2217

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | En el Tiempo de Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01
	CÓDIGO: 02
	VIGENTE DESDE: MAYO 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Maní
Fecha de la visita:	14/09/2023	Hora inicio:	6:00	Institución educativa:	Gaviotas
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	7:20	Sede educativa:	Gaviotas
Tipo de Complemento:	Residencias escolares: X	Almuerzos:		N°. de servicios:	Servicio 25.

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

1054

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01 CÓDIGO: 02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.O	
	Abastecimiento de agua		
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.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 13-09-2023	1	
	Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1.	
	Condiciones de transporte		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
	Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Es el tiempo de Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01 | CÓDIGO: 02 | VIGENTE DESDE: MAYO 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	N.O	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NO	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0	No hay concepto.
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	0	No hay Ficha PAE
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	
	INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	94.4 %

OBSERVACIONES

La interventoria hace presencia en la institución las Gaviotas para la verificacion de condiciones de operacion racion preparada en sitio desayuno del ciclo 3 menú 14.

FIRMA: Ver. Nelly R. G	FIRMA: David Baldion	FIRMA:
NOMBRE: Nelly Rodriguez	NOMBRE: David Baldion	NOMBRE:
CEDULA: 39 657 977.	CEDULA: 1095938892	CEDULA:
TELEFONO: 313 8044 7154	TELEFONO: 3217312531	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Prof Apoyo interventf	CARGO:

2220

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSION: 02
CODIGO: FO-AT-VRI-02
VIGENTE DESDE: MAYO 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Maní	
Fecha de la visita:	14-09-2023	Nivel de escolaridad a verificar: Secundaria.	Institución educativa:	Caviotas	Sede educativa: Caviotas
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023		No Servicios	Servicio 25.	

Tipo de Complemento:	Residencias escolares
	X

Pollo sudado	Pollo sudado	X		77	81.9	99	85	76	X		X		X		X		X											X			
Panela en leche	Panela en leche	X		354	357	360	357	350	X		X		X		X		X											X			
Yuca sudada	Yuca sudada	X		985	960	96.4	96.9	96	X		X		X		X		X											X			
mandarina	mandarina	X		165	164.1	156	162	140	X		X		X		X		X											X			

Porcentaje de cumplimiento: 100

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Observaciones:
Se realiza verificación de gramaje menú 14 del ciclo 3 para el complemento de l desayuno.

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Nombre: Yeraxia Nelly Rodriguez.	Nombre: David Baldión	Nombre:
Documento: 39657977	Documento: 1095938892	Documento:
Cargo: Ecopo.	Cargo: Pro Apoyo interventb	Cargo:

2221

221

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1980 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	Municipio:	Maní
Fecha de la visita:	14/09/2023	Institución Educativa:	Gaviotas
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023 — N°. Contrato: 1951 de 2023	Sede Educativa:	Gaviotas.
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES: X — No de servicios:		Servicios 25.

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pollo sudado, yuca sudada, Pan de la con leche, mandarina.				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón

1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		100%

Observaciones

La interventoría hace presencia en la sede Gaviotas para la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales dando cumplimiento a los mismos.

FIRMA	
M. Nelly. R. G.	David Baldión
Nombre: Nelly Rodriguez G	Nombre: David Baldión
Documento: 3865977	Documento: 1095938892
Cargo: Ecomer	Cargo: Prof Apoyo Interv

1063

2222

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare		Municipio:	Monì			
Fecha de la visita:	14092023		Institución educativa:	Gaviotas			
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023	Sede educativa:	Internado Gaviotas			
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios: 25	No de manipuladoras: 1	No de días de prestación: 15			

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APLICATIVAS	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	4	C.
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	N.C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4	4	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	15	10	N.C
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	1	N.C
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	15	15	C.
Porcentaje de cumplimiento:				73. %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Se evidencia insumos de aseo faltantes e incompletos para el servicio de alimentación.

FIRMA:	FIRMA:
Nombre: Ingra Nelly Rodr. Sanz G.	Nombre: David Baldión
Documento: 39 657 977	Documento: 1095938892
Cargo: Ecnma.	Cargo: Prof Apoyo Interventor

1069

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL · Es el Tiempo de Casanare · Casanare · Alimentos para Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GAVIOTAS	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO (X)**	**RURAL ()**
SEDE	GAVIOTAS	**FECHA DE VISITA**	14-09-23	**HORA INICIO:**		**9:30 AM**	
OPERADOR	**UT PAE INTERNADO 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**		**1:00 PM**	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**SERVICIO RESIDENCIAS**						

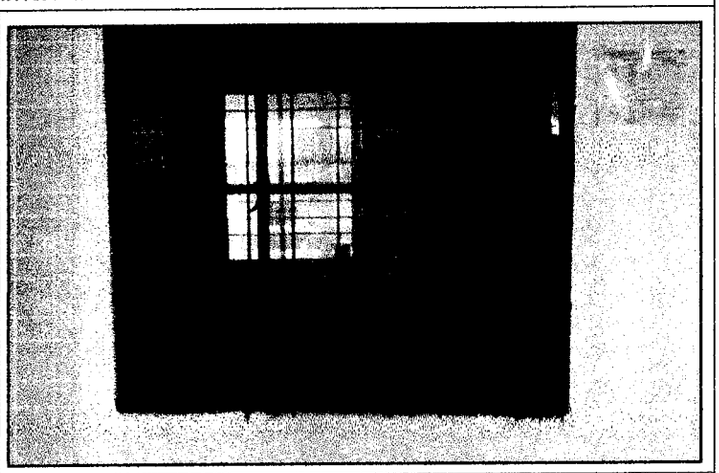


FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 11: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

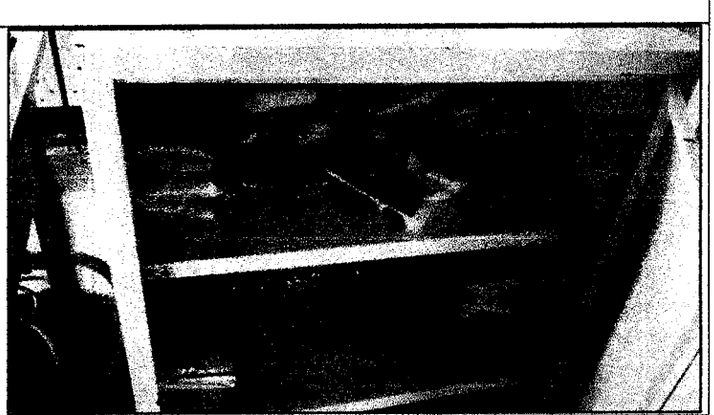
OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	



FOTOGRAFÍA No. 4 | **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.**

Ítem No 13: Existen 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.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

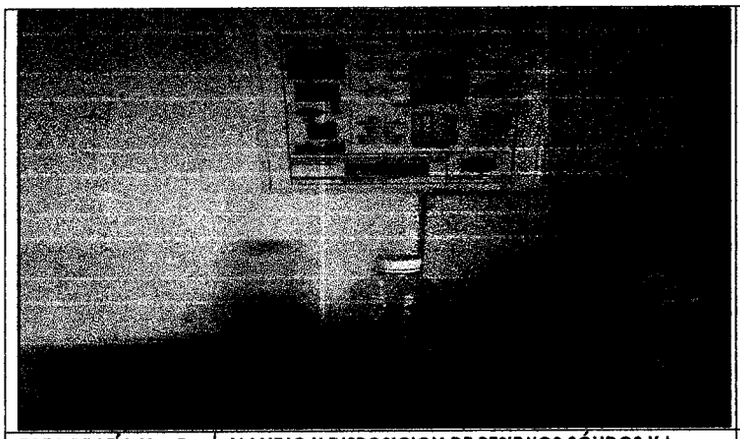
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Es el Tiempo de Casanare | Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023



FOTOGRAFÍA No. 5 | **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.**

Ítem No 16: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.**

Ítem No 44: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7 | **ALMACENAMIENTO.**

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

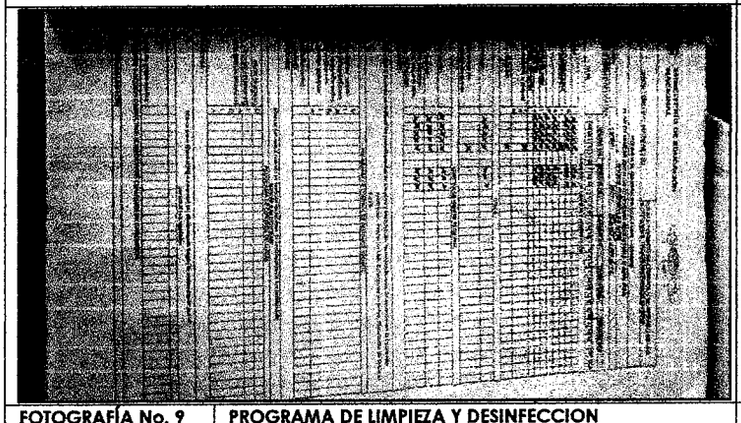


FOTOGRAFÍA No. 8 | **PARTICIPACIÓN CIUDADANA.**

Ítem No 48: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

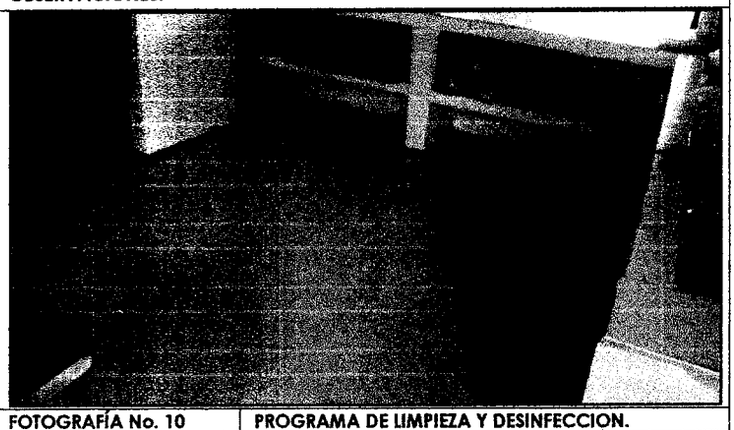


FOTOGRAFÍA No. 9 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.**

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna .

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

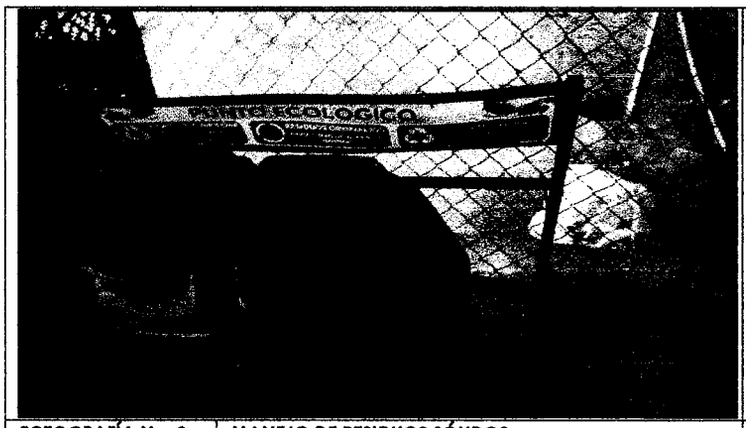
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Es el Tiempo de Casanare | Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

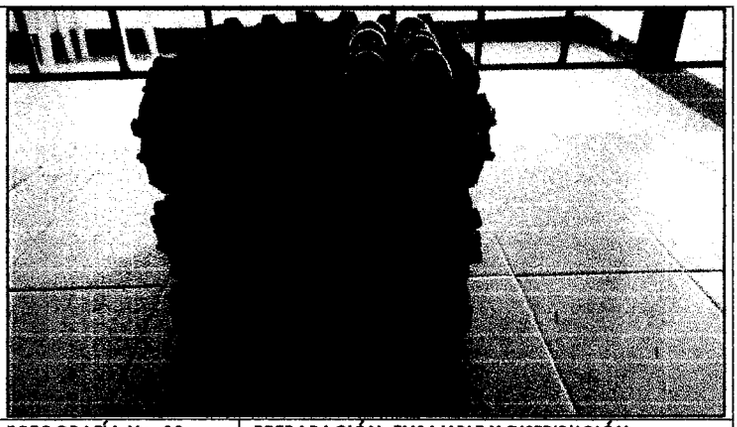


FOTOGRAFÍA No. 9	MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

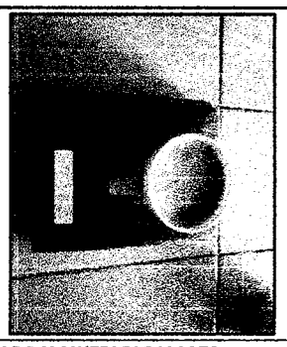
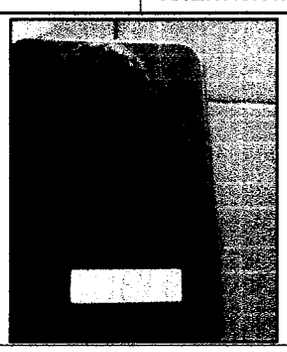


FOTOGRAFÍA No. 10	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 40: Todos los componentes están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.

NO CUMPLE

Se evidencia que cumplen con el menú del día que era el menú #14 del ciclo 3, desayuno. Para el gramaje de la panela con leche se da primero 300 ml y luego 50 ml debido a la escasez de menaje para el servicio.

226

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01	
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 02	
	VIGENTE DESDE: MAYO 2023	

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Maní
Fecha de la visita:	14/09/2023	Hora inicio:	10:50	Institución educativa:	Jesús Bernal Pinzón
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	12:30	Sede educativa:	Mundo nuevo

Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	N°. de servicios:	Servicios 16, Simat 14.
	X	X		

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

1068

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01	
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN / RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 02	
	VIGENTE DESDE: MAYO 2023	

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.O	
	Abastecimiento de agua		
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.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 08-09-2023	1	
	Personal Manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
	Condiciones de almacenamiento		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N O	
	Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01
	CÓDIGO: 02
	VIGENTE DESDE: MAYO 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
	PREPARACIÓN		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	N.O	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
	ALMACENAMIENTO		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0	Concepto sanitario
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	
	PARTICIPACIÓN COMUNITARIA		
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
	OBSERVACIONES		
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	
	INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	94 %

Observaciones:

La interventoria hace presencia en el comedor de la sede nuevo de la Institucion Jesus Bernal Pinzon para la verificacion de condiciones de operacion en sitio emplemento almuerzo donde se cumplio con la minuta patron menú 14, ciclo 3. Asi mismo se cumplio con los gramajes establecidos en la minuta.

FIRMA: Diana Melquicedec	FIRMA: David Baldion	FIRMA:
NOMBRE: Diana Melquicedec	NOMBRE: David Baldion	NOMBRE:
CEDULA: 1116668445	CEDULA: 1095938892	CEDULA:
TELEFONO: 3778466835	TELEFONO: 3217312531	TELEFONO:
CARGO: manipuladora	CARGO: Prof Apoyo interventor	CARGO:

2229

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSION 02 | CODIGO: FO-AT-VRI-02 | VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE — Municipio: Maní

Fecha de la visita: 14-09-2023 — Nivel de escolaridad a verificar: 4TO 7 5TO — Institución educativa: Jesús Bella — Sede educativa: Mundo Nu — Tipo de Complemento: Almuerzo — Residencias escolares: X

Operador: UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 — No Servicios: Servicios 16, simat 14.

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
				MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple									T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple		
		Cumple	No cumple	Peso/ volumen	Peso/ volumen	Peso/ volumen					Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple										Cumple	No cumple
carne desmechada	carne desmechada	X		46	59	47	51	45	X		X		X		X		X											X	
Arroz con Arvejas	Arroz con Arvejas	X		188	197	198	194	187	X		X		X		X		X											X	
Jugo de lulo	Jugo de lulo	X		213	206	212	210	200	X		X		X		X		X											X	
Verduras salteadas calabacin	Verduras salteadas calabacin Zanahoria	X		63	66	60	63	60	X		X		X		X		X											X	
Papa criolla cocida	Papa criolla cocida	X		84	84	84	95	88	X		X		X		X		X											X	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: 100% 96

Observaciones:

la interventoria verifica el gramaje del menú 14, ciclo 3 Almuerzo donde se da cumplimiento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Diana me adivelso.	David Baldión	
Nombre: Diana Maria Mendivelso	Nombre: David Baldión	Nombre :
Documento: 1119666885	Documento: 1095938892	Documento:
Cargo: Mon. de la zona	Cargo: Prof Apoyo intervento	Cargo:

(10)

223

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	Municipio:	Maní
Fecha de la visita:	19/09/2023	Institución Educativa:	Jesús Bernal Pinzon
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023 — N°. Contrato: 1951 de 2023	Sede Educativa:	Mundo Nuevo
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES: X	No de servicios:	Servicios. 16, Simat 19.

Información de las raciones entregadas:

Descripción del menú:	Arroz con Arveja, carne desmechada, jugo de lulo, papa criolla cocida, verdura salteada (calabaza, zanahoria, cebolla).					
Intercambios	Alimento:					
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional		
Cumplimiento de la minuta patrón		**Calificación**
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		100 %

Observaciones:

la interventoria hace presencia en la sede mundo Nuevo de la institucion Jesus Bernal pinzon del municipio de mani para la verificacion de los requerimientos alimentarios y nutricionales dando cumplimiento

FIRMA:	FIRMA:
Diana Mendivelso	David Baldion
Nombre: Diana Mendivelso	Nombre: David Baldion
Documento: 1119668945	Documento: 95938892
Cargo: manipuladora	Cargo: Prof Apoyo Interven

1072

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare			Municipio:	Maní				
Fecha de la visita:	14092023			Institución educativa:	Jesús Bernal Pinzon				
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023		Sede educativa:	Mundo nuevo				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	16	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	15		
	X								

Califique segun nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APLICATIVAS	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	4	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4	4	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	15	15	C
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	21	21	C
Porcentaje de cumplimiento:				100 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

La interventoría hace presencia en la Institución Mundo Nuevo para la verificación de insumos e implementos de aseo donde se da cumplimiento a la lista de chequeo.

FIRMA:	FIRMA:
Nombre: Diana Cleva Penagos	Nombre: David Baldion
Documento: 1.117966805	Documento: 1095938892
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof Apoyo Interventoria

2232

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL · Casanare · Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JESUS BERNAL PINZON	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO (X)**	**RURAL ()**
SEDE	MUNDO NUEVO	**FECHA DE VISITA**	14-09-23	**HORA INICIO:**		9:30 AM	
OPERADOR	**UT PAE INTERNADO 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**		1:00 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**SERVICIO RESIDENCIAS**						



FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

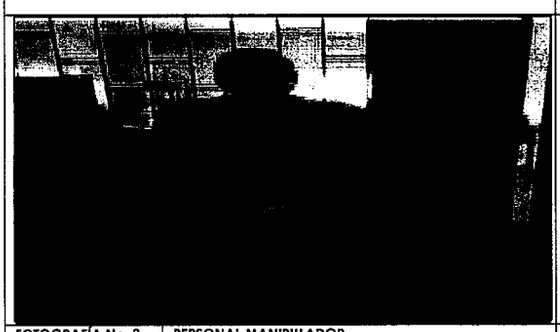


FOTOGRAFÍA No. 2 | **ABASTECEIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS.**

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

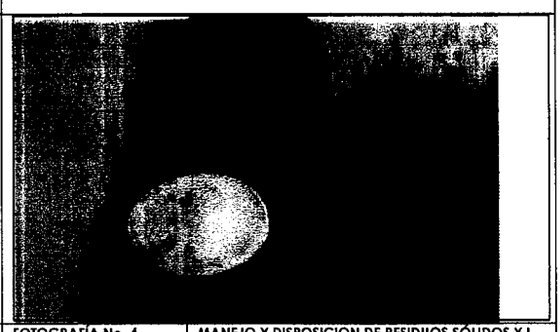


FOTOGRAFÍA No. 3 | **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

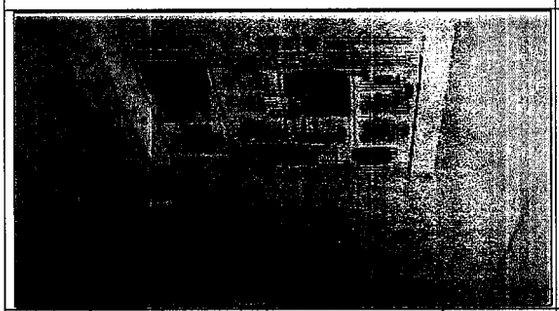


FOTOGRAFÍA No. 4 | **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.**

Ítem No 13: Existen 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

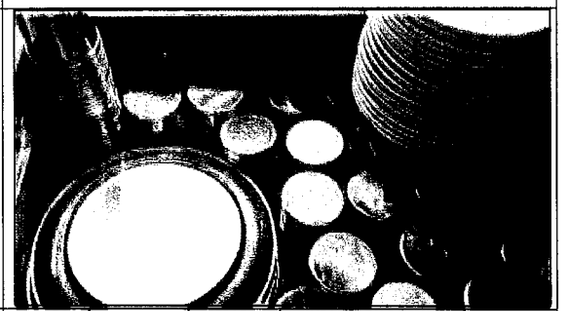


FOTOGRAFÍA No. 5 | **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.**

Ítem No 16: Se cumple con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.**

Ítem No 44: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7 | **ALMACENAMIENTO.**

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

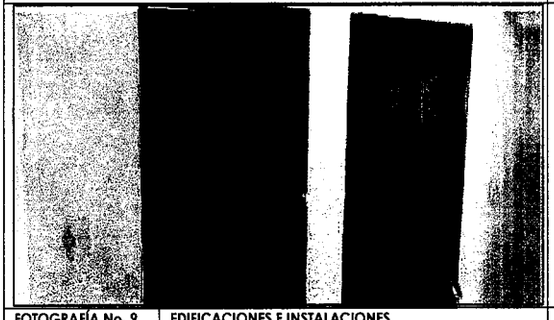


FOTOGRAFÍA No. 9 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

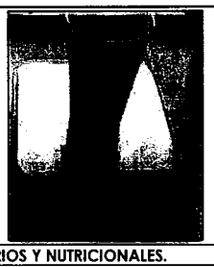


FOTOGRAFÍA No. 9 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 4: Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:


REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.

NO CUMPLE

Se evidencia que cumplen con el menú #14 del ciclo 3, almuerzo.



FOTOGRAFÍA No. 8 | **PARTICIPACIÓN CIUDADANA.**

Ítem No 48: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

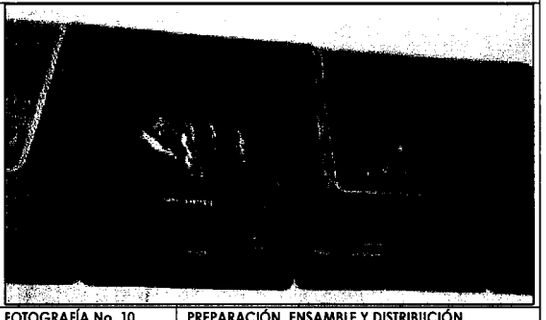


FOTOGRAFÍA No. 10 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.**

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

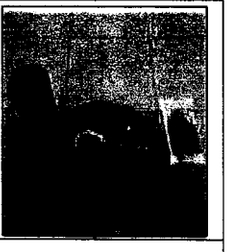


FOTOGRAFÍA No. 10 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

Ítem No 40: Todos los componentes están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2234

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 02
	VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1036 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Receptor
Fecha de la visita:	2 0 0 9 1 2 0 2 3	Hora inicio:	11:00	Institución educativa:	Fernando Rodriguez
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	1:20	Sede educativa:	Fernando Rodriguez
Tipo de Complemento:	Residencias escolares X	Almuerzos		Nº. de servicios:	servicio 20.

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

1076

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1538 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0	Aceite en cacerola
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.O	
Abastecimiento de agua y control de plagas			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 19-08-2023	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	

2236

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 02
	VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1936 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No hay área de NO conforme
Preparación, ensambla y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	N.O	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	No hay vasos suficientes
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0	No hay concepto sanitario
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Obligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	Faltan elementos de aseo
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento:	80 %

Observaciones

La interventoria hace presencia en la institución educativa Fernando Rodriguez del municipio de Recetor para la verificación de Operación en sitio del complemento Almuerzo menú #18 ciclo 4 donde se evidencia un intercambio en la fruta del jugo Piña por mango.

FIRMA:	FIRMA: David Baldión	FIRMA:
NOMBRE: Nelcy Ayala	NOMBRE: David Baldión	NOMBRE:
CEDULA: 47239051	CEDULA: 1095938897	CEDULA:
TELEFONO: 314 5791450	TELEFONO: 3217312531	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Prof Apoyo Interventor	CARGO:

10-78

2237

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VERSION: 02 CODIGO: FO-AT-VRI-02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Recetor				
Fecha de la visita:	20-09-2023	Nivel de escolaridad a verificar:	Secundaria	Institución educativa:	Fernando	Sede educativa:	Rodriguez	Tipo de Complemento:	Almuerzo:	Residencias escolares:
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023			No Servicios	Servicios 20					X

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1 Peso/ volumen	MUESTRA 2 Peso/ volumen	MUESTRA 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Arroz Blanco	Arroz Blanco	X		125	126	126	125	124	X		X		X		X		X											X	
Jugo de mango	Jugo de piña	X		205	203	211	206	200	X		X		X		X		X											X	
Ensalada Remolacha Zanahoria	Ensalada Remolacha Zanahoria	X		69	70	74	71	70	X		X		X		X		X											X	
Platano madura	Platano madura	X		101	101	103	101	96	X		X		X		X		X											X	
Arvejas	Arvejas	X		95	104	90	96	90	X		X		X		X		X											X	
carne Bistec	carne Bistec	X		61	63	62	62	60	X		X		X		X		X											X	
Queso	Queso	X		37	37	38	37	36	X		X		X		X		X											X	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

En la verificación de gramaje se evidencia intercambio avalado de Piña por mango

	FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
	X Delsy Ayala	David Baldión	
Nombre:	Delsy Ayala	David Baldión	Nombre:
Documento:	47439051	1095938892	Documento:
Cargo:	Manipuladora	Prof Apoyo Interventor	Cargo:

4601

2258

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
		CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	Municipio:	Recetor
Fecha de la visita:	20092023	Institución Educativa:	Fernando Rodriguez
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023 — N°. Contrato: 1951 de 2023	Sede Educativa:	Fernando Rodriguez
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES — No de servicios:		20 servicios.

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Arvejas, Arroz Blanco, Carne Bistec, Jugo de Piña, Agua, Platano maduro con queso, Ensalada Remolacha con zanahoria.				
Intercambios	Alimento:	Piña Por manga.			
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional — Cumplimiento de la minuta patrón		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	1
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	1
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	1
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	1
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	1
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	1
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	1
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	1
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	1
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	1
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	1
Porcentaje de cumplimiento:		100 %

Observaciones

Se cumple con el menú #18 del ciclo 4 complemento Almuerzo

	FIRMA:	FIRMA:
	x Nelsy Ayala	David Baldión
Nombre:	Nelsy Ayala	David Baldión
Documento:	47439051	1095938892
Cargo:	Manipuladora	Prof Apoyo Interven

Página 1 de 1

1080

2239

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare			Municipio:	Recetor.				
Fecha de la visita:	20 09 2023			Institución educativa:	Fernando Rodriguez				
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023		Sede educativa:	Fernando Rodriguez				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES		No de servicios:	20	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	15	
	X								

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APLICATIVAS	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	2	0	N.C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	2	2	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	2	N.C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4	4	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	15	15	C
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	0	N.C
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	15	15	C
Porcentaje de cumplimiento:				86 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Se realiza verificación de los elementos de aseo en la Institucion Fernando Rodriguez del municipio de Recetor donde se evidencia la falta de elementos de aseo como papel higienico, desinfectante liquido y lavaloza en crema.

FIRMA:	FIRMA:
Nombre: Deisy Ayala	Nombre: David Baldion
Documento: 1.1 439 851	Documento: 1095938892
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof Apoyo Interventoria.

1481

2240

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FERNANDO RODRÍGUEZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	RECETOR	**URBANO (X)** **RURAL ()**	
SEDE	FERNANDO RODRIGUEZ	**FECHA DE VISITA**	20-09-23		**HORA INICIO:**	6:30 AM	
OPERADOR	**UT PAE INTERNADO 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	8:00 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**SERVICIO RESIDENCIAS**						

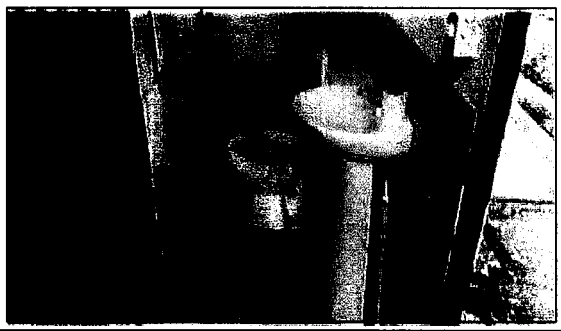


FOTOGRAFÍA No. 1 | **ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS.**

Ítem No 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentran construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentran en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

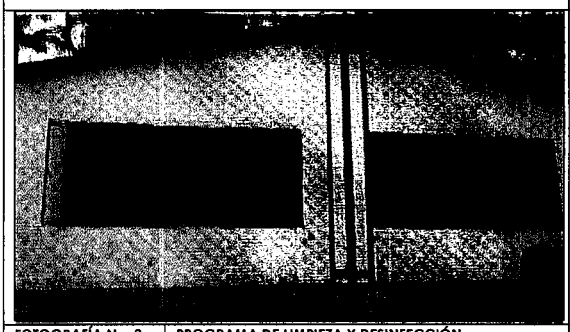


FOTOGRAFÍA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 4: Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Se evidencia que cuenta con baño para el servicio, pero este no esta en funcionamiento.



FOTOGRAFÍA No. 3 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

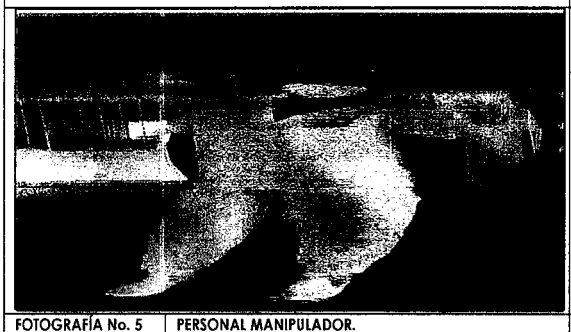


FOTOGRAFÍA No. 4 | **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.**

Ítem No 13: Existen 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.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

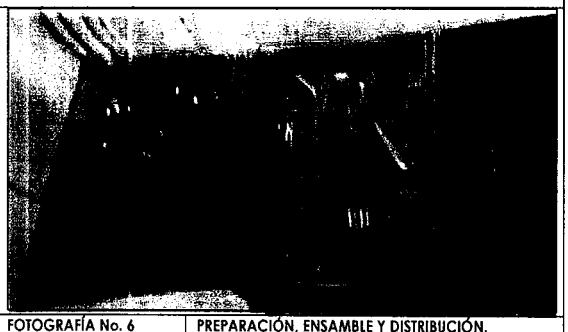


FOTOGRAFÍA No. 5 | **PERSONAL MANIPULADOR.**

Ítem No 21: cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



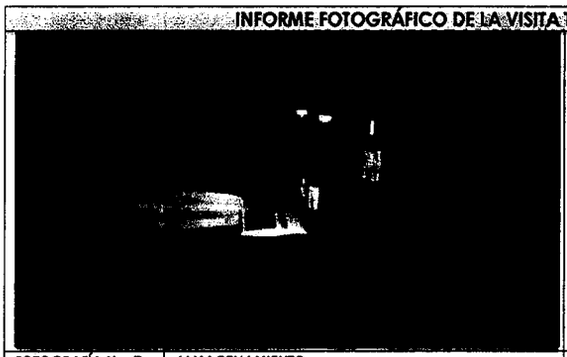
FOTOGRAFÍA No. 6 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.**

Ítem No 44: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO.

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

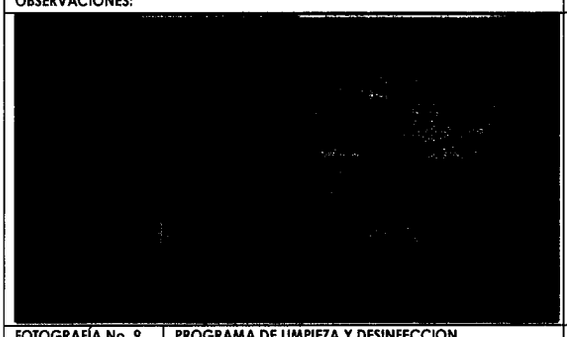


FOTOGRAFÍA No. 8	PARTICIPACIÓN CIUDADANA.

Ítem No 48: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

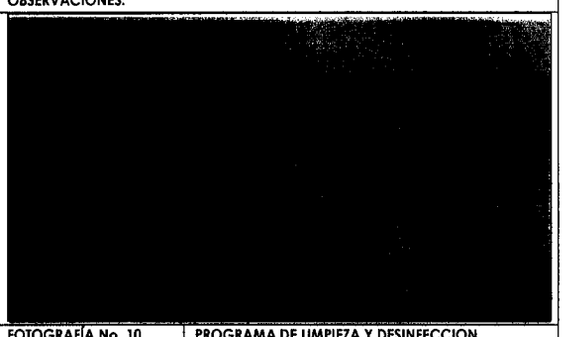


FOTOGRAFÍA No. 9	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

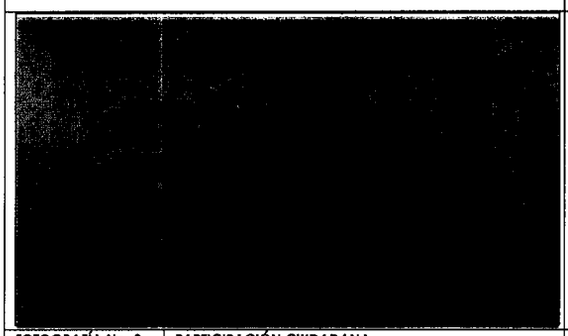


FOTOGRAFÍA No. 10	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna .

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

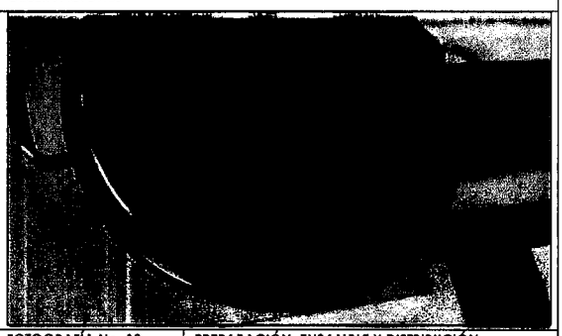


FOTOGRAFÍA No. 9	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 40: Todos los componentes están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.

CUMPLE

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 02
	VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Aguazul
Fecha de la visita:	20/09/2023	Hora inicio:	5:30	Institución educativa:	Luis Maria Jimenez
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	9:00	Sede educativa:	Luis Maria Jimenez
Tipo de Complemento:	Residencias escolares: X	Almuerzos:		N°. de servicios:	Servicios 97

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA NO. 1936 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.o	
Abastecimiento de agua y control de plagas			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 19-09-2023	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 02
	VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	N.O	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	No hay vasos suficientes
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0	No hay Concepto sanitario
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Obligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	No hay elementos de aseo
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento:	91%

Observaciones

La interventoria hace presencia en la institución educativa Luis Maria Jimenez para la verificación de condiciones de operación donde se evidencia falta de elementos de aseo, se hace verificación de gramaje para el complemento desayuno menú #18 del ciclo 4 donde se cumple.

FIRMA:	FIRMA: David Baldion	FIRMA:
NOMBRE: Dr Marina Aguirre. M	NOMBRE: David Baldión	NOMBRE:
CEDULA: 51936160 Bta	CEDULA: 1095938892	CEDULA:
TELEFONO: 3112300088	TELEFONO: 3217312531	TELEFONO:
CARGO: Veterinario	CARGO: Prof Apoyo Interventoria.	CARGO:

1086

1245

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSION: 02
CODIGO: FO-AT-VRI-02
VIGENTE DESDE: MAYO 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Aguazul			
Fecha de la visita:	20-09-2023	Nivel de escolaridad a verificar: Secundaria	Institución educativa:	Luis Horica	Sede educativa:	Luis Horica	Tipo de Complemento:	Residencias escolares
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023		No Servicios	Servicio 47.	Simat 47			X

Chocolate con leche	Chocolate con leche	X		350	364	355	356	350	X		X		X		X		X										X	
Pechuga verduras	Pechuga verduras	X		124	98	106	109	100	X		X		X		X		X										X	
Yuca sudada	Yuca sudada.	X		160	149	159	156	122	X		X		X		X		X										X	
mandarina	Mandarina	X		211	198	246	218	200	X		X		X		X		X										X	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:
La interventoria verifica el grameaje para el desayuno menu 8 ciclo 4 donde se da cumplimiento.

Luz Marina Arias M	David Baldión	
Nombre: Luz Marina Arias M	Nombre: David Baldión	Nombre:
Documento: 51936460 B/ta.	Documento: 1095938892	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof Apoyo interventoria	Cargo:

1201

2246

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
		CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	Municipio:	Aguazul
Fecha de la visita:	20 09 2023	Institución Educativa:	Luis maria Jimen
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023 — N°. Contrato: 1951 de 2023	Sede Educativa:	Luis maria Jimene
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES X	No de servicios:	Servicios 97.

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Lechuga con verduras, Yuca sudada, chocolate, mandarina				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	1
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	1
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	1
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	1
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	1
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	1
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	1
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	1
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	1
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	1
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	1
Porcentaje de cumplimiento:		100. %

Observaciones

La interventoria hace presencia en la sede luis maria jimenez para la verificacion de Requerimientos Alimentarios y nutricionales para el desayuno menu 18 y ciclo 1.

FIRMA:	FIRMA:
Luz Marina Ariza M	David Baldion
Nombre: Luz Marina Ariza	Nombre: David Baldion
Documento: 51936169 Bta	Documento: 1095938897
Cargo: Manipuladora.	Cargo: Prof Apoyo Interven

1088

2247

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare			Municipio:	Aguazul				
Fecha de la visita:	20/09/2023			Institución educativa:	Luis Monica Jimenez				
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023		N° 1951 de 2023	Sede educativa:	Luis Monica Jimenez				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES		No de servicios:	97	No de manipuladoras:	2	No de días de prestación:	15	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APLICATIVAS	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	N.C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	3	N.C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	1	N.C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	0	1	N.C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4	1	N.C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	15	5	N.C
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	4	4	C
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	4	0	N.C
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	126	126	C
Porcentaje de cumplimiento:				53%

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

La interventoria hace presencia en la institucion educativa Luis Monica Jimenez del municipio de Aguazul para la verificacion de los elementos de aseo donde se pudieron incumplir todos los mismos.

FIRMA:	FIRMA:
Nombre: Luz Marina Hoyos Hoyos	Nombre: David Baldion
Documento: 51932160. Bta	Documento: 1095938892
Cargo: Auxiliar Administrativo	Cargo: Prof Apoyo Interventoria.

1089

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL · Consultores · Aprendiendo	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARIA JIMENEZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO (X)** / **RURAL ()**	
SEDE	LUIS MARIA JIMENEZ	**FECHA DE VISITA**	20-09-23	**HORA INICIO:**	6:30 AM		
OPERADOR	**UT PAE INTERNADO 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**	8:00 PM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X		
MODALIDAD	**SERVICIO RESIDENCIAS**						



FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: El mesón de servicio necesita rehabilitación ya que genera acumulación de residuos y agua.



FOTOGRAFÍA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 11: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se evidencia ventana en mal estado, la cual necesita angeo para subsanar el ingreso de vectores al área de preparación.



FOTOGRAFÍA No. 3 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Se evidencia que no hace una buena limpieza y desinfección en toda el área de comedor.



FOTOGRAFÍA No. 4 | **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.**

Ítem No 13: Existen 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 5 | **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.**

Ítem No 16: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



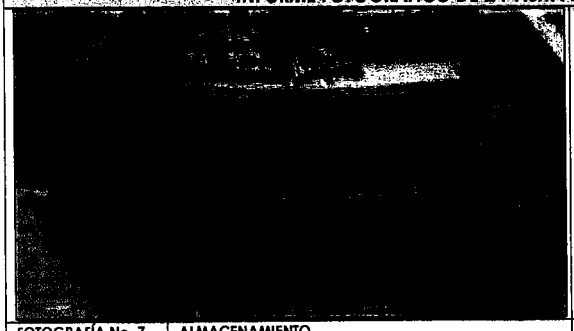
FOTOGRAFÍA No. 6 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.**

Ítem No 44: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7 | **ALMACENAMIENTO.**

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8 | **PARTICIPACIÓN CIUDADANA.**

Ítem No 48: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

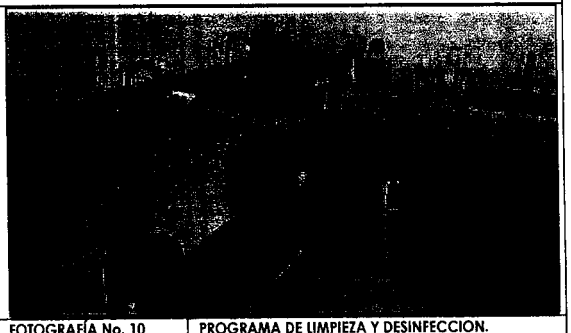


FOTOGRAFÍA No. 9 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Se evidencia guayaba fermentada en almacenamiento

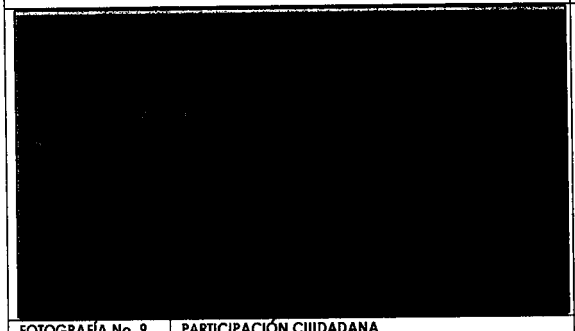


FOTOGRAFÍA No. 10 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.**

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna .

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Se evidencia nevera sin funcionamiento.



FOTOGRAFÍA No. 9 | **PARTICIPACIÓN CIUDADANA**

Ítem No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

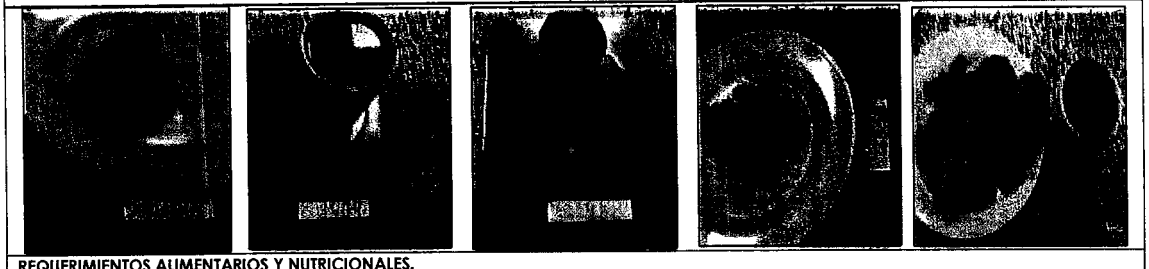


FOTOGRAFÍA No. 10 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

Ítem No 40: Todos los componentes están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.

CUMPLE	

Se evidencia que cumplen con el menú #18 del ciclo 4, desayuno.

