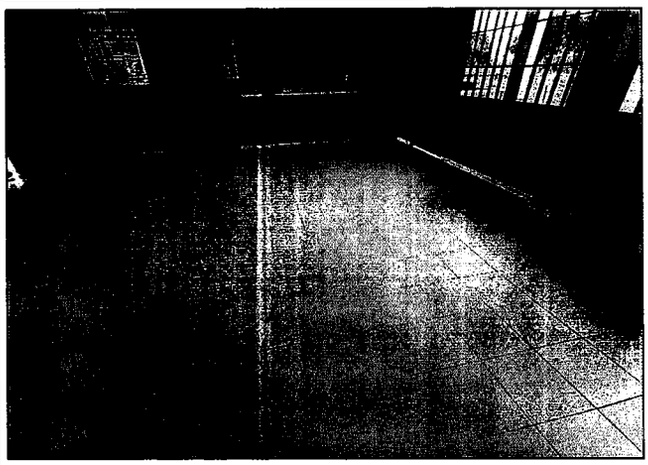
Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

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

7520

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

7385

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

Institución educativa:	San Juan de los Llano	**Ciudad/ Municipio**	Paz de Ariporo	**Hora inicio:**	8:00 Am
Sede:	Virrey Los moriches - internos	**Fecha Visita:**	12 04 - 2023	**Hora terminación:**	9:00 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )						
PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	15	**PORCENTAJE %**	57,69%	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE) (NO CUMPLE) NA (NO APLICA) NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	compartido
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	En cemento - falta pintura
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	falta area
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	falta proteccion.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	No se cuenta con drenaje.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	falta proteccion en las Ventanas.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	falta letrero alusivos a la BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	60

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	falta equipo de frio Nevera o congelador

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

7527

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66 % 14386

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	0	solo cuenta con energia pero un bombillo, para no para equipos!
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75 %

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas para los residuos.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50 %

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

1522

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si ( ) no ( )	7438
		ÁREA DE CONSUMO	
32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si ( ) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si ( ) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

En Visita tecnica de control de Infraestructura en la sede Divino Niño se obsava lo siguiente:

Las Instalaciones de restaurante de Residencia esta en proceso de adecuacion, sin embargo se cuenta con unas instalaciones adecuadas los cuales no se estan utilizando para la preparacion de los alimentos de los internos, las instalaciones son utilizados solo por los externos.

Las paredes de Restaurante de interno las pared estan en obra gris, falta proteccion en las ventanas, falta neveras, falta luz, canecos, Extintor botiquin.

FIRMA: Diana Carola Tovar	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Diana e Tovar	NOMBRE: Jose Montañez	NOMBRE:
CEDULA: 68241874	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3132762374	TELEFONO: 311 263 2150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Prof. Apoyo	CARGO:

7U388

La educación es de todos Mineducación / Es el tiempo de Casanare / Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JUAN DE LOS LLANOS	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	DIVINO NIÑO – LOS MORICHALES	**FECHA DE VISITA**	12- 04-23		**HORA INICIO:**	8:00 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:00 AM	

REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS** X

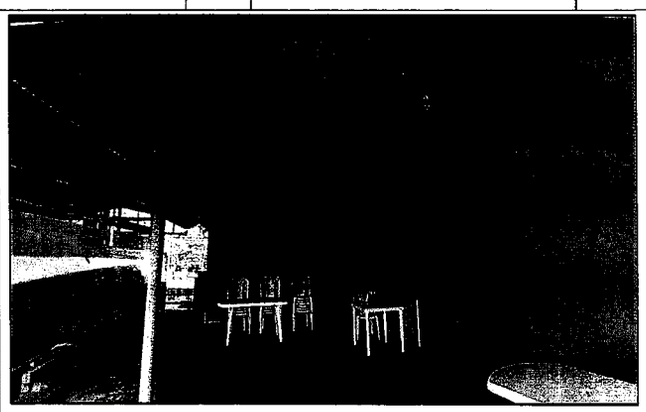


FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 2: El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

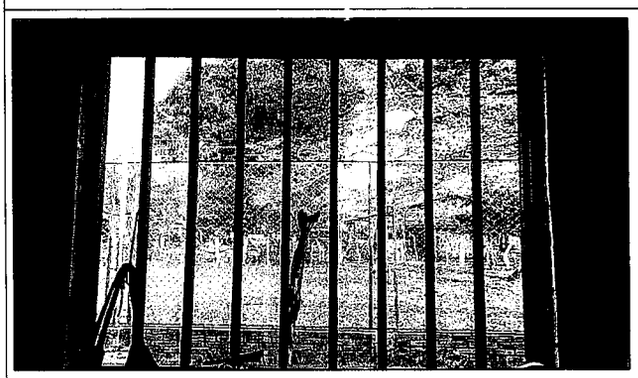


FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FÍSICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	



FOTOGRAFÍA No. 4	**TECHO DEL ÁREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

7324

La educación es de todos Mineducación | Es el tiempo de Casanare | Gobernación Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE | edelmira sierra | FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



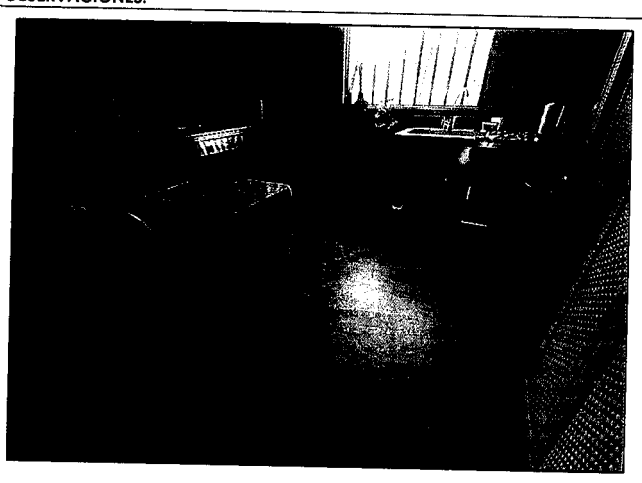
FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

OBSERVACIONES:

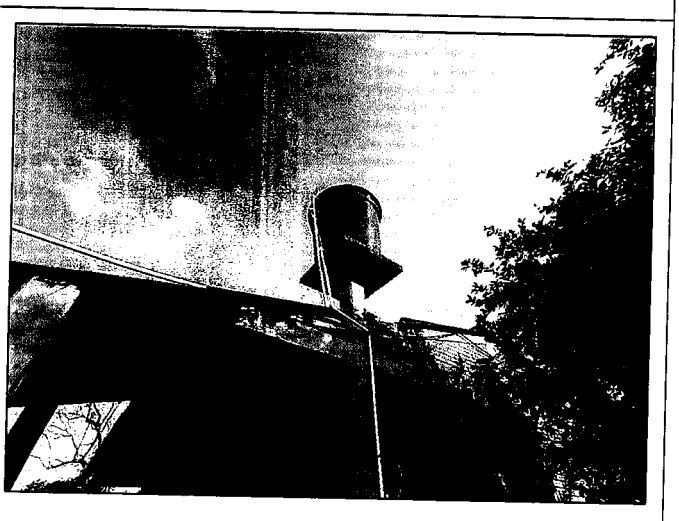


FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMEDOR ESCOLAR

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

74390

edelmira sierra

Asesorías & Consultorías

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

Institución educativa:	San Juan de los Llanos	**Ciudad/ Municipio**	Paz de Ariporo	**Hora inicio:**	11:40 Am
Sede:	Mixtos Morichales extensión	**Fecha Visita:**	13 Abril 2023	**Hora terminación:**	12:45 Pm
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )						
PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	18	**PORCENTAJE %**	69,23	**CONCEPTO FINAL**	

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	El tanque presenta daño
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	falta protección.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	falta letrero alusivo a las BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	73,33%

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	Falta nevera, ollas medianas y pequeñas, falta calderas

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

7526

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66% 14391

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin Primario AUX.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo profundo
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo septico.

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas para los residuos solidos
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

7527

74392

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

ÁREA DE CONSUMO

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

En visita tecnica de control en la sede Divino Niño se observa lo siguiente:

- El tanque de almacenamiento presenta daño de filtracion de agua, las lamparas no cuentan con proteccion, falta letrero alusivo a las BPM,
- No se cuenta con nevera, con ollas medianas, pequeñas, caldero pequeño.
- Falta botiquin, extintor y caneca para los residuos solidos.

FIRMA: elba consuelo Florez	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Elba consuelo Florez	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 47395467	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3118227008	TELEFONO: 311 263 2150	TELEFONO:
CARGO: manipuladora	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO:

7528

14393

La educación es de todos Mineducación / Es el tiempo de Casanare / Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra Asesorías & Consultoría	FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JUAN DE LOS LLANOS	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	DIVINO NIÑO – LOS MORICHALES	**FECHA DE VISITA**	12- 04V-23		**HORA INICIO:**	8:00 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:00 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**	X	



FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 2: El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

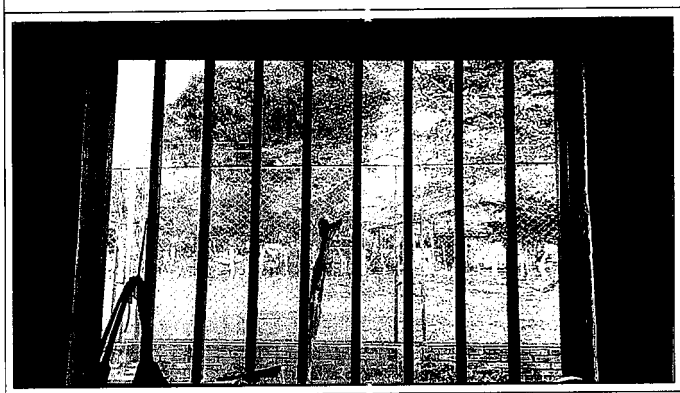


FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FÍSICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4	**TECHO DEL ÁREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

1569

La educación es de todos Mineducación · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira serna FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

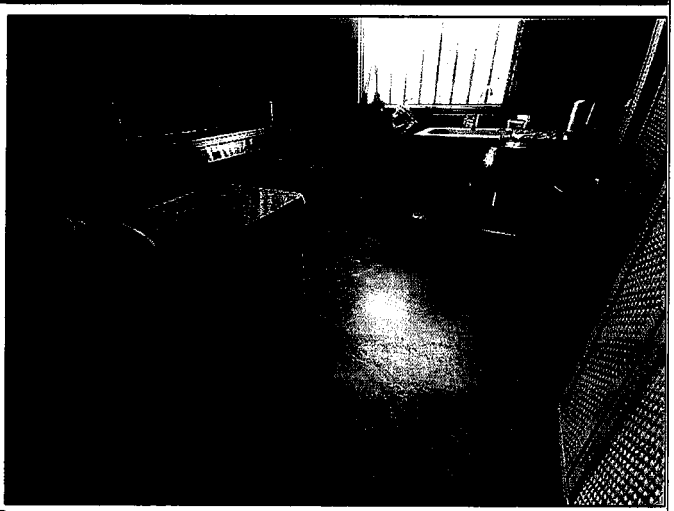


FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMEDOR ESCOLAR

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICA.

Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

74395

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

Institución educativa:	San Juan de Ilano	Ciudad/ Municipio	Paz de Ariporo	Hora inicio:	9:00 Am
Sede:	La alegria de los Niño Vda El desier	Fecha Visita:	13 Abr. -2023	Hora terminación:	10:15 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O

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

PUNTAJE ESPERADO	24	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE %	66,66%	CONCEPTO FINAL	Aceptable

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	Requiere acondicionar.
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	N.A	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	falta protecion
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	falta letreros alusivos a las BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	76,92 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	falta nevera, licuadora

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%	7537

14396

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extinter
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

IV. SERVICIOS PÚBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	0	No se cuenta con energia
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	pozo
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	pozo

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75 %

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50 %

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

7532

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	14397

ÁREA DE CONSUMO

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica de control en la Sede la alegria de los niños se observa lo siguiente:

Los tanques de almacenamiento de agua y area de lavado se requiere acondicionamiento.

- La Ventana requieren Proteccion del area de la cocina.
- falta tetero alusivo a las BPM.
- No se cuenta con la nevera.
- falta extintor y botiquin.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Audeli Cubruco	**FIRMA:**	**FIRMA:**
NOMBRE: Audeli Cubruco.	**NOMBRE:** Jose Montañez C.	**NOMBRE:**
CEDULA: 41251577	**CEDULA:** 1118534 255	**CEDULA:**
TELEFONO: 3108026807	**TELEFONO:** 311 263 2150	**TELEFONO:**
CARGO: economa.	**CARGO:** Prof. de Apoyo	**CARGO:**

7583

14398

La educación es de todos Mineducación · Casanare Es el tiempo de · Gobernación Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

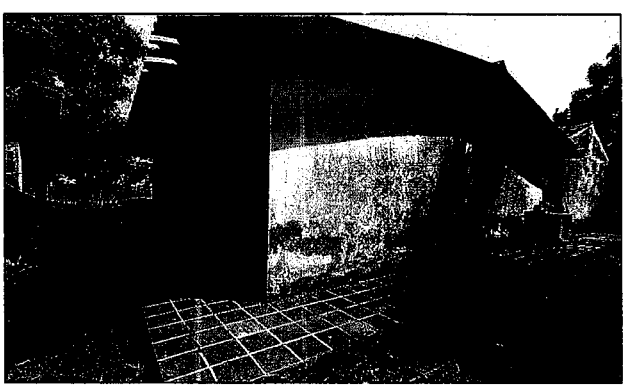
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JUAN DE LOS LLANOS	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA ALEGRÍA DE LOS NIÑOS	**FECHA DE VISITA**	13 - 04-23		**HORA INICIO:**	9:00 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:15 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	x	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 2: El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

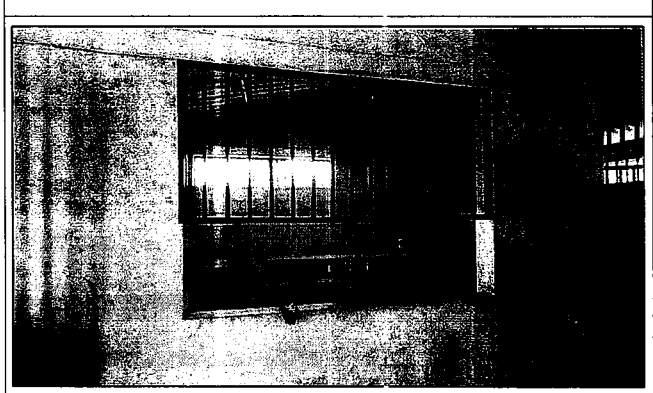


FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

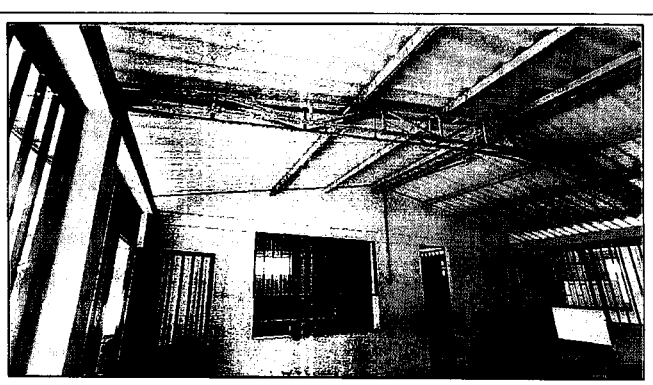


FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FÍSICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4	**TECHO DEL AREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

1234

14399

La educación es de todos Mineducación · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

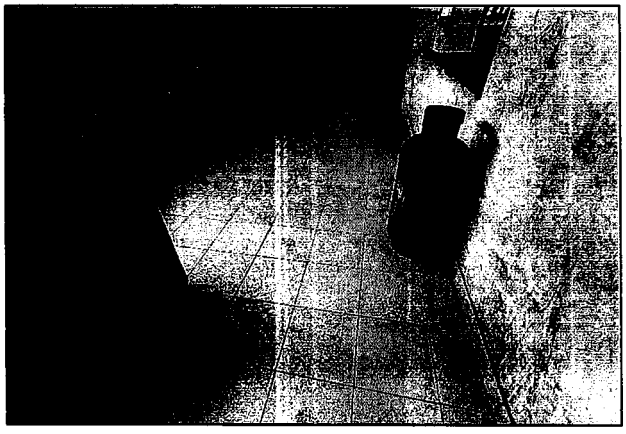


FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Requiere acondicionar el área del lavado.

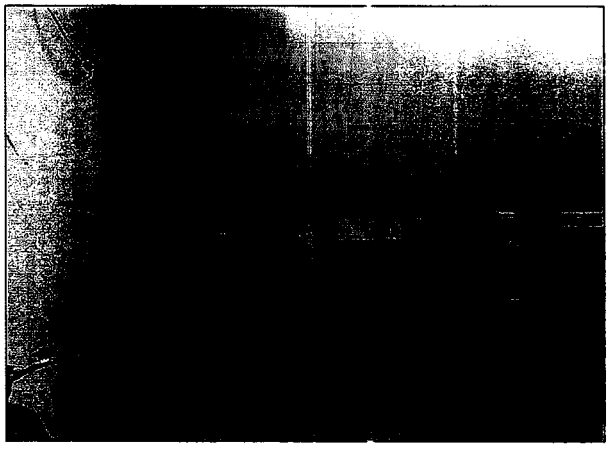


FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

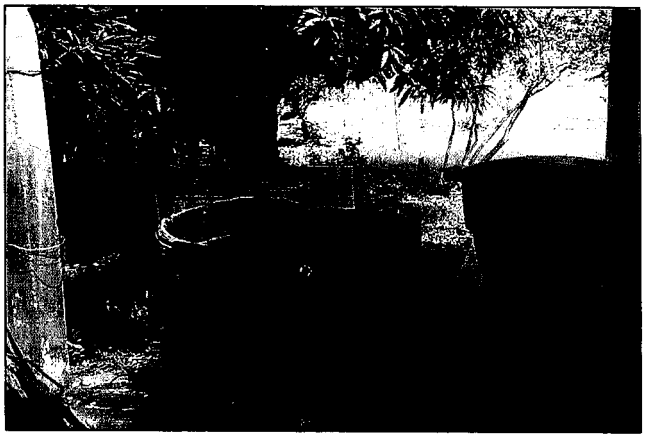


FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PÚBLICOS

Ítem No 22: El comer escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Adecuar el tanque de almacenamiento.

1535

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. 14400

Institución educativa:	San Juan de los Llanos	**Ciudad/ Municipio**	Paz de Ariporo	**Hora inicio:**	11:50 Am
Sede:	Pablo Sexto - La Hermosa Ext.	**Fecha Visita:**	13 Abril 2023	**Hora terminación:**	12:55 PM
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

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

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	18	**PORCENTAJE %**	69,23%	**CONCEPTO FINAL**	Deficiente

CRITERIOS DE EVALUACION: (CUMPLE), (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	falta proteccion a las lamparas.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	La Ventana no cuenta con proteccion.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Los pisos presenta desprendimiento.
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	falta aviso alusivo a la BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	11	**PORCENTAJE %**	73,33%

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	**PUNTAJE OBTENIDO**	3	**PORCENTAJE %**	100%

III. SALUD OCUPACIONAL					
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga		0	falta extintor 14901
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.		0	falta botiquin.
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %
IV. SERVICIOS PUBLICOS					
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.		0	Acondicionar la red electrica interna.
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)		1	Pozo profundo.
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.		1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.		1	pozo septico.
TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75 %
V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS					
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.		0	falta (resi) canecas para los residuos solido.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.		1	
TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50 %
VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA					
ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR			OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS					
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) recolección ( )			
ÁREA DE ALMACENAMIENTO					
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento (X) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) NA **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )			
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )			
ÁREA DE PREPARACIÓN					
30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )			

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	14402

ÁREA DE CONSUMO

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En Visita tecnica de control en la sede Pablo sexto se observo lo siguiente:

- Las lampara requiere proteccion y la red intalara requiere adecuar debido que se observan cables expuesto y conexiones peligrosa
- Las Ventanas requieren proteccion, los piso del comedo presenta desprendimiento.
- falta botiquin y extinter, falta canecas para los residuos solidos

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Yiseladarismendy	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yiseld	NOMBRE: Jose Montaña C.	NOMBRE:
CEDULA: 47426471	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3115080398	TELEFONO: 3112637150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

14403

La educación es de todos Mineducación / Es el tiempo de Casanare / Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

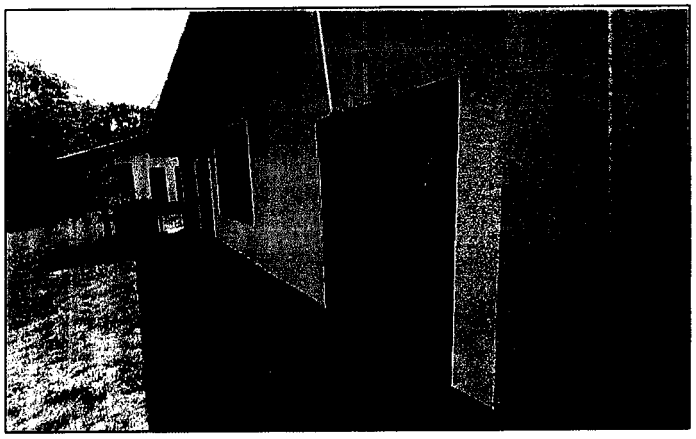
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JUAN DE LOS LLANOS	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	PABLO SEXTO LA HERMOSA	**FECHA DE VISITA**	13- 04-23	**HORA INICIO:**	11:50 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	12:55 PM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

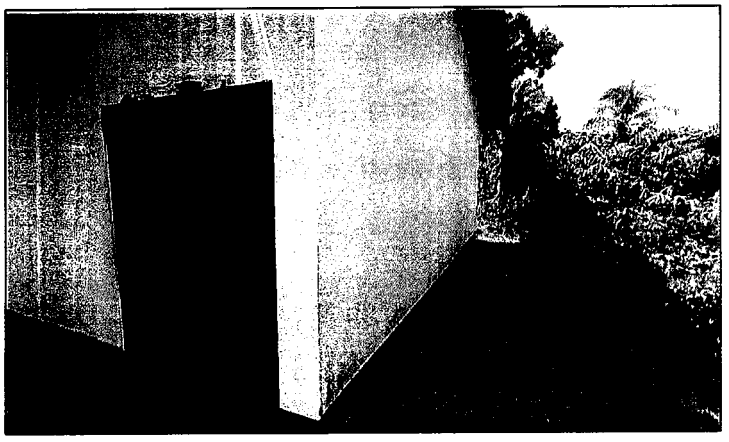


FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 2: El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FÍSICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

FOTOGRAFÍA No. 4	**TECHO DEL ÁREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

1539

14404

La educación es de todos Mineducación · Casanare · Gobernación Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	Cadena Sierra FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBSERVACIONES: La ventana requiere protección



OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMEDOR ESCOLAR		
Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES: Presenta desprendimiento			



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			

FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			

7540

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

Institución educativa:	San Juan de los Llanos	**Ciudad/ Municipio**	Paz de Ariporo	**Hora inicio:**	2:50 pm
Sede:	Pablo Sexto - Interno - Vda La Hermosa	**Fecha Visita:**	13 Abril 2023	**Hora terminación:**	3:35 pm
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

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

PUNTAJE ESPERADO	25	**PUNTAJE OBTENIDO**	18	**PORCENTAJE %**	72 %	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACION: 1.CUMPLE) 0.NO CUMPLE) NA (NO APLICA) NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N.O	NO Se observa iluminacion Por Bombillos.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	falta proteccion en las Ventanas de la cocina.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	Falta letreros alusivos a las BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	14	**PUNTAJE OBTENIDO**	12	**PORCENTAJE %**	85,71 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	Falta nevera

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

3 2 66;66%

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extinta 14406
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	0	No cuenta con energia
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta caneca de residuos.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	75%

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	14407

ÁREA DE CONSUMO

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En Visita tecnica de control en la sede pablo sexto se obsavo lo siguiente:

- falta proteccion en las Ventanas.
- falta letrao alusivos a las Bpm.
- NO se cuenta con nevero.
- El restaurante no cuente con fluido electrico.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Marley Carvajal.	**FIRMA:**	**FIRMA:**
NOMBRE: Marley Jazmin.	**NOMBRE:** Jose Montaña C.	**NOMBRE:**
CEDULA: 1006966307.	**CEDULA:** 1118534255	**CEDULA:**
TELEFONO: 3132353756.	**TELEFONO:** 3117632150	**TELEFONO:**
CARGO: ECONOMA.	**CARGO:** Prof. de Apoyo	**CARGO:**

7543

1408

La educación es de todos Mineducación · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira serra FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

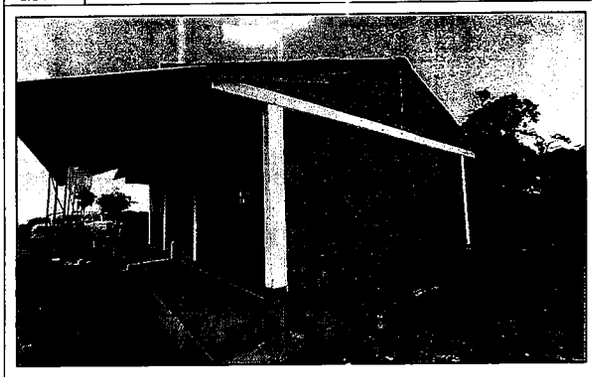
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JUAN DE LOS LLANOS	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	PABLO SEXTO INTERNO LA HERMOSA	**FECHA DE VISITA**	13- 04-23		**HORA INICIO:**	2:50 PM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	3:33 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**	X	



FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 2: El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en calidad

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

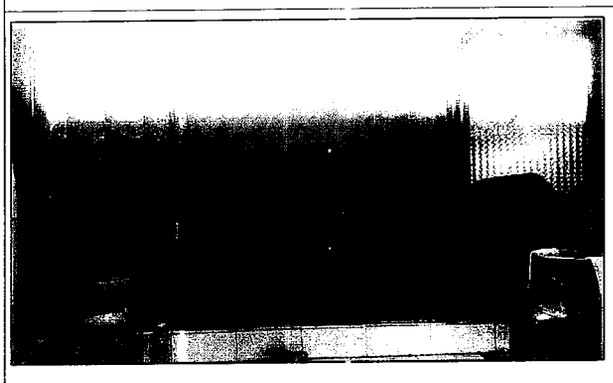


FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FISICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4	**TECHO DEL ÁREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

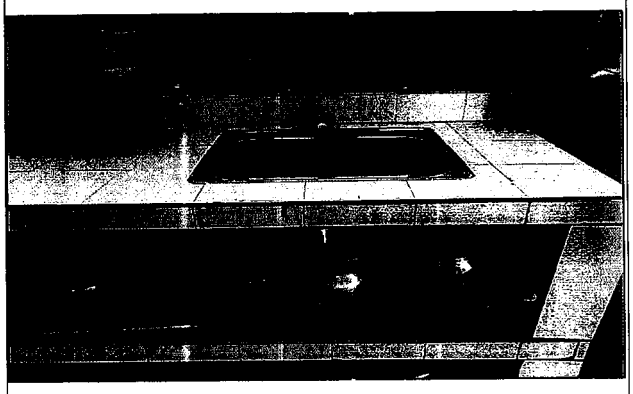
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

La educación es de todos Mineducación · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira serra E FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

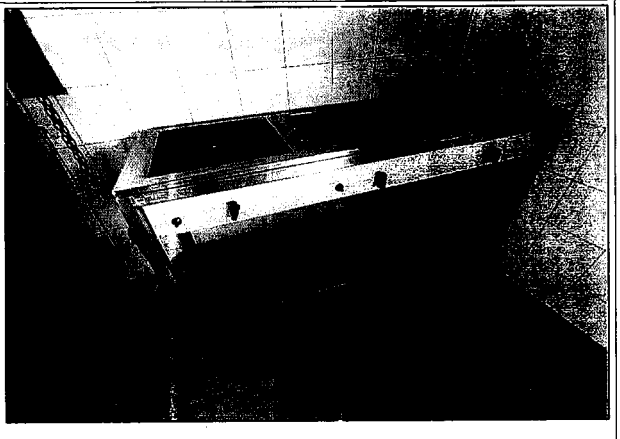


FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: No se cuenta con nevera

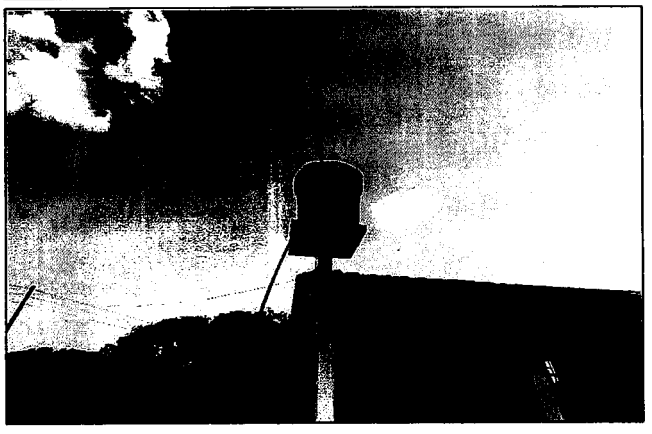


FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMEDOR ESCOLAR

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobernación Casanare · Casanare	**FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA**	edelmira sierra Asesorías & Consultorías 1441 0 FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO	Ciudad/ Municipio	NUNCHIA	Hora Inicio:	8:10AM
Sede:	TACARE	Fecha Visita:	18/04/2023	Hora terminación:	9:10AM
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O

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

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE %	88.46%	CONCEPTO FINAL	Bueno

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	No existen letreros alusivos a las BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	93,33%

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100% 14477

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No existen extintores
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto veredal
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo séptico

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	Falta de realizar.

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla (X) vidrio ( )	1442
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no (X) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas (X) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no (X) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si ( ) no ( )	

ÁREA DE CONSUMO

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

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

la sede tacare cuenta con los requerimientos básicos y necesarios para prestar el servicio de ración preparada en sitio.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Eulalia Cobo G.	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Eulalia Cobo G.	NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 23.927.329	CEDULA: 1052549811	CEDULA:
TELEFONO: 3123766464.	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Docente.	CARGO: Prof Apoyo Interventoria.	CARGO:

11413

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · En el tiempo de Casanare · Gobernación Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

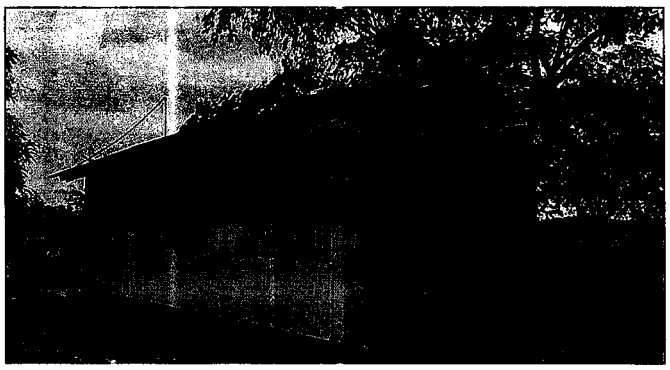
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	TACARE	**FECHA DE VISITA**	18-04-23		**HORA INICIO:**	8:10 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:10 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

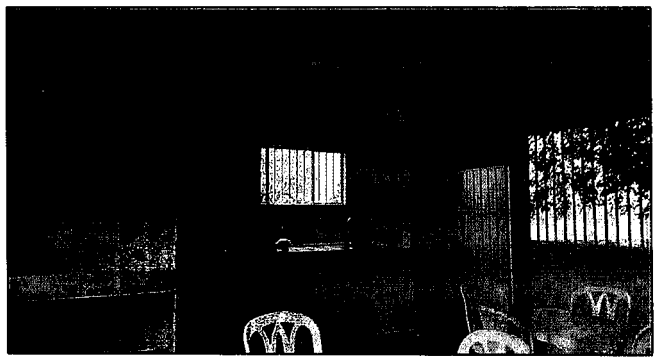


FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 1: El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas residuales.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

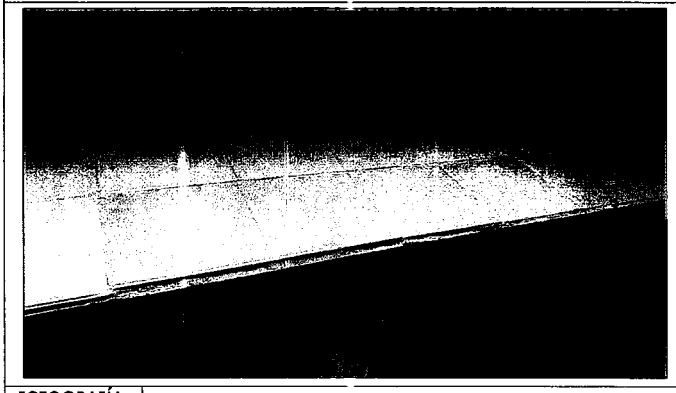


FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 2: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

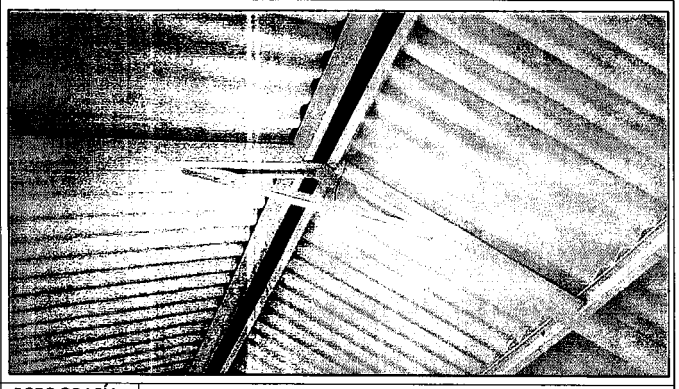


FOTOGRAFÍA No. 3	**PAREDES**

Ítem No.6: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4	**LÁMPARAS**

Ítem No 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

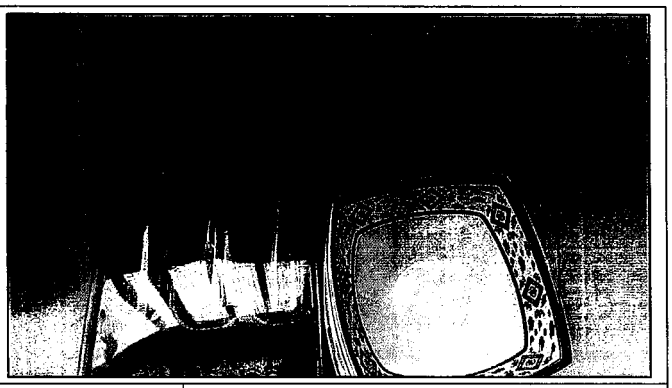


FOTOGRAFÍA No. 5	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No 16. Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

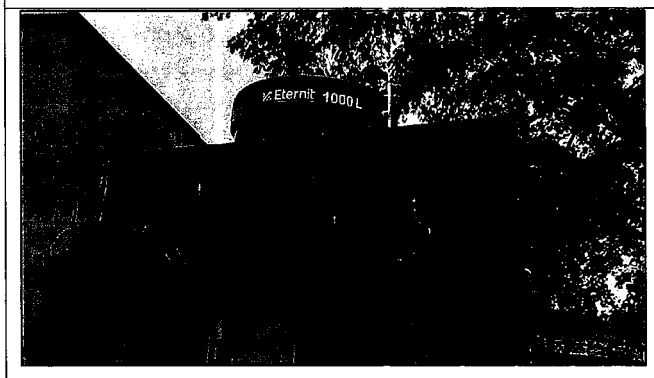


FOTOGRAFÍA No. 6	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No 17. Los recipientes donde se provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y de fácil desinfección.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

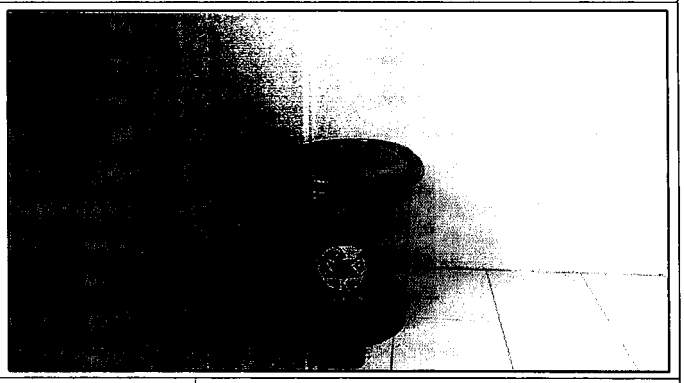


FOTOGRAFÍA No. 7	SERVICIOS PÚBLICOS

Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: le falta la tapa al tanque de pvc.



FOTOGRAFÍA No. 8	DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 25: La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de residuos sólidos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. 1445

Institución educativa:	Francisco Lucea	**Ciudad/ Municipio**	San Luis de Palenque	**Hora inicio:**	9:45 Am
Sede:	Algodonales	**Fecha Visita:**	20 Abril 2023	**Hora terminación:**	10:40 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

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

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	21	**PORCENTAJE %**	80,76 %	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE) (NO CUMPLE) NA (NO APLICA) NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	falta letreros alusivo

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	93,33 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	la nevera no funciona

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

7557

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66 %

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extintor 1416
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	pozo profundo
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta caneca para los residuos.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50 %

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	1447

ÁREA DE CONSUMO

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

OBSERVACIONES

En Visita tecnica de control en la sede algodonales se observa lo siguiente:

- falta letrero alusivos a las BPM
- NO funciona la nevera
- falta extintor y botiquin en la cocina
- falta canecas para los residuos

FIRMA: Diana Patricia Perez	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Diana Patricia Perez	NOMBRE: Jose Montañez	NOMBRE:
CEDULA: 1118545792	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3112425506	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

14418

La educación es de todos Mineducación · Es el tiempo de Casanare · Gobernación Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra & Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

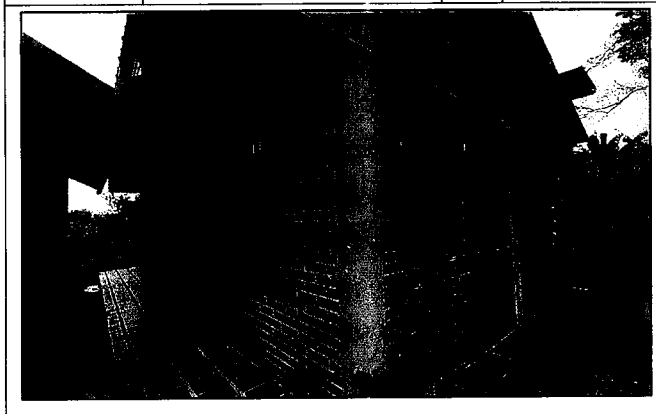
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA ÚNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

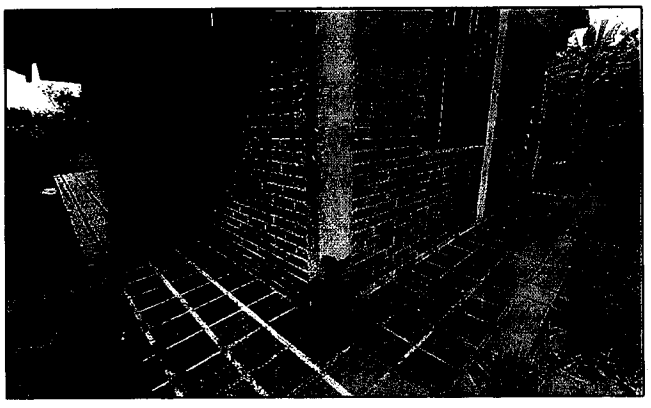
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	ALGODONALES	**FECHA DE VISITA**	20 - 04 -23		**HORA INICIO:**	9:45 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:40 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	x	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS**
Ítem No 2: El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:	



FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FÍSICAS**
Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:	



FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FÍSICAS - VENTANAS**
Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:	



FOTOGRAFÍA No. 4	**TECHO DEL ÁREA DE PREPARACIÓN**
Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:	

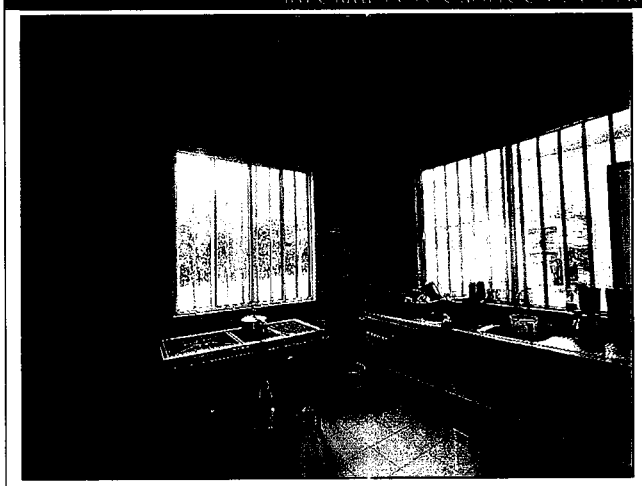
7554

14419

La educación es de todos Mineducación / Es el tiempo de Casanare / Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra	FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMEDOR ESCOLAR

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: La nevera no funciona



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

1555

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra o Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. 1442D

Institución educativa:	Francisco Lucea	**Ciudad/ Municipio**	San Luis de Palenque	**Hora inicio:**	11:50 Am
Sede:	Joqueyes	**Fecha Visita:**	20 Abril 2023	**Hora terminación:**	12:45 Pm
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

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

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	19	**PORCENTAJE %**	73,07%	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE) (CUMPLE) NA (NO APLICA) NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Se observan obaturo
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	No cuentan con proteccion.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	Falta letrero alusivo a las BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	12	**PORCENTAJE %**	80%

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extintor 1421
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	0	El comedor no cuenta con energia.
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75 %

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas para los residuos solidos.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50 %

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

1557

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	1122

ÁREA DE CONSUMO

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

En Visita tecnica de control en la sede Jaqueyes se observo lo siguiente:

- Se observa rabaduras entre el techo y la pared.
- Las lamparas no cuenta con proteccion
- No cuenta con botiquin, extintor.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Maria Nohelia	NOMBRE: Maria Nohelia	NOMBRE: Jose Montanez C.
CEDULA: 47428328	CEDULA:	CEDULA: 1118534 255
TELEFONO: 3207496988	TELEFONO:	TELEFONO: 311 2632150
CARGO: Manipuladora	CARGO:	CARGO: Prof. de Apoyo

1423

La educación es de todos Mineducación · Casanare · Gobernación Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edebura sierra FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

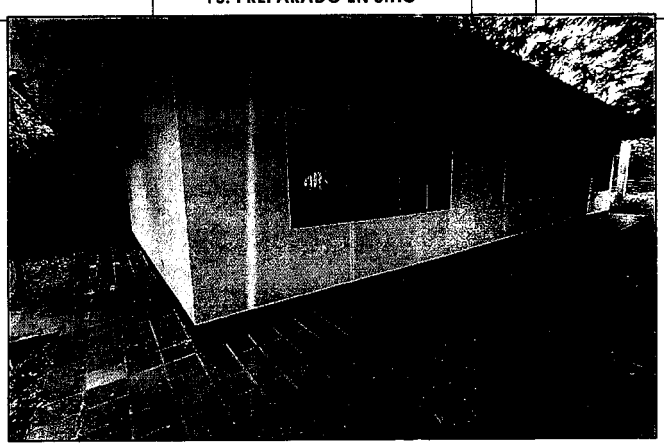
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	JAGÜEYES	**FECHA DE VISITA**	20 - 04 -23	**HORA INICIO:**	11:50 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	12:45 PM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

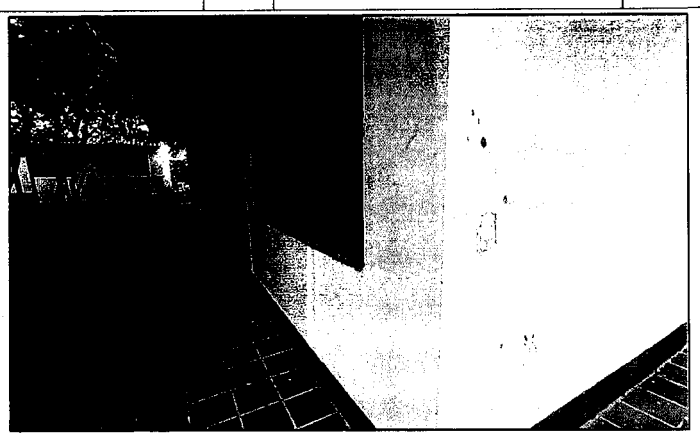


FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 2: El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FISICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4	**TECHO DEL ÁREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

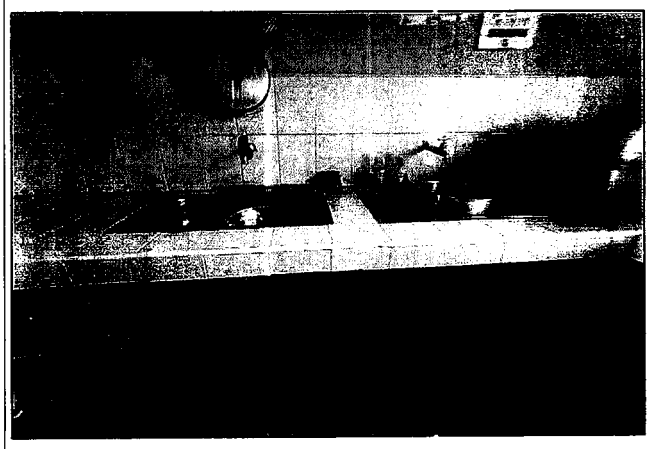
1559

1424

La educación es de todos Mineducación / La otra mitad de Casanare / Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

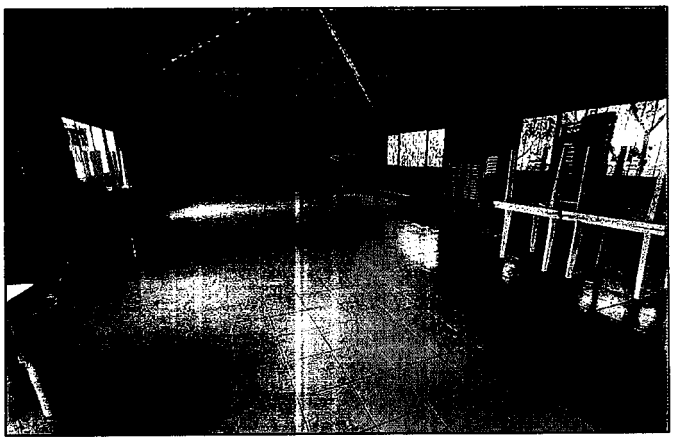


FOTOGRAFÍA No. 5	**AREA DE LIMPIEZA Y DESINFEC CIÓN**

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para lc limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

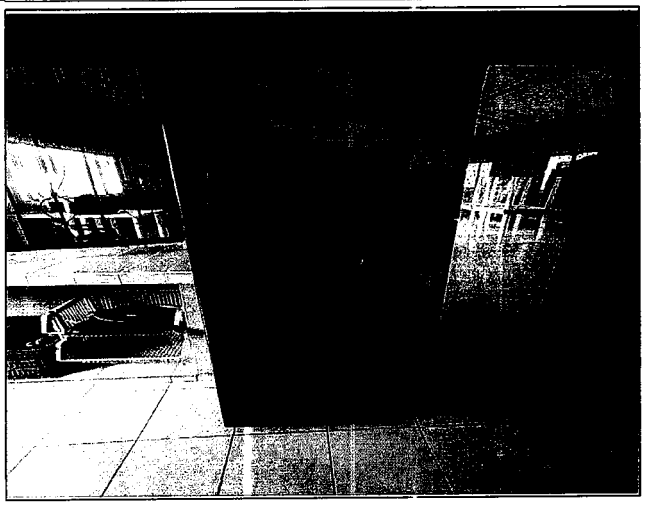


FOTOGRAFÍA No. 6	**PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR**

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

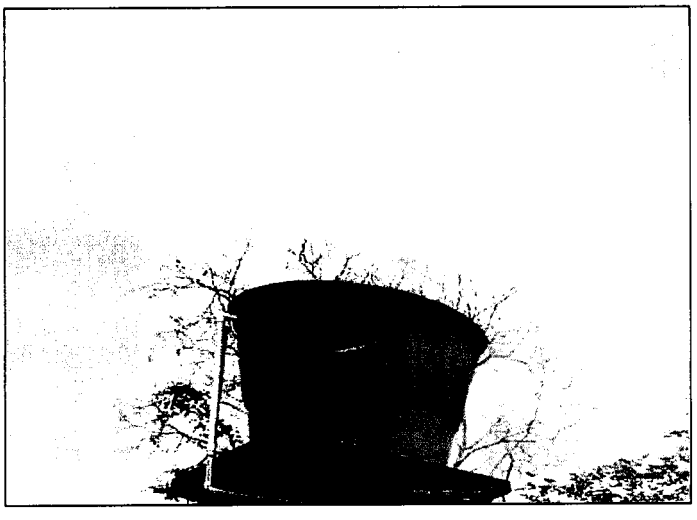


FOTOGRAFÍA No. 7	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuen a el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	**SERVICIOS PUBLICOS**

Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

7560

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

14/25

edelmira sierra o Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

Institución educativa:	Francisco Lucea	**Ciudad/ Municipio**	San Luis de Palenque	**Hora inicio:**	8:00 Am
Sede:	Cristo Rey	**Fecha Visita:**	20 Abril 2023	**Hora terminación:**	9:15 Am
Última visita de inspección sanitaria:	NO	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

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

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	21	**PORCENTAJE %**	80,76 %	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE ( ) CUMPLE PARCIALMENTE ( ) NO CUMPLE ( ) NA (NO APLICA) NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	falta proteccion.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	falta letreros alusivo a los BPM.

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	13	**PORCENTAJE %**	86,66 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	la estufa requiere mantenimiento.

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

7567

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100% 17426

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No cuenta con extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No cuenta con botiquin.

[illegible] SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	pozo profundo
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo septico

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas para los residuos.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

7562

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	La estufa requiere mantenimiento. 14427
		AREA DE CONSUMO	
32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si ( ) no (X) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	Falta mesa.

En visita tecnica de control en la sede Cristo Rey se observo lo siguiente:

La estufa requiere mantenimiento.

- Falta proteccion en las lamparas, falta extinter y botiquin
- no se cuenta con canecos para los residuos.
- Falta mesa y sillas.

FIRMA: Andrea Cataño	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Andrea Cataño	NOMBRE: Jose Mantañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 1006559440	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3118682242	TELEFONO: 311 25 2150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

7563

14428

La educación es de todos Mineducación · Es el tiempo de Casanare · Gobernación Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

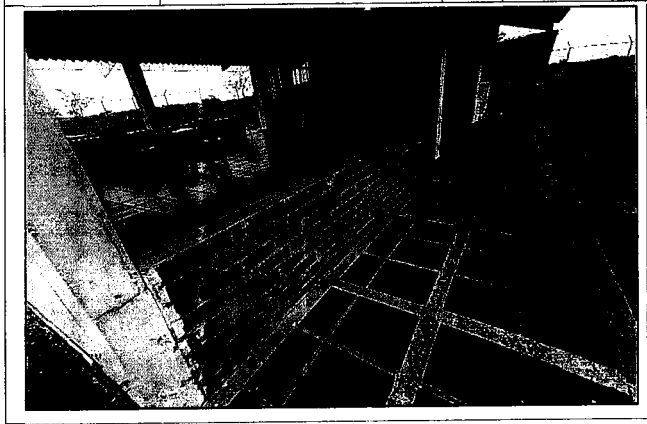
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	CRISTO REY	**FECHA DE VISITA**	20 - 04 -23		**HORA INICIO:**	8:00 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:15 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

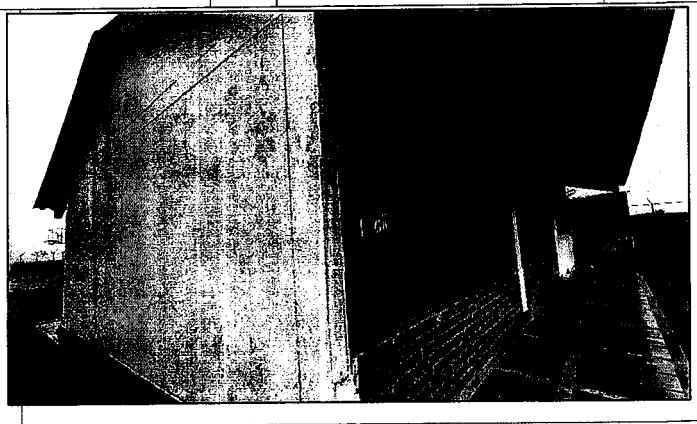


FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 2: El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FISICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4	**TECHO DEL ÁREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

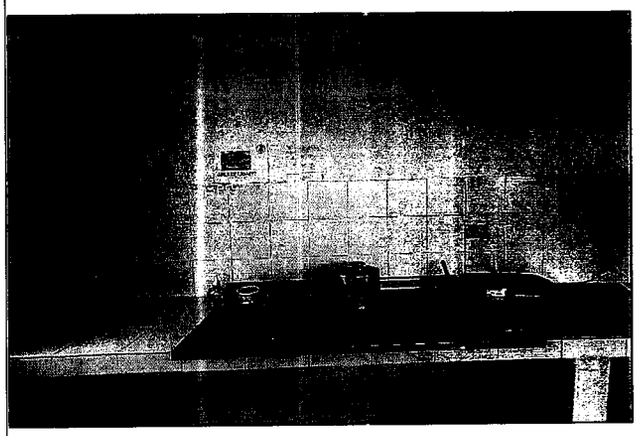
7564

1129

La educación es de todos Mineducación · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5	**AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	**PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR**

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	**SERVICIOS PUBLICOS**

Ítem No 22: El comer escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

1565

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. 14430

Institución educativa:	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	**Ciudad/ Municipio**	Paz de Ariporo	**Hora inicio:**	9:50 Am
Sede:	SABANETA	**Fecha Visita:**	24/04/2023	**Hora terminación:**	10:40 Am
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	

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

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	18	**PORCENTAJE %**	69,23%	**CONCEPTO FINAL**	Deficiente

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	No hay bombillos.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Las ventanas del área de consumo no tienen protección.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	13	**PORCENTAJE %**	86,66%

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	Faltan platos, vasos y cucharas.

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	14431 edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66 %

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	NO existen extintores.
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No existe botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	0	El comedor escolar no cuenta con servicio de energia electrica
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75 %

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No hay canecas para la recolección de residuos solidos.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	No hay área de almacenamiento temporal.

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

7563

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	14432
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas (X) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si ( ) no (X)	Faltan ollas

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente (X) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente (X) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Utensillos suficientes:** si ( ) no (X) Cuales faltan: cucharas (X) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos (X) platos (X)	Cuenta con 1 mesa de 8 puestos y son 15 beneficarios. Faltan cucharas, platos y vasos.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- Cumplir con los requerimientos mencionados en este documento.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Barbara Lopez B	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Barbara Lopez B.	NOMBRE: Nini Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 47427347	CEDULA: 1057574484	CEDULA:
TELEFONO: 3224164753	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof apoyo Interventoria	CARGO:

1568

14433

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

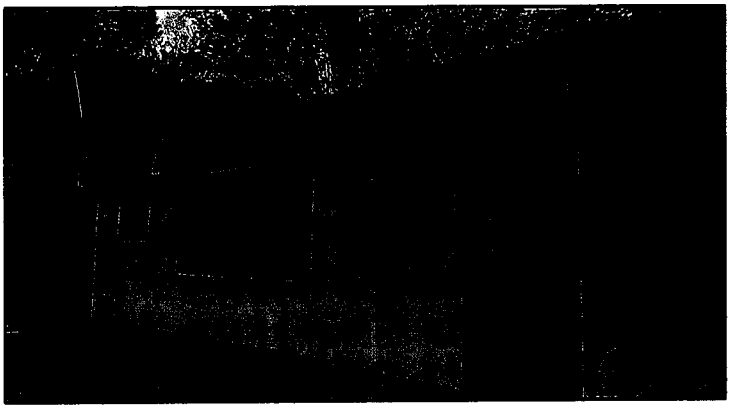
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ITENCA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SABANETAS	**FECHA DE VISITA**	24-04-23		**HORA INICIO:**	10:15 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:50 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

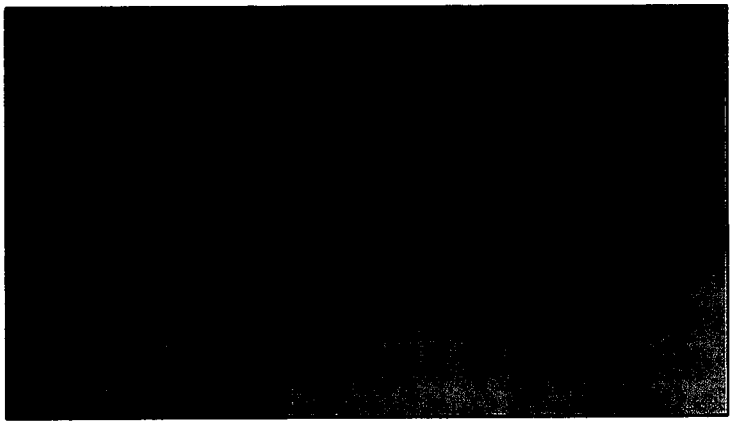


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 1: El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas residuales.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

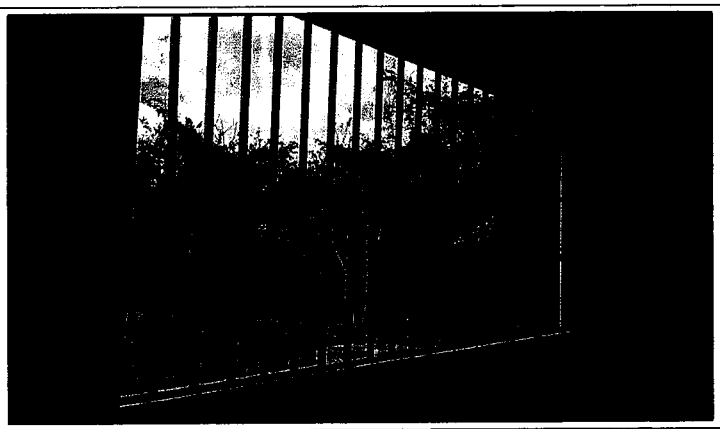


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: No hay bombillo en el área de preparación.

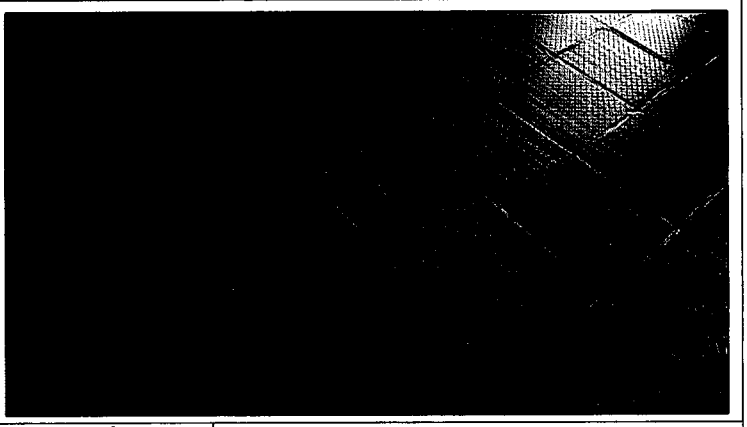


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No.13: Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Las ventanas del área de preparación y consumo no tienen protección.