2250

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: FO-AT-VRPS-01
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 02
	VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1936 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Paz de Ariporo
Fecha de la visita:	26/09/2023	Hora inicio:	8:50am	Institución educativa:	San Juan de los Llanos
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	10:15am	Sede educativa:	Miraflores

Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	N°. de servicios:	27 Servicios.
	X			

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

1092

2251

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01 CÓDIGO: 02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A.	
	Almacenamiento		
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.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se evidencia registro del lavado de tanque
	Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
	Transporte		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
	Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	0	Se observa frutas almacenadas dentro de canastillas plásticas
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	0	No se lleva control de rotación de materia prima

1093

2252

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01	
	CÓDIGO: 02	
	VIGENTE DESDE: MAYO 2023	

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
	[illegible]		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	Se observan vasos y platos en regular estado.
	Almacenamiento y control		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	
	Participación comunitaria		
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
	Dotación		
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	Faltantes y elementos de uso incompleto.
	INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	77,77 %

Observaciones:

-Falta mantenimiento a techo del área de Preparación y cocina. -Se cuenta con la instalación del sistema de energía solar, la cual x lo demás el invierno. Por lo tanto el fluver x alm. las manguillas a Tanb. y la cocina dentro de área, lo cual representa un riesgo para la inocuidad. Se verifica poca de mantenimiento de motobombas, extractores y Mini No. 2 de almuerzo, el cual cumple. Faltantes 216 unidades de agua en bolsa.

FIRMA: Amparo Díaz	FIRMA: Yenys Molina	FIRMA:
NOMBRE: Amparo Fabiola Cote	NOMBRE: Yenys Molina	NOMBRE:
CEDULA: 1222751	CEDULA: 93 619 281	CEDULA:
TELEFONO: 3149298956	TELEFONO: 311 222 9091	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora de Alimentos	CARGO: Supervisora campo	CARGO:

1094

2253

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare			Municipio:	Paz de Ariporo			
Fecha de la visita:	26/09/2023			Institución educativa:	San Juan de los Llanos			
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023		Sede educativa:	Mirafloles			
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES		No de servicios:	27	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	30 días

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APLICATIVAS	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4u	2u	N.C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	450g	500g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4u	0	N.C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	900ml	2000ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1000g	2000g	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	500ml	500ml	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	30 u	10 u	N.C
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2 pares	1 par	N.C
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2 rollos	1 rollo	N.C
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	60 pares	50 pares	N.C
Porcentaje de cumplimiento:				26,6 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Traslados y elementos de aseo incompletos.

FIRMA:	FIRMA:
Amparo Diaz	Leny's Molina
Nombre: Amparo Fabiola Cote	Nombre: Leny's Molina
Documento: 1971 281	Documento: 93 61 281
Cargo: Manipuladora de Alimentos	Cargo: Supervisora de campo

1095

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL · Gobierno de Cambio · Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

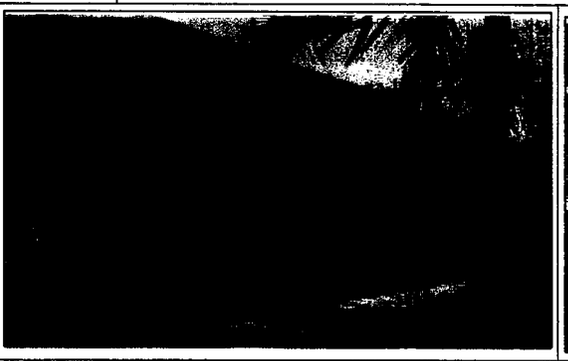
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JUAN DE LOS LLANOS	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	MIRAFLORES	**FECHA DE VISITA**	26-09-23		**HORA INICIO:**	9:00 AM	
OPERADOR	**UT PAE INTERNADO 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:15 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**SERVICIO RESIDENCIAS**						

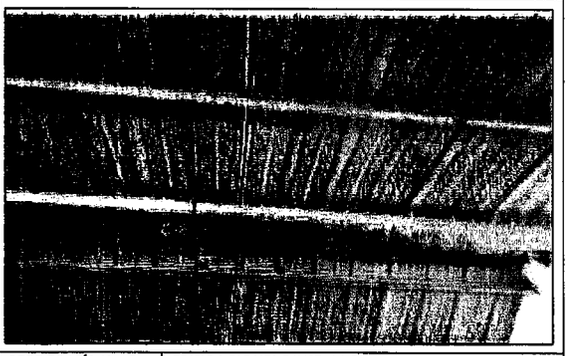


FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de agua y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: el techo del área de preparación y consumo requieren de mantenimiento.

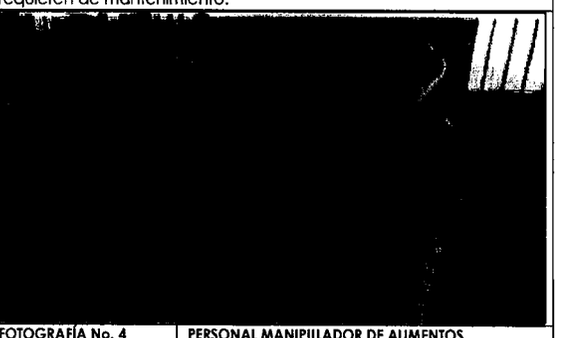


FOTOGRAFÍA No. 3 | **ABASTESIMIENTO DE AGUA**

Ítem No 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.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

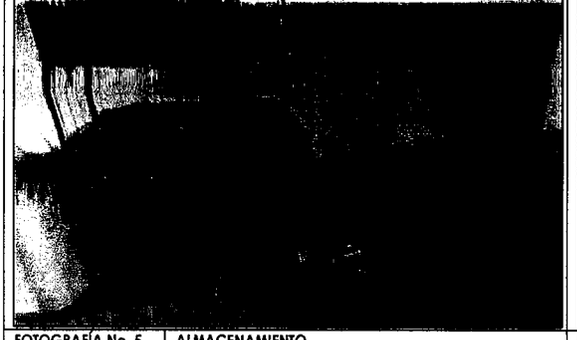


FOTOGRAFÍA No. 4 | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 5 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa Fruver dentro de canastillas almacenados a temperatura ambiente, debido a que no cuenta con el funcionamiento del sistema eléctrico, aunque cuenta con dos congeladores sin usar.



FOTOGRAFÍA No. 6 | **ALMACENAMIENTO**

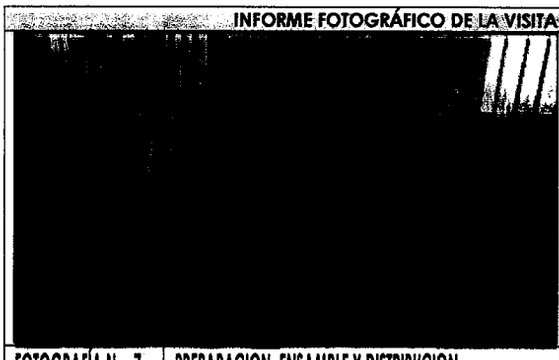
Ítem No 32: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

2256

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION

Ítem No 36: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

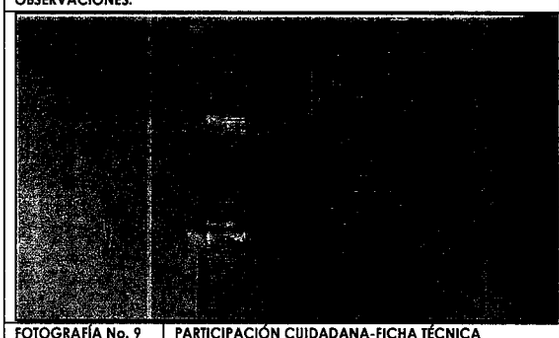


FOTOGRAFÍA No. 8	PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION

Ítem No 44: Se dispone de menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentran en buen estado.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: se observan platos y vasos en mal estado.



FOTOGRAFÍA No. 9	PARTICIPACIÓN CUIDADANA-FICHA TÉCNICA

Ítem No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Ítem No 49: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Productos y elementos de aseo incompletos.

2256

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: FO-AT-VRPS-01	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 02	
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023	

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	PAZ DE ARIPORO
Fecha de la visita:	27/09/2023	Hora inicio:	9:10am	Institución educativa:	SAN JUAN DE LA LLANO
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	11:00am	Sede educativa:	SAN JUAN DE LA LLANO

Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	Contrato de prestación de servicio:	1951 de 2023	N° de servicios:	20 servicios

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

1098

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: FO-AT-VRPS-01	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: 02	
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023	

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	O	No se evidencia registro de control de rotacion de materias primas.
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso.	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: FO-AT-VRPS-01	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 02	
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023	

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Obligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	Faltante y demora de dos meses.
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento:	81,81 %

Observaciones

Se verifica pesos de alimento y ración de alimento cumpliendo el menú N°3 de almuerzo el incumple.

FIRMA: Leidys Molina	FIRMA: Consuelo Franco	FIRMA:
NOMBRE: Leidys Molina	NOMBRE: Consuelo Franco	NOMBRE:
CEDULA: 43 617 281	CEDULA: 1118858528	CEDULA:
TELEFONO: 311 222 9097	TELEFONO: 322 583 6873	TELEFONO:
CARGO: Supervisora Campo	CARGO: Economa	CARGO:

2259

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare		Municipio:	Paz de Ariporo			
Fecha de la visita:	27/09/2023		Institución educativa:	San Juan de los Llanos			
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023	Sede educativa:	San Juan de los Llanos			
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES X	No de servicios: 20	No de manipuladoras: 1		No de días de prestación:	30	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APLICATIVAS	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificacion
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4u	3u	NC
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	500ml	1000ml	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4u	3u	NC
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1000ml	2000ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1000g	2000g	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	500ml	500ml	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20u	5u	N.C
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2 pares	1 par	NC
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2 rollos	1 rollo	N.C
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	60 pares	30 pares	N.C
Porcentaje de cumplimiento:				26,6 %
Observaciones				

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:
Productos y elementos de aseo incompletos.

FIRMA:	FIRMA:
Nombre: Rosgelis Franco	Nombre: Lenys Molero
Documento: 1175 878 526	Documento: 43 617 291
Cargo: economa	Cargo: Supervisora campo

1101

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JUAN DE LOS LLANOS	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN JUAN DE LOS LLANOS	**FECHA DE VISITA**	27-09-23		**HORA INICIO:**	9:20 AM	
OPERADOR	**UT PAE INTERNADO 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:00 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**SERVICIO RESIDENCIAS**						



FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de agua y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: el techo del área de preparación y consumo requieren de mantenimiento. Se observa corrosión en ventanas y puertas del comedor escolar.



FOTOGRAFÍA No. 3 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **CONTROL DE PLAGAS**

Ítem No 11: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Se observan mallas en mal estado, espacios entre puerta y piso no tienen barrera.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **ABASTECIMIENTO DE AGUA**

Ítem No 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.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



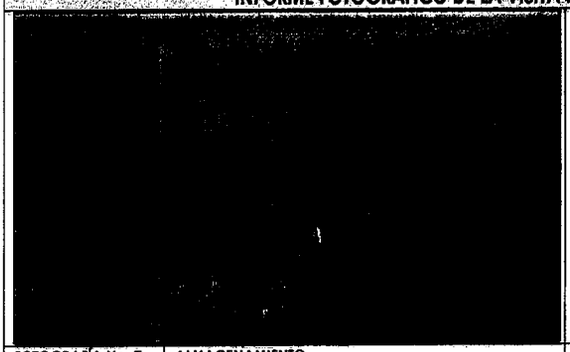
FOTOGRAFÍA No. 6 | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

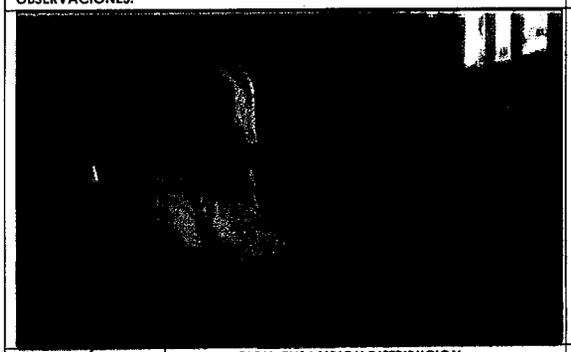


FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 32: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

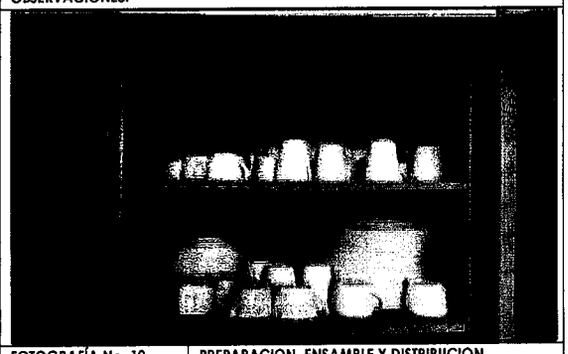


FOTOGRAFÍA No. 9	PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION

Ítem No 36: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10	PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION

Ítem No 44: Se dispone de menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentran en buen estado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 9	PARTICIPACIÓN CUIDADANA-FICHA TÉCNICA

Ítem No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Ítem No 49: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Productos y elementos de aseo incompletos.

2262

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01
		CÓDIGO: 02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Rio Q. Arauco
Fecha de la visita:	27/09/2023	Hora inicio:	6:00	Institución educativa:	SIMON BOLIVAR
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	8:00	Sede educativa:	SIMON BOLIVAR
Tipo de Complemento:	Residencias escolares: X	Almuerzos:		N°. de servicios:	36 ALMAT 36 SERVICIOS

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

1104

2263

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: 02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA	
	Abastecimiento de agua		
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.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 04-09-2023	1	
	Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
	Transporte de alimentos		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO	
	Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	NO	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	

1105

2264

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Es el tiempo de Casanare | Alimentos para Aprender

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 02
	VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1098 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
	Preparación, entrega y almacenamiento		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	NO	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	NO	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	NO	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NO	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
	Aseguramiento y control de calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	NO	
	Participación ciudadana		
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
	Obligaciones Ambientales		
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	NO CUMPLE CON ENTREGA DE ELEMENTOS ASEO
	INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	93.9 %

Observaciones

EN VISITA REALIZADA A I.E SIMON BOLIVAR RE SE OBSERVA:
- LOS ELEMENTOS DE ASEO NO SON ENTREGADOS DE ACUERDO A LO CONTRATADO.

FIRMA: Luys Molina	FIRMA: Glona Silva	FIRMA:
NOMBRE: Luys Molina	NOMBRE: Glona Silva	NOMBRE:
CEDULA: 4361728	CEDULA: 47395613	CEDULA:
TELEFONO: 3122290	TELEFONO: 3204960083	TELEFONO:
CARGO: Supervisora de campo	CARGO: Economa	CARGO:

1106

2265

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSION: 02
CODIGO: FO-AT-VRI-02
VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1939 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Paz de Ariporo		
Fecha de la visita:	23/09/2023	Nivel de escolaridad a verificar:	Secundaria	Institución educativa:	Simón Bolívar	Sede educativa:	Simón Bolívar
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023			No Servicios	36 Servicios	Tipo de Complemento:	Residencias escolares

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menu		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1 Peso/ volumen	MUESTRA 2 Peso/ volumen	MUESTRA 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Yogurt	Yogurt	C		339	349	330	352.6	350	C		C		C		C		C											C	
Huevo revuelto	Huevo revuelto	C		108g	97g	84g	96g	50g	C		C		C		C		C											C	
Pan blanco	Mogolla		NC	37g	35g	38g	33.6g	60g		NC	C		C		C		C												NC
Perilla	Perilla	C		280g	374g	265g	319	144g	C		C		C		C		C											C	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: 75 %

Observaciones:

Se verifica gramaje para componente del menú N°3 de Desayuno, dando no cumplimiento en el gramaje para el PAN (mogolla) integral.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA
Lenys Molina	Gloria Silva	
Nombre: Lenys Molina	Nombre: Gloria Silva	Nombre:
Documento: 46 612 261	Documento: 47395503	Documento:
Cargo: Supervisora de campo	Cargo: Economa	Cargo:

EDII

2266

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	PTO DE ARAUCA
Fecha de la visita:	27/09/2023			Institución Educativa:	SIMON BOLIVAR
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N°. Contrato: 1951 de 2023		Sede Educativa:	SIMON BOLIVAR
Tipo de Complemento.	RESIDENCIAS ESCOLARES X		No de servicios:	36 servicios	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	ARROZ A DESAYUNO ROSQUET, HUEVO CUCINO, PAN BLANCO, PANELA					
Intercambios	Alimento:					
	Motivo del intercambio		Fecha.		Autorizado por:	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	NC
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	NC
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	NC
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	N.C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
	Porcentaje de cumplimiento:	71.42 %

Observaciones

FIRMA:	FIRMA:
Lenys Molina	Gloria Silva
Nombre: Lenys Molina	Nombre: Gloria Silva
Documento: 63 617 281	Documento: 47395343
Cargo: Supervisora de Campo	Cargo: Economa

1108

2267

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare			Municipio:	PAZ DE ARIPORO				
Fecha de la visita:	27092023			Institución educativa:	SIMON BOLIVAR				
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023		Sede educativa:	SIMON BOLIVAR				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES X		No de servicios:	36	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	15	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APLICATIVAS	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	NC
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	2	NC
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	NC
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	3.5	2	NC
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4	2	NC
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	30	30	C
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	90	50	NC
Porcentaje de cumplimiento:				26.66%

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA:	FIRMA:
Nombre: Leidys Molina	Nombre: Gloria Silva
Documento: 4361261	Documento: 47395543
Cargo: Supervisora de campo	Cargo: Economa

1109

2268

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL · Es el Tiempo de Casanare · Casanare · Alimentos para Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TRINIDAD	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SIMON BOLIVAR	**FECHA DE VISITA**	27-09-23	**HORA INICIO:**	6:00 AM		
OPERADOR	**UT PAE INTERNADO 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**	8:00 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X		
MODALIDAD	**SERVICIO RESIDENCIAS**						

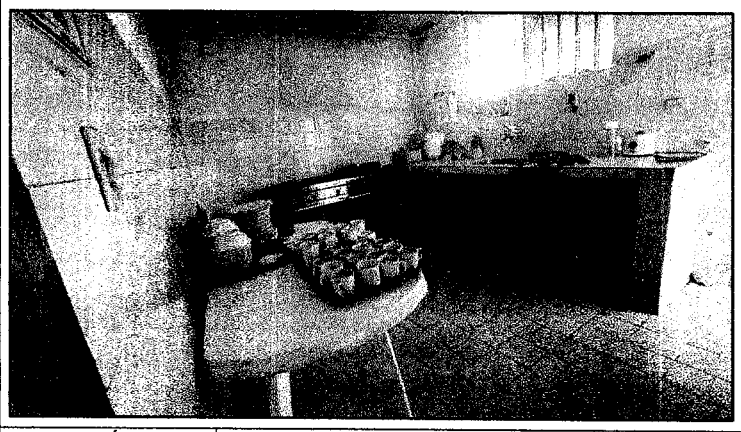


FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de agua y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

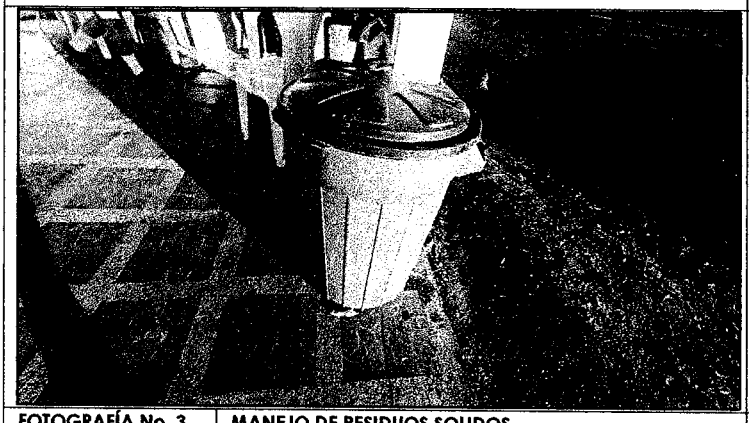


FOTOGRAFÍA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS**

Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **ABASTESIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS**

Ítem No 18: Dispone 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.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

2259

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Es el Tiempo de Casanare | Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

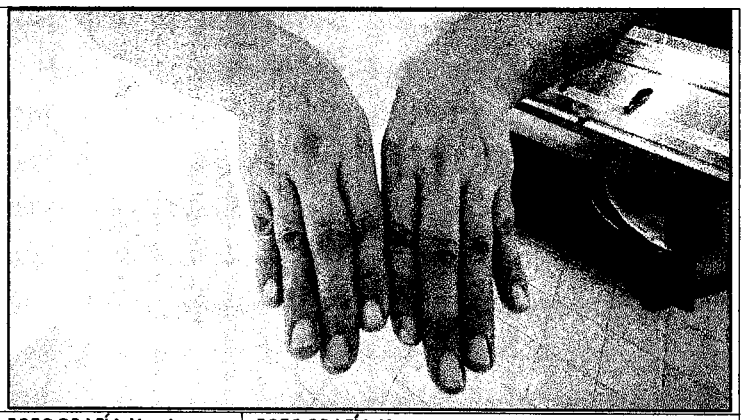


FOTOGRAFÍA No. 6	FOTOGRAFÍA No. 6

Ítem No 20: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	FOTOGRAFÍA No. 6

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

OBSERVACIONES:

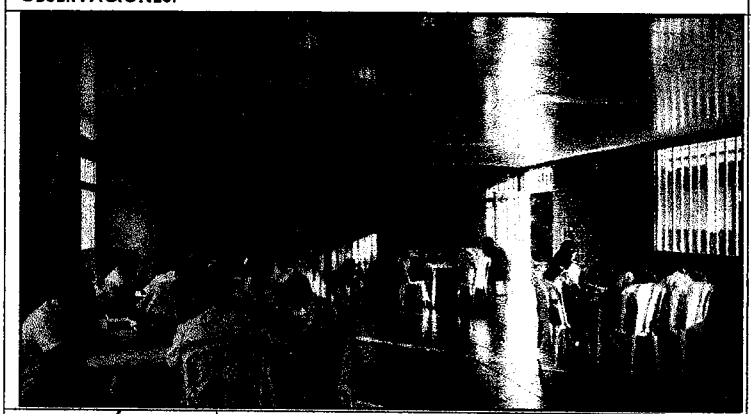


FOTOGRAFÍA No. 7	ENSAMBLE Y DISTRIBUCION

Ítem No 39: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química, y cumplen con las características de calidad e inocuidad

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

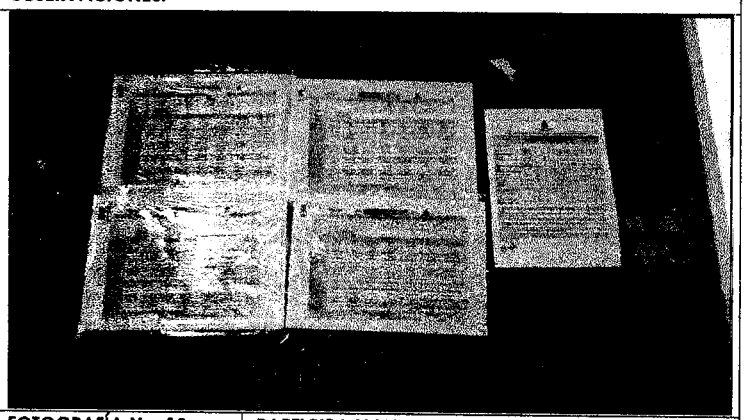


FOTOGRAFÍA No. 9	PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION

Ítem No 44: Se dispone de menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentran en buen estado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



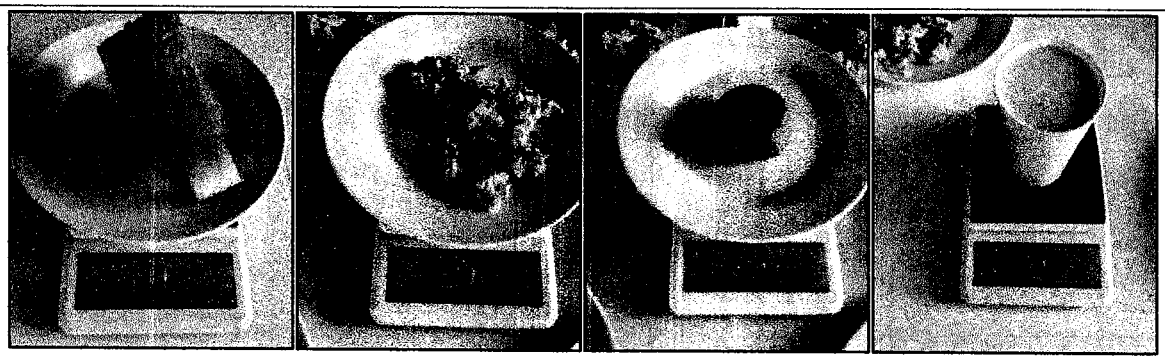
FOTOGRAFÍA No. 10	PARTICIPACION CIUDADANA

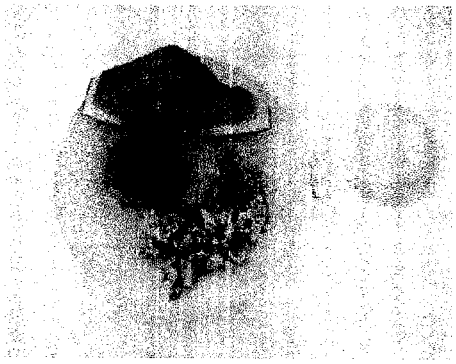
Ítem No 47: Se encuentra publicado el ciclo de menú autorizado por la ejecución del contrato

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

1111





FOTOGRAFÍA No. 11	REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Se verifico gramaje del menú N° 3 para desayuno el cual cumple parcialmente de acuerdo al ciclo de menú y minuta patrón.		

2271

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: FO-AT-VRPS-01
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 02
	VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1838 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Nunchia.
Fecha de la visita:	27/09/2023	Hora inicio:	9:12	Institución educativa:	Salvador Camacho
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	12:50	Sede educativa:	Salvador Camacho
Tipo de Complemento:	Residencias escolares X	Almuerzos		N°. de servicios:	66 servicios.

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

2272

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: FO-AT-VRPS-01
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A	
Abastecimiento de agua y control de plagas			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0	Tanque de Agua compartido
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	se lava cada 3 meses no hay regis
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	

2223

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 02
	VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1038 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	N.O	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	O	Falta vaso, pocillos.
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	O	No hay concepto.
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	O	Ficha PAE Desactualizada
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Obligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	O	Faltan elementos de aseo
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento:	75 %

Observaciones

La interventoria hace presencia en la institución Salvador Camacho Roldán del municipio de Nunchía para la verificación de condiciones de operación donde se evaluó el gramaje de menú #3, ciclo 1 Complemento Almuerzo.

FIRMA:	FIRMA: David Baldión	FIRMA:
NOMBRE: Sandra Maldonado	NOMBRE: David Baldión	NOMBRE:
CEDULA: 23827693	CEDULA: 1095938892	CEDULA:
TELEFONO: 3115623719	TELEFONO: 3217312531	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Prof Apoyo Interventoria	CARGO:

115

2274

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VERSION: 02 CODIGO: FO-AT-VRI-02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Nunchia		
Fecha de la visita:	27-09-2023	Nivel de escolaridad a verificar:	4to 7 5to	Institución educativa:	Salvador	Sede educativa:	Camacho
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023			No Servicios	Servicios 66	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: X

		Cumple		Temperatura					Cumple		Características organolépticas																			
											Color		Olor		Sabor		Textura													
Carne Guisada	Pollo Guisado		X	75	61	85	73	57	X		X		X		X		X												X	
Arroz con Zanahoria	Arroz con Zanahoria.	X		118	116	117	117	112	X		X		X		X		X												X	
Pure de Papa con Queso	Pure de Papa con Queso	X		121	115	126	120	115	X		X		X		X		X												X	
Ensalada Pepino, Zanahoria	Ensalada Pepino, Zanahoria	X		70	67	62	66	60	X		X		X		X		X												X	
Limonada	Limonada	X		200	204	201	201	200	X		X		X		X		X												X	
Agua	Agua.	X		200	200	200	200	200	X		X		X		X		X												X	

Porcentaje de cumplimiento: 83%

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Observaciones: Se evidencia intercambio no avalado de pollo por carne en la preparación Guisada. menú 3, ciclo 1, Almuerzo.

FIRMA		FIRMA	
		David Baldión	
Nombre:	Sandra Maldonado	Nombre:	David Baldión
Documento:	23822643	Documento:	1095938892
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Prof. Apoyo Interventoría
		Nombre:	
		Documento:	
		Cargo:	

2275

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	Municipio:	Nunchia
Fecha de la visita:	27097023	Institución Educativa:	Salvador camacho
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023 — N°. Contrato: 1951 de 2023	Sede Educativa:	Salvador Camacho
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES: X	No de servicios:	Servicio 66

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pollo sudado, Arroz Zanahoria, ensalada pepino, tomate, limonada, pure de papa con queso, Agua.					
Intercambios	Alimento:	Pollo por carne				
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	N.C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	N C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	N.C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
	Porcentaje de cumplimiento:	73 %

Observaciones

la interventoria hace presencia en la institucion educativa Salvador Camacho Roldan del Municipio de Nunchia donde se evidencia un intercambio no autorizado, Pollo guisado por carne guisada debido a que no llega la carne de la semana al comedor escolar. menú 3, ciclo 1. Almuerzo.

FIRMA:	FIRMA:
	David Baldión
Nombre: Sandra Maldonado	Nombre: David Baldión
Documento: 23827643	Documento: 1095938892
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof Apoyo Interventoria

1117

2276

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare			Municipio:	Nunchia			
Fecha de la visita:	27092023			Institución educativa:	Salvador Camacho			
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023		Sede educativa:	Salvador Camacho			
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	66	No de manipuladoras:	2	No de días de prestación:	15	
	X							

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO EN UNIDADES APLICATIVAS	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	0	N.C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	0	N.C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	0	N.C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	15	5	N.C
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	4	0	N.C
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	4	4	C
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	30	30	C
Porcentaje de cumplimiento:				60%

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

La interventoria hace presencia en la institución educativa Salvador Camacho Roldan del municipio de Nunchia donde se verifico la lista de aseo para la unidad aplicativa en la cual no se encontro los elementos de aseo correspondientes.

FIRMA:	FIRMA:
Nombre: Sandra Maldonado	Nombre: David Baldion
Documento: 23827643	Documento: 1095938892
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof Apoyo Interventoria

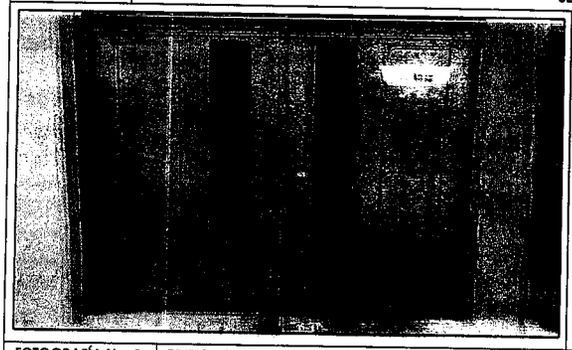
1118

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO (X)**	
SEDE	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	**FECHA DE VISITA**	14-09-23	**HORA INICIO:**		**RURAL ()**	
OPERADOR	**UT PAE INTERNADO 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:30 AM	12:00 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**SERVICIO RESIDENCIAS**						



FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	x

OBSERVACIONES: Puerta del servicio sin barreras de protección.

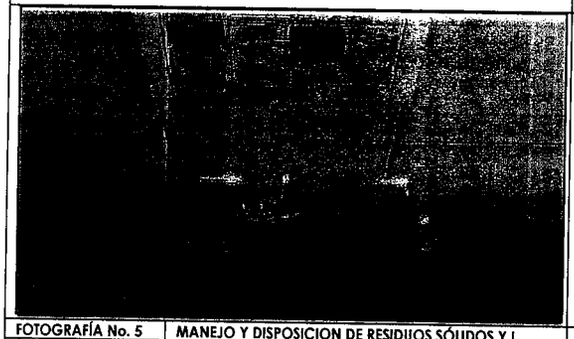


FOTOGRAFÍA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 11: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Ventanas del comedor en adecuadas condiciones las cuales evitan el ingreso de vectores.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.**

Ítem No 16: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

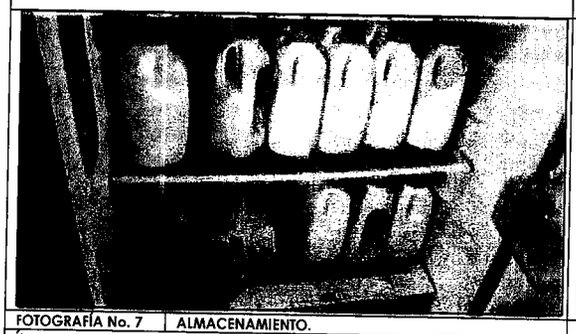


FOTOGRAFÍA No. 6 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.**

Ítem No 44: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7 | **ALMACENAMIENTO.**

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



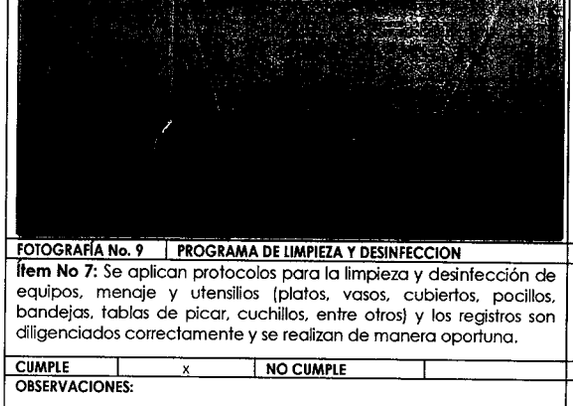
FOTOGRAFÍA No. 8 | **ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS.**

Ítem No 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentran construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentran en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para aun día de producción.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: El tanque de agua no es potable y es de la institución en general, residencia, institución y comedor por lo cual no garantiza un día de labores.

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

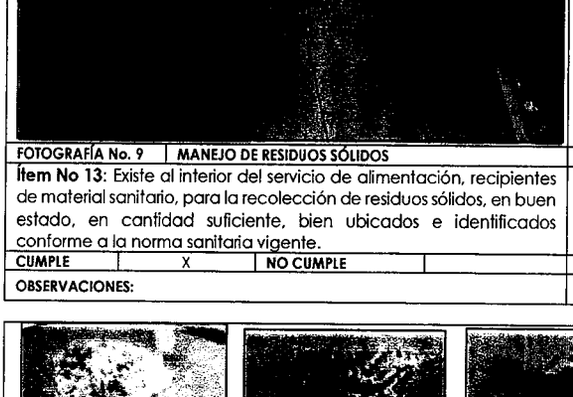


FOTOGRAFÍA No. 9 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

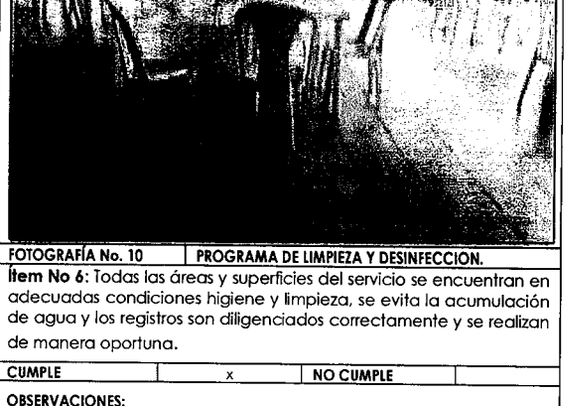


FOTOGRAFÍA No. 9 | **MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS**

Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

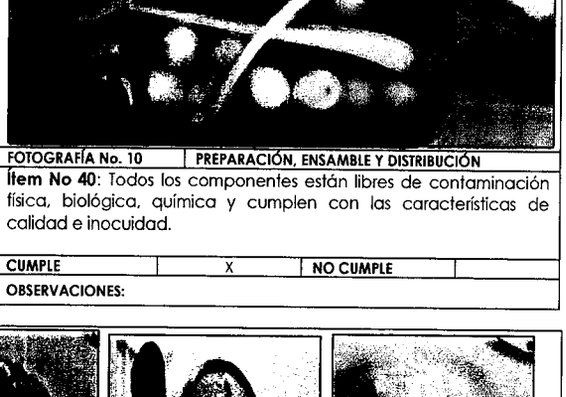


FOTOGRAFÍA No. 10 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.**

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

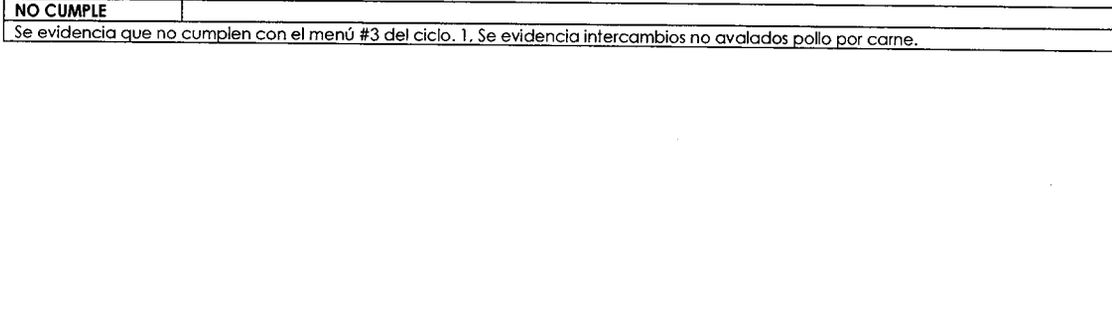


FOTOGRAFÍA No. 10 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

Ítem No 40: Todos los componentes están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.

NO CUMPLE

Se evidencia que no cumplen con el menú #3 del ciclo. 1. Se evidencia intercambios no avalados pollo por carne.

ANEXO. 93.

Soporte Certificados médicos del personal manipulador de alimentos periodo del 1 al 30 de septiembre de 2023.

2280

HSE Equalitas
Sociedad Colombiana de Servicios Ocupacionales
Trabajamos por su Seguridad

NIT. 900519207-1
Carrera 23 # 12 - 43 Cons 308
Edificio Medicenter Yopal - Casanare
Cel. 310 259 1577
E-mail. contacto@scso.com.co

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 19,631

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MEDICO OCUPACIONAL
06 DÍA	09 MES	2023 AÑO	YOPAL (CASANARE, COLOMBIA) Ciudad	EVALUACIÓN MÉDICO OCUPACIONAL DE INGRESO

DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

Nombre de la empresa	Empresa en misión
UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC. Cedula de Ciudadanía, CE. Cedula de Extranjería, TI. Tarjeta de Identidad, PT. Pasaporte)

Apellidos y Nombres	Genero	Edad	Documento de Identificación	
MARILY ROMERO CUEVAS	FEMENINO	38 AÑOS	CC (Tipo)	1.115.850.821 (Número)

Cargo
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

APTO PARA EL CARGO

Observaciones: *APLICA*

CUMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS	SI

RESTRICCIONES LABORALES	TIPO	RECOMENDACIONES
SIN RESTRICCIONES LABORALES	APLICA	APLICA

El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:

EVALUACION MEDICA OCUPACIONAL ✓	KOH DE UÑAS ✓
FROTIS DE GARGANTA (SIN CULTIVO) ✓	COPROLÓGICO ✓

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

APTO PARA EL CARGO

Consentimiento informado del Aspirante o Trabajador: autorizo al doctor(a) abajo mencionado a realizar mi examen médico ocupacional registrado en este documento. El doctor(a) abajo mencionado me ha explicado la naturaleza y propósito del examen. He comprendido y he tenido la oportunidad de analizar el propósito, los beneficios, la interpretación, las limitaciones, y riesgos del examen médico a partir de la asesoria brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Fui informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mi en este examen son completas y veridicas. Autorizo al doctor(a) para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el buen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, igualmente para que remitan la Historia Clínica a la EPS a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completados antes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.

Médico	Aspirante o Trabajador
Firma:	Firma: Marily Romero Cuevas
Nombre: HERNANDEZ AVELLA DIEGO LEONARDO	Nombre: ROMERO CUEVAS MARILY
R. M.: 0621 L.S.O.: 0621	CC: 1.115.850.821

1382

2281

NIT. 900519207-1
Carrera 23 # 12 - 43 Cons 308
Edificio Medicenter Yopal - Casanare
Cel. 310 259 1577
E-mail. contacto@scso.com.co

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 19.6933

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL
30 DÍA	09 MES	2023 AÑO	YOPAL (CASANARE, COLOMBIA) Ciudad	EVALUACIÓN MÉDICO OCUPACIONAL DE INGRESO

DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
Nombre de la empresa	Empresa en misión

DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC. Cedula de Ciudadanía, CE. Cedula de Extranjeria, TI. Tarjeta de Identidad, PT. Pasaporte)

MAURILA DE JESUS TUMAY TUMAY	Genero	Edad	Documento de Identificación	
	FEMENINO	55 AÑOS	CC	24.144.262
Apellidos y Nombres			Tipo	Número

Cargo
MANIPULADORA DE ALIMENTOS

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

APTO PARA EL CARGO

Observaciones: *APLICA*

CUMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS	SI

RESTRICCIONES LABORALES	TIPO	RECOMENDACIONES
SIN RESTRICCIONES LABORALES	NO APLICA	NO APLICA

El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:

EVALUACION MEDICA OCUPACIONAL	✓	KOH DE UÑAS	✓
FROTIS DE GARGANTA (SIN CULTIVO)	✓	COPROLÓGICO	✓

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

APLICA

Consentimiento Informado del Aspirante o Trabajador: autorizo al doctor(a) abajo mencionado a realizar mi examen médico ocupacional registrado en este documento. El doctor(a) abajo mencionado me ha explicado la naturaleza y propósito del examen. He comprendido y he tenido la oportunidad de analizar el propósito, los beneficios, la interpretación, las limitaciones, y riesgos del examen médico a partir de la asesoría brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Fui informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mi en este examen son completas y verídicas. Autorizo al doctor(a) para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el buen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, igualmente para que remitan la Historia Clínica a la EPS a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completados antes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.

Médico

Firma:
Nombre: HERNANDEZ AVELLA DIEGO LEONARDO
R. M.: 0621 L.S.O.: 0621

Aspirante o Trabajador

Firma:
Nombre: Maurila de Jesus Tumay
MAURILA DE JESUS TUMAY TUMAY
CC: 24.144.262

2320
1383

2281

HSE Equalitas
Sociedad Colombiana de Servicios Ocupacionales
Trabajamos por su Seguridad

NIT. 900519207-1
Carrera 23 # 12 - 43 Cons 308
Edificio Medicenter Yopal - Casanare
Cel. 310 259 1577
E-mail. contacto@scso.com.co

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 19.6933

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL
30 DÍA	09 MES	2023 AÑO	YOPAL (CASANARE, COLOMBIA) Ciudad	EVALUACIÓN MÉDICO OCUPACIONAL DE INGRESO

DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
Nombre de la empresa	Empresa en misión

DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC. Cedula de Ciudadanía, CE. Cedula de Extranjeria, TI. Tarjeta de Identidad, PT. Pasaporte)

MAURILA DE JESUS TUMAY TUMAY	Genero	Edad	Documento de Identificación	
	FEMENINO	55 AÑOS	CC	24.144.262
Apellidos y Nombres			Tipo	Número

Cargo

MANIPULADORA DE ALIMENTOS

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

APTO PARA EL CARGO

Observaciones: *APLICA*

CUMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS	SI

RESTRICCIONES LABORALES	TIPO	RECOMENDACIONES
SIN RESTRICCIONES LABORALES	NO APLICA	NO APLICA

El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:

EVALUACION MEDICA OCUPACIONAL	✓	KOH DE UÑAS	✓
FROTIS DE GARGANTA (SIN CULTIVO)	✓	COPROLÓGICO	✓

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

APLICA

Consentimiento informado del Aspirante o Trabajador: autorizo al doctor(a) abajo mencionado a realizar mi examen médico ocupacional registrado en este documento. El doctor(a) abajo mencionado me ha explicado la naturaleza y propósito del examen. He comprendido y he tenido la oportunidad de analizar el propósito, los beneficios, la interpretación, las limitaciones, y riesgos del examen médico a partir de la asesoría brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Fui informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mi en este examen son completas y veridicas. Autorizo al doctor(a) para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el buen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, igualmente para que remitan la Historia Clínica a la EPS a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completados antes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.

Médico

Firma:

Nombre: HERNANDEZ AVELLA DIEGO LEONARDO

R. M.: 0621 L.S.O.: 0621

Aspirante o Trabajador

Firma:

Nombre: Maurila de Jesus Tumay
MAURILA DE JESUS TUMAY TUMAY

CC: 24.144.262

2170
1383

2282

NIT. 900519207-1
Carrera 23 # 12 - 43 Cons 308
Edificio Medicenter Yopal - Casanare
Cel. 310 259 1577
E-mail. contacto@scso.com.co

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 19.6932

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL
5 A	09 MES	2023 AÑO	YOPAL (CASANARE, COLOMBIA) Ciudad	EVALUACIÓN MÉDICO OCUPACIONAL DE INGRESO

DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
Nombre de la empresa	Empresa en misión

OS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC. Cedula de Ciudadania. CE. Cedula de Extranjeria. TI. Tarjeta de Identidad. PT. Pasaporte)

ANGELICA MARIA SOLANO VELANDIA	Genero	Edad	Documento de Identificación	
	FEMENINO	30 AÑOS	CC	1.006.450.142
Apellidos y Nombres			Tipo	Número

lo
NIPULADORA DE ALIMENTOS

NCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

APTO PARA EL CARGO

servaciones: *APLICA*

MPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS	SI

STRICCIONES LABORALES	TIPO	RECOMENDACIONES
N RESTRICCIONES LABORALES	NO APLICA	NO APLICA

concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:

LUACION MEDICA OCUPACIONAL	✓	KOH DE UÑAS	✓
OTIS DE GARGANTA (SIN CULTIVO)	✓	COPROLÓGICO	✓

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES

RAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

LICA

sentimiento informado del Aspirante o Trabajador: autorizo al doctor(a) abajo mencionado a realizar mi examen médico ocupacional registrado en este documento. El doctor(a) abajo ıcionado me ha explicado la naturaleza y propósito del examen. He comprendido y he tenido la oportunidad de analizar el propósito, los beneficios, la interpretación, las limitaciones, y gos del examen médico a partir de la asesoria brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier nento. Fui informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mi en este examen son completas y veridicas. Autorizo al doctor(a) a que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el buen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en rabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, igualmente para que remitan la Historia Clinica a la EPS a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente nifiesto que he leido y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completados antes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi sentimiento.

Médico

ma:
mbre: HERNANDEZ AVELLA DIEGO LEONARDO

M.: 0621L.S.O.: 0621

Aspirante o Trabajador

Firma:
Nombre: Angelica Maria
ANGELICA MARIA SOLANO VELANDIA

CC: 1.006.450.142

1384

ANEXO. 94.

Certificación de cumplimento de certificados médicos de aptitud para manipuladores de alimentos período del 25 al 31 de agosto de 2023.

2284

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAI-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023
CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO		

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE CERTIFICADOS MEDICOS

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informes de ejecución comprendido del 25 AL 31 de agosto de 2023, acreditando entre otros aspectos, cumplimento a:

Resolución 2674 de 2013 (22 jul 2013) **CAPÍTULO III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS;** cito textualmente el **Artículo 11 Estado de Salud y los numerales 1, 3,** ***"(...) El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: 1) Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que el personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 3) En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. (...)"***

Esta interventoría verificó y validó que el personal vinculado a la operación contara con los certificados médicos y de aptitud laboral como personal manipulador de alimentos.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal primer (01) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

2283

ANEXO. 95.

Certificación de cumplimento de certificados médicos de aptitud para manipuladores de alimentos período del 01 al 30 de septiembre de 2023.

2286

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAI-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE CERTIFICADOS MEDICOS

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informes de ejecución comprendido del 01 AL 30 de septiembre de 2023, acreditando entre otros aspectos, cumplimento a:

Resolución 2674 de 2013 (22 jul 2013) **CAPÍTULO III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS;** cito textualmente el **Artículo 11 Estado de Salud y los numerales 1, 3,** ***"(...) El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: 1) Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que el personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 3) En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. (...)"***

Esta interventoría verificó y validó que el personal vinculado a la operación contara con los certificados médicos y de aptitud laboral como personal manipulador de alimentos.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal primer (01) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

ANEXO. 96.

Plan de capacitación continuada personal manipulador de alimentos.

2288

1. INTRODUCCION

El presente Programa de Capacitación, ha sido diseñado para el personal Manipulador de Alimentos de la Unión Temporal PAE internados 2023 en el marco del Programa de alimentación escolar, implementado en el departamento Casanare , de acuerdo con los requerimientos exigidos por las autoridades sanitarias nacionales y contempladiferentes temas relacionados con la higiene alimentaria, conceptos básicos de sistemas de inocuidad, manejo y disposición de residuos, condiciones de almacenamiento, hábitos alimentarios saludables y protección al medio ambiente, entre otros.

Los diferentes temas para capacitar han sido diseñados, considerando las necesidades de cada área y los niveles de escolaridad del personal, con el fin de hacer más efectivas las capacitaciones y lograr el cumplimiento de los objetivos propuestos en cada tema. De igual forma, se han incluido dentro del cronograma, charlas y temas de formación, enfocados en sensibilizar al personal para el cambio y mejoramiento continuo.

2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA.

2.1 Objetivo General

Educar y capacitar al personal manipulador de alimentos de la empresa de la Unión Temporal PAE internados 2023; mediante charlas, talleres y actividades donde damos a conocer conceptos claros de buenas prácticas de manufactura para garantizar su mejor desarrollo laboral y la continua mejora de la calidad e inocuidad de los productos.

2.2 Objetivos específicos

- Comprender el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.
- Reforzar los conocimientos previos sobre las generalidades del Programa de alimentación escolar.
- Dar a conocer de manera clara y concisa las condiciones contractuales, forma de

2124
1390

pago, resolución 0335 de 2021.

- Evaluar, a través de diferentes actividades los conocimientos adquiridos por el personal capacitado con el fin de realizar mejoras en futuras capacitaciones.

- Adiestrar al personal manipulador frente a minuta, control de gramajes, estandarización, tamaño de porciones y demás que garanticen el suministro en las cantidades requeridas para dar cubrimiento a los requerimientos nutricionales según grado de escolaridad.

- Socializar la ruta de atención ante posible evento de enfermedad trasmitida por alimentos, para aclarar las acciones a tomar en caso de ETA, línea de notificación y el paso a paso completo.

- Concientizar al personal manipulador en cuanto al desarrollo de hábitos alimentarios saludables, que promuevan la calidad de vida y optimo estado de salud.

- Formar al personal manipulador en relación con procesos de almacenamiento y su importancia en la conservación de la calidad nutricional, fisicoquímica, microbiológica de los alimentos.

- Generar un excelente manejo de la limpieza y desinfección de las diferentes unidades de servicio ubicadas en las sedes educativas priorizadas en el programa de alimentación escolar, así como todos los materiales y objetos que en algún momento de la producción entran en contacto con los alimentos.

- Enseñar acerca del control de plagas y el manejo de los residuos sólidos, y cuál debe ser su disposición final.

2290

3. ALCANCE.

El programa de capacitación continuo y permanente de la Unión temporal PAE internados 2023, está dirigido a todo el personal manipulador que labora en todas y cada una de las sedes educativas priorizadas en la estrategia PAE en residencia escolar; con el fin de educar en temas inherentes a la producción, manipulación, almacenamiento y distribución de productos para garantizar el cumplimiento de los programas elaborados en función de las BPM.

4. DEFINICIONES

4.1. Alimento
Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

4.2. Ambiente
Cualquier área externa o interna delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

4.3. Buenas prácticas de manufactura (BPM)
Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

2291

4.4. Fábrica de alimentos

Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

4.5. Desinfección – Descontaminación

Es el tratamiento fisicoquímico o microbiológico aplicado a las superficies limpias en contacto con los alimentos con el fin de destruir las células vegetales de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

4.6. Higiene de los alimentos

Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

4.7. Manipulador de alimentos

Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional está relacionada en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

4.8. Capacitación

Es un proceso continuo de enseñanza-aprendizaje, mediante el cual se desarrolla las habilidades y destrezas de los servidores, que les permitan un mejor desempeño en sus laborales habituales. Puede ser interna o externa, de acuerdo a un programa permanente, aprobado y que pueda brindar aportes a la institución.

4.9. Inocuidad

Es la ausencia -a niveles seguros y aceptables- de peligro en los alimentos que puedan dañar la salud de los consumidores. Los peligros transmitidos por los alimentos pueden ser de naturaleza biológica, química o física y con frecuencia son invisibles a nuestros ojos. Se tratan de bacterias, virus o residuos de pesticidas, entre otros ejemplos. No existe seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos.

2292

5. RESPONSABILIDADES

CARGO	FUNCIONES
Director PAE	Proporcionar el espacio, el recurso económico y los elementos necesarios para la realización de estas.
Coordinadores zonales	Dar a conocer el programa y velar por el cumplimiento de este, hacer seguimiento al Programa de capacitaciones continuas y permanentes. Brindar el espacio y el tiempo que se requiera para llevar a cabo las capacitaciones de la mejor manera posible, en cada una de las zonas que se delimiten para capacitaciones generales y en las instituciones educativas para capacitaciones de refuerzo acorde a planes de mejora según corresponda.
Ingeniero de alimentos Nutricionista Dietista	Personal idóneo o capacitado para realizar las capacitaciones continuas y permanentes, reportar cualquier anomalía o recomendación de mejora para la empresa tanto dentro como fuera de ella.
Manipuladores de alimentos	Asistir e interactuar en cada una de las capacitaciones.

2293

6. CONDICIONES GENERALES.

6.1. PROCEDIMIENTO

6.1.1. El director identifica la necesidad de realizar capacitaciones continuas y permanentes a los manipuladores de alimentos según el cronograma anual de capacitación (SGC-PC 20) y procede a generar la solicitud de capacitaciones periódicas especificando la necesidad.

6.1.2. Los profesionales de ingeniera de alimentos y/o nutricionistas, teniendo en cuenta el Cronograma Anual establece la programación bimensual; y a su vez procedea entregar dicha programación a los coordinadores zonales con antelación.

6.1.3. En la fecha programada se realiza la actividad de capacitación continua y permanente, y se diligencia el formato de asistencia por medio del personal coordinador o profesional a cargo de la capacitación, generando así el registro de asistencia (FCC 01).

6.1.4. Dicho día se realiza la evaluación de la capacitación en el formato (SGC-FE-22) Evaluación de Capacitaciones, para corroborar, que las capacitaciones si hubiesen logrado el efecto deseado en el personal manipulador , la pertinencia del tema, la facilidad de comprensión en la información brindada e idoneidad de los profesionales capacitadores, igualmente se realizará evaluación al personal manipulador dependiendo de la temática de manera escrita o práctica para medir la adherencia, aprendizaje y retroalimentación.

6.1.5. Al finalizar se debe archivar las capacitaciones dadas al personal manipulador en cada una de las carpetas en las sedes educativas y anexar al archivo general de la Unión temporal con los registros generados en las mismas.

6.2. DOCUMENTACIÓN SOPORTE DEL PLAN DE CAPACITACIÓN (REGISTROS).

6.3. CRONOGRAMA ANUAL DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 (ANEXO 1).

Se evidencia el total de capacitaciones con la intensidad horaria, con las frecuencias establecidas (para efectos operativos, bimensuales)

6.4. PLAN DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR (SGC-PC-20)

Describe los temas a tratar durante las capacitaciones junto con sus objetivos a lograr, este también contará con el personal que será capacitado de acuerdo a los objetivos y el tiempo de duración de dicha capacitación, además del ponente

2294

responsable de la misma. Cada año se genera el cronograma de capacitación continua y permanente, y cada que ingresa personal nuevo a la Unión temporal PAE internados 2023 se programa para esta(s) persona(s) la capacitación de manipulador de alimentos con su respectivo certificado, si no lo tiene, posteriormente se evalúa a los manipuladores sobre conceptos básicos y generales dictados en las capacitaciones.

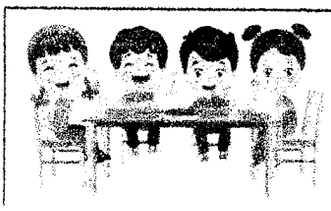
7. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA	PROCEDIMIENTO
1	Revisar el cronograma anual y establecer la programación semanal.	Director	Según cronograma anual	Se debe realizar revisión del cronograma anual de capacitación (Anexo 1) con el fin de dar cumplimiento a las actividades programadas mensualmente
2	Generar la solicitud de la capacitación especificando la necesidad	Ingeniero de alimentos Nutricionista dietista	Según cronograma anual	Se debe realizar la solicitud de la capacitación en caso de ser periódica o de actualización
3	Realizar actividad de capacitación continua y evaluarla acorde al programa.	Coordinadores Ing Alimentos Nutricionista	Según cronograma anual	Se debe realizar capacitación de acuerdo a la necesidad descrita

2130

1396

2295



PROGRAMA DE CAPACITACION UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	CODIGO:SGC-PRC 20 Versión 01 Página 8 de 9 Vigente a partir de 04 AGOSTO DE 2023	

4	Verificar la correcta realización de las capacitaciones	Coordinador zonal	Según cronograma anual	Se debe verificar que se hayan realizadolas capacitaciones adecuadamente por parte de los operarios y personal involucrado en la manipulación de los alimentos
5	Diligenciar registro de actividad	Coordinador zonal	Según actividad de capacitación realizada	Se debe dejar evidencia en el registro de las actividades de capacitación
6	Archivar los registros necesarios de capacitación	Coordinador zonal	Según cronograma anual y capacitación realizada	Se debe archivar los formatos y registros que certifiquen el personal manipulador es apto para tal fin

Angelica Carreño
Nutricionista Dietista
Coordinador Operativo

Elaborado por:
Angelica Carreño
Nutricionista Dietista

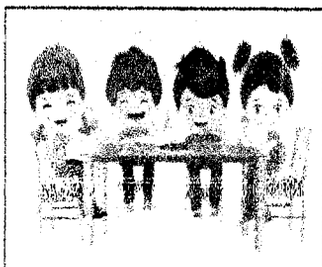
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

7131
1397

ANEXO. 97.

Cronograma de capacitación a personal manipulador de alimentos.

2297

	**PROGRAMA DE CAPACITACION** UT PAE INTERNADOS 2023	CODIGO:SGC-PRC 20 Versión 01 Página 9 de 9 Vigente a partir de 04 Agosto 2023

CRONOGRAMA DE CAPACITACION

TEMA DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	ENERO 2024
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD	2 horas				21 de agostos de 2023				Enero 20 de 2024
INDUCCIÓN AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DESDE LA RESOLUCION 00335 Y FORMA DE CONTRATACION Y PAGO	2 horas				21 de agostos de 2023				Enero 20 de 2024
MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ESTANDARIZACIÓN DE MINUTAS.	2 hora				21 de agostos de 2023				Enero 20 de 2024
CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS	2 hora				21 de agostos de 2023				Enero 20 de 2024
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	2 hora				21 de agostos de 2023				Enero 20 de 2024

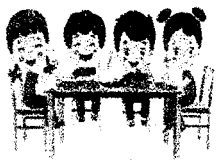
Angelica Carreño
Nutricionista Dietista
Coordinador Operativo

2133
1399

ANEXO. 98.

Informe de capacitación a personal manipulador periodo de la fase de alistamiento.

2299



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos Aprender | Casanare | Es el Tiempo de Casanare

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 1951 de 2023

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

FICHA TECNICA DE CAPACITACION

CÓDIGO: CON-PAE-2023

VERSIÓN: 01

FECHA: 08/08/2023

Operador: UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	**ETC:** SECRETARIA EDUCACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	**FECHA: 22 DE AGOSTO**
		LUGAR: YOPAL

1. JUSTIFICACIÓN

La siguiente capacitación se realiza con el propósito de dar a conocer al personal manipulador, los conceptos básicos, normas y resoluciones vigentes que rigen su labor y que son de cumplimiento obligatorio, en temas de buenas prácticas de manufactura e higiene y claves para la inocuidad de los alimentos.

2. OBJETIVO

Capacitar al personal manipulador que integra nuestra empresa, sobre los correctos procedimientos a aplicar en los procesos de higiene, Buenas prácticas de manufactura y aseguramiento de la inocuidad, inducción al programa de alimentación escolar PAE, resolución 00335, manipulación, preparación y estandarización de las minutas.

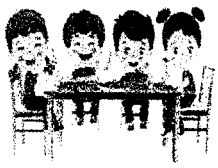
3. DIRIGIDO A

La población objeto para esta capacitación, aplica para todo el personal manipulador que interactúa en los diferentes procesos de recepción almacenamiento y, distribución de alimentos

4. CONTENIDO

TEMA	OBJETIVO ESPECIFICO	REALIZADO POR	TIEMPO
✓ Buenas Prácticas de manufactura y aseguramiento de la inocuidad	Asegurar que el personal manipulador conozca y aplique las normas colombianas vigentes.	CORDINADOR Y SUPERVISORES ZONALES	2 horas
✓ Inducción al programa de alimentación escolar PAE, desde la resolución 00335 y forma de pago	Establecer los procedimientos y normas mínimas para la correcta manipulación de los alimentos.	CORDINADOR Y SUPERVIZORES ZONALES	2 **horas**
✓ Manipulación, preparación y estandarización de minutas.	Identificar los diferentes puntos críticos o de mayor riesgo de contaminación de los alimentos, así mismo aplicar modelos de estandarización de minutas.	CORDINADOR Y SUPERVIZORES ZONALES	2 horas

2300



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 1951 de 2023

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

FICHA TECNICA DE CAPACITACION

CÓDIGO: CON-PAE-2023

VERSIÓN: 01

FECHA: 08/08/2023

✓ Claves para la inocuidad de alimentos	Identificar y aplicar las cinco claves inocuas para la buena manipulación de alimentos	CORDINADOR Y SUPERVIZORES ZONALES	2 horas
✓ Almacenamiento de alimentos	Clasificar y almacenar los alimentos de acuerdo con la normativa vigente y sus estándares para la clasificación	CORDINADOR Y SUPERVIZORES ZONALES	2 horas

5. METODOLOGÍA

La metodología aplicada será a través de la utilización de recursos digitales, diapositivas y personal capacitador experto en el tema.

6. MATERIALES DE FORMACIÓN

MATERIALES
1.Documentos físico 2. Diapositivas impresas 3. Planillas y formatos físicas 4. Grameras 5. porciones de comida según componente 6. cucharas medidoras

7. SOPORTES

se adjunta evidencia fotográfica de la capacitación realizada en cada uno de los municipios que incluyen e integran el PAE departamental mediante contrato 1951 de 02/08/2023, como informe de avance.

8. OBSERVACIONES

Para la capacitación en normativa vigentes, dirigida por el Coordinador Ingeniero ANGELICA CARREÑO se firma el formato de asistencia por personas entre manipuladoras de sedes educativas del departamento de Casanare.

Aprobó. ANGELICA CARREÑO	**FIRMA:** Angelica Carreño.

2136
(402

2301

ORMATO DE LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA	FCC-001 Versión 1 Página __ de __	Alimentos para Aprender · MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL · El Tiempo Casanare

cha: 22-08-2023

)erador: U T PAE INTERNADOS 2023

alizada por: Angelica Carreño Padilla.

rma:

ETC: Gobernación del Casanare

Horas impartidas:

Temática: Buenas prácticas de manufactura y aseguramiento de la inocuidad.

- inducción al programa de alimentación escolar desde la resolución 00335 y forma de contratación y pago.
- Manipulación, preparación y estandarización de minutas
- claves para la inocuidad de alimentos.
- almacenamiento de alimentos.

No	Nombres y Apellidos	Cédula	Teléfono	Firma	Cargo
1	LUZ MARINA ARIZA MONZO	51936160	3112300088	LUZ MARINA ARIZA.	Manipuladora de alimentos
2	MIRIAM DEL CARMEN MORALES ZABALA	22867968	3133480755	MIRIAM MORALES	Manipuladora de alimentos
3	RUTH JENNY SALINAS GALINDO	1023878518	3134379345	Ruth Jenny Salinas	Manipuladora de alimentos
4	ZONIA YUDHIT BRACCA ARAUJO	30022330	3209188687	Zonia Bracca A.	Manipuladora de alimentos
5	IRIS ELIANA CAMARGO SANTOS	1116858386	3143380627	Iris Eliana Camargo Santos	Manipuladora de alimentos
6	MARY LUZ RODRIGUEZ ADAN	47430552	3123904293	Mary Luz R.A	Manipuladora de alimentos
7	DANNYS CONSUELO GONZALEZ TAPIAS	68306849	3143069636		Manipuladora de alimentos
8	FLOR ESMIRA TELLEZ SILVA	1048821209	3217616927	Flor Esmira Tellez Silva	Manipuladora de alimentos
9	NOHORA LUCERO DAZA CHALA	21182366	3044754124	Nohora Lucero Daza Chala	Manipuladora de alimentos
10	NATIVIDAD ORTEGA FONSECA	33645212	3132195564	Natividad Ortega F	Manipuladora de alimentos

Feb 22

2302

FORMATO DE LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA	FCC-001 Versión 1 Página __ de __	Alimentos para Aprender · MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL · El Tiempo Casanare

echa: 22-08-2023

perador: U T PAE INTERNADOS 2023

ealizada por: Angelica Carreño Padilla

irma:

ETC: Gobernación del Casanare
Horas impartidas:
Temática: Buenas prácticas de manufactura y aseguramiento de la inocuidad
- inducción al programa de alimentación escolar desde la resolución 00335 y forma de contratación y pago
- Manipulación, preparación y estandarización de minutas.
- claves para la inocuidad de alimentos
- almacenamiento de alimentos

No.	Nombres y Apellidos	Cédula	Teléfono	Firma	Cargo
31	EDILIA TUMAY RIOS	24191683	3214173831	Edilia Tumay	Manipuladora de alimentos
32	NEDIA PIÑEROS SANTOS	47395847	3133455810	NEDIA PIÑEROS SANTOS	Manipuladora de alimentos
33	LUZ MERY MALDONADO SILVA	23937372	3103682825	Luz Mery Maldonado	Manipuladora de alimentos
34	MARIA JULIA LARA GAITAN	40250210	3134877127	María julia Lara Gaitan	Manipuladora de alimentos
35	EHDIA DURAN ABRIL	53053919	3214501654		Manipuladora de alimentos
36	MAIRA ALEJANDRA MILLAN MALPICA	1116658607	3144547560	Maira Alejandra Millán M	Manipuladora de alimentos
37	MARIBEL CISNEROS	47426600	3222398351	Maribel Cisneros	Manipuladora de alimentos
38	YOLIMA AGUILAR ECHENIQUE	47425847	3143818141	Yolima Aguila	Manipuladora de alimentos
39	YHORLEY CHAPARRO CHINCHILLA	47426575	3125029379	yorley Chaparro	Manipuladora de alimentos
40	YURIS SULCAY RICAURTE BARRETO	1116663216	3118295791	Yuri Ricaurte A.	Manipuladora de alimentos

2303

FORMATO DE LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA	FCC-001 Versión 1 Página __ de __	Alimentos para Aprender · MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL · El Tiempo Casanare

Fecha: 22-08-2023

Operador: U T PAE INTERNADOS 2023

Realizada por: Angelica Carreño Padilla

Firma:

ETC: Gobernación del Casanare

Horas impartidas:

Temática: Buenas prácticas de manufactura y aseguramiento de la inocuidad

- inducción al programa de alimentacion escolar desde la resolución 00335 y forma de contratación y pago.
- Manipulación, preparación y estandarización de minutas
- claves para la inocuidad de alimentos
- almacenamiento de alimentos.

No	Nombres y Apellidos	Cédula	Teléfono	Firma	Cargo
21	NURIAM GONZALEZ VELA	23709740	3223410331	Nuriam González	Manipuladora de alimentos
22	AMPARO FABIOLA COTE DIAZ	1221781	3114929986	Amparo Díaz	Manipuladora de alimentos
23	MARLEY JAZMIN CARVAJAL ARREPIONE	1006966207	3132353756	MARLEY J CARVAJAL	Manipuladora de alimentos
24	MARGELYS CATALINA FRANCO PEREZ	1115858528	3223836873	Margelis franco	Manipuladora de alimentos
25	GLORIA SILVA FRANCO	47396543	3104960083	Gloria Silva	Manipuladora de alimentos
26	NELSY ASMID AYALA ALFONSO	47439051	3143791480	Nelsy Asmid Ayala	Manipuladora de alimentos
27	ANA PAULINA VACA CELIS	23406298	3142429008	ana paulina vaca	Manipuladora de alimentos
28	MARTHA ROCIO ALBARRACIN	24130358	3165638103	Martha Rocio Albarracin	Manipuladora de alimentos
29	DIANA LORENA VALENCIA PUENTES	26658361	3203316300	Diana Lorena V.P.	Manipuladora de alimentos
30	DEISY URBANO CACHAY	47428979	3134238294	Deisy Urbano C.	Manipuladora de alimentos

2304

FORMATO DE LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA	FCC-001 Versión 1 Página ___ de ___	Alimentos para Aprender · MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL · El Tiempo Casanare

Fecha: 22-08-2023

Operador: U.T PAE INTERNADOS 2023

Realizada por: Angelica Carreño Padilla.

Firma:

ETC: Gobernación del Casanare

Horas impartidas:

Temática: Buenas prácticas de manufactura y aseguramiento de la inocuidad

- inducción al programa de alimentación escolar desde la resolución 00335 y forma de contratación y pago
- Manipulación, preparación y estandarización de minutas
- claves para la inocuidad de alimentos
- almacenamiento de alimentos

No.	Nombres y Apellidos	Cédula	Teléfono	Firma	Cargo
11	MARIA NELLY RODRIGUEZ GAMBOA	39657977	3138047154	Maria Nelly Rodriguez G	Manipuladora de alimentos
12	DIANA CLELIA MENDIVELSO MENDIVELSO	1119666845	3118466235	Diana Clelia Mendivelso	Manipuladora de alimentos
13	CONSTANZA LARA REYES	39949369	3214998458		Manipuladora de alimentos
14	DORELY ALVAREZ OJEDA	47439062	3112065059	Dorely Alvarez Ojeda	Manipuladora de alimentos
15	SANDRA FABIOLA MALDONADO ACHAGUA	23827643	3115623719		Manipuladora de alimentos
16	BETTY MARIA GRANADOS RODRIGUEZ	68288912	3134616546	Betty Maria Granados	Manipuladora de alimentos
17	LAUDY EMILIANI NEME BERNAL	1073239014	3112818258	Laudy Neme Bernal	Manipuladora de alimentos
18	CARLELY BURGOS SOGAMOSO	47438778	3213474470	Carlely Burgos S	Manipuladora de alimentos
19	GLADYS RIVERA MARTINEZ	25785897	3132359964	Gladys Rivera M.	Manipuladora de alimentos
20	CARMEN PINZON GIRON	23835280	3208529747	Carmen Pinzon Giron	Manipuladora de alimentos

1706

ANEXO. 99.

Validación plan de capacitación.

1306

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE."	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 11/05/2023

INFORME DE VALIDACION EJECUCIÓN PLAN DE CAPACITACIÓN – FASE DE ALISTAMIENTO

Correo Electrónico:

1468

2307

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE."	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 11/05/2023

SEGUIMIENTO AL PROGRAMA CONTINUO DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. OBJETIVO

Evaluar la ejecución del programa de capacitación, en el marco del cumplimiento a lo estipulado en la cláusula segunda: ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA, Anexo de calidad e inocuidad en el PAE, numeral 10. *"Diseñar y ejecutar el plan de capacitaciones dirigido al personal manipulador de alimentos"*.

2. ANTECEDENTES

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 actualmente desarrolla el Contrato de Prestación de Servicios No. 1951 de 2023, cuyo Objeto es: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE..

En cumplimento a los establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, presenta el plan y programa de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos contratado para la ejecución del contrato en mención.

3. DESCRIPCIÓN NORMATIVA

- Resolución 2674 del 26 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social. *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"*

CAPÍTULO III Personal manipulador de alimentos

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10

horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

- ✓ Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021. "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE".

4. ALCANCE

Al programa continuo de capacitación presentado por la UNION TEMPORAL 2023, para la ejecución del contrato de Prestación de Servicios No. 938 de 2023, a través del cronograma de capacitación.

5. METODOLOGIA

1. Realizar el acompañamiento a las sesiones de capacitación realizadas por el operador.
2. Aplicación de formato de seguimiento a la capacitación. Anexo 1
3. Levantamiento de acta de reunión.
4. Intervención de los profesionales de la interventoria de solicitarse o requerirse.

2309

6. RESULTADOS

Durante el periodo de ejecución de la fase de alistamiento, se realizó proceso de inducción a personal manipulador de alimentos de las residencias escolares, socializando cada uno de los temas básicos, necesarios para el inicio de la fase de alistamiento:

La formación encerró temáticas generales como:

- buenas prácticas de manufactura y seguimiento de la inocuidad.
- inducción al programa de alimentación escolar PAE desde la resolución 00335 y forma de contratación.
- manipulación, preparación y estandarización de minutas – Guías de preparación.

Las capacitaciones fueron dadas por cada uno de los coordinadores de zona, quienes previamente fueron capacitados por Angélica Carreño coordinador operativo, estrategia usada con el fin de capacitar al 100% de las manipuladoras de alimentos.

- **Relación ejecución plan de capacitación**

1. Se realizo capacitacion en las instalaciones de la planta de almacenamiento de la UNION TEMPORAL INTERNADOS 2023 el dia 22 de agosto de 8:00 am a 4pm.

2. Se realizó levantamiento de acta de reunión y formato de seguimiento a la capacitación.

3. Mediante la capacitación verificada por parte de interventoria y el informe físico presentado por el operador, se logra evidenciar una cobertura del 100 % del personal manipulador de alimentos reportado para la fase de alistamiento.

7. RECOMENDACIONES

- Cuando se presente rotación de personal por algún ingreso, se debe realizar la respectiva capacitación de iniciación del programa.
- Se debe estar realizando acompañamiento constante al personal manipulador de alimentos, con el fin de garantizar el cumplimiento de plan de capación.
- Seguir sensibilizando a las manipuladoras de alimentos frente a la importancia de la aplicación de todos y cada uno de los programas y de los conocimientos adquiridos en pro del bienestar de los NNAJ beneficiarios del programa.
- Para el proceso de estandarización de porciones, se haga uso de todos los implementos de protección personal, con el fin de reforzar su uso en el proceso diario de las manipuladoras de alimentos.
- Realizar recordatorios periódicos a las manipuladoras de alimentos acerca de la rotación del menú sobre todo cuando se presenten recesos escolares.

2402

1911

2310

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA ADMINISTRATIVA JURIDICA FINANCIERA CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE."	VERSIÓN: 01
		FECHA: 11/05/2023

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATISTA UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

"REALIZAR INTERVENTORÍA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE."

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA: **HORA:** **MUNICIPIO:**

		CALIFICACION
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas	
Contenido		
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación	
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.	
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado	
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación		
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral	
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma	
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas	
Logística		
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas	
10	La logística y organización del evento fue adecuada	
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico	
	SUMATORIA	
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**	

Observaciones:

Capacitador:	**Interventor:**
Nombre:	**Nombre:**
Cargo:	**Cargo:**

Correo Electrónico:

1912

2311

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA ADMINISTRATIVA JURÍDICA FINANCIERA CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 11/05/2023

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATISTA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE."

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA: 22/07/2023 **HORA:** 8:00 am. 4 pm **MUNICIPIO:** Tcpal.

Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	1
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas	1
Contenido		
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación	1
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.	1
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado	1
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación		
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral	1
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma	1
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas	1
Logística		
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas	1
10	La logística y organización del evento fue adecuada	1
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico	1
	SUMATORIA	11
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**	
Observaciones:		

Capacitador:	Angelica M Correño	**Interventor:**	
Nombre:	Angelica Correño	**Nombre:**	Sinaluga
Cargo:	Coordinador Operativo	**Cargo:**	Prof. Apoyo Int.

Correo Electrónico:

1413

2312

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Casanare | Casanare | Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vc. 2

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	PLANTA UNION TEMPORAL	ETC	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO	YOPAL	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:	PAE INTERNADO 2023	FECHA VISITA:	22/08/2023	HORA INICIO:	8:00 a.m		
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	CONTRATO NO. 1951 DE 2023	VISITA No. ( )	HORA TERMINACIÓN:	4:00 pm		
MODALIDAD DEL PROGRAMA	SI SERVICIO DE INTERNADO	( )					

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

II. ASISTENTES

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
Laynker Ortiz Garcia	1102716619	Coordinadora OP	3102193901
Angelica Milena Carreño	52876327	Coordinadora Adm	3506237799
Lino Lujo P.	4744057E	Interventor Tc	3203013513

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

VERIFICAR CAPACITACION REALIZADA POR LA UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023 AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS CON EL FIN DE GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DEL PLAN DE CAPACITACION.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

SE VERIFICO LAS INSTALACIONES DONDE SE REALIZA LA CAPACITACION CON EL FIN DE QUE SE GARANTICE UN AMBIENTE APROPIADO PARA LOS ASISTENTES

SE OBSERVO QUE EL PERSONAL ENCARGADO CUMPLE CON LAS CONDICIONES DE IDONEIDAD PARA PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PROPUESTAS SE TRABAJA CON LA METODOLOGIA EXPUESTA CON AYUDAS AUDIOVISUALES - DIGITALES EXPOSICION DIAPOSITIVAS.

REALIZAN E IMPARTEN TEMAS DE EMPAQUE Y MANEJO DE BOLSAS DE PREPARACION; PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS; CONTROL Y MANEJO DE DESECHOS SOLIDOS Y LIQUIDOS Y SUS RESPECTIVOS DILIGENCIAMIENTO DE

1914

2313

Casanare

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo 2

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

RHATOS SE HIZO ENFASIS EN EN CUMPLIMIENTO DE LAS
OENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA CON EL FIN DE
ARANTIZAR Y EVITAR RIESGOS FISICOS, QUIMICOS Y
IOLOGICOS EN ALIMENTOS.
IGUAL FORMA QUE RCALICEN EN IMPARTAN FORMACION
NSTANTE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTU-
R Y EN MANEJO DE ALIMENTOS CON EL FIN DE QUE
MPLAN CON LOS ESTANDARES DE CALIDAD

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA	Angela Carreño
NOMBRE	Angela Carreño
CEDULA	Coordinadora Administrativo
FIRMA	SC 216 329
NOMBRE	
CEDULA	
FIRMA	
NOMBRE	
CEDULA	
FIRMA	
NOMBRE	
CEDULA	

FIRMA	
NOMBRE	
CEDULA	
FIRMA	
NOMBRE	
CEDULA	
FIRMA	
NOMBRE	
CEDULA	
FIRMA	
NOMBRE	
CEDULA	

ANEXO. 100.

Informe de capacitación a personal manipulador periodo del 01 al 30 de septiembre de 2023.

2315

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL · Aprender · Casanare · el Tiempo Casanare
	CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023 Y NO. INTERNO 1951 DE 2/08/2023
	OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".
	INFORME DE EJECUCION No 1 DE LOS PERIODOS DEL 25 AL 31 DE AGOSTO Y 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORME DE CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023

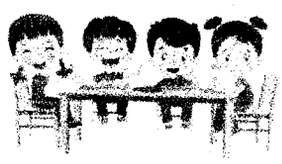
Yopal – Casanare

2023

Yopal (Casanare) CALLE 40 No. 46 MANZA A LOTE 17 BARRIO CIRUMA DOS
Tel: 3102193901
E-mail: utinternados2023@gmail.com

2153
1917

2316



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Aprender | Casanare | el Tiempo Casanare

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023 Y NO. INTERNO 1951 DE 2/08/2023

OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

INFORME DE EJECUCION No 1 DE LOS PERIODOS DEL 25 AL 31 DE AGOSTO Y 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023

Operador: UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	**ETC:** SECRETARIA EDUCACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	**FECHA: SEPTIEMBRE** **LUGAR: EN LOS 14 MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE CON RESIDENCIAS ESCOLARES**

1. JUSTIFICACIÓN

La siguiente capacitación se realiza con el propósito de dar a conocer al personal manipulador, los conceptos básicos, normas y resoluciones vigentes que rigen su labor y que son de cumplimiento obligatorio. Las BPM cubren tanto las actividades operativas de recepción almacenamiento, distribución transporte, como las de control y seguimiento como requisitos básicos

2. OBJETIVO

Capacitar al personal manipulador que integra nuestra empresa, sobre los correctos procedimientos a aplicar en los procesos de recepción almacenamiento, distribución transporte, destinados a garantizar la conservación de las características y propiedades de los insumos y materia prima.

3. DIRIGIDO A

La población objeto para esta capacitación, aplica para todo el personal manipulador que interactúa en los diferentes procesos de recepción almacenamiento y, distribución de alimentos

4. CONTENIDO

TEMA	OBJETIVO ESPECÍFICO	REALIZADO POR	TIEMPO
✓ Claves para la inocuidad	Asegurar que el personal manipulador conozca y aplique las normas colombianas vigentes para mantener una buena práctica.	SUPERVISORES ZONALES	60 minutos
✓ Refuerzo de plan de saneamiento	Establecer los procedimientos y normas para	SUPERVISORES	60 minutos

2154
1418

2317

	explicarles la aplicabilidad del plan de saneamiento.	ZONALES	
✓ Refuerzos en buenas prácticas de manufacturas	realizar un buen almacenamiento de los alimentos estibas y rotulados aplicando las buenas prácticas de manufactura.	SUPERVISORES ZONALES	60 minutos
✓ Hábitos saludables	concientizar sobre la alimentación saludable y las cinco claves de los hábitos alimenticios.	SUPERVISORES ZONALES	60 minutos

5. METODOLOGÍA

La metodologia aplicada sera a traves de la utilizacion de recursos digitales, diapositivas y personal capacitador experto en el tema.

6. MATERIALES DE FORMACIÓN

MATERIALES
1.Video vean 2. Diapositivas 3. Tazas medidoras 4. Planillas y formatos físicas 5. Tablero en acrílico

2318

7. SOPORTES

Evidencia fotográfica de la capacitación, planillas de asistencia de las manipuladoras vinculadas y cronograma de capacitación.

8. OBSERVACIONES

Para la capacitación en normativa y temas de la capacitación, dirigida por el Coordinador Operativo del contrato Ingeniero de Alimentos Wilmer Cubillos Gómez se firma el formato de asistencia por personas entre manipuladoras de sedes educativas.

sAprobó. WILMER ORLANDO CUBILLOS Coordinador Operativo	**FIRMA**

1420

2319

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

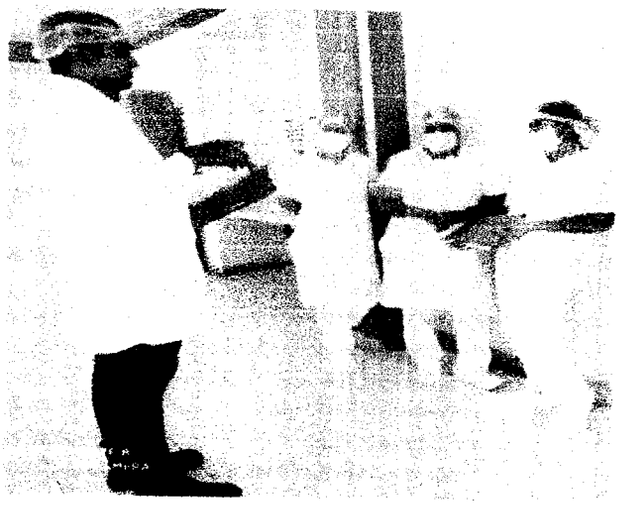
UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - CASANARE

INFORME DE EJECUCION No. 1 PERIODO: 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1951 DE 02/08/2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO ASISTENCIA CAPACITACIÓN



INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE LOS LLANOS - SEDE MIRAFLORES

2152
1421

2325

FORMATO DE LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA	FCC-001 Versión 1 Página __ de __	Alimentos para Aprender · MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL · Es el Tiempo de Casanare

Fecha: 07/09/23

Operador: U.T PAE INTERNADOS 2023

Realizada por: Angelica Cabrero F

Firma: [signature] Euclides Ortega Supervisor Tomil

ETC: Gobernación del Casanare

Horas impartidas:

Temática:
- Buenas Practicas de Manufactura y Aseguramiento de la Inocuidad.
- Induccion al PAE desde la Resolucion 00335 y Toma de Cotizaciones
- Manipulacion, Preparacion y Conservacion Alimento
- Claves de Inocuidad Alimentaria
- Almacenamiento de Aliment

No.	Nombres y Apellidos	Cédula	Teléfono	Firma	Cargo
1	Hardy Romero Cuervo	1.115.850.821	3138025890	Hardy Romero Cuervo	Manipuladora
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					

2321

FORMATO DE LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA	FCC-001 Versión 1 Página __ de __	Alimentos para Aprender — MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Es el Tiempo de Casanare

Fecha: 25/09/23

Operador: U.T PAE INTERNADOS 2023

Realizada por: Angelica Carreño P. NUTRICIONISTA

Firma: [signature] ECLIDES OLEGA Especialista compra

ETC: Gobernación del Casanare

Horas impartidas:

Temática:
- BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y ALMACENAMIENTO DE LA INSTITUCIONAL
- INDUCCION AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR desde RESOLUCION 00335 Y FORMA DE CONTRATACION
- MANIPULACION Y ESTANDARIZACION DE MINUTA
- CICLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
- ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

No.	Nombres y Apellidos	Cédula	Teléfono	Firma	Cargo
1	Angelica Maria Solano	1006450142	3219501600	Angelica Maria	Manipuladora
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					

2322

FORMATO DE LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA	FCC-001 Versión 1 Página __ de __	Alimentos para Aprender · MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL · Es el Tiempo de Casanare

Fecha: 30/08/23

Operador: U.T PAE INTERNADOS 2023

Realizada por: ANGELICA CALLEJO PADILLA NUTRICIONISTA

Firma: EDILBERTO CUERO SUPERVISOR.

ETC: Gobernación del Casanare

Horas impartidas: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD.

Temática:
- INDUCCION AL PAE desde RESOLUCION 00335 Y TEMAS DE CONTRATACION. Y PAGO
- MANIPULACION, PREPARACION Y ESTANDARIZACION DE MENUS
- CLAVES INOCUIDAD ALIMENTARIA
- ALMACENAMIENTO ALIMENTOS

No.	Nombres y Apellidos	Cédula	Teléfono	Firma	Cargo
1	Maurila de Jesus Tumay.	24144262	3212721534	Maurila de Jesus Tumay	Manipulador
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 101.

Validación plan de capacitación periodo del 01 al 30 de septiembre de 2023.

2324

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023

CERTIFICACIÓN VALIDACIÓN DE PLAN DE CAPACITACION DE MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", en el periodo comprendido del 1 al 30 de septiembre de 2023, se presentaron novedades de ingreso de manipuladoras de alimentos, de acuerdo a los requisitos del objeto contractual y la legislación sanitaria vigente se capacito por parte de la Unión Temporal PAE Internados 2023 cumpliendo con el plan de capacitación establecido.