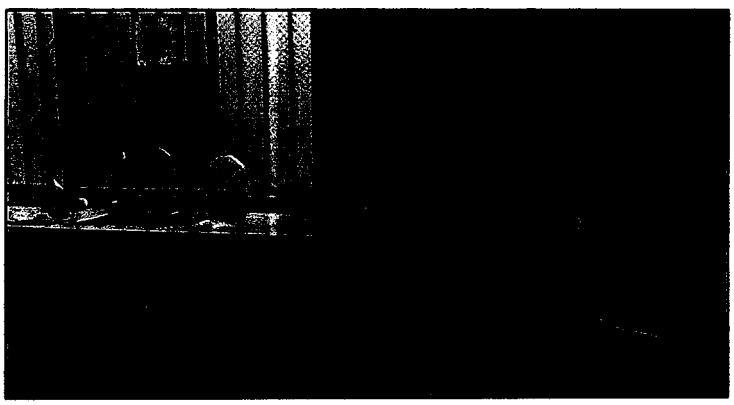
FOTOGRAFÍA No. 4 | **PISOS**

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

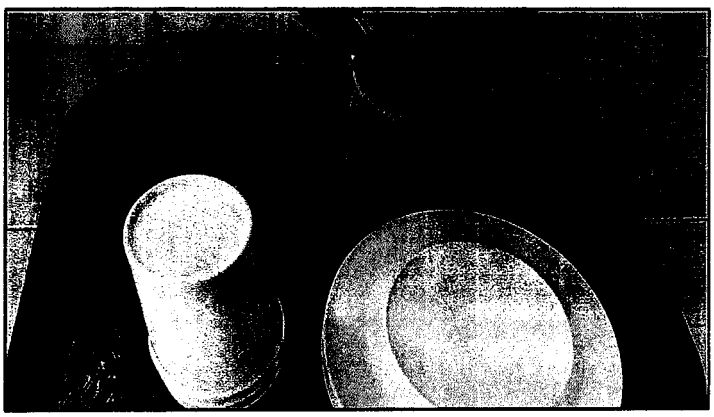
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

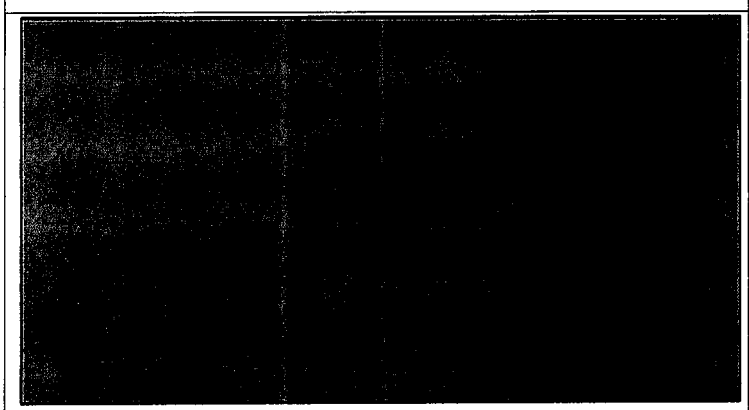
7569



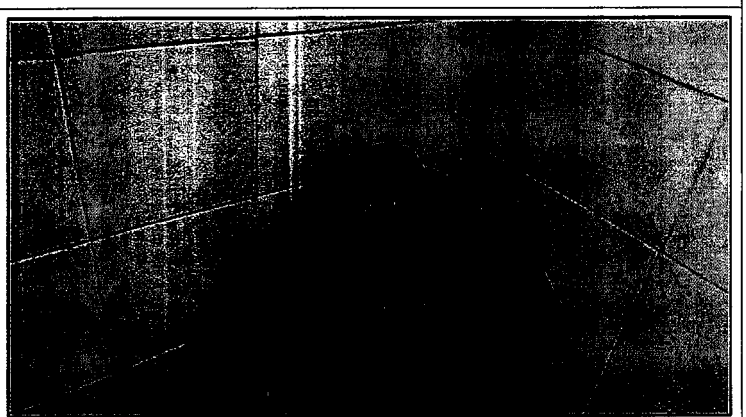
FOTOGRAFÍA No. 5	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Ítem No 16. Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 6	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Ítem No 18. El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES: Faltan platos, vasos y cucharas.			



FOTOGRAFÍA No. 7	SERVICIOS PÚBLICOS		
Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES: La caja eléctrica no tiene sus respectivos elementos, por tanto el comedor escolar no cuenta con el servicio de energía eléctrica.			



FOTOGRAFÍA No. 8	DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS		
Ítem No 25: La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de residuos sólidos.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES: No hay canecas para la recolección de residuos sólidos.			

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

314435

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

Institución educativa:	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	Ciudad/ Municipio	PAZ DE ARIPORO	Hora inicio:	8:15am
Sede:	POLICARPA SALAVARRIETA	Fecha Visita:	24/04/2023	Hora terminación:	9:20am
Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:		Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	

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

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE %	73,07	CONCEPTO FINAL	Aceptable

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	Servicio compartido con estudiantes.
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	No hay un espacio exclusivo para el depositotemporal de residuos.
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	No hay bombillos en el área de preparación.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Las ventanas no tienen protección.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	80%

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare NIT 892099210-0	**FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA**	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%. 19436

III. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	NO existen extintores.
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	NO existe botiquin.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto Ucredel.
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo septico.

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	NO cuenta con canecas para la recolección de residuos solidos.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	NO cuenta con area de almacenamiento temporal de residuos.

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Mesones:** Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	14437
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas (X) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si ( ) no ( )	

ÁREA DE CONSUMO

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

OBSERVACIONES

De acuerdo a visita tecnica, el comedor escolar cumple con los requisitos a nivel locativo para prestar el servicio.

FIRMA: Maria Cristina B.
NOMBRE: Maria Cristina B.
CEDULA: 47.433.351
TELEFONO: 3143246850
CARGO: Economa.

FIRMA:
NOMBRE: Nigel Vargas
CEDULA: 1082521484
TELEFONO: 311263 2150
CARGO: Profesional Interventoria.

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

7543

14438

La educación es de todos Mineducación · Alimentos Aprender · Es el tiempo de Casanare · Gobernación Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

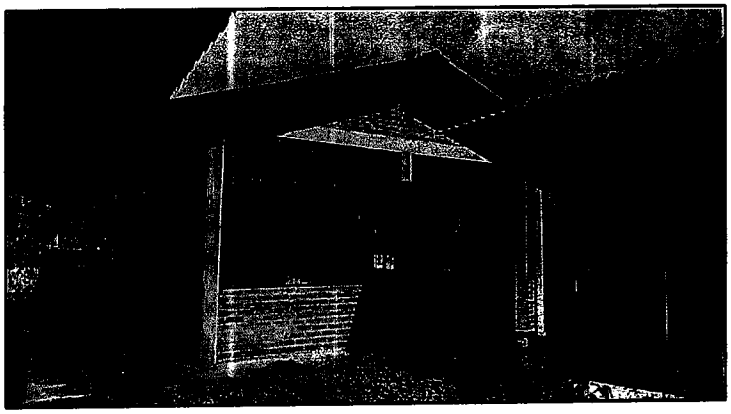
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ITENCA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	POLICARPA SALAVARRIETA	**FECHA DE VISITA**	24-04-23		**HORA INICIO:**	8:15 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:20 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

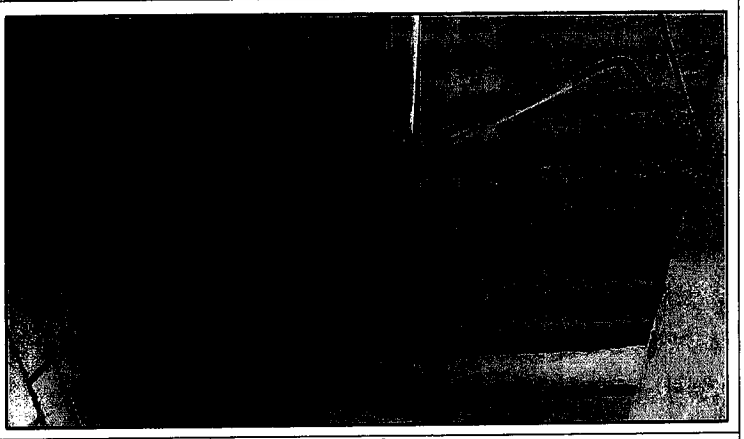


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 1: El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas residuales.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

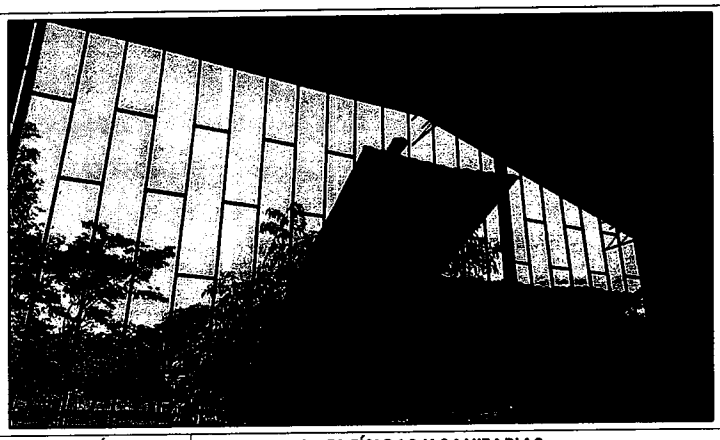


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: No hay bombillo en el área de preparación.

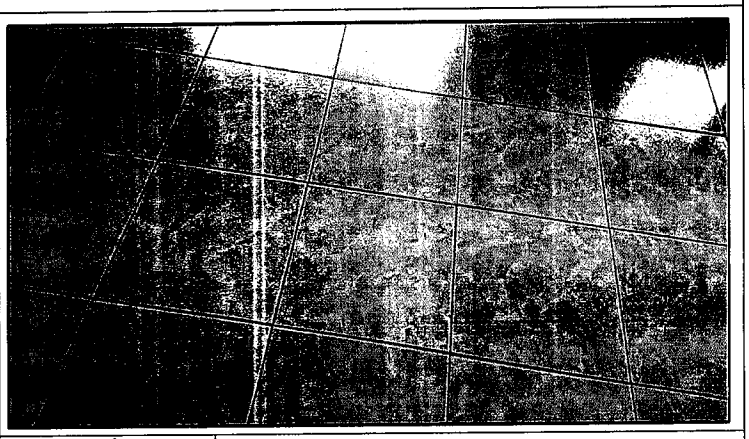


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No.13: Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Las ventanas del área de preparación y consumo no tienen protección.



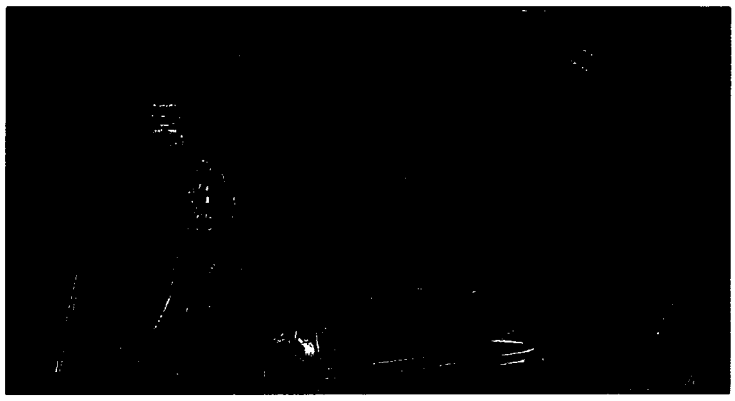
FOTOGRAFÍA No. 4 | **PISOS**

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

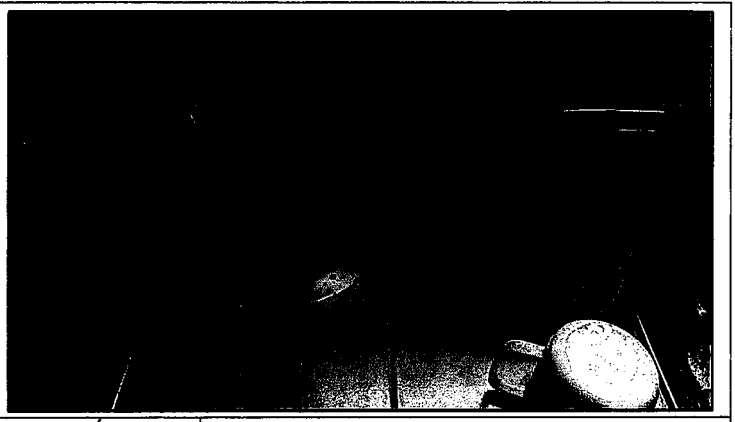
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

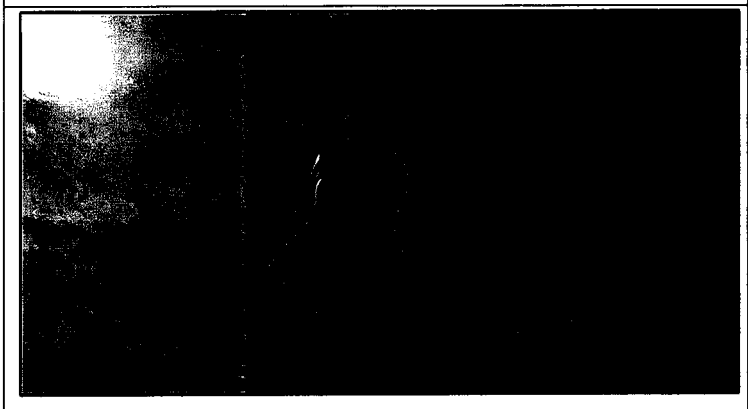
7514



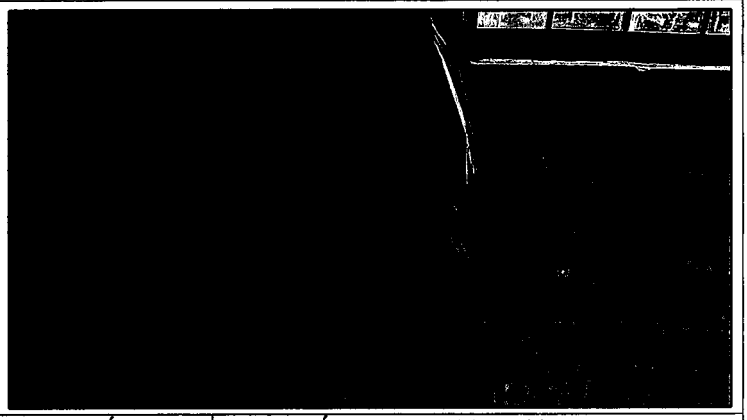
FOTOGRAFÍA No. 5	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Ítem No 16. Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 6	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Ítem No 17. Los recipientes donde se provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y de fácil desinfección.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 7	SERVICIOS PÚBLICOS		
Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 8	DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS		
Ítem No 25: La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de residuos sólidos.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES: No hay canecas para la recolección de residuos sólidos.			

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. 14490

Institución educativa:	Francisco Lucea	**Ciudad/ Municipio**	San Luis de Palenque	**Hora inicio:**	11:55 Am
Sede:	Las Canas	**Fecha Visita:**	26 Abril 2023	**Hora terminación:**	12:45 pm
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

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

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	22	**PORCENTAJE %**	84,61 %	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE (C) - NO CUMPLE (NC) - NA (NO APLICA) NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	Falta letreros alusivos a las BPM

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	14	**PORCENTAJE %**	93,33 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%.

III. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extintor 14441
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin.

[illegible] SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

[illegible] SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta caneca de Residuos
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

[illegible] MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

7527

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	11112
32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

En Visita tecnica de control en la Sede las cañas se observa lo siguiente:

- falta letrero alusivos a los BPM
- falta extinter, botiquin.
- falta de canecas para residuos.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yoridia Gamboa Romero	NOMBRE: Jose Montoya C.	NOMBRE:
CEDULA: 1116665230.	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3134162270.	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Prof. de Apoyo Inf.	CARGO:

1443

La educación es de todos Mineducación / Casanare / Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra g	FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

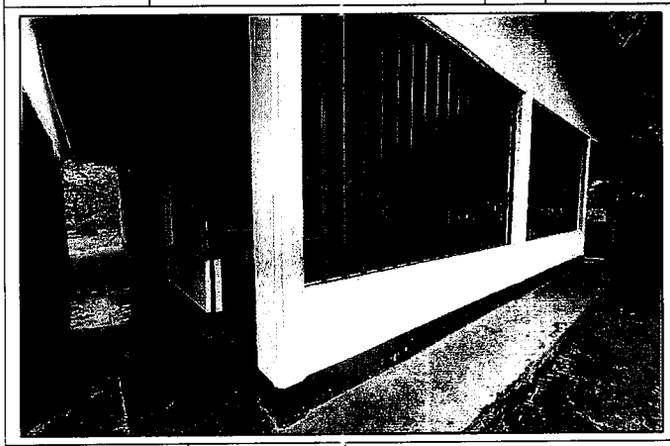
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LAS CAÑAS	**FECHA DE VISITA**	26 - 04 -23	**HORA INICIO:**	11:55 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	12:45 PM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

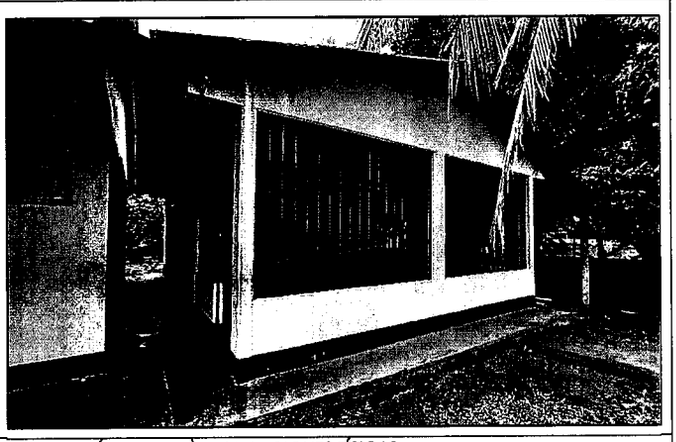


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 2: El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FÍSICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **TECHO DEL AREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

14444

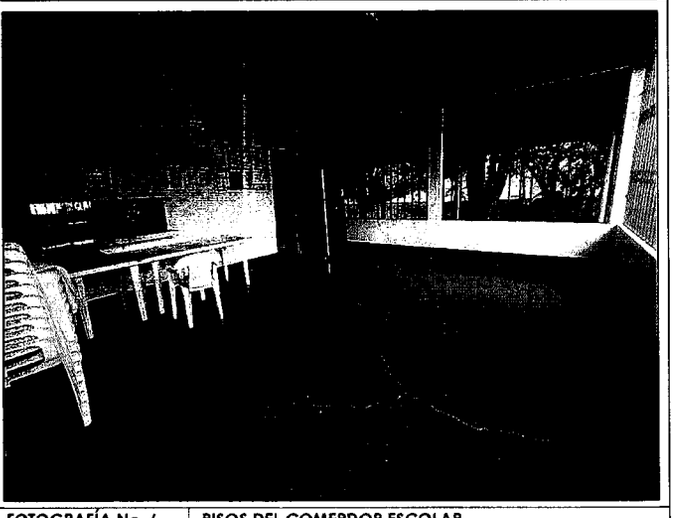
La educación es de todos Mineducación / Casanare / Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira serrà FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 12: Cuenta con área exclusivc para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminc ción cruzada.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR		
Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTEN ILIOS		
Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
CUMPLE	X	NC CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICA.		
Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			

2586

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. 1445

Institución educativa:	Francisco Cucea	**Ciudad/ Municipio**	San Luis de Palenque	**Hora inicio:**	9:45 am
Sede:	San Francisco	**Fecha Visita:**	26 Abril 2023	**Hora terminación:**	10:45 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

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

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	19	**PORCENTAJE %**	73,07 %	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE) / NC (NO CUMPLE) / NA (NO APLICA) / NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Abertura entre la pared y el techo
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	No cuenta con proteccion.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	falta letrero alusivo para las BPM

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	12	**PORCENTAJE %**	80 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	no se cuenta con nevera, la estufa requiere cambio.

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66 %

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extintor 14446
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas los residuos solidos
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50 %

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si ( ) no (X) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	11492
		ÁREA DE CONSUMO	
32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

En visita tecnica de control en la sede San Francisco se observo lo siguiente:

Se observa abaturas entre la pared y el techo.

- Las lamparas no cuentan con proteccion
- falta letreros alusivo a las BPM
- NO se cuenta con Nevera.

FIRMA: Dania Pastrana
NOMBRE: Dania Pastrana
CEDULA: 1176664737
TELEFONO: 3212907376
CARGO: manipuladora

FIRMA:
NOMBRE: Jose Montañez
CEDULA: 1118534255
TELEFONO: 3112632150
CARGO: Prof de Apoyo

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

1448

Es el tiempo de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN FRANCISCO	**FECHA DE VISITA**	26 - 04 -23	**HORA INICIO:**	9:45 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:45 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 2: El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente y en buen estado y funcionamiento

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

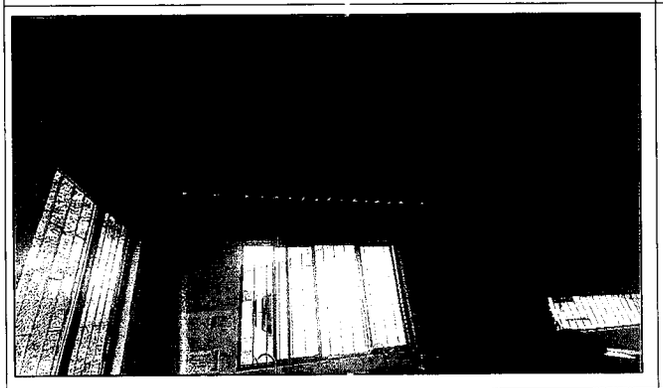


FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

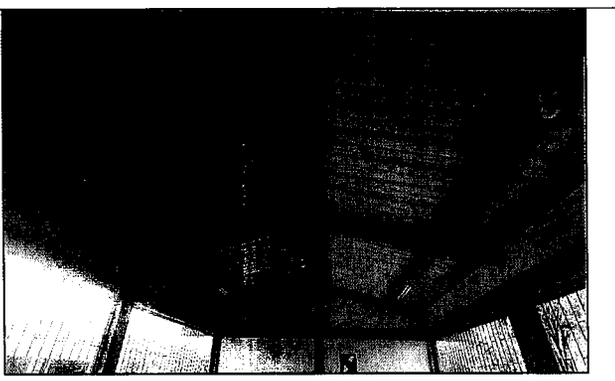


FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FISICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4	**TECHO DEL AREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

Gobierno de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

MIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: No se cuenta con nevera, la estufa requiere cambio de quemadores



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 22: El comer escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. 14450

Institución educativa:	Francisco Luces	**Ciudad/ Municipio**	SAN LUIS de Palenque	**Hora inicio:**	8:05 Am
Sede:	Platanales	**Fecha Visita:**	26 - Abril 2023	**Hora terminación:**	9:15 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

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

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	22	**PORCENTAJE %**	84,61%.	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C) / CUMPLE NA (NO APLICA) NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	falta letreros

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	93,33

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

7586

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extinter 14451
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo Profundo
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo septico

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No cuenta con caneca en la cocina
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	14452

ÁREA DE CONSUMO

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

En visita tecnica de control en la sede platanal se observa lo siguiente:

- falta letreros alusivo a los BPM
- falta extintor y botiquin,
- falta canecas para los residuos en la cocina.

FIRMA: Ruth Mary Bossa.
NOMBRE: Ruth Mary Bossa R.
CEDULA: 41251445
TELEFONO: 3115343888.
CARGO: Economa.

FIRMA:
NOMBRE: Jose Montaña
CEDULA: 1119534255
TELEFONO: 311 263 2150
CARGO: Prof. de Apoyo,

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

14453

La educación es de todos Mineducación / Es el tiempo de Casanare / Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra g Asesorías & Consultorías	FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN CENTRAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	PLATANALES	**FECHA DE VISITA**	26 - 04 -23	**HORA INICIO:**	8:05 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:15 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 2: El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

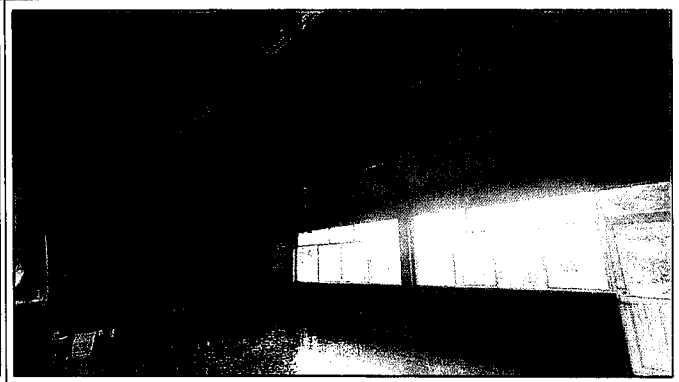


FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FISICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y de insectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4	**TECHO DEL AREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

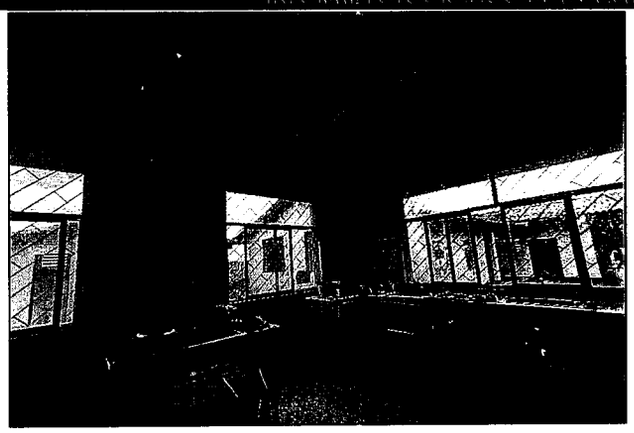
7589

11454

La educación es de todos Mineducación	Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

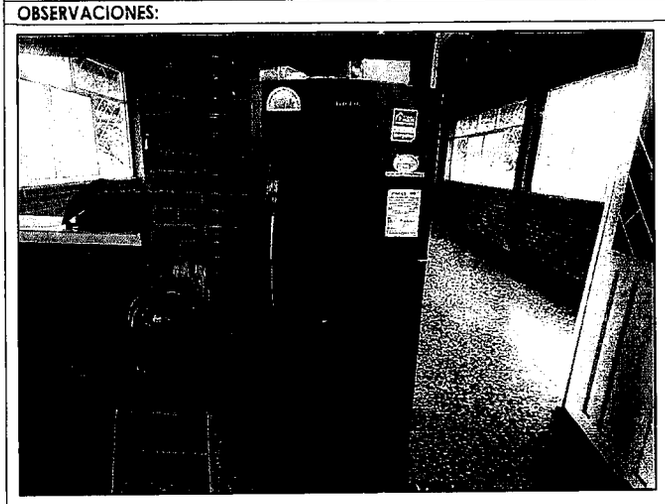


FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMEDOR ESCOLAR

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

1445

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

Institución educativa:	Francisco Cuca	**Ciudad/ Municipio**	San Luis de Palenque	**Hora inicio:**	5:30 pm
Sede:	La Victoria	**Fecha Visita:**	26 Abril 2023	**Hora terminación:**	6:00 pm
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

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

PUNTAJE ESPERADO	25	**PUNTAJE OBTENIDO**	16	**PORCENTAJE %**	60	**CONCEPTO FINAL**	Deficiente

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	existe tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua protegido con tapa, con la capacidad suficiente para atender como minimo las necesidades correspondientes a un dia de preparacion.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	Realiza adecuacion de limpieza
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N.O	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	falta adecuar el agua
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a a limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	falta Proteger
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	No cuenta con avisos alusivo a la BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	71,42

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	0	falta menaje.
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	0	falta recipientes plasticos.

7591

14456

18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33,33 %

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No hay
20	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	0	falla luz sol.
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta de canecas.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50 %

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

7592

14457

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si ( ) no (X)	
		ÁREA DE CONSUMO	
32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) N **Existen ventanas:** si ( ) no (X) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica de control de infraestructura se observa lo siguiente

- El tanque ovea se debe adecuar.
- falta manaje y equipos para prestacion del servicior de preparado.
- falter Conecas para conecas de residuos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Gloria Isabel Fuentes	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 46'661'655	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 320 [illegible] 8150	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Docente.	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

7593

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

1458

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

Institución educativa:	Francisco Lucea	**Ciudad/ Municipio**	San Luis	**Hora inicio:**	9:00 Am
Sede:	La Nevera	**Fecha Visita:**	27 No Abril 2023	**Hora terminación:**	10:55 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

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

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	20	**PORCENTAJE %**	76,92 %	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE) (NO CUMPLE) (NO APLICA) (NO NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	no cuenta proteccion
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	falta letreros alusivo a las BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	13	**PORCENTAJE %**	86,66 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	falta nevera

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

7594

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66 %

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extintor 14459
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50 %

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	1160

ÁREA DE CONSUMO

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

En visita tecnica de control en la sede La Nevera se observo lo siguiente:

- La lamparas no cuenta con proteccion.
- falta letrero alusivo a las BPM.
- falta botiquin y extintor en la cocina.
- NO se cuenta con nevera.
- falta nevera para almacenamiento de materia prima.
- falta canecas para los residuos

FIRMA: Helissa Huertas	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Helissa Huertas	NOMBRE: Jose Montañez	NOMBRE:
CEDULA: 1006449478	CEDULA: 1118534553	CEDULA:
TELEFONO: 3214184768	TELEFONO: 311 263 2150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Prof. Apoyo Int.	CARGO:

14461

La educación es de todos Mineducación	En el tiempo de Casanare		FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

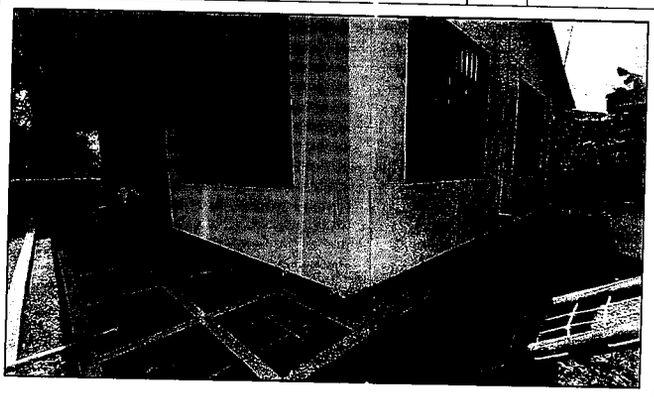
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO JUCEA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA NEVERA	**FECHA DE VISITA**	27 - 04 -23	**HORA INICIO:**	9:00 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:55 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

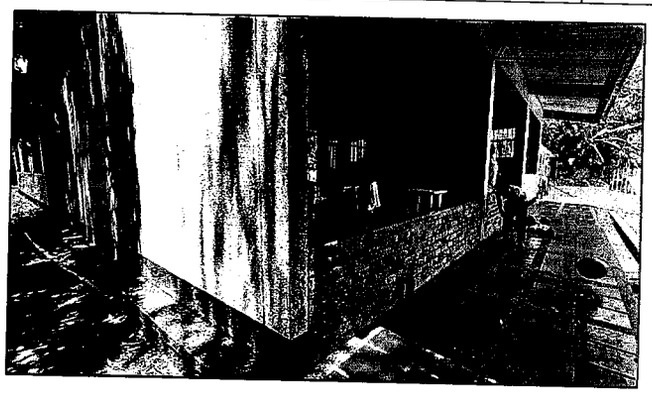


FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 2: El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

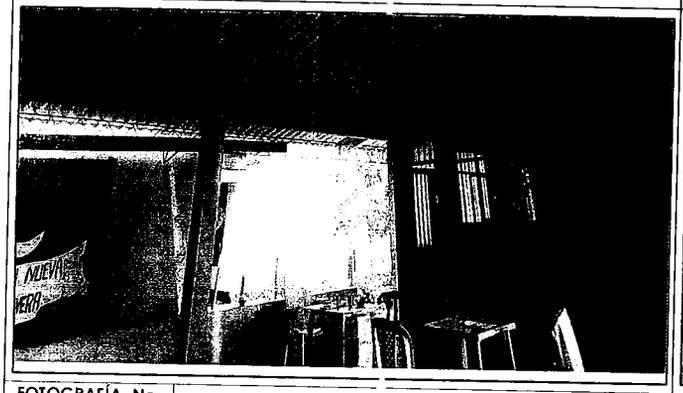


FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FÍSICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y de insectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4	**TECHO DEL ÁREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

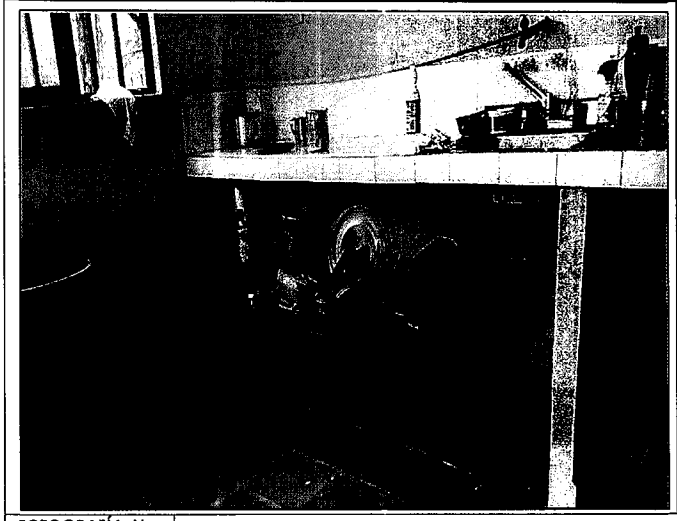
OBSERVACIONES:

14462

La educación es de todos Mineducación / Es el tiempo de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMEDOR ESCOLAR

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

1596

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobernación Casanare · Alcaldía Casanare	**FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA**	edelmira sierra Asesorías & Consultorías 1446 3 FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

Institución educativa:	Francisco Luca	**Ciudad/ Municipio**	San Luis de Palenque	**Hora inicio:**	11:40 Am
Sede:	La Vivarita	**Fecha Visita:**	27 Abril 2023	**Hora terminación:**	12:45 pm
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

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

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	22	**PORCENTAJE %**	84,61 %	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (C) CUMPLE (NC) NO CUMPLE (NA) NO APLICA (NO) NO OBSERVADO

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	falta letrero alusivos a la BPM

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	93,33 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%.

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No se cuenta con extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No se cuenta con botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%. 14464

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo profundo
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo septico

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas de residuos
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

7600

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	14465

ÁREA DE CONSUMO

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

En visita tecnico de control de infraestructura en la sede la rivera se observo lo siguiente:

- falta letrero alusivo a las BPM.
- No cuenta con botiquin ni extintor.
- Falta caneca de residuos solidos.

OBSERVACIONES

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Esther Tamara	NOMBRE: Jose Monteón	NOMBRE:
CEDULA: 1118550667	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 310 5602667	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa.	CARGO: Profe. Apoyo	CARGO:

1446

La educación es de todos Mineducación / Es el tiempo de Casanare / Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

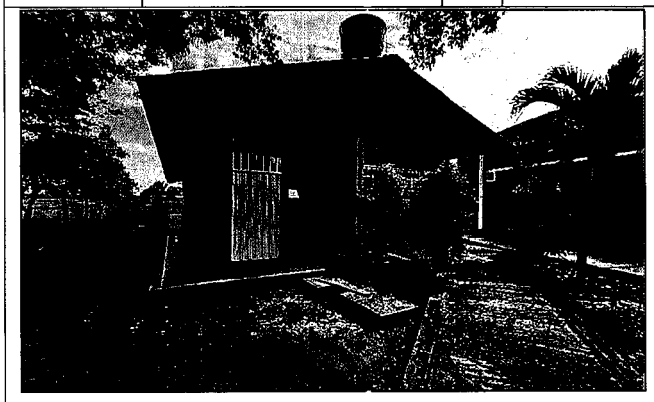
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN CENTRAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA RIVERTA	**FECHA DE VISITA**	27 - 04 -23		**HORA INICIO:**	11:40 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:45 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	x	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

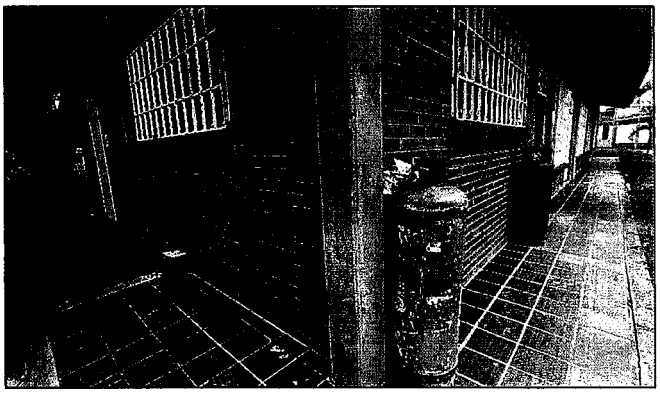


FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 2: El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, e buen estado y funcionamiento

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FISICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4	**TECHO DEL AREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

7603

14467

La educación es de todos Mineducación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5	**AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	**PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR**

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

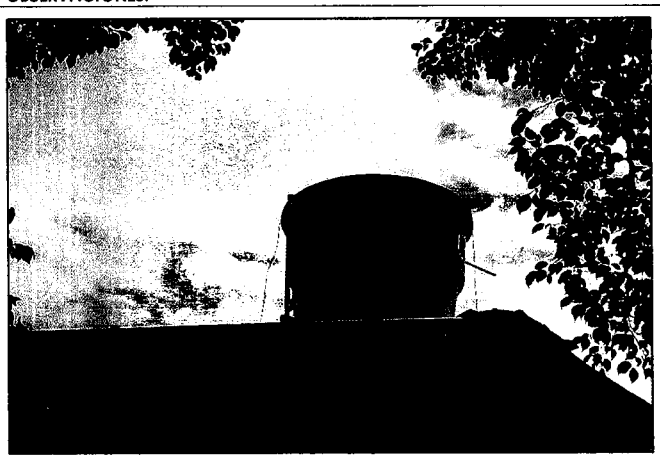


FOTOGRAFÍA No. 7	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	**SERVICIOS PUBLICOS**

Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

7603

ANEXO 64

Cronograma de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 1 al 21 de mayo de 2023

14469

edelmira siera
Asesoría & Consultoría

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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

CRONOGRAMA DE VISITAS INFRAESTRUCTURA MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA Y RACION PREPARADO EN SITIO, RESIDENCIAS ESCOLARES

VISITAS MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADO EN SITIO, RESIDENCIAS ESCOLARES				AÑO 2023 MES: MAYO DE 2023															TOTAL VISITAS
ITEM	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5	Dia 6	Dia 7	Dia 8	Dia 9	Dia 10	Dia 11	Dia 12	Dia 13	Dia 14	Dia 15	
1	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA BARQUEREÑA																1
2	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	EL PALMAR DE GUANAPALO																1
3	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	HUGO GAMBOA																1
4	SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	SANTA ANA																1
5	SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL SAMAN																1
6	SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA BENDICION																1
				0	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6

No. Del Día correspondiente al año actual
Programación de visita Técnica de seguimiento y control

Dia

EDELMIRA SIERA GUTIERREZ
R/L CONTRATO DE CONSULTORIA 1344 DE 2022

ANEXO 65

Actas y registro fotográfico de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 1 al 21 de mayo de 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

1471

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

Institución educativa:	Francisco Cuca	Ciudad/ Municipio	San Luis de Palenque	Hora inicio:	8:00 AM
Sede:	La Barqueveña	Fecha Visita:	03 Mayo 2023	Hora terminación:	9:05 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O

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

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE %	84,61%	CONCEPTO FINAL	Aceptable

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	El area del comedor es muy reducido para la cantidad de titulares que pasa a recibir los alimentos.
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	falta letreros alusivos a las BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	93,33%

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

7507

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100% 14472

III. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

IV. SERVICIOS PUBLICOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	po Acueducto Veredal
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	pozo septico.

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta de canecas.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

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

7608

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	14473

ÁREA DE CONSUMO

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En Visita tecnica de control en la sede La Barqueveña se observo lo siguiente:

* Se evidencia que el area del comedor es muy reducidos para el numero de titulares que reciben los alimentos.
* falta letrero alusivo a las Bpm.
* falta extintor y botiquin.
* falta Canecas para los residuos solidos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Blanca Lilia Coba	FIRMA: [signature]	FIRMA:
NOMBRE: Blanca Lilia Coba	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 24191548	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3125017183	TELEFONO: 311 2632150	TELEFONO:
CARGO: manipuladora	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

7609

14474

La educación es de todos Mineducación · Es el tiempo de Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

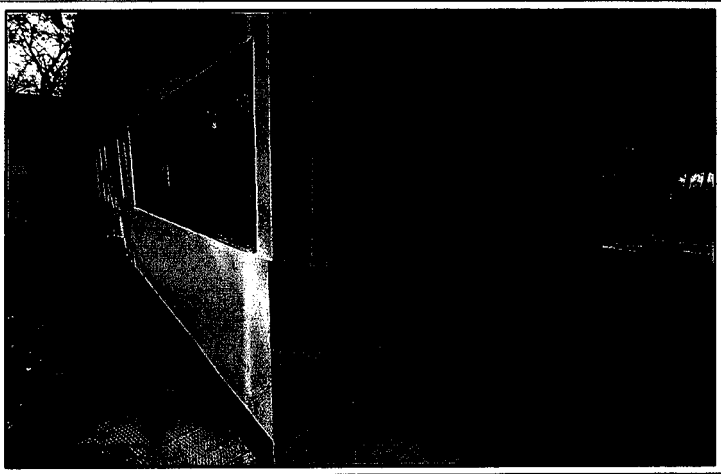
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA INTERVENTORÍA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA BARQUEREÑA	**FECHA DE VISITA**	03- 05 -23		**HORA INICIO:**	8:00 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:05 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	x	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 2: El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FÍSICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	



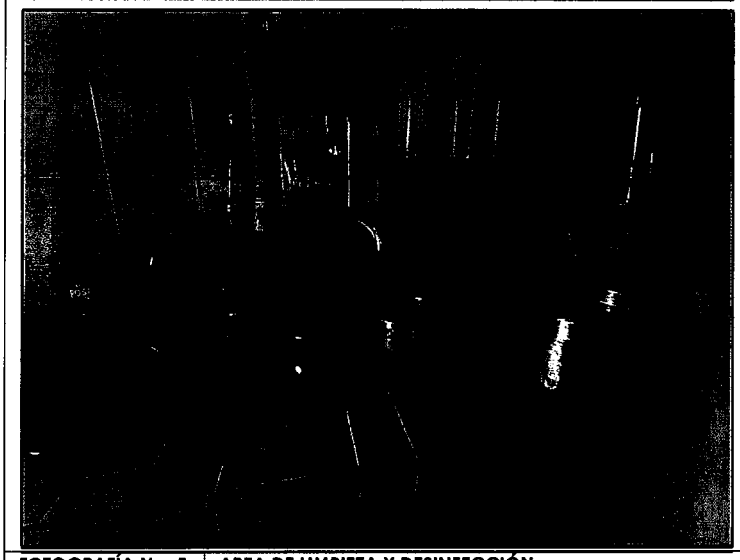
FOTOGRAFÍA No. 4	**TECHO DEL ÁREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



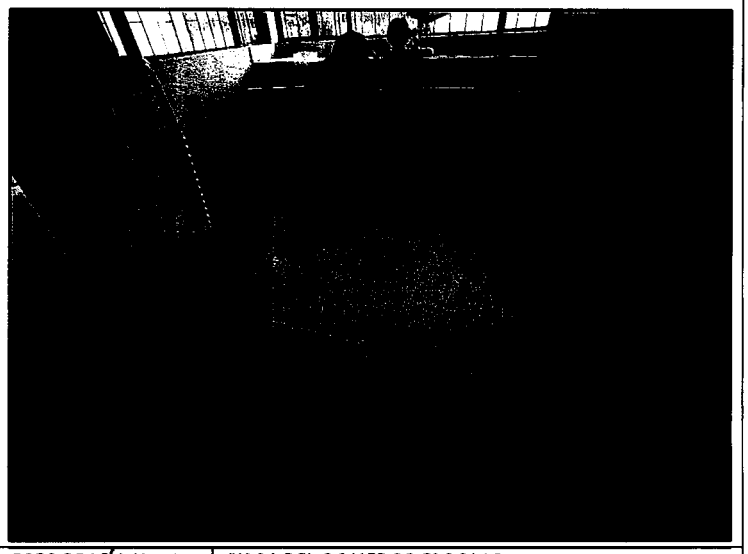
FOTOGRAFÍA No. 7 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **PISOS DEL COMEDOR ESCOLAR**

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8 | **SERVICIOS PÚBLICOS.**

Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

74476

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

Institución educativa:	Francisco Lucea	**Ciudad/ Municipio**	San Luis de Palenque	**Hora inicio:**	9:15 Am
Sede:	Palmar de Guanapalo	**Fecha Visita:**	3 Mayo 2023	**Hora terminación:**	10:20 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	NO

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

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	23	**PORCENTAJE %**	88,46	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	falta de proteccion
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	93,33%

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

III. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extintor 14477
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

IV. SERVICIOS PUBLICOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

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

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	14478
		ÁREA DE CONSUMO	
32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En Visita tecnica de control a la sede Palmar de Guanapalo se obsarvo lo siguiente:

* falta proteccion en las lampara.
* falta extintor y botiquin.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Arley Guevara L	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Arley Guevara L	NOMBRE: Jose Montoya	NOMBRE:
CEDULA: 1178774447	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3115879420	TELEFONO: 311 2632150	TELEFONO:
CARGO: Economo	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

14979

La educación es de todos Mineducación / Es el tiempo de Casanare / Casanare No Improvisa	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

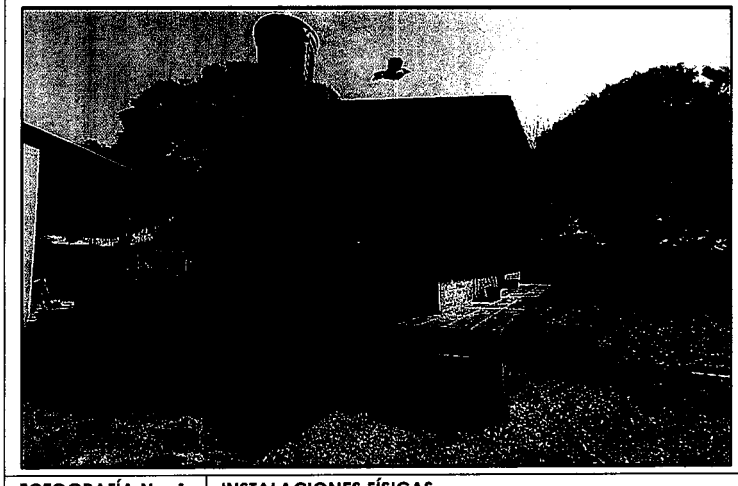
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	PALMAR DE GUANAPALO	**FECHA DE VISITA**	03- 05 -23		**HORA INICIO:**	9:15 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:20 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

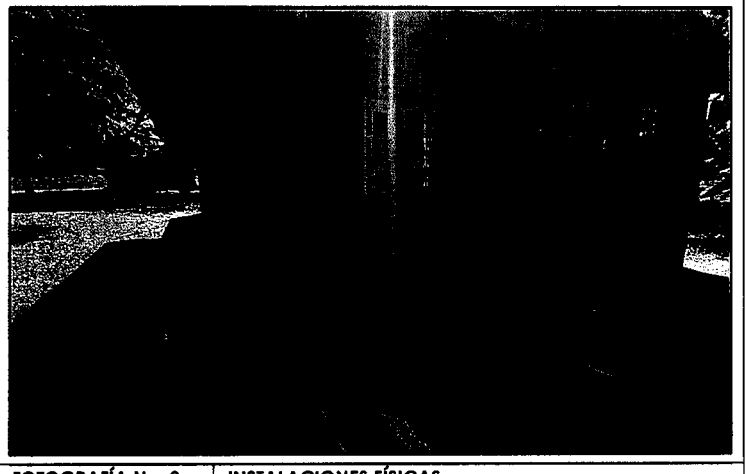


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 2: El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

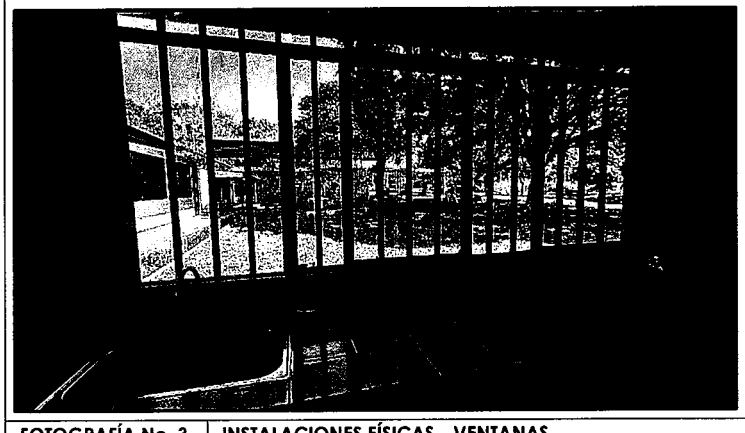


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FÍSICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



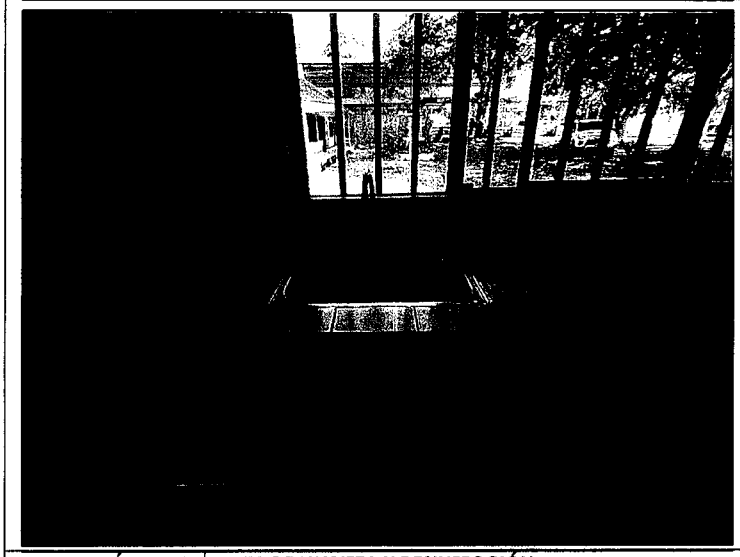
FOTOGRAFÍA No. 4 | **TECHO DEL ÁREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA ESTRATEGIA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICA.

Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

1448

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

Institución educativa:	Tec. Francisco Lucea	**Ciudad/ Municipio**	San Luis de Palenque	**Hora inicio:**	10:50 Am
Sede:	Hugo Gomboa	**Fecha Visita:**	03 Mayo 2023	**Hora terminación:**	12:40 pm
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

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

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	20	**PORCENTAJE %**	76,92	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	Las tomas presentan daño y exposicion de cables.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	presenta fuga.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	13	**PORCENTAJE %**	86,66 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	Los recipientes plasticos se encuentran rotos.

7672

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66% -1448 2

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	planta de tratamiento
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

31.	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funçiona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	1483

ÁREA DE CONSUMO

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica de control en la sede Hugo Gamboa se observo lo siguiente:

- falta proteccion en las lamparas y en las tomas se encuentra con daño y cables expuesta.
- los diferente recipientes plasticos presentan daño y desgaste por el uso.
- falta botiquin y extintores.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE: José Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO:	TELEFONO: 311 2632150	TELEFONO:
CARGO:	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

7619

14484

La educación es de todos Mineducación / Es el tiempo de Casanare / Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

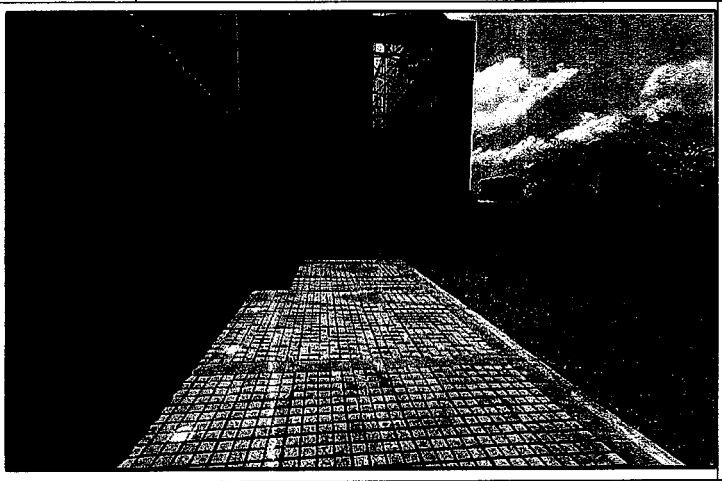
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO ( )**	**RURAL (X)**
SEDE	HUGO GAMBOA	**FECHA DE VISITA**	03- 05 -23	**HORA INICIO:**	10:50 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	12:40 AM		

REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	x	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**



FOTOGRAFÍA No. 1 **INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 2: El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente en buen estado y funcionamiento

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 **INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 **INSTALACIONES FÍSICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



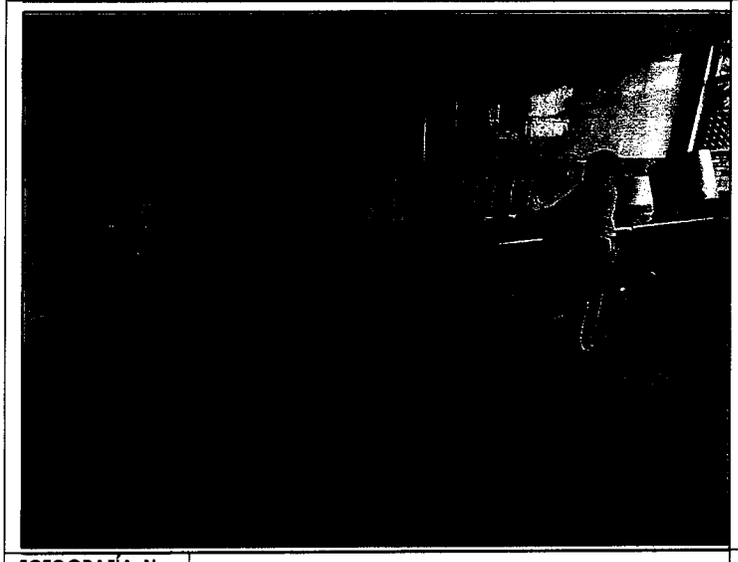
FOTOGRAFÍA No. 4 **TECHO DEL ÁREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

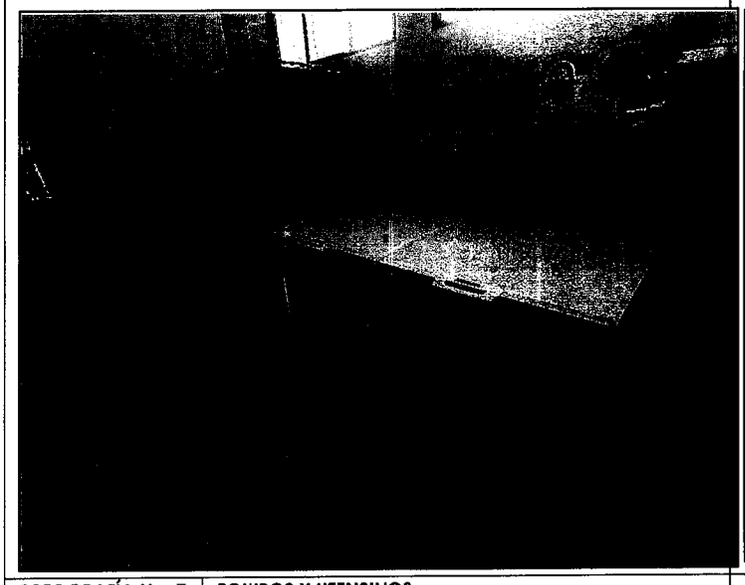


FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMEDOR ESCOLAR

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PÚBLICA.

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

1486

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

Institución educativa:	Francisco Lucea	**Ciudad/ Municipio**	San Luis de Palenque	**Hora inicio:**	11:00 Am
Sede:	Santa Ana	**Fecha Visita:**	04 Mayo 2023	**Hora terminación:**	12:15 Pm
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

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

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	20	**PORCENTAJE %**	76,92	**CONCEPTO FINAL**	Acceptable

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	falta proteccion
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	falta letrero alusivo a las BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	86,66 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	No se cuenta con nevera

762

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66 %.

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extintor 1487
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50 %.

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	14488

ÁREA DE CONSUMO

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En Visita tecnica de control en la Sede Santa Ana se observo lo siguiente:

* Las lampara requieren proteccion.
* falta letreros alusivo a los BPM en la cocina.
* La sede no cuenta con nevera.
* falta extintor y botiquin.
* falta canecas para los residuos solidos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Eslima Gualteros	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Eslima Gualte.	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 24191675	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3104827899	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: manipuladora.	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

14489

La educación es de todos Mineducación / Es el tiempo de Casanare / Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

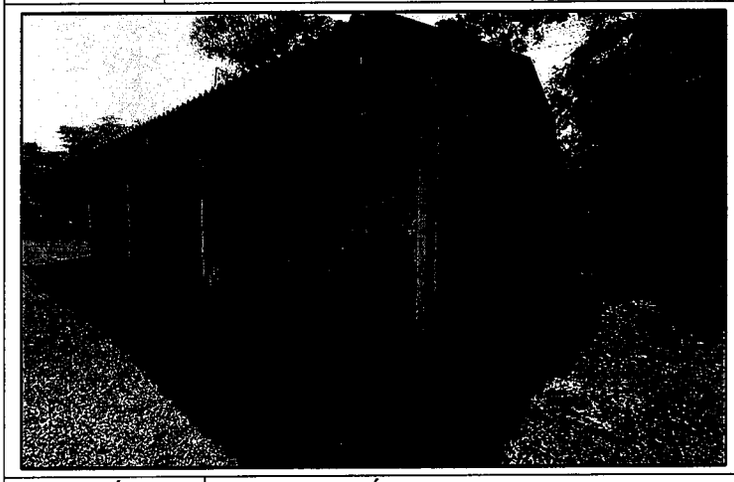
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA INTERVENTORÍA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SANTA ANA	**FECHA DE VISITA**	04- 05 -23		**HORA INICIO:**	11:00 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:15 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	x	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 2: El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente en buen estado y funcionamiento.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FÍSICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **TECHO DEL AREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

1490

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

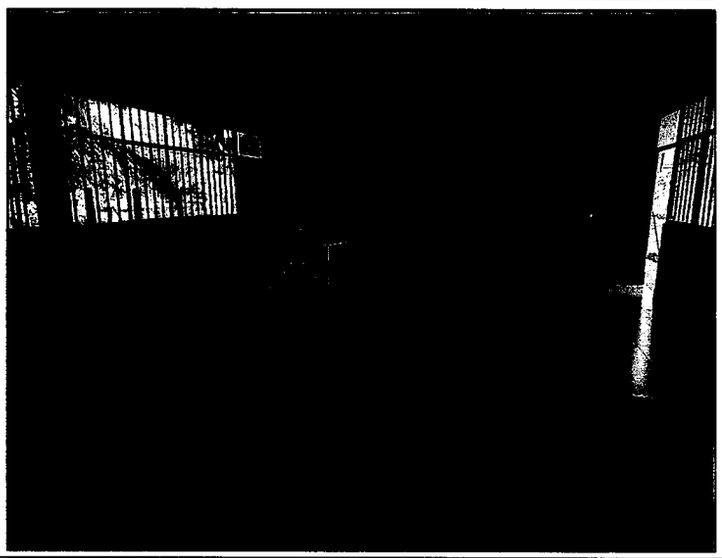


FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

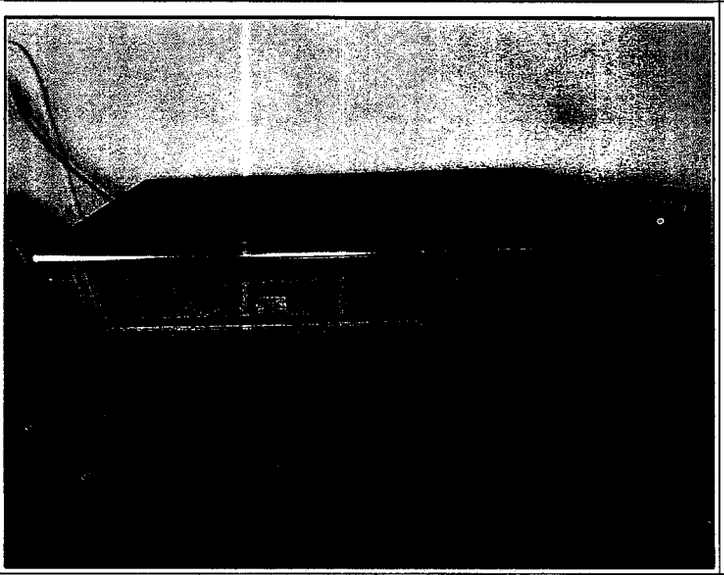


FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

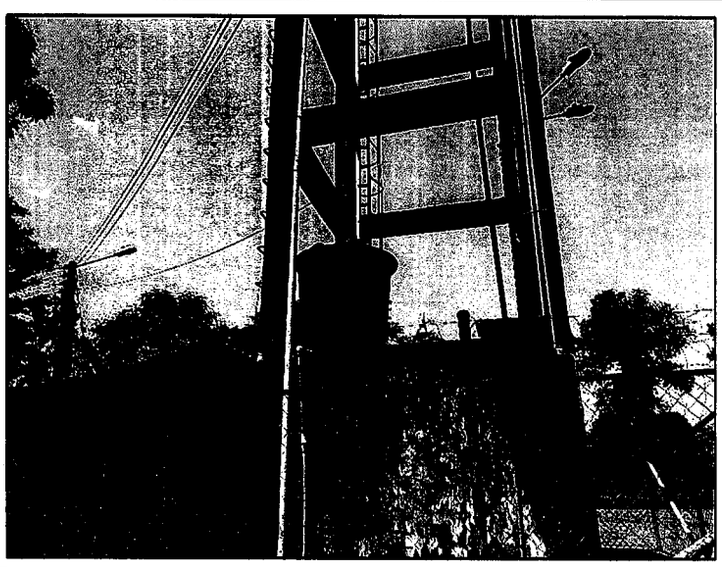


FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: No cuenta con nevera



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICA.

Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

TEEC

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. 14491

Institución educativa:	Francisco Lucea	**Ciudad/ Municipio**	San Luis de Palenque	**Hora inicio:**	8:00 Am
Sede:	Saman	**Fecha Visita:**	04 Mayo 2023	**Hora terminación:**	8:50 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

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

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	19	**PORCENTAJE %**	73,07 %	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	El tanque no esta funcionando
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	falta proteccion en las lamparas
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	Se debe habilitar el area de limpieza y desinfeccion
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	falta letreros alusivos a las BPM

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	80 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	falta nevera

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66 %

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extintor 14492
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energia eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50 %

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema ( ) enterrada (X) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) NA **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas (X) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	
		ÁREA DE PREPARACIÓN	
30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) 1 **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	

14493

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

ÁREA DE CONSUMO

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica de control en la sede Saman se observo lo siguiente;

- El tanque elevado no esta en funcionamiento por esta razon no esta funcionando el lovaplato de la cocina para el lavado de menaje
- falta proteccion en la lamparas
- falta letreros alusivos a las BpM.
- falta botiquin y extintor.
- falta canecos. para los residuos solidos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: LiLia Patiño	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: LiLia Patiño	NOMBRE: Jose Montañez C	NOMBRE:
CEDULA: 47420257	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3214893692	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora.	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

7629

14494

La educación es de todos Mineducación / Es el tiempo de Casanare / Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

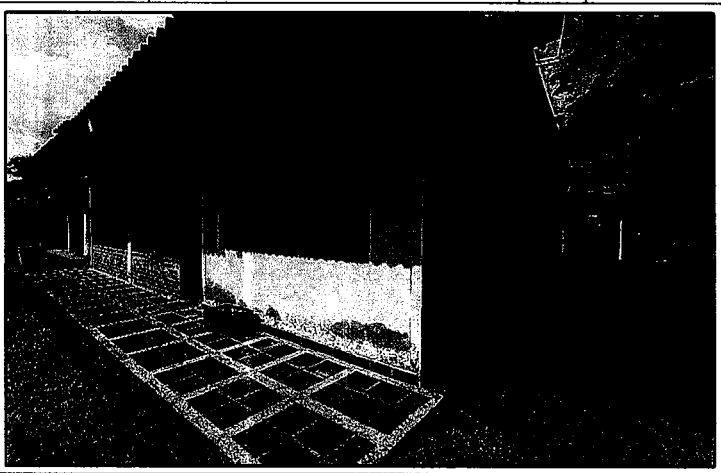
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAMAN	**FECHA DE VISITA**	04 - 05 -23		**HORA INICIO:**	8:00 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	8:50 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	x	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

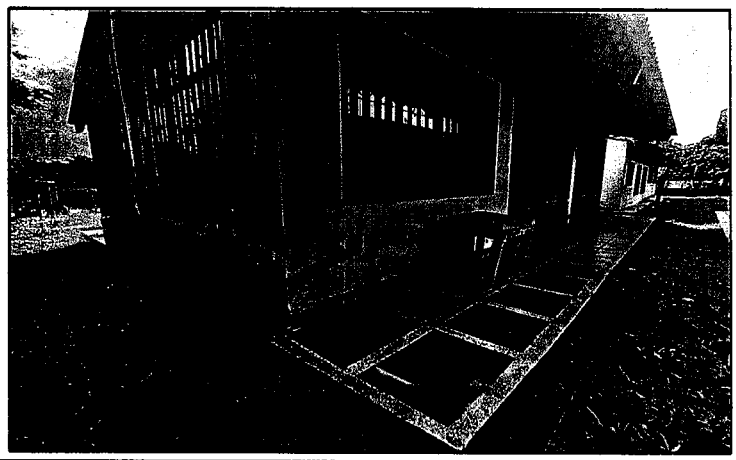


FOTOGRAFÍA No. 1 **INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 2: El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

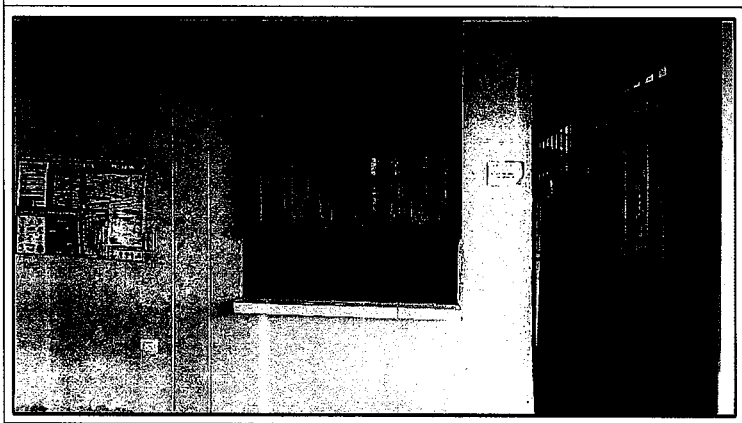


FOTOGRAFÍA No. 2 **INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

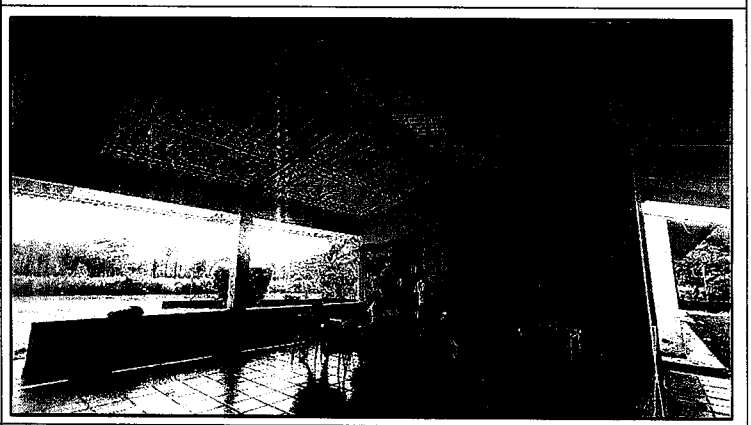


FOTOGRAFÍA No. 3 **INSTALACIONES FÍSICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 **TECHO DEL ÁREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

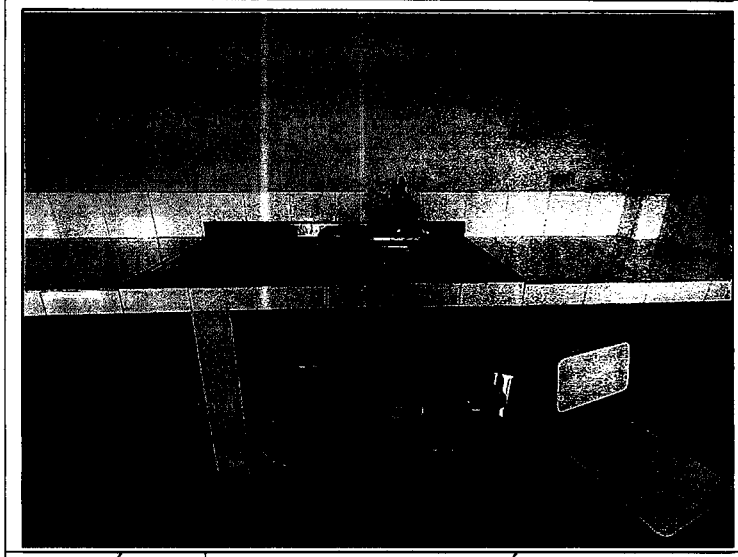
OBSERVACIONES:

1495

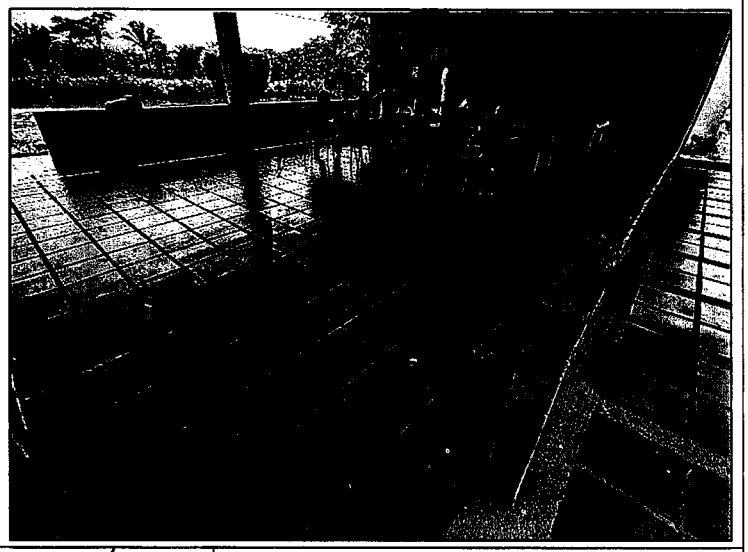
La educación es de todos Mineducación / Es el tiempo de Casanare / Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra B Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



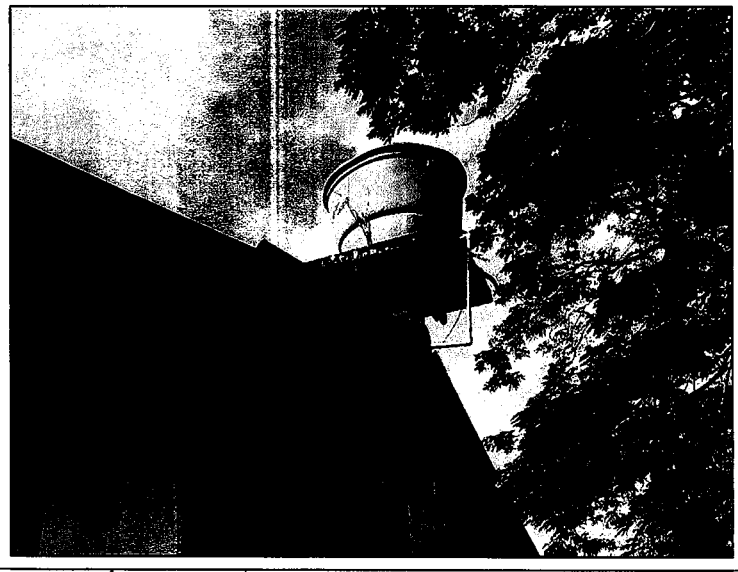
FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES: No está funcionando el lava plato.			



FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR		
Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES: No se cuenta con nevera			



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. 14496

Institución educativa:	Francisco Lucea	**Ciudad/ Municipio**	San Luis de Palenque	**Hora inicio:**	9:20 Am
Sede:	La Bendicion.	**Fecha Visita:**	04 Mayo 2023	**Hora terminación:**	10:30 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

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

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE %	73,07	CONCEPTO FINAL	Aceptable

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Se observan abertura entre la pared y el techo.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Las Ventana del area de Almacenamiento requiere proteccion.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	80%

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	No cuenta con nevera.

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66 %

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extintor 14497
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta botiquin.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50 %

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	14498

ÁREA DE CONSUMO

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En Visita tecnica de control en la Sede La Bendición se observa lo siguiente:

En el area de almacena de equipo se observa daños en el techo y aberturas entre la pared y el techo, en las diferentes areas.

- falta proteccion en alguna Ventanas.
- No se cuenta con nevera
- falta de extintor y botiquin.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Leidy Jimena R.	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 1.116.861.278	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3102762230	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: MANIPULADORA	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

14499

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO

COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE

FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA BENDICIÓN	**FECHA DE VISITA**	04- 05 -23	**HORA INICIO:**	9:20 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:20 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	x	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 2: El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

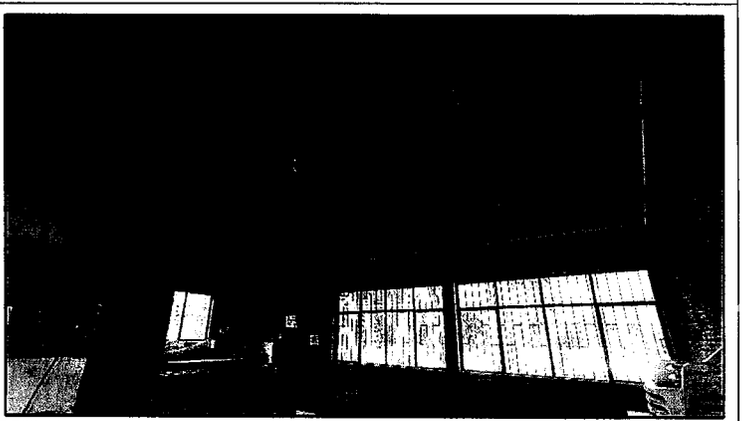


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FÍSICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **TECHO DEL ÁREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

14500

La educación es de todos Mineducación · Es el tiempo de Casanare · Casanare	**FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO** **COMEDORES ESCOLARES** **PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE**	edelmira sierra FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

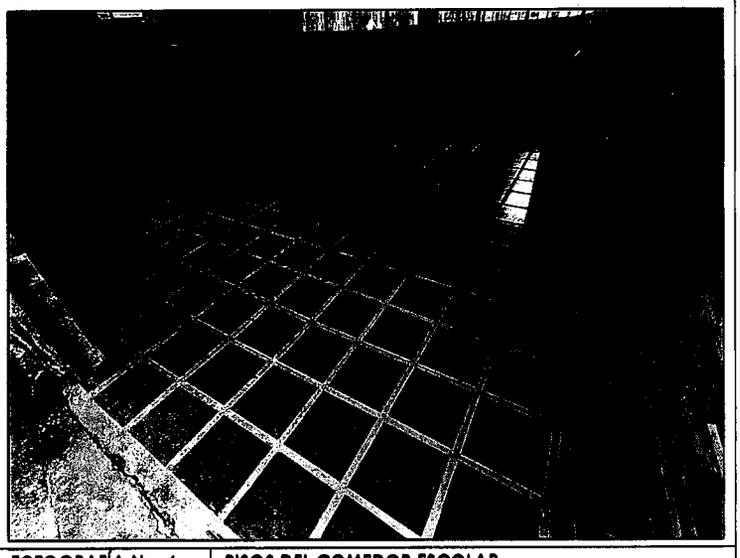


FOTOGRAFÍA No. 5 | **ÁREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

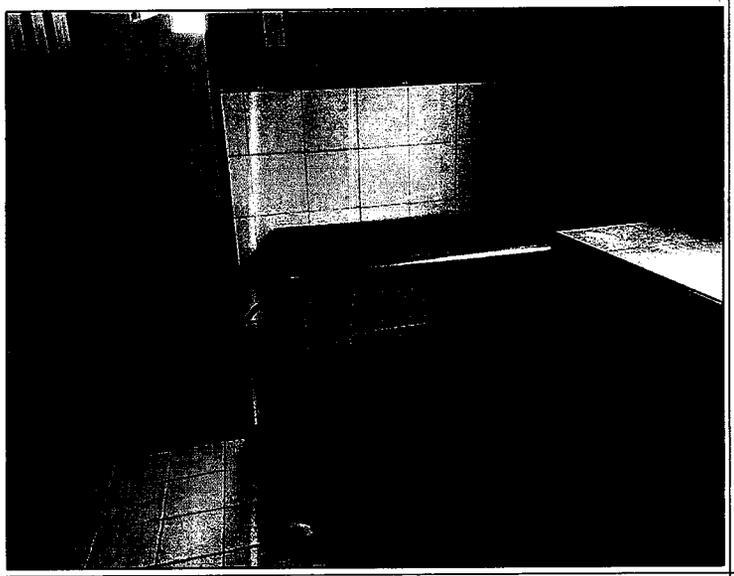


FOTOGRAFÍA No. 6 | **PISOS DEL COMEDOR ESCOLAR**

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: No cuenta con nevera.



FOTOGRAFÍA No. 8 | **SERVICIOS PUBLICOS**

Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

14501

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS

1637

14502

ANEXO 66

Plan Mensual de Toma de Muestras Microbiológicas periodo del 10 al 30 de abril de 2023

14503

PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONSULTORA

TABLA DE CONTENIDO

INFORMACIÓN DEL CONTRATO

INTRODUCCIÓN

JUSTIFICACIÓN

OBJETIVOS

ESTRUCTURA PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS

1 OBJETIVOS

2 ALCANCE

3 NORMATIVIDAD

4 DEFINICIONES

5 REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS

6 DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

6.1. Muestreo para análisis microbiológico de ambiente de áreas

6.2. Muestreo para análisis microbiológicos de alimentos de acuerdo a los componentes del ciclo de minutas

6.3. Muestreo microbiológico para superficies de equipos y utensilios

6.4. Muestreo microbiológico para manipuladores de alimentos

7 RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRAS

8 LABORATORIO CONTRATADO

INFORMACIÓN DEL CONTRATO INTERVENIDO

Tabla No. 1. Información Del Contrato Intervenido

INFORME:	CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS, AMBIENTES Y SUPERFICIES
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No.	No. INTERNO 1374 DE 05-08-2022
OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE
PROGRAMA	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

INTRODUCCIÓN

Los alimentos en ocasiones pueden vehiculizar microorganismos patógenos o sus toxinas, con el consiguiente riesgo para la salud del consumidor, pudiendo causar brotes de origen alimentario, lo que puede representar un grave problema de salud pública. Es imprescindible un control eficaz de la higiene, a fin de evitar las consecuencias perjudiciales que derivan de las enfermedades y los daños provocados por los alimentos y por el deterioro de los mismos para la salud. La calidad higiénica de los alimentos es uno de los aspectos que van a influir de forma directa en la salud, ya que su alteración, adulteración o contaminación, tanto química como biológica puede afectar seriamente a la salud.

El control de calidad de los alimentos preparados en los comedores escolares, comienza con la supervisión del suministro de alimentos en cantidades físicas o el cuidado de los menús preparados. Una vez el menú está en disposición de ser suministrado es fundamental vigilar sus características organolépticas, su calidad higiénico-sanitaria y los procedimientos empleados en su conservación en el tiempo que transcurre desde su preparación hasta su consumo.

El análisis microbiológico de un alimento permite conocer sus fuentes de contaminación, valorar las normas de higiene utilizadas en la elaboración y manipulación de alimentos, detectar la posible presencia de microorganismos patógena que suponga un riesgo para la salud los niños, niñas y jóvenes y establecer en qué momento se producen fenómenos de alteración en los distintos alimentos, con el fin de delimitar su período de conservación.

14506

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 03-08-2022	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 17/02/2022

PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS — PERIODO: DEL 10 AL 30 DE ABRIL DE 2023

JUSTIFICACIÓN

Teniendo en cuenta las actividades del contrato de Consultoría N° 1344 de 2022 en la Cláusula Actividades a cargo del Contratista Numeral 18 que hace referencia a la toma de muestras, se presenta un informe técnico de los resultados microbiológicos de alimentos, ambientes y superficies, el cual contempla la valoración de la calidad microbiológica de los alimentos ofrecidos en el Programa de Alimentación Escolar PAE "modalidad preparada en sitio" y de esta manera se pretende asegurar que los diferentes componentes cumplan con las normas microbiológicas establecidas.

OBJETIVOS

1. Valorar la carga microbiana e identificar los posibles puntos de riesgo de contaminación o multiplicación microbiana de los alimentos que componen los menús del programa de alimentación escolar modalidad preparada en sitio, de acuerdo al tipo de ración desayuno, almuerzo y cena para los estudiantes matriculados como internos y almuerzo para los estudiantes matriculados en los diferentes niveles educativos de las instituciones educativas del Departamento de Casanare en el periodo objeto de informe del 10 al 30 de abril de 2023.

2. Convertir los resultados de los análisis microbiológicos de los alimentos, ambientes y superficies como una herramienta para:

- Garantizar seguridad higiénica de los alimentos, a través de las Buenas Prácticas de Manipulación.

- Realizar ejecución de prácticas adecuadas de elaboración de alimentos en las Unidades aplicativas donde se brinda la alimentación escolar modalidad preparada en sitio.

3. Evitar casos de Brotes de Intoxicaciones Alimentarias teniendo en cuenta que Las enfermedades causadas por patógenos transmitidos por los alimentos constituyen un gran problema para las niñas, niños y jóvenes del Departamento de Casanare. Por ello, la prevención y control de estas enfermedades son una de las metas de la salud pública.

4. Garantizar la inocuidad microbiológica de los alimentos que se logra a través de una implementación efectiva de las medidas de control validadas, cuando corresponda, a través de la cadena de alimentos para minimizar la contaminación y mejorar la inocuidad de éstos. El establecimiento de criterios microbiológicos podría ser de utilidad para verificar que los sistemas de control de inocuidad de los alimentos se implementen de manera correcta.

ESTRUCTURA DEL PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS

1. OBJETIVO

Desarrollar un plan de muestreo en el programa de Alimentación Escolar PAE Modalidad Estrategias Residencias Escolares "Ración Preparada en Sitio" tipo desayuno, almuerzo y cena y modalidad Preparada en Sitio-Almuerzo para los estudiantes matriculados en diferentes instituciones educativas del Departamento de Casanare, para asegurar que los productos cumplan con los requisitos establecidos por la normatividad legal vigente, y se pueda realizar un proceso de seguimiento (trazabilidad) de estos en cada una de las etapas de proceso.

2. ALCANCE

El programa de muestreo desarrollado por la Interventoría a través del Laboratorio INGELABS LABORATORIO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS se aplicará a los componentes de alto riesgo de la minuta Patrón ofrecidos en los ciclos de Menús, equipos y utensilios utilizados para la prestación del servicio PAE, de la misma forma se analizará y evaluará el producto terminado, y por último y no menos importante el personal manipulador de alimentos.

3. NORMATIVIDAD

Capitulo V. Artículo 23. Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

4. DEFINICIONES

- **Muestra**: grupo de unidades tomadas de una población para estimar uno o varios parámetros. Para que la muestra sea representativa las unidades deben ser seleccionadas en forma aleatoria de manera que reflejen, tanto como sea posible, el lote del cual proceden.

- **Parámetro:** es un dato que es tomado como necesario para analizar o valorar una situación. A partir del parámetro, una determinada circunstancia puede entenderse o situarse en perspectiva

- **Personal manipulador:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- **Plan muestreo:** Conjunto de operaciones de toma y preparación de muestras.

5. REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS

Tabla No. 2. Requisitos Básicos Mínimos

No.	MUESTREOS MÍNIMOS DESARROLLADOS
1	Muestreo para análisis microbiológico de ambiente de áreas
2	Muestreo para análisis microbiológico para los diferentes componentes del almuerzo escolar.
3	Muestreo microbiológico para superficies de equipos.
4	Muestreo microbiológico para manipuladoras de alimentos.

6. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

1. Se Planeó la frecuencia de muestreo con un cronograma definido mensual para el mes objeto de informe comprendido del 10 al 30 de Abril de 2023, teniendo en cuenta la fecha, hora y área a muestrear al igual las personas responsables tanto del muestreo como de los análisis.
2. Se realizó el muestreo y análisis microbiológico a través del laboratorio contratado por la Interventoría.
3. Se realiza informe técnico de la calidad microbiológica de alimentos, ambientes y superficies, teniendo en cuenta:

   - ✓ Los parámetros de aceptación o rechazo de acuerdo a las políticas de calidad de la empresa (definidas en la validación del plan de limpieza y desinfección).
   - ✓ Los parámetros microbiológicos de aceptación o rechazo dados en la normatividad sanitaria.

4. Se diligencian los formatos de seguimiento con los resultados obtenidos, con el objeto de tener una información confiable para la historia del proceso.

6.1. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS

Este muestreo se hace para para identificar los focos de contaminación de las diferentes áreas de las Unidades aplicativas, proceso el cual repercute en la calidad de los componentes de los alimentos de las diferentes modalidades.

Se realiza a través de una planeación y ejecución de los diferentes muestreos donde se diligencian de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se definen las áreas que se analizan.
b. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
c. Se codifica la muestra de acuerdo a la fecha, hora y se diligencia el registro teniendo en cuenta:

- ✓ El área a muestrear, la fecha, hora.
- ✓ Responsable del proceso y las observaciones a lugar.

6.2. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS COMPONENTES DEL CICLO DE MENÚ.

Este muestreo se debe hacer para evaluar la calidad microbiológica de los componentes de la minuta del programa de alimentación escolar "Modalidad Preparada en Sitio" los resultados obtenidos permiten evaluar la eficiencia de la aplicación de las BPM Buenas Prácticas de manufactura y mejorar cada uno de los procesos.

Se realiza a través de una planeación y ejecución de los diferentes muestreos donde se diligencian de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se determinar el número de muestras representativas, de acuerdo al producto elaborado para los análisis microbiológicos.
b. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.

- ✓ Se codifica la muestra de acuerdo a la fecha, hora y se diligencia el registro.
- ✓ Responsable del proceso y las observaciones a lugar.

6.3. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Este muestreo se hace para la validación del proceso de limpieza y desinfección, con los resultados que arroja estas muestras nos indica si los desinfectantes son los adecuados, si se planeó bien la rotación de estos y si la concentración es la indicada, además si la persona responsable del proceso de limpieza y desinfección lo está ejecutando siempre de acuerdo al plan.

Para la planeación y ejecución de este muestreo se diligencia de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se observan los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el alimento.
b. Se evidencia que en la Unidad aplicativa se cuente con el plan de limpieza y desinfección para equipos y utensilios y este se lleve a cabo.
c. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
d. Se Codifican la muestra de acuerdo a la fecha, hora, etapa de proceso y se diligencia el registro de esta forma, incluyendo el responsable tanto del muestreo como el analista.

6.4. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Este muestreo se hace para verificar las buenas prácticas de higiene del manipulador de alimentos, si el proceso de limpieza y desinfección siempre se está llevando a cabo de acuerdo al plan y si los desinfectantes a utilizar cumplen bien su trabajo.
Para la planeación y ejecución de este muestreo se diligencia de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se define el personal manipulador de alimentos a muestrear.
b. Se verifica el manual del manipulador de alimentos en cuanto a la responsabilidad e higiene del manipulador de alimentos (protocolo de lavado de manos).
c. Se explica el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
d. Se Codifican la muestra de acuerdo a la fecha, hora, nombre del manipulador de alimentos y diligenciar el registro de esta forma, incluyendo el responsable tanto del muestreo como el analista.

7. RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRAS Y LABORATORIO CONTRATADO.

✓ **Personas responsables encargadas de manejar el proceso de muestreo**: Estará a cargo de técnicos de alimentos o ingenieros de alimentos, previamente certificados por el laboratorio de referencia contratado.

8. INFORMACIÓN DEL LABORATORIO CONTRATADO:

✓ INGELABS LABORATORIO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS. NIT. 900498738 – 9

ANEXO 67

Cronograma de Toma de Muestras Microbiológicas periodo del 10 al 30 de abril de 2023

14512

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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

CRONOGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

MES DE ABRIL DE 2023

OPERADOR CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022 CONTRATO 1374 DE 2022

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	TOTAL
1	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS																															1
2	PAZ DE ARIPORO	SIMÓN BOLIVAR	PRINCIPAL INTERNO																															1
3	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LA ESMERALDA																															1
4	PAZ DE ARIPORO	SIMÓN BOLIVAR	PABLO SEXTO - LA VEREMOS																															1
5	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO																															1
6	TRINIDAD	SANTA IRENE	SANTA IRENE																															1
7	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	EL GUINEO																															1
8	AGUAZUL	SAN AGUSTIN	RIO CHIQUITO																															1
9	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLITA																															1
10	AGUAZUL	CUPIAGUA	CUPIAGUA - PRINCIPAL																															1
11	MANI	LUIS ENRIQUE BARON LEAL	ROBETH KENEDY																															1
12	PORE	EL BANCO	EL BANCO PRINCIPAL																															1
13	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	ALGODONALES																															1
14	PAZ DE ARIPORO	SIMÓN BOLIVAR	RAFAEL NUÑEZ																															1
15	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	EL MUESE																															1
16	TAURAMENA	JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO																															1
TOTAL TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS				0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	1	1	0	0	0	2	1	2	2	0	0	0	1	0	0	0	2	0	[redacted]	16

Dando cumplimiento al contrato de Consultoria N° 1344 de 2022 en las obligaciones del contratista Numeral I " Presentar el plan mensual de toma de muestras microbiológicas a realizar y concertarlo con el supervisor del programa".

[redacted] Toma de muestras

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022
Representante Legal

7023

ANEXO 68

Resultados microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y superficies de manos de manipuladores de alimentos periodo del 10 al 30 de abril de 2023

14514

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0078-23
FECHA DE REPORTE	18/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0369-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	10/04/2023	02:52 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	10-04-2023 al 18-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	Sede Sagrado Corazón de Jesús		
FECHA DE MUESTREO	10/04/2023	HORA	8: 30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

765

14513

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0078-23**
FECHA DE REPORTE	18/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACIÓN DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0370-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	10/04/2023	02:52 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	10-04-2023 al 18-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	Sede Sagrado Corazón de Jesús		
FECHA DE MUESTREO	10/04/2023	HORA	8: 34 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Ana Daly Rivera		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1657

14516

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0078-23
FECHA DE REPORTE	18/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0371-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	10/04/2023	02:52 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	10-04-2023 al 18-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	Sede Sagrado Corazón de Jesús		
FECHA DE MUESTREO	10/04/2023	HORA	8:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Mesón de la cocina		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.X

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7652

14517

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0078-23	
FECHA DE REPORTE	18/04/2023	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0372-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	10/04/2023	02:52 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	10-04-2023 al 18-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	Sede Sagrado Corazón de Jesús		
FECHA DE MUESTREO	10/04/2023	HORA	8:43 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Guayaba		
FECHA DE PRODUCCION	10/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Análisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1653

14518

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0078-23
FECHA DE REPORTE	18/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0373-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	10/04/2023	02:52 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	10-04-2023 al 18-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	Sede Sagrado Corazón de Jesús		
FECHA DE MUESTREO	10/04/2023	HORA	8: 45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Zanahoria con Tomate		
FECHA DE PRODUCCION	10/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.D.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1654

14519

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0078-23
FECHA DE REPORTE	18/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0374-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	10/04/2023	02:52 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	10-04-2023 al 18-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	Sede Sagrado Corazón de Jesús		
FECHA DE MUESTREO	10/04/2023	HORA	8:49 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1655

14520

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0078-23**
FECHA DE REPORTE	**18/04/2023**

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0375-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	10/04/2023	02:52 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	10-04-2023 al 18-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	Sede Sagrado Corazón de Jesús		
FECHA DE MUESTREO	10/04/2023	HORA	8:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	71°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Espaguetis con Pollo en Cubos en Salsa Bechamel		
FECHA DE PRODUCCION	10/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7656

19521

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0079-23
FECHA DE REPORTE	18/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0376-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	10/04/2023	03:00 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	10-04-2023 al 18-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Simón Bolivar - Principal Interno		
FECHA DE MUESTREO	10/04/2023	HORA	7: 57 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7657

14522

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisipón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0079-23
FECHA DE REPORTE	18/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0377-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	10/04/2023	03:00 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	10-04-2023 al 18-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Simón Bolivar - Principal Interno		
FECHA DE MUESTREO	10/04/2023	HORA	8: 00 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Gloria Silva		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7658

14523

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG-037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0079-23
FECHA DE REPORTE	18/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0378-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	10/04/2023	03:00 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	10-04-2023 al 18-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Simón Bolivar - Principal Interno		
FECHA DE MUESTREO	10/04/2023	HORA	8:10 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Licuadora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7659

14524

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0079-23	
FECHA DE REPORTE	18/04/2023	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0379-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	10/04/2023	03:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	10-04-2023 al 18-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Simón Bolivar - Principal Interno		
FECHA DE MUESTREO	10/04/2023	HORA	8:14 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Guayaba		
FECHA DE PRODUCCION	10/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según nórma INVIMA: Jugos de cafetería.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7660

14525

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0079-23
FECHA DE REPORTE	18/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0380-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	10/04/2023	03:00 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	10-04-2023 al 18-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Simón Bolivar - Principal Interno		
FECHA DE MUESTREO	10/04/2023	HORA	8: 21 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Zanahoria con Tomate		
FECHA DE PRODUCCION	10/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Análisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7667

14526

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0079-23
FECHA DE REPORTE	18/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0381-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	10/04/2023	03:00 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	10-04-2023 al 18-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Simón Bolivar - Principal Interno		
FECHA DE MUESTREO	10/04/2023	HORA	8:25 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Número Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora del Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7662

14527

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0079-23
FECHA DE REPORTE	18/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0382-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	10/04/2023	03:00 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	10-04-2023 al 18-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E Simón Bolivar - Principal Interno		
FECHA DE MUESTREO	10/04/2023	HORA	8:27 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	71°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Espaguetis con Pollo en Cubos en Salsa Bechamel		
FECHA DE PRODUCCION	10/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
FUX

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1663

14528

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0080-23
FECHA DE REPORTE	19/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0383-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/04/2023	02:47 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-04-2023 al 19-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	Sede la Esmeralda		
FECHA DE MUESTREO	11/04/2023	HORA	8: 07a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCIÓN	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2664

19529

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0080-23**
FECHA DE REPORTE	19/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**0384-23**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/04/2023	02:47 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-04-2023 al 19-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	Sede la Esmeralda		
FECHA DE MUESTREO	11/04/2023	HORA	8: 10 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Lida Guerrero		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14530

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0080-23
FECHA DE REPORTE	19/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0385-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/04/2023	02:47 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-04-2023 al 19-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	Sede la Esmeralda		
FECHA DE MUESTREO	11/04/2023	HORA	8:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14531

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0080-23	
FECHA DE REPORTE	19/04/2023	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0386-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/04/2023	02:47 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-04-2023 al 19-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	Sede la Esmeralda		
FECHA DE MUESTREO	11/04/2023	HORA	8:22 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Guayaba		
FECHA DE PRODUCCION	11/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada el informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14532

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

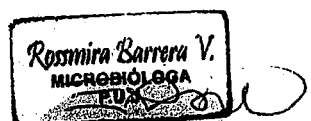
INFORME DE RESULTADO No	IR 0080-23
FECHA DE REPORTE	19/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0387-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/04/2023	02:47 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-04-2023 al 19-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	Sede la Esmeralda		
FECHA DE MUESTREO	11/04/2023	HORA	8: 29 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Zanahoria con Tomate		
FECHA DE PRODUCCION	11/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14533

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0080-23
FECHA DE REPORTE	19/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0388-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/04/2023	02:47 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-04-2023 al 19-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	Sede la Esmeralda		
FECHA DE MUESTREO	11/04/2023	HORA	8:32 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14534

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0080-23
FECHA DE REPORTE	19/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0389-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/04/2023	02:47 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-04-2023 al 19-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	Sede la Esmeralda		
FECHA DE MUESTREO	11/04/2023	HORA	8:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	71°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Espaguetis con Pollo en Cubos en Salsa Bechamel		
FECHA DE PRODUCCION	11/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14535

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0081-23
FECHA DE REPORTE	19/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0390-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/04/2023	03:15 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-04-2023 al 19-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Sede Plablo Sexto - La Veremos		
FECHA DE MUESTREO	11/04/2023	HORA	8: 01 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	—
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14536

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0081-23
FECHA DE REPORTE	19/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0391-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/04/2023	03:15 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-04-2023 al 19-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Sede Pablo Sexto - La Veremos		
FECHA DE MUESTREO	11/04/2023	HORA	8: 07 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Claudia Pulido		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANÁLISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

337

14537

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0081-23
FECHA DE REPORTE	19/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0392-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/04/2023	03:15 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-04-2023 al 19-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Sede Plablo Sexto - La Veremos		
FECHA DE MUESTREO	11/04/2023	HORA	8:09 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cuchillo		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	3	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14538

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0081-23	
FECHA DE REPORTE	19/04/2023	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0393-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/04/2023	03:15 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-04-2023 al 19-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Sede Plablo Sexto - La Veremos		
FECHA DE MUESTREO	11/04/2023	HORA	8:12 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Sorbete de Tomate de Arbol		
FECHA DE PRODUCCION	11/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1603

14539

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0081-23
FECHA DE REPORTE	19/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0394-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/04/2023	03:15 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-04-2023 al 19-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Sede Plablo Sexto - La Veremos		
FECHA DE MUESTREO	11/04/2023	HORA	8: 17 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pepino y Zanahoria		
FECHA DE PRODUCCION	11/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FDX

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

704

1540

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0081-23
FECHA DE REPORTE	19/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0395-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/04/2023	03:15 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-04-2023 al 19-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Sede Plablo Sexto - La Veremos		
FECHA DE MUESTREO	11/04/2023	HORA	8:19 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.D.X

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

765

14541

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0081-23
FECHA DE REPORTE	19/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0396-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	11/04/2023	03:15 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	11-04-2023 al 19-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Sede Plablo Sexto - La Veremos		
FECHA DE MUESTREO	11/04/2023	HORA	8:22 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	71°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne Picada		
FECHA DE PRODUCCION	11/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA F.D.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7616

14592

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0082-23
FECHA DE REPORTE	20/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0397-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/04/2023	02:29 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12-04-2023 al 20-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E San Juan de los Llanos		
FECHA DE MUESTREO	12/04/2023	HORA	7: 57 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7677

14543

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0082-23
FECHA DE REPORTE	20/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0398-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/04/2023	02:29 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12-04-2023 al 20-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E San Juan de los Llanos		
FECHA DE MUESTREO	12/04/2023	HORA	7: 59 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Elba Consuelo Florez		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.D.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7612

11544

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0082-23
FECHA DE REPORTE	20/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0399-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/04/2023	02:29 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12-04-2023 al 20-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E San Juan de los Llanos		
FECHA DE MUESTREO	12/04/2023	HORA	8:09 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Licuadora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
P.D.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

719

19595

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No.	IR 0082-23	
FECHA DE REPORTE	20/04/2023	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0400-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/04/2023	02:29 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12-04-2023 al 20-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E San Juan de los Llanos		
FECHA DE MUESTREO	12/04/2023	HORA	8:11 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Mango		
FECHA DE PRODUCCION	12/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en Informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.X

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14346

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0082-23**
FECHA DE REPORTE	20/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0401-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/04/2023	02:29 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12-04-2023 al 20-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E San Juan de los Llanos		
FECHA DE MUESTREO	12/04/2023	HORA	8: 15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Tomate con Repollo		
FECHA DE PRODUCCION	12/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7687

14547

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
revisión:	No 00
Página	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0082-23
FECHA DE REPORTE	20/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0402-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/04/2023	02:29 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12-04-2023 al 20-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E San Juan de los Llanos		
FECHA DE MUESTREO	12/04/2023	HORA	8:17 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Análisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

388

14548

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0082-23
FECHA DE REPORTE	20/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0403-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	12/04/2023	02:29 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	12-04-2023 al 20-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E San Juan de los Llanos		
FECHA DE MUESTREO	12/04/2023	HORA	8:20 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	71°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo Sudado		
FECHA DE PRODUCCION	12/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
FDA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1652

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0083-23**
FECHA DE REPORTE	21/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0404-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/04/2023	03:28 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-04-2023 al 21-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	Sede Santa Irene		
FECHA DE MUESTREO	13/04/2023	HORA	8: 07 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0083-23**
FECHA DE REPORTE	21/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**0405-23**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/04/2023	03:28 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-04-2023 al 21-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	Sede Santa Irene		
FECHA DE MUESTREO	13/04/2023	HORA	8: 09 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Alejandra Reyes		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tél. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1455

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0083-23
FECHA DE REPORTE	21/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0406-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/04/2023	03:28 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-04-2023 al 21-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	Sede Santa Irene		
FECHA DE MUESTREO	13/04/2023	HORA	8:11 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en nforme original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0083-23**	
FECHA DE REPORTE	21/04/2023	

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0407-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/04/2023	03:28 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-04-2023 al 21-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	Sede Santa Irene		
FECHA DE MUESTREO	13/04/2023	HORA	8:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Sorbete de Curuba		
FECHA DE PRODUCCION	13/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
P.U.X.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14553

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0083-23
FECHA DE REPORTE	21/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0408-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/04/2023	03:28 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-04-2023 al 21-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	Sede Santa Irene		
FECHA DE MUESTREO	13/04/2023	HORA	8: 17 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Verdura Cocida		
FECHA DE PRODUCCION	13/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en nforme original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7688

14554

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0083-23**
FECHA DE REPORTE	21/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0409-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/04/2023	03:28 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-04-2023 al 21-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	Sede Santa Irene		
FECHA DE MUESTREO	13/04/2023	HORA	8:20 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14555

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0083-23
FECHA DE REPORTE	21/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0410-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/04/2023	03:28 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-04-2023 al 21-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	Sede Santa Irene		
FECHA DE MUESTREO	13/04/2023	HORA	8:22 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	71°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne Asada		
FECHA DE PRODUCCION	13/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14556

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0084-23
FECHA DE REPORTE	25/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0411-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/04/2023	03:39 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-04-2023 al 25-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Jorge Eliecer Gaitan		
FECHA DE MUESTREO	17/04/2023	HORA	8: 47 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14557

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0084-23
FECHA DE REPORTE	25/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0412-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/04/2023	03:39 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCIÓN Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-04-2023 al 25-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Jorge Eliecer Gaitan		
FECHA DE MUESTREO	17/04/2023	HORA	8: 50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Florangela Avella		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14558

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0084-23
FECHA DE REPORTE	25/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0413-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/04/2023	03:39 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-04-2023 al 25-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Jorge Eliecer Gaitan		
FECHA DE MUESTREO	17/04/2023	HORA	8:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Jarra		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en nforme original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccíón sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14559

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0084-23	
FECHA DE REPORTE	25/04/2023	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0414-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/04/2023	03:39 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-04-2023 al 25-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Jorge Eliecer Gaitan		
FECHA DE MUESTREO	17/04/2023	HORA	8:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Maracuyá		
FECHA DE PRODUCCION	17/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.				

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.X

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14560

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No.	IR 0084-23
FECHA DE REPORTE	25/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0415-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/04/2023	03:39 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-04-2023 al 25-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Jorge Eliecer Gaitan		
FECHA DE MUESTREO	17/04/2023	HORA	8: 57 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Roja con Limón		
FECHA DE PRODUCCION	17/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.				

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en nforme original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUX

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14561

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0084-23
FECHA DE REPORTE	25/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0416-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/04/2023	03:39 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCIÓN Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-04-2023 al 25-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Jorge Eliecer Gaitan		
FECHA DE MUESTREO	17/01/2023	HORA	8:59 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada el Informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14562

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0084-23
FECHA DE REPORTE	25/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0417-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/04/2023	03:39 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-04-2023 al 25-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E Jorge Eliecer Gaitan		
FECHA DE MUESTREO	17/04/2023	HORA	8:22 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	71°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevo en Tortilla		
FECHA DE PRODUCCION	17/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

169

14563

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0085-23
FECHA DE REPORTE	25/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0418-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/04/2023	03:39 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-04-2023 al 25-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Sede Rio Chiquito		
FECHA DE MUESTREO	17/04/2023	HORA	8: 08 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14564

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0035-23
FECHA DE REPORTE	25/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0419-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/04/2023	03:39 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-04-2023 al 25-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Sede Rio Chiquito		
FECHA DE MUESTREO	17/04/2023	HORA	8: 09 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Elizabeth Becerra		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en el informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1456

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 007 revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0085-23
FECHA DE REPORTE	25/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0420-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/04/2023	03:39 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-04-2023 al 25-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Sede Rio Chiquito		
FECHA DE MUESTREO	17/04/2023	HORA	8:11 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Mesón de la Cocina		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1407

1156

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0085-23	
FECHA DE REPORTE	25/04/2023	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0421-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/04/2023	03:39 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-04-2023 al 25-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Sede Rio Chiquito		
FECHA DE MUESTREO	17/04/2023	HORA	8:13 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Maracuyá		
FECHA DE PRODUCCION	17/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.				

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1456

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0085-23
FECHA DE REPORTE	25/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0422-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/04/2023	03:39 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-04-2023 al 25-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Sede Rio Chiquito		
FECHA DE MUESTREO	17/04/2023	HORA	8: 16 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Roja con Limón		
FECHA DE PRODUCCION	17/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No: 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7/03

14567

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0085-23
FECHA DE REPORTE	25/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0423-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/04/2023	03:39 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112032150	FECHA DE ANALISIS	17-04-2023 al 25-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Agua zul			LUGAR DE TOMA	Sede Rio Chiquito		
FECHA DE MUESTREO	17/04/2023	HORA	8:17 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada el informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14570

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0085-23**
FECHA DE REPORTE	25/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0424-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/04/2023	03:39 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17-04-2023 al 25-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Sede Rio Chiquito		
FECHA DE MUESTREO	17/04/2023	HORA	8:19 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	71°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevo en Tortilla		
FECHA DE PRODUCCION	17/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2 de 2

14571

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0086-23
FECHA DE REPORTE	26/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0425-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	18/04/2023	02:15 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18-04-2023 al 26-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	Sede Barranquillita		
FECHA DE MUESTREO	18/04/2023	HORA	7: 57 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecido en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada el informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.X

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1206

14972

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
revisioón:	No 00
Página	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0086-23**
FECHA DE REPORTE	26/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0426-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	18/04/2023	02:15 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18-04-2023 al 26-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	Sede Barranquillita		
FECHA DE MUESTREO	18/04/2023	HORA	7: 59 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Leidy Chinchilla		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7707

14513

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0086-23
FECHA DE REPORTE	26/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0427-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	18/04/2023	02:15 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18-04-2023 al 26-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	Sede Barranquillita		
FECHA DE MUESTREO	18/04/2023	HORA	8:03 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cuchillo		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en nforme original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.X.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1208

14529

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR-0086-23	
FECHA DE REPORTE	26/04/2023	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACIÓN DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0428-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	18/04/2023	02:15 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18-04-2023 al 26-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	Sede Barranquillita		
FECHA DE MUESTREO	18/04/2023	HORA	8:06 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Sorbete de Guayaba		
FECHA DE PRODUCCION	18/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7209

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0086-23
FECHA DE REPORTE	26/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0429-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	18/04/2023	02:15 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18-04-2023 al 26-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	Sede Barranquillita		
FECHA DE MUESTREO	18/04/2023	HORA	8: 08 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Verdura Cocida		
FECHA DE PRODUCCION	18/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1457-6

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0086-23
FECHA DE REPORTE	26/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0430-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	18/04/2023	02:15 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18-04-2023 al 26-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	Sede Barranquillita		
FECHA DE MUESTREO	18/04/2023	HORA	8:10 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUX

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7717

19577

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0086-23
FECHA DE REPORTE	26/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0431-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	18/04/2023	02:15 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18-04-2023 al 26-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	Sede Barranquillita		
FECHA DE MUESTREO	18/04/2023	HORA	8:13 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	71°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Goulash de Carne		
FECHA DE PRODUCCION	18/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

4 de 12

11578

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0087-23
FECHA DE REPORTE	26/04/2023

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0432-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	19/04/2023	HORA	04:04 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-04-2023 al 26-04-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E. Cupiagua Principal		
FECHA DE MUESTREO	19/04/2023	HORA	12:00 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pechuga Asada		
FECHA PRODUCCION	19/04/2023	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14579

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No.	IR 0087-23
FECHA DE REPORTE	26/04/2023

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0433-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	19/04/2023	HORA	04:04 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-04-2023 al 26-04-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E. Cupiagua Principal		
FECHA DE MUESTREO	19/04/2023	HORA	12:03 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	60 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Cocida Habichuela, Zanahoria y Cebolla		
FECHA PRODUCCION	19/04/2023	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14580

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0087-23
FECHA DE REPORTE	26/04/2023

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0434-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	19/04/2023	HORA	04:04 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANÁLISIS	19-04-2023 al 26-04-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E. Cupiagua Principal		
FECHA DE MUESTREO	19/04/2023	HORA	12:06 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	6 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Sorbete de Guayaba		
FECHA PRODUCCION	19/04/2023	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	1.480	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	7	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	410	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
M.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1458

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0087-23**
FECHA DE REPORTE	**26/04/2023**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0435-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	19/04/2023	HORA	04:04 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-04-2023 al 26-04-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E. Cupiagua Principal		
FECHA DE MUESTREO	19/04/2023	HORA	12:08 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Cruda			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	10	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1582

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0087-23
FECHA DE REPORTE	26/04/2023

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0436-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	19/04/2023	HORA	04:04 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-04-2023 al 26-04-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E. Cupiagua Principal			
FECHA DE MUESTREO	19/04/2023	HORA	12:10 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cuchillo			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	5	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	3	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14583

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0087-23
FECHA DE REPORTE	26/04/2023

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0437-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	19/04/2023	HORA	04:04 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-04-2023 al 26-04-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E. Cupiagua Principal		
FECHA DE MUESTREO	19/04/2023	HORA	12:12 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			Nombre	Alcira Murcia		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14584

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0087-23
FECHA DE REPORTE	26/04/2023

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0438-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	19/04/2023	HORA	04:04 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-04-2023 al 26-04-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	I.E. Cupiagua Principal		
FECHA DE MUESTREO	19/04/2023	HORA	12:28 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 Minutos		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	42	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	2	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1458

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0088-23
FECHA DE REPORTE	27/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0439-23		
NIT	24.2?7.103-3	FECHA DE RECEPCION	19/04/2023	02:15 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-04-2023 al 27-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Enrique Barón Leal		
FECHA DE MUESTREO	19/04/2023	HORA	9: 00 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA-			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecido en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1586

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0088-23
FECHA DE REPORTE	27/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0440-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	19/04/2023	02:15 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-04-2023 al 27-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Enrique Barón Leal		
FECHA DE MUESTREO	19/04/2023	HORA	9: 02 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Angy Conde		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14587

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0088-23
FECHA DE REPORTE	27/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0441-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	19/04/2023	02:15 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-04-2023 al 27-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Enrique Barón Leal		
FECHA DE MUESTREO	19/04/2023	HORA	9:07 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de picar		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANÁLISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14588

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0088-23	
FECHA DE REPORTE	27/04/2023	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0442-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	19/04/2023	02:15 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-04-2023 al 27-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Enrique Barón Leal		
FECHA DE MUESTREO	19/04/2023	HORA	9:09 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Mango		
FECHA DE PRODUCCION	19/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidaces Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.X

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1489

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No.00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0088-23
FECHA DE REPORTE	27/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0443-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	19/04/2023	02:15 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-04-2023 al 27-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Enrique Barón Leal		
FECHA DE MUESTREO	19/04/2023	HORA	9:11 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Remolacha con Zanahoria		
FECHA DE PRODUCCION	19/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1224

1459C

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0088-23
FECHA DE REPORTE	27/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0444-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	19/04/2023	02:15 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-04-2023 al 27-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Enrique Barón Leal		
FECHA DE MUESTREO	19/04/2023	HORA	9:13 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUX

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1425

19591

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0088-23
FECHA DE REPORTE	27/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0445-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	19/04/2023	02:15 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-04-2023 al 27-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Luis Enrique Barón Leal		
FECHA DE MUESTREO	19/04/2023	HORA	9:16 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	71°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne en Bistec		
FECHA DE PRODUCCION	19/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7726

14592

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0091-23
FECHA DE REPORTE	27/04/2023

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0459-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2023	HORA	03:15 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-04-2023 al 27-04-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco Principal		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2023	HORA	12:11 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	68 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne en Bisteck		
FECHA PRODUCCION	20/04/2023	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1127

14893

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0091-23
FECHA DE REPORTE	27/04/2023

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0460-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2023	HORA	03:15 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-04-2023 al 27-04-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco Principal		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2023	HORA	12:13 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	6 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Remolacha con Zanahoria		
FECHA PRODUCCION	20/04/2023	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

720

14594

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0091-23
FECHA DE REPORTE	27/04/2023

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0461-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2023	HORA	03:15 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-04-2023 al 27-04-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco Principal		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2023	HORA	12:14 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Mango		
FECHA PRODUCCION	20/04/2023	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	280	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	9	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	20	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco; PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7429

14595

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No.	**IR 0091-23**
FECHA DE REPORTE	**27/04/2023**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0462-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2023	HORA	03:15 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-04-2023 al 27-04-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco Principal		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2023	HORA	12:16 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Cruda			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	71	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1459

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0091-23**
FECHA DE REPORTE	**27/04/2023**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0463-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2023	HORA	03:15 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-04-2023 al 27-04-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco Principal		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2023	HORA	12:18 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de Picar		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

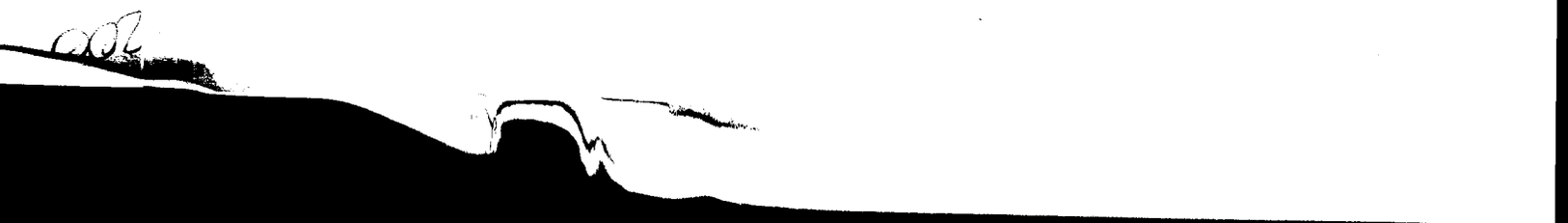
Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
R.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1451



14597

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No.	IR 0091-23
FECHA DE REPORTE	27/04/2023

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0464-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2023	HORA	03:15 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-04-2023 al 27-04-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco Principal			
FECHA DE MUESTREO	20/04/2023	HORA	12:19 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			Nombre	Marlety inocencio			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7.132

14598

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0091-23
FECHA DE REPORTE	27/04/2023

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0465-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2023	HORA	03:15 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-04-2023 al 27-04-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco Principal		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2023	HORA	12:30 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 Minutos		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	71	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	28	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2025

1459

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0092-23
FECHA DE REPORTE	28/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0466-23		
NIT	24.2?.7.103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2023	03:18 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-04-2023 al 28-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San Luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	Sede Algodonales		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2023	HORA	8:13 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN-DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecido en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7454

14600

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0092-23
FECHA DE REPORTE	28/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0467-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2023	03:18 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-04-2023 al 28-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San Luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	Sede Algodonales		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2023	HORA	8: 14 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Diana Pérez		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14601

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0092-23
FECHA DE REPORTE	28/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0468-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2023	03:18 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-04-2023 al 28-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San Luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	Sede Algodonales		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2023	HORA	8:16 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Vaso		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUX

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

136

14602

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0092-23	
FECHA DE REPORTE	28/04/2023	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0469-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2023	03:18 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-04-2023 al 28-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San Luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	Sede Algodonales		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2023	HORA	8:17 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Tomate de Arbol con Leche		
FECHA DE PRODUCCION	20/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1603

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0092-23**
FECHA DE REPORTE	28/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0470-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2023	03:18 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-04-2023 al 28-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San Luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	Sede Algodonales		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2023	HORA	8:18 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Tomate y cebolla		
FECHA DE PRODUCCION	20/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1285

1460

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0092-23
FECHA DE REPORTE	28/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0471-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2023	03:18 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-04-2023 al 28-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San Luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	Sede Algodonales		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2023	HORA	8:20 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocir a			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUX

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

14605

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0092-23
FECHA DE REPORTE	28/04/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0472-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	20/04/2023	03:18 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-04-2023 al 28-04-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San Luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	Sede Algodonales		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2023	HORA	8:21 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	71°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pechuga de Pollo Asada		
FECHA DE PRODUCCION	20/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
P.D.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1606

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0093-23
FECHA DE REPORTE	1/05/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0473-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	24/04/2023	02:59 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	24-04-2023 al 01/05/2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Sede Rafael Nuñez		
FECHA DE MUESTREO	24/01/2023	HORA	8:20 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Anátisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1747

12607

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0093-23
FECHA DE REPORTE	1/05/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0474-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	24/04/2023	02:59 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	24-04-2023 al 01-05-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Sede Rafael Nuñez		
FECHA DE MUESTREO	24/04/2023	HORA	8:21 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Martha Tumay		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco; PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7412

14608

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0093-23
FECHA DE REPORTE	1/05/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0475-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	24/04/2023	02:59 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	24-04-2023 al 01-05-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Sede Rafael Nuñez		
FECHA DE MUESTREO	24/04/2023	HORA	8:25 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cuchara		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en nforme original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7215

14609

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0093-23	
FECHA DE REPORTE	1/05/2023	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0476-23		
NIT	24.2[illegible]7.103-3	FECHA DE RECEPCION	24/04/2023	02:59 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	24-04-2023 al 01-05-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Sede Rafael Nuñez		
FECHA DE MUESTREO	24/04/2023	HORA	8:27 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Maracuyá		
FECHA DE PRODUCCION	24/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.				