MUNICIPIO	MANIPULADORA
TÁMARA	MAURILA DE JESUS TUMAY TUMAY
AGUAZUL	MARILY ROMERO CUEVAS
PAZ DE ARIPORO	ANGELICA MARIA SOLANO VELANDIA

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento de capacitación al personal que dio ingreso en el periodo del 1 al 30 de septiembre.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

2325

ANEXO. 102.

Certificación ejecución plan de capacitación periodo del 01 al 30 de septiembre de 2023

2326

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**OBJETO**: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO PLAN DE CAPACITACION CONTINUADA

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informes de ejecución comprendido del 1 al 30 de septiembre de 2023, acreditó cumplimiento a:

Resolución 2674 de 2013 (22 jul 2013) **CAPÍTULO III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS;** cito textualmente el **Artículo 12 Educación y Capacitación:** ***"(...) Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y Prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo tareas que se les asigne o desempeñen, con el fin de que se encuentre en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. (...)"*** . Por lo anterior se validó en cumplimiento del PLAN de capacitación de acuerdo al cronograma establecido para los períodos relacionados.

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento al plan de capacitación continuada.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

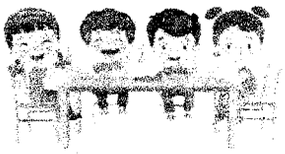
2327

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 103

Informe de trazabilidad de materias primas en la operación del PAE periodo del 25 al 31 de agosto de 2023.

2329



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL | Aprender | Casanare | el Tiempo Casanare

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023 Y NO. INTERNO 1951 DE 2/08/2023

OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

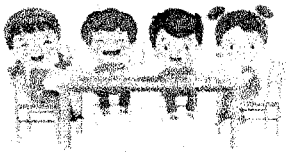
INFORME DE EJECUCION PERIODO DEL 25 AL 31 DE AGOSTO 2023

INFORME DE TRAZABILIDAD DE MATERIAS PRIMAS AGOSTO

Yopal (Casanare) CALLE 40 No. 46 MANZA A LOTE 17 BARRIO CIRUMA DOS
Tel: 3102193901
E-mail: utnutrinaecasanare2023@gmail.com.co

1430

2329



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL | Aprender | Casanare | el Tiempo Casanare

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023 Y NO. INTERNO 1951 DE 2/08/2023

OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

INFORME DE EJECUCION PERIODO DEL 25 AL 31 DE AGOSTO 2023

1. INTRODUCCION

La normatividad colombiana respecto a la trazabilidad indica en la Resolución 2674 del 2013, capítulo IV, artículo 19, que los productos alimentarios deben cumplir con el rotulado y etiquetado de la forma reglamentada en la Resolución 5109 del 2005.

La unión temporal PAE internados 2023 implemento el programa de trazabilidad permite gestionar eficazmente la calidad de las materias primas y productos exigidos en la minuta patrón y ciclos de menús del programa de alimentación escolar PAE, puesto que se lleva un control y cuidado, mediante el rastreo de todos los parámetros y variables que inciden en su producción.

2. MODELO OPERATIVO

Cuenta con una bodega y/ o depósito de alimentos ubicada en el CALLE 40 No. 46 MANZA A LOTE 17 BARRIO CIRUMA DOS en el municipio de Yopal Casanare, la cual fue ofertada en el proceso de selección abreviada: **SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023,** para los procesos de logística implementados en el plan de rutas para la entrega y distribución de materias primas e insumos necesarios para la prestación del servicio de alimentación escolar PAE para las modalidades residencias escolares en el Departamento de Casanare.

3. FLUJOGRAMA TRAZABILIDAD DE MATERIAS PRIMAS



4. ACTIVIDADES DESARROLLADAS

Una vez estructurado el programa de trazabilidad y recepción de materia prima, se socializó con todo el personal de la empresa, tanto directivos como personal operativo de bodega y manipuladoras de alimentos de las unidades aplicativas para que todos estuvieran sincronizados con las actividades y su funcionamiento, también para que las directivas hicieran formal la implementación y apoyaran con cualquier tipo de recursos en caso de ser necesarios.

4.1 Recepción de materias primas e insumos:

Se inicia con realizar la orden de pedido de materias primas, productos e insumos a los proveedores, cuando estos llegan a la bodega los operarios reciben diligenciando el formato "RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS" así:

Se diligencia un formato de recepción de materia prima con el fin de organizar y tener una secuencia lógica en el programa de trazabilidad.
En la bodega ofertada se manejan las materias primas para cada una de las modalidades de atención. Estos formatos incluyen la información de la fecha de recepción de la materia prima, el lote y la fecha de vencimiento, temperatura del producto al momento de recibirlo, cantidad recibida en kilogramos, verificación del cumplimiento de la resolución 5109 del 2005 mediante un chek list, condiciones de empaque y embalaje, presencia o no de infestación en el producto, color y olor, condiciones en las que llega el vehículo de transporte, y definición de los parámetros evaluado. De igual manera se evaluá si el productos es conforme o no conforme y los criterios de referencia para poder calificar y realización reposición de manera inmediata.





Registro Fotográfico No. 1:
Inspección de calidad de materias primas.

2333



Registro Fotográfico No. 2:
Cumplimento de las Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y protección social – Rotulado.



Registro Fotográfico No. 3:
Cumplimento de las Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y protección social – Rotulado.

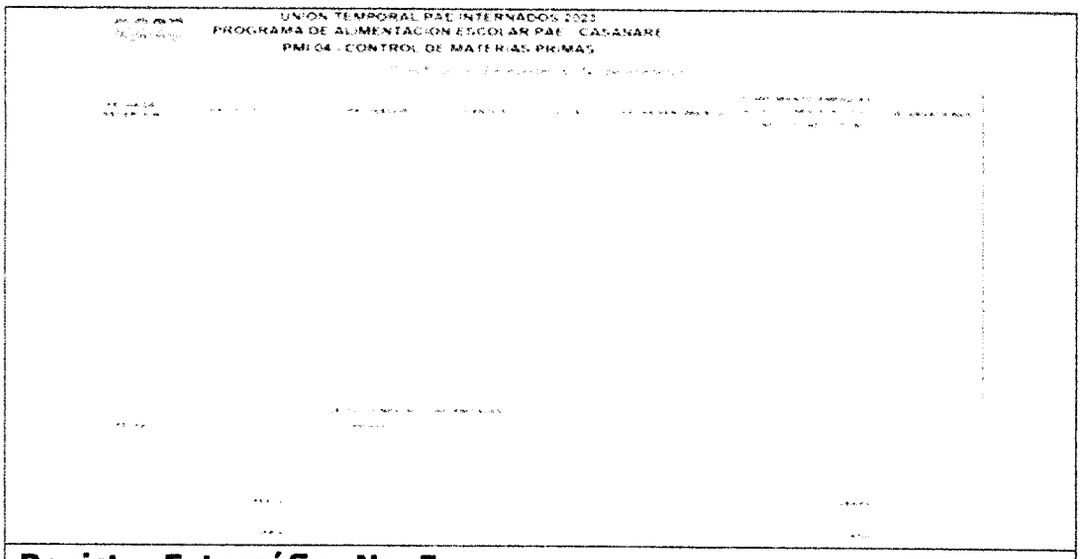
1435

Registro Fotográfico No. 5:
Cumplimento de las Resolución 5109 de 2005, formato recepción de materia prima.

1436
1437



Registro Fotográfico No. 4:
Cumplimento de las Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y protección social – Rotulado.



Registro Fotográfico No. 5:
Cumplimento de las Resolución 5109 de 2005, formato recepción de materia prima.

3.2.2 Registro y almacenamiento de materias primas, producto e insumos que componen los ciclos de menú para modalidad PS - residencias escolares.

El producto final es contabilizado, inventariado y finalmente almacenado acuerdo a la naturaleza y vida útil del producto, para posteriormente incluirlos en el inventario para el nuevo despacho.

3.2.3 Despacho de materias primas, producto e insumos que componen los ciclos de menú para modalidad PS –residencias escolares

Las materias primas, productos e insumos son cargados y distribuidos a las cabeceras municipales en vehículos ofertados garantizando la cadena de frio. Cada producto es descontado del inventario, y es contabilizado junto con el conductor al momento de entregarles para la distribución el cual es soportado con la remisión de entrega de materias primas e insumos.

Durante el despacho de producto terminado se tiene en cuenta los siguientes aspectos:

- Fecha de cargue: Indica la fecha en que se realiza el cargue del producto terminado y se envía en el carro de transporte.
- Placa del vehículo de transporte: corresponde a registrar la información de la placa del vehículo para su plena identificación.
- Estado de presentación del vehículo: Se verifica puertas, estibas, paredes, techos, pisos.
- Condiciones higiénicas del vehículo: se evalúa concepto sanitario
- Estado del personal transportador: uso de dotación, carnet de manipulación
- Verificación del producto entregado: evalúa el trato que se le da a las materias primas y la temperatura del producto que se entrega de acuerdo a la naturaleza y vida útil de cada una.

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2022

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE CASANARE

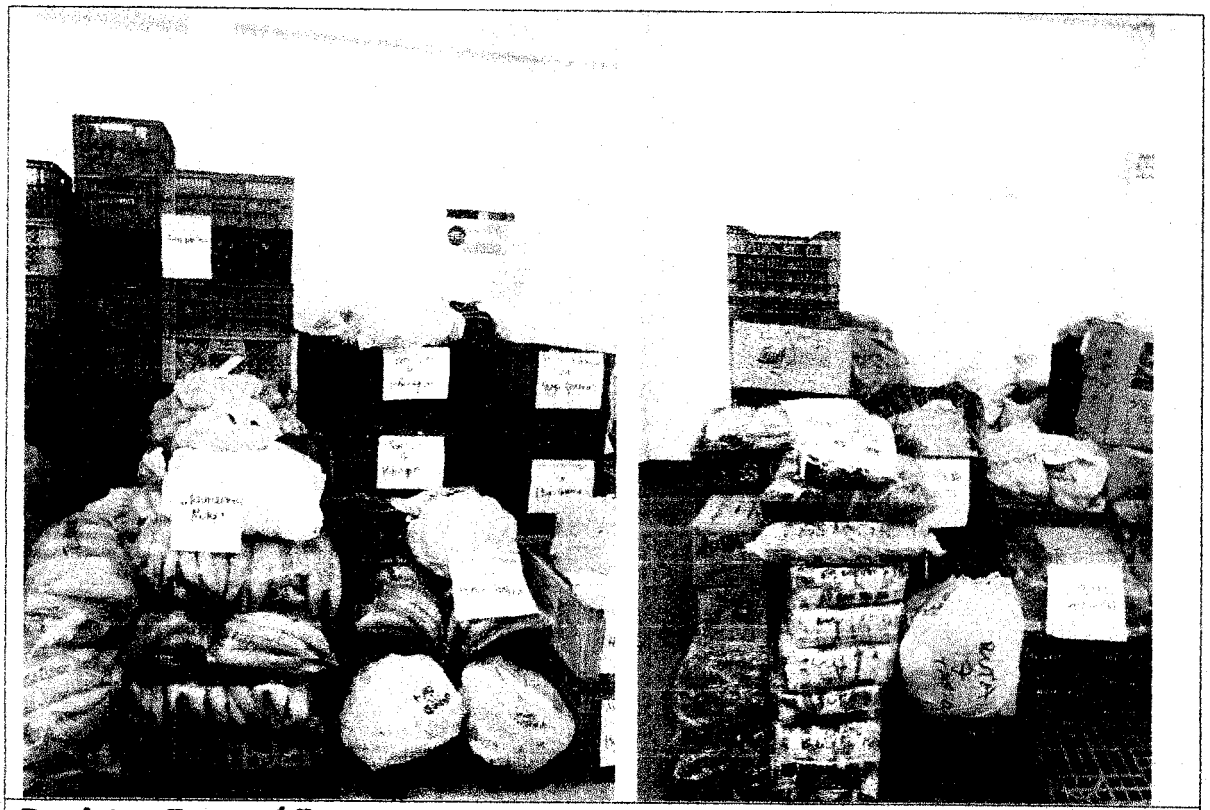
PUNTO CONTROL E INSPECCION DE VEHICULOS

PARAMETRO EVALUACION E INSPECCION (C / NC)		VEHICULOS TRANSPORTADORES				
FECHA DE CARGUE						
LICENCIA TRANSPORTE ALIMENTOS						
CONCEPTO SANITARIO PERSONAL RESPONSABLE DEL VEHICULO						
CONCEPTO SANITARIO PERSONAL RESPONSABLE DEL VEHICULO						
ESTADO DE PRESENTACION DEL VEHICULO	PUERTAS					
	ESTIBAS					
	PAREDES					
	TECHOS					
	PISOS					
ESTADO DEL PERSONAL TRANSPORTADOR Y AUXILIARES	BPM UNIFORMES DE DOTACION (BOTAS, NO USO DE JOYAS, USO GORRA ETC					
	USO GUANTES					

REALIZÓ: _____ VERIFICÓ: _____

Registro Fotográfico No. 6:
formato de control e inspección de vehículo

Todos los aspectos anteriores son incluidos dentro de los registros de trazabilidad el cual abarca desde que es recibida la materia prima y enlazándola con el lote del proveedor de origen, hasta que es entregada en las unidades aplicativas beneficiarias del programa de alimentación escolar PAE.



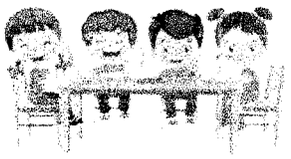
Registro Fotográfico No. 7:
Proceso de ensamble y alistamiento de materia prima utilizar en la minuta y ciclos de menús del PAE, que se realiza a través del análisis y auditoría de calidad.

3.2.4 Recepción de materias primas, producto e insumos que componen los ciclos de menú para modalidad PS residencias escolares en las Unidades aplicativas

El personal responsable del recibo de las materias primas, productos e insumos son las manipuladoras contratadas por la UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 las cuales cumplen con las Buenas prácticas de manipulación de alimentos: Uniforme limpio; uso de gorro y tapaboca; botas limpias y cerradas, manos limpias; uñas cortas; ausencia de lociones, accesorios en el cuerpo y maquillaje.

Al momento de recibido se verifican los parámetros de calidad establecidos en la resolución 5109 del Ministerio de Salud y Protección Social y se diligencia el formato de remisión de materias primas e insumos así:

2338



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Aprender | Casanare | el Tiempo Casanare

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023 Y NO. INTERNO 1951 DE 2/08/2023

OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

INFORME DE EJECUCION PERIODO DEL 25 AL 31 DE AGOSTO 2023

Conclusion

Desde el área de calidad la Unión Temporal PAE internados 2023, se realizó la puesta en marcha, actualización y gestión de todos los programas complementarios a la inocuidad alimentaria, como lo son los programas de limpieza y desinfección, control integral de plagas y roedores, control de residuos sólidos, control de agua potable, muestreo y buenas prácticas de manufactura, también el diseño y mejora de todos los formatos de dichos programas. Adicionalmente se realizó como iniciativa el diseño de otros programas no implementados en la empresa, como son el programa de mantenimiento de maquinaria y equipo en bodega, control de proveedores, calibración de equipos, trazabilidad, muestreo microbiológico.

La finalidad básica de la trazabilidad fue la de proporcionar la información imprescindible y necesaria de un producto a lo largo de toda la cadena alimentaria del PAE, así como localizar, inmovilizar y retirar algún producto, en caso de que surjan problemas de seguridad alimentaria, con la mayor rapidez, precisión y eficacia garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos. Toda esta información está a disposición de las autoridades sanitarias en el caso de que sea requerida.

Elaboro: WILMER CUBILLOS
ING DE ALIMENTOS
COORDINADOR PAE INTERNADOS

2339

ANEXO. 104.

Certificación de Validación del sistema de trazabilidad de materias primas en la operación del PAE periodo del 25 al 31 de agosto de 2023.

2340

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II CAS-OAI-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023

CERTIFICACIONES DE CUMPLIMIENTO

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO PROGRAMA DE TRAZABILIDAD DE MATERIAS PRIMAS

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite:

CERTIFICAR QUE:

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", en la ejecución del periodo comprendido del 25 al 31 de agosto de 2023, acreditó entre otros aspectos la implementación del programa de trazabilidad garantizando la calidad de las materias primas y productos exigidos en la minuta patrón y ciclos de menús del programa de alimentación escolar PAE, a través del control y cuidado, mediante el rastreo de todos los parámetros y variables en cumplimiento a la normatividad colombiana respecto a la trazabilidad indicada en la Resolución 2674 del 2013, capítulo IV, artículo 19.

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento al programa de trazabilidad de materias primas.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

ANEXO: 105.

Certificación validación reporte de proveedores en la operación del programa de alimentación escolar PAE periodo del 25 al 31 de agosto de 2023.

2342

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023** **No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO REPORTE DE PROVEEDORES – OPERACIÓN PAE

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", en el periodo comprendido del 25 al 30 de agosto de 2023, acreditó entre otros aspectos soporte de reporte de proveedores que prestaron los servicios en la operación del programa de alimentación escolar PAE; información validada a través del formato autorizado por la UAPA.

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento a la actividad de reporte de proveedores – operación PAE.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

14/9/6

ANEXO. 106

Registros sanitarios (INVIMA) y conceptos sanitarios de establecimientos de comercio de proveedores del programa PAE, periodo del 25 al 31 de agosto de 2023.

2344

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS	Producto: alimenticios del campo

○ Por nombre del Producto ○ Por Registro Sanitario ○ Por Principio Activo Expediente:
○ Por Marca de Producto ◉ Por Titular ○ Por Importador ○ Por Fabricante

Ingrese parte del titular del producto (minimo 3 caracteres)

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuacion:

rn5r8

rn5r8

Nueva Imagen

Nueva Consulta

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

	ARTIFICIAL DE FRUTOS ROJOS, YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO AL NATURAL, YOGURT DESCREMADO SIN AZÚCAR DESLACTOSADO CON FRESA CON STEVIA, YOGURT DESCREMADO SIN AZÚCAR DESLACTOSADO CON FRUTOS MORADOS CON STEVIA YOGURT DESCREMADO SIN AZÚCAR DESLACTOSADO CON MELOCOTÓN CON STEVIA.				
20257394	QUESO FRESCO GRASO SEMIDURO VARIEDADES: DOBLECREMA; SIETE CUEROS; CON BOCADILLO(QUESADILLO); CON ESPECIAS(FINAS HIERVAS); CAMPESINO; COSTEÑO; CON SABOR ARTIFICIAL A QUESO CHEDDAR; QUESO PERA. QUESO FRESCO GRASO SEMIBLANDO VARIEDADES: CUAJADA. QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO VARIEDADES: DOBLECREMA; CAMPESINO; COSTEÑO; TIPO MOZZARELLA; CON DULCE DE FRESA(QUESO PERA CON FRESA); CON DULCE DE FRUTOS MORADOS(QUESO PERA CON FRUTOS MORADOS); CON DULCE DE MELOCOTÓN(QUESO PERA CON MELOCOTÓN). QUESO FRESCO SEMIGRASO BLANDO VARIEDADES: QUESO PARA UNTAR; SUERO COSTEÑO; REQUESÓN.	ALIMENTICIOS DEL CAMPO SAS	RSA-0026430-2023	Vigente	20

1496

2345

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS	Producto: alimenticios del campo

○ Por nombre del Producto ○ Por Registro Sanitario ○ Por Principio Activo Expediente:
○ Por Marca de Producto ◉ Por Titular ○ Por Importador ○ Por Fabricante

Ingrese parte del titular del producto (minimo 3 caracteres)

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuacion:



rn5r8

Nueva Imagen

Nueva Consulta

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

20194087	CON MARACUYÁ, YOGURT ENTERO CON DULCE CON GUANÁBANA, YOGURT ENTERO CON DULCE CON FRUTOS ROJOS, YOGURT ENTERO CON DULCE CON MANGO, YOGURT ENTERO CON DULCE CON FRESA(YOGURT GRIEGO), YOGURT ENTERO CON DULCE CON FRUTOS MORADOS(YOGURT GRIEGO), YOGURT ENTERO CON DULCE CON MELOCOTÓN (YOGURT GRIEGO), YOGURT ENTERO CON DULCE CON MARACUYÁ(YOGURT GRIEGO), YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR ARTIFICIAL DE MELOCOTÓN, YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR ARTIFICIAL DE FRESA, YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR ARTIFICIAL DE FRUTOS MORADOS, YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR ARTIFICIAL DE FRUTOS ROJOS, YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO AL NATURAL, YOGURT DESCREMADO SIN AZÚCAR DESLACTOSADO CON FRESA CON STEVIA, YOGURT DESCREMADO SIN AZÚCAR DESLACTOSADO CON FRUTOS MORADOS CON STEVIA YOGURT DESCREMADO SIN AZÚCAR DESLACTOSADO CON MELOCOTÓN CON STEVIA.	ALIMENTICIOS DEL CAMPO SAS	RSA-0011132-2020	Vigente	20

1 de 1

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2018025962 DE 21 de Junio de 2018
Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto con la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictaron postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: *"Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto"*. (Negrilla fuera de texto.)

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20181124110 de fecha 21/06/2018, el (la) Señor (a) JULIO ROBERTO LOPEZ BERMUDEZ , actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido.

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. - Conceder REGISTRO SANITARIO por el término de CINCO (5) años al producto que se describe a continuación:

REGISTRO SANITARIO No.:	RSA-006090-2018		
EXPEDIENTE:	20146817	RADICACION:	20181124110
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER		
PRODUCTO:	NOMBRE DEL PRODUCTO (VER NUMERAL 6 DEL INSTRUCTIVO): GRASO SEMIDURO(DOBLECREMA EN BARRA); GRASO SEMIDURO(DOBLE CREMA TAJADO); SEMI GRASO SEMIDURO(DOBLECREMA EN BARRA); SEMIGRASO SEMIDURO(DOBLECREMA TAJADO); GRASO SEMIDURO(SIETE CUEROS); GRASO SEMIDURO CON BOCADILLO(QUESADILLO); SEMIGRASO SEMIDURO CON ESPECIAS(FINAS HIERVAS; GRASO SEMIDURO(CAMPESINO); SEMIGRASO SEMIDURO(CAMPESINO); GRASO BLANDO(CUAJADA); SEMIGRASO BLANDO (CUAJADA); GRASO SEMIDURO(COSTEÑO EN BARRA); GRASO SEMIDURO(COSTEÑO RALLADO); SEMI GRASO SEMIDURO(COSTEÑO EN BARRA); SEMIGRASO SEMIDURO(QUESO TIPO MOZZARELLA); GRASO SEMIDURO(PERA); SEMIGRASO SEMIBLANDO CON DULCE DE FRESA(QUESO PERA CON FRESA); SEMIGRASO SEMIBLANDO CON DULCE DE MORA(QUESO PERA CON MORA); GRASO BLANDO (QUESO PARA UNTAR); SEMIGRASO BLANDO (REQUESÓN).		

1948

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2018025962 DE 21 de Junio de 2018
Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto con la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

MARCA (S):	DEL CAMPO, ALIMENTICIOS DEL CAMPO, ALIMENTOS DEL CAMPO
PRESENTACIONES COMERCIALES:	Desde 50g hasta 5000g, desde 5kg hasta 15 kg
TITULAR (ES):	ALIMENTICIOS DEL CAMPO SAS con domicilio en YOPAL - CASANARE
FABRICANTE (ES):	ALIMENTICIOS DEL CAMPO SAS con domicilio en YOPAL - CASANARE

ARTÍCULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO:- Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días DIEZ (10) siguientes a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 21 de Junio de 2018
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Validez desconocida
Firmado digitalmente por SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Fecha: 2018/06/26 17:06:06 COT
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

Revisó: Sandra Ardila Peña. Código 473
Revisó: Sandra Ivima Denise Moscoso Mejia Código 2162

Bogotá
www.invima.gov.co

2348

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Departamento	YOPAL (CASANARE)	Fecha	2023/04/13	Acta No.	8

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	9011482019-2	Dirección	CRA 24 No. 34 - 25 BR VILLA CONSUELO
Razón Social	ALIMENTICIOS DEL CAMPO SAS	Teléfonos	3212426187 - 3105660170
NIT - CC	9011482019	Correo electrónico	alimenticiosdelcampo@gmail.com
Representante Legal	JULIO ROBERTO LÓPEZ BERMUDEZ	Fax	NO INFORMA
GTT	ORINOQUIA	Oficio Comisorio	7307-0157-23
Objetivo de la visita	REALIZAR VISITA DE INSPECCION SANITARIA EN ATENCION A GESTION DEL RIESGO (LISTADO PRIORIZADO) CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, RESOLUCIÓN 2310 DE 1986, RESOLUCIÓN 1804 DE 1989, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	15	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	NO APLICA		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Queso fresco , variedad Campesino	Cantidad/Unidad de tiempo: 47 Toneladas /año	

Powered by CamScanner

2349

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-IN3-FM114	Versión: 0

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	75
Subcategoría2	-
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	**1**
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	**75**

Se aplicó MSS?	**NO**	**Tipo de medida aplicada:**	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	**NO**

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: **FAVORABLE**

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias.

ITEMS EVALUADOS COMO ar (aceptable con requerimientos): 1.2, 1.3, 1.5,1.6, 2.3, 2.4, 3.1, 3.4, 4.1, 5 1, 5 4, 5 5, 5 6, 6.1, 6.3, 6.5==========

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989, Resolución 5109 de 2005.

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

Powered by CamScanner

2350

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	OFICIO COMISORIO		
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 04	Fecha de Emisión: 23/08/2021	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7307-0451-22

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ARROCERA LA ESMERALDA SAS	KM 5 VIA AGUAZUL-YOPAL AGUAZUL CASANARE

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2022-08 -22 HASTA 2022-08-26 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
DIANA MILENA PABON RIVERA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL ORINOQUIA
JORGE ALBERTO SEPULVEDA ESCOBAR	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL ORINOQUIA

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina **Calle 38 No. 31-58, Edificio, Centro Bancario y Comercial, Quinto Piso, Villavicencio – Meta, Teléfono 6086784326** o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Dado en la ciudad de Villavicencio, el día 18 de Agosto de 2022

JOHNNY CORREDOR SARMIENTO
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia

Recibido por
Firma
Nombre Wilbra Pardo Rey
Cédula 40-764066
Cargo Jefe de Planta
Fecha 25-08-2022

1452

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Departamento	AGUAZUL - CASANARE	Fecha	2022/08/25	Acta No.	3

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	8903002081-2	**Dirección**	KM 5 VIA AGUAZUL - YOPAL
Razón Social	ARROCERA LA ESMERALDA SAS	**Teléfonos**	3014340283; 30357503065
NIT - CC	8903002081	**Correo electrónico**	gestioncalidad.a@blanquita.com.co
Representante Legal	ANGELA MARIA SUSO DOMINGUEZ	**Fax**	NO CUENTA
GTT	ORINOQUIA	**Oficio Comisorio**	7307-0451-22
Objetivo de la visita	REALIZAR VISITA DE INSPECCION SANITARIA EN ATENCIÓN PLAN DE MUESTREO CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACION SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 9 DE 1979, LA RESOLUCION 2674 DE 2013, LA RESOLUCION 5109 DE 2005		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	141	**La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?**	SI
Maquilas	SI CORATIENDAS BOGOTA		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	6.1.1 GRANOS ENTEROS O TRITURADOS O EN COPOS SE INCLUYE ARROZ		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		**Cantidad/Unidad de tiempo**
	ARROZ BLANCO,	51.000 TON/AÑO;
	GRANZA INDUSTRIAL	850 TON / AÑO

2352

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto: AGUAZUL -CASANARE Fecha: 2022-08-25 Acta No. 3

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8902002081-2	Dirección:	KM 5 VIA AGUAZUL - YOPAL
Razón Social :	RROCERA LA ESMERALDA SAS	Teléfonos:	3014340283; 30357503065
NIT - C.C.:	8903002081	Correo electrónico:	gestioncalidad.a@blanquita.com.co
Representante Legal:	ANGELA MARIA SUSO DOMINGUEZ	Fax:	NO CUENTA
GTT:	ORINOQUIA	Oficio comisorio:	7307-0451-22

Objeto de la visita : REALIZAR VISITA DE INSPECCION SANITARIA EN ATENCIÓN PLAN DE MUESTREO CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL DE LA REGLAMENTACION SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 9 DE 1979, LA RESOLUCION 2674 DE 2013, LA RESOLUCION 5109 DE 2005

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	141	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Máquilas: SI CORATIENDAS BOGOTA

Subcategorías evaluadas: 6.1.1 GRANOS ENTEROS O TRITURADOS O EN COPOS SE INCLUYE ARROZ

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
ARROZ BLANCO	51.000 TON/AÑO
GRANZA INDUSTRIAL	850 TON / AÑO

Subcategoría 1: ARROZ BLANCO, GRANZA INDUSTRIAL

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		Los accesos estan conformados en tierra que genera polvo o lodo en epoca de lluvias. En los alrederores se observan elementos en desuso. Desarrollan nuevos montejes. Sobre el laboratorio de secado almacenan en desorden refacciones sobre y en áreas cercanas
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		Se observan elemento en desuso en bodega de almacenamiento que dificulta la limpieza
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5		el numero de unidades sanitarias no es suficiente para el personal interno y externo en epoca de cosecha
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		Cuentan con lavamanos, no cuentan con sistema que controle el ingreso de suciedad al área de envasado
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		Se observa desorden, no hay identificacion, y no cuenta con piso lavable con punto de agua y la instalación no es protegida
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**13**

2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**15**

3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable, Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	ar	12,5		No han evaluado la frecuencia de retiro de residuos, hay acumulación de residuos
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		Las trampas contra roedores no estan Indentificas. Las barreras establecidas para le control de aves no son efectivas, se observan palomas en partes altas del área de almacenamiento.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**15**

4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		

2354

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se observa desorden con equipo de protección y otros elementos sobre y detrás de tableros de control. No todo el personal que trabaja en área de envasado presenta dotación de color claro
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					8

5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		La envasadoras no cuentan proteción de lámina de envase, no protegen el material de envase en uso, se observa polución en el área de almacenamiento temporal y algunos elementos ajenos al proceso. Hay material de envase en el suelo y algunas tarimas presentan deterioro y pueden efectar su
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 25 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					19

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		No cuentan con procedimientos para manejo de no conformidades por presencia de cadmio en producto terminando
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Cumple rotulado desde la visita de fecha 2022/08/10
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					13

Porcentaje de cumplimiento subcategoría		83

456

2355

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCION
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	83
Subcategoría2	-
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	83

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

los items evaluados como ar (aceptable con requerimiento) 1.1;1.2;1.5;1.6;1.8;3.2;3.3;4.2;5.5;6.1

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

1. Se realiza visita en atención a Plan de Muestreo pero no se realiza toma de muestra, ésta se realizó para el Plan de micotoxinas 2022 la cual fue tomada en el mes Junio de 2022.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:
Nombre: DIANA MILENA PABON RIVERA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: DIROS GTT ORINOQUIA

Firma:
Nombre: JORGE ALBERTO SEPULVEDA ESCOBAR
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: DIROS GTT ORINOQUIA

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:
Nombre: NUBIA PARDO REY
Cargo: JEFE DE PLANTA
C.C. 40764066

1457

<< Atras

2356

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20220708	Nombre producto	PAN VARIEDADES: PAN SAL, PAN BLANDITO, PAN QUESO, PAN LECHE, PAN HAMBUERGUESA, PAN PERRO, PAN TAJADO EXTRAGRANDE FAMILIAR JUNIOR, PAN TRENZA, PAN ROLLO, MOGOLLA INTEGRAL, PAN CALAO, PAN COTUDOS, PAN TOSTADAS, MOJICON, CATALINAS, LENGUAS, PAN COCO, PAN COSTEÑO, LIBERAL, PAN NEVADO.				
Registro Sanitario	NSA-0011862-2022	Vencimiento	2032/01/19	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,95319076						
Marcas	ASEPAN						

Datos de Interés

Tratamiento	HORNEACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
desde 5 g hasta 1000g, desde 1 unidad hasta 100 unidades

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	ARMANDO SERRANO CASTAÑEDA / COMERCIALIZADORA MERCANORTE	CARRERA 16A N 35 - 25	COLOMBIA	CASANARE	YOPAL	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	ARMANDO SERRANO CASTAÑEDA / COMERCIALIZADORA MERCANORTE	CARRERA 16A N 35 - 25	COLOMBIA	CASANARE	YOPAL	

Imprimir << Atras

1458

2357

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 04	Fecha de Emisión: 23/08/2021	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7307-0029-23

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
SERRANO CASTAÑEDA ARMANDO - COMERCIALIZADORA MERCANORTE	CL 35 No 16A - 14 BR 20 DE JULIO YOPAL CASANARE

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2023-01-23 HASTA 2023-01-27 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
FRANCISCO JAVIER DIAZ BERNAL	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL ORINOQUIA
SHIRLEY ROCIO MURCIA WILCHES	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL ORINOQUIA

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina **Calle 38 No. 31-58, Edificio, Centro Bancario y Comercial, Quinto Piso, Villavicencio – Meta, Teléfono 6086784326** o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Porsd/peticiones/solicitud Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Dado en la ciudad de Villavicencio, el día 20 de Enero de 2023

DIANA MILENA PABON RIVERA
Coordinador (E) Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia

Recibido por
Firma
Nombre Edward Smith Serrano
Cédula 1118566079
Cargo Administrador
Fecha 25 ENERO . 23.

1159

2358

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: [illegible]	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/08/11

Ciudad / Departamento	YOPAL / CASANARE	Fecha	2023/01/25	Acta No.	1

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	95319076 1	Dirección	CR 16A No 35 25 BR 20 08 JULIO
Razón Social	SERRANO CASTAÑEDA ARMANDO - COMERCIALIZADORA MERCANORTE	Teléfonos	3123049872
NIT - CC	9511907 - 6	Correo electrónico	comercializadoramercanorte@hotmail.com
Representante Legal	ARMANDO SERRANO CASTAÑEDA	Fax	NO TIENEN
GTT	ORINOQUIA	Oficio Comisorio	7307-0029-23
Objetivo de la visita	REALIZAR VISITA DE INSPECCION SANITARIA EN ATENCION A GESTION DEL RIESGO (LISTADO PRIORIZADO) CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACION SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 9 DE 1979, RESOLUCION 2674 DE 2013, RESOLUCION 5109 DE 2005 PRINCIPALMENTE		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	13	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	NO APLICA		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	7.1.1 Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo roscones, panes y bollos dulces)		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo
	Panes leudados variedades dulces integrales	170 Toneladas /año

1960

2359

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto: YOPAL / CASANARE | Fecha: 2023/01/25 | Acta No.: 2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	85319076-1	Dirección:	CR 16A No 35 - 25 BR 20 DE JULIO
Razón Social:	SERRANO CASTAÑEDA ARMANDO - COMERCIALIZADORA MERCANORTE	Teléfonos:	3123049872
NIT - C.C:	9531907 - 6	Correo electrónico	comercializadoramercanorte@hotmail.com
Representante Legal:	ARMANDO SERRANO CASTAÑEDA	Fax:	NO TIENEN
GTT:	ORINOQUIA	Oficio comisorio:	7307-0029-23

Objeto de la visita: REALIZAR VISITA DE INSPECCION SANITARIA EN ATENCION A GESTION DEL RIESGO (LISTADO PRIORIZADO) CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACION SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 9 DE 1979, RESOLUCION 2674 DE 2013, RESOLUCION 5109 DE 2005 PRINCIPALMENTE

DATOS DE PRODUCCION

Número de empleados:	13	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas	NO APLICA		
Subcategorías evaluadas:	7.1.1 Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo roscones, panes y bollos dulces)		
Líneas de subcategoría del alimentos		Volumen / año	
Panes leudados variedades dulces, integrales		170 Toneladas /año	

Subcategoría 1: 7.1.1 Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo roscones, panes y bollos dulces)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.5	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de las operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se evidencia piso del área de horneo en mal estado por uso.
1.5	El diseño, capacidad y ubicación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 5 num. 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4	ar	5		Los casilleros presenten desorden. En un baño se observa una columna metaliza con oxidación.

(9161

2360

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		

4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 18% del valor total de la evaluación)					18

5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art 22 num. 1; Art. 26 num. 1,3,4,5 Art. 28 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		No cuentan con los conceptos sanitarios de todos los proveedores de la materia prima. No rotulan los recipientes en las que se hace el re-envase de materias primas e insumos (nombre del producto, lote y fecha de vencimiento) No cuentan con la ficha técnica de todo la materia prima e insumos como el colorante.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	ar	10		El proceso no es secuencial el area de moldeo se encuentra ubicada en medio del area de horno y empacado de productos
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10		No se llevan registros de producción, donde se especifiquen las materias primas, insumos y las variables de proceso (tiempo, temperatura).
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		El área de empaque no es exclusiva para este fin y no cuenta con puerta. El área de empaque no cuenta con separación total con el area de proceso y almacenamiento de producto terminado
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		No se ha documentado el procedimiento para la atención de peticiones, quejas y reclamos
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 28% del valor total de la evaluación)					11

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		No se ha documentado el procedimiento de interpretación de resultados, ni las acciones correctivas a implementar en caso de presentarse resultados fuera de norma.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		No se realiza evaluación de rotulado general del producto, cumple de visita anterior.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num 6	ar	7,5		No han documentado el procedimiento para recoger producto del mercado en caso de requerirse (recall). Frente a un peligro identificado o incumplimiento con algún estándar. Con la información de despacho a clientes no es posible garantizar la trazabilidad hasta consumidor/cliente (no se registra el lote del producto terminado de todos los despachos).
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					12

Porcentaje de cumplimiento subcategoría		73

1462

2361

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 | Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/09/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	75
Subcategoría2	.
Subcategoría3	.
Subcategoría4	.
Subcategoría5	.
Subcategoría6	.
Subcategoría7	.
Subcategoría8	.
Subcategoría9	.
Subcategoría10	.
Sistemas Priman	.
Número de subcategorías evaluadas	1
PROMEDIO TOTAL del porcentaje de cumplimiento	75

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida aplicada:	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: **FAVORABLE**

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

ITEMS EVALUADOS COMO ar (aceptable con requerimientos): 1.4, 1.5, 1.6, 2.2, 2.3, 2.4, 3.3, 3.4, 5.1,5.2, 5.3, 5.5, 5.6, 6.1, 6.5.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna : Smith Serrano

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Registro sanitario: NSA-0011862-2022 vigente hasta 2032/01/12.
El establecimiento se encuentra en diseño de rotulado nutricional de acuerdo a la resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022. De acuerdo de Directriz de la Dirección de Alimentos yBebidas respecto a la línea de tiempo y agotamiento de etiquetas.
El establecimiento se encuentra en pruebas del producto: Pan Caña, para ingresar a la Notificación Sanitaria.
Se actualiza la dirección siendo la correcta la mencionada en la presente acta, no la indicada en el oficio comisorio Cl 35 No 16A-14 Br 20 de Julio que corresponde al ingreso de las materias primas.

1403

2362

Invima	INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/09/13

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: SHIRLEY ROCIO MURCIA WILCHES

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: Dirección de Operaciones Sanitarias/ Grupo de Trabajo Territorial Onnoqua

Firma

Nombre: FRANCISCO JAVIER DIAZ BERNAL

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: Dirección de Operaciones Sanitarias/ Grupo de Trabajo Territorial Onnoqua

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma: Smith Serrano

Nombre: EDWARD SMITH SERRANO TABACO

Cargo: Administrador

C C: 1.118.566.079

1464

<< Atras

2363

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20205596	Nombre producto	YOGURT ENTERO CON DULCE CON SABORES ARTIFICIALES A: FEIJOA, FRESA, MORA, GUANÁBANA, MELOCOTÓN Y AUTÉNTICO; YOGURT ENTERO DULCE CON TROZOS DE FRUTA SABORES ARTIFICIALES A: FRESA, MORA, MELOCOTÓN Y GUANÁBANA; YOGURT SEMIDESCREMADO DULCE CON SABORES ARTIFICIALES A: FRESA, MORA, GUANÁBANA, MELOCOTÓN Y FEIJOA; YOGURT SEMIDESCREMADO DULCE CON TROZOS DE FRUTA SABORES ARTIFICIALES A: FRESA, MORA, GUANÁBANA Y MELOCOTÓN; YOGURT DESCREMADO SIN DULCE SABORES ARTIFICIALES A: FRESA, MELOCOTÓN, FEIJOA Y AUTÉNTICO; YOGURT ENTERO CON DULCE PARA MEZCLAR CON DONITAS MULTIGRANO PYCUUN, CEREAL DE ARROZ SABOR CHOCOLATE Y HOJUELA MAÍZ AZUCARADA; YOGURT GRIEGO ENTERO SIN DULCE CON MERMELADA DE: FRESA, MORA, MELOCOTÓN Y AUTÉNTICO; YOGURT GRIEGO DESCREMADO SIN DULCE CON MERMELADA DE: FRESA,MORA,MELOCOTÓN Y AUTÉNTICO.				
Registro Sanitario	RSA-0012976-2021	Vencimiento	2026/07/01	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CC,9005821973						
Marcas	PESLAC SAS.						

Datos de Interés

Tratamiento	PASTEURIZACION	Condiciones de conservación	REFRIGERADO

Etiquetas

Radicado	Estado	Archivo
20231042593	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Desde 50g hasta 40000g.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PESLAC S.A.S.	CRA 4 No. 10 - 98.	COLOMBIA	BOYACA	FIRAVITOBA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PESLAC S.A.S.	CRA 4 No. 10 - 98.	COLOMBIA	BOYACA	FIRAVITOBA	

Imprimir << Atras

1485

2364

inima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/08/13

Ciudad / Departamento	Firavitoba - Boyacá	Fecha	2022/04/19 y 20	Acta No.	5

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	9005821973-2	Dirección	CR 4 No 10-98
Razón Social	PESLAC PROCESADORA DE LACTEOS SAS	Teléfonos	3158827406;3108075272
NIT - CC	900582197-3	Correo electrónico	lacteospeslac@gmail.com
Representante Legal	OLGA YANETH BOLIVAR MENDEZ	Fax	No presenta
GTT	Centro Oriente 2	Oficio Comisorio	7303-1247-22
Objetivo de la visita	Realizar visita de inspección sanitaria en atención a gestión del riesgo, alerta sanitaria, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente, en especial la resolución 2674 de 2013, resolución 2310 de 1986, resolución 1804 de 1989 y demás aplicables.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	100		
Maquilas	LUCHO HERNANDO ARIZA ARIZA, MAI ALIMENTOS REALES, DISTRIBUIDORA DE QUESO Y HUEVO FLOR DEL CAMPO SAS	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cucharеables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias).		
	1.2.2 Leche condensada		
	1.6.1 Mantequilla		
	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)		
	1.5.2 Quesos madurados o semimadurados		
	1.7.1 Arequipe / dulce de leche / caramelos de leche		
	1.9.1 Lactosueros líquidos y productos cuyo contenido de lactosueros líquidos es al menos 20% m/m, se excluyen los de 1.8.1		
	1.3.1 Crema (nata), enteras o no; aceite de mantequilla; grasa de leche anhidra "ghee"		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Cantidad/Unidad de tiempo
1.1.2 Yogurt y Kumis	569 Toneladas/año
1.2.2 Leche condensada	65,8 Toneladas/año
1.6.1 Mantequilla	39 Toneladas/año
1.5.1 Cuajada, queso campesino, doblecrema (mozarella, siete cueros), pera, ricotta	634 Toneladas/año
1.5.2 Tipo paipa, gouda	25,15 Toneladas/año
1.7.1 Arequipe, dulce de leche	1064 Toneladas/año
1.9.1 Bebida láctea fermentada	150 Toneladas/año
1.3.1 Crema de leche pasteurizada	95 Toneladas/año

FB

1466

2368

	INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2021/08/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoria1	67
Subcategoria2	65
Subcategoria3	66
Subcategoria4	66
Subcategoria5	64
Subcategoria6	65
Subcategoria7	67
Subcategoria8	70
Subcategoria9	
Subcategoria10	
Materias Primas	
Número de subcategorías evaluadas	8
Promedio total del porcentaje de	66

Se aplicó MSS?	SI	Tipo de medida	Destrucción
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?			

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

1.1.2 Yogurt y Kumis: 1.1, 1.3, 1.4, 1.6, 2.2, 2.3, 3.1, 3.3, 3.4, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.5, 5.6, 6.1, 6.2, 6.5, 6.6
1.2.2 Leche condensada: 1.1, 1.3, 1.4, 1.6, 1.7, 1.8, 2.2, 2.3, 3.1, 3.3, 3.4, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.5, 5.6, 6.1, 6.2, 6.4, 6.5, 6.6
1.6.1 Mantequilla: 1.1, 1.6, 1.7, 1.8, 2.2, 2.3, 3.1, 3.3, 3.4, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.5, 5.6, 6.1, 6.2, 6.4, 6.5, 6.6
1.5.1 Queso fresco: 1.1, 1.4, 1.6, 1.7, 1.8, 2.2, 2.3, 3.1, 3.3, 3.4, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.5, 5.6, 6.1, 6.4, 6.5, 6.6
1.5.2 Queso semimaduro: 1.1, 1.4, 1.6, 1.7, 1.8, 2.2, 2.3, 3.1, 3.3, 3.4, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.4, 5.5, 5.6, 6.1, 6.2, 6.4, 6.5, 6.6
1.7.1 Arequipe, dulce de leche: 1.1, 1.3, 1.4, 1.6, 1.7, 1.8, 2.2, 2.3, 3.1, 3.3, 3.4, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.5, 5.6, 6.1, 6.2, 6.3, 6.5, 6.6
1.9.1 Bebida láctea fermentada: 1.1, 1.3, 1.4, 1.6, 1.7, 1.8, 2.2, 2.3, 3.1, 3.3, 3.4, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.5, 5.6, 6.1, 6.2, 6.5, 6.6
1.3.1 Crema de leche pasteurizada: 1.1, 1.6, 1.7, 1.8, 2.2, 2.3, 3.1, 3.3, 3.4, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.5, 5.6, 6.1, 6.5, 6.6

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular

Exigencias adicionales:

Ninguna.

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso.

Iguna.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguno. Nelson Bolivar Gil.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se realiza visita en atención a censo - visita extraordinaria y atención a ETA donde se informa que:
Se presenta Enfermedad Transmitida por Alimentos ocurrida en el Centro de Rehabilitación de Boyacá, el día 15 de marzo del 2022, relacionada con el producto Kumis entero con dulce PESLAC, Fabricante: Peslac procesadora de lácteos S.A, Dirección: Cra 4 N° 10-98 Firavitoba, RSAL02I19914, VEN 230322, L: 40104822 WB.

1467

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

En relación con la atención de la ETA se realizan las siguientes actividades:
1. Se realiza la visita de inspección al establecimiento fabricante del kumis implicado en la ETA, reportándosela al fabricante que aún no había sido notificado del evento, con el objeto de identificar las causas que podrían haber ocasionado el evento, dejando las observaciones de incumplimiento en el cuerpo del acta, emitiendo concepto favorable.
2. Se identifica el lote del kumis objeto de la investigación en esta visita, encontrando que la producción inició el dia 08 de febrero y fue envasado el día 17 del mismo mes, realizando trazabilidad completa hasta el cliente final, sin econtrar variaciones en los parámetros de proceso. Se encuentra que la vida útil se da por encima de lo establecido en la resolución 2310 de 1986, se solicita a la planta ajustar este parámetro acorde con la reglamentación.
3. No se realiza toma de muestra toda vez que no es posible realizar la logisitca del traslado al laboratorio de Bogotá, se revisan resultados de laboratorio por parte de particulares como control microbiológico de fechas 25 de febrero de 2022 y 07 de abril de 2022 encontrándose dentro de parámetros microbiológicos.
4. No se aplica medida sanitaria de seguridad porque no se encuentran factores de riesgo en el proceso productivo, que justifiquen esta decisión.
5. Se realiza trazabilidad y se anexan los siguientes documentos: Control análisis fisicoquímico de leche cruda, control de producción de fermentados base kumis, control de empaque de yogurt vaso y garrafa, trazabilidad de kumis entero con dulce lote 40104822WB, informe de calidad No 181-2022, certificados de análisis de materias primas, certificados microbiológicos de producto, control de manipuladores, control de limpieza y desinfección, control de agua potable (15 folios), donde no se encuentran desviaciones al proceso y se puede realizar completa.
6. Se realiza análisis de rotulado general y nutricional al kumis presentando cumplimiento.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma: _____

Nombre: Lida Yazmin Pardo Barón

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: GTT CO2

Firma: _____

Nombre: Claudia Marcela Quintero Gil

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: GTT CO2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma: _____

Nombre: Nelsy Yaneth Bolivar Méndez

Cargo: Coordinadora de Planta

C.C. 52031915

PB

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20164591	Nombre producto	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE VARIEDADES: SOYA, GIRASOL, CANOLA, MAIZ, OLIVA, PALMA; MEZCLA DE ACEITES VEGETALES: SOYA-PALMA; GIRASOL-PALMA; CANOLAPALMA; MAIZ-PALMA.,				
Registro Sanitario	PSA-0002035-2019	Vencimiento	2026/07/02	Modalidad	ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	ACEITE DORADO / ACEITE IMPERIAL / ACEITE DE ORO , ACEITE VILLARREAL/ ACEITE VICTORIA						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
DE 80 ml A 5000 LITROS DE 1 A 100 UNIDADES - GRANEL

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
ENVASADOR	PLAZA ANDINA S.A	KM 3 VDA ALONSITO VIA PUERTO SANTANDER	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	CUCUTA	
FABRICANTE	PLAZA ANDINA S.A	KM 3 VDA ALONSITO VIA PUERTO SANTANDER	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	CUCUTA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PLAZA ANDINA S.A	KM 3 VDA ALONSITO VIA PUERTO SANTANDER	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	CUCUTA	

Imprimir << Atras

2368

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20207459	Nombre producto	ACEITE VEGETAL VARIEDAD SOYA; ACEITE VEGETAL VARIEDAD PALMA. MEZCLA DE ACEITES VEGETALES OLEINA DE PALMA Y SOYA. ACEITE VEGETAL DE GIRASOL. ACEITE DE OLIVA				
Registro Sanitario	PSA-0003063-2021	Vencimiento	2028/08/12	Modalidad	ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,9013382798						
Marcas	ACEITE IDEAL, SOYA SALOMÉ, PALMA SALOMÉ, PALMA GALILEA, SOYA GALILEA,PALMA SALOMÓN, SALOMÓN ACEITE VEGETAL, SALOMÓN SOYA, ZAJEY SOYA, ZAJEY PALMA, IDEAL VEGETAL,MEGASOYA ., INDELSAN , LA PATRONA, ACEITE MARLITA SOYA, ACEITE OLEOCOSTA SOYA., ACEITE BENICIO PALMA, ACEITE BENICIO SOYA., ACEITE MEGAPALMA, ACEITE OLEOCOSTA PALMA, ACEITE MARLITA PALMA, ACEITE MARTINA PALMA, ACEITE MARTINA SOYA						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
100 ml hasta 20 L

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
ENVASADOR	COMERCIALIZADORA ELINCER SAS	CR 2 # 3-290 LT 22 C2 PARQUE	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	
FABRICANTE	COMERCIALIZADORA ELINCER SAS	CR 2 # 3-290 LT 22 C2 PARQUE	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COMERCIALIZADORA ELINCER SAS	CR 2 # 3-290 LT 22 C2 PARQUE	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	

Imprimir << Atras

2369

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES

invima

CIUDAD	YOPAL	FECHA	10 11 2022
ACTA N°	19227		
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:		GRAN SUPERFICIE	X
		GRAN SUPERFICIE CON PREPARACION DE ALIMENTOS	
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD	SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL DE YOPAL		

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL	Rosa Delia Albino Gomez		
*CÉDULA / NIT	7095458155	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	BS001709546R753
*NOMBRE COMERCIAL	La 40 Mar y Menos Supermercado		
*DIRECCIÓN	calle 40 # 12 - 70	MATRICULA MERCANTIL	
*DEPARTAMENTO	CASANARE	*MUNICIPIO	YOPAL
Barrio X	Vereda	Comuna 5	Localidad	Sector	Corregimiento	Caserío	UPZ
Otro	Cuál: el Final		
TELÉFONOS	3125743698	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	maxmendoza40yopal@hotmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Rosa Delia Albino Gomez		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. X C.E. NIT Número de documento	7095458755	
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Rosa Delia Albino Gomez		
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. X C.E. NIT *Número de documento	7095458155	
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	calle 40 # 12 - 70		
*DEPARTAMENTO	CASANRE	*MUNICIPIO	YOPAL
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	5:30am / 9:00pm	*NÚMERO DE TRABAJADORES	77

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	21 12 2020	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	85 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	Especifique:	

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	1.1. Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8.)	2	(1)	0	Se observan espacios libres que permiten el ingreso de plagas. C

Powered by CamScanner

471

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES

invima

1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2	①	1	se observan paredes con desprendimiento de pintura.	C
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8 Artículo 33, Numeral 4.)*	②	1	2		C
1.4	Instalaciones sanitarias. *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	③	1,5	3		C
1.5	Distribución y áreas *(Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)*	2	①	0	se observa estanteria pegados a la pared, no permiten operaciones de limpieza y desinfeccion de pisos y paredes	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta	
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	③	1,5	0		C
2.2	Diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. *(Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 19 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)*	③	1,5	0		C
2.3	Superficies de contacto con el alimento. *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	④	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud. *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	⑤	2,5	0		C

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES

Invima

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674 2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 28 Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8.)	4	(2)	0	No se evidencian registros de calidad del agua y lavado y desinfeccion de tanques de almacenamiento. C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10)	(2)	1	0	C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	(2)	1	0	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 28, Numeral 3.)	(2)	[redacted]	0	C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	(4)	2	0	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2207, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 28.)	(3)	1,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

6	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	Condiciones generales de almacenamiento. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	(5)	2,5	0	C
6.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	(10)	5	0	C

Powered by CamScanner

2372

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES

invima

3.2	Reconocimiento médico. *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	0	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	6	3	0	se observan manipuladores de alimentos con uñas largas y esmalte 1 de los 17 manipuladores de alimentos no cuentan con la indumentaria adecuada. C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			13	La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta
#	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	4	2	0	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 8; Artículo 35, Numeral 4.)	8	[redacted]	0	C
4.3	Control de Proceso. (Ley 9 de 1979, Artículo 263, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	3	1,5	0	C
4.4	Operaciones de envasado y embalaje (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	3	1,5	0	C
5	Procedencia y requisitos legales. (Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

Powered by CamScanner

1479

2373

ICA
Instituto Colombiano Agropecuario

SUBGERENCIA DE PROTECCION ANIMAL
DIRECCIÓN TECNICA DE SANIDAD ANIMAL
SECCIONAL CALDAS

CERTIFICACIÓN

Mediante Resolucion ICA No. 00017017 del 05/09/2022

LA GRANJA AVICOLA: LA **GLORIETA - BOCACHICA** identificada con R.S.P.A No. **0001289266** y localizada en el departamento de **CALDAS**, municipio **RISARALDA**, vereda **MIRANDA** , con un sistema de producción de **POSTURA**

Propietario: **INTEGRATIVA AGROPECUARIA S.A.S.**

HAN CUMPLIDO CON LOS REQUISITOS EXIGIDOS EN LA RESOLUCIÓN ICA 3651 DE 2014 POR LO CUAL SE CERTIFICA COMO:

GRANJA AVICOLA COMERCIAL BIOSEGURA

ESTE CERTIFICADO TIENE VIGENCIA DE TRES AÑOS CONTADOS A PARTIR DE SU EXPEDICION
DADO EN LA GERENCIA SECCIONAL CALDAS A LOS 05 DIAS DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL 2022

GERENTE SECCIONAL

FORMA 3-943 Versión 03-2020

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20256274	Nombre producto	POLLO MARINADO Y SUS VARIEDADES:POLLO ENTERO , MEDIO POLLO,PECHUGA, PIERNA PERNIL CON/SIN RABADILLA, PERNILES CON/SIN RABADILLA, PIERNAS, ALAS CON/SIN COSTILLAR, FILETE DE PECHUGA; CUBITOS DE POLLO, FAJITAS DE PECHUGA, LOMITO DE PECHUGA. MERCADO FAMILIAR:(4 PERNILES CON RABADILLA, 4 PIERNAS Y 2 ALAS CON COSTILLAR); AJIACO:(2 PERNILES CON RABADILLA Y 2 PIERNAS); TIPICO SUPER SAZON: (TROZOS DE POLLO); OSOBUCO: (TROZOS DE POLLO DE PIERNA PERNIL CON/SIN RABADILLA); GUISADO CASERO: (4 PERNILES CON RABADILLA 4 PIERNAS Y 2 ALAS CON COSTILLAR); COMBO COLOMBIANO:(5 PERNILES CON RABADILLA Y 1 PECHUGA); SUPERCOMBO:(5 PERNILES CON RABADILLA Y 5 PIERNAS); CHULETA:(PECHUGA EN CORTE DE LONJA).				
Registro Sanitario	RSA-0026081-2023	Vencimiento	2028/06/02	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8600324509						
Marcas	POLLO FIESTA, DA POLLO, POLLO PA MI BARRIO						

Datos de Interés

Tratamiento	null		
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Desde 100 gramos hasta 2500 gramos

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	POLLO FIESTA S A	CRA- 68 D NO, 12 - 37 INT 1	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	carnesfriasfesta@gmail.com, pollofiestasa@hotmail.com,
TITULAR REGISTRO SANITARIO	POLLO FIESTA S A	CRA- 68 D NO, 12 - 37 INT 1	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	carnesfriasfesta@gmail.com, pollofiestasa@hotmail.com,

Imprimir << Atras

2375

Invima	INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE BENEFICIO DE AVES CATEGORIA NACIONAL, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 242 DE 2013	INSPECCION
	Código: IVC-INS-FM108 / Versión: 02	Fecha de Emisión: 2022-08-21

Ciudad y fecha: BOGOTA, D.C., 2022/11/30, 2022/12/01 Y 02

Datos Generales:

Razón Social:	POLLO FIESTA S. A. S.		
Código:	073AD	Nit:	860.032.450-9
Dirección:	CARRERA 86 D Nº 12 - 37		
Municipio:	BOGOTA, D. C.	Departamento:	BOGOTA, D. C.
Teléfonos:	(601)4172480; 3102513764	E-mail:	drcalidad@pollo-fiesta.com
Representante Legal:	JUAN MANUEL REYES NIETO		

Datos de producción:

Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)	DOMINGO, LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES Y VIERNES	Número de Turnos por día:	1
Velocidad de la línea: # aves beneficiadas/hora	7200 aves/hora	Máximo de horas por turno:	12
Capacidad de almacenamiento de producto terminado (Ton):	Refrigerado: 113	Congelado:	8

Despresa:

Cuenta con despresa anexa:	SI	Volumen de despresa: (Numero de canales/ turno):	20000

Nota: Si la planta no cuenta con despresa anexa diligenciar NA en los ítems 1.12.5.1, 1.12.5.2, 1.12.6.3 y 2.3

Dependencia y Grupo:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2	Oficio Comisorio No:	7303-3852-22
Objetivo de la visita:	REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL BAJO DECRETO 1500 DE 2007, RESOLUCIÓN 242 DE 2013 CON ENFOQUE DE RIESGO Y POR LISTADO PRIORIZADO DEL CUARTO TRIMESTRE AÑO 2022.		

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	2022-02-04	Porcentaje obtenido:	87,61%	Concepto sanitario obtenido: FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

Aceptable	A	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Aceptable con Requerimientos	AR	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Inaceptable	I	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
No Aplica	NA	Esta opción se activa cuando el establecimiento no tenga despostio anexo a la planta de beneficio. Solo para los ítems 1.12.5 Área de despresa y 3.1 Programa de retiro del producto del mercado.

No.	ASPECTO A VERIFICAR				
1.	ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.1	Localización y accesos*	AR	3	1,5	Encuentran elementos en desuso en área de descargue, detrás de la lavadora de huacales.
1.2	Diseño y construcción	AR	6	3,0	Piso entre filtro sanitario de despacho e ingreso a despacho se encuentra en mal estado. Varias uniones entre paredes de las áreas de descargue, escaldado, evisceración, enfriamiento de vísceras no son redondeadas. Varias uniones entre panel de pared y piso del área de descargue se encuentra deteriorado. Panelería de las áreas de descargue, escaldado y evisceración presenta corrosión. Uniones entre piso y canal de desagüe de desplumadora no cuenta con uniones redondeadas. viga en techo del área de descargue se encuentra con corrosión. Piso en área de descargue presenta grietas en varias partes. Se evidencia filtración de agua desde el área de escaldado al área de descargue. Corrosión en techo frente apuerta de IQF, bajo la línea de escurrido.
1.3	Sistemas de drenaje	A	3	3,0	
1.4	Ventilación	A	3	3,0	
1.5	Iluminación	AR	4	2,0	Falta realizar nuevo estudio por cambio de luminarias.
1.6	Instalaciones sanitarias				
1.6.1	Sanitarios y vestieres*	A	4	4,0	

1477

1.6.2	Filtros Sanitarios (No permite calificación AR)	A	6	6,0	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	6	6,0	
1.7	Control integrado de plagas*	AR	5	2,5	Puerta de muelle de despacho del pollo con abertura por un lado y en la parte superior.
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	4	4,0	
1.9	Calidad del agua*	A	8	8,0	Muestreo microbiologico y fisicoquímico con resultados aceptables de fecha 2022/09/19.
1.10	Operaciones sanitarias	AR	8	4,0	Deficiencias de limpieza y desinfección antes del inicio del proceso, las cuales son corregidas inmediatamente; sin embargo reportes de bitácora indican reiteradas deficiencias en las *Operaciones Sanitarias*, especialmente en el muelle de despacho del pollo.
1.11	Personal manipulador				
1.11.1	Estado de salud*	A	6	6,0	
1.11.2	Capacitación	A	6	6,0	
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección *	AR	6	3,0	La planta no se hace responsable del lavado y desinfección de la dotación de trabajo de los operarios, como indica la Resolución 242 Art 16 N.4. Cuenta con un procedimiento escrito de acuerdo a la circular 4200-1020-18.
1.12	Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios en las plantas de beneficio				
1.12.1	Sala de recepción y sacrificio				
1.12.1.1	Requisitos de las instalaciones*	A	6	6,0	
1.12.1.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	6	6,0	
1.12.1.3	Requisitos para las operaciones *	A	6	6,0	
1.12.2	Área de escaldado y desplume				
1.12.2.1	Requisitos de las instalaciones*	A	6	6,0	
1.12.2.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	6	6,0	
1.12.2.3	Requisitos para las operaciones *	A	6	6,0	
1.12.3	Área de evisceración				
1.12.3.1	Requisitos de las instalaciones*	A	6	6,0	
1.12.3.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	6	6,0	
1.12.3.3	Requisitos para las operaciones *	A	6	6,0	
1.12.4	Área de enfriamiento y empaque de canales y productos cárnicos comestibles				
1.12.4.1	Requisitos de las instalaciones* (No permite calificación AR)	A	6	6,0	
1.12.4.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	6	6,0	
1.12.4.3	Requisitos para las operaciones *	A	6	6,0	
1.12.5	Área de despresa y empaque				
1.12.5.1	Requisitos de las instalaciones*	A	6	6,0	
1.12.5.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	6	6,0	
1.12.5.3	Requisitos para las operaciones *	A	6	6,0	
1.12.6	Área de almacenamiento y/o congelación				
1.12.6.1	Requisitos de las instalaciones*	A	6	6,0	
1.12.6.2	Requisitos de los equipos y utensilios * (No permite calificación AR)	A	6	6,0	
1.12.6.3	Requisitos para las operaciones *	A	6	6,0	
1.12.7	Área de despacho				
1.12.7.1	Requisitos de las instalaciones*	AR	5	2,5	Puerta de muelle de despacho del pollo con abertura por un lado y en la parte superior.
1.12.7.2	Requisitos para las operaciones * (No permite calificación AR)	A	6	6,0	
1.12.8	Otras instalaciones	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		281	182,5	
2	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
2.1	Desarrollo de los POES	A	6	6,0	
2.2	Implementación POES*	AR	5	4,0	No se realiza validación microbiológica de los POES de la línea de evisceración. Está proyectada la realización de la actividad.
2.3	Mantenimiento de los POES	A	6	6,0	
2.4	Acciones correctivas	A	6	6,0	
2.5	Registros	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		36	32,0	

2377

	3. PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	AR	8	3,0	El programa se encuentra bien documentado, pero se evidencia lo siguiente: Piso entre filtro sanitario de despacho e ingreso a despacho se encuentra en mal estado. Varias uniones entre paredes de las áreas de descargue, escaldado, eviscereación, enfriamiento de vísceras no son redondeadas. Varias uniones entre panel de pared y piso del área de descargue se encuentra deteriorado. Panelería de las áreas de descargue, escaldado y eviscereación presenta corrosión. Uniones entre piso y canal de desagüe de desplumadora no cuenta con uniones redondeadas. Viga en techo del área de descargue se encuentra con corrosión. Piso en área de descargue presenta grietas en varias partes. Se evidencia filtración de agua desde el área de escaldado al área de descargue. Corrosión en techo frente apuerta de IQF, bajo la línea de escurrido.
3.2	Programa de proveedores	A	8	8,0	
3.3	Programa de retiro del producto del mercado	A	8	8,0	
3.4	Programa de trazabilidad*	A	8	8,0	
3.5	Plan de muestreo	A	8	8,0	
3.6	Programa de calibración de equipos	A	8	8,0	
	TOTAL BLOQUE		40	37,0	

	4. INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
4.1	Asignación de inspección oficial y auxiliar *	A	8	8,0	
4.2	Inspección ante mortem*	A	8	8,0	
4.3	Procedimientos de manejo y disposición de animales de acuerdo a los dictámenes de la inspección ante mortem	A	8	8,0	
4.4	Inspección post mortem*	A	8	8,0	
4.5	Procedimientos de manejo y disposición de productos de acuerdo a los dictámenes de la inspección post mortem	A	8	8,0	
	TOTAL BLOQUE		34	34,0	

	5. VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
5.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	A	8	8,0	
5.2	Rotulado del producto terminado	A	8	8,0	
5.3	Expedición de las Guías de Transporte y Destino de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles *	A	8	8,0	
5.4	Transporte producto terminado	A	8	8,0	
5.5	Control del producto y del proceso *	A	8	8,0	
	TOTAL BLOQUE		36	36,0	
	PUNTAJE FINAL		347	321,5	

* Ítems que al ser calificados con inaceptable "I", arrojan automáticamente un concepto sanitario DESFAVORABLE

El establecimiento debe dar cumplimiento total a los ítems evaluados con "AR" o "I"

NINGUNA

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	201	182,5	90,80%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	32,0	88,89%
PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	40	37,0	92,50%
INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM	34	34,0	100,00%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	36,0	100,00%
TOTAL	347	321,5	92,65%

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	92,65%	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

Ninguna; todas fueron aclaradas sobre la lectura del acta

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 02 del mes de DICIEMBRE de 2022. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

1979

Firma:		Firma:	Oscar Julián Sánchez D.
Nombre:	GUSTAVO FRANCISCO SEVERICHE DÍAZ	Nombre:	OSCAR JULIÁN SÁNCHEZ DUEÑAS
Cédula	9'875.211	Cédula:	80'037.269
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTTC02	Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTTC02
Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cédula		Cédula:	
Cargo:		Cargo:	
Dependencia:		Dependencia:	
Firma:		Firma:	
Nombre:	Eduardo C. Morales.	Nombre:	Javier Sánchez D.
Cédula	5176165 H.	Cédula:	80472 976
Cargo:	Director Asesq Calidad.	Cargo:	Gte. Admon y Operaciones
Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cédula		Cédula:	
Cargo:		Cargo:	

El Invima requiere para el ejercicio de sus funciones legales, recolectar datos personales de sus usuarios y personas externas e incorporarlos en bases de datos. El tratamiento de los mismos se hará de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y en la Política de tratamiento y protección de datos personales del Invima, la cual puede consultar en www.invima.gov.co

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sistemas.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8583. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá

1.1	**Localización y diseño.** *(Ley 9/1979, Artículo 168, 282. Resolución 3008/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 243/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)*	2	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3008/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 243/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)*	2	1	0	Se observa levantamiento de capas de pintura en paredes del área donde se realiza desposte. Se observan pisos con grietas y asperezas que facilitan la acumulación de suciedad. Uniones entre paredes de cuartos fríos y pisos presentan desprendimiento de pintura. C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3008/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 243/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)*	2	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 3008/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 243/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)*	3	1,5	0	C
1.5	**Programa de Mantenimiento de Instalaciones.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
	BLOQUE 2				
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3008/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)*	5	2,5	0	C

2379

1481

2380

2.2	**Condiciones de los equipos de conservación.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 66: Numerales 25, 26, 27)*	6	3	0	Se observan empaques de las puertas del cuarto de refrigeración # 2 con deterioro y se observa difusor del cuarto de refrigeración #1 con presencia de corrosión. Neveras de exhibición presentan desprendimiento de pintura. C
2.3	**Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAS MANIPULADORES DE ALIMENTOS**				**HALLAZGOS**
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 16: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)*	6	3	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15. 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0	C
3.4	**Dotación personal.** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2,5	0	C

1482

2381

4.5	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36)*	5	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta	
#	**HALLAZGOS**					
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3)*	6	3	0		C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.4; Artículo 55: Numeral 20, 32)*	3	1,5	0		C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20)*	5	2,5	0		C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)*	6	3	0		C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12 Resolución 3009/2010, Artículo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)*	6	3	0		C

1783

2382

FORMATO DIAGNÓSTICO, CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1500 DE 2007 Y SUS REGLAMENTOS TÉCNICOS COMPLEMENTARIOS PARA EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Casanare

CIUDAD | EMISIÓN DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA PROVISIONAL

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

CÉDULA / NIT | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

*NOMBRE COMERCIAL CARNES LA PECINA

*DIRECCIÓN CLL 10 #7-80 | MATRÍCULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO CASANARE | *MUNICIPIO TRINIDAD

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: PALMERAS

TELÉFONOS 318 8557541 - 3212252767 | FAX

CORREO ELECTRÓNICO

NOMBRE DEL PROPIETARIO LUIS ARBEY JARAMILLO QUICENO

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento 9760[illegible]

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL LUIS ARBEY JARAMILLO QUICENO

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento 9760[illegible]

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN CLL 10 #7-80

*DEPARTAMENTO CASANARE | *MUNICIPIO TRINIDAD

*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina [X] Porcina [X] Aves [X]

Otras especies, cuál? QUESO

PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES: SI [X] NO [ ]

	REQUISITOS SANITARIOS	CUMPLIMIENTO	
1°	El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, aguas estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que pueden contaminar el alimento. *(Ley 9/1979: Artículo 282).*	SI	NO
2°	La construcción es resistente al medio ambiente. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 2).*	SI	NO
3°	La construcción impide el ingreso de plagas. *(Ley 9/1979: Artículo 259).*	SI	NO
4	El establecimiento tiene el tamaño necesario para permitir la manipulación y almacenamiento de la carne y/o productos cárnicos comestibles, así como el flujo del personal. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 2).*	SI	NO
5°	Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 1. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 1).*	SI	NO
6	Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, entre otros. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 10. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 10. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 10).*	SI	NO
7°	El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta. *(Ley 9/1979: Artículo 282).*	SI	NO
8°	Los pisos se encuentran construidos en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 4).*	SI	NO
9°	Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 4).*	SI	NO
10°	Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 4, 11.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4, 11.2. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 4, 11.2).*	SI	NO
11°	Las paredes se encuentran construidas en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 5).*	SI	NO
12	Las uniones entre las paredes y de éstas con el piso son redondeadas. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 5).*	SI	NO
13°	Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas son de material impermeable, resistente, liso, no presenta condensación, no se observa desprendimiento de partículas y permiten su limpieza y desinfección. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 6. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 6.).*	SI	NO
14	Las áreas cuentan con la ventilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos. *(Decreto*	SI	NO

Powered by CamScanner

16*	Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 8. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 8. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 8).*	SI	NC
16*	Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 7. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 7. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 7).*	SI	NC
17	El establecimiento cuenta con la suficiente iluminación (natural o artificial), sobretodo en las áreas donde se manipule la carne o los productos cárnicos comestibles. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 3, 9, 13. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 3, 9, 13. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numerales 3, 9, 13).*	SI	NC
18*	Las lámparas se encuentran en buen estado de mantenimiento, son de fácil limpieza y poseen la protección necesaria para evitar la caída de partículas extrañas. *(Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 14. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 14).*	SI	NC
19*	Cuenta con los servicios sanitarios (baños) en material higiénico sanitario, en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, son funcionales y se encuentran separados de las áreas donde se manipula la carne y los productos cárnicos comestibles. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15, 16. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15, 16. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 15, 16)*	SI	NC
20*	Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 15)*	SI	NC
21*	Los servicios sanitarios cuentan con sistema de ventilación o extracción de olores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestibles. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 18. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 18. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 18).*	SI	NC
22	Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación de aire. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 17. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 17. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 17).*	SI	NC
23*	Cuenta con instalaciones para operaciones de limpieza, desinfección y secado de las manos de los manipuladores en las áreas de corte o cercanas a estas de accionamiento no manual. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.1. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 19.1).*	SI	NC
24*	Cuenta con sistemas para la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas en las áreas de corte o cercanas a estas *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.2. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 19.2)*	SI	NC
25*	*El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de las actividades; los cuales están diseñados, construidos, instalados, son de fácil limpieza y desinfección y su mantenimiento evita la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles.* *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 22, 23 y 24 Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 22, 23 Y 24. Resolución 243/2013: Artículo 22: Numerales 2.1 y 3.2; Artículo 55, Numerales 22, 23, 24 y 33).*	SI	NC
26*	El personal manipulador no presenta signos y/o síntomas de enfermedad (heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, entre otras) o en caso de presentarse, el establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias para evitar la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1, 3.16; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 16; Artículo 17; Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 243/2013: Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2)*	SI	NC
27*	Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no usan accesorios, presentan uñas cortas, protectores de cabello, barba o bigote, entre otras). *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.1, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12. 3.15, 3.17; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17: Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17. Resolución 243/2013: Artículo 13, Numeral 3; Artículo 16, Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17)*	SI	NC
28*	Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. En caso de usar guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.6, 3.14; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numerales 6, 14. Resolución 243/2013: Artículo 13, Numeral 6, 14)*	SI	NC
29	Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.19; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 19. Resolución 243/2013: Artículo 13, Numeral 19).*	SI	NC
30*	La dotación de trabajo se mantiene limpia y es de color claro, sin botones o accesorios. En caso de uso de delantales, estos permanecen atados al cuerpo. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 3.2, 3.3; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 2, 3; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 243/2013: Artículo 16, Numeral 2, 3; Artículo 55: Numeral 21.2)*	SI	NC
31	El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.10; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 10; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 243/2013: Artículo 16, Numeral 10; Artículo 55: Numeral 21.2)*	SI	NC
32*	El personal usa calzado cerrado, de tacón bajo e impermeable. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.13; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 13; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 243/2013: Artículo 16, Numeral 13; Artículo 55: Numeral 21.2)*	SI	NC
33*	El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.18, 3.20; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 18, 20; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 243/2013: Artículo 16, Numeral 18, 20; Artículo 55: Numeral 21.2)*	SI	NC
34	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta, y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 68, Numeral 2, 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 1. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 1)*	SI	NC
35	El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 68, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 2. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 21.3; Artículo 57, Numeral 2)*	SI	NC
36	Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además de conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 68, Numeral 1, 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 4. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 21.3; Artículo 57, Numeral 4)*	SI	NO
37*	El establecimiento verifica las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles y como evidencia de ello cuenta con los registros de la actividad. *(Decreto 1500/2007: Artículo 34, Numeral 3. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 26. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 26. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 26)*	SI	NO
38*	Cuenta con los documentos soportes (factura de venta y/o guía de transporte de carne, entre otros) que permiten establecer que las canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles provienen de establecimientos autorizados e inspeccionados por Invima. *(Resolución 3096/2004 de 2008. Resolución 3009/2010, Artículo 67, Numeral 28. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 28. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 28)*	SI	NO
39	Las canales (medias, cuartos y octavos de canal, que ingresan al establecimientos cuentan con la marca de "APROBADO". Toda la carne que ingresa al establecimiento empacada mantiene el distintivo de "APROBADO". *(Decreto 1500/2007: Artículo 31, Numeral 4.2.2; Artículo 34, Numeral*	SI	NO

Powered by CamScanner

40*	Las empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 43, Numeral 9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 33. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 32. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 31).*		SI	NO
41*	El empaque y etiquetado de la carne (en caso de requerirlo) se realizan bajo condiciones higiénicas y el material de empaque empleado es de primer uso. De requerirse, la etiqueta del producto deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación y nombre del corte. *(Decreto 1500/2007. Artículo 43, Numerales 1, 8)*	NA**	SI	NO
42	El establecimiento cuenta con termómetros para la medición de las temperaturas de la carne y productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 27. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 243/2013: Artículo 22, Numeral 2.2; Artículo 54, Numeral 8; Artículo 55, Numeral 32)*		SI	NO
43	El establecimiento lleva registros que permiten evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeración o congelación de los productos. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 27. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 27)*		SI	NO
44*	La carne y los productos cárnicos comestibles se mantienen a las temperaturas establecidas en la normatividad sanitaria vigente: - Bovino, Porcino y Orden Crocodylia: En Refrigeración: Canal menor o igual a 7°C medida en el centro de la masa muscular, Productos cárnicos comestibles 5°C (solo bovinos y porcinos). En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor. - Aves de corral: En Refrigeración: Canales y sus partes -2°C a 4°C; productos cárnicos comestibles máximo a 4°C. En Congelación: Canales, sus partes y productos cárnicos comestibles a - 18°C o menos. En caso que el establecimiento realice las actividades secundarias de deshuese, deshuese y/o fileteo de carne proveniente de canes de canal, el producto se mantiene a máximo 5°C durante la operación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1 y 2. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66: Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 2. Resolución 243/2013: Artículo 22, Numeral 3.1; Artículo 54, Numeral 3; Artículo 55, Numeral 32).* *Nota: Mientras la Planta de Beneficio Animal cumple el requisito de temperatura de enfriamiento de la carne y los productos cárnicos comestibles el expendio podrá recepcionar las canales (medias canales, cuartos de canal y estacas de canal) en caliente, permitiendo la reducción gradual de la temperatura hasta el momento del despacho y su posterior refrigeración.(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 54, Numeral 2.3).*		SI	NO
45*	El producto congelado no es sometido a proceso de descongelación, para ser expendido como refrigerado. *(Decreto 2270 de 2012: Artículo 5)*		SI	NO
46*	Los difusores de los cuartos de almacenamiento no filtran agua sobre los productos ni genera empozamiento en su interior. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 6. Resolución 243/2013: Artículo 54, Numeral 7)*		SI	NO
47	Los rieles se encuentran a una distancia que evita el contacto entre canales, de estas con las paredes y el piso del cuarto de almacenamiento. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literales c, d y e. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 7)*	NA**	SI	NO
48*	Las áreas y /o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal j; Resolución 240 de 2013, Artículo 26, numeral 3.10, Artículo 129, Numeral 8; Resolución 242 de 2013, Artículo 24, Numeral 1.4 y 3.15, Artículo 54, Numeral 6; Resolución 562 de 2015, Artículo 26, Numeral 26.3.4, 26.3.10, Artículo 71, Numeral 71.8)*		SI	NO
49*	En caso de expender carne y/o productos cárnicos comestibles, estos son almacenados separados (incluidas las carnes de diferentes especies) y de tal forma que se favorece la circulación del aire. Si expende canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles de aves, se disponen de manera ordenada y separadas por secciones en las neveras de exhibición o en los cuartos fríos. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 31. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 1. Resolución 243/2013: Artículo 130, Numeral 30 y 31. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 2; Artículo 55, Numeral 30 y 31)*		SI	NO
50*	Las materias primas, envases, empaques, envolturas se encuentran almacenados de manera que se evita su contaminación y se asegura su correcta conservación. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numeral 32. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 31)*		SI	NO
51	El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad y presión suficiente para las actividades que se realicen, así como para realizar operaciones de limpieza y desinfección efectivas. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 3. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 3)*		SI	NO
52	Si el establecimiento obtiene el agua a partir de una explotación subterránea, garantiza la potabilidad de esta y cuenta con autorización por parte de la autoridad ambiental. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.2)*	NA**	SI	NO
53	En caso de usar hielo, este proviene de un establecimiento autorizado para desarrollar dicha actividad, o en caso de ser elaborado en el expendio, se realiza a partir de agua potable de manera que no se genera su contaminación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.3)*	NA**	SI	NO
54*	El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. *(Decreto 1500/2007. Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010. Artículo 67, Numeral 11.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 11.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 11.1)*		SI	NO
55*	El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectable debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se manipulen los alimentos. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.2. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 20.2)*		SI	NO
56*	Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los equipos y utensilios. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.1. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 20.1)*		SI	NO
57*	En el establecimiento no se evidencia presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su refugio y proliferación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8)*		SI	NO
58*	El establecimiento realiza las operaciones de limpieza y desinfección a las instalaciones, equipos y utensilios, evitando la creación de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventilación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilios para las labores de limpieza y desinfección se almacenan de forma que se evita la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 12. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 12. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numerales 12 y 30).*		SI	NO

Powered by CamScanner

2385

44*	La carne y los productos cárnicos comestibles se mantienen a las temperaturas establecidas en la normatividad sanitaria vigente: - Bovino, Porcino y Orden Crecodylia: En Refrigeración: Canal menor e igual a 7°C medida en el centro de la masa muscular, Productos cárnicos comestibles 5°C (todo tipo de vísceras y despojos). En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor. - Aves de corral: En Refrigeración: Canales y sus partes -2°C a 4°C; productos cárnicos comestibles máximo a 4°C. En Congelación: Canales, sus partes y productos cárnicos comestibles a - 18°C o menos. En caso que el establecimiento realice las actividades secundarias de despresa, deshuese y/o filetee de carne proveniente de carnes de corral, el producto se mantiene a máximo 8°C durante la operación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1 y 2. Resolución 3929/2013: Artículo 17, Numeral 3.2.2.2.3, Literal c; Artículo 69 Numeral 3. Resolución 3929/2013: Artículo 128, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 72, Numeral 3.1; Artículo 84, Numeral 2; Artículo 88, Numeral 3d).* *Nota: Mientras la Planta de Beneficio Animal cumpla el requisito de temperatura en enfriamiento de la carne y los productos cárnicos comestibles el expendio podrá recepcionar las canales (medias canales, cuartos de canal y octavos de canal) en caliente, permitiendo la reducción gradual de la temperatura hasta el momento del despacho y su posterior refrigeración.(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 84, Numeral 2.3).*	SI	NO
45*	El producto congelado no es sometido a proceso de descongelación, para ser expendido como refrigerado. *(Decreto 2270 de 2012: Artículo 8)*	SI	NO
46*	Los difusores de los cuartos de almacenamiento no liberan agua sobre los productos ni genera empozamiento en su interior. *(Resolución 3929/2013: Artículo 17, Numeral 3.2.2.2. Literal c. Resolución 240/2013: Artículo 139, Numeral 6, Resolución 3429/2013: Artículo 84, Numeral 7)*	SI	NO
47	Las rejillas se encuentran a una distancia que evita el contacto entre canales, las estas con las paredes y el piso del cuarto de almacenamiento. *(Resolución 3929/2013: Artículo 17, Numeral 3.2.2.2. Literales a, d y e. Resolución 240/2013: Artículo 139, Numeral 7)* (NA*)	SI	NO
48*	Las áreas y/o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. *(Resolución 3929/2013: Artículo 17, Numeral 3.2.2.2. Literal j; Resolución 240 de 2013, Artículo 39, numeral 3.10, Artículo 139, Numeral 8; Resolución 242 de 2013, Artículo 34, Numeral 1.4 y 3.10, Artículo 84, Numeral 8; Resolución 682 de 2016, Artículo 39, Numeral 39.3.4, 39.3.10, Artículo 71, Numeral 71.8)*	SI	NO
49*	En caso de expender carne y/o productos cárnicos comestibles, estos son almacenados separados (incluidas las carnes de diferentes especies) y de tal forma que se favorece la circulación del aire, el expendio canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles de aves, se disponen de manera ordenada y separados por secciones en las neveras de exhibición o en los cuartos fríos. *(Resolución 3929/2013: Artículo 67, Numeral 31. Resolución 240/2013: Artículo 139, Numeral 1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 30 y 31. Resolución 3429/2013: Artículo 84, Numeral 1; Artículo 88, Numeral 30 y 31)*	SI	NO
50*	Las materias primas, envases, empaques, envolturas se encuentran almacenados de manera que se evita su contaminación y se asegura su correcta conservación. *(Resolución 3929/2013: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numeral 32. Resolución 3429/2013: Artículo 88, Numeral 31)*	SI	NO
51	El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad y presión suficiente para las actividades que se realicen, así como para realizar operaciones de limpieza y desinfección efectivas. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.1. Resolución 3929/2013: Artículo 67, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 139, Numeral 3, Resolución 3429/2013: Artículo 88, Numeral 3)*	SI	NO
52	Si el establecimiento obtiene el agua a partir de una explotación autónoma, garantiza la potabilidad de esta y cuenta con autorización por parte de la autoridad ambiental. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.2)* (NA**)	SI	NO
53	En caso de usar hielo, este proviene de un establecimiento autorizado para desarrollar dicha actividad, o en caso de ser producido en el expendio, se realiza a partir de agua potable de manera que no se genera su contaminación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.3)* (NA**)	SI	NO
54*	El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3929/2013: Artículo 67, Numeral 11.1. Resolución 240/2013: Artículo 139, Numeral 11.1. Resolución 3429/2013: Artículo 88, Numeral 11.1)*	SI	NO
55*	El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectable provistos de tapados y se encuentran alejados del lugar donde se manipulen los alimentos. *(Resolución 3929/2013: Artículo 67, Numeral 20.2. Resolución 240/2013: Artículo 139, Numeral 20.2. Resolución 240/2013: Artículo 88, Numeral 20.2)*	SI	NO
56*	Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los equipos y utensilios. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3929/2013: Artículo 67, Numeral 20.1. Resolución 240/2013: Artículo 139, Numeral 20.1. Resolución 3429/2013: Artículo 88, Numeral 20.1)*	SI	NO
57*	En el establecimiento no se evidencia presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su refugio y proliferación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8)*	SI	NO
58*	El establecimiento realiza las operaciones de limpieza y desinfección a las instalaciones, equipos y utensilios, evitando la creación de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventilación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilios para las labores de limpieza y desinfección se almacenan de forma que se evita la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 3929/2013: Artículo 67, Numeral 12. Resolución 240/2013: Artículo 139, Numeral 12. Resolución 3429/2013: Artículo 88, Numerales 12 y 30).*	SI	NO
59*	Si el establecimiento realiza las actividades de despresa, deshuesado y/o filetesado, cuenta con una sección o área cuya ubicación, construcción y diseño es acorde al volumen del producto manejado, evitando la contaminación del producto. En caso de contar con un área para este fin se mantiene a una temperatura máxima de 12°C durante el desarrollo de dichas actividades. *(Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 3429/2013: Artículo 22; Artículo 88, Numeral 22).* El establecimiento secundario de despose de canales (incluidas medias, cuartos y octavos de canal) cuenta con un área que cuenta con mecanismo de la temperatura, con dimensiones suficientes para permitir la adecuada manipulación de manera que evite la contaminación del producto. *(Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 130. Resolución 3929 de 2013: Nota Instructiva Anexo).*	NA**	SI	NO
60	[illegible] documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.1)*	SI	NO
61	[illegible] reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un [illegible] *1.1.13. Resolución 3929/2013: Artículo 15, Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, [illegible] Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14)*	SI	NO
62	[illegible] en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes y/o productos cárnicos [illegible] condiciones de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de despresa, deshuese o [illegible] hasta su venta. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.2. Resolución 3429/2013: Artículo 22, Numeral*	SI	NO
63	[illegible] y refugio de plagas, con enfoque de control integral, soportado con un diagnóstico inicial. [illegible] y soportadas por registros. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8)*	SI	NO
64	[illegible] y líquidos que garanticen una eficiente separación, recolección, conducción, [illegible] mediante registros para la verificación de las mencionadas	SI	NO

Powered by CamScanner

2386

Casanare

RESOLUCIÓN No 1131 **- DE 2021** 21 SEP 2021

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Emitir autorización sanitaria como expendedor de carne a favor del señor LUIS ARBEY JARAMILLO QUICENO, identificado con C.C. 97.601.222, propietario del establecimiento de comercio denominado DISTRICARNES LA DECIMA ubicado en la calle 10 # 7- 80 del municipio de TRINIDAD.