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7744

1460

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0093-23
FECHA DE REPORTE	1/05/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0477-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	24/04/2023	02:59 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	24-04-2023 al 01-05-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Sede Rafael Nuñez		
FECHA DE MUESTREO	24/04/2023	HORA	8:29 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Tomate y Pepino		
FECHA DE PRODUCCION	24/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7145

1461

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0093-23
FECHA DE REPORTE	1/05/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0478-23		
NIT	24.277.103-3	FECHA DE RECEPCION	24/04/2023	02:59 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112032150	FECHA DE ANALISIS	24-04-2023 al 01-05-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Sede Rafael Nuñez		
FECHA DE MUESTREO	24/04/2023	HORA	8:31 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUX

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7746

14612

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0093-23
FECHA DE REPORTE	1/05/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0479-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	24/04/2023	02:59 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	24-04-2023 al 01-05-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Sede Rafael Nuñez		
FECHA DE MUESTREO	24/04/2023	HORA	8:32 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	71°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne en Bistec		
FECHA DE PRODUCCION	24/04/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7747

1463

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0099-23
FECHA DE REPORTE	5/05/2023

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0502-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	28/04/2023	HORA	02:35 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-04-2023 al 05-05-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Itenca - El Muese		
FECHA DE MUESTREO	28/04/2023	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	78 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pechuga con Arvejas		
FECHA PRODUCCION	28/04/2023	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7748

14614

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0099-23
FECHA DE REPORTE	5/05/2023

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0503-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	28/04/2023	HORA	02:35 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-04-2023 al 05-05-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Itenca - El Muese		
FECHA DE MUESTREO	28/04/2023	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	6 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Tomate de Arbol		
FECHA PRODUCCION	28/04/2023	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	1.220	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	15	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	410	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Movil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7749

14615

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0099-23
FECHA DE REPORTE	5/05/2023

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0504-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	28/04/2023	HORA	02:35 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-04-2023 al 05-05-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Itenca - El Muese		
FECHA DE MUESTREO	28/04/2023	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	6 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Repollo y Zanahoria		
FECHA PRODUCCION	28/04/2023	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	15	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Movil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

750

14616

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0099-23
FECHA DE REPORTE	5/05/2023

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0505-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	28/04/2023	HORA	02:35 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-04-2023 al 05-05-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Itenca - El Muese			
FECHA DE MUESTREO	28/04/2023	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de Picar			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	18	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	6	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1757

11617

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0099-23
FECHA DE REPORTE	5/05/2023

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0506-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	28/04/2023	HORA	02:35 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-04-2023 al 05-05-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Itenca - El Muese			
FECHA DE MUESTREO	28/04/2023	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			Nombre	Carmen			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

752

14618

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0099-23
FECHA DE REPORTE	5/05/2023

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0507-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	28/04/2023	HORA	02:35 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-04-2023 al 05-05-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Itenca - El Muese		
FECHA DE MUESTREO	28/04/2023	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7752

14619

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0099-23
FECHA DE REPORTE	5/05/2023

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0508-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	28/04/2023	HORA	02:35 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-04-2023 al 05-05-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Itenca - El Muese			
FECHA DE MUESTREO	28/04/2023	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 Minutos			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	25	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	20	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7153

14620

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0101-23
FECHA DE REPORTE	5/05/2023

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0511-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	28/04/2023	HORA	03:30 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-04-2023 al 05-05-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	Sede Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	28/04/2023	HORA	12:20 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	78 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne Guisada		
FECHA PRODUCCION	28/04/2023	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2254

14621

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No.	IR 0101-23
FECHA DE REPORTE	5/05/2023

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0512-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	28/04/2023	HORA	03:30 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-04-2023 al 05-05-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	Sede Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	28/04/2023	HORA	12:22 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	6 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Repollo y Tomate		
FECHA PRODUCCION	28/04/2023	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	7	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1255

14622

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0101-23
FECHA DE REPORTE	5/05/2023

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0513-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	28/04/2023	HORA	03:30 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-04-2023 al 05-05-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	Sede Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	28/04/2023	HORA	12:23 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	6 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Guayaba		
FECHA PRODUCCION	28/04/2023	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	1.320	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	7	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	790	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio, INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
R.U.T.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7256

14625

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0101-23
FECHA DE REPORTE	5/05/2023

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0514-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	28/04/2023	HORA	03:30 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-04-2023 al 05-05-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	Sede Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	28/04/2023	HORA	12:25 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Cruda Tanque Subterraneo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	108	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	4	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados *Mesófilos aerobios, Coliformes totales,* se encuentran fuera de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1757

14624

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0101-23
FECHA DE REPORTE	5/05/2023

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0515-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	28/04/2023	HORA	03:30 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-04-2023 al 05-05-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	Sede Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	28/04/2023	HORA	12:27 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Vaso		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante.-		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

1258

1465

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0101-23
FECHA DE REPORTE	5/05/2023

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0516-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	28/04/2023	HORA	03:30 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-04-2023 al 05-05-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	Sede Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	28/04/2023	HORA	12:29 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			Nombre	Jackeline Diaz		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7459

11606

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0101-23
FECHA DE REPORTE	5/05/2023

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0517-23			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	28/04/2023	HORA	03:30 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-04-2023 al 05-05-2023			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	Sede Divino Niño			
FECHA DE MUESTREO	28/04/2023	HORA	12:35 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 Minutos			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	50	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	35	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7403

ANEXO 69

Informe de análisis microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y manipuladores de alimentos periodo del 10 al 30 de abril de 2023

INFORME MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS, AGUA, AMBIENTES Y SUPERFICIES

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONSULTORA

7362

1469

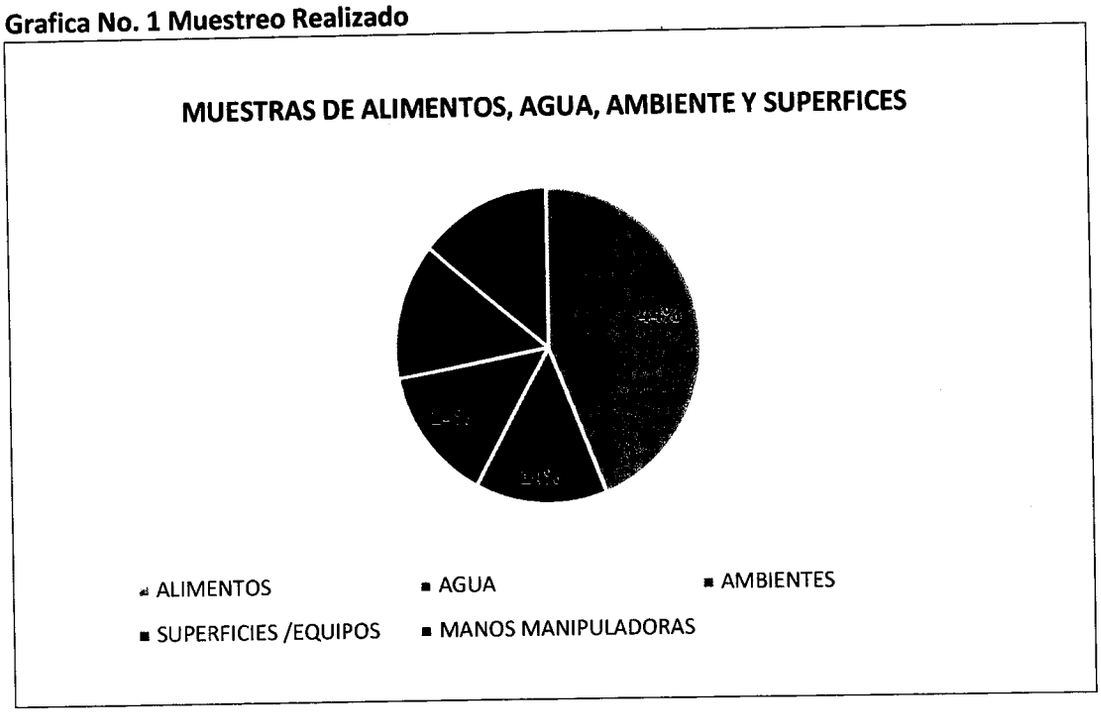
INFORME MUESTREO REALIZADO PERIODO: DEL 10 AL 30 DE ABRIL DEL 2023 MUESTRAS ANALIZADAS: ALIMENTOS, AMBIENTES Y SUPERFICIES

TABLA NO. 1. MUESTRAS ANALIZADAS MES DEL 10 AL 30 DE ABRIL DEL 2023

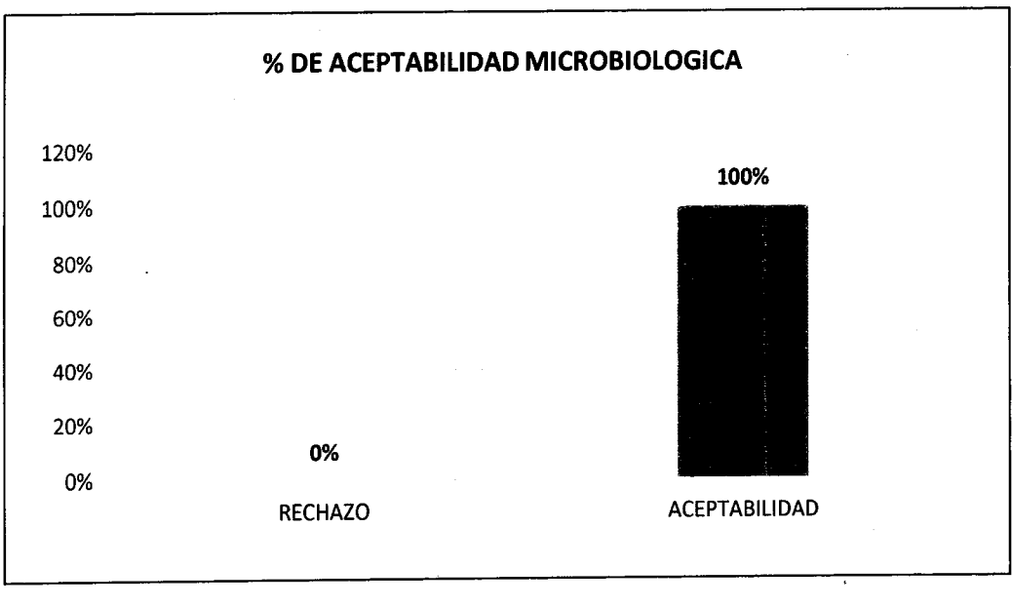
ANÁLISIS A REALIZAR	TIPO DE MUESTRA	TOTAL DE MUESTRAS ANALIZADAS	
		PERIODO DEL 10 AL 30 ABRIL DEL 2023	%
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	48	44
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUA	AGUA	16	14
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES	MANIPULADOR	16	14
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y MENAJES	SUPERFICIES	16	14
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS.-	AMBIENTE	16	14

1.1 ANÁLISIS DE RESULTADOS PERIODO DEL 10 AL 30 DE ABRIL DEL 2023

Grafica No. 1 Muestreo Realizado



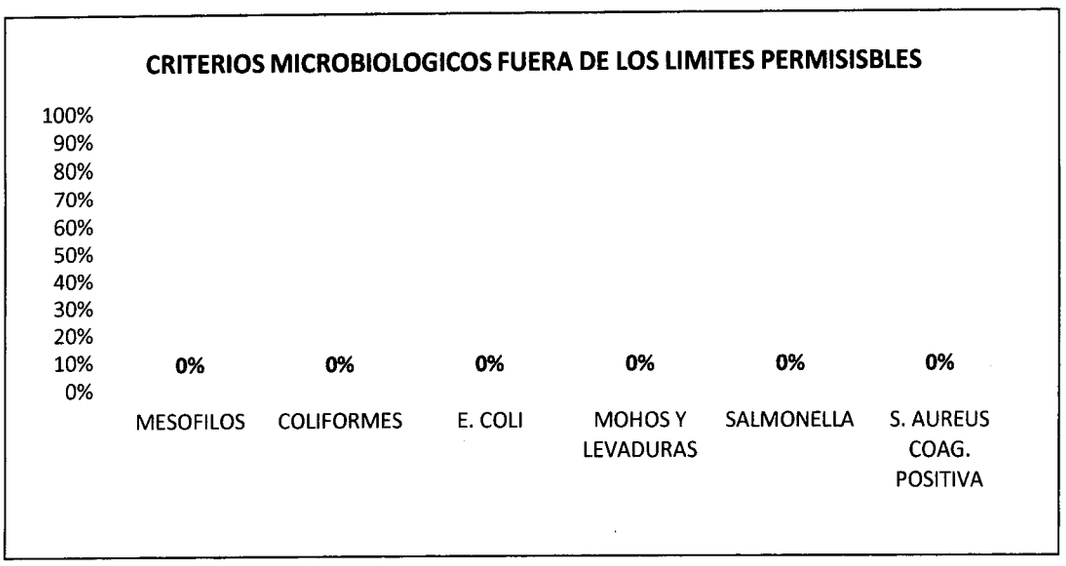
Grafica No. 2. Porcentaje De Aceptabilidad Microbiológica De Alimentos.



OBSERVACIONES:

De acuerdo a la gráfica anterior de las 48 muestras de alimentos analizados en las Unidades de servicio en referencia en dieciséis (16) Unidades aplicativas, por el laboratorio contratado por la Interventoría se obtuvieron resultados del 100% de aceptabilidad microbiológica, de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el mes de abril del 2023.

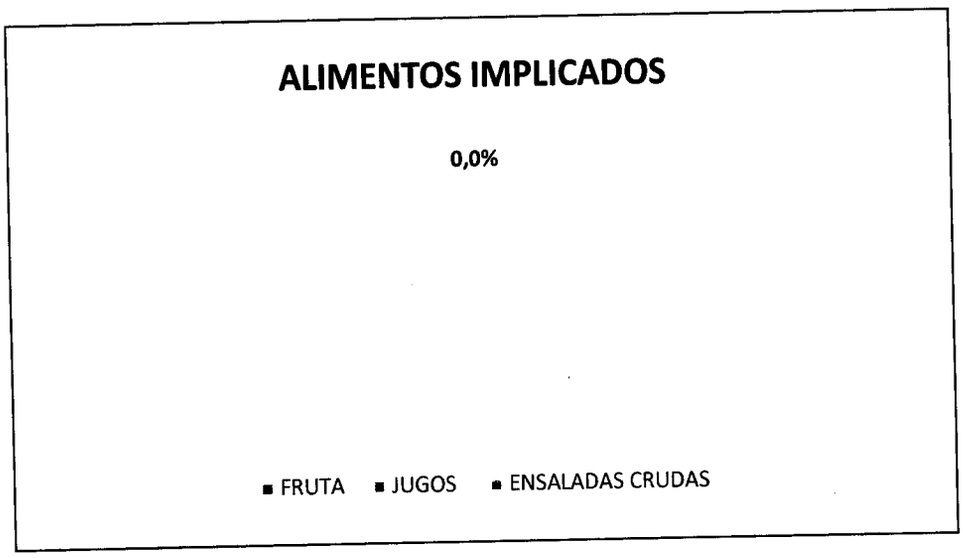
Grafica No. 3. Criterios microbiológicos por fuera de los límites permisibles de los alimentos.



OBSERVACIONES:

En el periodo comprendido del 10 al 30 de abril del presente año, No se encuentran criterios microbiológicos por fuera de los límites admisibles de los alimentos, de las 48 muestras de alimentos analizados en las Unidades de servicio en referencia a dieciséis (16) Unidades aplicativas, por el laboratorio contratado por la Interventoría se obtuvieron resultados del 0% de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el mes de Abril del 2023.

Grafica No. 4. Alimentos Implicados.



OBSERVACIONES:

En el periodo objeto de informe del 10 al 30 de Abril del 2023 no se encontraron alimentos implicados con los denominados microorganismos indicadores de la calidad microbiana llamados coliformes o indicadores de la durabilidad.

9.2 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LAS MUESTRAS ANALIZADAS.

En la preparación de ensaladas de verduras crudas y jugos de frutas, las materias primas se someten a procesos como el pelado, el rebanado, el picado y/o el troceado. Estas maniobras incrementan la posibilidad de contaminación o bien proporcionan un medio adecuado para el crecimiento de microorganismos. Por ello es de relevante importancia que las verduras y frutas sean lavadas y desinfectadas minuciosamente para minimizar los peligros microbianos que pudieran estar presentes. Cabe mencionar que los desinfectantes químicos pueden ser aplicados para reducir el número de microorganismos en los alimentos siempre y cuando no representen un peligro químico en el alimento listo para consumirse.

Debido a la importancia para la inocuidad de los alimentos elaborados, se aseguró que el agua y su sistema de abastecimiento, cumplieran con la calidad mínima necesaria a través de potabilización artesanal, teniendo en cuanta que este es un componente fundamental para mantener un ambiente sanitario.

El agua es utilizada generalmente para:

- Los procesos de limpieza y sanitización de superficies.
- Aseo personal.
- Como ingrediente.
- Lavar y desinfectar frutas y verduras.

Todos estos procesos, entre otros que tuvieron relación con el proceso de elaboración de alimentos, se realizaron utilizando agua hervida para minimizar riesgos de contaminación.

- **RECUENTO DE STAPHILOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA**

El Staphylococcus aureus, es un microorganismo patógeno presente en la piel de animales y personas, además en sus fosas nasales y gargantas. Pese a su amplia distribución y a la facilidad con la que llega a los alimentos y extiende una eventual contaminación, sus efectos son agudos y aparatosos. Los manipuladores de alimentos pueden evitar su rápida extensión con medidas preventivas y buenas prácticas higiénicas.

- **CONTROL DE MANIPULADORES**

Fue importante el control de los manipuladores, con el empleo de gorros y tapabocas, con la debida utilización especialmente de tapabocas para evitar que los manipuladores dejaran libres sus fosas nasales, para evitar la salida de *S. aureus,* forzándose a tapar completamente boca y nariz.
El riesgo inminente que se tiene en el programa de alimentación escolar "Modalidad preparada en sitio", debido a una inadecuada manipulación puede suponer un peligro importante para la salud de los consumidores en las diferentes Unidades de Servicio.
Los procesos de capacitación fueron reforzados con el fin de que el personal manipulador entendiera que no se deben descuidar los principios básicos de manipulación de alimentos ya que toda manipulación supone un peligro, por lo que se extremaron todas las medidas de higiene personal, para evitar la trasmisión de patógenos entre las superficies y/o alimentos entre sí.

9.3 ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTES Y SUPERFICIES DE UTENSILIOS Y EQUIPOS.

Teniendo en cuenta que no existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de los parámetros para limpieza y desinfección, como medida preventiva para evitar contaminación por MESOFILOS, MOHOS Y LEVADURAS, el valor límite admisible debe ir de acuerdo a la validación de los estándares establecidos y desarrollados en el plan de limpieza y desinfección por **El CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022,** el cual fue presentado a la interventoría con el fin de realizar la verificación de los resultados reportados en las tomas de muestras de superficies.

CONCLUSIONES

El desarrollo tecnológico de los últimos años con respecto a los alimentos, es un esfuerzo que hace el operador del programa PAE, acompañado por una adecuada capacitación al personal manipulador de alimentos con el fin de preservar la calidad del producto. En el periodo objeto de informe del 10 al 30 de abril de 2023 no se encontraron resultados microbiológicos fuera de los límites admisibles, en un total de 48 muestras que reflejan la aplicación efectiva de las buenas prácticas de manipulación de alimentos transmitida a través de programas de capacitación encaminados a minimizar riesgos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

El programa de muestreo aplicado por la firma interventora define el procedimiento de captación de muestras y fijar los criterios de decisión (aceptación o rechazo del lote), basándose en el análisis de un número preestablecido de unidades de muestra mediante métodos especificados. Para esto es imprescindible que las unidades de muestra seleccionadas sean representativas del lote al que pertenecen y, además, que se tomen al azar, es decir de forma aleatoria, para que tengan toda la misma probabilidad de ser elegidas como componentes de la muestra.

La muestra representativa utilizada, es aquella cuyas características son tan similares como sea posible, a las del lote de donde procede, es decir, en la muestra elegida han de estar representados, y en la misma proporción, todas las unidades aplicativas que componen las Instituciones Educativas beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar PAE.

Si las muestras no son apropiadamente recolectadas y manejadas de una forma aséptica, o no son representativas del lote muestreado, los resultados del laboratorio no tendrán sentido.

El objetivo de la toma de muestra es suministrar información sobre las características microbianas de los alimentos, que teniendo en cuenta criterios previamente convenidos, puedan ser útiles para la aceptación o rechazo de los lotes. Dicho objetivo determinará los detalles del procedimiento tales como tamaño de muestra, frecuencia, punto de recogida y la hora de la toma de muestra.

ANEXO 70

Plan Mensual de Toma de Muestras Microbiológicas periodo del 1 al 21 de mayo de 2023

PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONSULTORA

7769

TABLA DE CONTENIDO

INFORMACIÓN DEL CONTRATO

INTRODUCCIÓN

JUSTIFICACIÓN

OBJETIVOS

ESTRUCTURA PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS

1 OBJETIVOS

2 ALCANCE

3 NORMATIVIDAD

4 DEFINICIONES

5 REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS

6 DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

6.1. Muestreo para análisis microbiológico de ambiente de áreas

6.2. Muestreo para análisis microbiológicos de alimentos de acuerdo a los componentes del ciclo de minutas

6.3. Muestreo microbiológico para superficies de equipos y utensilios

6.4. Muestreo microbiológico para manipuladores de alimentos

7 RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRAS

8 LABORATORIO CONTRATADO

INFORMACIÓN DEL CONTRATO INTERVENIDO

Tabla No. 1. Información Del Contrato Intervenido

INFORME:	CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS, AMBIENTES Y SUPERFICIES
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No.	No. INTERNO 1374 DE 05-08-2022
OBJETO:	**PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**
PROGRAMA	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

INTRODUCCIÓN

Los alimentos en ocasiones pueden vehiculizar microorganismos patógenos o sus toxinas, con el consiguiente riesgo para la salud del consumidor, pudiendo causar brotes de origen alimentario, lo que puede representar un grave problema de salud pública. Es imprescindible un control eficaz de la higiene, a fin de evitar las consecuencias perjudiciales que derivan de las enfermedades y los daños provocados por los alimentos y por el deterioro de los mismos para la salud. La calidad higiénica de los alimentos es uno de los aspectos que van a influir de forma directa en la salud, ya que su alteración, adulteración o contaminación, tanto química como biológica puede afectar seriamente a la salud.

El control de calidad de los alimentos preparados en los comedores escolares, comienza con la supervisión del suministro de alimentos en cantidades físicas o el cuidado de los menús preparados. Una vez el menú está en disposición de ser suministrado es fundamental vigilar sus características organolépticas, su calidad higiénico-sanitaria y los procedimientos empleados en su conservación en el tiempo que transcurre desde su preparación hasta su consumo.

El análisis microbiológico de un alimento permite conocer sus fuentes de contaminación, valorar las normas de higiene utilizadas en la elaboración y manipulación de alimentos, detectar la posible presencia de microorganismos patógena que suponga un riesgo para la salud los niños, niñas y jóvenes y establecer en qué momento se producen fenómenos de alteración en los distintos alimentos, con el fin de delimitar su período de conservación.

JUSTIFICACIÓN

Teniendo en cuenta las actividades del contrato de Consultoría N° 1344 de 2022 en la Cláusula Actividades a cargo del Contratista Numeral 18 que hace referencia a la toma de muestras, se presenta un informe técnico de los resultados microbiológicos de alimentos, ambientes y superficies, el cual contempla la valoración de la calidad microbiológica de los alimentos ofrecidos en el Programa de Alimentación Escolar PAE "modalidad preparada en sitio" y de esta manera se pretende asegurar que los diferentes componentes cumplan con las normas microbiológicas establecidas.

OBJETIVOS

1. Valorar la carga microbiana e identificar los posibles puntos de riesgo de contaminación o multiplicación microbiana de los alimentos que componen los menús del programa de alimentación escolar modalidad preparada en sitio, de acuerdo al tipo de ración desayuno, almuerzo y cena para los estudiantes matriculados como internos y almuerzo para los estudiantes matriculados en los diferentes niveles educativos de las instituciones educativas del Departamento de Casanare en el periodo objeto de informe del 1 al 16 de Mayo de 2023.

2. Convertir los resultados de los análisis microbiológicos de los alimentos, ambientes y superficies como una herramienta para:

- Garantizar seguridad higiénica de los alimentos, a través de las Buenas Prácticas de Manipulación.

- Realizar ejecución de prácticas adecuadas de elaboración de alimentos en las Unidades aplicativas donde se brinda la alimentación escolar modalidad preparada en sitio.

3. Evitar casos de Brotes de Intoxicaciones Alimentarias teniendo en cuenta que Las enfermedades causadas por patógenos transmitidos por los alimentos constituyen un gran problema para las niñas, niños y jóvenes del Departamento de Casanare. Por ello, la prevención y control de estas enfermedades son una de las metas de la salud pública.

4. Garantizar la inocuidad microbiológica de los alimentos que se logra a través de una implementación efectiva de las medidas de control validadas, cuando corresponda, a través de la cadena de alimentos para minimizar la contaminación y mejorar la inocuidad de éstos. El establecimiento de criterios microbiológicos podría ser de utilidad para verificar que los sistemas de control de inocuidad de los alimentos se implementen de manera correcta.

ESTRUCTURA DEL PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS

1. OBJETIVO

Desarrollar un plan de muestreo en el programa de Alimentación Escolar PAE Modalidad Estrategias Residencias Escolares "Ración Preparada en Sitio" tipo desayuno, almuerzo y cena y modalidad Preparada en Sitio-Almuerzo para los estudiantes matriculados en diferentes instituciones educativas del Departamento de Casanare, para asegurar que los productos cumplan con los requisitos establecidos por la normatividad legal vigente, y se pueda realizar un proceso de seguimiento (trazabilidad) de estos en cada una de las etapas de proceso.

2. ALCANCE

El programa de muestreo desarrollado por la Interventoría a través del Laboratorio INGELABS LABORATORIO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS se aplicará a los componentes de alto riesgo de la minuta Patrón ofrecidos en los ciclos de Menús, equipos y utensilios utilizados para la prestación del servicio PAE, de la misma forma se analizará y evaluará el producto terminado, y por último y no menos importante el personal manipulador de alimentos.

3. NORMATIVIDAD

Capitulo V. Artículo 23. Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

4. DEFINICIONES

- **Muestra**: grupo de unidades tomadas de una población para estimar uno o varios parámetros. Para que la muestra sea representativa las unidades deben ser seleccionadas en forma aleatoria de manera que reflejen, tanto como sea posible, el lote del cual proceden.

- **Parámetro:** es un dato que es tomado como necesario para analizar o valorar una situación. A partir del parámetro, una determinada circunstancia puede entenderse o situarse en perspectiva

- **Personal manipulador:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- **Plan muestreo:** Conjunto de operaciones de toma y preparación de muestras.

5. REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS

Tabla No. 2. Requisitos Básicos Mínimos

No.	MUESTREOS MÍNIMOS DESARROLLADOS
1	Muestreo para análisis microbiológico de ambiente de áreas
2	Muestreo para análisis microbiológico para los diferentes componentes del almuerzo escolar.
3	Muestreo microbiológico para superficies de equipos.
4	Muestreo microbiológico para manipuladores de alimentos.

6. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

1. Se Planeó la frecuencia de muestreo con un cronograma definido mensual para el mes objeto de informe comprendido del 1 al 16 de Mayo de 2023, teniendo en cuenta la fecha, hora y área a muestrear al igual las personas responsables tanto del muestreo como de los análisis.
2. Se realizó el muestreo y análisis microbiológico a través del laboratorio contratado por la Interventoría.

3. Se realiza informe técnico de la calidad microbiológica de alimentos, ambientes y superficies, teniendo en cuenta:

   - ✓ Los parámetros de aceptación o rechazo de acuerdo a las políticas de calidad de la empresa (definidas en la validación del plan de limpieza y desinfección).
   - ✓ Los parámetros microbiológicos de aceptación o rechazo dados en la normatividad sanitaria.

4. Se diligencian los formatos de seguimiento con los resultados obtenidos, con el objeto de tener una información confiable para la historia del proceso.

6.1. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS

Este muestreo se hace para para identificar los focos de contaminación de las diferentes áreas de las Unidades aplicativas, proceso el cual repercute en la calidad de los componentes de los alimentos de las diferentes modalidades.

Se realiza a través de una planeación y ejecución de los diferentes muestreos donde se diligencian de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se definen las áreas que se analizan.
b. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
c. Se codifica la muestra de acuerdo a la fecha, hora y se diligencia el registro teniendo en cuenta:

- ✓ El área a muestrear, la fecha, hora.
- ✓ Responsable del proceso y las observaciones a lugar.

6.2. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS COMPONENTES DEL CICLO DE MENÚ.

Este muestreo se debe hacer para evaluar la calidad microbiológica de los componentes de la minuta del programa de alimentación escolar "Modalidad Preparada en Sitio" los resultados obtenidos permiten evaluar la eficiencia de la aplicación de las BPM Buenas Prácticas de manufactura y mejorar cada uno de los procesos.

Se realiza a través de una planeación y ejecución de los diferentes muestreos donde se diligencian de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se determinar el número de muestras representativas, de acuerdo al producto elaborado para los análisis microbiológicos.
b. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.

- ✓ Se codifica la muestra de acuerdo a la fecha, hora y se diligencia el registro.
- ✓ Responsable del proceso y las observaciones a lugar.

6.3. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Este muestreo se hace para la validación del proceso de limpieza y desinfección, con los resultados que arroja estas muestras nos indica si los desinfectantes son los adecuados, si se planeó bien la rotación de estos y si la concentración es la indicada, además si la persona responsable del proceso de limpieza y desinfección lo está ejecutando siempre de acuerdo al plan.

Para la planeación y ejecución de este muestreo se diligencia de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se observan los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el alimento.
b. Se evidencia que en la Unidad aplicativa se cuente con el plan de limpieza y desinfección para equipos y utensilios y este se lleve a cabo.
c. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
d. Se Codifican la muestra de acuerdo a la fecha, hora, etapa de proceso y se diligencia el registro de esta forma, incluyendo el responsable tanto del muestreo como el analista.

6.4. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Este muestreo se hace para verificar las buenas prácticas de higiene del manipulador de alimentos, si el proceso de limpieza y desinfección siempre se está llevando a cabo de acuerdo al plan y si los desinfectantes a utilizar cumplen bien su trabajo.
Para la planeación y ejecución de este muestreo se diligencia de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se define el personal manipulador de alimentos a muestrear.
b. Se verifica el manual del manipulador de alimentos en cuanto a la responsabilidad e higiene del manipulador de alimentos (protocolo de lavado de manos).
c. Se explica el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
d. Se Codifican la muestra de acuerdo a la fecha, hora, nombre del manipulador de alimentos y diligenciar el registro de esta forma, incluyendo el responsable tanto del muestreo como el analista.

7. RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRAS Y LABORATORIO CONTRATADO.

✓ **Personas responsables encargadas de manejar el proceso de muestreo**: Estará a cargo de técnicos de alimentos o ingenieros de alimentos, previamente certificados por el laboratorio de referencia contratado.

8. INFORMACIÓN DEL LABORATORIO CONTRATADO:

✓ INGELABS LABORATORIO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS. NIT. 900498738 – 9

ANEXO 71

Cronograma de Toma de Muestras Microbiológicas periodo del 1 al 21 de mayo de 2023

14694

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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

CRONOGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

MES DE MAYO DE 2023

OPERADOR CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022 CONTRATO 1374 DE 2022

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	TOTAL
1	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS																															1
2	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PIEDECUESTA																															1
3	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA BAQUEREÑA																															1
4	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA BENDICIÓN																															1
5	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	EL SAMAN																															1
6	AGUAZUL	LA TURUA	LA VICTORIA																															1
7	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LA GRACIELA																															1
8	AGUAZUL	LA TURUA	CERRITO																															1
9	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO																															1
10	MANI	CAMILO TORRES	CAMILO TORRES																															1
TOTAL TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS				0	0	3	2	5	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10

Dando cumplimiento al contrato de Consultoria N° 1344 de 2022 en las obligaciones del contratista Numeral I " Presentar el plan mensual de toma de muestras microbiológicas a realizar y concertarlo con el supervisor del programa".

Toma de muestras

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022
Representante Legal

ANEXO 72

Resultados microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y superficies de manos de manipuladores de alimentos periodo del 1 al 21 de mayo de 2023

1464

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0102-23**
FECHA DE REPORTE	10/05/2023

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0518-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	3/05/2023	03:09 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	3-05-2023 al 10-05-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	Sede Sagrado corazón de Jesus		
FECHA DE MUESTREO	3/05/2023	HORA	8:20 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecido en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7480

7469

INVERSIÓN DE ANTICIPO

ANEXO 86

Informe inversión buen manejo anticipo número 1

74649

INFORME DE INVERSIÓN, BUEN MANEJO Y LIQUIDACION DE ANTICIPO No. 1 CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

1. OBEJTIVO:

Describir el procedimiento ejecutado en el trámite, manejo, control y amortización del anticipo otorgado por la entidad contratante Gobernación de Casanare en desarrollo del Contrato de Consultoría No 1344 de 2022.

2. GENERALIDADES:

Aplicación:

Durante la ejecución del Contrato de Prestación de Consultoría número 1344 de 2022 por el periodo comprendido entre el 23 de agosto de 2022 al 21 de mayo de 2023, y en cumplimiento a lo mencionado en la cláusula FORMA DE PAGO de la minuta del contrato, esta interventoría recibió recursos de anticipo por el 30% del valor total del contrato.

Manejo de anticipo:

El manejo de anticipo se dio de conformidad con lo previsto en la normatividad vigente y el pliego de condiciones. Los costos financieros y tributarios que generó el anticipo en la cuenta bancaria fueron considerados esta Interventoría.

Para el manejo de los recursos que se recibieron en calidad de anticipo, el día 07 de septiembre de 2022 se realizó apertura de cuenta de ahorros número 981-639040 en el BANCO "BBVA.

Los recursos de anticipo fueron utilizados exclusivamente para los conceptos y valores de acuerdo al plan de inversión presentado y aprobado por la supervisión del Contrato.
ANEXO 0.7. Certificación cuenta bancaria para pago de anticipo, carpeta 1

3. PLAN DE INVERSIÓN DE ANTICIPO NUMERO 1

En cumplimento a la Cláusula Sexta del contrato de prestación de servicios **No. CAS OAJ-CMA-007 -2022 Y No. INTERNO 1374 DE 2022-08-05 - FORMA DE PAGO**: La supervisión aprobó el plan de inversión de anticipo de fecha 12 de septiembre de 2022 en cumplimiento de los rubros de acuerdo a propuesta económica radicada ante la Gobernación de Casanare por valor equivalente al 30% del contrato, suma que asciende a TRESCIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS VEINTIDOS PESOS CON TREINTA CENTAVOS ML/CTE. ($341.937.222,30), el cual fue discriminado por ítem como se detalla en tabla siguiente:

14650

Tabla 1. Plan de Inversión Anticipo Número 1.

No.	DESCRIPCIÓN	VALOR	PORCENTAJE
1	**ACTIVIDADES PREVIAS A LA EJECUCIÓN:**	**$ 26.130.177,20**	**7,64%**
1.1.	Revisión y verificación de términos del contrato intervenido	$ 13.065.088,60	
1.2.	Cumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 4.3.1 de la Resolución 29452 de 2017 (Fase de alistamiento de la Operación por parte del operador)	$ 13.065.088,60	
2	**ACTIVIDADES EN ETAPA DE EJECUCIÓN:**	**$ 315.807.045,11**	**92,36%**
2.1.	Interventoría Técnica	$ 127.426.007,38	
2.2.	Interventoría Administrativa	$ 84.571.381,86	
2.3.	Interventoría Jurídica	$ 18.049.207,09	
2.4.	Interventoría Contable	$ 16.078.466,82	
2.5.	Interventoría Ambiental	$ 57.920.912,45	
2.6.	Interventoría Financiera	$ 11.761.069,51	
	TOTAL	**$ 341.937.222,30**	**100,00%**

ANEXO 0.6 Plan de inversión de anticipo número 1, carpeta 1

4. ACTA DE ENTREGA DE ANTICIPO NUMERO 1

El día fecha 12 de septiembre de 2022, esta interventoría suscribe acta de entrega de recursos de anticipo de acuerdo al plan de inversión de anticipo, monto que asciende a TRESCIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS VEINTIDOS PESOS CON TREINTA CENTAVOS ML/CTE. ($341.937.222,30).

ANEXO 0.8 Acta de entrega de anticipo 1, carpeta 1

5. DESEMBOLSO DE ANTICIPO NUMERO 1

El día 14 de septiembre de 2022, la Gobernación de Casanare a través de la orden de Pago No. 22010184 desembolsa anticipo del contrato de Consultoría número 1344 de 2023 a la cuenta de ahorros número 981-639040 en el BANCO "BBVA, monto que asciende a la suma de TRES MIL SETECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES SEISCIENTOS SIETE MIL CIENTO SETENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($3.799.607.172,00).

ANEXO 0.20. Órdenes de pago, carpeta 1

6. EJECUCION RECURSOS DE ANTICIPO NUMERO 1:

Los recursos del anticipo número 1 fueron invertidos y ejecutados en el periodo comprendido entre el 23 de agosto al 2 de diciembre de 2022 de acuerdo al plan de inversión del anticipo, tal como se muestra a continuación:

Tabla 2. Ejecución de recursos de Anticipo Número 1.

FECHA DOCUMENTO	BENEFICIARIO	DESCRIPCIÓN EGRESO	VALOR	VR PARCIAL	VR TOTAL
1,1 Revisión y verificación de términos del contrato intervenido					
30/08/2022	Director de interventoría	Nomina mes de Agosto de 2022	849.333,33		
30/08/2022	Coordinador Operativo	Nomina mes de Agosto de 2022	414.000,00		
30/08/2022	Coordinador de Calidad	Nomina mes de Agosto de 2022	414.000,00		

74657

30/08/2022	Administrador Logístico	Nomina mes de Agosto de 2022	414.000,00	
30/08/2022	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Agosto de 2022	423.200,00	
30/08/2022	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Agosto de 2022	423.200,00	
30/08/2022	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Agosto de 2022	423.200,00	
30/08/2022	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Agosto de 2022	423.200,00	
30/08/2022	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Agosto de 2022	423.200,00	
30/08/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Agosto de 2022	199.622,93	
30/08/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Agosto de 2022	199.622,93	
30/08/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Agosto de 2022	199.622,93	
30/08/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Agosto de 2022	199.622,93	
30/08/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Agosto de 2022	199.622,93	
30/08/2022	Auxiliar Administrativo	Nomina mes de Agosto de 2022	399.245,87	
6/09/2022	Director de interventoría	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9438734705	280.205,33	
6/09/2022	Coordinador Operativo	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	110.349,00	
6/09/2022	Coordinador de Calidad	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	110.349,00	
6/09/2022	Administrador Logístico	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	110.349,00	
6/09/2022	Supervisor de interventoría	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	112.801,20	
6/09/2022	Supervisor de interventoría	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	112.801,20	
6/09/2022	Supervisor de interventoría	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	112.801,20	
6/09/2022	Supervisor de interventoría	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	112.801,20	
6/09/2022	Supervisor de interventoría	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	112.801,20	
6/09/2022	Auxiliar de control de calidad	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	49.044,00	
6/09/2022	Auxiliar de control de calidad	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	49.044,00	
6/09/2022	Auxiliar de control de calidad	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	49.044,00	
6/09/2022	Auxiliar de control de calidad	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	49.044,00	
6/09/2022	Auxiliar de control de calidad	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	49.044,00	
6/09/2022	Auxiliar Administrativo	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	98.088,00	
30/09/2022	Director de interventoría	Nomina mes de Septiembre de 2022	3.185.000,00	
30/09/2022	Coordinador Operativo	Nomina mes de Septiembre de 2022	1.552.500,00	
4/10/2022	Director de interventoría	Seguridad social de Septiembre de 2022 PLANILLA 9441101398	1.050.770,00	
4/10/2022	Coordinador Operativo	Seguridad social de Septiembre de 2022 PLANILLA 9441101044	153.558,40	
		Subtotal		**13.065.088,60**
1,2 cumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 4.3.1 de la Resolución 29452 de 2017 (Fase de alistamiento de la Operación por parte del operador)				
30/08/2022	Director de interventoría	Nomina mes de Agosto de 2022	849.333,33	
30/08/2022	Coordinador Operativo	Nomina mes de Agosto de 2022	414.000,00	

14652

30/08/2022	Coordinador de Calidad	Nomina mes de Agosto de 2022	414.000,00
30/08/2022	Administrador Logístico	Nomina mes de Agosto de 2022	414.000,00
30/08/2022	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Agosto de 2022	423.200,00
30/08/2022	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Agosto de 2022	423.200,00
30/08/2022	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Agosto de 2022	423.200,00
30/08/2022	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Agosto de 2022	423.200,00
30/08/2022	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Agosto de 2022	423.200,00
30/08/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Agosto de 2022	199.622,93
30/08/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Agosto de 2022	199.622,93
30/08/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Agosto de 2022	199.622,93
30/08/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Agosto de 2022	199.622,93
30/08/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Agosto de 2022	199.622,93
30/08/2022	Contador	Nomina mes de Agosto de 2022	460.579,20
30/08/2022	Abogado	Nomina mes de Agosto de 2022	460.579,20
6/09/2022	Director de interventoría	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9438734705	280.205,33
6/09/2022	Coordinador Operativo	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	110.349,00
6/09/2022	Coordinador de Calidad	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	110.349,00
6/09/2022	Administrador Logístico	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	110.349,00
6/09/2022	Supervisor de interventoría	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	112.801,20
6/09/2022	Supervisor de interventoría	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	112.801,20
6/09/2022	Supervisor de interventoría	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	112.801,20
6/09/2022	Supervisor de interventoría	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	112.801,20
6/09/2022	Supervisor de interventoría	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	112.801,20
6/09/2022	Auxiliar de control de calidad	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	49.044,00
6/09/2022	Auxiliar de control de calidad	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	49.044,00
6/09/2022	Auxiliar de control de calidad	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	49.044,00
6/09/2022	Auxiliar de control de calidad	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	49.044,00
6/09/2022	Auxiliar de control de calidad	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	49.044,00
6/09/2022	Contador	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	114.436,00
6/09/2022	Abogado	Seguridad social de Agosto de 2022 PLANILLA 9439804838	114.436,00
30/09/2022	Director de interventoría	Nomina mes de Septiembre de 2022	3.185.000,00
30/09/2022	Coordinador Operativo	Nomina mes de Septiembre de 2022	1.053.361,87
4/10/2022	Director de interventoría	Seguridad social de Septiembre de 2022 PLANILLA 9441101398	1.050.770,00
			Subtotal 13.065.088,60
		2,1 Interventoría Técnica	
30/09/2022	Coordinador Operativo	Nomina mes de Septiembre de 2022	499.138,13

14653

30/09/2022	Coordinador de Calidad	Nomina mes de Septiembre de 2022	3.105.000,00
30/09/2022	Administrador Logístico	Nomina mes de Septiembre de 2022	3.105.000,00
30/09/2022	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Septiembre de 2022	3.174.000,00
30/09/2022	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Septiembre de 2022	3.174.000,00
30/09/2022	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Septiembre de 2022	3.174.000,00
30/09/2022	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Septiembre de 2022	3.174.000,00
30/09/2022	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Septiembre de 2022	3.174.000,00
30/09/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Septiembre de 2022	1.497.172,00
30/09/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Septiembre de 2022	1.497.172,00
30/09/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Septiembre de 2022	1.497.172,00
30/09/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Septiembre de 2022	1.497.172,00
30/09/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Septiembre de 2022	1.497.172,00
4/10/2022	Coordinador Operativo	Seguridad social de Septiembre de 2022 PLANILLA 9441101044	674.059,10
4/10/2022	Coordinador de Calidad	Seguridad social de Septiembre de 2022 PLANILLA 9441101044	827.617,50
4/10/2022	Administrador logístico	Seguridad social de Septiembre de 2022 PLANILLA 9441101044	827.617,50
4/10/2022	Supervisor de interventoría	Seguridad social de Septiembre de 2022 PLANILLA 9441101044	846.009,00
4/10/2022	Supervisor de interventoría	Seguridad social de Septiembre de 2022 PLANILLA 9441101044	846.009,00
4/10/2022	Supervisor de interventoría	Seguridad social de Septiembre de 2022 PLANILLA 9441101044	846.009,00
4/10/2022	Supervisor de interventoría	Seguridad social de Septiembre de 2022 PLANILLA 9441101044	846.009,00
4/10/2022	Supervisor de interventoría	Seguridad social de Septiembre de 2022 PLANILLA 9441101044	846.009,00
4/10/2022	Auxiliar de control de calidad	Seguridad social de Septiembre de 2022 PLANILLA 9441101044	367.830,00
4/10/2022	Auxiliar de control de calidad	Seguridad social de Septiembre de 2022 PLANILLA 9441101044	367.830,00
4/10/2022	Auxiliar de control de calidad	Seguridad social de Septiembre de 2022 PLANILLA 9441101044	367.830,00
4/10/2022	Auxiliar de control de calidad	Seguridad social de Septiembre de 2022 PLANILLA 9441101044	367.830,00
4/10/2022	Auxiliar de control de calidad	Seguridad social de Septiembre de 2022 PLANILLA 9441101044	367.830,00
30/10/2022	Director de interventoría	Nomina mes de Octubre de 2022	4.293.333,33
30/10/2022	Coordinador Operativo	Nomina mes de Octubre de 2022	2.070.000,00
30/10/2022	Coordinador de Calidad	Nomina mes de Octubre de 2022	2.070.000,00
30/10/2022	Administrador logístico	Nomina mes de Octubre de 2022	2.070.000,00
30/10/2022	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Octubre de 2022	2.116.000,00
30/10/2022	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Octubre de 2022	2.116.000,00
30/10/2022	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Octubre de 2022	2.116.000,00
30/10/2022	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Octubre de 2022	2.116.000,00
30/10/2022	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Octubre de 2022	2.116.000,00
30/10/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Octubre de 2022	998.114,67
30/10/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Octubre de 2022	998.114,67

14654

30/10/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Octubre de 2022	998.114,67	
30/10/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Octubre de 2022	998.114,67	
30/10/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Octubre de 2022	998.114,67	
30/10/2022	Auxiliar Administrativo	Nomina mes de Octubre de 2022	998.114,67	
3/11/2022	Director de interventoría	Seguridad social de Octubre de 2022 PLANILLA 9441427102	1.401.026,67	
3/11/2022	Coordinador Operativo	Seguridad social de Octubre de 2022 PLANILLA 9442401962	551.745,00	
3/11/2022	Coordinador de Calidad	Seguridad social de Octubre de 2022 PLANILLA 9442401962	551.745,00	
3/11/2022	Administrador Logístico	Seguridad social de Octubre de 2022 PLANILLA 9442401962	551.745,00	
3/11/2022	Supervisor de interventoría	Seguridad social de Octubre de 2022 PLANILLA 9442401962	564.006,00	
3/11/2022	Supervisor de interventoría	Seguridad social de Octubre de 2022 PLANILLA 9442401962	564.006,00	
3/11/2022	Supervisor de interventoría	Seguridad social de Octubre de 2022 PLANILLA 9442401962	564.006,00	
3/11/2022	Supervisor de interventoría	Seguridad social de Octubre de 2022 PLANILLA 9442401962	564.006,00	
3/11/2022	Supervisor de interventoría	Seguridad social de Octubre de 2022 PLANILLA 9442401962	564.006,00	
3/11/2022	Auxiliar de control de calidad	Seguridad social de Octubre de 2022 PLANILLA 9442401962	245.220,00	
3/11/2022	Auxiliar de control de calidad	Seguridad social de Octubre de 2022 PLANILLA 9442401962	245.220,00	
3/11/2022	Auxiliar de control de calidad	Seguridad social de Octubre de 2022 PLANILLA 9442401962	245.220,00	
3/11/2022	Auxiliar de control de calidad	Seguridad social de Octubre de 2022 PLANILLA 9442401962	245.220,00	
3/11/2022	Auxiliar de control de calidad	Seguridad social de Octubre de 2022 PLANILLA 9442401962	245.220,00	
3/11/2022	Auxiliar Administrativo	Seguridad social de Octubre de 2022 PLANILLA 9442401962	245.220,00	
30/08/2022	Papeleria Lápiz y papel	Útiles de papeleria FACT 755	550.000,00	
8/09/2022	Extinsec	Dotación a empleados FACT 12102	806.000,00	
8/09/2022	Comercializadora Arturo Calle sas	Dotación a empleados FACT 11718	326.655,00	
8/09/2022	Bonilla Araque Hector Julio	Útiles de papeleria FACT 12983	335.700,00	
10/09/2022	Protepp sas	Dotación a empleados FACT 1480	674.233,77	
12/09/2022	Jeison Jair Alvarez Gerena	Dotación a empleados CTA DE COBRO	125.000,00	
23/09/2022	Comcel sas	Servicio de celular FACT 5611118002	242.163,00	
24/09/2022	Comercializadora J.A. Sanchez	Dotación a empleados FACT 14388	215.000,00	
6/10/2022	Enerca	Servicio de energía FACT 36929189	338.240,00	
18/10/2022	Dota y Seg sas	Dotación a empleados FACT 10457	260.000,00	
5/11/2022	Enerca	Servicio de energía FACT 37332124	305.585,00	
7/12/2022	Comercializadora Rodrimac sas	Servicio de transporte del 23 de agosto al 31 de octubre 2022 FACT 219	50.364.310,38	
			Subtotal	**127.426.007,38**
		2,2 Interventoría Administrativa		
30/09/2022	Auxiliar Administrativo	Nomina mes de Septiembre de 2022	1.497.172,00	
4/10/2022	Auxiliar Administrativo	Seguridad social de Septiembre de 2022 PLANILLA 9441101044	367.830,00	
23/09/2022	Comcel sas	Servicio de celular FACT 5611118002	242.163,00	

74655

24/09/2022	Comercializadora J.A. Sanchez	Dotación a empleados FACT 14388	215.000,00
6/10/2022	Enerca	Servicio de energía FACT 36929189	338.240,00
18/10/2022	Papeleria Lapiz y papel	Utiles de papeleria FACT 975	442.000,00
5/11/2022	Enerca	Servicio de energia FACT 37332124	305.585,00
7/12/2022	Comercializadora Rodrimac sas	Servicio de transporte del 23 de agosto al 31 de octubre 2022 FACT 219	29.400.000,00
30/11/2022	Coordinador de Calidad	Nomina mes de Noviembre de 2022	976.116,11
30/11/2022	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Noviembre de 2022	3.174.000,00
30/11/2022	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Noviembre de 2022	3.174.000,00
30/11/2022	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Noviembre de 2022	3.174.000,00
30/11/2022	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Noviembre de 2022	3.174.000,00
30/11/2022	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Noviembre de 2022	3.174.000,00
30/11/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Noviembre de 2022	1.497.172,00
30/11/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Noviembre de 2022	1.497.172,00
30/11/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Noviembre de 2022	1.497.172,00
30/11/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Noviembre de 2022	1.497.172,00
30/11/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Noviembre de 2022	1.497.172,00
30/11/2022	Auxiliar Administrativo	Nomina mes de Noviembre de 2022	421.672,00
30/11/2022	Abogado	Nomina mes de Noviembre de 2022	1.727.172,00
7/12/2022	Director de interventoría	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443896673	826.263,00
2/12/2022	Coordinador Operativo	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443895225	181.748,17
2/12/2022	Coordinador de Calidad	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443895225	413.808,75
2/12/2022	Administrador logístico	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443895225	413.808,75
2/12/2022	Supervisor de interventoría	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443895225	423.004,50
2/12/2022	Supervisor de interventoría	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443895225	423.004,50
2/12/2022	Supervisor de interventoría	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443895225	423.004,50
2/12/2022	Supervisor de interventoría	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443895225	423.004,50
2/12/2022	Abogado	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443895225	429.135,00
2/12/2022	Director de interventoría	Nomina mes de Diciembre de 2022	2.478.664,90
2/12/2022	Coordinador Operativo	Nomina mes de Diciembre de 2022	207.000,00
2/12/2022	Coordinador de Calidad	Nomina mes de Diciembre de 2022	207.000,00
2/12/2022	Administrador Logístico	Nomina mes de Diciembre de 2022	207.000,00
2/12/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Diciembre de 2022	99.811,47
2/12/2022	Auxiliar Administrativo	Nomina mes de Diciembre de 2022	99.811,47
2/12/2022	Contador	Nomina mes de Diciembre de 2022	921.158,40
2/12/2022	Abogado	Nomina mes de Diciembre de 2022	115.144,80
5/01/2023	Director de interventoría	Planilla seguridad social Diciembre de 2022 PLANILLA 9445179215	1.120.821,33

74656

5/01/2023	Coordinador Operativo	Planilla seguridad social Diciembre de 2022 PLANILLA 9445178425	55.174,50	
5/01/2023	Coordinador de Calidad	Planilla seguridad social Diciembre de 2022 PLANILLA 9445178425	55.174,50	
5/01/2023	Administrador Logístico	Planilla seguridad social Diciembre de 2022 PLANILLA 9445178425	55.174,50	
5/01/2023	Auxiliar de control de calidad	Planilla seguridad social Diciembre de 2022 PLANILLA 9445178425	24.522,00	
5/01/2023	Auxiliar Administrativo	Planilla seguridad social Diciembre de 2022 PLANILLA 9445178425	24.522,00	
5/01/2023	Contador	Planilla seguridad social Diciembre de 2022 PLANILLA 9445178425	228.872,00	
5/01/2023	Abogado	Planilla seguridad social Diciembre de 2022 PLANILLA 9445178425	28.609,00	
2/12/2022	Director de interventoría	Liquidación Laboral	5.320.104,00	
2/12/2022	Coordinador Operativo	Liquidación Laboral	2.228.438,00	
2/12/2022	Coordinador de Calidad	Liquidación Laboral	2.228.438,00	
2/12/2022	Administrador Logístico	Liquidación Laboral	1.982.361,21	
2/12/2022	Auxiliar Administrativo	Liquidación Laboral	1.053.136,00	
2/12/2022	Contador	Liquidación Laboral	1.383.153,00	
2/12/2022	Abogado	Liquidación Laboral	1.201.699,00	
			Subtotal	**84.571.381,86**
		2,3 Interventoría Jurídica		
30/09/2022	Abogado	Nomina mes de Septiembre de 2022	1.727.172,00	
4/10/2022	Abogado	Seguridad social de Septiembre de 2022 PLANILLA 9441101044	429.135,00	
30/10/2022	Abogado	Nomina mes de Octubre de 2022	1.151.448,00	
3/11/2022	Abogado	Seguridad social de Octubre de 2022 PLANILLA 9442401962	286.090,00	
7/12/2022	Comercializadora Rodrimac sas	Servicio de transporte del 23 de agosto al 31 de octubre 2022 FACT 219	14.455.362,09	
			Subtotal	**18.049.207,09**
		2,4 Interventoría Contable		
30/09/2022	Contador	Nomina mes de Septiembre de 2022	1.727.172,00	
4/10/2022	Contador	Seguridad social de Septiembre de 2022 PLANILLA 9441101044	429.135,00	
7/12/2022	Comercializadora Rodrimac sas	Servicio de transporte del 23 de agosto al 31 de octubre 2022 FACT 219	5.075.200,00	
30/11/2022	Director de interventoria	Nomina mes de Noviembre de 2022	6.370.000,00	
30/11/2022	Contador	Nomina mes de Noviembre de 2022	1.615.452,82	
7/12/2022	Director de interventoria	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443896673	861.507,00	
			Subtotal	**16.078.466,82**
		2,5 Interventoría Ambiental		
7/12/2022	Comercializadora Rodrimac sas	Servicio de transporte del 23 de agosto al 31 de octubre 2022 FACT 219	5.705.126,76	
30/11/2022	Coordinador de Calidad	Nomina mes de Noviembre de 2022	691.345,89	
2/12/2022	Coordinador de Calidad	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443895225	413.808,75	
2/12/2022	Administrador Logistico	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443895225	413.808,75	
2/12/2022	Supervisor de interventoria	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443895225	423.004,50	
2/12/2022	Supervisor de interventoria	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443895225	423.004,50	

7465

2/12/2022	Supervisor de interventoria	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443895225	423.004,50	
2/12/2022	Supervisor de interventoria	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443895225	423.004,50	
2/12/2022	Supervisor de interventoria	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443895225	846.009,00	
2/12/2022	Auxiliar de control de calidad	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443895225	367.830,00	
2/12/2022	Auxiliar de control de calidad	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443895225	367.830,00	
2/12/2022	Auxiliar de control de calidad	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443895225	367.830,00	
2/12/2022	Auxiliar de control de calidad	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443895225	367.830,00	
2/12/2022	Auxiliar de control de calidad	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443895225	367.830,00	
2/12/2022	Auxiliar Administrativo	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443895225	367.830,00	
2/12/2022	Director de interventoria	Nomina mes de Diciembre de 2022	918.668,43	
2/12/2022	Supervisor de interventoria	Nomina mes de Diciembre de 2022	211.600,00	
2/12/2022	Supervisor de interventoria	Nomina mes de Diciembre de 2022	211.600,00	
2/12/2022	Supervisor de interventoria	Nomina mes de Diciembre de 2022	211.600,00	
2/12/2022	Supervisor de interventoria	Nomina mes de Diciembre de 2022	211.600,00	
2/12/2022	Supervisor de interventoria	Nomina mes de Diciembre de 2022	211.600,00	
2/12/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Diciembre de 2022	99.811,47	
2/12/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Diciembre de 2022	99.811,47	
2/12/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Diciembre de 2022	99.811,47	
2/12/2022	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Diciembre de 2022	99.811,47	
5/01/2023	Supervisor de interventoria	Planilla seguridad social Diciembre de 2022 PLANILLA 9445178425	56.400,60	
5/01/2023	Supervisor de interventoria	Planilla seguridad social Diciembre de 2022 PLANILLA 9445178425	56.400,60	
5/01/2023	Supervisor de interventoria	Planilla seguridad social Diciembre de 2022 PLANILLA 9445178425	56.400,60	
5/01/2023	Supervisor de interventoria	Planilla seguridad social Diciembre de 2022 PLANILLA 9445178425	56.400,60	
5/01/2023	Supervisor de interventoria	Planilla seguridad social Diciembre de 2022 PLANILLA 9445178425	56.400,60	
5/01/2023	Auxiliar de control de calidad	Planilla seguridad social Diciembre de 2022 PLANILLA 9445178425	24.522,00	
5/01/2023	Auxiliar de control de calidad	Planilla seguridad social Diciembre de 2022 PLANILLA 9445178425	24.522,00	
5/01/2023	Auxiliar de control de calidad	Planilla seguridad social Diciembre de 2022 PLANILLA 9445178425	24.522,00	
5/01/2023	Auxiliar de control de calidad	Planilla seguridad social Diciembre de 2022 PLANILLA 9445178425	24.522,00	
15/12/2022	Pruebas de laboratorios	Pruebas de laboratorio septiembre octubre FACTURA No. 319	15.171.310,00	
15/12/2022	Pruebas de laboratorios	Pruebas de laboratorio noviembre diciembre FACTURA No. 320	28.024.500,00	
			Subtotal	**57.920.912,45**
		2,6 Interventoria Financiera		
30/10/2022	Contador	Nomina mes de Octubre de 2022	1.151.448,00	
3/11/2022	Contador	Seguridad social de Octubre de 2022 PLANILLA 9442401962	286.090,00	
30/11/2022	Coordinador Operativo	Nomina mes de Noviembre de 2022	3.105.000,00	
30/11/2022	Coordinador de Calidad	Nomina mes de Noviembre de 2022	1.437.538,00	

1458

30/11/2022	Administrador Logistico	Nomina mes de Noviembre de 2022	3.105.000,00		
30/11/2022	Auxiliar Administrativo	Nomina mes de Noviembre de 2022	1.075.500,00		
30/11/2022	Contador	Nomina mes de Noviembre de 2022	111.719,18		
7/12/2022	Director de interventoria	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443896673	413.770,00		
2/12/2022	Coordinador Operativo	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443895225	645.869,33		
2/12/2022	Contador	Planilla seguridad social Noviembre de 2022 PLANILLA 9443895225	429.135,00		
		Subtotal		**11.761.069,51**	
		TOTAL GENERAL			**341.937.222,30**

ANEXO 91. CD Consolidado Inversión anticipo 1, carpeta 7

Los documentos que soportan la ejecución y buen manejo de los recursos de anticipo número 1, se encuentran en el expediente contractual que reposan en la oficina jurídica de la Gobernación de Casanare contenido en los informes de los meses de agosto 23 al 2 de diciembre de 2022.