ARTÍCULO 2: los establecimientos que obtengan la autorización sanitaria serán objeto de inspección, vigilancia y control de acuerdo a lo establecido al Decreto 1500 de 2007 y sus modificaciones, y reglamentos técnicos según la especie, teniendo en cuenta la frecuencia de visitas con base en el riesgo asociado atendiendo lo establecido en el numeral 3 del artículo 60 del Decreto 1500 de 2007, aquel que lo modifique, adicione o sustituya.

ARTÍCULO 3: En las diligencias de inspección, vigilancia y control de que trata el presente artículo, se utilizará el "acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles" o "acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para almacenamiento y/o distribución de carne y/o productos cárnicos comestibles", según corresponda, documentos los cuales se encuentran en los anexos No. 4 y/o 5 que hacen parte integral de la Resolución 2016041871 de 2016.

ARTÍCULO 4: La presente Resolución rige a partir de la fecha de su expedición y no proceden recursos por la vía gubernativa.

COMUNÍQUESE Y CUMPLASE

Dada en Yopal a los 21 SEP 2021

MARIA CONSTANZA VEGA ORDUZ
Secretaria de Salud de Casanare

Revisó: Balmes Enrique Tamayo Rodriguez, Asesor Jurídico
Proyectó: Milayley González Rodriguez. Directora de Salud Pública
Elaboró: Alda Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN

Powered by CamScanner

1488

2387

Casanare

RESOLUCIÓN No 1131 **DE 2021** 21 SEP 2021

"Por medio de la cual se omite una Autorización Sanitaria"

900.48

EL SECRETARIO DE SALUD DE CASANARI

En uso de sus facultades legales y en especial las conferidas en la Resolución 2016041871 de 2016 expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA

CONSIDERANDO

Que conforme a lo establecido en el artículo 7 de la resolución 2016041871 de 2016, las personas naturales o jurídicas responsables de los establecimientos dedicados al almacenamiento, y/o distribución y/o expendio de carne y productos cárnicos comestibles que inicien actividades después de la entrada en vigencia del decreto 1282 de 2016, deberán obtener la Autorización Sanitaria por parte de la Entidad Territorial de Salud competente.

Que conforme a lo establecido en el artículo 8 de la resolución 2016041871 de 2016, la Secretaria de Salud de Casanare, realizó verificación de cumplimiento de los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007 encontrándose que el establecimiento de comercio denominado DISTRICARNES LA DECIMA cumplió los requisitos obligatorios.

Que el señor LUIS ARBEY JARAMILLO QUICENO propietario del establecimiento de comercio denominado DISTRICARNES LA DECIMA ubicado en la calle 10 # 7- 80 del municipio de TRINIDAD, se inscribió como Expendedor de Carne ante esta Secretaria de Salud previo diligenciamiento del Formulario de Inscripción Sanitaria para establecimientos de almacenamiento y/o distribución y/o expendio de carne. Anexo técnico de la Resolución 3753 de 2013.

Que mediante solicitud de fecha 16 de julio de 2021, el señor LUIS ARBEY JARAMILLO QUICENO, solicitó se le omita autorización sanitaria para el establecimiento de comercio denominado DISTRICARNES LA DECIMA; previo diligenciamiento del formato Anexo 1 de la Resolución 2016041871 de 2016.

En mérito de lo expuesto,

Powered by CamScanner

1489

2388

FORMATO DIAGNÓSTICO, CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1500 DE 2007 Y SUS REGLAMENTOS TÉCNICOS COMPLEMENTARIOS PARA EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

CIUDAD | EMISIÓN DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA PROVISIONAL

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPOS OBLIGATORIOS

RAZÓN SOCIAL

CÉDULA / NIT | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

*NOMBRE COMERCIAL: CARNES LA REINA

*DIRECCIÓN: CLL 10 #7-80 | MATRÍCULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO: CASANARE | *MUNICIPIO: TRINIDAD

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: PALMERAS

TELÉFONOS: 318 2557541 - 3212252767 | FAX

CORREO ELECTRÓNICO: [illegible]@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: LUIS ARBEY TARAMILLO QUICENO

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 97601222

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: LUIS ARBEY TARAMILLO QUICENO

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 97601222

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CLL 10 #7-80

*DEPARTAMENTO: CASANARE | *MUNICIPIO: TRINIDAD

*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina [X] Porcina [X] Aves [X]

Otras especies, cuál? QUESO

PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES: SI [X] NO [ ]

	REQUISITOS SANITARIOS	CUMPLIMIENTO	
1°	El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, aguas estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento. *(Ley 9/1979: Artículo 282).*	SI	NO
2°	La construcción es resistente al medio ambiente. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 2).*	SI	NO
3°	La construcción impide el ingreso de plagas. *(Ley 9/1979: Artículo 268).*	SI	NO
4	El establecimiento tiene el tamaño necesario para permitir la manipulación y almacenamiento de la carne y/o productos cárnicos comestibles, así como el flujo del personal. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 2).*	SI	NO
5°	Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 1. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 1).*	SI	NO
6	Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, entre otros. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 10. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 10. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 10).*	SI	NO
7°	El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta. *(Ley 9/1979: Artículo 282).*	SI	NO
8°	Los pisos se encuentran construidos en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 4).*	SI	NO
9°	Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 4).*	SI	NO
10°	Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67. Numerales 4, 11.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4, 11.2. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 4, 11.2).*	SI	NO
11°	Las paredes se encuentran construidas en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 5).*	SI	NO
12	Las uniones entre las paredes y de éstas con el piso son redondeadas. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 5).*	SI	NO
13°	Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas son de material impermeable, resistente, liso, no presenta condensación, no se observa desprendimiento de partículas y permiten su limpieza y desinfección. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 6. Resolución 243/2013: Artículo 55, Numeral 6.).*	SI	NO
14	Las áreas cuentan con la ventilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos. *(Decreto*	SI	NO

Powered by CamScanner

15*	Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 8. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 8. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 8).*	SI	NC
16*	Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 7. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 7. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 7).*	SI	NC
17	El establecimiento cuenta con la suficiente iluminación (natural o artificial), sobretodo en las áreas donde se manipule la carne o los productos cárnicos comestibles. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 3, 9, 13. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 3, 9, 13. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numerales 3, 9, 13).*	SI	NC
18*	Las lámparas se encuentran en buen estado de mantenimiento, son de fácil limpieza y poseen la protección necesaria para evitar la caída de partículas extrañas. *(Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 14. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 14).*	SI	NC
19*	Cuenta con los servicios sanitarios (baños) en material higiénico sanitario, en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, son funcionales y se encuentran separados de las áreas donde se manipula la carne y los productos cárnicos comestibles. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15, 16. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15, 16. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15, 16)*	SI	NC
20*	Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15)*	SI	NC
21*	Los servicios sanitarios cuentan con sistema de ventilación o extracción de olores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestibles. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 18. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 18. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 18).*	SI	NC
22	Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación de aire. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 17. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 17. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 17).*	SI	NC
23*	Cuenta con instalaciones para operaciones de limpieza, desinfección y secado de las manos de los manipuladores en las áreas de corte o cercanas a estas de accionamiento no manual. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.1).*	SI	NC
24*	Cuenta con sistemas para la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas en las áreas de corte o cercanas a estas *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.2)*	SI	NC
25*	*El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de las actividades; los cuales están diseñados, construidos, instalados, son de fácil limpieza y desinfección y su mantenimiento evita la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.1 Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 22, 23 y 24 Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 22, 23 Y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numerales 2.1 y 3.2; Artículo 55, Numerales 22, 23, 24 y 33).*	SI	NC
26*	El personal manipulador no presenta signos y/o síntomas de enfermedad (heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, entre otras) o en caso de presentarse, el establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias para evitar la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1, 3.16; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17; Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 15: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2)*	SI	NC
27*	Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no usan accesorios, presentan uñas cortas, protectores de cabello, barba o bigote, entre otras). *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.1, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.15, 3.17; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17: Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 3; Artículo 16, Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17)*	SI	NC
28*	Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. En caso de usar guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.6, 3.14; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numerales 6, 14. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 6, 14)*	SI	NC
29	Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.19; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 19. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 19).*	SI	NC
30*	La dotación de trabajo se mantiene limpia y es de color claro, sin botones o accesorios. En caso de uso de delantales, estos permanecen atados al cuerpo. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 3.2, 3.3; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 2, 3; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 2, 3; Artículo 55: Numeral 21.2)*	SI	NC
31	El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.10; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 10; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 10; Artículo 55: Numeral 21.2)*	SI	NC
32*	El personal usa calzado cerrado, de tacón bajo e impermeable. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.13; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 13; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 13; Artículo 55: Numeral 21.2)*	SI	NC
33*	El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.18, 3.20; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 18, 20; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 18, 20; Artículo 55: Numeral 21.2)*	SI	NC
34	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta, y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 68, Numeral 2, 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 1)*	SI	NC
35	El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 68, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 2)*	SI	NC
36	Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además de conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 68, Numeral 1, 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 4)*	SI	NO
37*	El establecimiento verifica las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles y como evidencia de ello cuenta con los registros de la actvidad. *(Decreto 1500/2007: Artículo 36, Numeral 3. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 28. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 28. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 28)*	SI	NO
38*	Cuenta con los documentos soportes (factura de venta y/o guía de transporte de carne, entre otros) que permiten establecer que las canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles provienen de establecimientos autorizados e inspeccionados por Invima. *(Resolución 2508/2009 de 2008. Resolución 3009/2010. Artículo 67, Numeral 28. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 28. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 28)*	SI	NO
39	Las canales (medias, cuartos y octavos de canal, que ingresen al establecimientos cuentan con la marca de "APROBADO". Toda la carne que ingrese al establecimiento empacada mantiene el distintivo de "APROBADO". *(Decreto 1500/2007: Artículo 31, Numeral 4.5.2; Artículo 36, Numeral*	SI	NO

Powered by CamScanner

40*	Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 42, Numeral 8. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 32. Resolución 243/2013: Artículo 86, Numeral 31).*		SI	NO
41*	El empaque y etiquetado de la carne (en caso de requerirlo) se realizan bajo condiciones higiénicas y el material de empaque empleado es de primer uso. De requerirse, la etiqueta del producto deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación y nombre del corte. *(Decreto 1500/2007. Artículo 42, Numerales 1, 8)*	NA**	SI	NO
42	El establecimiento cuenta con termómetros para la medición de las temperaturas de la carne y productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 27. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 243/2013: Artículo 22, Numeral 2.2; Artículo 84, Numeral 5; Artículo 86, Numeral 32)*		SI	NO
43	El establecimiento lleva registros que permitan evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeración o congelación de los productos. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 27. Resolución 243/2013: Artículo 86, Numeral 27)*		SI	NO
44*	La carne y los productos cárnicos comestibles se mantienen a las temperaturas establecidas en la normatividad sanitaria vigente: - Bovino, Porcino y Orden Crocodylia: En Refrigeración: Canal menor o igual a 7°C medida en el centro de la masa muscular, Productos cárnicos comestibles 5°C (solo bovinos y porcinos). En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor. - Aves de corral: En Refrigeración: Canales y sus partes -2°C a 4°C; productos cárnicos comestibles máximo a 4°C. En Congelación: Canales, sus partes y productos cárnicos comestibles a - 18°C o menos. En caso que el establecimiento realice las actividades secundarias de deprese, deshuese y/o fileteo de carne proveniente de carnes de canal, el producto se mantiene a máximo 5°C durante la operación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1 y 2. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 86: Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 128, Numeral 2. Resolución 243/2013: Artículo 22, Numeral 3.1; Artículo 84, Numeral 3; Artículo 86, Numeral 32).* *Nota: Mientras la Planta de Beneficio Animal cumple el requisito de temperatura de enfriamiento de la carne y los productos cárnicos comestibles el expendio podrá recepcionar las canales (medias canales, cuartos de canal y costeos de canal) en caliente, permitiendo la reducción gradual de la temperatura hasta el momento del despacho y su posterior refrigeración.(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 84, Numeral 2.3).*		SI	NO
45*	El producto congelado no es sometido a proceso de descongelación, para ser expendido como refrigerado. *(Decreto 2270 de 2012: Artículo 5)*		SI	NO
46*	Los difusores de los cuartos de almacenamiento no filtran agua sobre los productos ni genera empozamiento en su interior. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a. Resolución 240/2013: Artículo 128, Numeral 6. Resolución 243/2013: Artículo 84, Numeral 7)*		SI	NO
47	Los rieles se encuentran a una distancia que evita el contacto entre canales, de estas con las paredes y el piso del cuarto de almacenamiento. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literales a, d y e. Resolución 240/2013: Artículo 128, Numeral 7)*	NA**	SI	NO
48*	Las áreas y /o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal j; Resolución 240 de 2013, Artículo 28, numeral 3.10, Artículo 128, Numeral 8; Resolución 242 de 2013, Artículo 24, Numeral 1.4 y 3.15, Artículo 84, Numeral 8; Resolución 562 de 2016, Artículo 28, Numeral 28.3.4, 28.3.10, Artículo 71, Numeral 71.8)*		SI	NO
49*	En caso de expender carne y/o productos cárnicos comestibles, estos son almacenados separados (incluidas las carnes de diferentes especies) y de tal forma que se favorece la circulación del aire. Si expende canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles de aves, se disponen de manera ordenada y separadas por secciones en las neveras de exhibición o en los cuartos fríos. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 31. Resolución 240/2013: Artículo 128, Numeral 1. Resolución 243/2013: Artículo 130, Numeral 30 y 31. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 2; Artículo 86, Numeral 30 y 36)*		SI	NO
50*	Las materias primas, envases, empaques, envolturas se encuentran almacenados de manera que se evita su contaminación y se asegura su correcta conservación. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numeral 32. Resolución 242/2013: Artículo 86, Numeral 31)*		SI	NO
51	El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad y presión suficiente para las actividades que se realicen, así como para realizar operaciones de limpieza y desinfección efectivas. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.1 Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 3. Resolución 243/2013: Artículo 86, Numeral 3)*		SI	NO
52	Si el establecimiento obtiene el agua a partir de una explotación subterránea, garantiza la potabilidad de esta y cuenta con autorización por parte de la autoridad ambiental. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.2)*	NA**	SI	NO
53	En caso de usar hielo, este proviene de un establecimiento autorizado para desarrollar dicha actividad, o en caso de ser elaborado en el expendio, se realiza a partir de agua potable de manera que no se genera su contaminación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.3)*	NA**	SI	NO
54*	El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. *(Decreto 1500/2007. Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010. Artículo 67, Numeral 11.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 11.1. Resolución 243/2013: Artículo 86, Numeral 11.1)*		SI	NO
55*	El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectable debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se manipulen los alimentos. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.2. Resolución 243/2013: Artículo 86, Numeral 20.2)*		SI	NO
56*	Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los equipos y utensilios. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.1. Resolución 243/2013: Artículo 86, Numeral 20.1)*		SI	NO
57*	En el establecimiento no se evidencia presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su refugio y proliferación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.6)*		SI	NO
58*	El establecimiento realiza las operaciones de limpieza y desinfección a las instalaciones, equipos y utensilios, evitando la creación de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventilación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilios para las labores de limpieza y desinfección se almacenan de forma que se evita la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 12. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 12. Resolución 243/2013: Artículo 86, Numerales 12 y 36)*		SI	NO

Powered by CamScanner

2391

	La carne y los productos cárnicos comestibles se mantienen a las temperaturas establecidas en la normatividad sanitaria vigente:		
	- Bovinos, Porcinos y Ovinos Caprinos:		
	En Refrigeración: Canal menor o igual a 7°C medida en el centro de la masa muscular. Productos cárnicos comestibles 5°C (pata callosidad y punta nariz).		
	En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles igual de -18°C o menor.		
	- Aves de corral:		
	En Refrigeración: Canales y sus partes -2°C a 4°C; productos cárnicos comestibles máximo a 4°C.		
	En Congelación: Canales, sus partes y productos cárnicos comestibles a - 18°C o menos.	SI	NO
	En caso que el establecimiento realice las actividades secundarias de despresa, deshuese y/o fileteo de carne proveniente de canes de canal, el producto se mantiene a máximo 5°C durante la operación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 6, Parágrafo 1 y 2. Resolución 3585/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3. Literal c; Artículo 69 Numeral 3. Resolución 3585/2010: Artículo 155, Numeral 2. Resolución 2492/2012: Artículo 22, Numeral 2.1; Artículo 84, Numeral 3; Artículo 85, Numeral 3a).*		
	Nota: Mientras la Planta de Beneficio Animal cuenta el requisito de temperatura de enfriamiento de la carne y los productos cárnicos comestibles el expendio podrá recepcionar las canales (medias canales, cuartos de canal y octavos de canal) en caliente, permitiendo la reducción gradual de la temperatura hasta el momento del despacho y su posterior refrigeración.(Decreto 1500/2007: Artículo 6, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 84, Numeral 2.3).		
	El producto congelado no es sometido a proceso de descongelación, para ser expendido como refrigerado. *(Decreto 3075 de 2012: Artículo 8)*	SI	NO
	Los difusores de los cuartos de almacenamiento no filtran agua sobre los productos ni genera empozamiento en su interior. *(Resolución 3585/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3. Literal c; Resolución 3585/2010: Artículo 155, Numeral 5; Resolución 2492/2012: Artículo 84, Numeral 7)*	SI	NO
	Las mallas se encuentran a una distancia que evita el contacto entre ellas/as, las cosas con las paredes y el piso del cuarto de almacenamiento. *(Resolución 3585/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3. Literales c, d y e; Resolución 2492/2012: Artículo 139, Numeral 7)*	NA*** SI	NO
	Las áreas y/o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. *(Resolución 3585/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3. Literal j; Resolución 240 de 2013, Artículo 20, numeral 2.10, Artículo 139, Numeral 9; Resolución 242 de 2013, Artículo 24, Numeral 1.4 y 2.12; Artículo 84, Numeral 6; Resolución 605 de 2012, Artículo 20, Numeral 20.3.4, 20.3.10, Artículo 71, Numeral 71.8)*	SI	NO
	En caso de requerirse carnes y/o productos cárnicos comestibles, estos son descongelados separados (mezclas las carnes de diferentes especies) y de tal forma que se favorece la circulación del aire. En expendio cerrados, sus partes y/o productos cárnicos comestibles de aves, se disponen de manera ordenada y separados por especies en las neveras de exhibición o en los cuartos fríos. *(Resolución 3585/2010: Artículo 67, Numeral 91. Resolución 2492/2012: Artículo 139, Numeral 1. Resolución 2492/2012: Artículo 139, Numeral 39 y 91. Resolución 2492/2012: Artículo 84, Numeral 6; Artículo 85, Numeral 6b y 6d).*	SI	NO
	Las materias primas, envases, empaques, envolturas se encuentran almacenados de manera que se evita su contaminación y se asegura su correcta conservación. *(Resolución 3585/2010: Artículo 67, Numeral 92. Resolución 240 de 2013: Artículo 139, Numeral 39. Resolución 2492/2012: Artículo 85, Numeral 6d)*	SI	NO
	El establecimiento dispone de suficiente agua potable en cantidad y presión sanitaria para las actividades que se realizan, así como para realizar operaciones de limpieza y desinfección efectivas. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.1. Resolución 3585/2010: Artículo 67, Numeral 5; Resolución 3585/2010: Artículo 155, Numeral 5; Resolución 2492/2012: Artículo 85, Numeral 3)*	SI	NO
	Si el establecimiento obtiene el agua a partir de una explotación autorizada, garantiza la potabilidad de esta y cuenta con documentación por parte de la autoridad sanitaria. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.3)*	NA*** SI	NO
	En caso de usar hielo, este proviene de un establecimiento autorizado para desarrollar dicha actividad, o en caso de ser elaborado en el expendio, se realiza a partir de agua potable de manera que no se genera su contaminación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.3)*	NA*** SI	NO
	El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3585/2010: Artículo 67, Numeral 11.1. Resolución 2492/2012: Artículo 139, Numeral 11.1. Resolución 2492/2012: Artículo 84, Numeral 11.1)*	SI	NO
	El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectable suficientemente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se manipulen los alimentos. *(Resolución 3585/2010: Artículo 67, Numeral 20.2. Resolución 2492/2012: Artículo 139, Numeral 20.2. Resolución 2492/2012: Artículo 85, Numeral 20.2)*	SI	NO
	Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los equipos y utensilios. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3585/2010: Artículo 67, Numeral 20.1. Resolución 2492/2012: Artículo 139, Numeral 20.1. Resolución 2492/2012: Artículo 85, Numeral 20.1)*	SI	NO
	En el establecimiento no se evidencia presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su refugio y proliferación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8)*	SI	NO
	El establecimiento realiza las operaciones de limpieza y desinfección a las instalaciones, equipos y utensilios, evitando la creación de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventilación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilios para las labores de limpieza y desinfección se almacenan de forma que se evite la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 3585/2010: Artículo 67, Numeral 12. Resolución 2492/2012: Artículo 139, Numeral 12. Resolución 2492/2012: Artículo 85, Numerales 12 y 34).*	SI	NO
	Si el establecimiento realiza las actividades de despresa, deshuesado y/o fileteado, cuenta con una sección o área cuya delimitación, construcción y diseño es acorde al volumen del producto manejado, evitando la contaminación del producto. En caso de contar con un área para este fin se mantiene a una temperatura máxima de 12°C durante el desarrollo de dichas actividades. *(Decreto 1500 de 2007: Artículo 6, Parágrafo 1; Resolución 2492/2012: Artículo 22; Artículo 85, Numeral 3d).*	NA*** SI	NO
	El establecimiento minorista secundario de despacho de carnes (incluidas medias, cuartos y octavos de canal) cuenta con un área que cumple con el mantenimiento de la temperatura, con dimensiones suficientes para permitir la adecuada manipulación de manera que se evita la contaminación del producto. *(Decreto 1500 de 2007: Artículo 6, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 120, [illegible] 2012: Nota Instructiva Anexo).*		
	[illegible] documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, [illegible] *1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.1)*	SI	NO
	[illegible] reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un [illegible] *1.1.12. Resolución 3585/2010: Artículo 12, Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 2492/2012: Artículo 14, [illegible] Artículo 73, Numeral 1; Artículo 74)*	SI	NO
	[illegible] en el que se identifican los proveedores de carnes, sus partes y/o productos cárnicos [illegible] de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de despresa, deshuese o [illegible] hasta su venta. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.2. Resolución 2492/2012: Artículo 22, Numeral*	SI	NO
	[illegible] de plagas, con enfoque de control integral, soportado con un diagnóstico inicial, [illegible] y soportadas por registros. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8)*	SI	NO
	[illegible] y equipos que garanticen una eficiente separación, recolección, conducción, [illegible] registros para la verificación de las mencionadas	SI	NO

Powered by CamScanner

1-193

2392

Durante esta actividad, trabajadores NO prestaron apoyo el cual SE realizó, pública y campo con la normatividad vigente en la [illegible] Resolución 1918 de 2009 y Resolución 2116 de 2007, que indican los estándares de aseguramiento, verificación y registro, durante [illegible]	SI	NO

Para constancia se firma en el municipio de [illegible] a los [illegible] días del mes de [illegible] de 2023.

Para la toma de muestras de [illegible] con NO durante esta visita de diligencia, debido a [illegible] en la actividad propia del establecimiento de la Administración [illegible] de acuerdo a [illegible] establecidos en la Circular [illegible] de 2016.

En constancia con el cierre a [illegible] del presente diligencia la visita de diligencia, el establecimiento cumplió con el objeto de las [illegible] de Seguridad y [illegible] Salud.

OBSERVACIONES

Para [illegible] de [illegible] incidente:

Se realiza levantamiento de mss impuesta bajo acta NO. 202499 de 14/08/23.

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Luis Hernando Paredes	NOMBRE: Sandra Milena Vargas
CÉDULA: 92435055	CÉDULA: 46457939
CARGO: Prof Apoyo	CARGO: Técnico de Salud
INSTITUCIÓN: SSM	INSTITUCIÓN: S.S.M.M.
FIRMA: Jessica Leal	FIRMA:
NOMBRE: Jessica Tatiana Leal	NOMBRE:
CÉDULA: 1118573644	CÉDULA:
CARGO: Administradora	CARGO:

Powered by CamScanner

2393

Casanare

RESOLUCIÓN No 1131 **- DE 2021** 21 SEP 2021

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Emitir autorización sanitaria como expendedor de carne a favor del señor LUIS ARBEY JARAMILLO QUICENO, identificado con C.C. 97.601.222, propietario del establecimiento de comercio denominado DISTRICARNES LA DECIMA ubicado en la calle 10 # 7- 80 del municipio de TRINIDAD.

ARTÍCULO 2: los establecimientos que obtengan la autorización sanitaria serán objeto de inspección, vigilancia y control de acuerdo a lo establecido al Decreto 1500 de 2007 y sus modificaciones, y reglamentos técnicos según la especie, teniendo en cuenta la frecuencia de visitas con base en el riesgo asociado atendiendo lo establecido en el numeral 3 del artículo 60 del Decreto 1500 de 2007, aquel que lo modifique, adicione o sustituya.

ARTÍCULO 3: En las diligencias de inspección, vigilancia y control de que trata el presente artículo, se utilizará el "acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles" o "acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para almacenamiento y/o distribución de carne y/o productos cárnicos comestibles", según corresponda, documentos los cuales se encuentran en los anexos No. 4 y/o 5 que hacen parte integral de la Resolución 2016041871 de 2016.

ARTÍCULO 4: La presente Resolución rige a partir de la fecha de su expedición y no proceden recursos por la vía gubernativa.

COMUNÍQUESE Y CUMPLASE

Dada en Yopal a los 21 SEP 2021

MARIA CONSTANZA VEGA ORDUZ
Secretaria de Salud de Casanare

Revisó: Balmes Enrique Tamayo Rodriguez, Asesor Jurídico
Proyectó: Milagro González Rodriguez. Directora de Salud Pública
Elaboró: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN

Powered by CamScanner

1495

2394

Casanare

RESOLUCIÓN No 1131 **DE 2021** 21 SEP 2021

"Por medio de la cual se emite una Autorización Sanitaria"

000 48

EL SECRETARIO DE SALUD DE CASANARE

En uso de sus facultades legales y en especial las conferidas en la Resolución 2016041871 de 2016 expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA

CONSIDERANDO

Que conforme a lo establecido en el artículo 7 de la resolución 2016041871 de 2016, las personas naturales o jurídicas responsables de los establecimientos dedicados al almacenamiento, y/o distribución y/o expendio de carne y productos cárnicos comestibles que inicien actividades después de la entrada en vigencia del decreto 1282 de 2016, deberán obtener la Autorización Sanitaria por parte de la Entidad Territorial de Salud competente.

Que conforme a lo establecido en el artículo 5 de la resolución 2016041871 de 2016, la Secretaria de Salud de Casanare, realizó verificación de cumplimiento de los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007 encontrándose que el establecimiento de comercio denominado DISTRICARNES LA DECIMA cumplió los requisitos obligatorios.

Que el señor LUIS ARBEY JARAMILLO QUICENO propietario del establecimiento de comercio denominado DISTRICARNES LA DECIMA ubicado en la calle 10 # 7- 80 del municipio de TRINIDAD, se inscribió como Expendedor de Carne ante esta Secretaria de Salud previo diligenciamiento del Formulario de Inscripción Sanitaria para establecimientos de almacenamiento y/o distribución y/o expendio de carne. Anexo técnico de la Resolución 3753 de 2013.

Que mediante solicitud de fecha 16 de julio de 2021, el señor LUIS ARBEY JARAMILLO QUICENO, solicitó se le emita autorización sanitaria para el establecimiento de comercio denominado DISTRICARNES LA DECIMA; previo diligenciamiento del formato Anexo 1 de la Resolución 2016041871 de 2016.

En mérito de lo expuesto,

Powered by CamScanner

7496

ANEXO 107.

Certificación validación Registros sanitarios (INVIMA) y conceptos sanitarios establecimientos de comercio de proveedores del programa PAE periodo del 25 al 31 de agosto de 2023.

2396

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAI-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO PRESENTACIÓN DE CONCEPTOS SANITARIOS DE ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO DE PROVEEDORES PAE

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", en el periodo comprendido 25 al 31 de agosto de 2023, acreditó entre otros aspectos el cumplimiento de presentación de conceptos sanitarios emitidos por la autoridad sanitaria competente a los establecimientos de comercio de los proveedores del programa PAE, como lo exige la resolución 2674 del Ministerio de Salud y protección Social y la circular externa del INVIMA No DAB 400-0201-17 y anexos complementarios.

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento a la prestación de conceptos sanitarios de establecimientos de comercio de proveedores PAE

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

ANEXO 108.

Certificación validación, fichas técnicas de materias primas para modalidad ración preparado en sitio periodo del 25 al 31 de agosto de 2023.

2398

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 02/05/2023
CERTIFICACIONES DE CUMPLIMIENTO		

CERTIFICACIÓN VALIDACIÓN DE FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1951 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", en el periodo comprendido del 25 al 31 de agosto de 2023, acreditó entre otros aspectos cumplimiento en la entrega de productos que conforman la modalidad Ración preparado en sitio y ración industrializada RI de acuerdo a fichas técnicas y documentos técnicos de nutrición revisados y autorizados en acta de mesa de trabajo de fecha 22 de agosto de 2023.

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento a las fichas técnicas de productos alimenticios.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

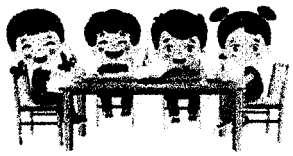
2300

1500

ANEXO 109.

Informe de trazabilidad de materias primas en la operación del PAE periodo del 01 al 30 de septiembre de 2023.

2400



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023 Y NO. INTERNO 1951 DE 2/08/2023

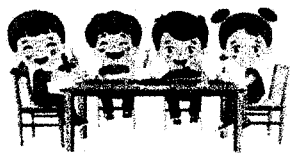
OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

INFORME DE EJECUCIÓN No 2 PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023.

1. INTRODUCCION

La normatividad colombiana respecto a la trazabilidad indica en la Resolución 2674 del 2013, capítulo IV, artículo 19, que los productos alimentarios deben cumplir con el rotulado y etiquetado de la forma reglamentada en la Resolución 5109 del 2005.

La unión temporal PAE internados 2023 implemento el programa de trazabilidad permite gestionar eficazmente la calidad de las materias primas y productos exigidos en la minuta patrón y ciclos de menús del programa de alimentación escolar PAE, puesto que se lleva un control y cuidado, mediante el rastreo de todos los parámetros y variables que inciden en su producción.



UNION TEMPORAL PAE
INTERNADOS 2023

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | Gobernación de Casanare | Es el Tiempo de Casanare

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023 Y NO. INTERNO 1951 DE 2/08/2023

OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

INFORME DE EJECUCIÓN No 2 PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023.

2. MODELO OPERATIVO

Cuenta con una bodega y/ o depósito de alimentos ubicada en el CALLE 40 No. 46 MANZA A LOTE 17 BARRIO CIRUMA DOS en el municipio de Yopal Casanare, la cual fue ofertada en el proceso de selección abreviada: **SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023,** para los procesos de logística implementados en el plan de rutas para la entrega y distribución de materias primas e insumos necesarios para la prestación del servicio de alimentación escolar PAE para las modalidades residencias escolares en el Departamento de Casanare.

3. FLUJOGRAMA TRAZABILIDAD DE MATERIAS PRIMAS



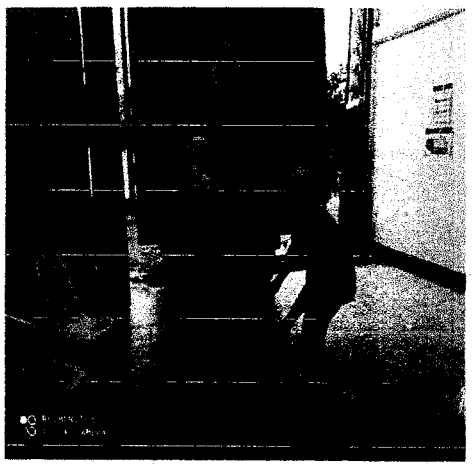
4. ACTIVIDADES DESARROLLADAS

Una vez estructurado el programa de trazabilidad y recepción de materia prima, se socializó con todo el personal de la empresa, tanto directivos como personal operativo de bodega y manipuladoras de alimentos de las unidades aplicativas para que todos estuvieran sincronizados con las actividades y su funcionamiento, también para que las directivas hicieran formal la implementación y apoyaran con cualquier tipo de recursos en caso de ser necesarios.

4.1 Recepción de materias primas e insumos:

Se inicia con realizar la orden de pedido de materias primas, productos e insumos a los proveedores, cuando estos llegan a la bodega los operarios reciben diligenciando el formato "RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS" así:

Se diligencia un formato de recepción de materia prima con el fin de organizar y tener una secuencia lógica en el programa de trazabilidad.
En la bodega ofertada se manejan las materias primas para cada una de las modalidades de atención. Estos formatos incluyen la información de la fecha de recepción de la materia prima, el lote y la fecha de vencimiento, temperatura del producto al momento de recibirlo, cantidad recibida en kilogramos, verificación del cumplimiento de la resolución 5109 del 2005 mediante un chek list, condiciones de empaque y embalaje, presencia o no de infestación en el producto, color y olor, condiciones en las que llega el vehículo de transporte, y definición de los parámetros evaluado. De igual manera se evalúa si el productos es conforme o no conforme y los criterios de referencia para poder calificar y realización reposición de manera inmediata.

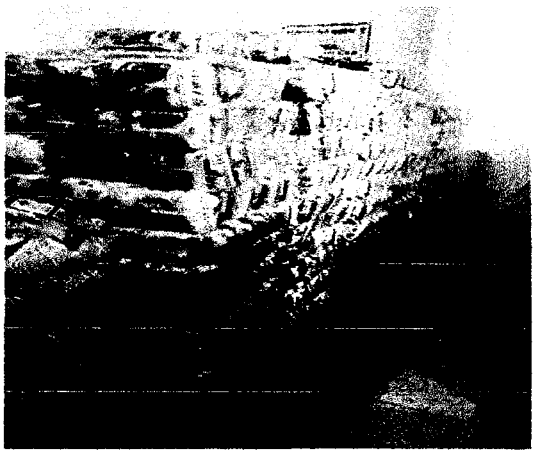


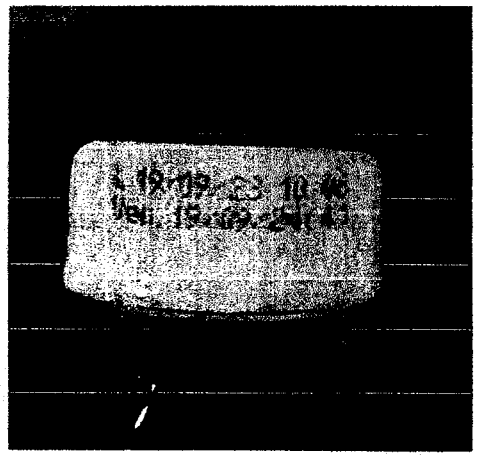


Registro Fotográfico No. 1:
Inspección de calidad de materias primas.



Registro Fotográfico No. 2:
Cumplimento de las Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y protección social – Rotulado.- Registro de trazabilidad de productos.



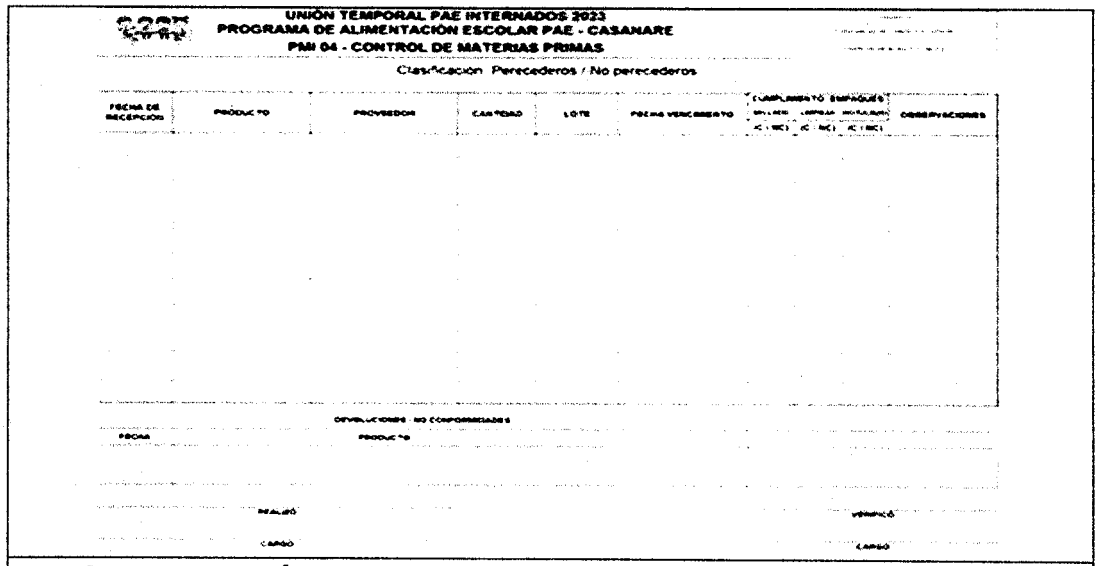


Registro Fotográfico No. 3:
Cumplimento de las Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y protección social – Rotulado.





Registro Fotográfico No. 4:
Cumplimento de las Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y protección social – Rotulado.


UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - CASANARE
PMI 04 - CONTROL DE MATERIAS PRIMAS
Clasificación: Perecederos / No perecederos

FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CUMPLIMIENTO EMPAQUES	OBSERVACIONES

OBSERVACIONES NO CONFORMIDADES
FECHA
PRODUCTO
REALIZÓ
CARGO
VERIFICÓ
CARGO

Registro Fotográfico No. 5:
Cumplimento de las Resolución 5109 de 2005, formato recepción de materia prima.

3.2.2 Registro y almacenamiento de materias primas, producto e insumos que componen los ciclos de menú para modalidad PS - residencias escolares.

El producto final es contabilizado, inventariado y finalmente almacenado acuerdo a la naturaleza y vida útil del producto, para posteriormente incluirlos en el inventario para el nuevo despacho.

3.2.3 Despacho de materias primas, producto e insumos que componen los ciclos de menú para modalidad PS –residencias escolares

Las materias primas, productos e insumos son cargados y distribuidos a las cabeceras municipales en vehículos ofertados garantizando la cadena de frio. Cada producto es descontado del inventario, y es contabilizado junto con el conductor al momento de entregarles para la distribución el cual es soportado con la remisión de entrega de materias primas e insumos.

Durante el despacho de producto terminado se tiene en cuenta los siguientes aspectos:

- Fecha de cargue: Indica la fecha en que se realiza el cargue del producto terminado y se envía en el carro de transporte.
- Placa del vehículo de transporte: corresponde a registrar la información de la placa del vehículo para su plena identificación.
- Estado de presentación del vehículo: Se verifica puertas, estibas, paredes, techos, pisos.
- Condiciones higiénicas del vehículo: se evalúa concepto sanitario
- Estado del personal transportador: uso de dotación, carnet de manipulación
- Verificación del producto entregado: evalúa el trato que se le da a las materias primas y la temperatura del producto que se entrega de acuerdo a la naturaleza y vida útil de cada una.

	UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - CASANARE
	PMI-01 CONTROL E INSPECCION DE VEHICULOS



PARÁMETRO EVALUACION E INSPECCION (C / NC)		VEHÍCULOS TRANSPORTADORES							
		PLACA VEHICULO	PLACA VEHICULO	PLACA VEHICULO	PLACA VEHICULO	PLACA VEHICULO	PLACA VEHICULO	PLACA VEHICULO	PLACA VEHICULO
FECHA DE CARGUE									
LEVENDA TRANSPORTE ALIMENTOS									
CONCEPTO SANITARIO									
PERSONAL RESPONSABLE DEL VEHICULO									
CONCEPTO SANITARIO									
PERSONAL RESPONSABLE DEL VEHICULO									
ESTADO DE PRESENTACION DEL VEHICULO	PUERTAS								
	ESTIBAS								
	PAREDES								
	TECHOS								
	PISOS								
ESTADO DEL PERSONAL TRANSPORTADOR Y AYUDANTES	B.P.M. (presentacion pelo cort, tapabocas, gorro, NO uso de joyas, uñas cortas, Etc)								
	USO COTACION								
	CARNET MANIPULACION								
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHICULO									

CONVENCIONES C: CONFORME NC: NO CONFORME

REALIZÓ: _____ VERIFICÓ: _____

Registro Fotográfico No. 6:
formato de control e inspección de vehículo

Todos los aspectos anteriores son incluidos dentro de los registros de trazabilidad el cual abarca desde que es recibida la materia prima y enlazándola con el lote del proveedor de origen, hasta que es entregada en las unidades aplicativas beneficiarias del programa de alimentación escolar PAE.



Registro Fotográfico No. 7:
Proceso de ensamble y alistamiento de materia prima utilizar en la minuta y ciclos de menús del PAE, que se realiza a través del análisis y auditoría de calidad.

3.2.4 Recepción de materias primas, producto e insumos que componen los ciclos de menú para modalidad PS residencias escolares en las Unidades aplicativas

El personal responsable del recibo de las materias primas, productos e insumos son las manipuladoras contratadas por la UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 las cuales cumplen con las Buenas prácticas de manipulación de alimentos: Uniforme limpio; uso de gorro y tapaboca; botas limpias y cerradas, manos limpias; uñas cortas; ausencia de lociones, accesorios en el cuerpo y maquillaje.

Al momento de recibido se verifican los parámetros de calidad establecidos en la resolución 5109 del Ministerio de Salud y Protección Social y se diligencia el formato de remisión de materias primas e insumos así:

Conclusion

Desde el área de calidad la Unión Temporal PAE internados 2023, se realizó la puesta en marcha, actualización y gestión de todos los programas complementarios a la inocuidad alimentaria, como lo son los programas de limpieza y desinfección,

control integral de plagas y roedores, control de residuos sólidos, control de agua potable, muestreo y buenas prácticas de manufactura, también el diseño y mejora de todos los formatos de dichos programas. Adicionalmente se realizó como iniciativa el diseño de otros programas no implementados en la empresa, como son el programa de mantenimiento de maquinaria y equipo en bodega, control de proveedores, calibración de equipos, trazabilidad, muestreo microbiológico.

La finalidad básica de la trazabilidad fue la de proporcionar la información imprescindible y necesaria de un producto a lo largo de toda la cadena alimentaria del PAE, así como localizar, inmovilizar y retirar algún producto, en caso de que surjan problemas de seguridad alimentaria, con la mayor rapidez, precisión y eficacia garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos. Toda esta información está a disposición de las autoridades sanitarias en el caso de que sea requerida.

Se adjuntan formato con trazabilidad y control de materias primas.

Elaboro: **WILMER CUBILLOS**
ING DE ALIMENTOS
COORDINADOR PAE INTERNADOS

ANEXO. 110.

Certificación de Validación del sistema de trazabilidad de materias primas en la operación del PAE periodo del 01 al 30 de septiembre de 2023.

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023** **No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO PROGRAMA DE TRAZABILIDAD DE MATERIAS PRIMAS

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite:

CERTIFICAR QUE:

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", en la ejecución del periodo comprendido del 1 al 30 de septiembre de 2023, acreditó entre otros aspectos la implementación del programa de trazabilidad garantizando la calidad de las materias primas y productos exigidos en la minuta patrón y ciclos de menús del programa de alimentación escolar PAE, a través del control y cuidado, mediante el rastreo de todos los parámetros y variables en cumplimiento a la normatividad colombiana respecto a la trazabilidad indicada en la Resolución 2674 del 2013, capítulo IV, artículo 19.

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento al programa de trazabilidad de materias primas.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

ANEXO 111.

Certificación validación reporte de proveedores en la operación del programa de alimentación escolar PAE periodo del 01 al 30 de septiembre de 2023.

2414

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO REPORTE DE PROVEEDORES – OPERACIÓN PAE

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", en el periodo comprendido del 1 al 30 de septiembre de 2023, acreditó entre otros aspectos soporte de reporte de proveedores que prestaron los servicios en la operación del programa de alimentación escolar PAE; información validada a través del formato autorizado por la UAPA.

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento a la actividad de reporte de proveedores – operación PAE.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

2317

1516

ANEXO. 112.

Registros sanitarios (INVIMA) y conceptos sanitarios de establecimientos de comercio de proveedores del programa PAE, periodo del 01 al 30 de septiembre de 2023.

2416

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CIUDAD: Yopal | FECHA: 29-03-2023 | ACTA N°: 20063.

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [ ] DADOR DE FRÍO [X]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Municipal.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Lomar Food Service S.A.S

*CÉDULA / NIT: 901380394-4. | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 8100190138039 4

*NOMBRE COMERCIAL: Lomar Food Service S.A.S.

*DIRECCIÓN: Cra 20 # 28-06 | MATRICULA MERCANTIL: 148339

*DEPARTAMENTO: Casanare. | *MUNICIPIO: Yopal.

Barrio [Y] Vereda [ ] Comuna [3] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Provivienda.

TELÉFONOS: 3282754504. | FAX: ———

CORREO ELECTRÓNICO: InfoElomarFoodservice.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Diana Isabel Anza Cortez.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [Y] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1118549513.

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Diana Isabel Anza Cortez.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [Y] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1118549513.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 20 # 28-06.

*DEPARTAMENTO: Casanare | *MUNICIPIO: Yopal.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6am a 12 y 2:8pm. | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 4

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	04-10/2021			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	78.00%
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

7518

2421

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20164591	Nombre producto	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE VARIEDADES: SOYA, GIRASOL, CANOLA, MAIZ, OLIVA, PALMA; MEZCLA DE ACEITES VEGETALES: SOYA-PALMA; GIRASOL-PALMA; CANOLAPALMA; MAIZ-PALMA...				
Registro Sanitario	PSA-0002035-2019	Vencimiento	2026/07/02	Modalidad	ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	ACEITE DORADO / ACEITE IMPERIAL / ACEITE DE ORO , ACEITE VILLARREAL / ACEITE VICTORIA						

Datos de interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
DE 80 ml A 5000 LITROS DE 1 A 100 UNIDADES – GRANEL

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
ENVASADOR	PLAZA ANDINA S.A	KM 3 VDA ALONSITO VIA PUERTO SANTANDER	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	CUCUTA	
FABRICANTE	PLAZA ANDINA S.A	KM 3 VDA ALONSITO VIA PUERTO SANTANDER	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	CUCUTA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PLAZA ANDINA S.A	KM 3 VDA ALONSITO VIA PUERTO SANTANDER	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	CUCUTA	

Imprimir << Atras

2421

2422

	ALCALDÍA DE TUNJA	FECHA: 2022-11-15
	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	VERSIÓN
	PROCESO: GESTIÓN DE LA SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	CÓDIGO:
	FORMATO: ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE EN Almacenamiento	

invima

Ciudad: Tunja | Fecha: 2022-11-15 | Acta: 3054

TIPO ESTABLECIMIENTO: refrigerio

ENTIDAD TERRITORIAL: SECRETARÍA DE PROTECCIÓN SOCIAL

RAZÓN SOCIAL: DISTRIBUIDORA COMERCIANDES SAS

CEDULA/ NIT: 901382916 | NUMERO INSCRIPCIÓN: 15001901382916

NOMBRE COMERCIAL: DISTRIBUIDORA COMERCIANDES SAS

DIRECCIÓN: CR 6 # 68 84 BARRIO LOS MUISCAS | MATRICULA MERCANTIL: 180409

DEPARTAMENTO: Boyacá | MUNICIPIO: Tunja

Barrio: X | Vereda: | Comuna: | Localidad: | Sector: | Corregimiento: | Caserio: | UPZ:

TELEFONOS: 3218103232 | FAX: 0

CORREO ELECTRÓNICO: distribuidoracomerciandes@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: FERNANDO ALVAREZ CASTRO

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN | C.C. X | C.E. | NIT | Número de documento: 88284955

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: FERNANDO ALVAREZ CASTRO

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN | C.C. X | C.E. | NIT | Número de documento: 88284955

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CR 6 # 68 84 BARRIO LOS MUISCAS

DEPARTAMENTO: Boyacá | MUNICIPIO: Tunja

HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes a Sabado de 8 a 12 am y a 2 a 6 pm | NUMERO DE TRABAJADORES: 4

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

1324

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
1.1 Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.)	A		AR	I	HALLAZGOS
			2.0	0.0	
1.2 Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	A	AR	I	HALLAZGOS	
	4.0	2.0	0.0	NO SE CUENTA CON UNIONES REDONDEADAS ENTRE UNIONES DE PISO Y PARED	
1.3 Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	A	AR	I	HALLAZGOS	
	4.0	2.0	0.0	SE EVIDENCIA TECHO CON TEXTURA RUGOSA	
1.4 Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	A		AR	I	HALLAZGOS
			2.5	0.0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	13.0	La calificación del bloque corresponde al17.0% del total del acta			
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
2.1 Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	A		AR	I	HALLAZGOS
			3.5	0.0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	7.0	La calificación del bloque corresponde al7.0% del total del acta			
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
3.1 Estado de salud (signos/lesiones). (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	A		AR	I	HALLAZGOS
			4.0	0.0	
3.2 Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	A		AR	I	HALLAZGOS
			1.5	0.0	
3.3 Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	A		AR	I	HALLAZGOS
			4.0	0.0	
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	A		AR	I	HALLAZGOS
			1.5	0.0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	22.0	La calificación del bloque corresponde al22.0% del total del acta			
4. REQUISITOS HIGIENICOS					
4.1 Recepción y requisitos legales. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	A		AR	I	HALLAZGOS
			3.5	0.0	
4.2 Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	A		AR	I	HALLAZGOS
			4.0	0.0	

2424

4.3 Conservación de los productos. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	A	AR	I	HALLAZGOS
		4.0	0.0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	23.0	La calificación del bloque corresponde al23.0% del total del acta		
5. SANEAMIENTO				
5.1 Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	A	AR	I	HALLAZGOS
	5.0	2.5	0.0	NO SE CUENTA CON TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE
5.2 Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	A	AR	I	HALLAZGOS
	5.0	2.5	0.0	NO SE CUENTA CON DRENAJES PARA EVACUACIÓN DE AGUAS RESIDUALES
5.3 Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33. Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	A	AR	I	HALLAZGOS
		2.0	0.0	
5.4 Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	A	AR	I	HALLAZGOS
		0.0	0.0	
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	A	AR	I	HALLAZGOS
		3.0	0.0	
5.6 Soportes documentales de saneamiento (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	A	AR	I	HALLAZGOS
		1.0	0.0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	26.0	La calificación del bloque corresponde al31.0% del total del acta		

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
91.0	**FAVORABLE**	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	59,9%	

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	0

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

SI CUAL:

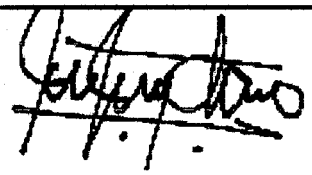
Por parte de la autoridad sanitaria:	
ninguna	
Por parte del establecimiento:	
ninguna	

1526

2425

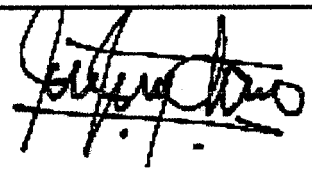
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de 11 del año 2022 en la ciudad de TunjaDe la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

Firma:	



Nombre:	FERNANDO ALVAREZ CASTRO
Documento:	88284955
Cargo:	REPRESENTANTE LEGAL

Firma:	



Nombre:	FERNANDO ALVAREZ CASTRO
Documento:	88284955
Cargo:	REPRESENTANTE LEGAL

Firma:	



Nombre Funcionario:	DIANA CAROLINA VERGARA C
Documento:	33367816
Institución:	SECRETARÍA DE PROTECCION SOCIAL
Cargo:	QUÌMICA DE ALIMENTOS

1527

2426

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS	Producto: alimenticios del campo

○ Por nombre del Producto ○ Por Registro Sanitario ○ Por Principio Activo Expediente:
○ Por Marca de Producto ◉ Por Titular ○ Por Importador ○ Por Fabricante

Ingrese parte del titular del producto (minimo 3 caracteres)

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuacion:

rn5r8

rn5r8

Nueva Imagen

Nueva Consulta

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

	ARTIFICIAL DE FRUTOS ROJOS, YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO AL NATURAL, YOGURT DESCREMADO SIN AZÚCAR DESLACTOSADO CON FRESA CON STEVIA, YOGURT DESCREMADO SIN AZÚCAR DESLACTOSADO CON FRUTOS MORADOS CON STEVIA YOGURT DESCREMADO SIN AZÚCAR DESLACTOSADO CON MELOCOTÓN CON STEVIA.				
20257394	QUESO FRESCO GRASO SEMIDURO VARIEDADES: DOBLECREMA; SIETE CUEROS; CON BOCADILLO(QUESADILLO); CON ESPECIAS(FINAS HIERVAS); CAMPESINO; COSTEÑO; CON SABOR ARTIFICIAL A QUESO CHEDDAR; QUESO PERA. QUESO FRESCO GRASO SEMIBLANDO VARIEDADES: CUAJADA. QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO VARIEDADES: DOBLECREMA; CAMPESINO; COSTEÑO; TIPO MOZZARELLA; CON DULCE DE FRESA(QUESO PERA CON FRESA); CON DULCE DE FRUTOS MORADOS(QUESO PERA CON FRUTOS MORADOS); CON DULCE DE MELOCOTÓN(QUESO PERA CON MELOCOTÓN). QUESO FRESCO SEMIGRASO BLANDO VARIEDADES: QUESO PARA UNTAR; SUERO COSTEÑO; REQUESÓN.	ALIMENTICIOS DEL CAMPO SAS	RSA-0026430-2023	Vigente	20

1578

2427

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS

Producto: alimenticios del campo

○ Por nombre del Producto ○ Por Registro Sanitario ○ Por Principio Activo Expediente:
○ Por Marca de Producto ◉ Por Titular ○ Por Importador ○ Por Fabricante

Ingrese parte del titular del producto (minimo 3 caracteres)

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuacion:

rn5r8

rn5r8

Nueva Imagen

Nueva Consulta

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

20194087	CON MARACUYÁ, YOGURT ENTERO CON DULCE CON GUANÁBANA, YOGURT ENTERO CON DULCE CON FRUTOS ROJOS, YOGURT ENTERO CON DULCE CON MANGO, YOGURT ENTERO CON DULCE CON FRESA(YOGURT GRIEGO), YOGURT ENTERO CON DULCE CON FRUTOS MORADOS(YOGURT GRIEGO), YOGURT ENTERO CON DULCE CON MELOCOTÓN (YOGURT GRIEGO), YOGURT ENTERO CON DULCE CON MARACUYÁ(YOGURT GRIEGO), YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR ARTIFICIAL DE MELOCOTÓN, YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR ARTIFICIAL DE FRESA, YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR ARTIFICIAL DE FRUTOS MORADOS, YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR ARTIFICIAL DE FRUTOS ROJOS, YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO AL NATURAL, YOGURT DESCREMADO SIN AZÚCAR DESLACTOSADO CON FRESA CON STEVIA, YOGURT DESCREMADO SIN AZÚCAR DESLACTOSADO CON FRUTOS MORADOS CON STEVIA YOGURT DESCREMADO SIN AZÚCAR DESLACTOSADO CON MELOCOTÓN CON STEVIA.	ALIMENTICIOS DEL CAMPO SAS	RSA-0011132-2020	Vigente	20

2428

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2018025962 DE 21 de Junio de 2018
Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto con la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictaron postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: *"Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto"*. (Negrilla fuera de texto.)

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20181124110 de fecha 21/06/2018, el (la) Señor (a) JULIO ROBERTO LOPEZ BERMUDEZ , actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido.

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. - Conceder REGISTRO SANITARIO por el término de CINCO (5) años al producto que se describe a continuación:

REGISTRO SANITARIO No.:	RSA-006090-2018		
EXPEDIENTE:	20146817	RADICACION:	20181124110
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER		
PRODUCTO:	NOMBRE DEL PRODUCTO (VER NUMERAL 6 DEL INSTRUCTIVO): GRASO SEMIDURO(DOBLECREMA EN BARRA); GRASO SEMIDURO(DOBLE CREMA TAJADO); SEMI GRASO SEMIDURO(DOBLECREMA EN BARRA); SEMIGRASO SEMIDURO(DOBLECREMA TAJADO); GRASO SEMIDURO(SIETE CUEROS); GRASO SEMIDURO CON BOCADILLO(QUESADILLO); SEMIGRASO SEMIDURO CON ESPECIAS(FINAS HIERVAS; GRASO SEMIDURO(CAMPESINO); SEMIGRASO SEMIDURO(CAMPESINO); GRASO BLANDO(CUAJADA); SEMIGRASO BLANDO (CUAJADA); GRASO SEMIDURO(COSTEÑO EN BARRA); GRASO SEMIDURO(COSTEÑO RALLADO); SEMI GRASO SEMIDURO(COSTEÑO EN BARRA); SEMIGRASO SEMIDURO(QUESO TIPO MOZZARELLA); GRASO SEMIDURO(PERA); SEMIGRASO SEMIBLANDO CON DULCE DE FRESA(QUESO PERA CON FRESA); SEMIGRASO SEMIBLANDO CON DULCE DE MORA(QUESO PERA CON MORA); GRASO BLANDO (QUESO PARA UNTAR); SEMIGRASO BLANDO (REQUESÓN).		

1530

2429

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 04	Fecha de Emisión: 23/08/2021	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7307-0336-23

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Dirección de Operaciones Sanitarias
Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ALIMENTICIOS DEL CAMPO SAS	CR 24 No 34 - 25 BR VILLA CONSUELO YOPAL CASANARE

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2023-07-17 HASTA 2023-07-19 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
ANYELA MARIA DIAZ CALONGA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL ORINOQUIA
FRANCISCO JAVIER DIAZ BERNAL	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL ORINOQUIA

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina **Calle 38 No. 31-58, Edificio, Centro Bancario y Comercial, Quinto Piso, Villavicencio – Meta, Teléfono 6086784326** o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Dado en la ciudad de Villavicencio, el día 14 de Julio de 2023

JOHNNY CORREDOR SARMIENTO
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia

Recibido por
Firma
Nombre Dorley Chamana
Cédula 47439196
Cargo Administradora.
Fecha 18-07-2023

1531

Powered by CamScanner

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2018025962 DE 21 de Junio de 2018
Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto con la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

MARCA (S):	DEL CAMPO, ALIMENTICIOS DEL CAMPO, ALIMENTOS DEL CAMPO
PRESENTACIONES COMERCIALES:	Desde 50g hasta 5000g, desde 5kg hasta 15 kg
TITULAR (ES):	ALIMENTICIOS DEL CAMPO SAS con domicilio en YOPAL - CASANARE
FABRICANTE (ES):	ALIMENTICIOS DEL CAMPO SAS con domicilio en YOPAL - CASANARE

ARTÍCULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS.- INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO:- Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días DIEZ (10) siguientes a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 21 de Junio de 2018
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Validez desconocida
Firmado digitalmente por SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Fecha: 2018.06.26 10:27:06 COT
Razón: Revisión
Locación: BOGOTA-D.C., Colombia

Revisó: Sandra Ardila Peña. Código 473
Revisó: Denise Moscoso Mejia Código 2162

Bogotá
www.invima.gov.co

1532

2431

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-13

Ciudad / Depto: YOPAL / CASANARE | Fecha: 2023-07-18 | Acta No.: 3

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	9011482019-2	Dirección:	CR 24 No 34 - 25 BR VILLA CONSUELO
Razón Social :	ALIMENTICIOS DEL CAMPO S.A.S - ALIMENTICIOS DEL CAMPO	Teléfonos:	3212426187
NIT - C.C.:	901148201 - 9	Correo electrónico:	alimenticiosdelcampo@gmail.com
Representante Legal:	JULIO ROBERTO LOPEZ BERMUDEZ	Fax:	NO APLICA
GTT:	Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia	Oficio comisorio:	7307-0336-23

Objeto de la visita: *REALIZAR VISITA DE INSPECCION SANITARIA EN ATENCION A DENUNCIA RADICADO INVIMA 20231173000 CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, RESOLUCIÓN 2310 DE 1986, RESOLUCIÓN 1804 DE 1989, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005.*

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	15	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Maquilas: NO APLICA

Subcategorías evaluadas: 1.5.1 Quesos frescos (no madurados)

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Queso fresco - Doble Crema, Campesino, Costeño	47 Toneladas /año

Subcategoría 1: 1.5.1 Quesos frescos (no madurados)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3; 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		En los alrededores de la planta no se establecen controles suficientes para evitar el ingreso de animales domésticos.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		El área de moldeo no cuenta con separación física completa con las áreas de proceso. Se evidencia elementos ajenos a la planta almacenados cerca de áreas de recibo de leche (almacenamiento temporal suero) y en área cercana a pasillo que conduce a área de envasado y vestieres de operarios de envasado.

A

1533

Powered by CamScanner

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-13

1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	ar	5		Para envasado de productos se transita por pasillo sin protección completa con áreas de ingreso de personal de envasado y almacenamiento de elementos ajenos de la planta y almacenamiento de víveres ajenos al proceso. El área de recepción de leche (plataforma) no cuenta con protección de completa con el medio ambiente, ya que carece de la mitad del techo
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se evidencia humedad en pared y canal de aguas lluvias de áreas de proceso, lavado de utensilios y área de potabilización de agua: igualmente, en sección alta de pared del área de envasado. El sistema de ventilación actual, no garantiza la remoción de vapores y olores de las áreas de proceso.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5		No se disponen de avisos y advertencias referidas a las buenas practicas de lavado y desinfección. Algunos casilleros de los operarios de producción se encuentran con oxidación y manija desprendidas. Se evidencia almacenamiento de formatos de registros (papelería) en los casilleros. El lavamanos no cuenta con papelera (recicipiente de recolección temporal de residuos)
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		No se cuenta con cepillo ni jabón para el lavado de botas, en el área destinada para éste fin. No cuenta con sistema para la limpieza de calzado para ingreso a planta (el pediluvio se encuentra dañado); ni al ingreso al área de envasado. Se observan lavamanos de accionamiento manual y los ubicados en área de proceso anque son de accionamiento de pedal, éste se encuentra dañado,por lo que no funcionan.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		

A

1534

Powered by CamScanner

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-13

2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		El equipo de tajado cuenta con una llave (provisional por daño de la original) con partes oxidadas. Algunos soportes de las ruedas de las tinas de acero inoxidable empleadas en producción presentan oxidación. Una de las mesas de acero inoxidable de envasado cuenta con aglomerado de madera por debajo de la superficie metálica. Se evidencian soportes para ventiladores instalados en áreas de proceso con oxidación. hacen uso de recipientes plásticos para contacto directo con alimentos y no se cuenta con certificado de idoneidad para éste fin, algunos se encuentran con roturas.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		Aún no han actualizado el documento del programa; no han establecido un cronograma, los registros no se diligencian en su totalidad
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		No se ha establecido un mecanismo de verificación de las balanzas usadas en el pesaje de los aditivos, ni de los termómetros.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					10

3.	REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	ar	12,5		La manguera para disponiblidad de agua en áreas de proceso se dispone en piso, no cuenta con soporte. En el tratamiento de agua potable, emplean pastillas de cloro sin información de usos en la industria de alimentos.
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		Se evidencian espacios altos de vestier sin protección anti-plagas con medio exterior. La rejilla del sifón del área de lavado de utensilios de envasado se encuentra rota.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		Se observa deficiencia en la limpieza de canastillas y en partes altas de la planta (presencia de telarañas). Aunque cuentan con área de almacenamiento de productos de limpieza y desinfección, en ésta se encuentran elementos y utensilios ajenos a dicha área; y algunos productos higienizantes se encuentran en varias áreas de la planta. Se evidencia empleo de hidrolavadora en lavado de canastillas y utensilios, lo que genera condensación de agua en áreas adyacentes. No tienen establecido criterios para la selección de los agentes higienizantes.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13

4.	REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

Powered by CamScanner

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-13		

4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	ar	17		No han establecido el cronograma de capacitación al personal manipulador de alimentos; cuentan con registros de capacitación, no han establecido criterios de acuerdo a necesidades de la planta.
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		No cuentan con avisos alusivos a la observancia de las buenas prácticas higiénicas. No se realiza verificación de cumplimiento de las Buenas prácticas de manipulación de alimentos, se evidenciaron operarios en áreas de envasado con uñas largas; operarios en proceso disponen guantes en el piso.
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					7

5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		No se realizan todas las pruebas de plataforma (leche cruda) de acuerdo a lo establecido y reglamentación sanitaria. En el área almacenamiento de insumos, se observan elementos en desuso y de proceso, así como material de empaque (bolsa sin rotulo); y una parte de los insumos como aditivos se almacenan en el área de almacenamiento de material de empaque.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	ar	10		El producto en proceso transita desde el cuarto frio de producción por pasillo a área de envasado, en el que dicho pasillo no cuenta con protección total respecto a áreas donde almacenan víveres ajenos a la planta.
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	ar	5		Algunos productos como quesos variedad costeño, en bloques previo a su fraccionado y empacado, se evidencian con afectación de la bolsa de protección (no se encuentran bien selladas y no se ha evaluado el calibre de material de éste empaque para su protección)
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		Para el almacenamiento del material de empaque emplean estantes con bases de material no sanitario (aglomerado de madera). El área de almacenamiento no es exclusiva para éste fin; se observa almacenamiento de productos de limpieza y desinfección, utensilios y equipos en desuso y para proceso como (Lactoscan), así como insumos de proceso. En el área de envasado se observa almacenamiento saturado de empaque y separadores en estante plástico.

A

Powered by CamScanner

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-08-13

5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		Aunque cuentan con asesor externo de calidad, no se ha establecido un plan de acción efectivo frente a resultados rechazados. No se llevan registros de las peticiones, quejas y reclamos
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	i	0	NO	No se ha establecido un cronograma de muestreo en el que se incluya Mohos y levaduras. No han documentado el plan de acciones correctivas en caso de que algunos de los parámetros evaluados se encuentren por fuera de norma, como es el caso del plan de acción para resultados rechazados por Mohos y Levaduras. Se evidencian resultados de laboratorio de fecha 14/02/2023 (Laboratorio AQUALIM) para los productos queso campesino y costeño con incumplimiento para Mohos y levaduras; de los cuales el establecimiento realizó actividades de contingencia, pero no se han documentado ni se han realizado análisis de laboratorio posteriores y No se establecido el análisis de superficies en contacto con el alimentos y ambientes como moldeo y envasado. No cuentan con análisis microbiológicos recientes de los productos.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		El establecimiento se encuentran en espera de etiquetas por cambio del registro sanitario y para el cumplimiento de acuerdo al diseño de rotulado nutricional de acuerdo a la resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y sus modificaciones, para la comercialización.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		No se ha documentado el procedimiento para recoger producto en caso de requerirse (recall), frente a algún incumplimiento o estandar ni el procedimiento para el manejo de devoluciones en caso de presentarse. Se realiza trazabilidad al producto Queso fresco variedad doble crema, con lote: 20 MAYO
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					10
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					**63**

X

1537

Powered by CamScanner

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-13

Exigencias adicionales:

El establecimiento debe analizar las caracteristicas y el posible origen del peligro microbiologico identifiacado como causa de rechazo en el alimento analizado (Mohos y levaduras), identificar las fases del proceso que deben controlarse para favorecer la reducción del peligro e implementar las acciones correctivas preventivas y correctivas que le permitan garantizan la inocuidad del producto. Las acciones adelantadas deberán quedar documentadas en un plan de acción con sus respectivas evidencias. El plan de mejoramiento por resultados rechazados de Mohos y Levaduras, al GTT Orinoquia - correo electrónico: gttorinoquia@invima.gov.co en un plazo máximo de 15 dias calendario.

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

El establecimiento cuenta con Registros sanitarios:
Para QUESO FRESCO: RSA-0026430-2023 vigente hasta 2028/06/22.
Para YOGURT ENTERO: RSA-0011132-2020 vigente hasta 2025/12/11, se encuentran en pruebas de estandarización de proceso y acondicionando un área de producción.

La visita en atención a denuncia con radicado Invima No. 20231173000. En donde solicitan acciones de IVC al establecimiento proveedor del Programa de Alimentación Escolar - PAE del municipio de Yopal (Casanare): Alimentos del Campo SAS en la dirección: Cra 24 No. 34-43 (Yopal/Casanare); por un producto (Queso doble crema semiduro; con marca: Del campo; con Registro sanitario: RSA-006090-2018; con FV 30 JUNIO 2023 / LOTE 20 MAYO) con contaminación biológica. Frente a revisión de trazabilidad al producto con lote 20 MAYO, no se observan desviaciones de proceso en producción, No es procedente el recall teniendo en cuenta que no se encontraron existencias del producto y su fecha de vencimiento era en el mes de junio de 2023.

Se le solicita al establecimiento el plan de mejoramiento que debe enviarse al GTT Orinoquia correo electrónico: gttorinoquia@invima.gov.co en un plazo máximo de 15 dias calendario. Dicho plan de mejoramiento debe ser pertinente respecto a las causas de rechazo (Mohos y levaduras) y coherente en los tiempos de ejecución. Los soportes de la ejecución deben estar disponibles para verificación por parte del GTT.

1538

Powered by CamScanner

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 05 / Fecha de emisión: 2021-06-13	

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:
Nombre: **ANYELA MARIA DIAZ CALONGA**
Cargo: **Profesional Universitario**
Dependencia: **Dirección de Operaciones Sanitarias/GTT Orinoquia**

Firma:
Nombre: **FRANCISCO JAVIER DIAZ BERNAL**
Cargo: **Profesional Universitario**
Dependencia: **Dirección de Operaciones Sanitarias/GTT Orinoquia**

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:
Nombre: **DURLEY CHAMARRAVI LEMUS**
Cargo: **Administradora**
C.C. **47.439.186**

1539

Powered by CamScanner

2438

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 04	Fecha de Emisión: 23/08/2021	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7307-0451-22

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ARROCERA LA ESMERALDA SAS	KM 5 VIA AGUAZUL-YOPAL AGUAZUL CASANARE

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2022-08 -22 HASTA 2022-08-26 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
DIANA MILENA PABON RIVERA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL ORINOQUIA
JORGE ALBERTO SEPULVEDA ESCOBAR	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL ORINOQUIA

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina **Calle 38 No. 31-58, Edificio, Centro Bancario y Comercial, Quinto Piso, Villavicencio – Meta, Teléfono 6086784326** o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Dado en la ciudad de Villavicencio, el día 18 de Agosto de 2022

JOHNNY CORREDOR SARMIENTO
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia

Recibido por
Firma
Nombre Wilbert Pardo Rey
Cédula 40-764066
Cargo Jefe de Planta
Fecha 25-08-2022

1540

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Departamento	AGUAZUL - CASANARE	Fecha	2022/08/25	Acta No.	3

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	8903002081-2	Dirección	KM 5 VIA AGUAZUL - YOPAL
Razón Social	ARROCERA LA ESMERALDA SAS	Teléfonos	3014340283; 30357503065
NIT - CC	8903002081	Correo electrónico	gestioncalidad.a@blanquita.com.co
Representante Legal	ANGELA MARIA SUSO DOMINGUEZ	Fax	NO CUENTA
GTT	ORINOQUIA	Oficio Comisorio	7307-0451-22
Objetivo de la visita	REALIZAR VISITA DE INSPECCION SANITARIA EN ATENCIÓN PLAN DE MUESTREO CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACION SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 9 DE 1979, LA RESOLUCION 2674 DE 2013, LA RESOLUCION 5109 DE 2005		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	141	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	SI CORATIENDAS BOGOTA		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	6.1.1 GRANOS ENTEROS O TRITURADOS O EN COPOS SE INCLUYE ARROZ		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo
	ARROZ BLANCO,	51.000 TON/AÑO;
	GRANZA INDUSTRIAL	850 TON / AÑO

2440

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto: AGUAZUL -CASANARE Fecha: 2022-08-25 Acta No. 3

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8902002081-2	Dirección:	KM 5 VIA AGUAZUL - YOPAL
Razón Social :	RROCERA LA ESMERALDA SAS	Teléfonos:	3014340283; 30357503085
NIT - C.C.:	8903002081	Correo electrónico:	gestioncalidad.a@blanquita.com.co
Representante Legal:	ANGELA MARIA SUSO DOMINGUEZ	Fax:	NO CUENTA
GTT:	ORINOQUIA	Oficio comisorio:	7307-0451-22

Objeto de la visita : REALIZAR VISITA DE INSPECCION SANITARIA EN ATENCIÓN PLAN DE MUESTREO CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL DE LA REGLAMENTACION SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 9 DE 1979, LA RESOLUCION 2674 DE 2013, LA RESOLUCION 5109 DE 2005

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	141	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	SI CORATIENDAS BOGOTA		
Subcategorías evaluadas:	6.1.1 GRANOS ENTEROS O TRITURADOS O EN COPOS SE INCLUYE ARROZ		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
ARROZ BLANCO GRANZA INDUSTRIAL	51.000 TON/AÑO 850 TON / AÑO

Subcategoría 1: ARROZ BLANCO, GRANZA INDUSTRIAL

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		Los accesos estan conformados en tierra que genera polvo o lodo en epoca de lluvias. En los alrededores se observan elementos en desuso. Desarrollan nuevos montejes. Sobre el laboratorio de secado almacenan en desorden refacciones sobre y en áreas cercanas
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		Se observan elemento en desuso en bodega de almacenamiento que dificulta la limpieza
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		

1542

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		

1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5		el numero de unidades sanitarias no es suficiente para el personal interno y externo en epoca de cosecha
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		Cuentan con lavamanos, no cuentan con sistema que controle el ingreso de suciedad al área de envasado
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		Se observa desorden, no hay identificacion, y no cuenta con piso lavable con punto de agua y la instalación no es protegida
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15

3.	REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 28 num. 2	ar	12,5		No han evaluado la frecuencia de retiro de residuos, hay acumulación de residuos
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		Las trampas contra roedores no estan indentificas. Las barreras establecidas para le control de aves no son efectivas, se observan palomas en partes altas del área de almacenamiento.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15

4.	REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se observa desorden con equipo de protección y otros elementos sobre y detrás de tableros de control. No todo el personal que trabaja en área de envasado presenta dotación de color claro
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8

5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		La envasadoras no cuentan proteción de lámina de envase, no protegen el material de envase en uso, se observa polución en el área de almacenamiento temporal y algunos elementos ajenos al proceso. Hay material de envase en el suelo y algunas tarimas presentan deterioro y pueden efectar su
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					19

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		No cuentan con procedimientos para manejo de no conformidades por presencia de cadmio en producto terminando
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Cumple rotulado desde la visita de fecha 2022/08/10
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13

Porcentaje de cumplimiento subcategoría		83

2443

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/08/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	83
Subcategoría2	-
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	83

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

los ítems evaluados como ar (aceptable con requerimiento) 1.1;1.2;1.5;1.6;1.8;3.2;3.3;4.2;5.5;6.1

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

1. Se realiza visita en atención a Plan de Muestreo pero no se realiza toma de muestra, ésta se realizó para el Plan de micotoxinas 2022 la cual fue tomada en el mes Junio de 2022.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:
Nombre: DIANA MILENA PABON RIVERA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: DIROS GTT ORINOQUIA

Firma:
Nombre: JORGE ALBERTO SEPULVEDA ESCOBAR
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: DIROS GTT ORINOQUIA

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:
Nombre: NUBIA PARDO REY
Cargo: JEFE DE PLANTA
C.C. 40764066

1545

2444

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 04	Fecha de Emisión: 23/03/2021	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7307-0029-23

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
SERRANO CASTAÑEDA ARMANDO - COMERCIALIZADORA MERCANORTE	CL 35 No 16A - 14 BR 20 DE JULIO YOPAL CASANARE

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2023-01-23 HASTA 2023-01-27 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
FRANCISCO JAVIER DIAZ BERNAL	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL ORINOQUIA
SHIRLEY ROCIO MURCIA WILCHES	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL ORINOQUIA

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorías y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina Calle 39 No. 31-53, Edificio Centro Bancario y Comercial, Quinto Piso, Villavicencio – Meta, Teléfono 6086784326 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas disponible en la pagina web institucional en el siguiente vinculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sassuite.invima.gov.co:444/Peticiones/solicitud Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 3583. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Dado en la ciudad de Villavicencio, el día 20 de Enero de 2023

DIANA MILENA PABON RIVERA
Coordinador (E) Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia

Recibido por:
Firma
Nombre
Cédula
Cargo
Fecha

1546

2445

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: INVIMA-FT-0114	Versión: 05

Ciudad / Departamento	YOPAL / CASANARE	Fecha	2023/02/20	Hora:

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	95319076 1	Dirección	CR 16A No 35 - 25 BR 20 DE JULIO
Razón Social	SERRANO CASTAÑEDA ARMANDO - COMERCIALIZADORA MERCANORTE	Teléfonos	3123809872
NIT - CC	9531907 - 6	Correo electrónico	comercializadoramercanorte@hotmail.com
Representante Legal	ARMANDO SERRANO CASTAÑEDA	Fax	NO TIENEN
CIT	ORINOQUIA	Cámara Comercio	7307-0029-23
Objetivo de la visita	REALIZAR VISITA DE INSPECCION SANITARIA EN ATENCION A GESTION DEL RIESGO (LISTADO PRIORIZADO) CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACION SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 9 DE 1979, RESOLUCION 2674 DE 2013, RESOLUCION 5109 DE 2005 PRINCIPALMENTE		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	13	La actividad industrial realizada en el establecimiento se encuentra con la actividad de Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	NO APLICA		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	7 1.1 Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo roscones, panes y bollos dulces)		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Panes leudados variedades dulces, integrales	Cantidad/Unidad de tiempo: 170 Unidades /año	

1542

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL				INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05			Fecha de aplicación: 2017/10/10
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	o	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	o	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 19% del valor total de la evaluación)					
5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 28 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	cr	10		No cuentan con los controles definidos de todas las procedencias de la materia prima. No realizan las inspecciones en las que se halla el verificado de materias primas o materias (Tránsito del proceso, uso y forma de transporte) No cuentan con la ficha técnica de todas la materia prima e insumos como el colorante.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	cr	10		El proceso no es secuencial al área del material de empaque adecuado con riesgo del área de llenado y almacenamiento de productos
5.3	Control de variables de procesos (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) alcanzadas durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	cr	10		No se llevan registros de procesos, antes de ser liberados las materias primas, insumos y las variables de proceso (Tiempo, temperatura)...
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 16.	o	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 10 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	cr	5		El área de empaque no se encuentra independiente ya que la materia prima. El área de empaque no cuenta con separación total con el área de proceso y almacenamiento de producto terminado...
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	cr	10		No se ha documentado el procedimiento para la atención de peticiones, quejas y reclamos.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 38% del valor total de la evaluación)					
6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 núm 1, 2 y 3	cr	12,5		No se ha documentado el procedimiento de trazabilidad de resultados, ni las acciones correctivas a seguir en caso de presentarse resultados fuera de norma.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	o	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 23 num. 1,2,3,4 y 5	o	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	o	15		No se realiza evaluación de rotulado general del producto, cumple de vida útil...
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 20 num. 6	cr	7,5		No han documentado el procedimiento para recoger producto del mercado en caso de requerirse (recall), ante un peligro identificado o incumplimiento con especificaciones. Con la identificación se garantiza la posible garantizar la variabilidad para caracterizarse (no se registra el lote del producto, dificultando el poder ser completada).
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	o	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FT-0114	Versión: 05

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: SHIRLEY ROCIO MURCIA WILCHES

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: Dirección de Operaciones Sanitarias/ Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia

Firma:

Nombre: FRANCISCO JAVIER DIAZ BERNAL

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: Dirección de Operaciones Sanitarias/ Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma: Smith Serrano

Nombre: EDWARD SMITH SERRANO TABACO

Cargo: Administrador

C C 1.118.566.079

2448

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Departamento	Firavitoba – Boyacá	Fecha	2022/04/19 y 20	Acta No.	5

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	900S821973-2	Dirección	CR 4 No 10-98
Razón Social	PESLAC PROCESADORA DE LACTEOS SAS	Teléfonos	3158827406;3108075272
NIT - CC	900S82197-3	Correo electrónico	lactoqueslac@gmail.com
Representante Legal	OLGA YANETH BOLIVAR MENDEZ	Fax	No presenta
GTT	Centro Oriente 2	Oficio Comisorio	7303-1247-22
Objetivo de la visita	Realizar visita de inspección sanitaria en atención a gestión del riesgo, alerta sanitaria, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente, en especial la resolución 2674 de 2013, resolución 2310 de 1986, resolución 1804 de 1989 y demás aplicables.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	100		
Maquilas	LUCHO HERNANDO ARIZA ARIZA, MAI ALIMENTOS REALES, DISTRIBUIDORA DE QUESO Y HUEVO FLOR DEL CAMPO SAS	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias).		
	1.2.2 Leche condensada		
	1.6.1 Mantequilla		
	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)		
	1.5.2 Quesos madurados o seminadurados		
	1.7.1 Arequipe / dulce de leche / caramelos de leche		
	1.9.1 Lactosueros líquidos y productos cuyo contenido de lactosueros líquidos es al menos 20% m/m, se excluyen los de 1.8.1		
	1.3.1 Crema (nata), enteras o no; aceite de mantequilla; grasa de leche anhidra "ghee"		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo
	1.1.2 Yogurt y Kumis	569 Toneladas/año
	1.2.2 Leche condensada	65,8 Toneladas/año
	1.6.1 Mantequilla	39 Toneladas/año
	1.5.1 Cuajada, queso campesino, doblecrema (mozarella, siete cueros), pera, ricotta	634 Toneladas/año
	1.5.2 Tipo paipa, gouda	25,15 Toneladas/año
	1.7.1 Arequipe, dulce de leche	1064 Toneladas/año
	1.9.1 Bebida láctea fermentada	150 Toneladas/año
	1.3.1 Crema de leche pasteurizada	95 Toneladas/año

FB

1550

240

2449

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-PM114 Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/12

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	67
Subcategoría2	65
Subcategoría3	66
Subcategoría4	66
Subcategoría5	64
Subcategoría6	66
Subcategoría7	67
Subcategoría8	70
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	8
Promedio total del porcentaje de	66

Se aplicó MSS?	SI	Tipo de medida	Destrucción
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?			

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

1.1.2 Yogurt y Kumis: 1.1, 1.3, 1.4, 1.6, 2.2, 2.3, 3.1, 3.3, 3.4, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.5, 5.6, 6.1, 6.2, 6.5, 6.6
1.2.2 Leche condensada: 1.1, 1.3, 1.4, 1.6, 1.7, 1.8, 2.2, 2.3, 3.1, 3.3, 3.4, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.5, 5.6, 6.1, 6.2, 6.4, 6.5, 6.6
1.6.1 Mantequilla: 1.1, 1.6, 1.7, 1.8, 2.2, 2.3, 3.1, 3.3, 3.4, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.5, 5.6, 6.1, 6.2, 6.4, 6.5, 6.6
1.5.1 Queso fresco: 1.1, 1.4, 1.6, 1.7, 1.8, 2.2, 2.3, 3.1, 3.3, 3.4, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.5, 5.6, 6.1, 6.4, 6.5, 6.6
1.5.2 Queso semimaduro: 1.1, 1.4, 1.6, 1.7, 1.8, 2.2, 2.3, 3.1, 3.3, 3.4, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.4, 5.5, 5.6, 6.1, 6.2, 6.4, 6.5, 6.6
1.7.1 Arequipe, dulce de leche: 1.1, 1.3, 1.4, 1.6, 1.7, 1.8, 2.2, 2.3, 3.1, 3.3, 3.4, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.5, 5.6, 6.1, 6.2, 6.3, 6.5, 6.6
1.9.1 Bebida láctea fermentada: 1.1, 1.3, 1.4, 1.6, 1.7, 1.8, 2.2, 2.3, 3.1, 3.3, 3.4, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.5, 5.6, 6.1, 6.2, 6.5, 6.6
1.3.1 Crema de leche pasteurizada: 1.1, 1.6, 1.7, 1.8, 2.2, 2.3, 3.1, 3.3, 3.4, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.5, 5.6, 6.1, 6.5, 6.6

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmense la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular

Exigencias adicionales:

Ninguna.

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Iguna.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguno. Nelsa Bolivar G.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se realiza visita en atención a censo - visita extraordinaria y atención a ETA donde se informa que:
Se presenta Enfermedad Transmitida por Alimentos ocurrida en el Centro de Rehabilitación de Boyacá, el día 15 de marzo del 2022, relacionada con el producto Kumis entero con dulce PESLAC, Fabricante: Peslac procesadora de lácteos S.A, Dirección: Cra 4 N° 10-98 Firavitoba, RSAL02119914, VEN: 220322, L. 40104822 WB.