La amortización de los recursos de anticipo numero 1 fueron deducidos en las actas parciales de pago, correspondiendo al 30% del valor del acta.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
RL Contrato Consultoría No. 1344 de 2022

MYRIAM GUTIERREZ PATIÑO
Profesional Contador Publico

14659

Fecha	DD	MM	AA	CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022
	31	OCTUBRE	2022	

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

DATOS GENERALES

CONTRATO No. 1344 DE 2022 **BANCO** BANCO BBVA **CUENTA No.** 981-639040

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

CONTRATISTA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTOR
SUPERVISOR DR. ANDRES JESUS CAMPO BECERRA / DIRECTOR TECNICO DE COBERTURA EDUCATIVA SED

DATOS ESPECÍFICOS

CHEQUE/ COMPROBANTE No.	FECHA CHEQUE/ COMPROB.	BENEFICIARIO	VALOR	ITEM	DESCRIPCIÓN EGRESO
NOMINA	30/08/2022	Director de interventoria	$ 849.333,33	1,1	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Coordinador Operativo	$ 414.000,00	1,1	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Coordinador de Calidad	$ 414.000,00	1,1	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Administrador Logistico	$ 414.000,00	1,1	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Supervisor de interventoria	$ 423.200,00	1,1	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Supervisor de interventoria	$ 423.200,00	1,1	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Supervisor de interventoria	$ 423.200,00	1,1	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Supervisor de interventoria	$ 423.200,00	1,1	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Supervisor de interventoria	$ 423.200,00	1,1	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 199.622,93	1,1	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 199.622,93	1,1	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 199.622,93	1,1	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 199.622,93	1,1	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 199.622,93	1,1	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Auxiliar Administrativo	$ 399.245,87	1,1	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Contador	$ -	1,1	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Abogado	$ -	1,1	Nomina mes de Agosto de 2022
PLANILLA 9438734705	6/09/2022	Director de interventoria	$ 280.205,33	1,1	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Coordinador Operativo	$ 110.349,00	1,1	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Coordinador de Calidad	$ 110.349,00	1,1	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Administrador Logistico	$ 110.349,00	1,1	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Supervisor de interventoria	$ 112.801,20	1,1	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Supervisor de interventoria	$ 112.801,20	1,1	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Supervisor de interventoria	$ 112.801,20	1,1	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Supervisor de interventoria	$ 112.801,20	1,1	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Supervisor de interventoria	$ 112.801,20	1,1	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 49.044,00	1,1	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 49.044,00	1,1	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 49.044,00	1,1	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 49.044,00	1,1	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 49.044,00	1,1	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Auxiliar Administrativo	$ 98.088,00	1,1	Seguridad social de Agosto de 2022
NOMINA	30/09/2022	Director de interventoria	$ 3.185.000,00	1,1	Nomina mes de Septiembre de 2022

74660

Fecha	DD	MM	AA	CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022
	31	OCTUBRE	2022	

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

DATOS GENERALES

CONTRATO No. 1344 DE 2022 **BANCO** BANCO BBVA **CUENTA No.** 981-639040

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

CONTRATISTA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTOR
SUPERVISOR DR. ANDRES JESUS CAMPO BECERRA / DIRECTOR TECNICO DE COBERTURA EDUCATIVA SED

DATOS ESPECÍFICOS

NOMINA	30/09/2022	Coordinador Operativo	$	1.552.500,00	1,1	Nomina mes de Septiembre de 2022
PLANILLA 9441101398	4/10/2022	Director de interventoria	$	1.050.770,00	1,1	Seguridad social de Septiembre de 2022
PLANILLA 9441101044	4/10/2022	Coordinador Operativo	$	153.558,40	1,1	Seguridad social de Septiembre de 2022
TOTAL ITEM 1,1			**$**	**13.065.088,60**		
NOMINA	30/08/2022	Director de interventoria	$	849.333,33	1,2	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Coordinador Operativo	$	414.000,00	1,2	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Coordinador de Calidad	$	414.000,00	1,2	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Administrador Logistico	$	414.000,00	1,2	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Supervisor de interventoria	$	423.200,00	1,2	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Supervisor de interventoria	$	423.200,00	1,2	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Supervisor de interventoria	$	423.200,00	1,2	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Supervisor de interventoria	$	423.200,00	1,2	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Supervisor de interventoria	$	423.200,00	1,2	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Auxiliar de control de calidad	$	199.622,93	1,2	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Auxiliar de control de calidad	$	199.622,93	1,2	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Auxiliar de control de calidad	$	199.622,93	1,2	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Auxiliar de control de calidad	$	199.622,93	1,2	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Auxiliar de control de calidad	$	199.622,93	1,2	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Auxiliar Administrativo	$	-	1,2	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Contador	$	460.579,20	1,2	Nomina mes de Agosto de 2022
NOMINA	30/08/2022	Abogado	$	460.579,20	1,2	Nomina mes de Agosto de 2022
PLANILLA 9438734705	6/09/2022	Director de interventoria	$	280.205,33	1,2	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Coordinador Operativo	$	110.349,00	1,2	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Coordinador de Calidad	$	110.349,00	1,2	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Administrador Logistico	$	110.349,00	1,2	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Supervisor de interventoria	$	112.801,20	1,2	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Supervisor de interventoria	$	112.801,20	1,2	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Supervisor de interventoria	$	112.801,20	1,2	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Supervisor de interventoria	$	112.801,20	1,2	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Supervisor de interventoria	$	112.801,20	1,2	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Auxiliar de control de calidad	$	49.044,00	1,2	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Auxiliar de control de calidad	$	49.044,00	1,2	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Auxiliar de control de calidad	$	49.044,00	1,2	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Auxiliar de control de calidad	$	49.044,00	1,2	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Auxiliar de control de calidad	$	49.044,00	1,2	Seguridad social de Agosto de 2022

7466

Fecha	DD	MM	AA	CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022
	31	OCTUBRE	2022	

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

DATOS GENERALES

CONTRATO No. 1344 DE 2022 **BANCO** BANCO BBVA **CUENTA No.** 981-639040

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

CONTRATISTA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTOR
SUPERVISOR DR. ANDRES JESUS CAMPO BECERRA / DIRECTOR TECNICO DE COBERTURA EDUCATIVA SED

DATOS ESPECÍFICOS

PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Auxiliar Administrativo	$ -	1,2	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Contador	$ 114.436,00	1,2	Seguridad social de Agosto de 2022
PLANILLA 9439804838	6/09/2022	Abogado	$ 114.436,00	1,2	Seguridad social de Agosto de 2022
NOMINA	30/09/2022	Director de interventoria	$ 3.185.000,00	1,2	Nomina mes de Septiembre de 2022
NOMINA	30/09/2022	Coordinador Operativo	$ 1.053.361,87	1,2	Nomina mes de Septiembre de 2022
PLANILLA 9441101398	4/10/2022	Director de interventoria	$ 1.050.770,00	1,2	Seguridad social de Septiembre de 2022
TOTAL ITEM 1,2			**$ 13.065.088,60**		
NOMINA	30/09/2022	Coordinador Operativo	$ 499.138,13	2,1	Nomina mes de Septiembre de 2022
NOMINA	30/09/2022	Coordinador de Calidad	$ 3.105.000,00	2,1	Nomina mes de Septiembre de 2022
NOMINA	30/09/2022	Administrador Logistico	$ 3.105.000,00	2,1	Nomina mes de Septiembre de 2022
NOMINA	30/09/2022	Supervisor de interventoria	$ 3.174.000,00	2,1	Nomina mes de Septiembre de 2022
NOMINA	30/09/2022	Supervisor de interventoria	$ 3.174.000,00	2,1	Nomina mes de Septiembre de 2022
NOMINA	30/09/2022	Supervisor de interventoria	$ 3.174.000,00	2,1	Nomina mes de Septiembre de 2022
NOMINA	30/09/2022	Supervisor de interventoria	$ 3.174.000,00	2,1	Nomina mes de Septiembre de 2022
NOMINA	30/09/2022	Supervisor de interventoria	$ 3.174.000,00	2,1	Nomina mes de Septiembre de 2022
NOMINA	30/09/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 1.497.172,00	2,1	Nomina mes de Septiembre de 2022
NOMINA	30/09/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 1.497.172,00	2,1	Nomina mes de Septiembre de 2022
NOMINA	30/09/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 1.497.172,00	2,1	Nomina mes de Septiembre de 2022
NOMINA	30/09/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 1.497.172,00	2,1	Nomina mes de Septiembre de 2022
NOMINA	30/09/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 1.497.172,00	2,1	Nomina mes de Septiembre de 2022
PLANILLA 9441101044	4/10/2022	Coordinador Operativo	$ 674.059,10	2,1	Seguridad social de Septiembre de 2022
PLANILLA 9441101044	4/10/2022	Coordinador de Calidad	$ 827.617,50	2,1	Seguridad social de Septiembre de 2022
PLANILLA 9441101044	4/10/2022	Administrador Logistico	$ 827.617,50	2,1	Seguridad social de Septiembre de 2022
PLANILLA 9441101044	4/10/2022	Supervisor de interventoria	$ 846.009,00	2,1	Seguridad social de Septiembre de 2022
PLANILLA 9441101044	4/10/2022	Supervisor de interventoria	$ 846.009,00	2,1	Seguridad social de Septiembre de 2022
PLANILLA 9441101044	4/10/2022	Supervisor de interventoria	$ 846.009,00	2,1	Seguridad social de Septiembre de 2022
PLANILLA 9441101044	4/10/2022	Supervisor de interventoria	$ 846.009,00	2,1	Seguridad social de Septiembre de 2022
PLANILLA 9441101044	4/10/2022	Supervisor de interventoria	$ 846.009,00	2,1	Seguridad social de Septiembre de 2022
PLANILLA 9441101044	4/10/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 367.830,00	2,1	Seguridad social de Septiembre de 2022
PLANILLA 9441101044	4/10/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 367.830,00	2,1	Seguridad social de Septiembre de 2022
PLANILLA 9441101044	4/10/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 367.830,00	2,1	Seguridad social de Septiembre de 2022
PLANILLA 9441101044	4/10/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 367.830,00	2,1	Seguridad social de Septiembre de 2022
PLANILLA 9441101044	4/10/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 367.830,00	2,1	Seguridad social de Septiembre de 2022
NOMINA	30/10/2022	Director de interventoria	$ 4.293.333,33	2,1	Nomina mes de Octubre de 2022
NOMINA	30/10/2022	Coordinador Operativo	$ 2.070.000,00	2,1	Nomina mes de Octubre de 2022

7462

Fecha	DD	MM	AA	CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022
	31	OCTUBRE	2022	

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

DATOS GENERALES

CONTRATO No. 1344 DE 2022 **BANCO** BANCO BBVA **CUENTA No.** 981-639040

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

CONTRATISTA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTOR
SUPERVISOR DR. ANDRES JESUS CAMPO BECERRA / DIRECTOR TECNICO DE COBERTURA EDUCATIVA SED

DATOS ESPECÍFICOS

NOMINA	30/10/2022	Coordinador de Calidad	$	2.070.000,00	2,1	Nomina mes de Octubre de 2022
NOMINA	30/10/2022	Administrador Logistico	$	2.070.000,00	2,1	Nomina mes de Octubre de 2022
NOMINA	30/10/2022	Supervisor de interventoria	$	2.116.000,00	2,1	Nomina mes de Octubre de 2022
NOMINA	30/10/2022	Supervisor de interventoria	$	2.116.000,00	2,1	Nomina mes de Octubre de 2022
NOMINA	30/10/2022	Supervisor de interventoria	$	2.116.000,00	2,1	Nomina mes de Octubre de 2022
NOMINA	30/10/2022	Supervisor de interventoria	$	2.116.000,00	2,1	Nomina mes de Octubre de 2022
NOMINA	30/10/2022	Supervisor de interventoria	$	2.116.000,00	2,1	Nomina mes de Octubre de 2022
NOMINA	30/10/2022	Auxiliar de control de calidad	$	998.114,67	2,1	Nomina mes de Octubre de 2022
NOMINA	30/10/2022	Auxiliar de control de calidad	$	998.114,67	2,1	Nomina mes de Octubre de 2022
NOMINA	30/10/2022	Auxiliar de control de calidad	$	998.114,67	2,1	Nomina mes de Octubre de 2022
NOMINA	30/10/2022	Auxiliar de control de calidad	$	998.114,67	2,1	Nomina mes de Octubre de 2022
NOMINA	30/10/2022	Auxiliar de control de calidad	$	998.114,67	2,1	Nomina mes de Octubre de 2022
NOMINA	30/10/2022	Auxiliar Administrativo	$	998.114,67	2,1	Nomina mes de Octubre de 2022
PLANILLA 9441427102	3/11/2022	Director de interventoria	$	1.401.026,67	2,1	Seguridad social de Octubre de 2022
PLANILLA 9442401962	3/11/2022	Coordinador Operativo	$	551.745,00	2,1	Seguridad social de Octubre de 2022
PLANILLA 9442401962	3/11/2022	Coordinador de Calidad	$	551.745,00	2,1	Seguridad social de Octubre de 2022
PLANILLA 9442401962	3/11/2022	Administrador Logistico	$	551.745,00	2,1	Seguridad social de Octubre de 2022
PLANILLA 9442401962	3/11/2022	Supervisor de interventoria	$	564.006,00	2,1	Seguridad social de Octubre de 2022
PLANILLA 9442401962	3/11/2022	Supervisor de interventoria	$	564.006,00	2,1	Seguridad social de Octubre de 2022
PLANILLA 9442401962	3/11/2022	Supervisor de interventoria	$	564.006,00	2,1	Seguridad social de Octubre de 2022
PLANILLA 9442401962	3/11/2022	Supervisor de interventoria	$	564.006,00	2,1	Seguridad social de Octubre de 2022
PLANILLA 9442401962	3/11/2022	Supervisor de interventoria	$	564.006,00	2,1	Seguridad social de Octubre de 2022
PLANILLA 9442401962	3/11/2022	Auxiliar de control de calidad	$	245.220,00	2,1	Seguridad social de Octubre de 2022
PLANILLA 9442401962	3/11/2022	Auxiliar de control de calidad	$	245.220,00	2,1	Seguridad social de Octubre de 2022
PLANILLA 9442401962	3/11/2022	Auxiliar de control de calidad	$	245.220,00	2,1	Seguridad social de Octubre de 2022
PLANILLA 9442401962	3/11/2022	Auxiliar de control de calidad	$	245.220,00	2,1	Seguridad social de Octubre de 2022
PLANILLA 9442401962	3/11/2022	Auxiliar de control de calidad	$	245.220,00	2,1	Seguridad social de Octubre de 2022
PLANILLA 9442401962	3/11/2022	Auxiliar Administrativo	$	245.220,00	2,1	Seguridad social de Octubre de 2022
FACT 755	30/08/2022	Papeleria Lapiz y papel	$	550.000,00	2,1	Utiles de papeleria
FACT 12102	8/09/2022	Extinsec	$	806.000,00	2,1	Dotacion a empleados
FACT 11718	8/09/2022	Comercializadora Arturo Calle sas	$	326.655,00	2,1	Dotacion a empleados
FACT 12983	8/09/2022	Bonilla Araque Hector Julio	$	335.700,00	2,1	Utiles de papeleria
FACT 1480	10/09/2022	Protepp sas	$	674.233,77	2,1	Dotacion a empleados
CTA DE COBRO	12/09/2022	Jeison Jair Alvarez Gerena	$	125.000,00	2,1	Dotacion a empleados
FACT 5611118002	23/09/2022	Comcel sas	$	242.163,00	2,1	Servicio de celular

Fecha	DD	MM	AA	CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022
	31	OCTUBRE	2022	

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

DATOS GENERALES

CONTRATO No. 1344 DE 2022 **BANCO** BANCO BBVA **CUENTA No.** 981-639040

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

CONTRATISTA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

INTERVENTOR

SUPERVISOR DR. ANDRES JESUS CAMPO BECERRA / DIRECTOR TECNICO DE COBERTURA EDUCATIVA SED

DATOS ESPECÍFICOS

FACT 14388	24/09/2022	Comercializadora J.A. Sanchez	$ 215.000,00	2,1	Dotacion a empleados
FACT 36929189	6/10/2022	Enerca	$ 338.240,00	2,1	Servicio de energia
FACT 10457	18/10/2022	Dota y Seg sas	$ 260.000,00	2,1	Dotacion a empleados
FACT 37332124	5/11/2022	Enerca	$ 305.585,00	2,1	Servicio de energia
FACT 219	7/12/2022	Comercializadora Rodrimac sas	$ 50.364.310,38	2,1	Servicio de transporte del 23 de agosto al 31 de octubre 2022
TOTAL ITEM 2,1			**$ 127.426.007,38**		
NOMINA	30/09/2022	Auxiliar Administrativo	$ 1.497.172,00	2,2	Nomina mes de Septiembre de 2022
PLANILLA 9441101044	4/10/2022	Auxiliar Administrativo	$ 367.830,00	2,2	Seguridad social de Septiembre de 2022
FACT 5611118002	23/09/2022	Comcel sas	$ 242.163,00	2,2	Servicio de celular
FACT 14388	24/09/2022	Comercializadora J.A. Sanchez	$ 215.000,00	2,2	Dotacion a empleados
FACT 36929189	6/10/2022	Enerca	$ 338.240,00	2,2	Servicio de energia
FACT 975	18/10/2022	Papeleria Lapiz y papel	$ 442.000,00	2,2	Utiles de papeleria
FACT 37332124	5/11/2022	Enerca	$ 305.585,00	2,2	Servicio de energia
FACT 219	7/12/2022	Comercializadora Rodrimac sas	$ 29.400.000,00	2,2	Servicio de transporte del 23 de agosto al 31 de octubre 2022
TOTAL ITEM 2,2			**$ 32.807.990,00**		
NOMINA	30/09/2022	Abogado	$ 1.727.172,00	2,3	Nomina mes de Septiembre de 2022
PLANILLA 9441101044	4/10/2022	Abogado	$ 429.135,00	2,3	Seguridad social de Septiembre de 2022
NOMINA	30/10/2022	Abogado	$ 1.151.448,00	2,3	Nomina mes de Octubre de 2022
PLANILLA 9442401962	3/11/2022	Abogado	$ 286.090,00	2,3	Seguridad social de Octubre de 2022
FACT 219	7/12/2022	Comercializadora Rodrimac sas	$ 14.455.362,09	2,3	Servicio de transporte del 23 de agosto al 31 de octubre 2022
TOTAL ITEM 2,3			**$ 18.049.207,09**		
NOMINA	30/09/2022	Contador	$ 1.727.172,00	2,4	Nomina mes de Septiembre de 2022
PLANILLA 9441101044	4/10/2022	Contador	$ 429.135,00	2,4	Seguridad social de Septiembre de 2022
FACT 219	7/12/2022	Comercializadora Rodrimac sas	$ 5.075.200,00	2,4	Servicio de transporte del 23 de agosto al 31 de octubre 2022
TOTAL ITEM 2,4			**$ 7.231.507,00**		
FACT 219	7/12/2022	Comercializadora Rodrimac sas	$ 5.705.126,76	2,5	Servicio de transporte del 23 de agosto al 31 de octubre 2022
TOTAL ITEM 2,5			**$ 5.705.126,76**		
NOMINA	30/10/2022	Contador	$ 1.151.448,00	2,6	Nomina mes de Octubre de 2022
PLANILLA 9442401962	3/11/2022	Contador	$ 286.090,00	2,6	Seguridad social de Octubre de 2022
TOTAL ITEM 2,6			**$ 1.437.538,00**		
TOTAL ITEMS			**$ 218.787.553,43**		

74864

Fecha	DD	MM	AA	CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022
	31	OCTUBRE	2022	

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

DATOS GENERALES

CONTRATO No. 1344 DE 2022 **BANCO** BANCO BBVA **CUENTA No.** 981-639040

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

CONTRATISTA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTOR
SUPERVISOR DR. ANDRES JESUS CAMPO BECERRA / DIRECTOR TECNICO DE COBERTURA EDUCATIVA SED

DATOS ESPECÍFICOS

RESUMEN

ITEM	DESCRIPCIÓN	PROGRAMA APROBADO	ACUMULADO ANTERIOR	PRESENTE RELACIÓN	ACUMULADO TOTAL	SALDO ANTICIPO
1,1	Revisión y verificación de terminos del contrato intervenido	$ 13.065.088,60	$ -	$ 13.065.088,60	$ 13.065.088,60	$ -
1,2	Cumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 4.3.1 de la Resolución 29452 de 2017 (Fase de alistamiento de la Operación por parte del operador)	$ 13.065.088,60	$ -	$ 13.065.088,60	$ 13.065.088,60	-$ 0
2,1	Interventoria Técnica	$ 127.426.007,38	$ -	$ 127.426.007,38	$ 127.426.007,38	$ -
2,2	Interventoria Administrativa	$ 84.571.381,86	$ -	$ 32.807.990,00	$ 32.807.990,00	$ 51.763.392
2,3	Interventoria Juridica	$ 18.049.207,09	$ -	$ 18.049.207,09	$ 18.049.207,09	$ -
2,4	Interventoria Contable	$ 16.078.466,82	$ -	$ 7.231.507,00	$ 7.231.507,00	$ 8.846.960
2,5	Interventoria Ambiental	$ 57.920.912,45	$ -	$ 5.705.126,76	$ 5.705.126,76	$ 52.215.786
2,6	Interventoria Financiera	$ 11.761.069,51	$ -	$ 1.437.538,00	$ 1.437.538,00	$ 10.323.532
	TOTALES	**$ 341.937.222,30**		**$ 218.787.553,43**	**$ 218.787.553,43**	**$ 123.149.668,88**

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventoria

ANDRES JESUS CAMPO BECERRA
SUPERVISOR

1485

Fecha	DD	MM	AA	CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022
	2	DICIEMBRE	2022	

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

DATOS GENERALES

CONTRATO No. 2248 DE 2022 **BANCO** BANCO BBVA **CUENTA No.** 981-639040

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

CONTRATISTA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTOR
SUPERVISOR DR. ANDRES JESUS CAMPO BECERRA / DIRECTOR TECNICO DE COBERTURA EDUCATIVA SED

DATOS ESPECÍFICOS

CHEQUE/ COMPROBANTE No.	FECHA CHEQUE/ COMPROB.	BENEFICIARIO	VALOR	ITEM	DESCRIPCIÓN EGRESO
NOMINA	30/11/2022	Director de interventoria	$ 6.370.000,00	2,4	Nomina mes de Noviembre de 2022
NOMINA	30/11/2022	Coordinador Operativo	$ 3.105.000,00	2,6	Nomina mes de Noviembre de 2022
NOMINA	30/11/2022	Coordinador de Calidad	$ 976.116,11	2,2	Nomina mes de Noviembre de 2022
NOMINA	30/11/2022	Coordinador de Calidad	$ 691.345,89	2,5	Nomina mes de Noviembre de 2022
NOMINA	30/11/2022	Coordinador de Calidad	$ 1.437.538,00	2,6	Nomina mes de Noviembre de 2022
NOMINA	30/11/2022	Administrador Logistico	$ 3.105.000,00	2,6	Nomina mes de Noviembre de 2022
NOMINA	30/11/2022	Supervisor de interventoria	$ 3.174.000,00	2,2	Nomina mes de Noviembre de 2022
NOMINA	30/11/2022	Supervisor de interventoria	$ 3.174.000,00	2,2	Nomina mes de Noviembre de 2022
NOMINA	30/11/2022	Supervisor de interventoria	$ 3.174.000,00	2,2	Nomina mes de Noviembre de 2022
NOMINA	30/11/2022	Supervisor de interventoria	$ 3.174.000,00	2,2	Nomina mes de Noviembre de 2022
NOMINA	30/11/2022	Supervisor de interventoria	$ 3.174.000,00	2,2	Nomina mes de Noviembre de 2022
NOMINA	30/11/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 1.497.172,00	2,2	Nomina mes de Noviembre de 2022
NOMINA	30/11/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 1.497.172,00	2,2	Nomina mes de Noviembre de 2022
NOMINA	30/11/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 1.497.172,00	2,2	Nomina mes de Noviembre de 2022
NOMINA	30/11/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 1.497.172,00	2,2	Nomina mes de Noviembre de 2022
NOMINA	30/11/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 1.497.172,00	2,2	Nomina mes de Noviembre de 2022
NOMINA	30/11/2022	Auxiliar Administrativo	$ 421.672,00	2,2	Nomina mes de Noviembre de 2022
NOMINA	30/11/2022	Auxiliar Administrativo	$ 1.075.500,00	2,6	Nomina mes de Noviembre de 2022
NOMINA	30/11/2022	Contador	$ 1.615.452,82	2,4	Nomina mes de Noviembre de 2022
NOMINA	30/11/2022	Contador	$ 111.719,18	2,6	Nomina mes de Noviembre de 2022
NOMINA	30/11/2022	Abogado	$ 1.727.172,00	2,2	Nomina mes de Noviembre de 2022
PLANILLA 9443896673	7/12/2022	Director de interventoria	$ 826.263,00	2,2	Planilla seguridad social Noviembre de 2022
PLANILLA 9443896673	7/12/2022	Director de interventoria	$ 861.507,00	2,4	Planilla seguridad social Noviembre de 2022
PLANILLA 9443896673	7/12/2022	Director de interventoria	$ 413.770,00	2,6	Planilla seguridad social Noviembre de 2022
PLANILLA 9443895225	2/12/2022	Coordinador Operativo	$ 181.748,17	2,2	Planilla seguridad social Noviembre de 2022
PLANILLA 9443895225	2/12/2022	Coordinador Operativo	$ 645.869,33	2,6	Planilla seguridad social Noviembre de 2022
PLANILLA 9443895225	2/12/2022	Coordinador de Calidad	$ 413.808,75	2,2	Planilla seguridad social Noviembre de 2022
PLANILLA 9443895225	2/12/2022	Coordinador de Calidad	$ 413.808,75	2,5	Planilla seguridad social Noviembre de 2022
PLANILLA 9443895225	2/12/2022	Administrador Logistico	$ 413.808,75	2,2	Planilla seguridad social Noviembre de 2022
PLANILLA 9443895225	2/12/2022	Administrador Logistico	$ 413.808,75	2,5	Planilla seguridad social Noviembre de 2022
PLANILLA 9443895225	2/12/2022	Supervisor de interventoria	$ 423.004,50	2,2	Planilla seguridad social Noviembre de 2022
PLANILLA 9443895225	2/12/2022	Supervisor de interventoria	$ 423.004,50	2,5	Planilla seguridad social Noviembre de 2022
PLANILLA 9443895225	2/12/2022	Supervisor de interventoria	$ 423.004,50	2,2	Planilla seguridad social Noviembre de 2022
PLANILLA 9443895225	2/12/2022	Supervisor de interventoria	$ 423.004,50	2,5	Planilla seguridad social Noviembre de 2022
PLANILLA 9443895225	2/12/2022	Supervisor de interventoria	$ 423.004,50	2,2	Planilla seguridad social Noviembre de 2022
PLANILLA 9443895225	2/12/2022	Supervisor de interventoria	$ 423.004,50	2,5	Planilla seguridad social Noviembre de 2022

1066

Fecha	DD	MM	AA	CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022
	2	DICIEMBRE	2022	

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

DATOS GENERALES

CONTRATO No. 2248 DE 2022 **BANCO** BANCO BBVA **CUENTA No.** 981-639040

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

CONTRATISTA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTOR
SUPERVISOR DR. ANDRES JESUS CAMPO BECERRA / DIRECTOR TECNICO DE COBERTURA EDUCATIVA SED

DATOS ESPECÍFICOS

PLANILLA 9443895225	2/12/2022	Supervisor de interventoria	$ 423.004,50	2,2	Planilla seguridad social Noviembre de 2022
PLANILLA 9443895225	2/12/2022	Supervisor de interventoria	$ 423.004,50	2,5	Planilla seguridad social Noviembre de 2022
PLANILLA 9443895225	2/12/2022	Supervisor de interventoria	$ 846.009,00	2,5	Planilla seguridad social Noviembre de 2022
PLANILLA 9443895225	2/12/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 367.830,00	2,5	Planilla seguridad social Noviembre de 2022
PLANILLA 9443895225	2/12/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 367.830,00	2,5	Planilla seguridad social Noviembre de 2022
PLANILLA 9443895225	2/12/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 367.830,00	2,5	Planilla seguridad social Noviembre de 2022
PLANILLA 9443895225	2/12/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 367.830,00	2,5	Planilla seguridad social Noviembre de 2022
PLANILLA 9443895225	2/12/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 367.830,00	2,5	Planilla seguridad social Noviembre de 2022
PLANILLA 9443895225	2/12/2022	Auxiliar Administrativo	$ 367.830,00	2,5	Planilla seguridad social Noviembre de 2022
PLANILLA 9443895225	2/12/2022	Contador	$ 429.135,00	2,6	Planilla seguridad social Noviembre de 2022
PLANILLA 9443895225	2/12/2022	Abogado	$ 429.135,00	2,2	Planilla seguridad social Noviembre de 2022
NOMINA	2/12/2022	Director de interventoria	$ 2.478.664,90	2,2	Nomina mes de Diciembre de 2022
NOMINA	2/12/2022	Director de interventoria	$ 918.668,43	2,5	Nomina mes de Diciembre de 2022
NOMINA	2/12/2022	Coordinador Operativo	$ 207.000,00	2,2	Nomina mes de Diciembre de 2022
NOMINA	2/12/2022	Coordinador de Calidad	$ 207.000,00	2,2	Nomina mes de Diciembre de 2022
NOMINA	2/12/2022	Administrador Logistico	$ 207.000,00	2,2	Nomina mes de Diciembre de 2022
NOMINA	2/12/2022	Supervisor de interventoria	$ 211.600,00	2,5	Nomina mes de Diciembre de 2022
NOMINA	2/12/2022	Supervisor de interventoria	$ 211.600,00	2,5	Nomina mes de Diciembre de 2022
NOMINA	2/12/2022	Supervisor de interventoria	$ 211.600,00	2,5	Nomina mes de Diciembre de 2022
NOMINA	2/12/2022	Supervisor de interventoria	$ 211.600,00	2,5	Nomina mes de Diciembre de 2022
NOMINA	2/12/2022	Supervisor de interventoria	$ 211.600,00	2,5	Nomina mes de Diciembre de 2022
NOMINA	2/12/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 99.811,47	2,5	Nomina mes de Diciembre de 2022
NOMINA	2/12/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 99.811,47	2,5	Nomina mes de Diciembre de 2022
NOMINA	2/12/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 99.811,47	2,5	Nomina mes de Diciembre de 2022
NOMINA	2/12/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 99.811,47	2,5	Nomina mes de Diciembre de 2022
NOMINA	2/12/2022	Auxiliar de control de calidad	$ 99.811,47	2,2	Nomina mes de Diciembre de 2022
NOMINA	2/12/2022	Auxiliar Administrativo	$ 99.811,47	2,2	Nomina mes de Diciembre de 2022
NOMINA	2/12/2022	Contador	$ 921.158,40	2,2	Nomina mes de Diciembre de 2022
NOMINA	2/12/2022	Abogado	$ 115.144,80	2,2	Nomina mes de Diciembre de 2022
PLANILLA 9445179215	5/01/2023	Director de interventoria	$ 1.120.821,33	2,2	Planilla seguridad social Diciembre de 2022
PLANILLA 9445178425	5/01/2023	Coordinador Operativo	$ 55.174,50	2,2	Planilla seguridad social Diciembre de 2022
PLANILLA 9445178425	5/01/2023	Coordinador de Calidad	$ 55.174,50	2,2	Planilla seguridad social Diciembre de 2022
PLANILLA 9445178425	5/01/2023	Administrador Logistico	$ 55.174,50	2,2	Planilla seguridad social Diciembre de 2022
PLANILLA 9445178425	5/01/2023	Supervisor de interventoria	$ 56.400,60	2,5	Planilla seguridad social Diciembre de 2022
PLANILLA 9445178425	5/01/2023	Supervisor de interventoria	$ 56.400,60	2,5	Planilla seguridad social Diciembre de 2022
PLANILLA 9445178425	5/01/2023	Supervisor de interventoria	$ 56.400,60	2,5	Planilla seguridad social Diciembre de 2022
PLANILLA 9445178425	5/01/2023	Supervisor de interventoria	$ 56.400,60	2,5	Planilla seguridad social Diciembre de 2022
PLANILLA 9445178425	5/01/2023	Supervisor de interventoria	$ 56.400,60	2,5	Planilla seguridad social Diciembre de 2022

74667

Fecha	DD	MM	AA	CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022
	2	DICIEMBRE	2022	

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

DATOS GENERALES

CONTRATO No. 2248 DE 2022 **BANCO** BANCO BBVA **CUENTA No.** 981-639040

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

CONTRATISTA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTOR
SUPERVISOR DR. ANDRES JESUS CAMPO BECERRA / DIRECTOR TECNICO DE COBERTURA EDUCATIVA SED

DATOS ESPECÍFICOS

PLANILLA 9445178425	5/01/2023	Auxiliar de control de calidad	$	24.522,00	2,5	Planilla seguridad social Diciembre de 2022
PLANILLA 9445178425	5/01/2023	Auxiliar de control de calidad	$	24.522,00	2,5	Planilla seguridad social Diciembre de 2022
PLANILLA 9445178425	5/01/2023	Auxiliar de control de calidad	$	24.522,00	2,5	Planilla seguridad social Diciembre de 2022
PLANILLA 9445178425	5/01/2023	Auxiliar de control de calidad	$	24.522,00	2,5	Planilla seguridad social Diciembre de 2022
PLANILLA 9445178425	5/01/2023	Auxiliar de control de calidad	$	24.522,00	2,2	Planilla seguridad social Diciembre de 2022
PLANILLA 9445178425	5/01/2023	Auxiliar Administrativo	$	24.522,00	2,2	Planilla seguridad social Diciembre de 2022
PLANILLA 9445178425	5/01/2023	Contador	$	228.872,00	2,2	Planilla seguridad social Diciembre de 2022
PLANILLA 9445178425	5/01/2023	Abogado	$	28.609,00	2,2	Planilla seguridad social Diciembre de 2022
LIQUIACION LAB	LIQUIDACION	Director de interventoria	$	5.320.104,00	2,2	Liquidación Laboral
LIQUIACION LAB	LIQUIDACION	Coordinador Operativo	$	2.228.438,00	2,2	Liquidación Laboral
LIQUIACION LAB	LIQUIDACION	Coordinador de Calidad	$	2.228.438,00	2,2	Liquidación Laboral
LIQUIACION LAB	LIQUIDACION	Administrador Logistico	$	1.982.361,21	2,2	Liquidación Laboral
LIQUIACION LAB	LIQUIDACION	Auxiliar Administrativo	$	1.053.136,00	2,2	Liquidación Laboral
LIQUIACION LAB	LIQUIDACION	Contador	$	1.383.153,00	2,2	Liquidación Laboral
LIQUIACION LAB	LIQUIDACION	Abogado	$	1.201.699,00	2,2	Liquidación Laboral
FACTURA No. 319	15/12/2022	Pruebas de laboratorios	$	15.171.310,00	2,5	Pruebas de laboratorio septiembre octubre
FACTURA No. 320	15/12/2022	Pruebas de laboratorios	$	28.024.500,00	2,5	Pruebas de laboratorio noviembre diciembre
TOTAL ITEMS			**$**	**123.149.668,88**		

74667

7468

Fecha	DD	MM	AA	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022**
	2	DICIEMBRE	2022	

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

DATOS GENERALES

CONTRATO No. 2248 DE 2022 **BANCO** BANCO BBVA **CUENTA No.** 981-639040

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

CONTRATISTA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTOR
SUPERVISOR DR. ANDRES JESUS CAMPO BECERRA / DIRECTOR TECNICO DE COBERTURA EDUCATIVA SED

DATOS ESPECÍFICOS

RESUMEN

ITEM	DESCRIPCIÓN	PROGRAMA APROBADO	ACUMULADO ANTERIOR	PRESENTE RELACIÓN	ACUMULADO TOTAL	SALDO ANTICIPO
1,1	Revisión y verificación de terminos del contrato intervenido	$ 13.065.088,60	$ 13.065.088,60	$ -	$ 13.065.088,60	$ -
1,2	Cumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 4.3.1 de la Resolución 29452 de 2017 (Fase de alistamiento de la Operación por parte del operador)	$ 13.065.088,60	$ 13.065.088,60	$ -	$ 13.065.088,60	$ -
2,1	Interventoria Técnica	$ 127.426.007,38	$ 127.426.007,38	$ -	$ 127.426.007,38	$ -
2,2	Interventoria Administrativa	$ 84.571.381,86	$ 32.807.990,00	$ 51.763.391,86	$ 84.571.381,86	$ -
2,3	Interventoria Juridica	$ 18.049.207,09	$ 18.049.207,09		$ 18.049.207,09	$ -
2,4	Interventoria Contable	$ 16.078.466,82	$ 7.231.507,00	$ 8.846.959,82	$ 16.078.466,82	$ -
2,5	Interventoria Ambiental	$ 57.920.912,45	$ 5.705.126,76	$ 52.215.785,69	$ 57.920.912,45	$ -
2,6	Interventoria Financiera	$ 11.761.069,51	$ 1.437.538,00	$ 10.323.531,51	$ 11.761.069,51	$ -
	TOTALES	**$ 341.937.222,30**	**$ 218.787.553,43**	**$ 123.149.668,88**	**$ 341.937.222,31**	**$ -**

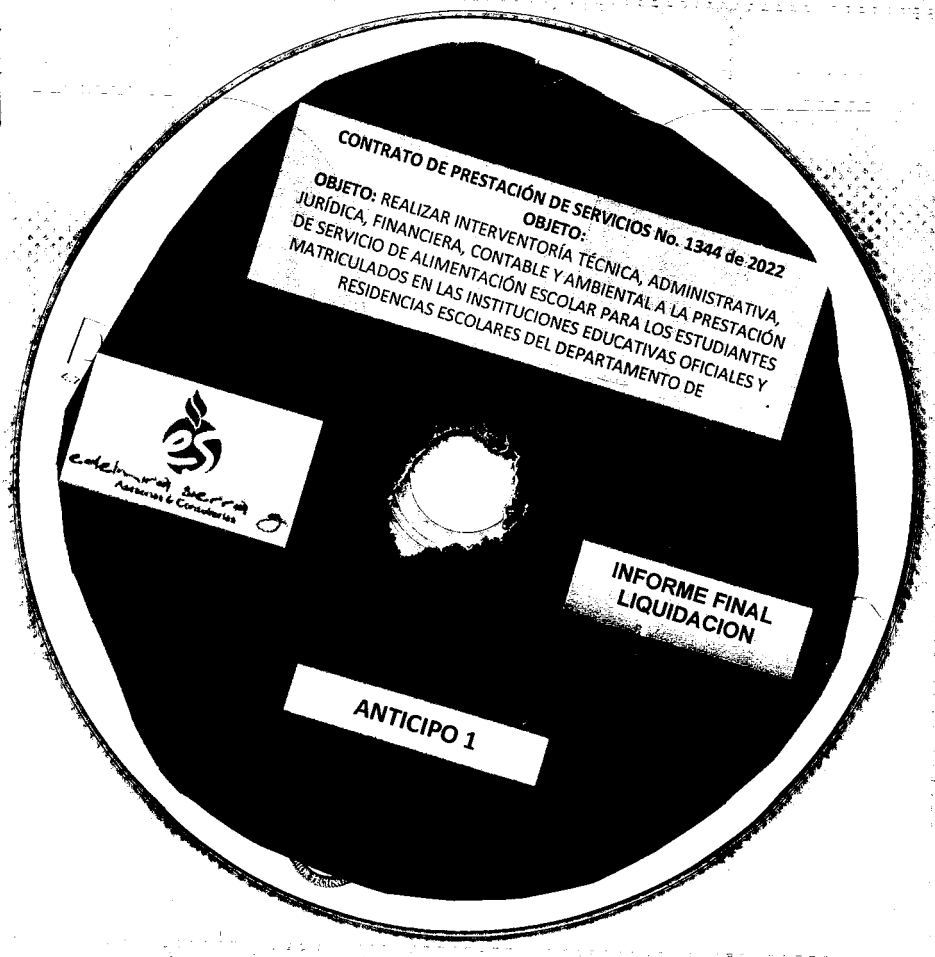
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventoria

ANDRES JESUS CAMPO BECERRA
SUPERVISOR

14669

ANEXO 86.1
CD Anticipo1

1. Consolidado inversión anticipo numero 1


CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1344 de 2022
OBJETO:
OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE
INFORME FINAL LIQUIDACION
ANTICIPO 1

ANEXO 87

Informe de Inversión buen manejo y liquidación anticipo número 2

14672

INFORME DE INVERSIÓN, BUEN MANEJO Y LIQUIDACION DE ANTICIPO No. 2 CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

1. OBEJTIVO:

Describir el procedimiento ejecutado en el trámite, manejo, control y amortización del anticipo otorgado por la entidad contratante Gobernación de Casanare en desarrollo del Contrato de Consultoría No 1344 de 2022.

2. GENERALIDADES:

Aplicación:

Durante la ejecución del Contrato de Prestación de Consultoría numero 1344 de 2022 por el periodo comprendido entre el 23 de agosto de 2022 al 21 de mayo de 2023 y en cumplimiento a lo mencionado en la clausula FORMA DE PAGO de la minuta del contrato, esta interventoría recibió recursos de anticipo por el 30% del valor total del contrato.

Manejo de anticipo:

El manejo de anticipo se dio de conformidad con lo previsto en la normatividad vigente y el pliego de condiciones. Los costos financieros y tributarios que generó el anticipo en la cuenta bancaria fueron considerados esta Interventoría.

Para el manejo de los recursos que se recibieron en calidad de anticipo, el día 07 de septiembre de 2022 se realizó apertura de cuenta de ahorros número 981-639040 en el BANCO "BBVA.

Los recursos de anticipo fueron utilizados exclusivamente para los conceptos y valores de acuerdo al plan de inversión presentado y aprobado por la supervisión del Contrato.
ANEXO 0.7. Certificación cuenta bancaria para pago de anticipo, carpeta 1

3. PLAN DE INVERSIÓN DE ANTICIPO NUMERO 2

Con ocasión a la suscripción del Adicional No. 1 y Prorroga No. 1 de fecha 15 de marzo de 2023, se presentó plan de inversión del anticipo número 2 de fecha 28 de marzo de 2022 para aprobación por parte de la oficina de supervisión del PAE, de acuerdo a propuesta económica radicada ante la Gobernación de Casanare por valor equivalente al 30% del Adicional número 1, suma que asciende a NOVENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS SEIS PESOS MCTE ($93.255.606,00), el cual fue discriminado por ítem como se detalla en tabla siguiente:

Tabla 1. Plan de Inversión Anticipo Número 2.

No.	DESCRIPCIÓN	VALOR	PORCENTAJE
1	**ACTIVIDADES PREVIAS A LA EJECUCIÓN:**	**$ 0,00**	**0,00%**
1.1.	Revisión y verificación de términos del contrato intervenido		

1234

14673

1.2.	Cumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 4.3.1 de la Resolución 29452 de 2017 (Fase de alistamiento de la Operación por parte del operador)		
2	**ACTIVIDADES EN ETAPA DE EJECUCIÓN:**	**$ 93.255.606,00**	
2.1.	Interventoría Técnica	$ 29.689.622,20	
2.2.	Interventoría Administrativa	$ 27.987.850,07	
2.3.	Interventoría Jurídica	$ 5.975.519,55	**100,00%**
2.4.	Interventoría Contable	$ 4.347.981,95	
2.5.	Interventoría Ambiental	$ 21.303.994,71	
2.6.	Interventoría Financiera	$ 3.950.637,52	
	TOTAL	**$ 93.255.606,00**	**100,00%**

ANEXO 0.14 Plan de inversión de anticipo 2, carpeta 1

4. ACTA DE ENTREGA DE ANTICIPO NUMERO 2

El día 28 de marzo de 2023, esta interventoría suscribe acta de entrega de recursos de anticipo número 2 de acuerdo al plan de inversión de anticipo, monto que asciende a NOVENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS SEIS PESOS MCTE ($93.255.606,00)

ANEXO 15. Acta de entrega de anticipo número 2, carpeta 1

5. DESEMBOLSO DE ANTICIPO NUMERO 2

El día 29 de marzo de 2023, la Gobernación de Casanare a través de la orden de Pago No. 01-23002179 desembolsa anticipo número 2 del contrato de Consultoría número 1344 de 2023 a la cuenta de ahorros número 981-639040 en el BANCO "BBVA, monto que asciende a la suma de NOVENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS SEIS PESOS MCTE ($93.255.606,00)

ANEXO 0.20 Órdenes de pago, carpeta 1

6. EJECUCION RECURSOS DE ANTICIPO NUMERO 2:

Los recursos del anticipo número 2 fueron invertidos y ejecutados en el periodo comprendido entre el 1 y el 31 de marzo de acuerdo al plan de inversión del anticipo, tal como se muestra a continuación:

Tabla 2. Ejecución de recursos de anticipo número 2.

FECHA DOCUMENTO	BENEFICIARIO	DESCRIPCIÓN EGRESO	VALOR	VR PARCIAL	VR TOTAL
2,1 Interventoría Técnica					
31/03/2023	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Marzo de 2023	1.587.000		
31/03/2023	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Marzo de 2023	1.587.000		
31/03/2023	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Marzo de 2023	1.587.000		

74674

31/03/2023	Supervisor de interventoría	Nomina me s de Marzo de 2023	1.587.000	
31/03/2023	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Marzo de 2023	3.174.000	
3/04/2023	Supervisor de interventoría	Seguridad social Marzo de 2030 PLANILLA 9449263720	423.005	
3/04/2023	Supervisor de interventoría	Seguridad social Marzo de 2032 PLANILLA 9449263720	423.005	
3/04/2023	Supervisor de interventoría	Seguridad social Marzo de 2034 PLANILLA 9449263720	423.005	
3/04/2023	Supervisor de interventoría	Seguridad social Marzo de 2036 PLANILLA 9449263720	423.005	
3/04/2023	Supervisor de interventoría	Seguridad social Marzo de 2038 PLANILLA 9449263720	473.302	
18/04/2023	Ingelabs laboratorios sas	Laboratorios mes de Marzo de 2023 FACTURA INGE-365	12.891.270	
28/04/2023	Comercializadora Rodrimac	Servicio de transporte Marzo de 2023 FACTURA LFCR-278	5.111.032	
		Subtotal		**29.689.622**
		2,2 Interventoria Administrativa		
31/03/2023	Director de interventoría	Nomina mes de Marzo de 2023	1.274.000	
31/03/2023	Coordinador Operativo	Nomina mes de Marzo de 2023	3.105.000	
31/03/2023	Coordinador de Calidad	Nomina mes de Marzo de 2023	1.552.500	
31/03/2023	Administrador Logístico	Nomina mes de Marzo de 2023	3.105.000	
31/03/2023	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Marzo de 2023	1.497.172	
31/03/2023	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Marzo de 2023	1.497.172	
31/03/2023	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Marzo de 2023	1.497.172	
31/03/2023	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Marzo de 2023	1.497.172	
31/03/2023	Auxiliar de control de calidad	Nomina mes de Marzo de 2023	1.497.172	
31/03/2023	Auxiliar Administrativo	Nomina mes de Marzo de 2023	779.363	
3/04/2023	Coordinador Operativo	Seguridad social Marzo de 2026 PLANILLA 9449263720	827.618	
3/04/2023	Coordinador de Calidad	Seguridad social Marzo de 2027 PLANILLA 9449263720	333.942	
3/04/2023	Administrador Logístico	Seguridad social Marzo de 2029 PLANILLA 9449263720	827.618	
3/04/2023	Auxiliar de control de calidad	Seguridad social Marzo de 2040 PLANILLA 9449263720	367.830	
3/04/2023	Auxiliar de control de calidad	Seguridad social Marzo de 2041 PLANILLA 9449263720	367.830	
3/04/2023	Auxiliar de control de calidad	Seguridad social Marzo de 2042 PLANILLA 9449263720	367.830	
3/04/2023	Auxiliar de control de calidad	Seguridad social Marzo de 2043 PLANILLA 9449263720	367.830	
3/04/2023	Auxiliar de control de calidad	Seguridad social Marzo de 2044 PLANILLA 9449263720	367.830	
3/04/2023	Auxiliar Administrativo	Seguridad social Marzo de 2045 PLANILLA 9449263720	367.830	
28/04/2023	Comercializadora Rodrimac	Servicio de transporte Marzo de 2023 FACTURA LFCR-278	6.489.971	
		Subtotal		**27.987.850**
		2,3 Interventoria Juridica		
31/03/2023	Director de interventoría	Nomina mes de Marzo de 2023	2.548.000	
31/03/2023	Auxiliar Administrativo	Nomina mes de Marzo de 2023	717.810	
31/03/2023	Abogado	Nomina mes de Marzo de 2023	1.727.172	

14675

3/04/2023	Director de interventoría	Seguridad social Marzo de 2023 PLANILLA 948465508	553.403	
3/04/2023	Abogado	Seguridad social Marzo de 2047 PLANILLA 9449263720	429.135	
		Subtotal		**5.975.520**
		2,4 Interventoría Contable		
31/03/2023	Director de interventoría	Nomina mes de Marzo de 2023	1.274.000	
31/03/2023	Contador	Nomina mes de Marzo de 2023	1.727.172	
3/04/2023	Director de interventoría	Seguridad social Marzo de 2024 PLANILLA 948465508	917.675	
3/04/2023	Contador	Seguridad social Marzo de 2046 PLANILLA 9449263720	429.135	
		Subtotal		**4.347.982**
		2,5 Interventoría Ambiental		
31/03/2023	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Marzo de 2023	1.587.000	
31/03/2023	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Marzo de 2023	1.587.000	
31/03/2023	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Marzo de 2023	1.587.000	
31/03/2023	Supervisor de interventoría	Nomina mes de Marzo de 2023	1.587.000	
3/04/2023	Supervisor de interventoría	Seguridad social Marzo de 2031 PLANILLA 9449263720	423.005	
3/04/2023	Supervisor de interventoría	Seguridad social Marzo de 2033 PLANILLA 9449263720	423.005	
3/04/2023	Supervisor de interventoría	Seguridad social Marzo de 2035 PLANILLA 9449263720	423.005	
3/04/2023	Supervisor de interventoría	Seguridad social Marzo de 2037 PLANILLA 9449263720	423.005	
3/04/2023	Supervisor de interventoría	Seguridad social Marzo de 2039 PLANILLA 9449263720	372.707	
18/04/2023	Ingelabs laboratorios sas	Laboratorios mes de Marzo de 2023 FACTURA INGE-365	12.891.270	
		Subtotal		**21.303.995**
		2,6 Interventoría Financiera		
31/03/2023	Director de interventoría	Nomina mes de Marzo de 2023	1.274.000	
31/03/2023	Coordinador de Calidad	Nomina mes de Marzo de 2023	1.552.500	
3/04/2023	Director de interventoría	Seguridad social Marzo de 2025 PLANILLA 948465508	630.462	
3/04/2023	Coordinador de Calidad	Seguridad social Marzo de 2028 PLANILLA 9449263720	493.676	
		Subtotal		**3.950.638**
		TOTAL GENERAL		**93.255.606**

ANEXO 93. CD consolidado Inversión anticipo número 2, carpeta 7

Los documentos que soportan la ejecución y buen manejo de los recursos de anticipo número 2, se encuentran en el expediente contractual que reposan en la oficina jurídica de la Gobernación de Casanare contenido en el informe correspondiente al mes de marzo de 2023.

7. AMORTIZACION DE ANTICIPOS

Los anticipos recibidos fueron amortizados mediante deducciones en las actas de pagos parciales, La amortización se determinó multiplicando el valor de la respectiva acta por el 30%, a excepción del acta de liquidación donde se amortizará el saldo de los recursos de anticipo, así como se muestra a continuación:

14676

Tabla No.3 Relación de amortización Recursos de anticipo.

DETALLE	VALOR INICIAL	VALOR ADICIONAL	VALOR TOTAL
Valor contrato	$ 1.139.790.741,00	$ 310.852.020,00	**$ 1.450.642.761,00**
Valor de Anticipos	$ 341.937.222,30	$ 93.255.606,00	**$ 435.192.828,30**

DETALLE	VALOR INICIAL	VALOR AMORTIZADO	SALDO POR AMORTIZAR
Valor Anticipo No. 1	$ 341.937.222,30		$ 341.937.222,30
Valor Anticipo No. 2	$ 93.255.606,00		$ 435.192.828,30
Amortización Acta Parcial No. 1		$ 122.268.461,31	$ 312.924.366,99
Amortización Acta Parcial No. 2		$ 69.946.488,40	$ 242.977.878,59
Amortización Acta Parcial No. 3		$ 93.255.606,08	$ 149.722.272,51
Amortización Acta Parcial No. 4		$ 62.170.404,05	$ 87.551.868,45
Amortización Acta de liquidación		$ 87.551.868,45	$ 0,00

Es así como en el Acta final de liquidación, se amortizará el saldo del anticipo correspondiente a OCHENTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS CON CUARENTA Y CINCO CENTAVOS M/CTE ($ 87.551.868,45).

ANEXO 0.20 Órdenes de Pago, carpeta 1

8. LIQUIDACION DE ANTICIPO

Con fecha del 29 de junio de 2023 se realiza cancelación de la cuenta de ahorros número 981-639040 del banco BBVA aperturada el 07/09/2022 para manejo exclusivo de los recursos de anticipo tal como consta en la certificación expedida por el banco.

Así mismo los rendimientos financieros que genero el recurso de anticipo por valor de TRES MIL QUINIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS MCTE ($3.587,00) fueron entregados a la tesorería de la Gobernación de Casanare tal como consta en la certificación expedida por la entidad contratante de fecha 29 de junio de 2023.

ANEXO 94. Cancelación de cuenta de anticipo, carpeta 7
ANEXO 95. Certificación generación de rendimientos financieros, carpeta 7
ANEXO 96. Certificación de cancelación de rendimientos financieros, carpeta 7
ANEXO 97. Acta liquidación de anticipo, carpeta 7

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
RL Contrato Consultoría No. 1344 de 2022

MYRIAM GUTIERRREZ PATIÑO
Profesional ~~Contador~~ Publico

Casanare

INFORME DE INVERSION Y BUEN MANEJO DEL ANTICIPO

FO-AB-38
02-01-2014
V.02

14672

Fecha	DD	MM	AA	CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022
	31	MARZO	2023	

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

DATOS GENERALES

CONTRATO No. 2248 DE 2022 **BANCO** BANCO BBVA **CUENTA No.** 981-639040

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

CONTRATISTA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTOR
SUPERVISOR DR. ANDRES JESUS CAMPO BECERRA / DIRECTOR TECNICO DE COBERTURA EDUCATIVA SED

DATOS ESPECÍFICOS

CHEQUE/ COMPROBANTE No.	FECHA CHEQUE/ COMPROB.	BENEFICIARIO	VALOR	ITEM	DESCRIPCIÓN EGRESO
NOMINA	31/03/2023	Director de interventoria	$ 1.274.000,00	2,2	Nomina mes de Marzo de 2023
NOMINA	31/03/2023	Director de interventoria	$ 2.548.000,00	2,3	Nomina mes de Marzo de 2023
NOMINA	31/03/2023	Director de interventoria	$ 1.274.000,00	2,4	Nomina mes de Marzo de 2023
NOMINA	31/03/2023	Director de interventoria	$ 1.274.000,00	2,6	Nomina mes de Marzo de 2023
NOMINA	31/03/2023	Coordinador Operativo	$ 3.105.000,00	2,2	Nomina mes de Marzo de 2023
NOMINA	31/03/2023	Coordinador de Calidad	$ 1.552.500,00	2,2	Nomina mes de Marzo de 2023
NOMINA	31/03/2023	Coordinador de Calidad	$ 1.552.500,00	2,6	Nomina mes de Marzo de 2023
NOMINA	31/03/2023	Administrador Logistico	$ 3.105.000,00	2,2	Nomina mes de Marzo de 2023
NOMINA	31/03/2023	Supervisor de interventoria	$ 1.587.000,00	2,1	Nomina mes de Marzo de 2023
NOMINA	31/03/2023	Supervisor de interventoria	$ 1.587.000,00	2,5	Nomina mes de Marzo de 2023
NOMINA	31/03/2023	Supervisor de interventoria	$ 1.587.000,00	2,1	Nomina mes de Marzo de 2023
NOMINA	31/03/2023	Supervisor de interventoria	$ 1.587.000,00	2,5	Nomina mes de Marzo de 2023
NOMINA	31/03/2023	Supervisor de interventoria	$ 1.587.000,00	2,1	Nomina mes de Marzo de 2023
NOMINA	31/03/2023	Supervisor de interventoria	$ 1.587.000,00	2,5	Nomina mes de Marzo de 2023
NOMINA	31/03/2023	Supervisor de interventoria	$ 1.587.000,00	2,1	Nomina mes de Marzo de 2023
NOMINA	31/03/2023	Supervisor de interventoria	$ 1.587.000,00	2,5	Nomina mes de Marzo de 2023
NOMINA	31/03/2023	Supervisor de interventoria	$ 3.174.000,00	2,1	Nomina mes de Marzo de 2023
NOMINA	31/03/2023	Auxiliar de control de calidad	$ 1.497.172,00	2,2	Nomina mes de Marzo de 2023
NOMINA	31/03/2023	Auxiliar de control de calidad	$ 1.497.172,00	2,2	Nomina mes de Marzo de 2023
NOMINA	31/03/2023	Auxiliar de control de calidad	$ 1.497.172,00	2,2	Nomina mes de Marzo de 2023
NOMINA	31/03/2023	Auxiliar de control de calidad	$ 1.497.172,00	2,2	Nomina mes de Marzo de 2023
NOMINA	31/03/2023	Auxiliar de control de calidad	$ 1.497.172,00	2,2	Nomina mes de Marzo de 2023
NOMINA	31/03/2023	Auxiliar Administrativo	$ 779.362,50	2,2	Nomina mes de Marzo de 2023
NOMINA	31/03/2023	Auxiliar Administrativo	$ 717.809,50	2,3	Nomina mes de Marzo de 2023
NOMINA	31/03/2023	Contador	$ 1.727.172,00	2,4	Nomina mes de Marzo de 2023
NOMINA	31/03/2023	Abogado	$ 1.727.172,00	2,3	Nomina mes de Marzo de 2023
PLANILLA 948465508	3/04/2023	Director de interventoria	$ 553.403,05	2,3	Planilla seguridad social Marzo de 2023
PLANILLA 948465508	3/04/2023	Director de interventoria	$ 917.674,95	2,4	Planilla seguridad social Marzo de 2023
PLANILLA 948465508	3/04/2023	Director de interventoria	$ 630.462,00	2,6	Planilla seguridad social Marzo de 2023
PLANILLA 9449263720	3/04/2023	Coordinador Operativo	$ 827.617,50	2,2	Planilla seguridad social Marzo de 2023
PLANILLA 9449263720	3/04/2023	Coordinador de Calidad	$ 333.941,98	2,2	Planilla seguridad social Marzo de 2023
PLANILLA 9449263720	3/04/2023	Coordinador de Calidad	$ 493.675,52	2,6	Planilla seguridad social Marzo de 2023
PLANILLA 9449263720	3/04/2023	Administrador Logistico	$ 827.617,50	2,2	Planilla seguridad social Marzo de 2023

7468

Fecha	DD	MM	AA	CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022
	31	MARZO	2023	

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

DATOS GENERALES

CONTRATO No. 2248 DE 2022 **BANCO** BANCO BBVA **CUENTA No.** 981-639040

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

CONTRATISTA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTOR
SUPERVISOR DR. ANDRES JESUS CAMPO BECERRA / DIRECTOR TECNICO DE COBERTURA EDUCATIVA SED

DATOS ESPECÍFICOS

PLANILLA 9449263720	3/04/2023	Supervisor de interventoria	$	423.004,50	2,1	Planilla seguridad social Marzo de 2023
PLANILLA 9449263720	3/04/2023	Supervisor de interventoria	$	423.004,50	2,5	Planilla seguridad social Marzo de 2023
PLANILLA 9449263720	3/04/2023	Supervisor de interventoria	$	423.004,50	2,1	Planilla seguridad social Marzo de 2023
PLANILLA 9449263720	3/04/2023	Supervisor de interventoria	$	423.004,50	2,5	Planilla seguridad social Marzo de 2023
PLANILLA 9449263720	3/04/2023	Supervisor de interventoria	$	423.004,50	2,1	Planilla seguridad social Marzo de 2023
PLANILLA 9449263720	3/04/2023	Supervisor de interventoria	$	423.004,50	2,5	Planilla seguridad social Marzo de 2023
PLANILLA 9449263720	3/04/2023	Supervisor de interventoria	$	423.004,50	2,1	Planilla seguridad social Marzo de 2023
PLANILLA 9449263720	3/04/2023	Supervisor de interventoria	$	423.004,50	2,5	Planilla seguridad social Marzo de 2023
PLANILLA 9449263720	3/04/2023	Supervisor de interventoria	$	473.302,29	2,1	Planilla seguridad social Marzo de 2023
PLANILLA 9449263720	3/04/2023	Supervisor de interventoria	$	372.706,71	2,5	Planilla seguridad social Marzo de 2023
PLANILLA 9449263720	3/04/2023	Auxiliar de control de calidad	$	367.830,00	2,2	Planilla seguridad social Marzo de 2023
PLANILLA 9449263720	3/04/2023	Auxiliar de control de calidad	$	367.830,00	2,2	Planilla seguridad social Marzo de 2023
PLANILLA 9449263720	3/04/2023	Auxiliar de control de calidad	$	367.830,00	2,2	Planilla seguridad social Marzo de 2023
PLANILLA 9449263720	3/04/2023	Auxiliar de control de calidad	$	367.830,00	2,2	Planilla seguridad social Marzo de 2023
PLANILLA 9449263720	3/04/2023	Auxiliar de control de calidad	$	367.830,00	2,2	Planilla seguridad social Marzo de 2023
PLANILLA 9449263720	3/04/2023	Auxiliar Administrativo	$	367.830,00	2,2	Planilla seguridad social Marzo de 2023
PLANILLA 9449263720	3/04/2023	Contador	$	429.135,00	2,4	Planilla seguridad social Marzo de 2023
PLANILLA 9449263720	3/04/2023	Abogado	$	429.135,00	2,3	Planilla seguridad social Marzo de 2023
FACTURA INGE-365	18/04/2023	Ingelabs laboratorios sas	$	12.891.270,00	2,1	Laboratorios mes de Marzo de 2023
FACTURA INGE-365	18/04/2023	Ingelabs laboratorios sas	$	12.891.270,00	2,5	Laboratorios mes de Marzo de 2023
FACTURA LFCR-278	28/04/2023	Comercializadora Rodrimac	$	5.111.031,91	2,1	Servicio de transporte Marzo de 2023
FACTURA LFCR-278	28/04/2023	Comercializadora Rodrimac	$	6.489.970,59	2,2	Servicio de transporte Marzo de 2023
TOTAL ITEMS			**$**	**93.255.606,01**		

Gobernación de Casanare
NIT.892099216-6

INFORME DE INVERSION Y BUEN MANEJO DEL ANTICIPO
FO-AB-38
02-01-2014
V.02

74679

Fecha	DD	MM	AA	CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022
	31	MARZO	2023	

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

DATOS GENERALES

CONTRATO No. 2248 DE 2022 **BANCO** BANCO BBVA **CUENTA No.** 981-639040

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

CONTRATISTA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTOR
SUPERVISOR DR. ANDRES JESUS CAMPO BECERRA / DIRECTOR TECNICO DE COBERTURA EDUCATIVA SED

DATOS ESPECÍFICOS

RESUMEN

ITEM	DESCRIPCIÓN	PROGRAMA APROBADO	ACUMULADO ANTERIOR	PRESENTE RELACIÓN	ACUMULADO TOTAL	SALDO ANTICIPO
1,1	Revisión y verificación de terminos del contrato intervenido	$ -		$ -	$ -	$ -
1,2	Cumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 4.3.1 de la Resolución 29452 de 2017 (Fase de alistamiento de la Operación por parte del operador)	$ -		$ -	$ -	$ -
2,1	Interventoria Técnica	$ 29.689.622,20		$ 29.689.622,20	$ 29.689.622,20	$ -
2,2	Interventoria Administrativa	$ 27.987.850,07		$ 27.987.850,07	$ 27.987.850,07	$ -
2,3	Interventoria Juridica	$ 5.975.519,55		$ 5.975.519,55	$ 5.975.519,55	$ -
2,4	Interventoria Contable	$ 4.347.981,95		$ 4.347.981,95	$ 4.347.981,95	$ -
2,5	Interventoria Ambiental	$ 21.303.994,71		$ 21.303.994,71	$ 21.303.994,71	$ -
2,6	Interventoria Financiera	$ 3.950.637,52		$ 3.950.637,52	$ 3.950.637,52	$ -
	TOTALES	**$ 93.255.606,00**	**$ -**	**$ 93.255.606,01**	**$ 93.255.606,01**	**$ -**

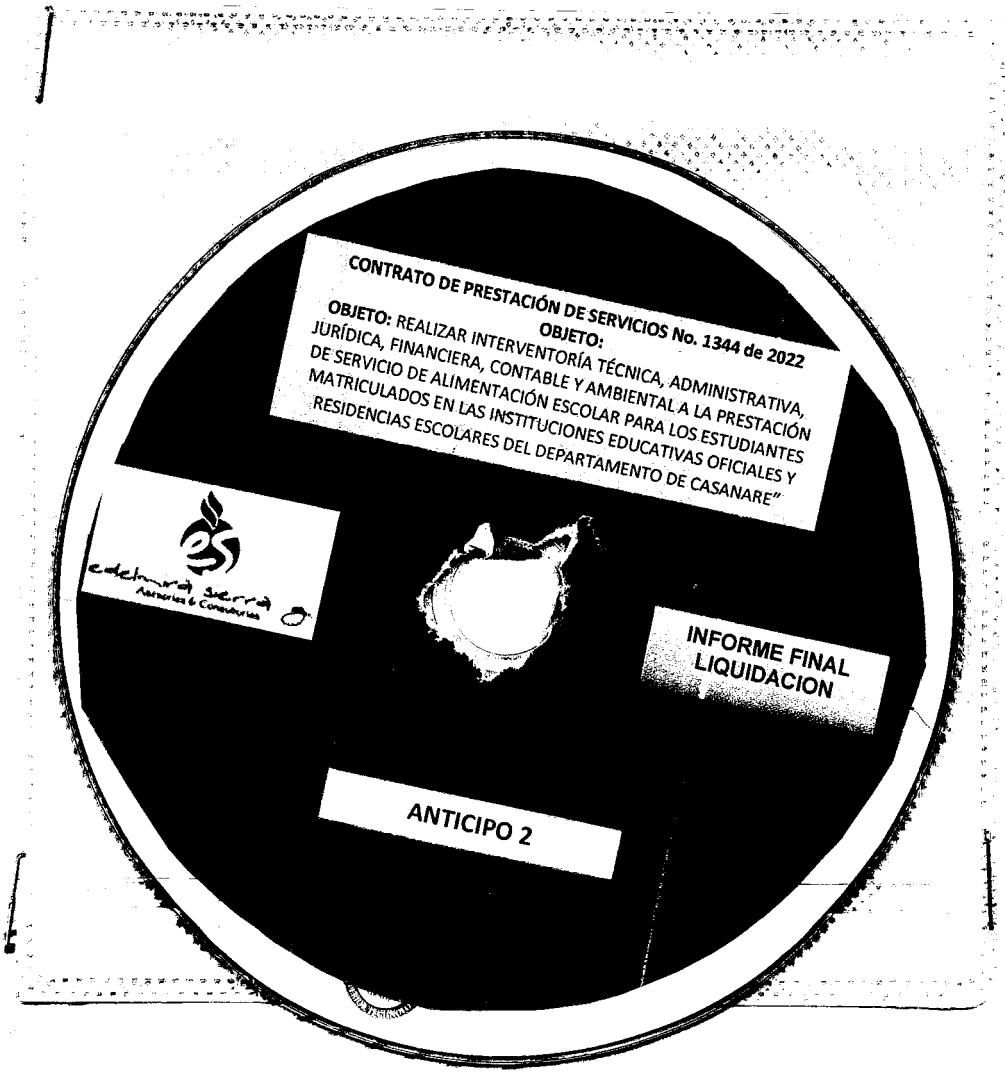
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventoria

ANDRES JESUS CAMPO BECERRA
SUPERVISOR

14680

ANEXO 87.1
CD Anticipo2

2. Consolidado inversión anticipo numero 2


CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1344 de 2022
OBJETO:
OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"
edelmira sierra
INFORME FINAL LIQUIDACION
ANTICIPO 2

-11688

ANEXO 88

Cancelación de cuenta de Anticipo

2894

14683

BBVA COLOMBIA

CERTIFICA

Que EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA número 000000024227103 expedido(a) en AGUAZUL , se encuentra a paz y salvo con nuestra Entidad por concepto del(de la) CUENTA DE AHORROS número 00130981180200639040 , el(la) cual se encuentra totalmente cancelado(a).

La presente constancia se expide en la ciudad de YOPAL a los 16 días del mes de JUNIO del año 2023 .

Cordialmente,

BBVA
SUCURSAL YOPAL

AUXILIAR DE ATENCION AL CLIENTE

Firma funcionario autorizado
Cargo

295

ANEXO 89

Certificación generación de rendimientos financieros

BBVA Creando Oportunidades

1685

BBVA

CERTIFICA

Certifica que la señora **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ,** identificada con C.C. 24,227,103, realizó cancelación de la cuenta de ahorros No. 981- 639040, la cual generó $3.587, por concepto de rendimientos financieros durante el manejo de la misma.

La presente certificación se expide en Yopal, a los 29 días del mes de Junio de 2023, con destino al interesado.,

BBVA SUCURSAL YOPAL GERENTE

Sucursal Yopal
BANCO BILBAO VIZCAYA ARGENTARIA COLOMBIA S.A. "BBVA"

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

ANEXO 89.1

Certificación de cancelación de rendimientos financieros

7432

Gobernación de Casanare
NIT: 892099216-6

330 45.10

EL DIRECTOR TÉCNICO DE TESORERIA
DE LA GOBERNACION DE CASANARE

CERTIFICA:

Que según la información suministrada por el sistema financiero FINANZAS PLUS de la secretaria de Hacienda del departamento de Casanare, EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ, identificado(a) con Cedula. No 24227103. Realizó consignación a favor de la Gobernación de Casanare, a la cuenta de ahorros del banco BBVA No. 98151660-2 denominada DEPARTAMENTO DE CASANARE CUENTA MAESTRA AE, por concepto de rendimientos financieros del contrato N° 1344 de 2022, así:

FECHA	NOTA CREDITO	VALOR	DESCRIPCIÓN
29-06-2023	23018834	3.587,00	RENDIMIENTOS FINANCIEROS, DEL CONTRATO 1344 DE 2022, EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ. OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA,JURIDICA,FINANCIERA,CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE."
TOTAL		$ 3.587,00	

Se firma en Yopal - Casanare, a los veintinueve (29) días del mes de junio del año dos mil veintitrés (2023).

RAFAEL ALBERTO ARANGUREN RODRIGUEZ

Digitó: Tatiana Pinto Barrera
Profesional contratado
Cto 1054/2023

Carrera 20 No. 8-02, Cód. Postal 850001, Tel. 6336339, Ext. 1100, 1101, 1104. Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – tesoreria@casanare.gov.co

2249

14688

ANEXO 90

Acta liquidación de anticipo

2300

74684

Gobernación de Casanare
NIT:892099216-6

ACTA DE LIQUIDACIÓN DE RECURSOS DE ANTICIPO

ACTA DE LIQUIDACIÓN RECURSOS DE ANTICIPO CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022, OBJETO: REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ACTA DE LIQUIDACIÓN DE RECURSOS DE ANTICIPO

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. CAS-OAJ-CMA-007-2022 Y NÚMERO INTERNO 1344 DE 03/08/2022

CONTRATISTA:	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ – Nit 24.227.103-3
CONTRATANTE:	DEPARTAMENTO DE CASANARE
OBJETO:	REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. .
VALOR TOTAL:	MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y DOS MIL SETECIENTOS SESENTA Y UN PESOS M/CTE. ($1.450.642.761,00). INCLUIDO ADICIONAL 1.

En Yopal, a los 23 días del mes de noviembre de 2023, se reunieron el EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ identificada con C.C. No. 24.227.103 de Aguazul en calidad de Contratista y ANDRES JESUS CAMPO BECERRRA en su calidad de Supervisor, a fin de suscribir ACTA DE LIQUIDACION DE RECURSOS DE ANTICIPO del Contrato de Consultoría No. CAS-OAJ-CMA-007-2022 y número interno 1344 de 03/08/2022, de acuerdo a las siguientes generalidades:

PRIMERA: Que el 03 de agosto de 2022, se suscribió el Contrato de Consultoría No. CAS-OAJ-CMA-007-2022 y número interno 1344 DE 03/08/2022, entre el DEPARTAMENTO DE CASANARE y el EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ, cuyo objeto: REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, por la suma de MIL CIENTO TREINTA Y NUEVE MILLONES SETECIENTOS NOVENTA MIL SETECIENTOS CUARENTA Y UN PEOS M/CTE. ($1.139.790.741,00), con un plazo de ejecución de cinco (5) meses y quince (15) días.

74890

Gobernación de Casanare
NIT:892099216-6

ACTA DE LIQUIDACIÓN DE RECURSOS DE ANTICIPO

ACTA DE LIQUIDACIÓN RECURSOS DE ANTICIPO CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022, OBJETO: REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

SEGUNDA: Que la supervisión del Contrato de Consultoría No. CAS-OAJ-CMA-007-2022 y número interno 1344 DE 03/08/2022 está a cargo de la Dirección de Cobertura Educativa de la Secretaría de Educación del Departamento de Casanare.

TERCERA: Que el día 23 de agosto del 2022, contratante y contratista, suscribieron el ACTA DE INICIO del Consultoría No. CAS-OAJ-CMA-007-2022 y número interno 1344 DE 03/08/2022 .

CUARTA: Que el 07 de octubre, EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ, realiza apertura de cuenta de ahorros número 981-639040 en el BANCO "BBVA para el manejo de los recursos de anticipo. Así mismo, La Dirección Técnica de Tesorería del Departamento de Casanare giró el treinta por ciento (30%) de los recursos del contrato en mención, por el valor de TRESCIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS VEINTIDOS PESOS CON TREINTA CENTAVOS ML/CTE. ($341.937.222,30) según Plan de Inversión del Anticipo de fecha 12 de septiembre de 2022 aprobado por la Dirección de Cobertura Educativa de la Secretaría de Educación del Departamento de Casanare conforme a lo establecido a la cláusula sexta.

ANEXO 0.7 Certificación cuenta bancaria para pago de anticipo, carpeta 1
ANEXO 0.6. Plan de Inversión anticipo número 1, carpeta 1

QUINTA: Que el 15 de marzo de 2023 se suscribe ADICIONAL No. 1 Y PRORROGA No. 1 por un plazo de cincuenta y siete (57) días y un valor de TRESCIENTOS DIEZ MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL VEINTE PESOS M/CTE. ($310.852.020,00), teniendo en cuenta la necesidad en la continuidad de la prestación del servicio y ejecución del programa PAE en los municipios no certificados del Departamento de Casanare en términos de cobertura y oportunidad.

SEXTA: Que el día 28 de marzo de 2023, se protocolizó acta entrega de anticipo No. 2, por el treinta por ciento (30%) de los recursos del Adicional No. 1 y Prorroga No. 2, equivalentes a la suma de NOVENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS SEIS PESOS M/CTE. ($93.255.606,00), según Plan de Inversión del 38 de marzo de 2023

ANEXO 0.14 Plan de Inversión anticipo número 2, carpeta 1

SEPTIMA: Que la Dirección de Cobertura Educativa de la Secretaría de Educación del Departamento de Casanare validó y aprobó el buen manejo e inversión de anticipo de acuerdo a las siguientes generalidades:

9469

Gobernación de Casanare
NIT:892099216-6

ACTA DE LIQUIDACIÓN DE RECURSOS DE ANTICIPO

ACTA DE LIQUIDACIÓN RECURSOS DE ANTICIPO CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022, OBJETO: REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

GENERALIDADES DEL ANTICIPO No. 1 y No. 2:

SECOP II CAS-OAI-CMA-007-2022 y No. INTERNO 1344 DE 05/08/2022	
Contratista:	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Valor del Contrato principal:	$ 1.139.790.741,00
Valor del Anticipo número 1 (30%):	$ 341.937.222,30
Fecha de desembolso:	14 de septiembre de 2022
Valor Adicional No. 1 al Contrato:	$ 310.852.020,00
Valor del Anticipo número 2 (30%):	$ 93.255.606,00
Fecha de desembolso:	31 de marzo de 2023

Ejecución recursos de anticipo número 1:

ITEM	DESCRIPCIÓN	PLAN DE INVERSION DE ANTICIPO	EJECUCION DE ANTICIPO INFORME No. 01 (agosto 23 al 31 de octubre de 2022)	EJECUCION DE ANTICIPO INFORME No. 01 (noviembre 1 al 2 de diciembre de 2022)	TOTAL EJECUCION DE ANTICIPO
1	**ACTIVIDADES PREVIAS A LA EJECUCION**	**26.130.177,20**	**26.130.177,20**	**-**	**26.130.177,20**
1,1	Revisión y verificación de términos del contrato intervenido	13.065.088,60	13.065.088,60	-	13.065.088,60
1,2	Cumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 4.3.1 de la Resolución 29452 de 2017 (Fase de alistamiento de la Operación por parte del operador)	13.065.088,60	13.065.088,60	-	13.065.088,60
2	**ACTIVIDADES ETAPA DE EJECUCIÓN**	**315.807.045,11**	**192.657.376,23**	**123.149.668,87**	**315.807.045,10**
2,1	Interventoría Técnica	127.426.007,38	127.426.007,38	-	127.426.007,38
2,2	Interventoría Administrativa	84.571.381,86	32.807.990,00	51.763.391,86	84.571.381,86
2,3	Interventoría Jurídica	18.049.207,09	18.049.207,09		18.049.207,09
2,4	Interventoría Contable	16.078.466,82	7.231.507,00	8.846.959,82	16.078.466,82
2,5	Interventoría Ambiental	57.920.912,45	5.705.126,76	52.215.785,69	57.920.912,45
2,6	Interventoría Financiera	11.761.069,51	1.437.538,00	10.323.531,51	11.761.069,51
	TOTALES	**341.937.222,31**	**218.787.553,43**	**123.149.668,87**	**341.937.222,30**

ANEXO 91. CD Consolidado inversión anticipo número 1, carpeta 7

14692

Gobernación de Casanare
NIT: 892099216-6

ACTA DE LIQUIDACIÓN DE RECURSOS DE ANTICIPO

ACTA DE LIQUIDACIÓN RECURSOS DE ANTICIPO CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022, OBJETO: REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Ejecución recursos de anticipo número 2:

ITEM	DESCRIPCIÓN	PLAN DE INVERSION DE ANTICIPO	EJECUCION DE ANTICIPO INFORME No. 04 (del 1 al 30 de marzo de 2023)	TOTAL EJECUCION DE ANTICIPO
1	**ACTIVIDADES PREVIAS A LA EJECUCION**	-	-	-
1,1	Revisión y verificación de términos del contrato intervenido	-	-	-
1,2	Cumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 4.3.1 de la Resolución 29452 de 2017 (Fase de alistamiento de la Operación por parte del operador)	-	-	-
2	**ACTIVIDADES ETAPA DE EJECUCIÓN**	**93.255.606,00**	**93.255.606,00**	**93.255.606,00**
2,1	Interventoría Técnica	29.689.622,20	29.689.622,20	29.689.622,20
2,2	Interventoría Administrativa	27.987.850,07	27.987.850,07	27.987.850,07
2,3	Interventoría Jurídica	5.975.519,55	5.975.519,55	5.975.519,55
2,4	Interventoría Contable	4.347.981,95	4.347.981,95	4.347.981,95
2,5	Interventoría Ambiental	21.303.994,71	21.303.994,71	21.303.994,71
2,6	Interventoría Financiera	3.950.637,52	3.950.637,52	3.950.637,52
	TOTALES	**93.255.606,00**	**93.255.606,00**	**93.255.606,00**

ANEXO 93. CD Consolidado inversión anticipo número 2, carpeta 7

OCTAVA: Que la Dirección de Cobertura Educativa de la Secretaría de Educación del Departamento de Casanare una vez revisado, avalado y aprobado la ejecución del cien por ciento (100%) de los recursos de los anticipos números 1 y 2, autoriza la presente Acta de liquidación de anticipos.

NOVENA: Que con fecha del 29 de junio de 2023 se realiza cancelación de la cuenta de ahorros número 981-639040 del banco BBVA aperturada el 07/09/2022 para manejo exclusivo de los recursos de anticipo tal como consta en la certificación expedida por el banco.

ANEXO 94. *Cancelación de cuenta de Anticipo,* ***Carpeta 7***

DECIMO: Los rendimientos financieros generados por los recursos de anticipo en la cuenta de ahorros número 981-639040 del banco BBVA, ascendieron a la suma recurso de anticipo por valor de TRES MIL QUINIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS MCTE ($3.587,00) los cuales fueron consignados a la Gobernación de Casanare, conforme se evidencia en certificación de consignaciones expedida por el director técnico de Tesorería Departamental de fecha veintinueve (29) de junio de 2023.

ANEXO 96. *Certificación de cancelación de rendimientos financieros,* ***carpeta 7***

14693

Gobernación de Casanare
NIT:892099210-6

ACTA DE LIQUIDACIÓN DE RECURSOS DE ANTICIPO

ACTA DE LIQUIDACIÓN RECURSOS DE ANTICIPO CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022, OBJETO: REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

DECIMO PRIMERO: A la fecha el anticipo se ha amortizado en las diferentes actas parciales así:

DETALLE	VALOR INICIAL	VALOR AMORTIZADO	SALDO POR AMORTIZAR
Valor Anticipo No. 1	$ 341.937.222,30		$ 341.937.222,30
Valor Anticipo No. 2	$ 93.255.606,00		$ 435.192.828,30
Amortización Acta Parcial No. 1		$ 122.268.461,31	$ 312.924.366,99
Amortización Acta Parcial No. 2		$ 69.946.488,40	$ 242.977.878,59
Amortización Acta Parcial No. 3		$ 93.255.606,08	$ 149.722.272,51
Amortización Acta Parcial No. 4		$ 62.170.404,05	$ 87.551.868,45
Amortización Acta de liquidación		$ 87.551.868,45	$ 0,00

Mediante la suscripción de la presente Acta de liquidación de ANTICIPOS el Contratista, asumen plena responsabilidad por la veracidad de la información en ella contenida y en esa medida garantizan el buen manejo e inversión del ANTICIPO No. 1 y No. 2

En constancia de lo expuesto anteriormente se aprueba y firma por quienes en ella intervinieron.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ANDRES JESUS CAMPO BECERRRA
Director de Cobertura Educativa Sec Educación

74694

ANEXO 90.1

Formato acta de liquidación de anticipo contrato 1344 de 2022

2305

ACTA DE LIQUIDACION DE ANTICIPO

FO-AB-25
2014-01-02
V.02

14695

HOJA 1 de 2	Fecha	DD	MM	AA	CONTRATO DE CONSULTORIA NO. 1344 DE 2022
		23	11	2023	

ACTA No. 1 DE LIQUIDACION DE ANTICIPO

CONTRATO No. 1344 DE 2022

OBJETO:

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

VALOR DEL CONTRATO: MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y DOS MIL SETECIENTOS SESENTA Y UN PESOS MCTE ($1.450.642.761,00)

BANCO BBVA

SUCURSAL YOPAL

CUENTA No 981-639040 AHORROS

FECHA DE APERTURA CUENTA 7 (Dia) **DE** SEPTIEMBRE (Mes) DE 2022 (Año)

NOMBRE DE LA CUENTA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

LIQUIDACION DEL ANTICIPO

CONCEPTO	VALOR ($)
Valor bruto recibido anticipo	$ 435.192.828,30
(-) Egresos	
(+) Rendimientos	$ 3.587,00
Saldo a la fecha	$0

CONTRATISTA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

INTERVENTOR

SUPERVISOR ANDRES JESUS CAMPO BECERRA

Gobernación de Casanare
NIT:892099216-6

ACTA DE LIQUIDACION DE ANTICIPO

FO-AB-25
2014-01-02
V.02

14696

HOJA 2 de 2	Fecha	DD	MM	AA	CONTRATO DE CONSULTORIA NO. 1344 DE 2022
		23	11	2023	

En Yopal Casanare ; a los veintiun (30) dias del mes de diciembre de JUNIO 2023
(Indique en este espacio el día en que se efectúa la reu (Indique el mes y año en el cual se efectúa la reunión)

se reunieron EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ representante
Nombre del representante legal o delegado de la firma contratista)

legal del contratista, _____ Representante legal de la Interventoria
(Nombre del representante legal o delegado de l

con el fin de liquidar el anticipo del contrato en referencia,en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 80/93.

El contratista presento el oficio No _____ de fecha 29 de Junio de 2023
(Indique el número y fecha del oficio por medio del cual el Banco hace constar el cierre de la cuenta abierta para el manejo del anticipo)

emitido por el banco BBVA sucursar Yopal en el cual consta que la
(Indique el nombre del Banco y su correspondiente sucursal, donde el contratista abrió la cuenta para el manejo del anticipo)

Cuenta No. 981-639040

_____ al _____ fueron anulados, y los No(s) del _____ fueron anulados por
Indique el número de inicio y de finalización de los cheques no utilizados) (Indique los números de los cheques anulados)

error en el giro.

Se deja constancia que la supervisión revisó y aprobó DOS 2 informes de manejo
(Indique el número de informes de manejo de anticipo presentados, en letras y números respectivamente)

de anticipo presentados por el Contratista, y correspondientes a los meses de Agosto de

2022 a Marzo de 2023

(Indique el primer y último mes, especificando el año correspondiente, en que el Contratista presentó informes de manejo de anticipo)

Firma _____
Nombre: EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Contratista

Firma _____
Nombre: ANDRES JESUS CAMPO BECERRA
Supervisor

NOTA: Cuando la cuenta de anticipo genere rendimientos financieros, estos rendimientos deben ser consignados al tesoro Departamental, anexando a la presente acta el

original del recibo de consignación.

Original Oficina Jurídica

1era copia :Interventor

2da copia contratista

3ra copia dependencia responsable del contrato

11693

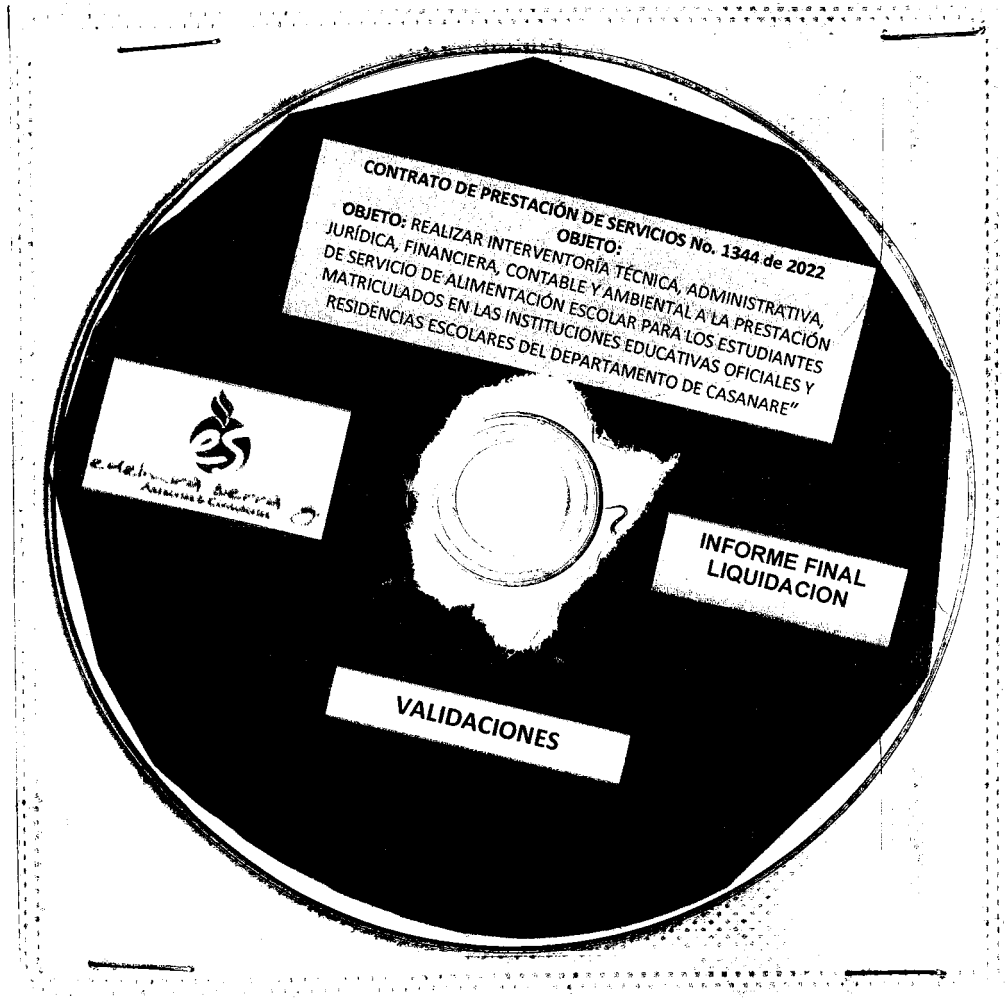
VALIDACIONES DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS NO. 1374 DE 2022

74698

ANEXO 01

CD VALIDACIONES

1. Validación pago de honorarios personal ofertado con vinculación por OPS período del 10 al 30 de abril de 2023
2. Validación pago de seguridad social personal ofertado con vinculación por OPS período del 10 al 30 de abril de 2023
3. Validación Documentos personal profesional ofertado período del 10 al 30 de abril de 2023
4. Validación pago de nómina personal ofertado con contrato de trabajo obra o labor contratada período del 1 al 30 de abril de 2023
5. Validación pago de seguridad social personal ofertado con contrato de trabajo obra o labor contratada, período del 1 al 30 de abril de 2023
6. Validación pago de honorarios personal ofertado con vinculación por CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS período del 1 al 16 de mayo de 2023
7. Validación pago de seguridad social, personal ofertado con vinculación por CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS período del 1 al 16 de mayo de 2023
8. Validación pago de nómina personal ofertado con contrato de trabajo obra o labor contratada período del 1 al 16 de mayo de 2023
9. Validación pago de seguridad social personal ofertado con contrato de trabajo obra o labor contratada período del 1 al 16 de mayo de 2023
10. Validación Nómina período del 1 al 30 de abril de 2023 RPS modalidad almuerzo
11. Validación pago de seguridad social período del 1 al 30 de abril de 2023 RPS modalidad almuerzo
12. Validación liquidaciones laborales período del 1 al 30 de abril de 2023 RPS modalidad almuerzo
13. Validación Nómina período del 1 al 16 de mayo de 2023 RPS modalidad almuerzo
14. Validación pago de seguridad social período del 1 al 16 de mayo de 2023 RPS modalidad almuerzo
15. Validación liquidaciones laborales período del 1 al 16 de mayo de 2023 RPS modalidad almuerzo
15. Validación liquidaciones laborales período del 1 al 16 de mayo de 2023 RPS modalidad almuerzo
16. Validación Nómina; período del 10 al 30 de abril de 2023, RPS modalidad Residencias Escolares
17. Validación pago de seguridad social período del 10 al 30 de abril de 2023 RPS modalidad Residencias Escolares
18. Validación Liquidaciones laborales período del 10 al 30 de abril de 2023, del personal Manipulador de Alimentos RPS Residencias Escolares
19. Validación Nómina período del 1 al 16 de mayo de 2023, RPS modalidad Residencias Escolares
20. Validación pago de seguridad social período del 1 al 16 de mayo de 2023, del personal Manipulador de Alimentos RPS Residencias Escolares
20. Validación pago de seguridad social período del 1 al 16 de mayo de 2023, del personal Manipulador de Alimentos RPS Residencias Escolares
21. Validación Liquidaciones laborales período del 1 al 16 de mayo de 2023, del personal Manipulador de Alimentos RPS Residencias Escolares
22. Validación equipo automotor mínimo requerido período del 10 al 30 de abril de 2023
23. Validación equipo automotor mínimo requerido período del 1 al 16 de mayo de 2023
24. Validación Implementación de estrategias de educación alimentaria y nutricional (plegable pedagógico del PAE, un momento saludable) período del 10 al 30 de abril de 2023
25. Validación Implementación de estrategias de educación alimentaria y nutricional (plegable pedagógico del PAE, un momento saludable) período del 1 al 16 de mayo de 2023
26. Validación arrendamiento de bodega período del 10 al 30 de abril de 2023.
27. Validación arrendamiento de bodega período del 1 al 16 de mayo de 2023
28. Validación plan de capacitación período del 10 al 30 de abril de 2023
29. Validación plan de capacitación período del 1 al 16 de mayo de 2023
30. Validación compras locales de alimentos, bienes y servicios programa PAE período del 10 al 30 de abril de 2023
31. Validación de pago contra entrega de compra a pequeños productores agropecuarios período del 10 al 30 de abril de 2023
32. Validación compras locales de alimentos, bienes y servicios programa PAE, período del 1 al 16 de mayo de 2023
33. Validación de pago contra entrega de compra a pequeños productores agropecuarios período del 1 al 16 de mayo de 2023
34. Validación integración dentro del personal manipulador de alimentos a los padres de familia período del 10 al 30 de abril de 2023
35. Validación integración dentro del personal manipulador de alimentos a los padres de familia período del 1 al 16 de mayo de 2023
36. Validación Planes de mejora período del 10 al 30 de abril de 2023
37. Validación Planes de mejora período del 1 al 16 de mayo de 2023
38. Validación Consolidado Raciones Certificadas Modalidad RPS - Almuerzo, RI. Período del 01-09-2022 al 31-03-2023
39. Validación Consolidado Raciones Certificadas Modalidad RPS - RE, Período del 01-09-2022 al 31-03-2023
39.1 Validación Raciones programadas raciones certificadas y raciones no entregadas RPS Almuerzo período del 10 al 30-04-2023
39.2 Validación Raciones programadas raciones certificadas y raciones no entregadas RPS Almuerzo período del 1 al 16-05-2023
40. Validación Raciones programadas raciones certificadas y raciones no entregadas Modalidad RI periodo del 10 al 30-04-2023
41. Validación Raciones programadas raciones certificadas y raciones no entregadas Modalidad RI periodo del 1 al 16-05-2023
42. Validación Raciones programadas raciones certificadas y raciones no entregadas Modalidad RPS-RE periodo del 10 al 30-04-2023
43. Validación Raciones programadas raciones certificadas y raciones no entregadas Modalidad RPS-RE periodo del 1 al 16-05-2023
44. Validación total Raciones no certificadas por municipio Modalidad RPS Almuerzo, RI, RPS-RE periodo del 10 al 30-04-2023
45. Validación total Raciones no certificadas por municipio Modalidad RPS Almuerzo, RI, RPS-RE periodo del 1 al 16-05-2023
46. Validación total Raciones por municipio Modalidad RPS Almuerzo, RI, RPS-RE periodo del 10 al 30-04-2023
47. Validación total Raciones por municipio Modalidad RPS Almuerzo, RI, RPS-RE periodo del 1 al 16-05-2023
48. Validación inversión del anticipo No 1 contrato 1374-2022
49. Validación inversión del anticipo No 2 contrato 1374-2022


CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1344 de 2022
OBJETO:
OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"
INFORME FINAL LIQUIDACION
VALIDACIONES

71700

CERTIFICACIONES DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022

14707

ANEXO 92

Certificación radicados de informe ejecutivos e informes de avances mensuales periodo del 1 de septiembre de 2022 al 31 de marzo de 2023

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022**	**CÓDIGO:** INTERPAE-2022-001
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 03/08/2022

7470E

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO RADICADOS DE INFORME EJECUTIVOS E INFORMES DE AVANCES MENSUALES

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite,

CERTIFICAR QUE:

Que en ejecución del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, que tiene por OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, presentó informes de avance No. 1 al No. 4 correspondientes al periodo comprendido del 1 de septiembre al 31 de marzo de 2023 para trámite de ACTA PARCIAL No. 1 a la No. 4

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

74703

ANEXO 93

Certificación radicado de informe ejecutivo periodo del 10 al 30 de abril de 2023

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022**	**CÓDIGO:** INTERPAE-2022-001
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 03/08/2022

74704

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO RADICADOS DE INFORME EJECUTIVOS E INFORMES DE AVANCES MENSUALES

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite,

CERTIFICAR QUE:

Que en ejecución del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, que tiene por OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, presentó informe final para liquidación e informe de ejecución de los periodos del 10 al 30 de abril de 2023 para trámite de ACTA DE LIQUIDACION.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiète (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

74705

ANEXO 94

Certificación radicado de informe ejecutivo periodo del 1 al 16 de mayo de 2023

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022**	**CÓDIGO:** INTERPAE-2022-001
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 03/08/2022

7U206

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO RADICADOS DE INFORME EJECUTIVOS E INFORMES DE AVANCES MENSUALES

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite,

CERTIFICAR QUE:

Que en ejecución del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, que tiene por OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, presentó informe final para liquidación e informe de ejecución de los periodos del 1 al 16 de mayo de 2023 para trámite de ACTA DE LIQUIDACION.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

2376

70207

ANEXO 95

Certificación cumplimiento de procesos de contratación del personal profesional ofertado, periodo del 1 de septiembre de 2022 al 16 de mayo de 2023

1379

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022**	**CÓDIGO:** INTERPAE-2022-001
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 03/08/2022

74708

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO PROCESOS DE CONTRATACIÓN DEL PERSONAL PROFESIONAL OFERTADO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO No. 1374 DE 2022

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE

Que en ejecución del **Contrato de Prestación de Servicios No 1374 de 2022**, que tiene por OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", el contratista intervenido CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, en el periodo comprendido del 1 de septiembre de 2022 al 16 de mayo de 2023, cumplió con los procesos de selección y contratación del personal profesional ofertado en la ejecución del contrato en referencia;, siendo este proceso debidamente validado por parte de interventoría mediante los soportes presentados por el operador tales como: contratos laborales, afiliaciones al sistema de seguridad social (EPS, ARL y fondo de pensiones), y afiliaciones a parafiscales (caja de compensación familiar).

Lo anterior conforme a las exigencias del pliego de condiciones **No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2022 – 1374.**

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

MYRIAM GUTIERREZ PATIÑO
Profesional en Contaduría Pública
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

7409

ANEXO 96

Certificación de cumplimiento procesos de selección y contratación del personal manipulador de alimentos, periodo del 1 de septiembre de 2022 al 16 de mayo de 2023

1472.10

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO PROCESOS DE SELECCIÓN Y CONTRATACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO NO. 1374 DE 2022

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE

Que en ejecución del **Contrato de Prestación de Servicios No 1374 de 2022**, que tiene por OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", el contratista intervenido CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, en el periodo comprendido del 1 de septiembre de 2022 al 16 de mayo de 2023, cumplió con los procesos de selección y contratación del personal involucrado en la ejecución del contrato en referencia; para modalidad RI, ración preparada en sitio modalidad almuerzo y preparada en sitio – residencias escolares, siendo este proceso debidamente validado por parte de interventoría mediante los soportes presentados por el operador tales como; Hojas de vida, contratos laborales, afiliaciones al sistema de seguridad social (EPS, ARL y fondo de pensiones), afiliaciones a parafiscales (caja de compensación familiar), certificados médicos de aptitud, certificados de curso de manipulación de alimentos y actas de entrega de dotación.

Lo anterior en cumplimiento a la Resolución 00335 de 2021, resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y conforme a las exigencias del pliego de condiciones **No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2022 – 1374.**

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora

MYRIAM GUTIERREZ PATIÑO
Profesional en Contaduría Pública

7497

ANEXO 97

Certificación de cumplimiento paz y salvo de aportes a la seguridad social del representante legal periodo del 1 de septiembre de 2022 al 16 de mayo de 2023

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022**	**CÓDIGO:** INTERPAE-2022-001
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 03/08/2022

14772

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO PAZ Y SALVO DE APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL DEL REPRESENTANTE LEGAL

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE

Que en ejecución del **Contrato de Prestación de Servicios No 1374 de 2022**, que tiene por OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", el contratista intervenido CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, en el periodo comprendido del 1 de septiembre de 2022 al 16 de mayo de 2023, cumplió con los aportes a la seguridad social, del representante legal, siendo este proceso debidamente validado por parte de interventoría mediante los soportes presentados por el operador tales como; afiliaciones al sistema de seguridad social (EPS, ARL y fondo de pensiones), afiliaciones a parafiscales (caja de compensación familiar).

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

MYRIAM GUTIERREZ PATIÑO
Profesional en Contaduría Pública
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

74713

ANEXO 98

Certificación de cumplimiento paz y salvo de aportes a la seguridad social, salarios y demás pagos laborales del personal profesional ofertado periodo del 1 de septiembre de 2022 al 16 de mayo de 2023

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022**	**CÓDIGO:** INTERPAE-2022-001
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 03/08/2022

1374-14

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO PAZ Y SALVO DE APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL, SALARIOS Y DEMÁS PAGOS LABORALES DEL PERSONAL PROFESIONAL OFERTADO

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE

Que en ejecución del **Contrato de Prestación de Servicios No 1374 de 2022**, que tiene por OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", el contratista intervenido CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, cumplió con los procesos de contratación del personal profesional ofertado; siendo este proceso debidamente validado por parte de interventoría mediante los soportes presentados por el operador tales como: contratos laborales, afiliaciones al sistema de seguridad social (EPS, ARL y fondo de pensiones), afiliaciones a parafiscales (caja de compensación familiar), salarios y demás pagos laborales en el periodo comprendido del 1 de septiembre de 2022 al 16 de mayo de 2023

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

MYRIAM GUTIERREZ PATIÑO
Profesional en Contaduría Pública
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

7495

ANEXO 99

Certificación de cumplimiento paz y salvo de aportes a la seguridad social, salarios y demás pagos laborales del personal manipulador Vinculado en Modalidad Almuerzo y Residencias Escolares periodo del 1 de septiembre de 2022 al 16 de mayo de 2023

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022**	**CÓDIGO:** INTERPAE-2022-001
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 03/08/2022

14776

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO PAZ Y SALVO DE APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL, SALARIOS Y DEMÁS PAGOS LABORALES DEL PERSONAL MANIPULADOR

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE

Que en ejecución del **Contrato de Prestación de Servicios No 1374 de 2022**, que tiene por OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", el contratista intervenido CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, cumplió con los procesos de selección y contratación del personal involucrado en la ejecución del contrato en referencia; para modalidad ración preparada en sitio - almuerzo y preparada en sitio – residencias escolares, siendo este proceso debidamente validado por parte de interventoría mediante los soportes presentados por el operador tales como; Hojas de vida, contratos laborales, afiliaciones al sistema de seguridad social (EPS, ARL y fondo de pensiones), afiliaciones a parafiscales (caja de compensación familiar), salarios y demás pagos laborales, certificados médicos de aptitud, certificados de curso de manipulación de alimentos y actas de entrega de dotación en el periodo comprendido del 1 de septiembre de 2022 al 16 de mayo de 2023

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

MYRIAM GUTIERREZ PATIÑO
Profesional en Contaduría Pública
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

74777

ANEXO 100

Certificación equipo mínimo requerido, para la ejecución del periodo del 1 de septiembre de 2022 al 31 de marzo de 2023

14718

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DEL EQUIPO AUTOMOTOR MÍNIMO REQUERIDO

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE:

En ejecución del Contrato de Prestación de Servicios No 1374 de 2022, que tiene por OBJETO **"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, el contratista intervenido **CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS**, en los periodos comprendidos del 1 de septiembre de 2022 al 31 de marzo de 2023, donde En cumplimiento a sus obligaciones contractuales los contratos del equipo mínimo automotor conformado por ocho (8) vehículos cumplieron con las normas de tránsito y trasporte, distribuidos así: tres (3) furgones y cinco (5) camionetas que fueron ofertados en el PROCESO No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2022,

Lo anterior conforme a las exigencias del pliego de condiciones **No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2022 – 1374.**

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

74719

ANEXO 101

Certificación equipo mínimo requerido, periodo del 10 al 30 de abril de 2023

74280

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DEL EQUIPO AUTOMOTOR MÍNIMO REQUERIDO

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE:

En ejecución del Contrato de Prestación de Servicios No 1374 de 2022, que tiene por OBJETO **"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, el contratista intervenido **CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS**, en el periodo comprendido del 10 al 30 de abril de 2023, donde En cumplimiento a sus obligaciones contractuales los contratos del equipo mínimo automotor conformado por ocho (8) vehículos cumplieron con las normas de tránsito y trasporte, distribuidos así: tres (3) furgones y cinco (5) camionetas que fueron ofertados en el PROCESO No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2022,

Lo anterior conforme a las exigencias del pliego de condiciones **No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2022 – 1374.**

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

14727

ANEXO 102

Certificación equipo mínimo requerido, periodo del 1 al 16 de mayo de 2023

14728

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DEL EQUIPO AUTOMOTOR MÍNIMO REQUERIDO

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE:

En ejecución del Contrato de Prestación de Servicios No 1374 de 2022, que tiene por OBJETO **"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, el contratista intervenido **CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS**, en el periodo comprendidos del 1 al 16 de mayo de 2023, donde En cumplimiento a sus obligaciones contractuales los contratos del equipo mínimo automotor conformado por ocho (8) vehículos cumplieron con las normas de tránsito y trasporte, distribuidos así: tres (3) furgones y cinco (5) camionetas que fueron ofertados en el PROCESO No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2022,

Lo anterior conforme a las exigencias del pliego de condiciones **No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2022 – 1374.**

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

74723

ANEXO 103

Certificación de cumplimiento de paz y salvo proveedores para la ejecución del periodo del 1 de septiembre de 2022 al 31 de marzo de 2023

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022**	**CODIGO:** INTERPAE-2022-001
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 03/08/2022

14924

CERTIFICACIÓN PAZ Y SALVO DE PROVEEDORES

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR:

Que en ejecución del **Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022,** que tiene por OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", el contratista intervenido CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, presentó informes de avance No. 1 al No. 4 correspondientes al periodo comprendido del 1 de septiembre de 2022 al 31 de marzo de 2023, presentando entre otros aspectos lista de proveedores y certificación donde constó estar a paz y salvo por concepto de pago de proveedores. De acuerdo a lo anterior una vez recibida la información, se procedió a efectuar llamadas telefónicas de verificación donde manifestaron que el operador **CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022,** se encontraba a paz y salvo por suministro de materias primas a corte 31 de marzo de 2023.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

7475

ANEXO 104

Certificación de cumplimiento de paz y salvo proveedores período del 10 al 30 de abril de 2023

74726

CERTIFICACIÓN PAZ Y SALVO DE PROVEEDORES

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR:

Que en ejecución del **Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022,** que tiene por OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", el contratista intervenido CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, presentó informe final para liquidación incluido el informe de ejecución comprendido del 10 al 30 de abril de 2023, presentando entre otros aspectos lista de proveedores y certificación de fecha 27 de julio de 2023 donde constó estar a paz y salvo por concepto de pago de proveedores.

Se aclara que a la fecha no se han recibido notificación de peticiones, quejas o reclamos por parte de pagos de proveedores de materias primas, bienes y/o servicios a la presente interventoría.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

14787

ANEXO 105

Certificación de cumplimiento paz y salvo proveedores período del 1 al 16 de mayo de 2023

edelmira sierra G. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022**	**CÓDIGO:** INTERPAE-2022-001
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 03/08/2022

7472 B

CERTIFICACIÓN PAZ Y SALVO DE PROVEEDORES

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR:

Que en ejecución del **Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022,** que tiene por OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", el CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, presentó informe final de liquidación incluido el informe de ejecución comprendido del 10 al 30 de abril y del 01 al 16 de mayo de 2023, del cual bajo mi absoluta responsabilidad doy fe que el consorcio contratista se encuentra a PAZ Y SALVO por todo concepto

Las obligaciones pendientes de pago fueron saldadas y/o satisfechas por el CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS conforme al derecho comercial, actos que cuentan con el aval de esta interventoría y que en nada comprometen a la Gobernación de Casanare, en el entendido que el contrato fue ejecutado de conformidad con el informe de interventoría y se garantizó en debida manera la prestación del servicio.

Se expide el presente paz y salvo, el 06 de octubre de 2023, para que obre como soporte dentro del proceso de liquidación del contrato.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

74929

ANEXO 106

Certificación pago de servicios públicos para la ejecución del periodo del 1 de septiembre de 2022 al 31 de marzo de 2023

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022**	**CÓDIGO:** INTERPAE-2022-001
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 03/08/2022

14930

CERTIFICACIÓN PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE:

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.619.659 - 1, suscribió el CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informes de avance mensual No. 1 al No. 4 correspondiente a los periodo comprendidos del 1 de septiembre de 2022 al 31 de marzo de 2023, acreditando entre otros el pago de los servicios públicos (agua y luz) para la prestación del servicio PAE en las Instituciones Educativas priorizadas por la Secretaria de Educación de Departamento de Casanare.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

FOLIO 1

ANEXO 107

Certificación pago de servicios públicos periodo del 10 al 30 de abril de 2023

74432

CERTIFICACIÓN PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE:

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.619.659 - 1, suscribió el CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe final para liquidación donde incluyó el informe de ejecución del periodo comprendido del 10 al 30 de abril de 2023, acreditando entre otros el pago de los servicios públicos (agua y luz) para la prestación del servicio PAE en las Instituciones Educativas priorizadas por la Secretaria de Educación de Departamento de Casanare.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

9933

ANEXO 108

Certificación pago de servicios públicos periodo del 1 al 16 de mayo de 2023

74734

CERTIFICACIÓN PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE:

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.619.659 - 1, suscribió el CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe final para liquidación donde incluyó el informe de ejecución del periodo comprendido del 1 al 16 de mayo de 2023, acreditando entre otros el pago de los servicios públicos (agua y luz) para la prestación del servicio PAE en las Instituciones Educativas priorizadas por la Secretaria de Educación de Departamento de Casanare.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

74735

ANEXO 109

Certificación de cumplimiento modelo ficha técnica del PAE periodo del 1 de septiembre de 2022 al 31 de marzo de 2023

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022**	**CÓDIGO:** INTERPAE-2022-001
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 03/08/2022

7436

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO MODELO FICHA TECNICA INFORMACIÓN PAE

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE:

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.619.659 - 1, suscribió el CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informes de avance mensual No. 1 al No. 4 correspondiente al periodo comprendido del 1 de septiembre de 2022 al 31 de marzo de 2023 , acreditando entre otros el cumplimiento de del modelo de la Ficha Técnica de Información PAE en las Instituciones Educativas priorizadas por la Secretaria de Educación para recibir el Programa de Alimentación Escolar PAE.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

74937

ANEXO 110

Certificación de cumplimiento modelo ficha técnica del PAE período del 10 al 30 de abril de 2023

1344 38

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO MODELO FICHA TECNICA INFORMACIÓN PAE

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE:

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.619.659 - 1, suscribió el CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe final para liquidación donde incluyó informe de ejecución del periodo comprendido del 10 al 30 de abril 2023, acreditando entre otros el cumplimiento de del modelo de la Ficha Técnica de Información PAE en las Instituciones Educativas priorizadas por la Secretaria de Educación para recibir el Programa de Alimentación Escolar PAE.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

74939

ANEXO 111

Certificación de cumplimiento modelo ficha técnica del PAE período del 1 al 16 de mayo de 2023

7497 40

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO MODELO FICHA TECNICA INFORMACIÓN PAE

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE:

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.619.659 - 1, suscribió el CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe final para liquidación donde incluyó informe de ejecución del periodo comprendido del 1 al 16 de mayo de 2023, acreditando entre otros el cumplimiento de del modelo de la Ficha Técnica de Información PAE en las Instituciones Educativas priorizadas por la Secretaria de Educación para recibir el Programa de Alimentación Escolar PAE.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

74747

ANEXO 112

Certificación de cumplimiento publicación Ficha técnica del PAE, período del 1 de septiembre de 2022 al 31 de marzo de 2023

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022**	**CÓDIGO:** INTERPAE-2022-001
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 03/08/2022

74342

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO PUBLICACION FICHA TECNICA INFORMACIÓN PAE

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE:

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.619.659 - 1, suscribió el CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe de avance mensual No. 1 al No. 4 correspondiente al periodo comprendido del 1 de septiembre de 2022 al 31 de marzo de 2023, acreditando entre otros aspectos publicación de la Ficha Técnica de Información PAE en las Instituciones Educativas priorizadas por la Secretaria de Educación para recibir el Programa de Alimentación Escolar PAE.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

74943

ANEXO 113

Certificación de cumplimiento publicación Ficha técnica del PAE, período del 10 al 30 de abril de 2023

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022**	**CÓDIGO:** INTERPAE-2022-001
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 03/08/2022

74744

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO PUBLICACION FICHA TECNICA INFORMACIÓN PAE

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE:

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.619.659 - 1, suscribió el CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe final para liquidación donde incluyó informe de ejecución del periodo comprendido del 10 al 30 de abril de 2023, acreditando entre otros aspectos publicación de la Ficha Técnica de Información PAE en las Instituciones Educativas priorizadas por la Secretaria de Educación para recibir el Programa de Alimentación Escolar PAE.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

7445

ANEXO 114

Certificación de cumplimiento publicación Ficha técnica del PAE, período del 1 al 16 de mayo de 2023

2357

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022**	**CÓDIGO:** INTERPAE-2022-001
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 03/08/2022

74746

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO PUBLICACION FICHA TECNICA INFORMACIÓN PAE

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE:

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.619.659 - 1, suscribió el CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe final para liquidación donde incluyó informe de ejecución del periodo comprendido del 1 al 16 de mayo de 2023, acreditando entre otros aspectos publicación de la Ficha Técnica de Información PAE en las Instituciones Educativas priorizadas por la Secretaria de Educación para recibir el Programa de Alimentación Escolar PAE.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

2358

74947

ANEXO 115

Certificación de cumplimiento requerimientos técnicos de nutrición período del 1 de septiembre de 2022 al 31 de marzo de 2023

2359

14748

CERTIFICACIÓN CUMPLIMIENTO REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DE NUTRICIÓN

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE:

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.619.659 - 1, suscribió el CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informes de avance mensual No. 1 al No. 4 correspondientes a los periodo comprendidos del 1 de septiembre de 2022 al 31 de marzo de 2023, acreditando entre otros aspectos el cumplimiento de los requerimientos técnicos de nutrición establecidos en la Resolución 00335 de 2021 para la entrega de la ración modalidad industrializada, para preparar en sitio almuerzo y residencias escolares, según los documentos técnicos de nutrición revisados y autorizados en acta de mesa de trabajo de fecha 1 de septiembre de 2022.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Representante legal
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR

Coordinador operativo
Nutricionista
Matricula Profesional MND 02840

74349

ANEXO 116

Certificación de cumplimiento requerimientos técnicos de nutrición período del 10 al 30 de abril de 2023

14750

CERTIFICACIÓN CUMPLIMIENTO REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DE NUTRICIÓN

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE:

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.619.659 - 1, suscribió el CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe final para liquidación e informe de ejecución de los periodos del 10 al 30 de abril de 2023, acreditando entre aspectos el cumplimiento de los requerimientos técnicos de nutrición establecidos en la Resolución 00335 de 2021 para la entrega de la ración modalidad industrializada, para preparar en sitio almuerzo y residencias escolares, según los documentos técnicos de nutrición revisados y autorizados en acta de mesa de trabajo de fecha 1 de septiembre de 2022.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Representante legal
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR

Coordinador operativo
Nutricionista
Matricula Profesional MND 02840

7457

ANEXO 117

Certificación de cumplimiento requerimientos técnicos de nutrición Periodo del 1 al 16 de mayo de 2023

7073 52

CERTIFICACIÓN CUMPLIMIENTO REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DE NUTRICIÓN

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE:

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.619.659 - 1, suscribió el CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe final para liquidación e informe de ejecución de los periodos del 1 al 16 de mayo de 2023, acreditando entre aspectos el cumplimiento de los requerimientos técnicos de nutrición establecidos en la Resolución 00335 de 2021 para la entrega de la ración modalidad industrializada, para preparar en sitio almuerzo y residencias escolares, según los documentos técnicos de nutrición revisados y autorizados en acta de mesa de trabajo de fecha 1 de septiembre de 2022.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Representante legal
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR

Coordinador operativo
Nutricionista
Matricula Profesional MND 02840

74753

ANEXO 118

Certificación autorización cambio de menú y/o componente del menú, conforme a lista de intercambios, período del 1 de septiembre de 2022 al 31 de marzo de 2023

94754

CERTIFICACIÓN AUTORIZACIÓN CAMBIO DE MENÚ Y/O COMPONENTE DEL MENÚ Y MANEJO LISTO DE INTERCAMBIOS

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE:

En ejecución del Contrato de Prestación de Servicios No 1374 de 2022, que tiene por OBJETO **"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, el contratista intervenido **CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS"**, presentó informes de avance mensual No. 1 al No. 4 correspondiente a los periodo comprendidos del 1 de septiembre de 2022 al 31 de marzo de 2023, acreditando entre otros aspectos el cumplimiento de los requerimientos técnicos de nutrición establecidos en la Resolución 00335 de 2021 para la entrega de la modalidad ración industrializada, modalidad ración para preparar en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares, según los documentos técnicos de nutrición revisados y autorizados en acta de mesa de trabajo de fecha 01 de septiembre de 2022.

Certificación autorización cambio de menú y/o componente del menú, manejo listo de intercambios, de acuerdo al anexo de técnico alimentación saludable y sostenible en el PAE resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Representante legal
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR
Coordinador operativo
Nutricionista - Dietista
Matricula Profesional MND 02840

74755

ANEXO 119

Certificación autorización cambio de menú y/o componente del menú, conforme a lista de intercambios, período del 10 al 30 de abril de 2023

1456

CERTIFICACIÓN AUTORIZACIÓN CAMBIO DE MENÚ Y/O COMPONENTE DEL MENÚ Y MANEJO LISTO DE INTERCAMBIOS

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE:

En ejecución del Contrato de Prestación de Servicios No 1374 de 2022, que tiene por OBJETO **"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, el contratista intervenido **CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS"**, presentó informe final para liquidación incluido el informe de ejecución comprendido del 10 al 30 de abril de 2023, acreditando entre otros aspectos el cumplimiento de los requerimientos técnicos de nutrición establecidos en la Resolución 00335 de 2021 para la entrega de la modalidad ración industrializada, modalidad ración para preparar en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares, según los documentos técnicos de nutrición revisados y autorizados en acta de mesa de trabajo de fecha 01 de septiembre de 2022.

Certificación autorización cambio de menú y/o componente del menú, manejo listo de intercambios, de acuerdo al anexo de técnico alimentación saludable y sostenible en el PAE resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Representante legal
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR
Coordinador operativo
Nutricionista - Dietista
Matricula Profesional MND 02840

14757

ANEXO 120

N.A

2309

40758

ANEXO 121

Certificación de cumplimiento publicación minuta patrón y ciclos de menús, período del 1 de septiembre de 2022 al 31 de marzo de 2023, con soportes en registro fotográfico

74759

CERTIFICACIÓN PUBLICACIÓN MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE:

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. **901.619.659 - 1**, suscribió el CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informes de avance mensual No. 1 al No. 4 correspondientes al periodo comprendido del 1 de septiembre de 2022 al 31 de marzo de 2023, acreditando entre otros aspectos publicación de la Minuta Patrón y ciclos de Menús en las Instituciones Educativas priorizadas por la Secretaria de Educación para prestar el servicio de Alimentación Escolar PAE en las modalidades Ración Industrializada, Preparado en Sitio – almuerzo y Preparado en Sitio – residencias escolares.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

74760

ANEXO 122

Certificación de cumplimiento publicación minuta patrón y ciclos de menús, período del 10 al 30 de abril de 2023, con soportes en registro fotográfico

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022	CÓDIGO: INTERPAE-2022-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	VERSIÓN: 01
		FECHA: 03/08/2022

74761

CERTIFICACIÓN PUBLICACIÓN MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE:

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. **901.619.659 - 1**, suscribió el CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe final para liquidación donde incluyó informe de ejecución del periodo comprendido del 10 al 30 de abril de 2023, acreditando entre otros aspectos publicación de la Minuta Patrón y ciclos de Menús en las Instituciones Educativas priorizadas por la Secretaria de Educación para prestar el servicio de Alimentación Escolar PAE en las modalidades Ración Industrializada, Preparado en Sitio – almuerzo y Preparado en Sitio – residencias escolares.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

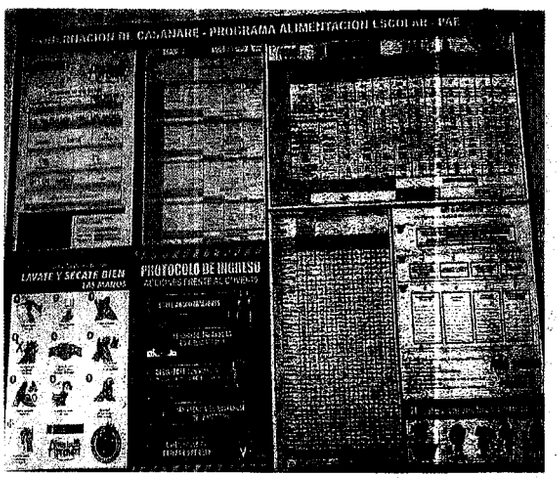
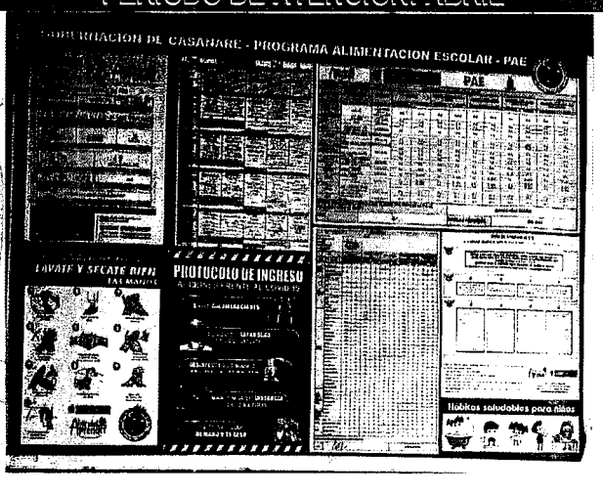
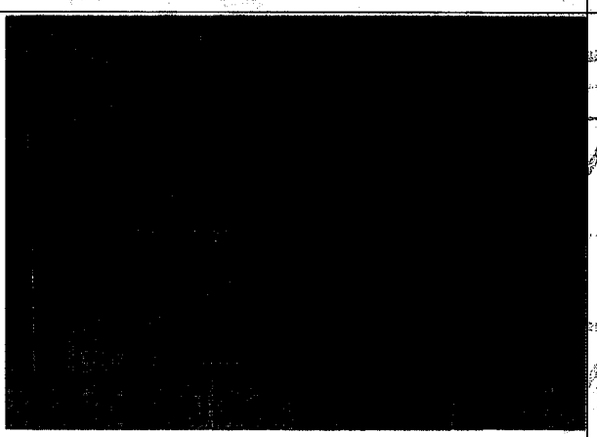
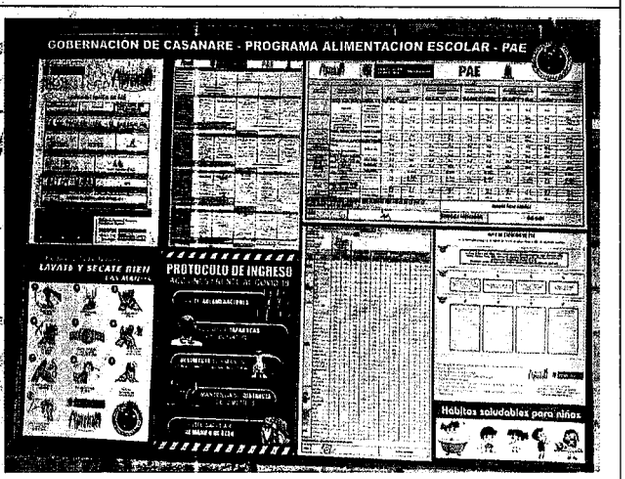
MUESTRA FOTOGRAFICA CUMPLIMIENTO DE LAS PUBLICACIONES MODALIDAD DE SERVICIO, CICLOS DE MENU, LISTA DE INTERCAMBIO, MINUTA PATRON Y HABITOS SALUDABLES.

PERIODO DEL 10 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022

1468

TEMA: PUBLICACIONES MODALIDAD DE SERVICIO, CICLOS DE MENU LISTA DE INTERCAMBIO, MINUTA PATRON, HABITOS SALUDABLES.

PROGRAMA: ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	PERIODO DE ATENCIÓN: ABRIL
	
I.E. FRANCIASCO LUCEA SEDE LAS CAÑAS – SAN LUIS DE PALENQUE	I.E. FRANCISCO LUCEA SEDE SAN FRANCISCO- SAN LUIS DE PALENQUE
	
I.E. FRANCISCO LUCEA SEDE CABUYARO- SAN LUIS DE PALENQUE	I.E. FRANCISCO LUCEA SEDE GARRANHO- SAN LUIS DE PALENQUE

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022
Yopal-Casanare, Carrera 24 No. 12-72/Ofc.201
Telf.: (8) 6322257-3208593599
Email: gerencia@durangar.com.co

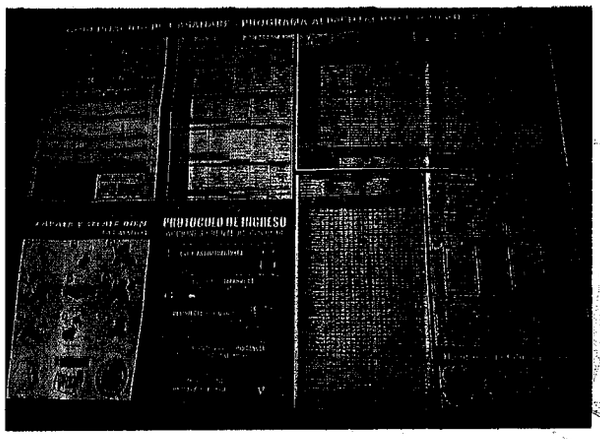
2375

MUESTRA FOTOGRAFICA CUMPLIMIENTO DE LAS PUBLICACIONES MODALIDAD DE SERVICIO, CICLOS DE MENU, LISTA DE INTERCAMBIO, MINUTA PATRON Y HABITOS SALUDABLES.

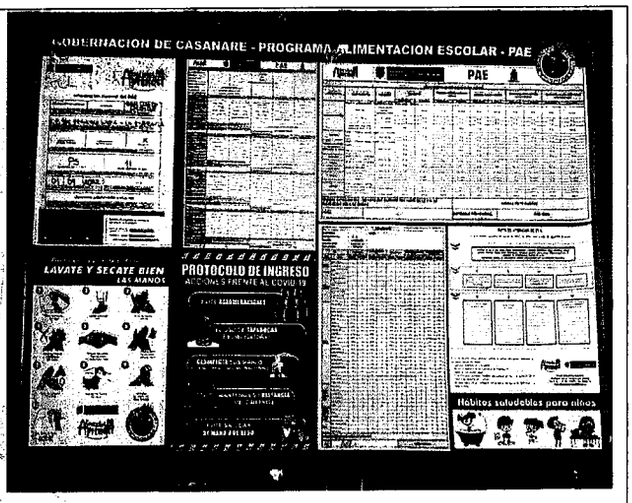
PERIODO DEL 10 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022

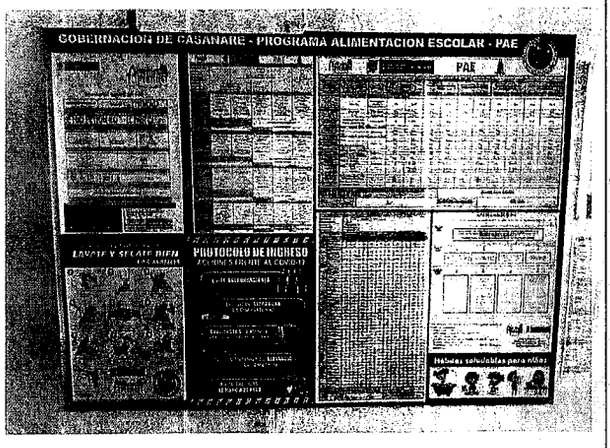
74763



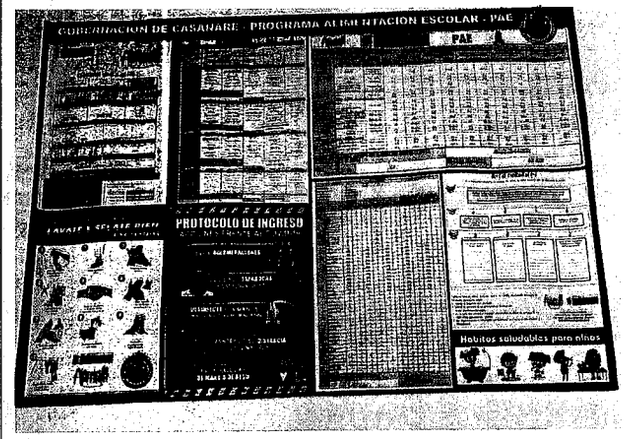
I.E. FRANCISCO LUCEA SEDE ALGODONAL- SAN LUIS DE PALENQUE



I.E. FRANCISCO LUCEA SEDE LA ESPERANZA- SAN LUIS DE PALENQUE



I.E. POZO PETROLERO SEDE EL PALITO- TRINIDAD



I.E. INTEGRADO TRINIDAD SEDE LA ESPERANZA- TRINIDAD

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022
Yopal-Casanare, Carrera 24 No. 12-72/Ofc.201
Telf.: (8) 6322257-3208593599
Email: gerencia@durangar.com.co

2376

14764

ANEXO 123

Certificación de cumplimiento publicación minuta patrón y ciclos de menús, período del 1 al 16 de mayo de 2023, con soportes en registro fotográfico

74765

CERTIFICACIÓN PUBLICACIÓN MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE:

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. **901.619.659 - 1**, suscribió el CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe final para liquidación donde incluyó informe de ejecución del periodo correspondiente del 1 al 16 de mayo de 2023, acreditando entre otros aspectos publicación de la Minuta Patrón y ciclos de Menús en las Instituciones Educativas priorizadas por la Secretaria de Educación para prestar el servicio de Alimentación Escolar PAE en las modalidades Ración Industrializada, Preparado en Sitio – almuerzo y Preparado en Sitio – residencias escolares.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

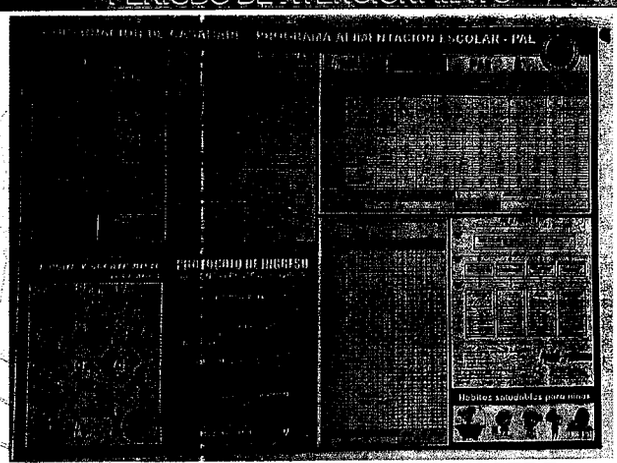
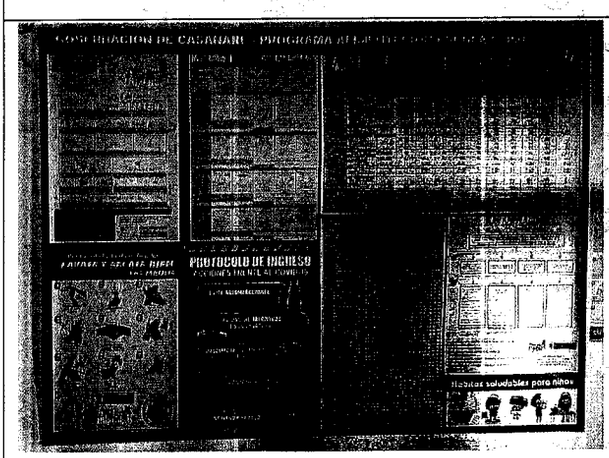
MUESTRA FOTOGRAFICA CUMPLIMIENTO DE LAS PUBLICACIONES MODALIDAD DE SERVICIO, CICLOS DE MENU, LISTA DE INTERCAMBIO, MINUTA PATRON Y HABITOS SALUDABLES.

PERIODO DEL 1 DE MAYO AL 16 DE MAYO DEL 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022

74766

TEMA: PUBLICACIONES MODALIDAD DE SERVICIO, CICLOS DE MENU LISTA DE INTERCAMBIO, MINUTA PATRON, HABITOS SALUDABLES.

PROGRAMA: ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	PERIODO DE ATENCIÓN: MAYO
	
I.E. CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO-TRINIDAD	**I.E. SALVADOR CAMACHO ROLDAN SEDE LA VIRGEN - NUNCHIA**
	
I.E. ANTONIO NARIÑO SEDE SIMÓN BOLIVAR - NUNCHIA	**I.E. TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD SEDE EL BUCARE- TRINIDAD**

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022
Yopal-Casanare, Carrera 24 No. 12-72/Ofc.201
Telf.: (8) 6322257-3208593599
Email: gerencia@durangar.com.co

2379

74767

ANEXO 124

Certificación de cumplimiento de los productos de la minuta patrón y componentes nutricionales, período del 1 de septiembre de 2022 al 31 de marzo de 2023

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022**	**CÓDIGO:** INTERPAE-2022-001
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 03/08/2022

74768

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE LA MINUTA PATRÓN

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.565.872-9, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase de alistamiento del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO ES "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informes de avance mensual No. 1 al No. 4 correspondiente al periodo comprendido del 1 de septiembre del 2022 al 31 de marzo de 2023, acreditando entre otros aspectos la entrega de ración modalidad industrializada RI, modalidad raciones preparada en sitio almuerzo y modalidad ración preparada en sitio – estrategia Residencias escolares, con contenido de productos alimenticios conforme a la Minuta Patrón, ciclos de menú y componentes nutricionales definida por el Ministerio de Educación Nacional para para las diferentes modalidades según los documentos técnicos de nutrición revisados y autorizados por interventoría y supervisión.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Representante legal

Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR

Coordinador operativo

Nutricionista
Matricula Profesional MND 02840

14769

ANEXO 125

Certificación de cumplimiento de los productos de la minuta patrón y componentes nutricionales, período del 10 al 30 de abril de 2023, con soportes en registro fotográfico

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022**	**CÓDIGO:** INTERPAE-2022-001
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 03/08/2022

74970

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE LA MINUTA PATRÓN

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.565.872-9, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase de alistamiento del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO ES "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe final para liquidación dentro del cual incluyó e informe de ejecución del periodo comprendido del 10 al 30 de abril de 2023, acreditando entre otros aspectos la entrega de ración modalidad industrializada RI, modalidad raciones preparada en sitio almuerzo y modalidad ración preparada en sitio – estrategia Residencias escolares, con contenido de productos alimenticios conforme a la Minuta Patrón, ciclos de menú y componentes nutricionales definida por el Ministerio de Educación Nacional para para las diferentes modalidades según los documentos técnicos de nutrición revisados y autorizados por interventoría y supervisión.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Representante legal

Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR

Coordinador operativo

Nutricionista
Matricula Profesional MND 02840

2383

7494

REGISTRO FOTOGRAFICO DEL CICLO DE MENÙ

2286

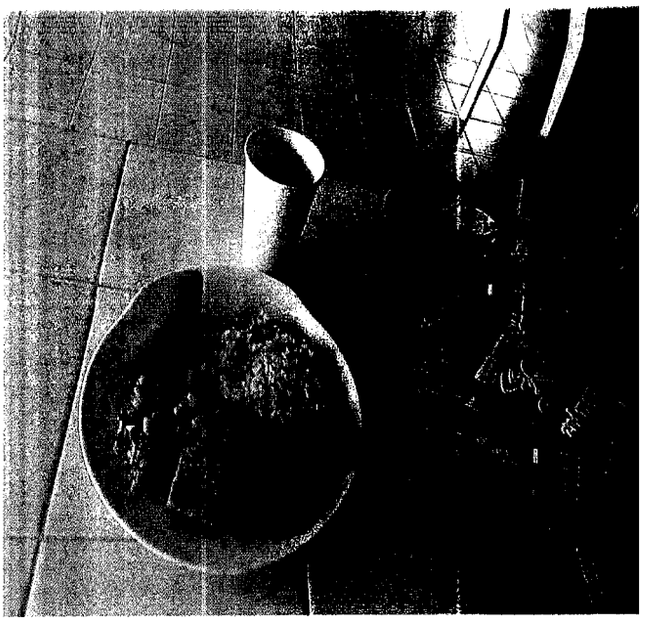
REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

PERIODO DEL 10 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2023

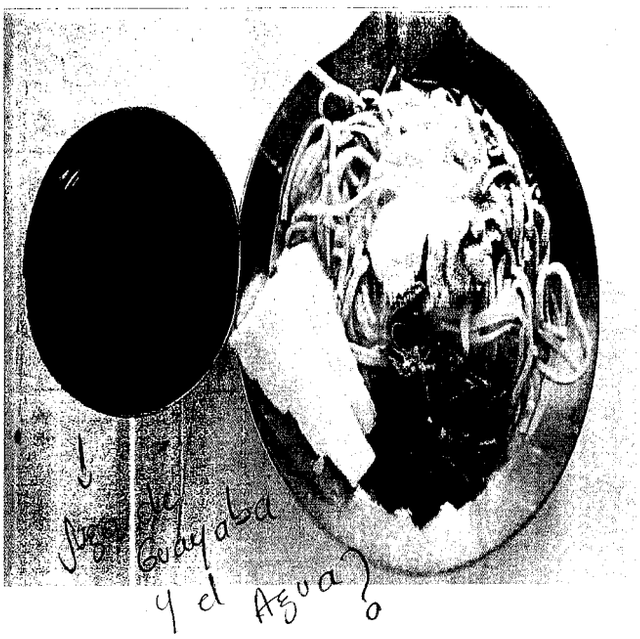
CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

1477C

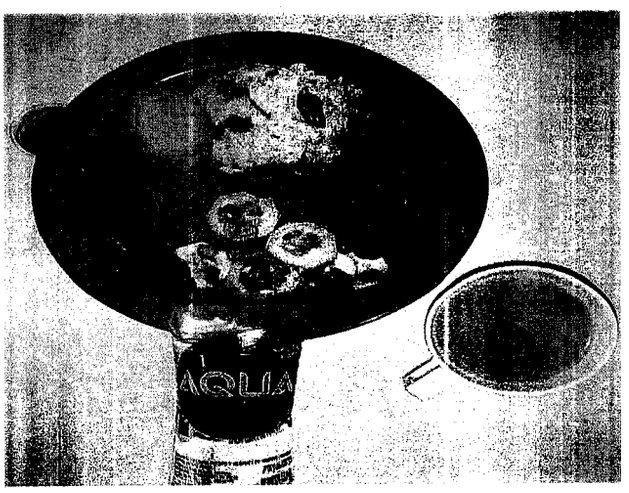
MES: ABRIL	REGISTRO FOTOGRAFICO DEL CICLO DE MENU SEMANA 3
PROGRAMA: ALIMENTACION ESCOLAR PAE	PREPARADO EN SITIO ALMUERZO



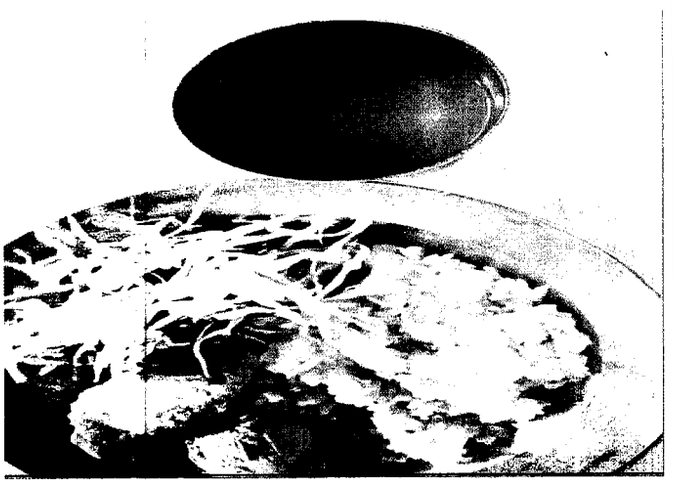
10 ABRIL 2023
MENU 20



11 ABRIL 2023
MENU 11



12 ABRIL 2023
MENU 12



13 ABLIR 2023
MENU 13

1389

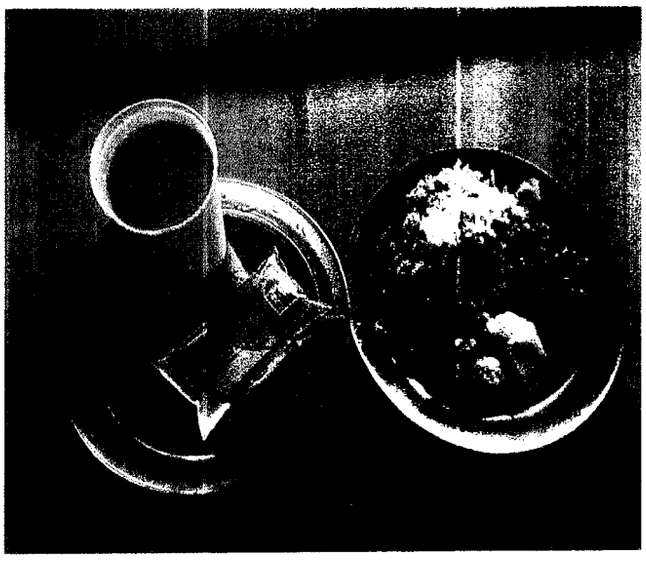
REGISTRO FOTOGRAFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

PERIODO DEL 10 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2023

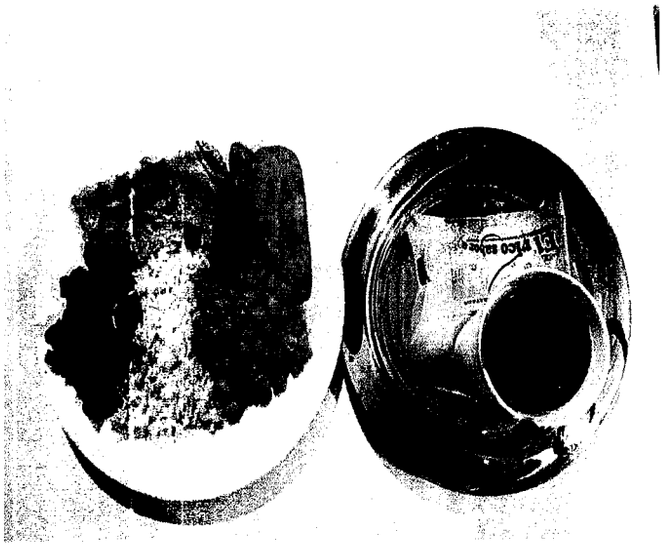
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

14773

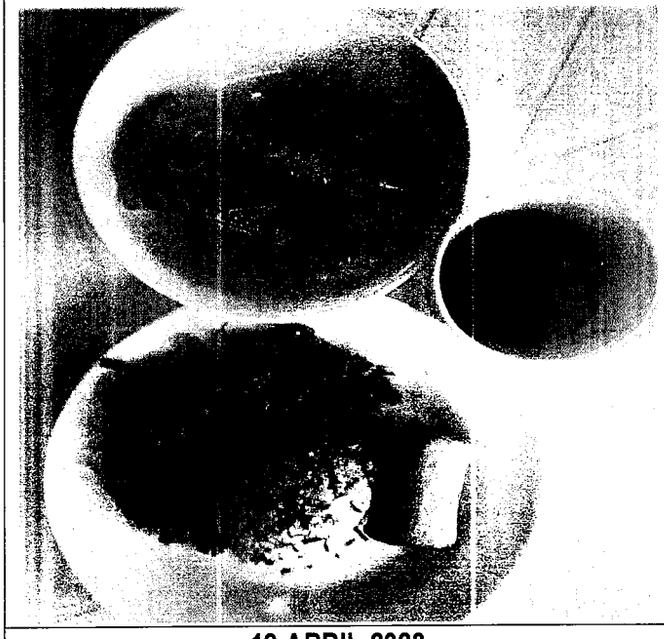
MES: ABRIL	REGISTRO FOTOGRAFICO: DEL CICLO DE MENU SEMANA 3 - 4
PROGRAMA: ALIMENTACION ESCOLAR PAE	PREPARADO EN SITIO ALMUERZO



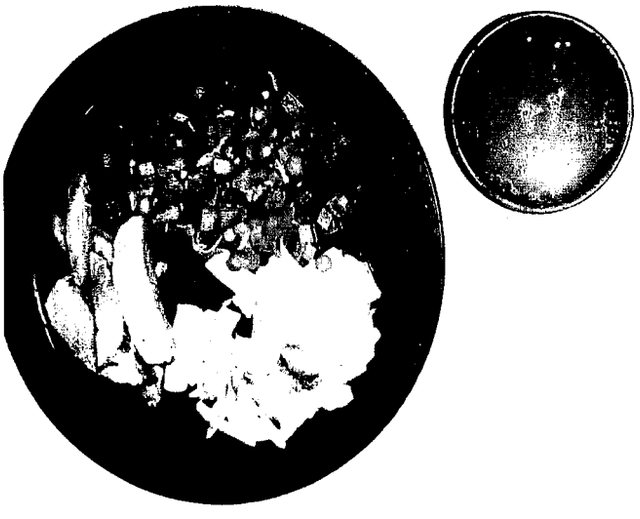
14 ABRIL 2023
MENU 14



17 ABRIL 2023
MENU 15



18 ABRIL 2023
MENU 16



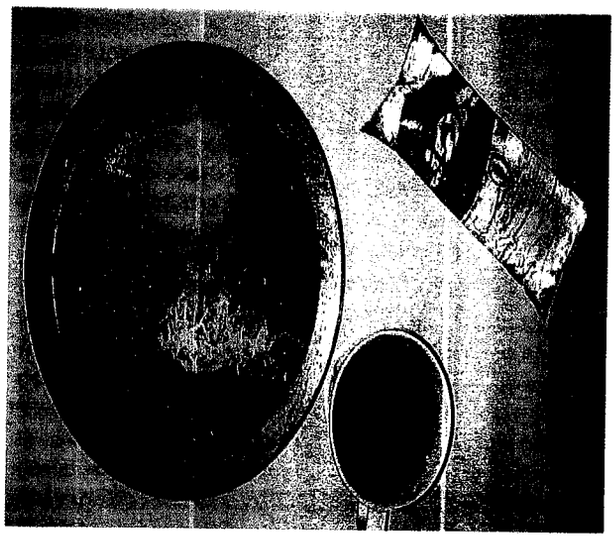
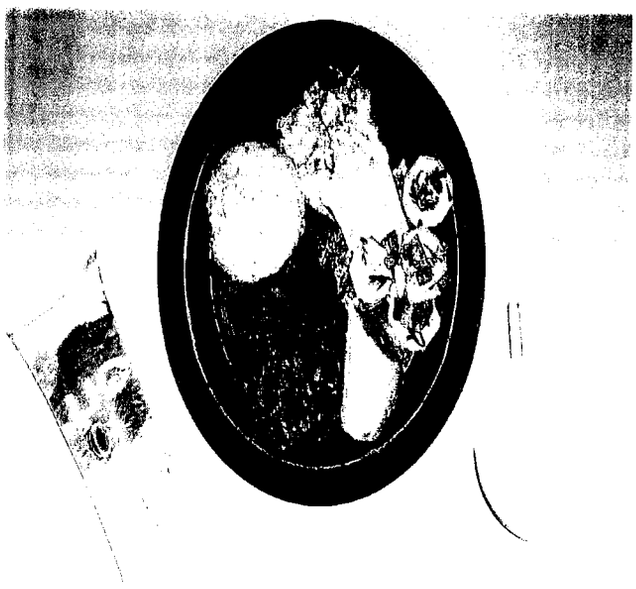
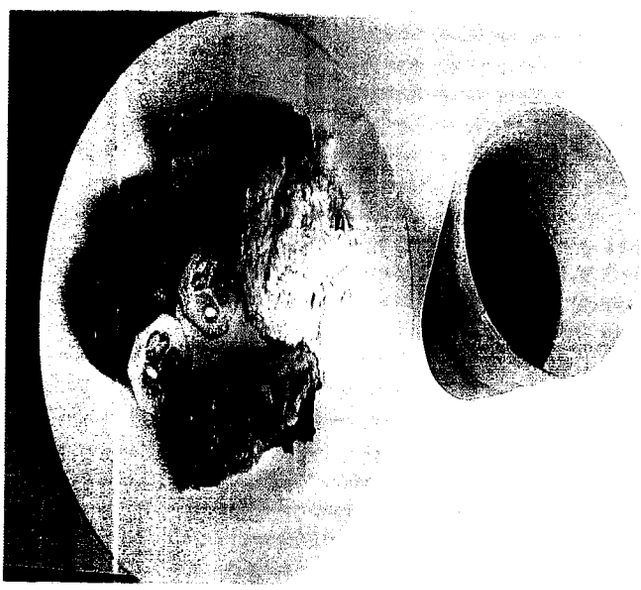
19 ABRIL 2023
MENU 17

REGISTRO FOTOGRAFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

PERIODO DEL 10 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

74174

MES: ABRIL	REGISTRO FOTOGRAFICO: DEL CICLO DE MENU SEMANA 4 -1
PROGRAMA: ALIMENTACION ESCOLAR PAE	PREPARADO EN SITIO ALMUERZO
	
20 ABRIL 2023 **MENU 18**	**21 ABRIL 2023** **MENU 19**
	
24 ABRIL 2023 **MENU 20**	**25 ABRIL 2023** **MENU 01**

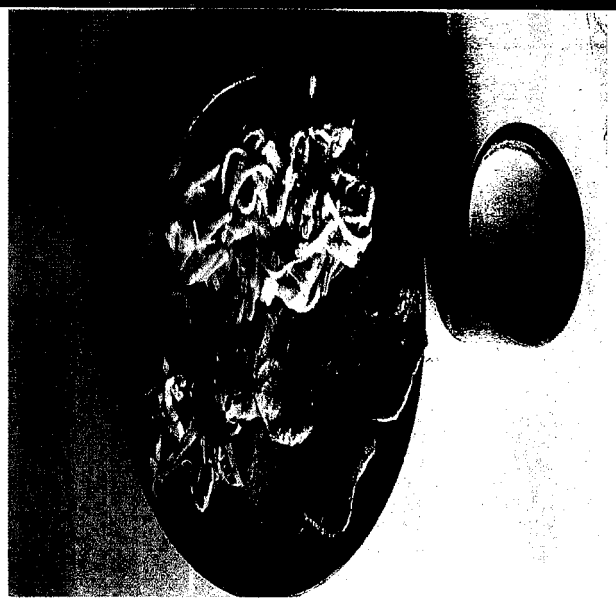
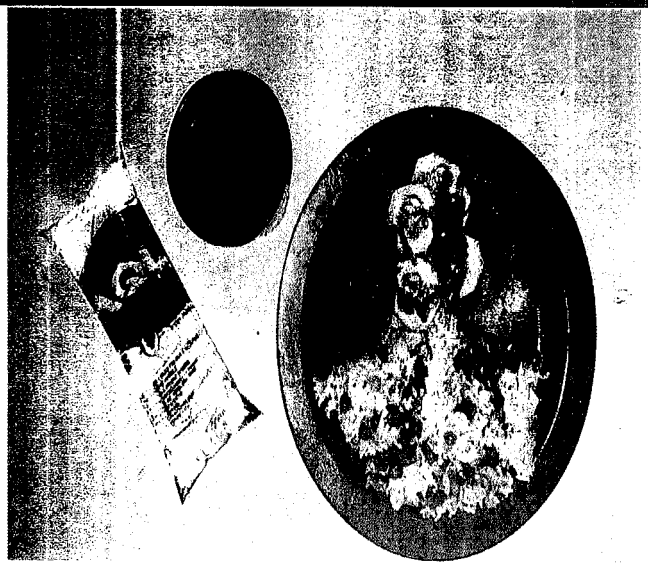
2387

REGISTRO FOTOGRAFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

PERIODO DEL 10 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

741 75

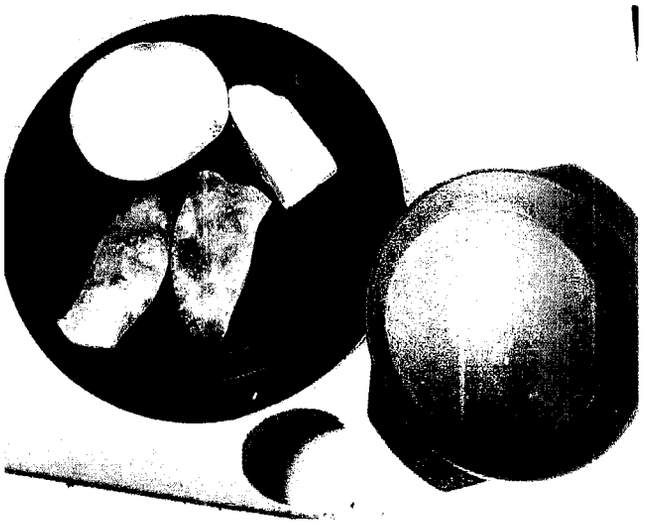
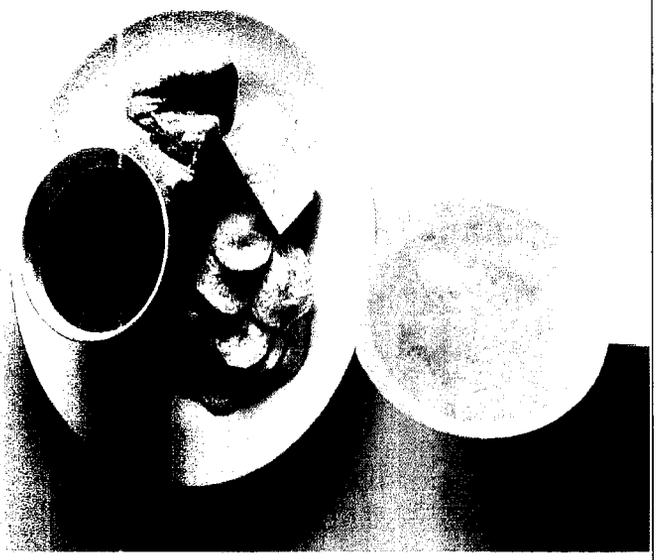
MES: ABRIL	REGISTRO FOTOGRAFICO: DEL CICLO DE MENU SEMANA 1
PROGRAMA: ALIMENTACION ESCOLAR PAE	PREPARADO EN SITIO ALMUERZO
	
26 ABRIL 2023 **MENU 02**	**27 ABRIL 2023** **MENU 03**
	
28 ABRIL 2023 **MENU 04**	

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

PERIODO DEL 10 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

74776

MES: ABRIL	REGISTRO FOTOGRAFICO: DEL CICLO DE MENU
PROGRAMA: ALIMENTACION ESCOLAR PAE	PREPARADO EN SITIO INTERNADOS - DESAYUNOS
	
10 ABRIL 2023 **MENU 20**	**11 ABRIL 2023** **MENU 11**
	
12 ABRIL 2023 **MENU 12**	**13 ABRIL 2023** **MENU 13**

2387

74777

La educación es de todos Mineducación

Alimentos para Aprender

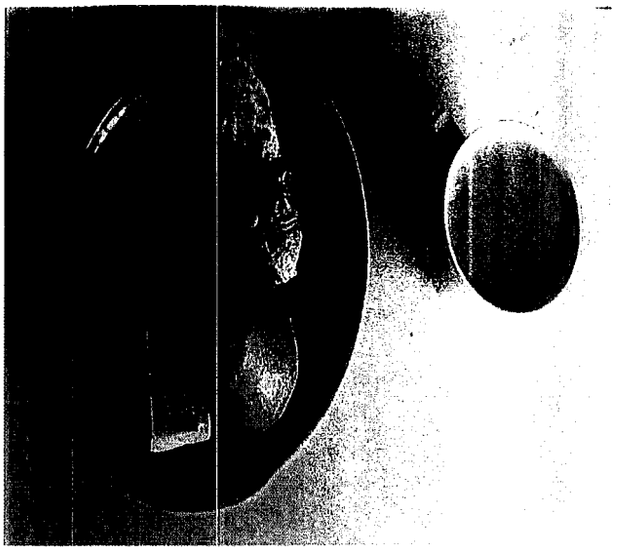
Es el Tiempo de Casanare

Casanare

PERIODO DEL 10 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

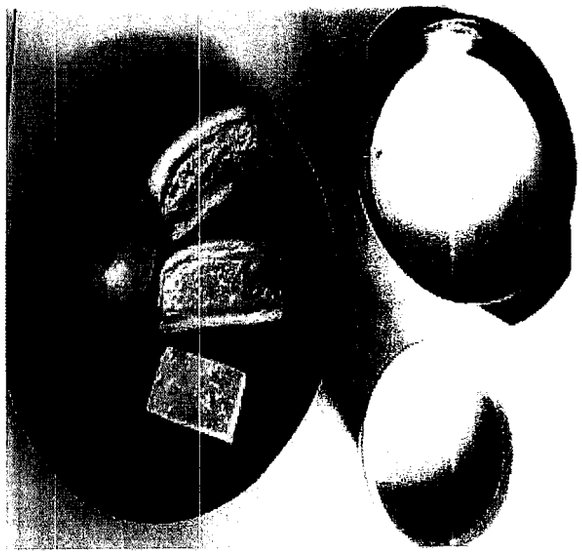
11936



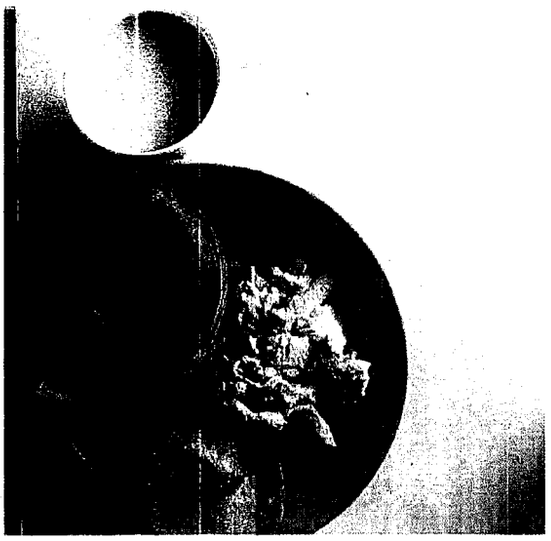
14 ABRIL 2023
MENU 14



15 ABRIL 2023
MENU 25



16 ABRIL 2023
MENU 26



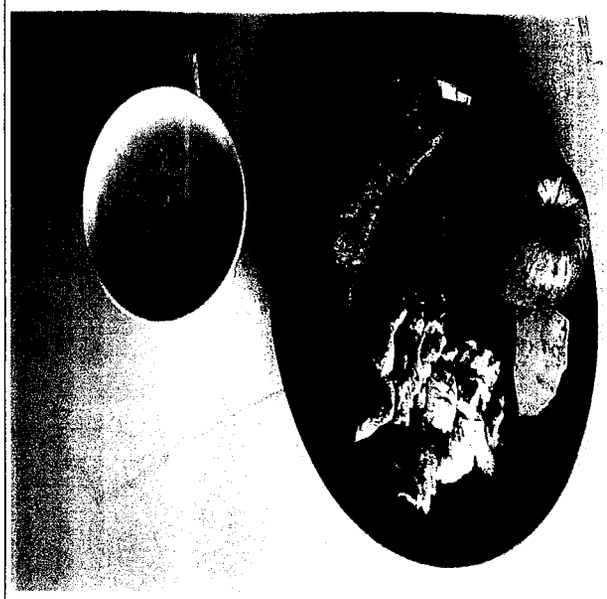
17 ABRIL 2023
MENU 15

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

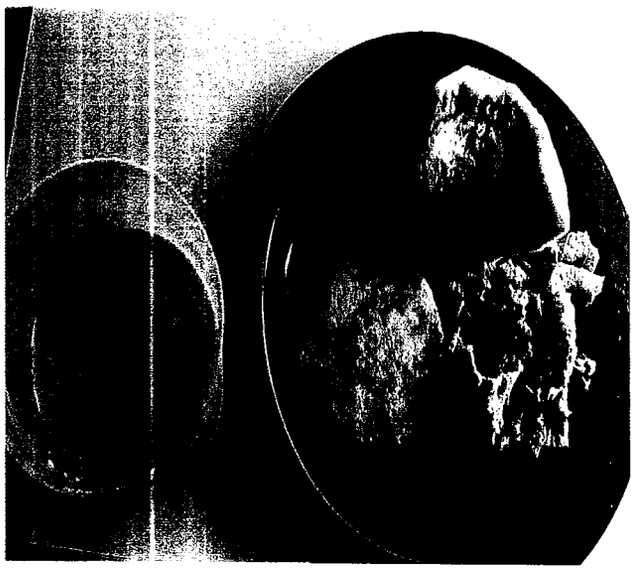
PERIODO DEL 10 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

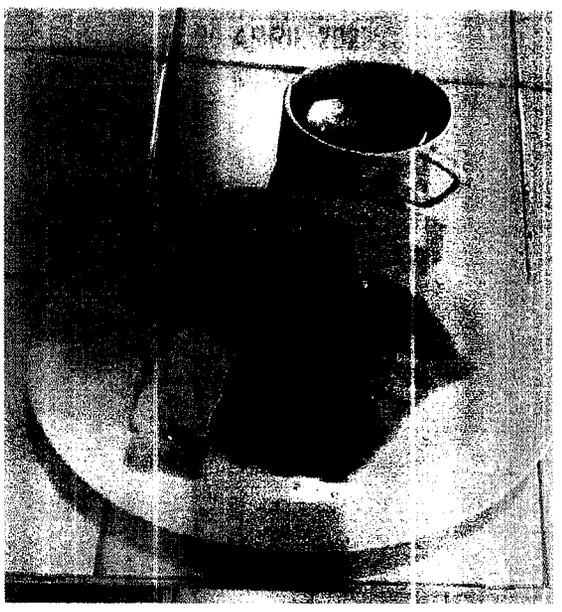
1374



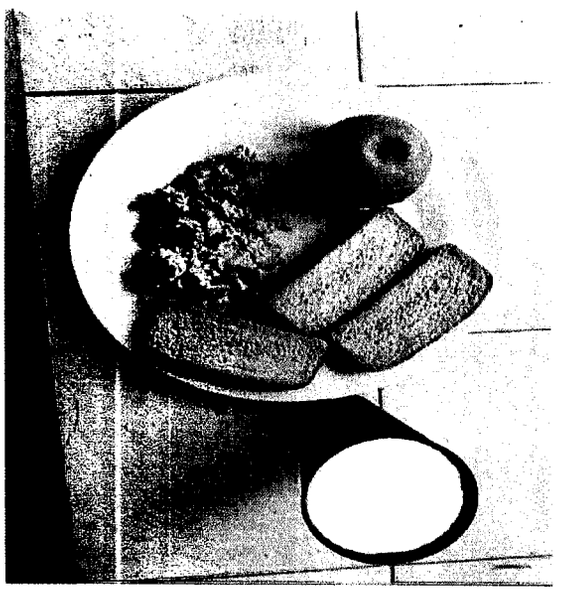
18 ABRIL 2023
MENU 16



19 ABRIL 2023
MENU 17



20 ABRIL 2023
MENU 18



21 ABRIL 2023
MENU 19

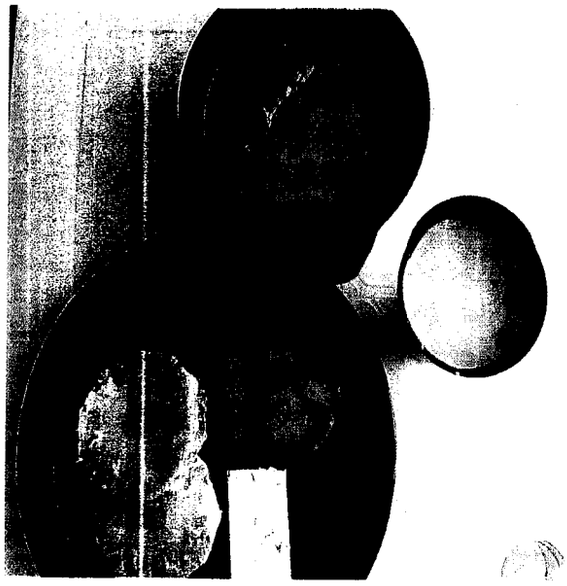
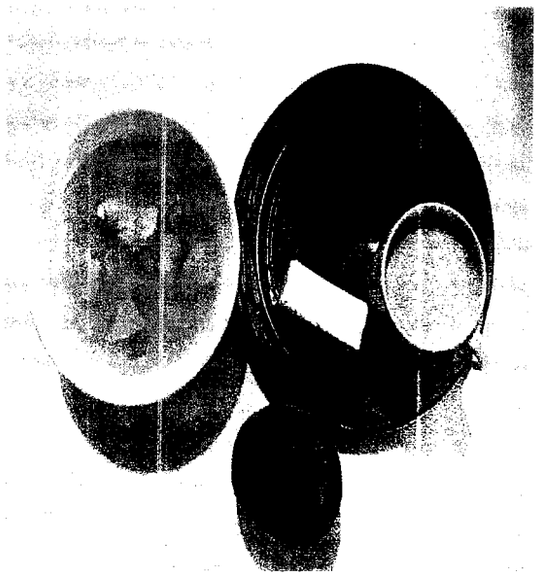
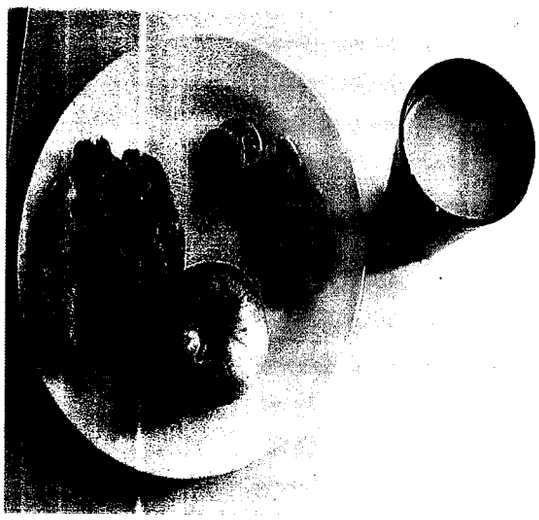
2397

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

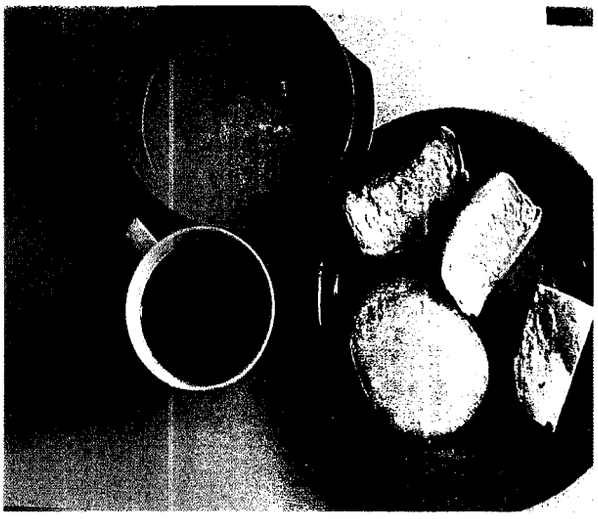
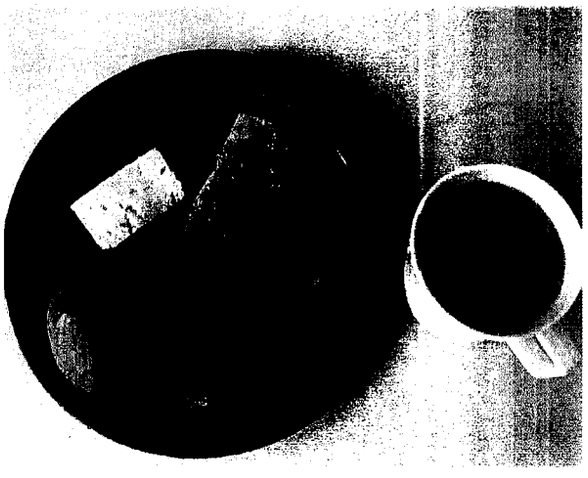
PERIODO DEL 10 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

74779

	
22 ABRIL 2023 **MENU 27**	**23 ABRIL 2023** **MENU 28**
	
24 ABRIL 2023 **MENU 20**	**25 ABRIL 2023** **MENU 1**

1480

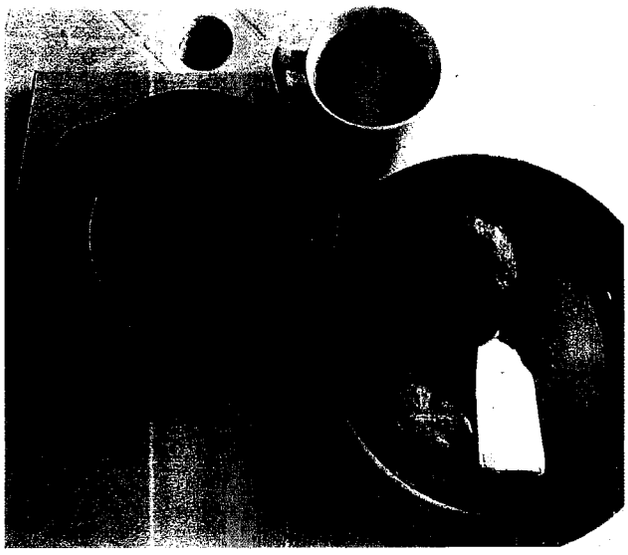
	
26 ABRIL 2023 MENU 2	27 ABRIL 2023 MENU 3
	
28 ABRIL 2023 MENU 4	29 ABRIL 2023 MENU 21

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

PERIODO DEL 10 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

94787



30 ABRIL 2023

MENU 22

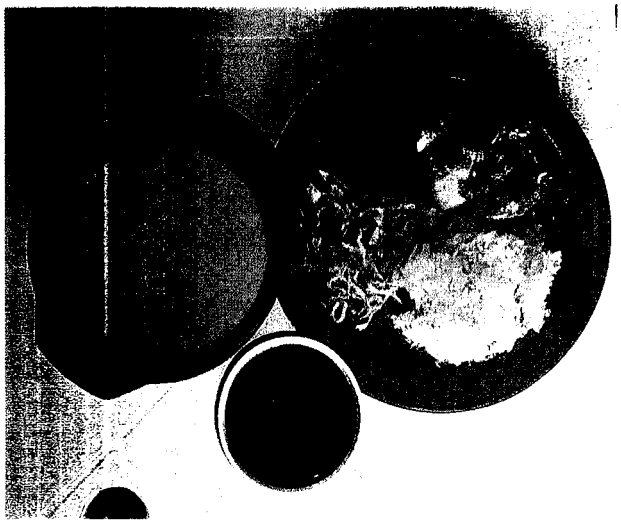
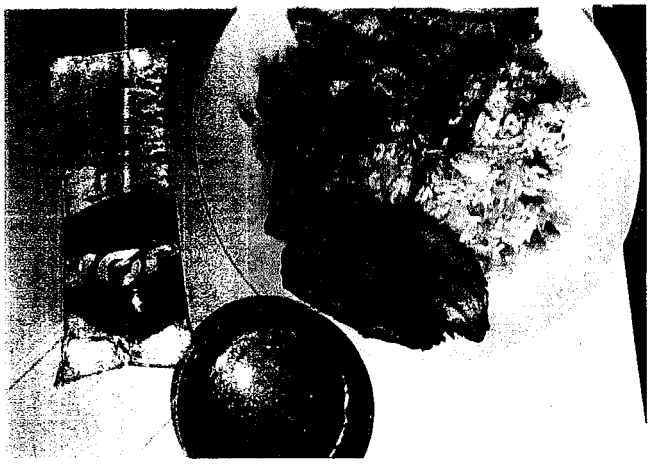
2304

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

PERIODO DEL 10 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

14788

MES: ABRIL	REGISTRO FOTOGRAFICO: DEL CICLO DE MENU
PROGRAMA: ALIMENTACION ESCOLAR PAE	PREPARADO EN SITIO INTERNADOS - CENAS
	
10 ABRIL 2023 **MENU 20**	**11 ABRIL 2023** **MENU 11**
	
12 ABRIL 2023 **MENU 12**	**13 ABRIL 2023** **MENU 13**

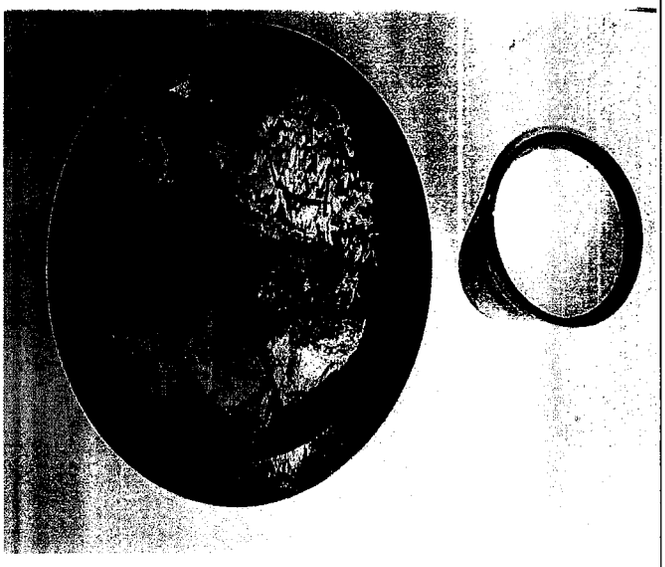
2395

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

PERIODO DEL 10 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

94783



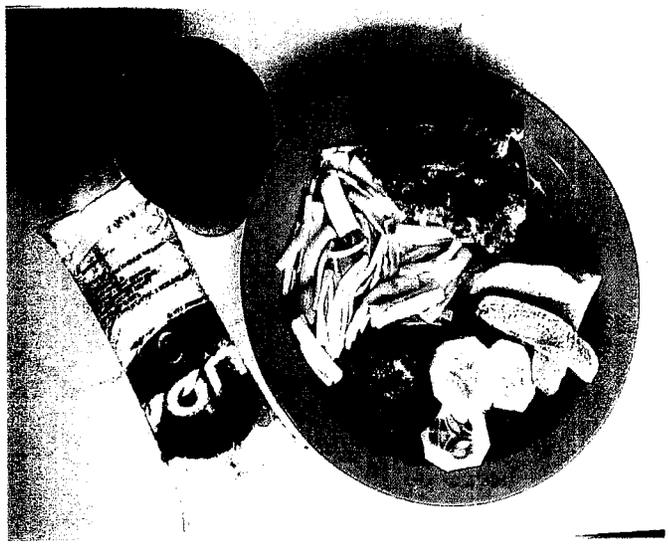
14 ABRIL 2023
MENU 14



15 ABRIL 2023
MENU 25



16 ABRIL 2023
MENU 26



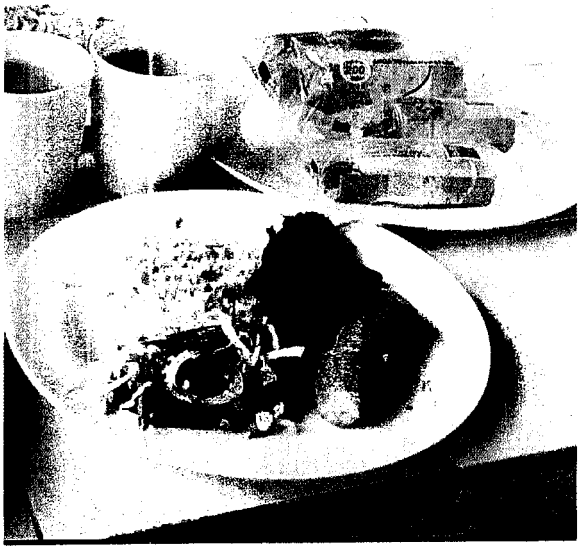
17 ABRIL 2023
MENU 15

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

PERIODO DEL 10 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

74784

	
18 ABRIL 2023 **MENU 16**	**19 ABRIL 2023** **MENU 17**
	
20 ABRIL 2023 **MENU 18**	**21 ABRIL 2023** **MENU 19**

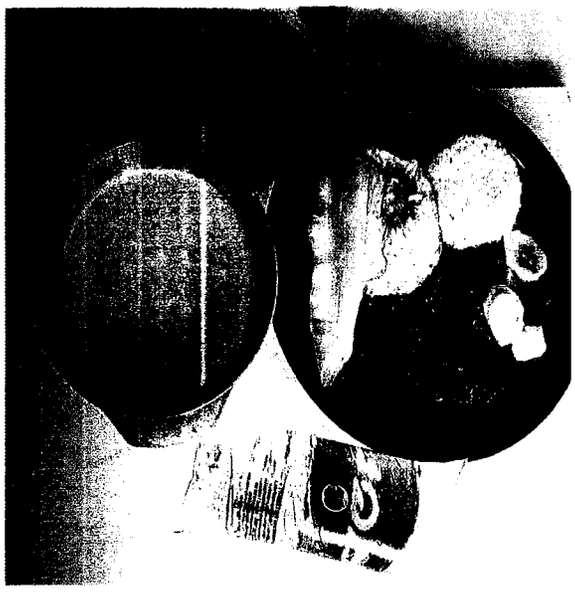
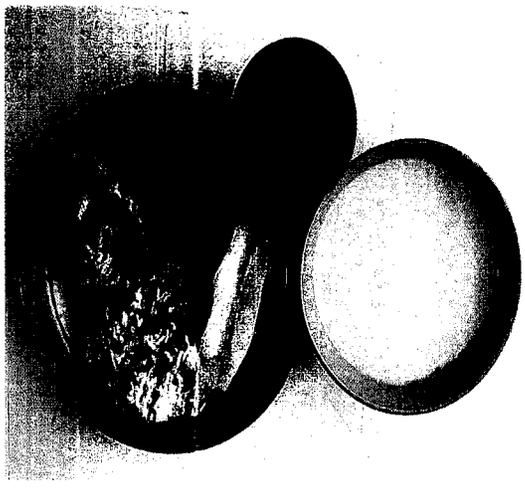
2347

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

PERIODO DEL 10 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

7/785

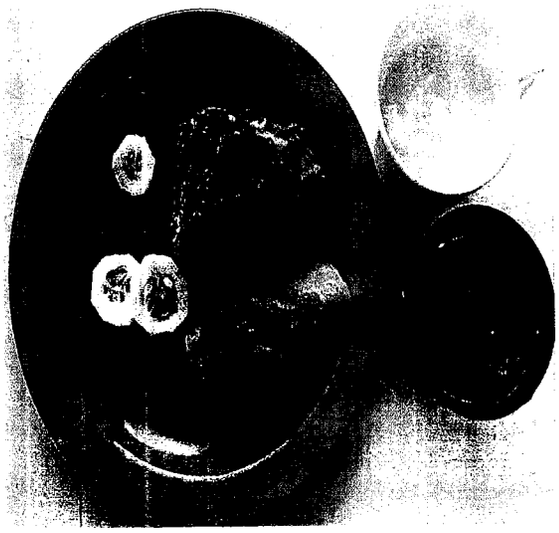
	
22 ABRIL 2023 **MENU 27**	**23 ABRIL 2023** **MENU 28**
	
24 ABRIL 2023 **MENU 20**	**25 ABRIL 2023** **MENU 1**

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

PERIODO DEL 10 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

7486

	
26 ABRIL 2023 **MENU 2**	**27 ABRIL 2023** **MENU 3**
	
28 ABRIL 2023 **MENU 4**	**29 ABRIL 2023** **MENU 21**

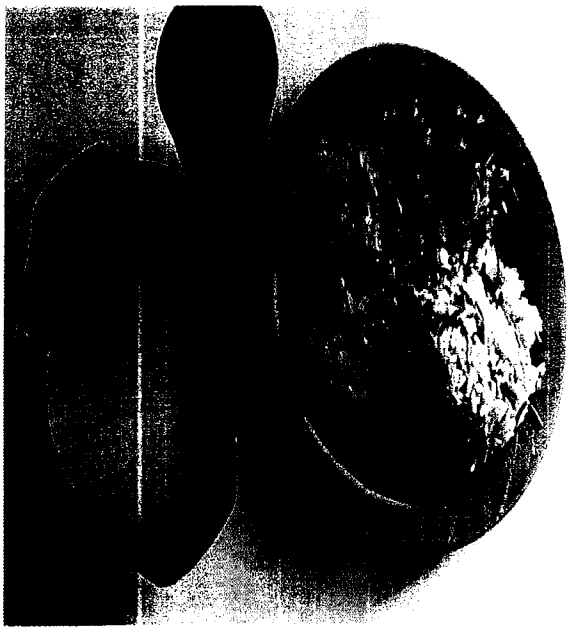
2399

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

PERIODO DEL 10 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

74787



30 ABRIL 2023

MENU 22

2400

74788

REGISTRO FOTOGRAFICO DELCICLO DE MENU (RACION INDUSTRIALIZADA)

2087

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

PERIODO DEL 10 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

7078

MES: ABRIL	REGISTRO FOTOGRAFICO: DEL CICLO DE MENU
PROGRAMA: ALIMENTACION ESCOLAR PAE	RACION INDUSTRIALIZADA
	
10 ABRIL 2023 **MENU 10**	**11 ABRIL 2023** **MENU 1**
	
12 ABRIL 2023 **MENU 2**	**13 ABRIL 2023** **MENU 3**

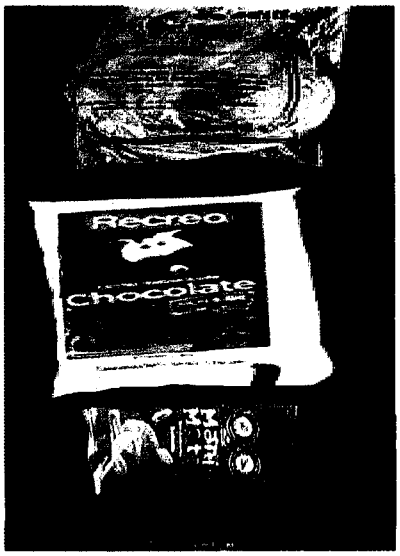
2402

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

PERIODO DEL 10 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

7490

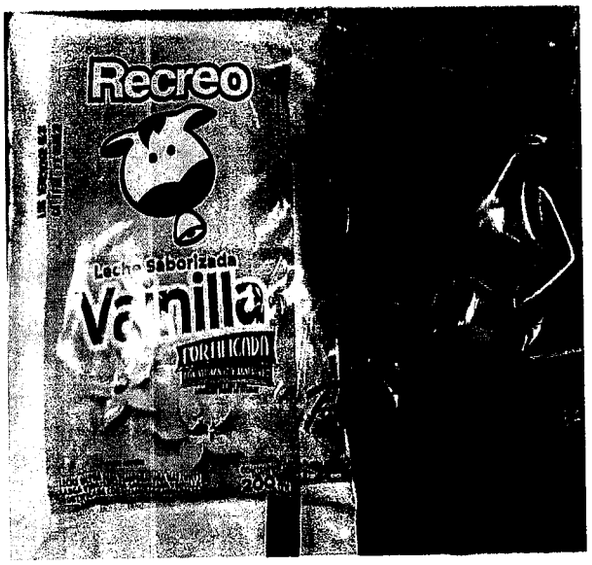
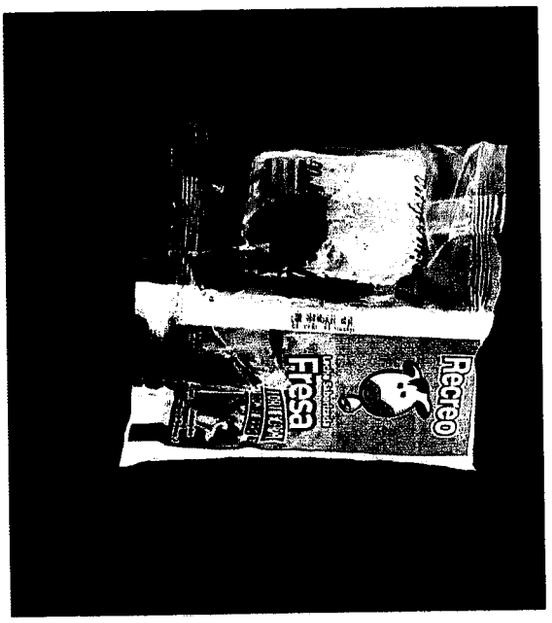
	
14 ABRIL 2023 **MENU 4**	**17 ABRIL 2023** **MENU 5**
	
18 ABRIL 2023 **MENU 6**	**19 ABRIL 2023** **MENU 7**

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

PERIODO DEL 10 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

74997

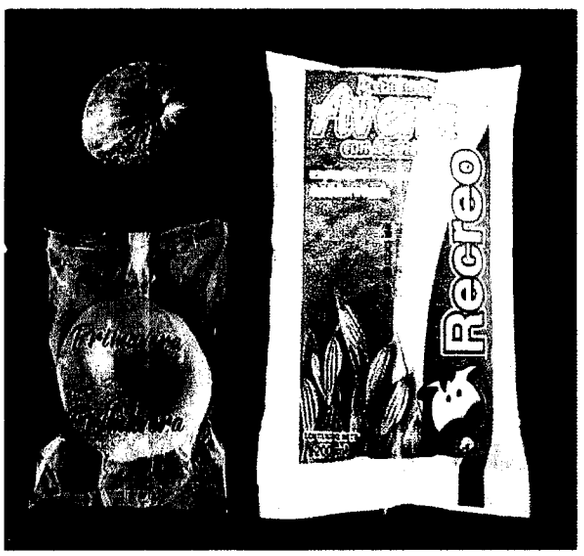
	
20 ABRIL 2023 **MENU 8**	**21 ABRIL 2023** **MENU 9**
	
24 ABRIL 2023 **MENU 10**	**25 ABRIL 2023** **MENU 1**

REGISTRO FOTOGRAFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

PERIODO DEL 10 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2023

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

74742



26 ABRIL 2023
MENU 2



27 ABRIL 2023
MENU 3



28 ABRIL 2023
MENU 4

9405

14793

ANEXO 126

Certificación de cumplimiento de los productos de la minuta patrón y componentes nutricionales, período del 1 al 16 de mayo de 2023, con soportes en registro fotográfico

70794

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE LA MINUTA PATRÓN

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.565.872-9, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase de alistamiento del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO ES "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe final para liquidación dentro del cual incluyó e informe de ejecución del periodo comprendido del 1 al 16 de mayo de 2023, acreditando entre otros aspectos la entrega de ración modalidad industrializada RI, modalidad raciones preparada en sitio almuerzo y modalidad ración preparada en sitio – estrategia Residencias escolares, con contenido de productos alimenticios conforme a la Minuta Patrón, ciclos de menú y componentes nutricionales definida por el Ministerio de Educación Nacional para para las diferentes modalidades según los documentos técnicos de nutrición revisados y autorizados por interventoría y supervisión.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Representante legal

Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR

Coordinador operativo

Nutricionista
Matricula Profesional MND 02840

7079

REGISTRO FOTOGRAFICO DEL CICLO DE MENÙ

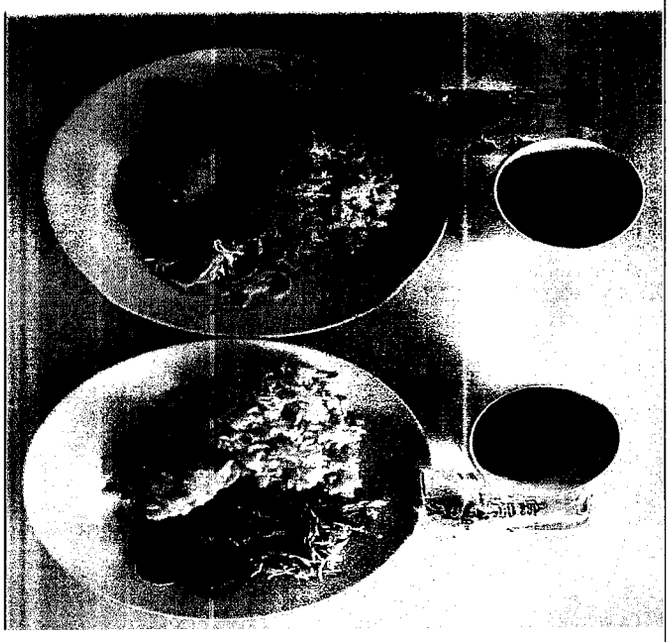
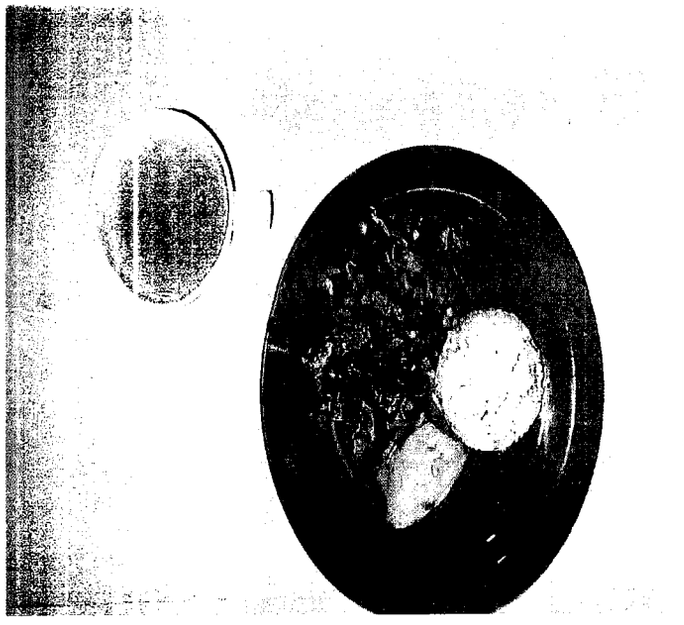
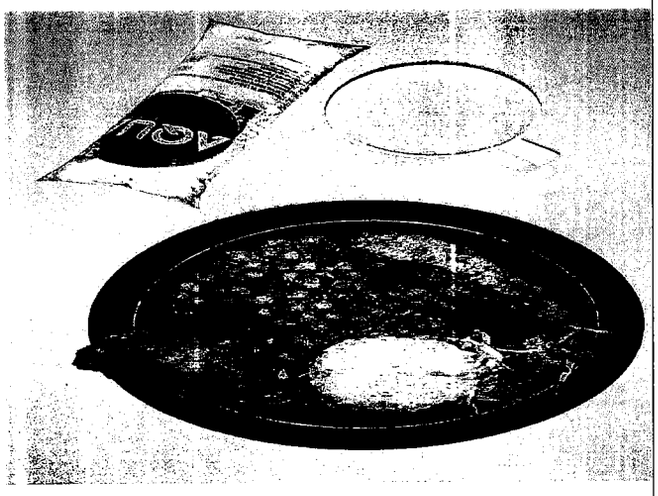
8408

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

PERIODO DEL 1 DE MAYO AL 16 DE MAYO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

74796

MES: MAYO	REGISTRO FOTOGRAFICO: DEL CICLO DE MENU SEMANA 2
PROGRAMA: ALIMENTACION ESCOLAR PAE	PREPARADO EN SITIO ALMUERZO
	
2 DE MAYO **MENU 6**	**3 DE MAYO** **MENU 7**
	
4 DE MAYO **MENU 8**	**5 DE MAYO** **MENU 9**

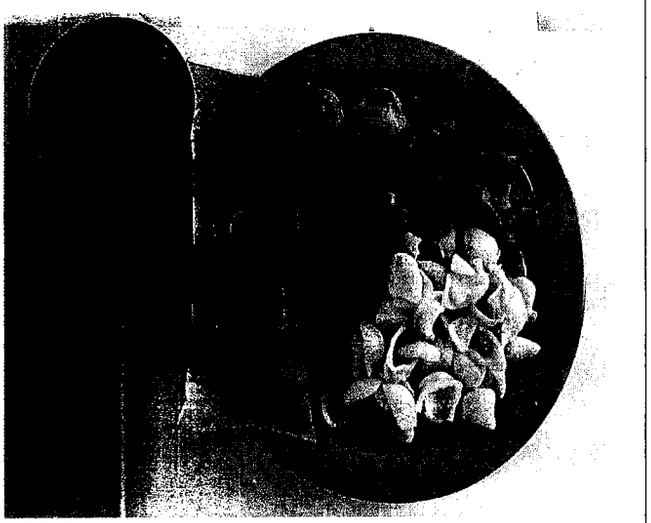
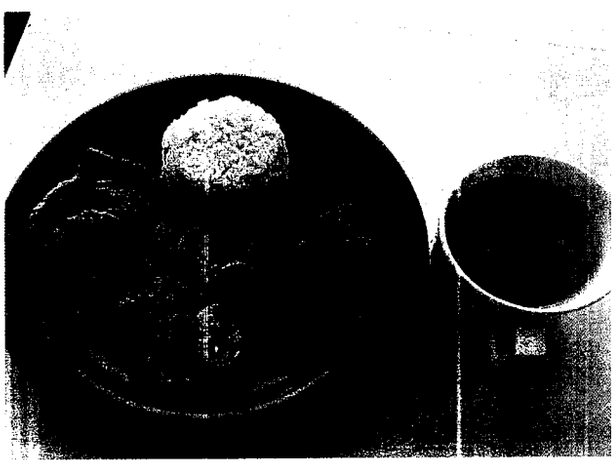
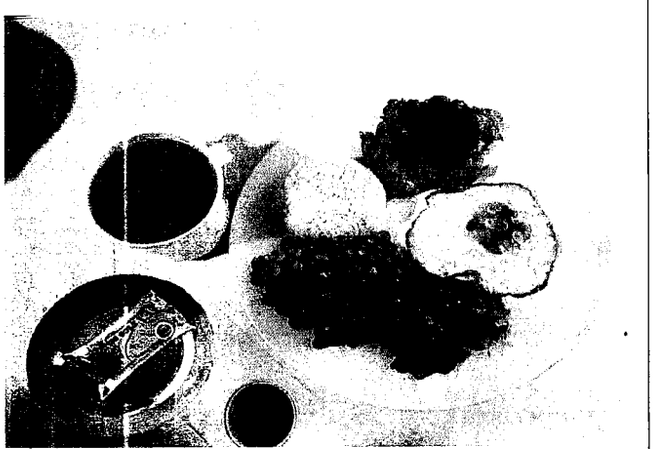
7409

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

PERIODO DEL 1 DE MAYO AL 16 DE MAYO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

7492

MES: MAYO	REGISTRO FOTOGRAFICO: DEL CICLO DE MENU
PROGRAMA: ALIMENTACION ESCOLAR PAE	PREPARADO EN SITIO INTERNADOS - CENAS
	
1 MAYO 2023 **MENU 5**	**2 MAYO 2023** **MENU 6**
	
3 MAYO 2023 **MENU 7**	**4 MAYO 2023** **MENU 8**

2470

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

PERIODO DEL 1 DE MAYO AL 16 DE MAYO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

1498

	
5 MAYO 2023 MENU 9	6 MAYO 2023 MENU 23
	
7 MAYO 2023 MENU 24	8 MAYO 2023 MENU 10

2477

1249

	
9 MAYO 2023 MENU 11	10 MAYO 2023 MENU 12
	
11 MAYO 2023 MENU 13	12 MAYO 2023 MENU 14

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

PERIODO DEL 1DE MAYO AL 16 DE MAYO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

74800

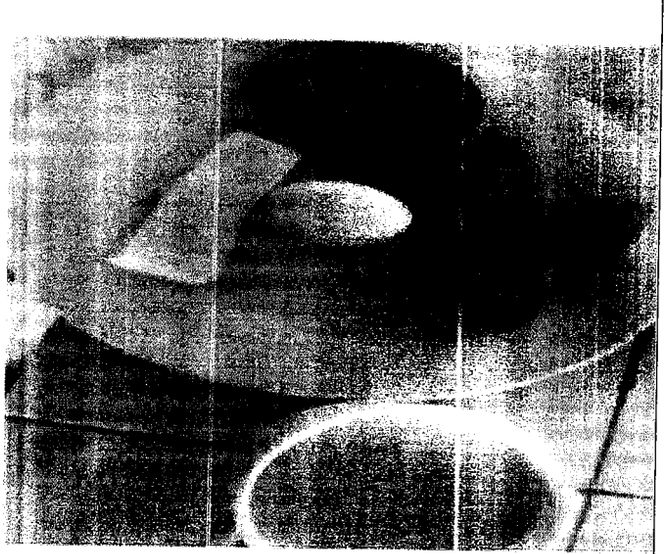
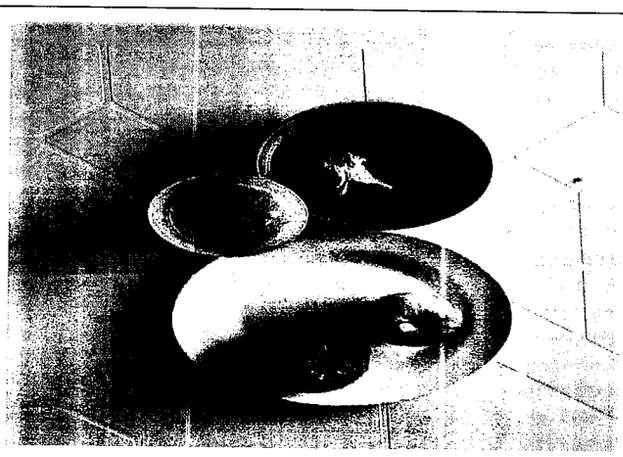
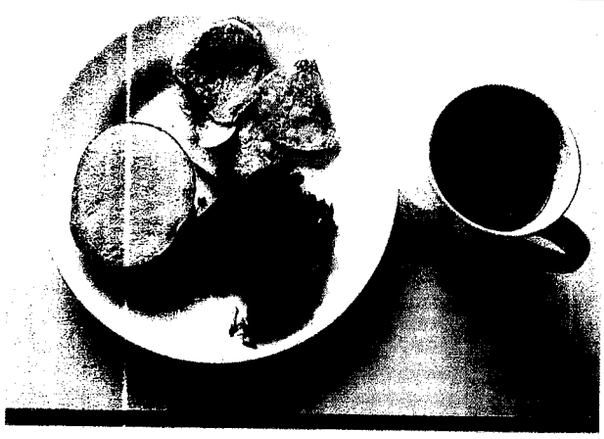
	
13 MAYO 2023 MENU 25	14 MAYO 2023 MENU 26

REGISTRO FOTOGRAFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

PERIODO DEL 1 DE MAYO AL 16 DE MAYO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

74807

MES: MAYO	REGISTRO FOTOGRAFICO: DEL CICLO DE MENU
PROGRAMA: ALIMENTACION ESCOLAR PAE	PREPARADO EN SITIO INTERNADOS – DESAYUNOS
	
1 MAYO 2023 **MENU 5**	**2 MAYO 2023** **MENU 6**
	
3 MAYO 2023 **MENU 7**	**4 MAYO 2023** **MENU 8**

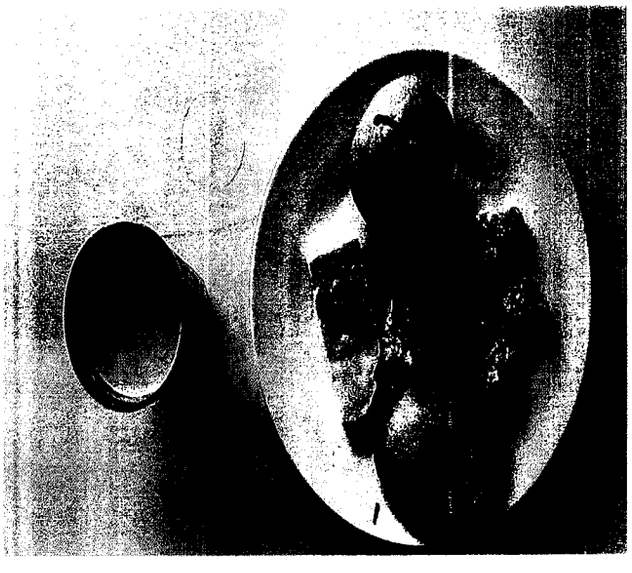
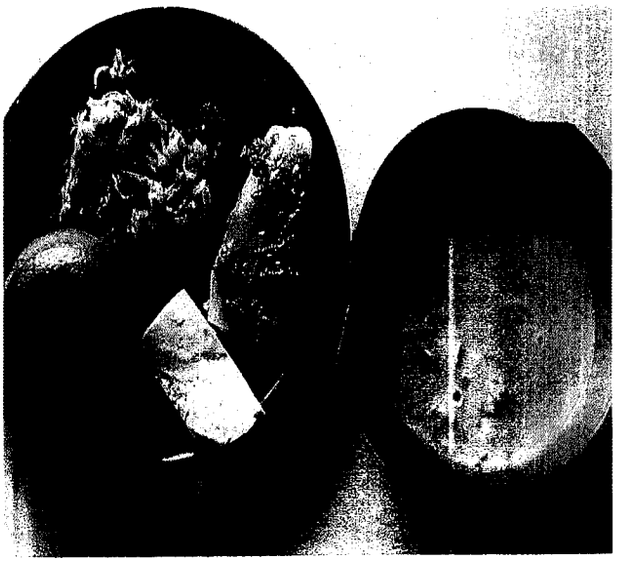
2474

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

PERIODO DEL 1 DE MAYO AL 16 DE MAYO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

1402

	
5 MAYO 2023 **MENU 9**	**6 MAYO 2023** **MENU 23**
	
7 MAYO 2023 **MENU 24**	**8 MAYO 2023** **MENU 10**

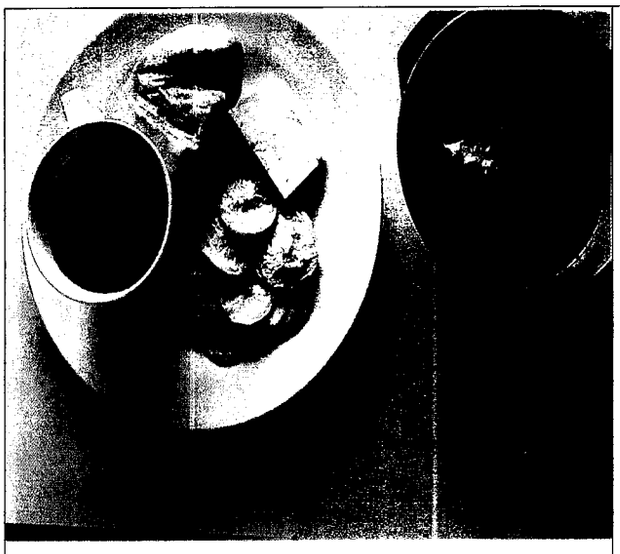
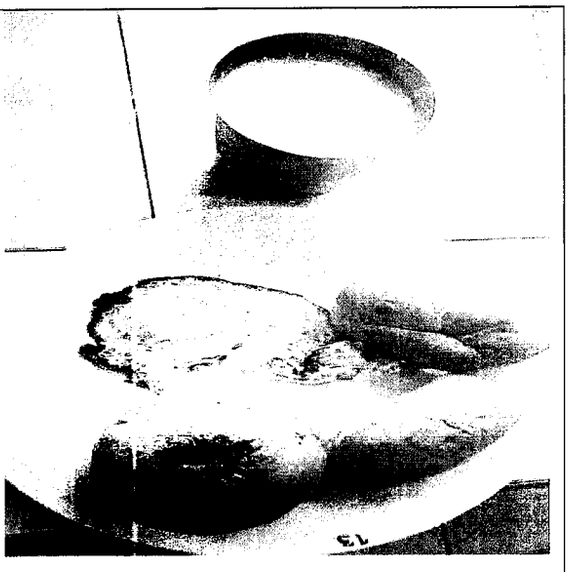
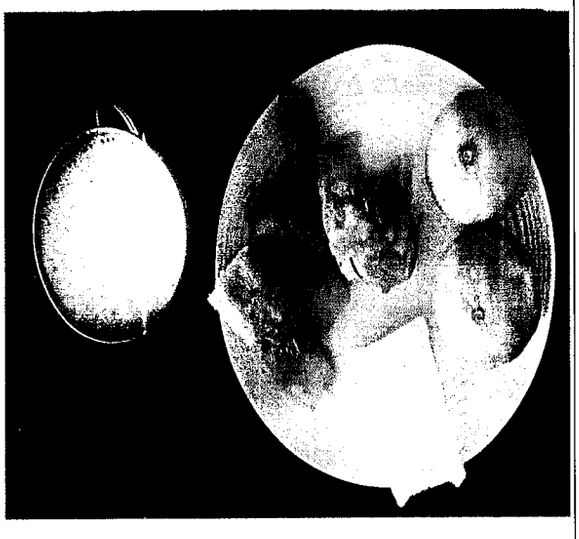
2475

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

PERIODO DEL 1 DE MAYO AL 16 DE MAYO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

74803

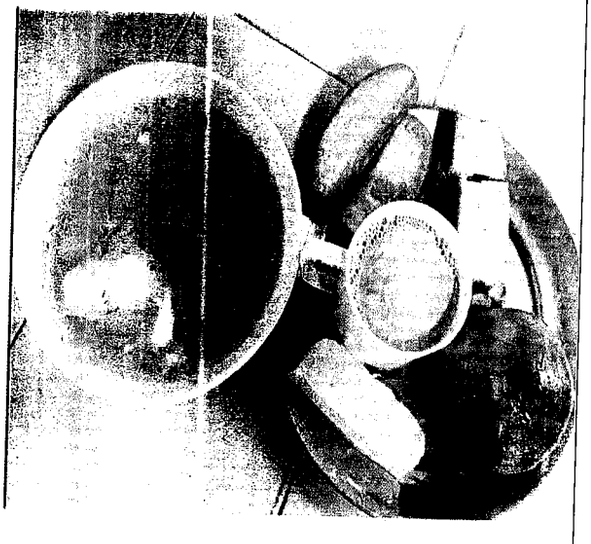
	
9 MAYO 2023 **MENU 11**	**10 MAYO 2023** **MENU 12**
	
11 MAYO 2023 **MENU 13**	**12 MAYO 2023** **MENU 14**

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

PERIODO DEL 1 DE MAYO AL 16 DE MAYO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

14804

	
13 MAYO 2023 MENU 25	14 MAYO 2023 MENU 26

74805

REGISTRO FOTOGRAFICO DELCICLO DE MENU (RACION INDUSTRIALIZADA)

2478

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN, COMPONENTES NUTRICIONALES Y CICLO DE MENÚ

PERIODO DEL 1 DE MAYO AL 16 DE MAYO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

7486

MES: MAYO	REGISTRO FOTOGRAFICO: DEL CICLO DE MENU
PROGRAMA: ALIMENTACION ESCOLAR PAE	RACION INDUSTRIALIZADA
	
2 DE MAYO **MENU 6**	**3 DE MAYO** **MENU 7**
	
4 DE MAYO **MENU 8**	**5 DE MAYO** **MENU 9**

2479

74807

ANEXO 127

Certificación de cumplimiento de condiciones de rotulado y envases de los productos de la Ración Industrializada – RI y materias primas Ración Preparada en sitio complemento alimentario Almuerzo y estrategia Residencias Escolares, periodo del 1 de septiembre de 2022 al 31 de marzo de 2023.

74808

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ROTULADO

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite,

CERTIFICAR QUE:

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.565.872-9, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase de alistamiento del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO ES "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informes de avance mensual No. 1 al No. 4 correspondiente al periodo comprendido del 1 de septiembre del 2022 al 31 de marzo de 2023, acreditando entre otros aspectos la entrega de alimentos que cumplieron con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

74809

ANEXO 128

Certificación de cumplimiento de condiciones de rotulado y envases de los productos de la Ración Industrializada – RI y materias primas Ración Preparada en sitio complemento alimentario Almuerzo y estrategia Residencias Escolares, periodo período del 10 al 30 de abril de 2023, con soporte en registro fotográfico

74870

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ROTULADO

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite,

CERTIFICAR QUE:

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.565.872-9, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase de alistamiento del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO ES "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe final para liquidación dentro del cual incluyó e informe de ejecución del periodo comprendido del 10 al 30 de abril de 2023, acreditando entre otros aspectos la entrega de alimentos que cumplieron con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

74877

MUESTRA FOTOGRAFICA CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE ROTULADO Y ENVASES DE LOS PRODUCTOS DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA – RI Y MATERIAS PRIMAS RACION SERVIDA - ALMUERZO Y RESIDENCIAS ESCOLARES.

PERIODO: 10 AL 30 DE ABRIL DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022

MUESTRA FOTOGRAFICA DE ROTULADO DE MODALIDAD ALMUERZO Y PREPARADA EN SITIO – RESIDENCIAS ESCOLARES Y RACION INDUSTRIALIZADA

Yopal (Casanare) Cra 24 No.12 – 72 Ofc. 201
Tel: (098) 632 22 57 / 320 859 35 99
E-mail: consorcio@durangar.com.co

2424

14812

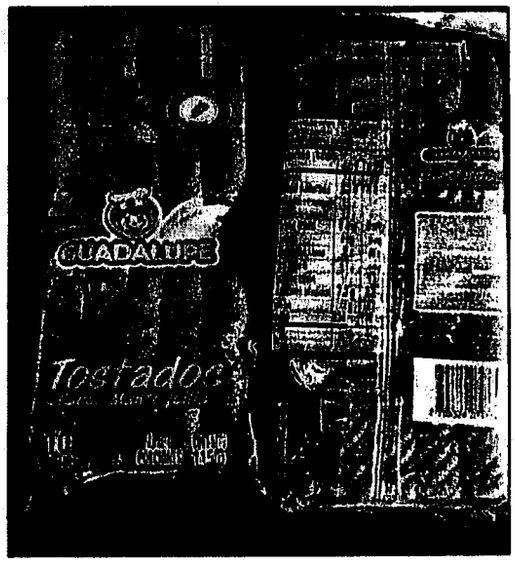
La educación es de todos Mineducación

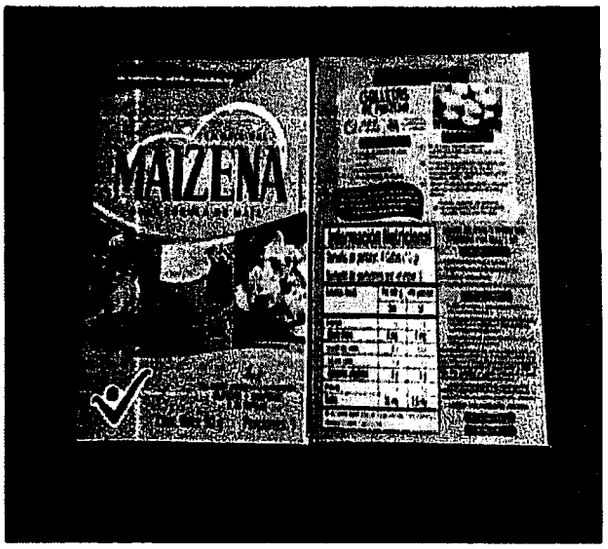
MUESTRA FOTOGRAFICA CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE ROTULADO Y ENVASES DE LOS PRODUCTOS DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA – RI Y MATERIAS PRIMAS RACION SERVIDA - ALMUERZO Y RESIDENCIAS ESCOLARES.

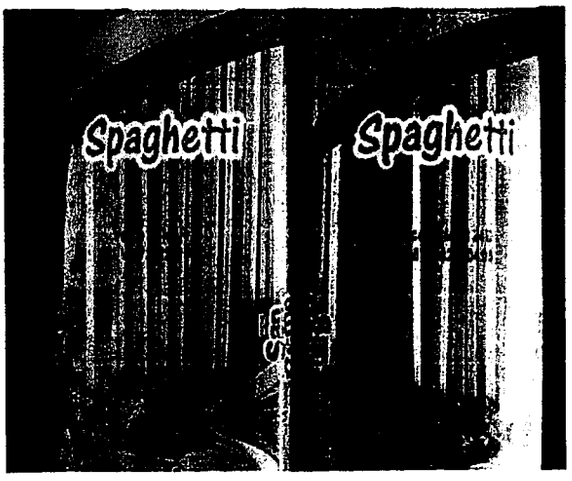
PERIODO: 10 AL 30 DE ABRIL DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022

MATERIAS PRIMAS: RACION PREPARADA EN SITIO – MODALIDAD ALMUERZO Y PREPARADA EN SITIO – RESIDENCIAS ESCOLARES









Yopal (Casanare) Cra 24 No.12 – 72 Ofc. 201
Tel: (098) 632 22 57 / 320 859 35 99
E-mail: consorcio@durangar.com.co

2425

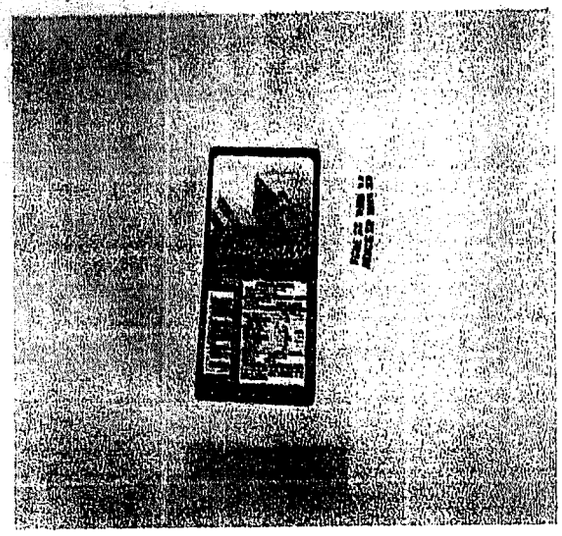
1493

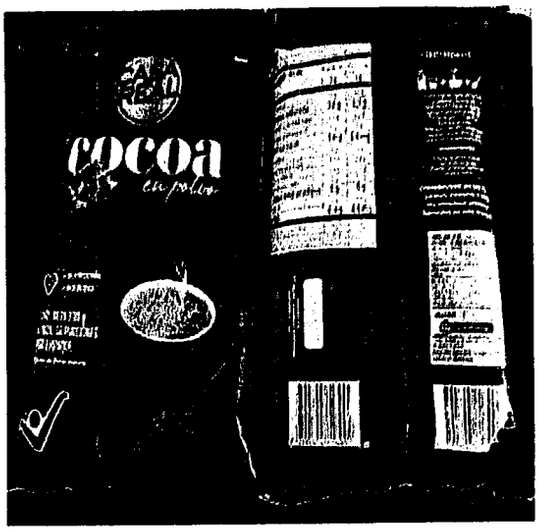
La educación es de todos | Mineducación | Alimentos para Aprender | Es el Tiempo de Casanare

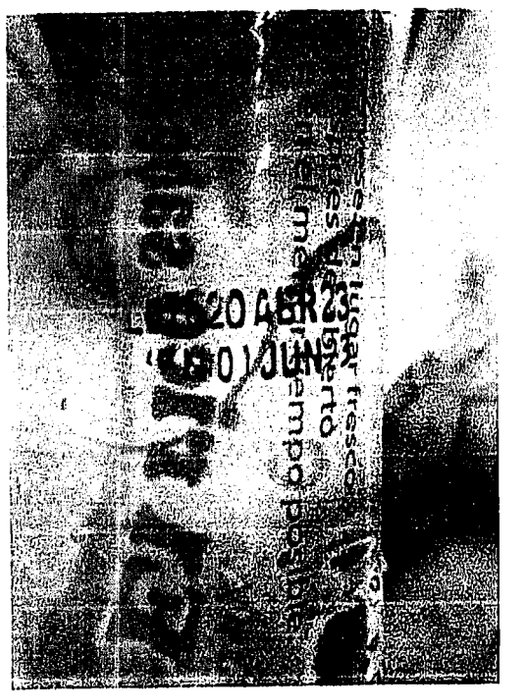
MUESTRA FOTOGRAFICA CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE ROTULADO Y ENVASES DE LOS PRODUCTOS DE LA RACION INDUSTRIALIZADA – RI Y MATERIAS PRIMAS RACION SERVIDA - ALMUERZO Y RESIDENCIAS ESCOLARES.

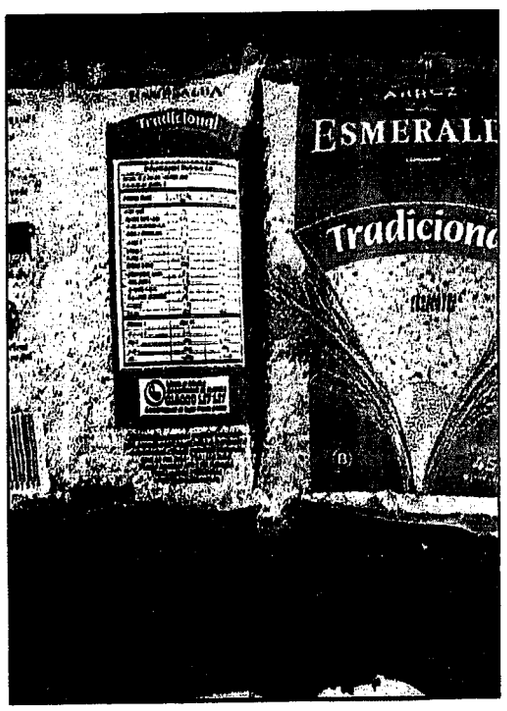
PERIODO: 10 AL 30 DE ABRIL DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022









Yopal (Casanare) Cra 24 No.12 – 72 Ofc. 201
Tel: (098) 632 22 57 / 320 859 35 99
E-mail: consorcio@durangar.com.co

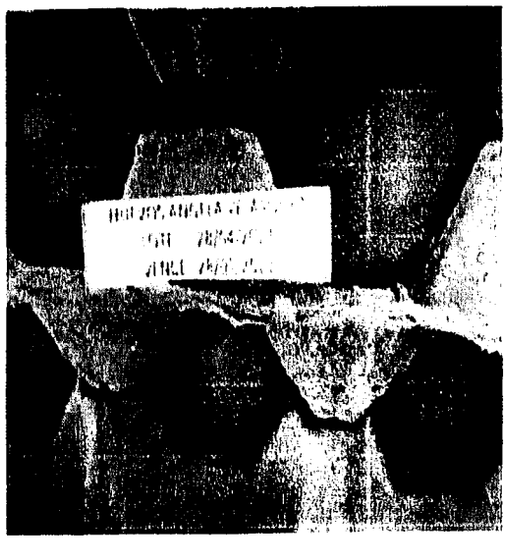
2426

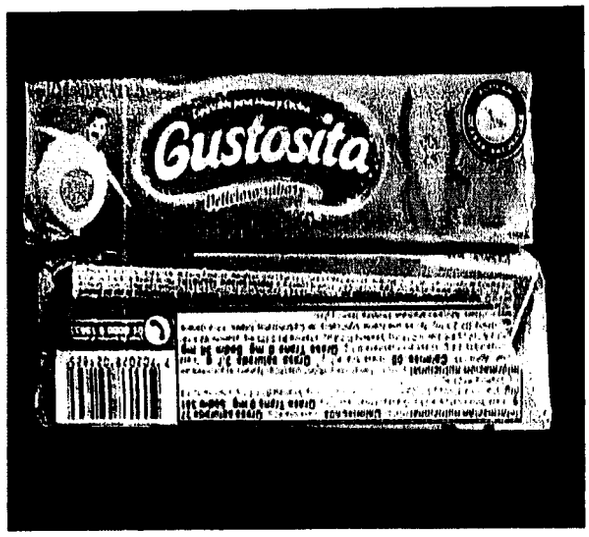
1484

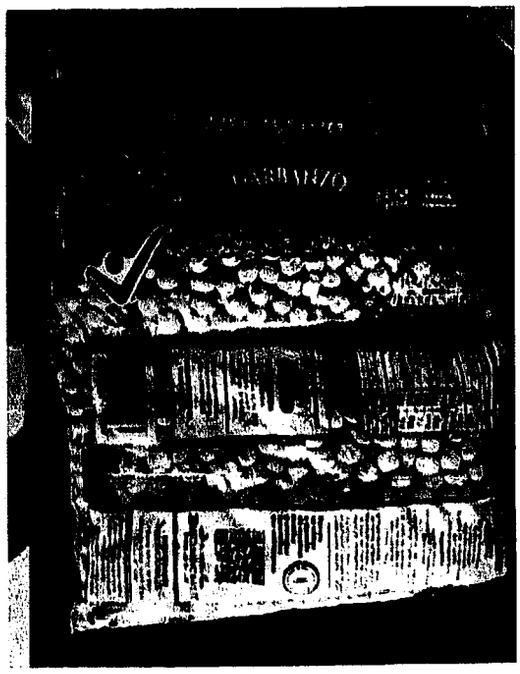
MUESTRA FOTOGRAFICA CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE ROTULADO Y ENVASES DE LOS PRODUCTOS DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA – RI Y MATERIAS PRIMAS RACION SERVIDA - ALMUERZO Y RESIDENCIAS ESCOLARES.

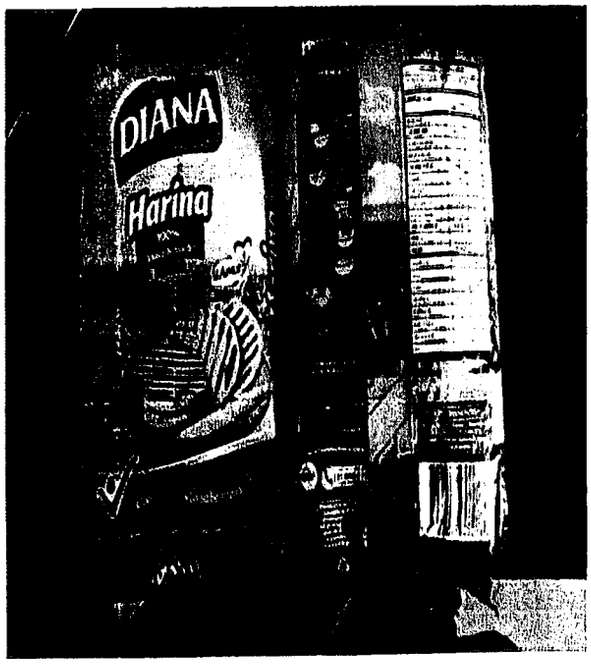
PERIODO: 10 AL 30 DE ABRIL DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022









Yopal (Casanare) Cra 24 No.12 – 72 Ofc. 201
Tel: (098) 632 22 57 / 320 859 35 99
E-mail: consorcio@durangar.com.co

2427

709-15

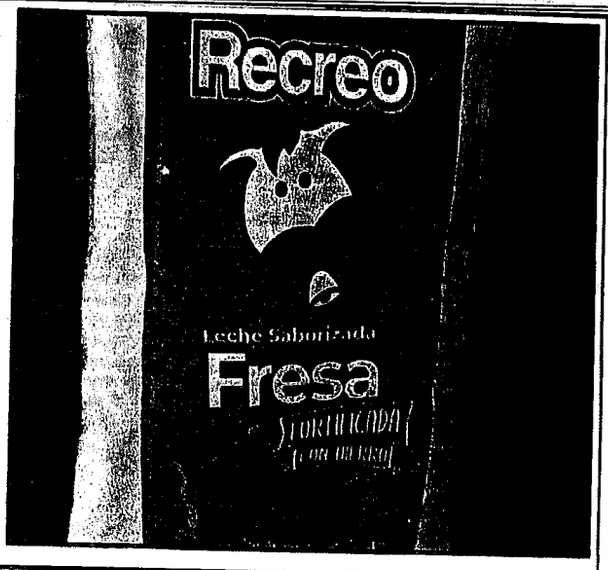
La educación es de todos | Mineducación | Alimentos para Aprender | Es el Tiempo de Casanare | Casanare

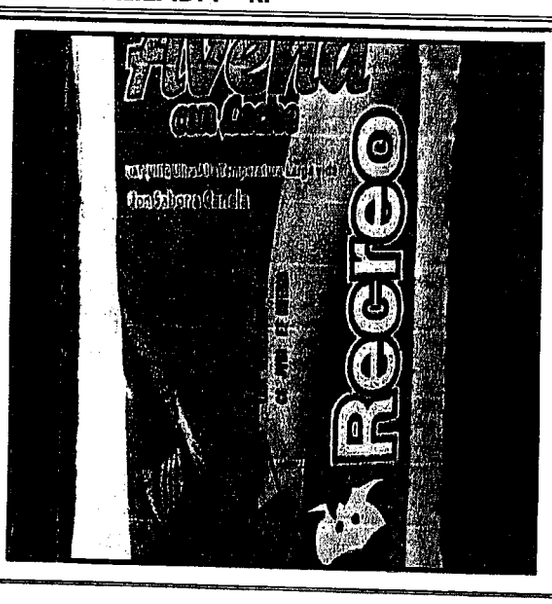
MUESTRA FOTOGRAFICA CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE ROTULADO Y ENVASES DE LOS PRODUCTOS DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA – RI Y MATERIAS PRIMAS RACION SERVIDA - ALMUERZO Y RESIDENCIAS ESCOLARES.

PERIODO: 10 AL 30 DE ABRIL DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022

MATERIAS PRIMAS: RACION INDUSTRIALIZADA - RI









OBSERVACIONES:

El rotulado del empaque de los alimentos cumple con las especificaciones exigidas en la normatividad vigente (Resolución 5109/2005 y Resoluciòn 333 de 2011).

Yopal (Casanare) Cra 24 No.12 – 72 Ofc. 201
Tel: (098) 632 22 57 / 320 859 35 99
E-mail: consorcio@durangar.com.co

2428

7456

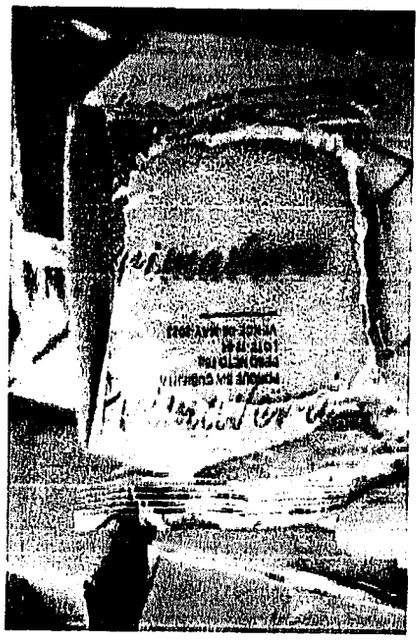
MUESTRA FOTOGRAFICA CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE ROTULADO Y ENVASES DE LOS PRODUCTOS DE LA RACION INDUSTRIALIZADA – RI Y MATERIAS PRIMAS RACION SERVIDA - ALMUERZO Y RESIDENCIAS ESCOLARES.

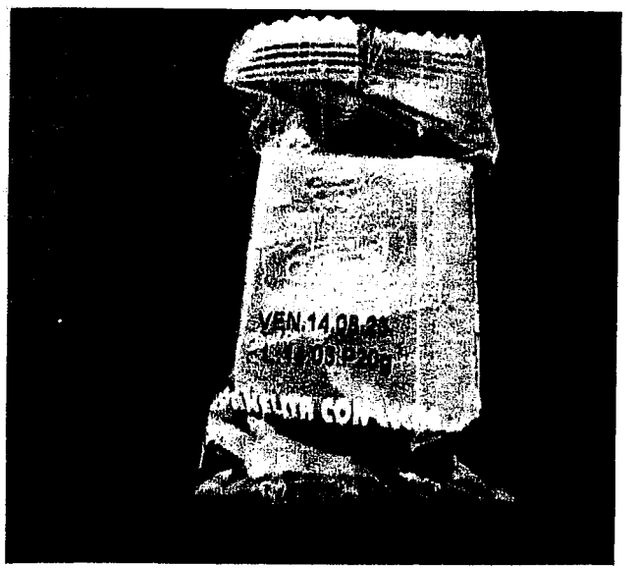
PERIODO: 10 AL 30 DE ABRIL DE 2023

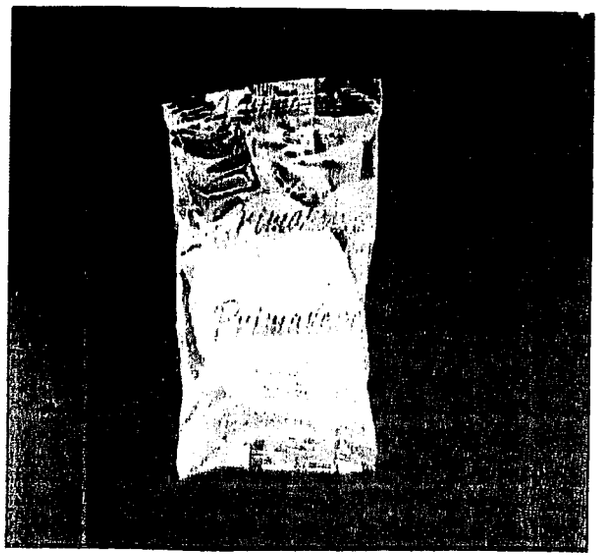
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022

MATERIAS PRIMAS: RACION INDUSTRIALIZADA - RI









Yopal (Casanare) Cra 24 No.12 – 72 Ofc. 201
Tel: (098) 632 22 57 / 320 859 35 99
E-mail: consorcio@durangar.com.co

2429

74817

ANEXO 129

Certificación de cumplimiento de condiciones de rotulado y envases de los productos de la Ración Industrializada – RI y materias primas Ración Preparada en sitio complemento alimentario Almuerzo y estrategia Residencias Escolares, período del 1 al 16 de mayo de 2023, con soporte en registro fotográfico

2050

74818

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ROTULADO

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite,

CERTIFICAR QUE:

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.565.872-9, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase de alistamiento del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO ES "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe final para liquidación dentro del cual incluyó e informe de ejecución del periodo comprendido del 1 al 16 de mayo de 2023, acreditando entre otros aspectos la entrega de alimentos que cumplieron con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

148-19

MUESTRA FOTOGRAFICA CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE ROTULADO Y ENVASES DE LOS PRODUCTOS DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA – RI Y MATERIAS PRIMAS RACION SERVIDA - ALMUERZO Y RESIDENCIAS ESCOLARES.

PERIODO: 01 DE MAYO AL 16 DE MAYO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022

MUESTRA FOTOGRAFICA DE ROTULADO DE MODALIDAD ALMUERZO Y PREPARADA EN SITIO – RESIDENCIAS ESCOLARES Y RACION INDUSTRIALIZADA

Yopal (Casanare) Cra 24 No.12 – 72 Ofc. 201
Tel: (098) 632 22 57 / 320 859 35 99
E-mail: consorcio@durangar.com.co

2436

14880

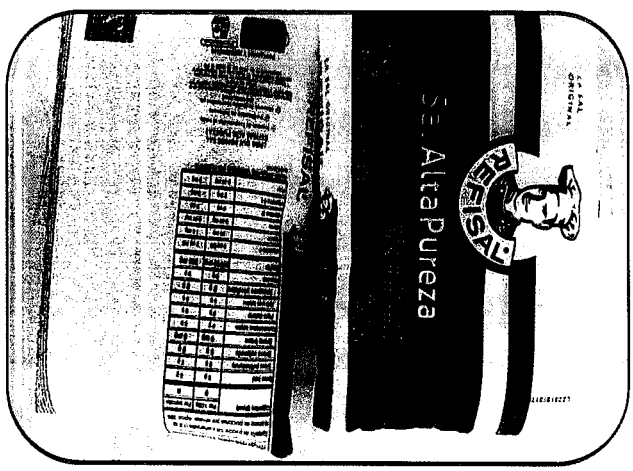
MUESTRA FOTOGRAFICA CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE ROTULADO Y ENVASES DE LOS PRODUCTOS DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA – RI Y MATERIAS PRIMAS RACION SERVIDA - ALMUERZO Y RESIDENCIAS ESCOLARES.

PERIODO: 01 DE MAYO AL 16 DE MAYO DE 2023

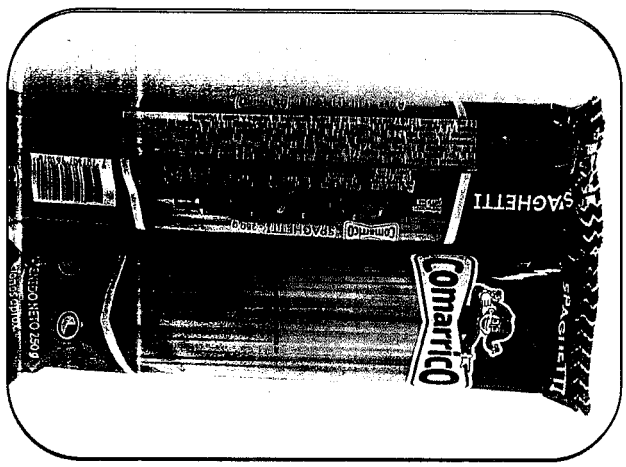
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022

MATERIAS PRIMAS: RACION PREPARADA EN SITIO – MODALIDAD ALMUERZO Y PREPARADA EN SITIO – RESIDENCIAS ESCOLARES









Yopal (Casanare) Cra 24 No.12 – 72 Ofc. 201
Tel: (098) 632 22 57 / 320 859 35 99
E-mail: consorcio@durangar.com.co

2033

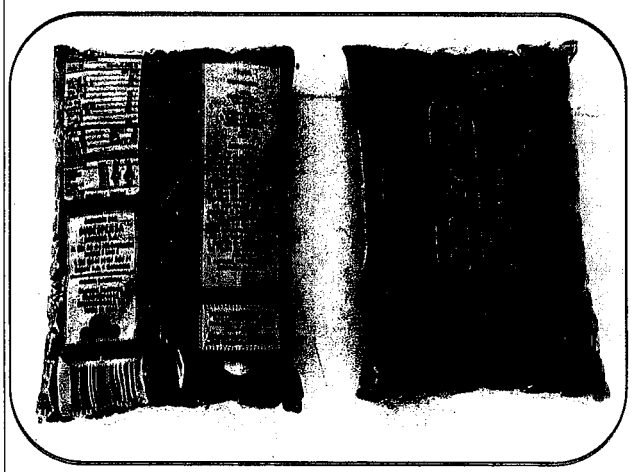
La educación es de todos Mineducación

MUESTRA FOTOGRAFICA CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE ROTULADO Y ENVASES DE LOS PRODUCTOS DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA – RI Y MATERIAS PRIMAS RACION SERVIDA - ALMUERZO Y RESIDENCIAS ESCOLARES.

PERIODO: 01 DE MAYO AL 16 DE MAYO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022

MATERIAS PRIMAS RACION PREPARADA EN SITIO – MODALIDAD ALMUERZO Y PREPARADA EN SITIO – RESIDENCIAS ESCOLARES









Yopal (Casanare) Cra 24 No.12 – 72 Ofc. 201
Tel: (098) 632 22 57 / 320 859 35 99
E-mail: consorcio@durangar.com.co

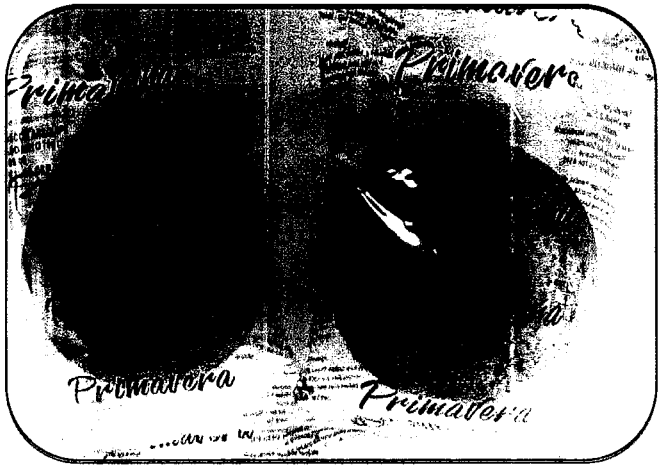
748

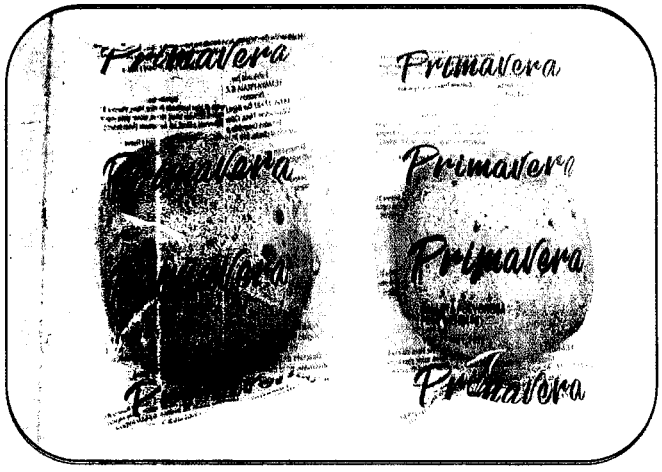
MUESTRA FOTOGRAFICA CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE ROTULADO Y ENVASES DE LOS PRODUCTOS DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA – RI Y MATERIAS PRIMAS RACION SERVIDA - ALMUERZO Y RESIDENCIAS ESCOLARES.

PERIODO: 01 DE MAYO AL 16 DE MAYO DE 2023

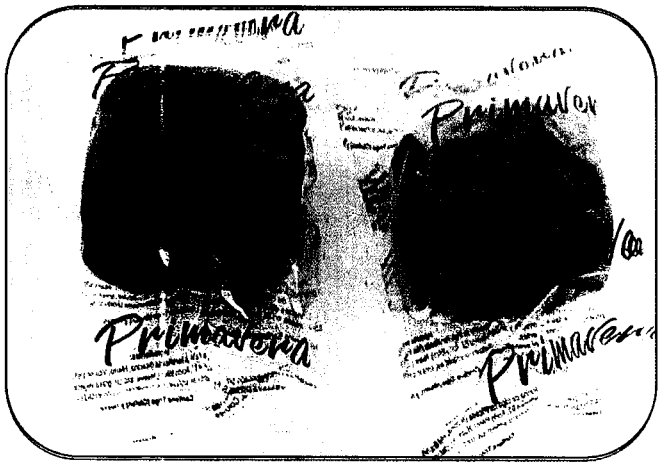
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022

MATERIAS PRIMAS: RACION INDUSTRIALIZADA - RI









OBSERVACIONES:

El rotulado del empaque de los alimentos cumple con las especificaciones exigidas en la normatividad vigente (Resolución 5109/2005 y Resoluciòn 333 de 2011).

Yopal (Casanare) Cra 24 No.12 – 72 Ofc. 201
Tel: (098) 632 22 57 / 320 859 35 99
E-mail: consorcio@durangar.com.co

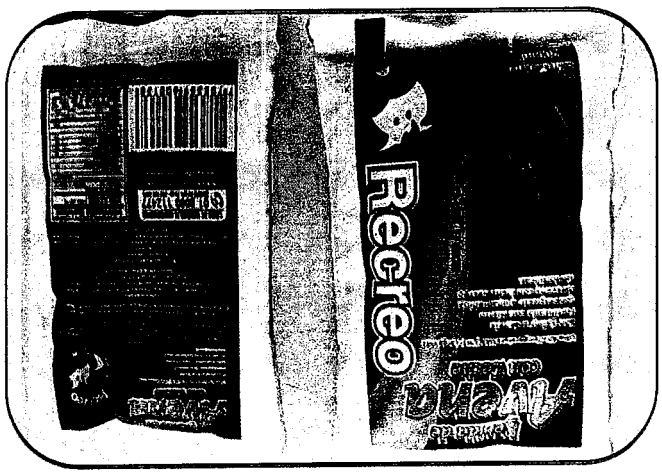
2935.

MUESTRA FOTOGRAFICA CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE ROTULADO Y ENVASES DE LOS PRODUCTOS DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA – RI Y MATERIAS PRIMAS RACION SERVIDA - ALMUERZO Y RESIDENCIAS ESCOLARES.

PERIODO: 01 DE MAYO AL 16 DE MAYO DE 2023

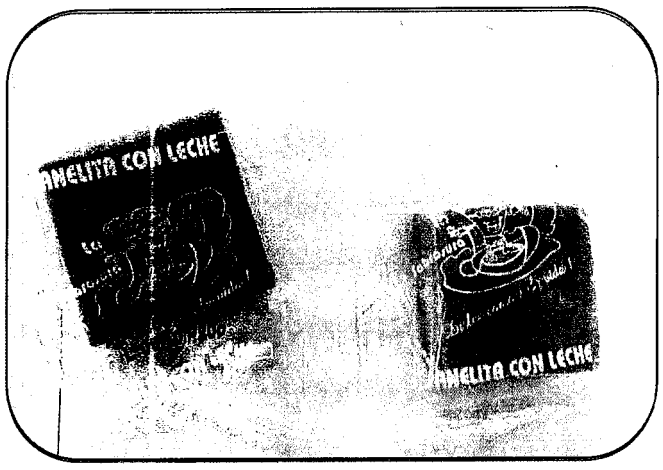
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022

MATERIAS PRIMAS: RACION INDUSTRIALIZADA - RI









OBSERVACIONES:

El rotulado del empaque de los alimentos cumple con las especificaciones exigidas en la normatividad vigente (Resolución 5109/2005 y Resoluciòn 333 de 2011).

Yopal (Casanare) Cra 24 No.12 – 72 Ofc. 201
Tel: (098) 632 22 57 / 320 859 35 99
E-mail: consorcio@durangar.com.co

14824

ANEXO 130

Certificación plan de rutas, período del 1 de septiembre de 2022 al 31 de marzo de 2023

14825

PLAN DE RUTAS, PERIODICIDAD Y DÍAS DE ENTREGA DE VIVIERES, ELEMENTOS DE ASEO Y COMBUSTIBLE (GAS)

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.565.872-9, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase de alistamiento del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO ES "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informes de avance mensual No. 1 al No. 4 correspondiente al periodo comprendido del 1 de septiembre del 2022 al 31 de marzo de 2023, acreditando entre otros aspectos elaboración Plan de Rutas, periodicidad y días de entrega de vivieres, elementos de aseo y combustible (Gas) a cada comedor escolar (PAE), cumpliendo con los aspectos exigidos en los Lineamientos Técnicos del PAE dispuestos por el Ministerio de Educación Nacional (MEN) "Resolución 00335 de 2021"

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

74826

ANEXO 131

Certificación plan de rutas, período del 10 al 30 de abril de 2023

74827

PLAN DE RUTAS, PERIODICIDAD Y DÍAS DE ENTREGA DE VIVIERES, ELEMENTOS DE ASEO Y COMBUSTIBLE (GAS)

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.565.872-9, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase de alistamiento del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO ES "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe de liquidación donde incluyó el informe de avance correspondiente al periodo comprendido del 10 al 30 de abril de 2023, acreditando entre otros aspectos elaboración Plan de Rutas, periodicidad y días de entrega de vivieres, elementos de aseo y combustible (Gas) a cada comedor escolar (PAE), cumpliendo con los aspectos exigidos en los Lineamientos Técnicos del PAE dispuestos por el Ministerio de Educación Nacional (MEN) "Resolución 00335 de 2021"

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

74828

ANEXO 132

Certificación plan de rutas, período del 1 al 16 de mayo de 2023

14829

PLAN DE RUTAS, PERIODICIDAD Y DÍAS DE ENTREGA DE VIVIERES, ELEMENTOS DE ASEO Y COMBUSTIBLE (GAS)

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.565.872-9, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase de alistamiento del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO ES "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe de liquidación donde incluyó el informe de avance correspondiente al periodo comprendido del 1 al 16 de mayo de 2023, acreditando entre otros aspectos elaboración Plan de Rutas, periodicidad y días de entrega de vivieres, elementos de aseo y combustible (Gas) a cada comedor escolar (PAE), cumpliendo con los aspectos exigidos en los Lineamientos Técnicos del PAE dispuestos por el Ministerio de Educación Nacional (MEN) "Resolución 00335 de 2021"

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

2442

74830

ANEXO 133

Certificación validación de remisiones de víveres y elementos de aseo período del 1 de septiembre de 2022 al 31 de marzo de 2023 con soportes en CD

14837

CERTIFICACIÓN VALIDACIÓN DE REMISIONES DE VIVERES Y ELEMENTOS DE ASEO

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1344 de 2022 que establece las obligaciones específicas de la interventoría,

CERTIFICA QUE:

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.619.659 - 1, suscribió el CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE" presentó informe de avance mensual No. 1 al No. 4 correspondiente al periodo comprendido del 1 de septiembre del 2022 al 31 de marzo de 2023 acreditando entre otros aspectos el cumplimiento del plan de compras establecido para la entrega de raciones complemento alimentario modalidad ración industrializada RI, raciones preparada en sitio modalidad almuerzo y ración preparada en sitio – Residencias escolares, para para las diferentes modalidades establecidas en el periodo de atención de acuerdo al número de beneficiarios autorizados documentos verificados y validados en a través de remisiones de entrega de víveres y elementos de aseo.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

74833

ANEXO 134

Certificación validación de remisiones de víveres y elementos de aseo periodo del 10 al 30 de abril de 2023 con soportes en CD

14834

CERTIFICACIÓN VALIDACIÓN DE REMISIONES DE VIVERES Y ELEMENTOS DE ASEO

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1344 de 2022 que establece las obligaciones específicas de la interventoría,

CERTIFICA QUE:

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.619.659 - 1, suscribió el CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe final para liquidación donde incluyo informe de ejecución del periodo comprendido del 10 al 30 de abril de 2023, acreditando entre otros aspectos el cumplimiento del plan de compras establecido para la entrega de raciones complemento alimentario modalidad ración industrializada RI, raciones preparada en sitio modalidad almuerzo y ración preparada en sitio – Residencias escolares, para para las diferentes modalidades establecidas en el periodo de atención de acuerdo al número de beneficiarios autorizados documentos verificados y validados en a través de remisiones de entrega de víveres y elementos de aseo.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

74836

ANEXO 135

Certificación validación de remisiones de víveres y elementos de aseo periodo del 1 al 16 de mayo de 2023 con soportes en CD

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022**	**CÓDIGO:** INTERPAE-2022-001
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 03/08/2022

14837

CERTIFICACIÓN VALIDACIÓN DE REMISIONES DE VIVERES Y ELEMENTOS DE ASEO

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1344 de 2022 que establece las obligaciones específicas de la interventoría,

CERTIFICA QUE:

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.619.659 - 1, suscribió el CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe final para liquidación donde incluyo informe de ejecución del periodo comprendido del 1 al 16 de mayo de 2023, acreditando entre otros aspectos el cumplimiento del plan de compras establecido para la entrega de raciones complemento alimentario modalidad ración industrializada RI, raciones preparada en sitio modalidad almuerzo y ración preparada en sitio – Residencias escolares, para para las diferentes modalidades establecidas en el periodo de atención de acuerdo al número de beneficiarios autorizados documentos verificados y validados en a través de remisiones de entrega de víveres y elementos de aseo.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

-148391

ANEXO 136

Certificación de Validación del sistema de trazabilidad de materias primas en la operación del PAE periodo del 1 de septiembre de 2022 al 31 de marzo de 2023