FB

1551

	INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCION
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

relación con la atención de la ETA se realizan las siguientes actividades:
Se realiza la visita de inspección al establecimiento fabricante del kumis implicado en la ETA, reportándosela al fabricante que aún no había sido tificado del evento, con el objeto de identificar las causas que podrían haber ocasionado el evento, dejando las observaciones de incumplimiento en el erpo del acta, emitiendo concepto favorable.
Se identifica el lote del kumis objeto de la investigación en esta visita, encontrando que la producción inició el día 08 de febrero y fue envasado el día del mismo mes, realizando trazabilidad completa hasta el cliente final, sin ecntrar variaciones en los parámetros de proceso. Se encuentra que la da útil se da por encima de lo establecido en la resolución 2310 de 1986, se solicita a la planta ajustar este parámetro acorde con la reglamentación.
No se realiza toma de muestra toda vez que no es posible realizar la logísitca del traslado al laboratorio de Bogotá, se revisan resultados de laboratorio ır parte de particulares como control microbiológico de fechas 25 de febrero de 2022 y 07 de abril de 2022 encontrándose dentro de parámetros icrobiológicos.
No se aplica medida sanitaria de seguridad porque no se encuentran factores de riesgo en el proceso productivo, que justifiquen esta decisión.
Se realiza trazabilidad y se anexan los siguientes documentos: Control análisis fisicoquímico de leche cruda, control de producción de fermentados ase kumis, control de empaque de yogurt vaso y garrafa, trazabilidad de kumis entero con dulce lote 40104822WB, informe de calidad No 181-2022, ertificados de análisis de materias primas, certificados microbiológicos de producto, control de manipuladores, control de limpieza y desinfección, control e agua potable (15 folios), donde no se encuentran desviaciones al proceso y se puede realizar completa.
Se realiza análisis de rotulado general y nutricional al kumis presentando cumplimiento.

UNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

irma:

lombre: Lida Yazmin Pardo Barón

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: GTT CO2

Firma:

Nombre: Claudia Marcela Quintero Gil

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: GTT CO2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: Nelsy Yaneth Bolívar Méndez

Cargo: Coordinadora de Planta

C.C. 52031915

1552

2451

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20207459	Nombre producto	ACEITE VEGETAL VARIEDAD SOYA; ACEITE VEGETAL VARIEDAD PALMA. MEZCLA DE ACEITES VEGETALES OLEINA DE PALMA Y SOYA. ACEITE VEGETAL DE GIRASOL. ACEITE DE OLIVA				
Registro Sanitario	PSA-0003063-2021	Vencimiento	2028/08/12	Modalidad	ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,9013382798						
Marcas	ACEITE IDEAL, SOYA SALOMÉ, PALMA SALOMÉ, PALMA GALILEA, SOYA GALILEA,PALMA SALOMÓN, SALOMÓN ACEITE VEGETAL, SALOMÓN SOYA, ZAJEY SOYA, ZAJEY PALMA, IDEAL VEGETAL,MEGASOYA ., INDELSAN , LA PATRONA, ACEITE MARLITA SOYA, ACEITE OLEOCOSTA SOYA., ACEITE BENICIO PALMA, ACEITE BENICIO SOYA., ACEITE MEGAPALMA, ACEITE OLEOCOSTA PALMA, ACEITE MARLITA PALMA, ACEITE MARTINA PALMA, ACEITE MARTINA SOYA						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
100 ml hasta 20 L

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
ENVASADOR	COMERCIALIZADORA ELINCER SAS	CR 2 # 3-290 LT 22 C2 PARQUE	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	
FABRICANTE	COMERCIALIZADORA ELINCER SAS	CR 2 # 3-290 LT 22 C2 PARQUE	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COMERCIALIZADORA ELINCER SAS	CR 2 # 3-290 LT 22 C2 PARQUE	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	

Imprimir << Atras

1553

2452

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES

invima

CIUDAD: YOPAL | FECHA: 10 11 2021 | ACTA N°: 19227

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: GRAN SUPERFICIE [X] | GRAN SUPERFICIE CON PREPARACION DE ALIMENTOS [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL DE YOPAL

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: Rosa Delia Albino Gomez

*CÉDULA / NIT: 7095458153 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: B5001709546R753

*NOMBRE COMERCIAL: La 40 Max y Menos Supermercado

*DIRECCIÓN: calle 40 # 12 - 70 | MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: CASANARE | *MUNICIPIO: YOPAL

Barrio [X] | Vereda [ ] | Comuna [5] | Localidad [ ] | Sector [ ] | Corregimiento [ ] | Caserío [ ] | UPZ [ ]

Otro [ ] | Cuál: el Pisal

TELÉFONOS: 3125773698 | FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: maxxmenosla40yopal@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Rosa Delia Albino Gomez

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] | C.E. [ ] | NIT [ ] | Número de documento: 7095458153

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Rosa Delia Albino Gomez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] | C.E. [ ] | NIT [ ] | *Número de documento: 7095458153

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: calle 40 # 12 - 70

*DEPARTAMENTO: CASANARE | *MUNICIPIO: YOPAL

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 5:30am / 9:00pm | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 7+

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	21 Mes 2020	FAVORABLE			85 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	Especifique:	

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	1.1. Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8.)	2	(1)	0	Se observan espacios libres que permiten el ingreso de plagas,	C

155-1

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES

invima

1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)*	2	(1)	1	Se observan paredes con desprendimiento de pintura. C
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	(2)	1	2	C
1.4	Instalaciones sanitarias. *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	(3)	1,5	3	C
1.5	Distribución y áreas *(Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)*	2	(1)	0	Se observa estantería pegados a la pared, no permiten operaciones de limpieza y desinfección de pisos y paredes C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34)*	(3)	1,5	0	C
2.2	Diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. *(Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 19 Numeral 2.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)*	(3)	1,5	0	C
2.3	Superficies de contacto con el alimento. *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	(4)	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	(5)	2,5	0	C

1555
2402

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES

invima

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8.)	4	2	0	No se evidencian registros de calidad del agua y lavado y desinfeccion de tanques de almacenamiento. C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10)	2	1	0	C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	2	1	0	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 2.)	2	[redacted]	0	C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	4	2	0	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	1,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

6	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	Condiciones generales de almacenamiento. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	5	2,5	0	C
6.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	10	5	0	C

1556

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES

invima

3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	6	3	0	se observan manipuladores de alimentos con uñas largas y esmalte. Tres de los 12 manipuladores de alimentos no cuentan con la indumentaria adecuada. C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			13	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

Ítem	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 652, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	4	2	0	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 28, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	8	[redacted]	0	C
4.3	Control de Proceso. (Ley 9 de 1979, Artículo 283, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	3	1,5	0	C
4.4	Operaciones de envasado y embalaje (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 652, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	3	1,5	0	C
5	Procedencia y requisitos legales. (Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2, Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

1557

Powered by CamScanner

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20207459	Nombre producto	ACEITE VEGETAL VARIEDAD SOYA; ACEITE VEGETAL VARIEDAD PALMA. MEZCLA DE ACEITES VEGETALES OLEINA DE PALMA Y SOYA. ACEITE VEGETAL DE GIRASOL. ACEITE DE OLIVA				
Registro Sanitario	PSA-0003063-2021	Vencimiento	2028/08/12	Modalidad	ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI 9013382798						
Marcas	ACEITE IDEAL, SOYA SALOMÉ, PALMA SALOMÉ, PALMA GALILEA, SOYA GALILEA,PALMA SALOMÓN, SALOMÓN ACEITE VEGETAL, SALOMÓN SOYA, ZAJEY SOYA, ZAJEY PALMA, IDEAL VEGETAL,MEGASOYA ., INDELSAN , LA PATRONA, ACEITE MARLITA SOYA, ACEITE OLEOCOSTA SOYA., ACEITE BENICIO PALMA, ACEITE BENICIO SOYA., ACEITE MEGAPALMA, ACEITE OLEOCOSTA PALMA, ACEITE MARLITA PALMA, ACEITE MARTINA PALMA, ACEITE MARTINA SOYA						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
100 ml hasta 20 L

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
ENVASADOR	COMERCIALIZADORA ELINCER SAS	CR 2 # 3-290 LT 22 C2 PARQUE	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	
FABRICANTE	COMERCIALIZADORA ELINCER SAS	CR 2 # 3-290 LT 22 C2 PARQUE	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COMERCIALIZADORA ELINCER SAS	CR 2 # 3-290 LT 22 C2 PARQUE	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	

Imprimir << Atras

2457

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20174259	Nombre producto	ACEITE VEGETAL DE SOYA Y MEZCLA DE ACEITE VEGETAL DE SOYA Y PALMA				
Registro Sanitario	PSA-0002332-2019	Vencimiento	2026/12/11	Modalidad	ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	BONLIFE, SABROSONI, CERECOL, EL CAFETAL, MIMARCA, MUA, LA VAQUITA, MERCADO COLSUBSIDIO, COLSUBSIDIO						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20231050201	Finalizado	Resolucion
	20231223570	En Curso	

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
125 ml, 250 ml, 500 ml, 1000 ml, 2000 ml, 3000 ml, 5000 ml y bidones de 20 litros.
230 cm3, 450 cm3, 900 cm3, 1800 cm3, 2700 cm3, 4500 cm3
500 cm3, 1000 cm3, 2000 cm3, 3000 cm3, 5000 cm3, 900 ml y 22.000 Kg.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
ENVASADOR	ORGANIZACION CARDENAS S.A.S.	ROMELIA EL POLLO	COLOMBIA	RISARALDA	DOSQUEBRADAS	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	ORGANIZACION CARDENAS S.A.S - SIGLA OCSA S.A.S	carrera 2 norte # 10-14, bodegas 12 y 13 Autopista la Romelia - el Pollo	COLOMBIA	RISARALDA	DOSQUEBRADAS	organizacioncardenas@hotmail.com

Imprimir << Atras

12359

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20164591	Nombre producto	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE VARIEDADES: SOYA, GIRASOL, CANOLA, MAIZ, OLIVA, PALMA; MEZCLA DE ACEITES VEGETALES: SOYA-PALMA; GIRASOL-PALMA; CANOLAPALMA; MAIZ-PALMA.,				
Registro Sanitario	PSA-0002035-2019	Vencimiento	2026/07/02	Modalidad	ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	ACEITE DORADO / ACEITE IMPERIAL / ACEITE DE ORO , ACEITE VILLARREAL/ ACEITE VICTORIA						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
DE 80 ml A 5000 LITROS DE 1 A 100 UNIDADES - GRANEL

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
ENVASADOR	PLAZA ANDINA S.A	KM 3 VDA ALONSITO VIA PUERTO SANTANDER	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	CUCUTA	
FABRICANTE	PLAZA ANDINA S.A	KM 3 VDA ALONSITO VIA PUERTO SANTANDER	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	CUCUTA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PLAZA ANDINA S.A	KM 3 VDA ALONSITO VIA PUERTO SANTANDER	COLOMBIA	NORTE DE SANTANDER	CUCUTA	

Imprimir << Atras

ANEXO 113

Certificación validación Registros sanitarios (INVIMA) y conceptos sanitarios establecimientos de comercio de proveedores del programa PAE periodo del 01 al 30 de septiembre de 2023.

2460

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO PRESENTACIÓN DE CONCEPTOS SANITARIOS DE ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO DE PROVEEDORES PAE

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", en el periodo comprendido 1 al 30 de septiembre de 2023, acreditó entre otros aspectos el cumplimiento de presentación de conceptos sanitarios emitidos por la autoridad sanitaria competente a los establecimientos de comercio de los proveedores del programa PAE, como lo exige la resolución 2674 del Ministerio de Salud y protección Social y la circular externa del INVIMA No DAB 400-0201-17 y anexos complementarios.

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento a la prestación de conceptos sanitarios de establecimientos de comercio de proveedores PAE

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

ANEXO. 114.

Certificación validación, fichas técnicas de materias primas para modalidad ración preparado en sitio periodo d del 01 al 30 de septiembre de 2023.

2462

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**OBJETO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023

CERTIFICACIÓN VALIDACIÓN DE FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1951 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", en el periodo comprendido del 1 al 30 de septiembre de 2023, acreditó entre otros aspectos cumplimiento en la entrega de productos que conforman la modalidad Ración preparado en sitio y ración industrializada RI de acuerdo a fichas técnicas y documentos técnicos de nutrición revisados y autorizados en acta de mesa de trabajo de fecha 22 de agosto de 2023.

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento a las fichas técnicas de productos alimenticios.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

ANEXO 115.

Certificación de cumplimiento de condiciones de rotulado materias primas Ración Preparada en sitio periodo del 25 al 31 de agosto de 2023.

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ROTULADO

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", en el periodo comprendido del 25 al 31 de agosto del 2023, acreditó entre otros aspectos presentó informe de ejecución correspondiente al periodo comprendido del 25 al 31 de agosto del 2023, acreditando entre otros aspectos la entrega de alimentos que cumplieron con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, resolución 810 de 2021 y resolución 2492 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento a las condiciones de rotulado.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de Diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

2465

ANEXO. 116.

Certificación de cumplimiento de condiciones de rotulado materias primas Ración Preparada en sitio periodo del 01 al 30 de septiembre de 2023.

2466

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023** **No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023
CERTIFICACIÓN CUMPLIMIENTO		

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ROTULADO

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", en el periodo comprendido del 1 al 30 de septiembre del 2023, acreditó entre otros aspectos presentó informe de ejecución correspondiente al periodo comprendido del 25 al 31 de agosto del 2023, acreditando entre otros aspectos la entrega de alimentos que cumplieron con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, resolución 810 de 2021 y resolución 2492 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento a las condiciones de rotulado.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de Diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

ANEXO. 117.

Certificación de cumplimiento de mantenimiento preventivo de equipos para la prestación del servicio Ración preparado en Sitio período del 25 a 31 de agosto de 2023.

2468

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS DE COMEDORES ESCOLARES

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", en el periodo comprendido del 25 al 31 de agosto de 2023, soportó entre otros aspectos realizar mantenimiento preventivo de equipos básicos reportados con fallas para la preparación de alimentos de la ración preparado en sitio modalidad estrategia residencias escolares para los titulares de derecho beneficiarios.

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento a la actividad de mantenimiento preventivo de equipos a comedores escolares.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

1570

ANEXO: 118

Certificación validación Relación de equipos y utensilios de comedores escolares de Instituciones Educativas período del 25 al 31 de agosto de 2023.

2470

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023** **No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023
GESTIONAMOS EL CAMBIO		

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO RELACION DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COMEDORES ESCOLARES

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE:

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informes de ejecución comprendido del 25 al 31 de agosto de 2023, acreditando entre otros aspectos la relación de equipos y utensilios básicos utilizados en los comedores escolares en la ejecución del contrato cumpliendo con los aspectos exigidos en los Lineamientos Técnicos del PAE dispuestos por el Ministerio de Educación Nacional (MEN) "Resolución 00335 de 2021"

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento a la relación de equipos y utensilios básicos utilizados en los comedores escolares.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

1572

ANEXO 119.

Certificación de cumplimiento de mantenimiento preventivo de equipos para la prestación del servicio Ración preparado en Sitio período del 01 al 30 de septiembre de 2023.

2472

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAI-CMA-006-2023** **No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01 **FECHA:** 02/05/2023

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS DE COMEDORES ESCOLARES

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", en el periodo comprendido del 1 al 30 de septiembre de 2023, soportó entre otros aspectos realizar mantenimiento preventivo de equipos básicos reportados con fallas para la preparación de alimentos de la ración preparado en sitio modalidad estrategia residencias escolares para los titulares de derecho beneficiarios.

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento a la actividad de mantenimiento preventivo de equipos a comedores escolares.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

1574

ANEXO 120

Certificación validación Relación de equipos y utensilios de comedores escolares de Instituciones Educativas período del 01 al 30 de septiembre de 2023.

2474

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO RELACION DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COMEDORES ESCOLARES

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de **co**nsultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE:

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informes de ejecución comprendido del 1 al 30 de septiembre de 2023, acreditando entre otros aspectos la relación de equipos y utensilios básicos utilizados en los comedores escolares en la ejecución del contrato cumpliendo con los aspectos exigidos en los Lineamientos Técnicos del PAE dispuestos por el Ministerio de Educación Nacional (MEN) "Resolución 00335 de 2021"

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento a la relación de equipos y utensilios básicos utilizados en los comedores escolares.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora

2576
1576

ANEXO. 121.

Validación compras locales de alimentos, bienes y servicios programa PAE período del 25 al 31 de agosto de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ NIT: 24.226.103-3

VALIDACION COMPRAS LOCALES DEL 25 AL 31 DE AGOSTO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023 - UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT	PROVEEDOR	PRODUCTO	FACTURA	FECHA FCT	VALOR COMPRA	SITIO GEOGRAFICO
901148201	ALIMENTICIOS DEL CAMPO SAS	QUESO CAMPESINO	ACALM11046	25/08/2023	$ 675.500,00	YOPAL
890300208	ARROCERA LA ESMERALDA SAS	ARROZ	AZU 14031	26/08/2023	$ 1.057.050,00	YOPAL
890300208	ARROCERA LA ESMERALDA SAS	ARROZ	AZU 14241	31/08/2023	$ 1.370.250,00	YOPAL
1116548325	YULY JAZMIN PUERTO LAVERDE	PIÑA / PATILLA	A-79	23/08/2023	$ 1.074.000,00	YOPAL
1116548325	YULY JAZMIN PUERTO LAVERDE	PIÑA / PATILLA	A-83	31/08/2023	$ 618.000,00	YOPAL
1116543096	HAROLD DANIEL JIMENEZ	PLATANO	FV 375	24/09/2023	$ 1.500.000,00	YOPAL
1116543096	HAROLD DANIEL JIMENEZ	PLATANO	FV 378	31/08/2023	$ 1.920.000,00	YOPAL
1006408088	LUIS FRANCISCO ARENALES MARTINEZ	MARACUYA	CTA DE COBRO	31/08/2023	$ 858.000,00	YOPAL
40511107	ANA DEL CARMEN ROJAS PAEZ	CARNE	FVE 1115	25/08/2023	$ 1.426.000,00	YOPAL
24143428	ALIRIA HEREDIA DE CARREÑO	CARNE	CTA DE COBRO	30/08/2023	$ 336.000,00	YOPAL
23415874	YADIRA VACCA	CARNE	CTA DE COBRO	30/08/2023	$ 216.000,00	YOPAL
74846651	URIEL RINCON TORRES	CARNE	CTA DE COBRO	31/08/2023	$ 1.100.000,00	YOPAL
1116665074	MILTON ALEXANDER SAY FLOREZ	CARNE	CTA DE COBRO	31/08/2023	$ 800.000,00	YOPAL
80047300	JOHN EVERTH ACOSTA HUERTAS	CARNE	CTA DE COBRO	2/08/2023	$ 92.000,00	YOPAL
TOTAL COMPRAS LOCALES					**$ 13.042.800,00**	

JENNY CARDENAS DUEÑAS
Contador Publico de Interventoria
Contrato de consultoria N° 1938 de 2023

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante legal Interventoria
Contrato de consultoria N° 1938 de 2023

ANEXO. 122.

Validación de pago contra entrega de compra a pequeños productores agropecuarios período del 25 al 31 de agosto de 2023

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ NIT: 24.226.103-3

VALIDACION PAGO CONTRAENTREGA COMPRAS LOCALES DEL 25 AL 31 DE AGOSTO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023 - UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT	PROVEEDOR	VALOR COMPRA	RETENCIONES	NETO A PAGAR	VALOR TOTAL	VALOR TOTAL
901148201	ALIMENTICIOS DEL CAMPO SAS	$ 675.500,00		$ 675.500,00	Transferencia Bancaria	31/08/2023
890300208	ARROCERA LA ESMERALDA SAS	$ 1.057.050,00		$ 1.057.050,00	Transferencia Bancaria	31/08/2023
890300208	ARROCERA LA ESMERALDA SAS	$ 1.370.250,00		$ 1.370.250,00	Transferencia Bancaria	20/10/2023
1116548325	YULY JAZMIN PUERTO LAVERDE	$ 1.074.000,00		$ 1.074.000,00	Transferencia Bancaria	23/10/2023
1116548325	YULY JAZMIN PUERTO LAVERDE	$ 618.000,00		$ 618.000,00	Transferencia Bancaria	23/10/2023
1116543096	HAROLD DANIEL JIMENEZ	$ 1.500.000,00		$ 1.500.000,00	Transferencia Bancaria	23/10/2023
1116543096	HAROLD DANIEL JIMENEZ	$ 1.920.000,00		$ 1.920.000,00	Transferencia Bancaria	23/10/2023
1006408088	LUIS FRANCISCO ARENALES MARTINEZ	$ 858.000,00		$ 858.000,00	Pago en efectivo	5/09/2023
40511107	ANA DEL CARMEN ROJAS PAEZ	$ 1.426.000,00		$ 1.426.000,00	Transferencia Bancaria	23/10/2023
24143428	ALIRIA HEREDIA DE CARREÑO	$ 336.000,00		$ 336.000,00	Pago en efectivo	5/09/2023
23415874	YADIRA VACCA	$ 216.000,00		$ 216.000,00	Pago en efectivo	5/09/2023
74846651	URIEL RINCON TORRES	$ 1.100.000,00		$ 1.100.000,00	Pago en efectivo	5/09/2023
1116665074	MILTON ALEXANDER SAY FLOREZ	$ 800.000,00		$ 800.000,00	Pago en efectivo	5/09/2023
80047300	JOHN EVERTH ACOSTA HUERTAS	$ 92.000,00		$ 92.000,00	Pago en efectivo	5/09/2023
	TOTAL COMPRAS LOCALES	**$ 13.042.800,00**	**$ -**	**$ 13.042.800,00**		

JENNY CARDENAS DUEÑAS
Contador Publico de Interventoria
Contrato de consultoria N° 1938 de 2023

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante legal Interventoria
Contrato de consultoria N° 1938 de 2023

1580

ANEXO 123

Certificación de compras locales de alimentos, bienes y servicios período del 25 al 31 de agosto de 2023.

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023
CONTROL INTERVENTORES DIGITAL		

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS, BIENES Y SERVICIOS

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", en el periodo comprendido del 25 al 31 de agosto de 2023, acreditó realización de compras locales de alimentos, bienes y servicios, con el fin de promover la participación de pequeños productores locales y productores locales agropecuarios cuyos sistemas productivos pertenecen a la agricultura campesina, familiar y comunitaria o sus organizaciones legalmente constituidas; de acuerdo a lo establecido en la Ley N.º 2046 del 2020, soportes que acreditaron cumplimiento de compras locales por la suma de $ **13.042.800,00** equivalentes al 35.68 % por ciento del costo de la materia prima de las raciones certificadas, documentos validado por parte de interventoría en cuanto al monto y utilización del formato de seguimiento mensual de compras locales de alimentos, bienes y servicios así:

PERIODO	VALOR MATERIA PRIMA DEL SERVICIO	COMPRAS LOCALES SOPORTADAS	%
25 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	$36.551.471	**$13.042.800,00**	35.68%
TOTAL, COMPRAS LOCALES		**$13.042.800,00**	

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento a la actividad de compras locales, bienes y servicios.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante legal Interventoría
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

JENNY CARDENAS DUEÑAS
Contador Público de Interventoría
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **46.385.017**
CARDENAS DUEÑAS
APELLIDOS
JENNY
NOMBRE





FECHA DE NACIMIENTO **31-MAR-1984**
SOGAMOSO
(BOYACA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.54 ESTATURA | **A+** G.S. RH | **F** SEXO

08-ABR-2002 SOGAMOSO
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL

INDICE DERECHO

A-4900100-00150067-F-0046385917-20090210 0009941863A 1

República de Panamá
Ministerio de Comercio e Industrias
JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO

166025-T



JENNY
CARDENAS
C.C. 4638501
RESOLUCION INSCRIPCION 092 FECHA 12/04/2012
UNIVERSIDAD U. UNIV. REMINGTON

PRESIDENTE

DANIEL SARMIENTO PAVAS 175906

FIRMA DEL TITULAR

93198

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como CONTADOR PUBLICO de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990.
Agradeceremos a quien encuentre esta tarjeta devolverla al Ministerio de Comercio Industria y Turismo - Junta Central de Contadores.

2483

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

2B93879538E8878B

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **JENNY CARDENAS DUEÑAS** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 46385017 de SOGAMOSO (BOYACÁ) Y Tarjeta Profesional No 166025-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS **********
****
****

Dado en BOGOTA a los 25 días del mes de Agosto de 2023 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

1585

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 16/08/2023

ANEXO 124

Validación compras locales de alimentos, bienes y servicios programa PAE período del 01 al 30 de septiembre de 2023

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ NIT: 24.226.103-3

VALIDACION COMPRAS LOCALES DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023 - UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT	PROVEEDOR	PRODUCTO	FACTURA	FECHA FCT	VALOR COMPRA	SITIO GEOGRAFICO
901148201	ALIMENTICIOS DEL CAMPO SAS	QUESO CAMPESINO	ACAL 11121	2/09/2023	$ 180.250,00	YOPAL
901148201	ALIMENTICIOS DEL CAMPO SAS	QUESO CAMPESINO	ACAL 11261	16/09/2023	$ 1.240.450,00	YOPAL
901148201	ALIMENTICIOS DEL CAMPO SAS	QUESO CAMPESINO	ACAL 11337	23/09/2023	$ 506.450,00	YOPAL
890300208	ARROCERA LA ESMERALDA SAS	ARROZ	AZU 14534	8/09/2023	$ 1.057.050,00	YOPAL
890300208	ARROCERA LA ESMERALDA SAS	ARROZ	AZU 14850	16/09/2023	$ 1.252.800,00	YOPAL
900582197	PESLAC SAS	YOGURTH	SETT 20184	4/09/2023	$ 3.138.749,00	FIRAVITOBA
900582197	PESLAC SAS	YOGURTH	SETT 20378	12/09/2023	$ 2.867.499,00	FIRAVITOBA
900582197	PESLAC SAS	YOGURTH	SETT 20641	21/09/2021	$ 2.650.499,00	FIRAVITOBA
900582197	PESLAC SAS	YOGURTH	SETT 20802	28/09/2023	$ 1.162.500,00	FIRAVITOBA
1116548325	YULY JAZMIN PUERTO LAVERDE	PIÑA / PATILLA	A-85	8/09/2023	$ 1.089.000,00	YOPAL
1116548325	YULY JAZMIN PUERTO LAVERDE	PIÑA / PATILLA	A-95	17/09/2023	$ 1.689.000,00	YOPAL
1116548325	YULY JAZMIN PUERTO LAVERDE	PIÑA / PATILLA	A-10	22/09/2023	$ 1.458.500,00	YOPAL
1116543096	HAROLD DANIEL JIMENEZ	PLATANO	FV 0380	7/09/2023	$ 1.470.000,00	YOPAL
1116543096	HAROLD DANIEL JIMENEZ	PLATANO	FV 0383	14/09/2023	$ 1.860.000,00	YOPAL
1116543096	HAROLD DANIEL JIMENEZ	PLATANO	FV 0386	20/09/2023	$ 1.380.000,00	YOPAL
23415874	YADIRA VACCA	CARNE	CTA DE COBRO	28/09/2023	$ 2.350.000,00	YOPAL
901445989	SUREMCOL SAS ZOMAC	YUCA	UREM673	29/09/2023	$ 225.000,00	YOPAL
901445989	SUREMCOL SAS ZOMAC	YUCA	UREM596	19/09/2023	$ 1.127.000,00	YOPAL
901445989	SUREMCOL SAS ZOMAC	YUCA	UREM611	21/09/2023	$ 207.000,00	YOPAL
1006408088	LUIS FRANCISCO ARENALES MARTINEZ	MARACUYA	CTA COBRO	30/09/2023	$ 4.560.000,00	YOPAL
1116665074	MILTON ALEXANDER SAY FLOREZ	CARNE	CTA COBRO	29/09/2023	$ 9.525.000,00	YOPAL
74846651	URIEL RINCON TORRES	CARNE	CTA COBRO	28/09/2023	$ 18.950.000,00	YOPAL
80047300	JOHN EVERTH ACOSTA HUERTAS	CARNE	CTA COBRO	28/09/2023	$ 1.925.000,00	YOPAL
24143428	ALIRIA HEREDIA DE CARREÑO	CARNE	CTA COBRO	30/09/2023	$ 6.625.000,00	YOPAL
23827803	RUBY CAMELO ACOSTA	CARNE	CTA COBRO	29/09/2023	$ 3.250.000,00	NUNCHIA
TOTAL COMPRAS LOCALES					**$ 71.746.747,00**	

JENNY CARDENAS DUEÑAS
CC. No. 46.385.017
Profesional Contador

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
CC. No. 24.226.103
Interventora

ANEXO: 125.

Certificación de compras locales de alimentos, bienes y servicios período del 01 al 30 de septiembre de 2023.

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS, BIENES Y SERVICIOS

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", en el periodo comprendido del 25 al 31 de agosto de 2023, acreditó realización de compras locales de alimentos, bienes y servicios, con el fin de promover la participación de pequeños productores locales y productores locales agropecuarios cuyos sistemas productivos pertenecen a la agricultura campesina, familiar y comunitaria o sus organizaciones legalmente constituidas; de acuerdo a lo establecido en la Ley N.º 2046 del 2020, soportes que acreditaron cumplimiento de compras locales por la suma de $ **13.042.800,00** equivalentes al 35.68 % por ciento del costo de la materia prima de las raciones certificadas, documentos validado por parte de interventoría en cuanto al monto y utilización del formato de seguimiento mensual de compras locales de alimentos, bienes y servicios así:

PERIODO	VALOR MATERIA PRIMA DEL SERVICIO	COMPRAS LOCALES SOPORTADAS	%
25 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	$36.551.471	**$13.042.800,00**	35.68%
TOTAL, COMPRAS LOCALES		**$13.042.800,00**	

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento a la actividad de compras locales, bienes y servicios.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal primero (01) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Representante legal Interventoría
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

JENNY CARDENAS DUEÑAS
Contador Público de Interventoría
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 46.385.017
CARDENAS DUEÑAS
APELLIDOS
JENNY
NOMBRES



FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 31-MAR-1984
SOGAMOSO
(BOYACA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.54 ESTATURA | A+ G.S. RH | F SEXO

08-ABR-2002 SOGAMOSO
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

INDICE DERECHO

A-4900100-00150087-F-0046385017-20090210 0009941893A 1 [illegible]

República de Colombia
Ministerio de Comercio Industria y Turismo

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO

166025-T



JENNY
CARDENAS
C.C. 46385017
RESOLUCION INSCRIPCION 092 FECHA 12/04/2012
UNIVERSIDAD UNIV. REMINGTON

PRESIDENTE

DANIEL SARMIENTO PAVAS 175906

FIRMA DEL TITULAR

93198

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como CONTADOR PUBLICO de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990.
Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta devolverla al Ministerio de Comercio Industria y Turismo - Junta Central de Contadores.

2490

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

2B93879538E8878B

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **JENNY CARDENAS DUEÑAS** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 46385017 de SOGAMOSO (BOYACÁ) Y Tarjeta Profesional No 166025-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS ********************************
****
****

Dado en BOGOTA a los 25 días del mes de Agosto de 2023 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

1592

ANEXO 126

Validación de pago contra entrega de compra a pequeños productores agropecuarios período del 01 al 30 de septiembre de 2023

2492

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ NIT: 24.226.103-3

VALIDACION PAGO CONTRAENTREGA COMPRAS LOCALES DEL 1 AL 31 DE SEPTIEMBRE DE 2023

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023 - UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT	PROVEEDOR	VALOR COMPRA	RETENCIONES	NETO A PAGAR	MEDIO DE PAGO	FECHA DE PAGO
901148201	ALIMENTICIOS DEL CAMPO SAS	$ 180.250,00	$ -	$ 180.250,00	Transferencia Bancaria	8/09/2023
901148201	ALIMENTICIOS DEL CAMPO SAS	$ 1.240.450,00	$ 31.011,25	$ 1.209.438,75	Transferencia Bancaria	22/09/2023
901148201	ALIMENTICIOS DEL CAMPO SAS	$ 506.450,00	$ -	$ 506.450,00	Transferencia Bancaria	29/09/2023
890300208	ARROCERA LA ESMERALDA SAS	$ 1.057.050,00	$ -	$ 1.057.050,00	Transferencia Bancaria	24/10/2023
890300208	ARROCERA LA ESMERALDA SAS	$ 1.252.800,00	$ -	$ 1.252.800,00	Transferencia Bancaria	8/11/2023
900582197	PESLAC SAS	$ 3.138.749,00	$ 65.940,00	$ 3.072.809,00	Transferencia Bancaria	8/07/2023
900582197	PESLAC SAS	$ 2.867.499,00	$ 60.241,00	$ 2.807.258,00	Transferencia Bancaria	15/09/2023
900582197	PESLAC SAS	$ 2.650.499,00	$ 55.682,00	$ 2.594.817,00	Transferencia Bancaria	22/09/2023
900582197	PESLAC SAS	$ 1.162.500,00	$ -	$ 1.162.500,00	Transferencia Bancaria	29/09/2023
1116548325	YULY JAZMIN PUERTO LAVERDE	$ 1.089.000,00	$ -	$ 1.089.000,00	Transferencia Bancaria	22/09/2023
1116548325	YULY JAZMIN PUERTO LAVERDE	$ 1.689.000,00	$ -	$ 1.689.000,00	Transferencia Bancaria	22/09/2023
1116548325	YULY JAZMIN PUERTO LAVERDE	$ 1.458.500,00	$ -	$ 1.458.500,00	Transferencia Bancaria	22/09/2023
1116543096	HAROLD DANIEL JIMENEZ	$ 1.470.000,00	$ -	$ 1.470.000,00	Transferencia Bancaria	29/09/2023
1116543096	HAROLD DANIEL JIMENEZ	$ 1.860.000,00	$ -	$ 1.860.000,00	Transferencia Bancaria	29/09/2023
1116543096	HAROLD DANIEL JIMENEZ	$ 1.380.000,00	$ -	$ 1.380.000,00	Transferencia Bancaria	29/09/2023
23415874	YADIRA VACCA	$ 2.350.000,00	$ -	$ 2.350.000,00	Transferencia Bancaria	29/09/2023
901445989	SUREMCOL SAS ZOMAC	$ 225.000,00	$ -	$ 225.000,00	Transferencia Bancaria	15/09/2023
901445989	SUREMCOL SAS ZOMAC	$ 1.127.000,00	$ -	$ 1.127.000,00	Transferencia Bancaria	15/09/2023
901445989	SUREMCOL SAS ZOMAC	$ 207.000,00	$ -	$ 207.000,00	Transferencia Bancaria	15/09/2023
1006408088	LUIS FRANCISCO ARENALES MARTINEZ	$ 4.560.000,00	$ 68.400,00	$ 4.491.600,00	Pago en efectivo	30/09/2023
1116665074	MILTON ALEXANDER SAY FLOREZ	$ 9.525.000,00	$ 142.875,00	$ 9.382.125,00	Pago en efectivo	30/09/2023
74846651	URIEL RINCON TORRES	$ 18.950.000,00	$ 284.250,00	$ 18.665.750,00	Pago en efectivo	30/09/2023
80047300	JOHN EVERTH ACOSTA HUERTAS	$ 1.925.000,00	$ -	$ 1.925.000,00	Pago en efectivo	30/09/2023
24143428	ALIRIA HEREDIA DE CARREÑO	$ 6.625.000,00	$ 99.375,00	$ 6.525.625,00	Pago en efectivo	30/09/2023
23827803	RUBY CAMELO ACOSTA	$ 3.250.000,00	$ -	$ 3.250.000,00	Pago en efectivo	30/09/2023
	TOTAL COMPRAS LOCALES	**$ 71.746.747,00**	**$ 807.774,25**	**$ 70.938.972,75**		

JENNY CARDENAS DUEÑAS
CC. No. 46.385.017
Profesional Contador

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
CC. No. 24.226.103
Interventora

ANEXO: 127

Certificación de cumplimiento modelo ficha técnica del PAE contrato 1951 de 2023

2494

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAI-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO MODELO FICHA TECNICA INFORMACIÓN PAE

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe de ejecución correspondiente al periodo comprendido del 25 al 31 de agosto de 2023 acreditando entre otros el cumplimiento 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.

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento del modelo de la ficha técnica de información PAE.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

ANEXO. 128.

Certificación de cumplimiento publicaciones ficha técnica de información del PAE, minuta patrón y ciclos de menús período del 25 al 31 de agosto de 2023,

2496

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO PUBLICACION FICHA TECNICA INFORMACIÓN PAE

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe de ejecución correspondiente al periodo comprendido del 25 al 31 de agosto 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.

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento a la publicación de la ficha técnica de información PAE

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

ANEXO. 129.

Certificación de cumplimiento publicaciones ficha técnica de información del PAE, minuta patrón y ciclos de menús período del 1 al 30 de septiembre de 2023,

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO PUBLICACION FICHA TECNICA INFORMACIÓN PAE

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe de ejecución correspondiente al periodo comprendido del 1 al 30 de septiembre 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.

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento a la publicación de la ficha técnica de información PAE

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

2499

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 130.

Validación integración dentro del personal manipulador de alimentos a los padres de familia período del 25 al 31 de agosto y del 1 al 30 de septiembre de 2023.

2500

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

VALIDACION INTEGRACION DE PADRES DE FAMILIA AL PERSONAL MANIPULADOR RPS ALMUERZO LEY 2042

PERIODO DEL 25 AL 31 DE AGOSTO DE 2023

CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023

N°	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	N° CEDULA	NOMBRES Y APELLIDOS MANIPULADORA	NOMBRE ESTUDIANTE	DOCUMENTO DE IDENTIDAD
1	Halo Corozal	Bonifacio Gutiérrez	Bonifacio Gutiérrez	1.116.858.396	Iris Eliana Camargo Santos	Karen Sofia Anabe C	TI. 1.118.775.103
2	La Salina	Jorge Eliecer Gaitán	Jorge Eliecer Gaitán	1.048.821.209	Flor Esmira Téllez Silva	Joseph A Barriga	TI. 1.049.821.290
						Deimer A Barriga	TI. 1.116.020.283
						Jorge M Barriga	TI. 1.116.020.420
3	Mani	San José De La Poyata	San José De La Poyata	21.182.366	Nohora Lucero Daza	Valeria Peña Daza	RC 1.119.891.366
4	Mani	Camilo Torres Restrepo - Santa Helena Del Cusiva	Camilo Torres Restrepo - Santa Helena Del Cusiva	33.645.212	Natividad Ortega Fonseca	Angie Daniela Martinez	TI. 1.116.543.930
						Kevin Santiago S	RC. 1.029.659.210
5	Orocué	El Algarrobo	El Algarrobo	1.073.239.014	Laudy Neme Bernal	Helen Sofia Estepa Neme	TI. 1.029.659.434
6	Sabanalarga	Manuel Elkin Patarroyo	Manuel Elkin Patarroyo	23.406.298	Ana Paulina Veca Celis	Nicolás Alejandro Gordillo V	RC. 1.116.616.689
7	Tauramena	"Criet"	"Criet"	40.250.210	Maria Julia Lara Gaitán	Jeisson Fabián Molano	TI. 1.029.658.635
8	Trinidad	Santa Irene	Santa Irene	47.426.575	Yhorley Chaparro Chinchilla	Ximena Gutiérrez Chichilla	TI. 1.116.683.934

Elaboró:
JENNY CARDENAS DUEÑAS
Profesional en Contaduria

Aprobó:
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora

2090

2301

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

VALIDACION INTEGRACION DE PADRES DE FAMILIA AL PERSONAL MANIPULADOR RPS ALMUERZO LEY 2042

PERIODO DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023

CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023

N°	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	N° CEDULA	NOMBRES Y APELLIDOS MANIPULADORA	NOMBRE ESTUDIANTE	DOCUMENTO DE IDENTIDAD
1	Hato Corozal	Bonifacio Gutiérrez	Bonifacio Gutiérrez	1.116.858.396	Iris Eliana Camargo Santos	Karen Sofia Anabe C	TI. 1.118.775.103
2	La Salina	Jorge Eliecer Gaitán	Jorge Eliecer Gaitán	1.048.821.209	Flor Esmira Téllez Silva	Joseph A Barriga	TI. 1.049.821.290
						Deimer A Barriga	TI. 1.116.020.283
						Jorge M Barriga	TI. 1.116.020.420
3	Mani	San José De La Poyata	San José De La Poyata	21.182.366	Nohora Lucero Daza	Valeria Peña Daza	RC 1.119.891.366
4	Mani	Camilo Torres Restrepo - Santa Helena Del Cusiva	Camilo Torres Restrepo - Santa Helena Del Cusiva	33.645.212	Natividad Ortega Fonseca	Angie Daniela Martinez	TI 1.116.543.930
						Kevin Santiago S	RC 1.029.659.210
5	Orocué	El Algarrobo	El Algarrobo	1.073.239.014	Laudy Neme Bernal	Helen Sofia Estepa Neme	TI 1.029.659.434
6	Sabanalarga	Manuel Elkin Patarroyo	Manuel Elkin Patarroyo	23.406.298	Ana Paulina Vaca Celis	Nicolás Alejandro Gordillo V	RC. 1.116.616.689
7	Tauramena	"Criet"	"Criet"	40.250.210	Maria Julia Lara Gaitán	Jeisson Fabián Molano	TI 1.029.658.635
8	Trinidad	Santa Irene	Santa Irene	47.426.575	Yhorley Chaparro Chinchilla	Ximena Gutiérrez Chichilla	TI. 1.116.663.934

Elaboró:
JENNY CARDENAS DUEÑAS
Profesional en Contaduria

Aprobó:
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora

1663

ANEXO. 131.

Certificación Integración dentro del personal manipulador de alimentos, a los padres de familia usuarios (Ley 2042) período del 25 al 31 de agosto del 2023.

2503

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAI-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO PROCESO DE CONTRATACIÓN INTEGRACIÓN A LOS PADRES DE FAMILIA DE NIÑOS USUARIOS DEL PAE

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", en el periodo comprendido del 25 al 31 de agosto de 2023, acreditó entre otros en el **proceso de contratación integración a los padres de familia de niños usuarios en cumplimento al ley 2042 .**

Ley 2042 de 2020 Cito textualmente el Artículo 4: ***"(...) Los encargados de la vigilancia de que trata esta ley deberán verificar que el operador del PAE propenda por integrar dentro de su personal, como manipuladores, en un porcentaje no menor al 20%, a los padres de familia usuarios, priorizando a aquellos que sean cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia. (...)"***

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento al proceso de contratación integración a los padres de familia de niños usuarios del PAE.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

ANEXO. 132.

Certificación de cumplimiento de Integración dentro del personal manipulador de alimentos, a los padres de familia usuarios (Ley 2042) período del 1 al 30 de septiembre de 2023.

2505

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO PROCESO DE CONTRATACIÓN INTEGRACIÓN A LOS PADRES DE FAMILIA DE NIÑOS USUARIOS DEL PAE

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", en el periodo comprendido del 1 al 30 de septiembre de 2023, acreditó entre otros en el **proceso de contratación integración a los padres de familia de niños usuarios en cumplimento al ley 2042**

.

Ley 2042 de 2020 Cito textualmente el Artículo 4: ***"(...) Los encargados de la vigilancia de que trata esta ley deberán verificar que el operador del PAE propenda por integrar dentro de su personal, como manipuladores, en un porcentaje no menor al 20%, a los padres de familia usuarios, priorizando a aquellos que sean cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia. (...)"***

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento al proceso de contratación integración a los padres de familia de niños usuarios del PAE.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora

2505
1607

ANEXO. 133.

Certificación reporte SPQR período del 25 al 31 de agosto de 2023.

2907

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO ATENCION SPQR

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", en el periodo comprendido del 25 al 31 de agosto de 2023, soportando entre otros aspectos atención a anomalías, inconvenientes y novedades presentadas en la operación del programa en matriz SPQR. A la fecha no quedaron Sugerencias, Peticiones, Quejas ni Reclamos pendientes por responder.

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento a la atención de SPQR

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

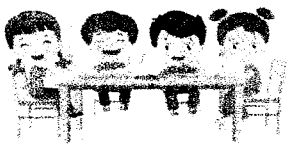
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 134.

Relación de correspondencia y Certificación reporte SPQR período del 25 al 31 de agosto de 2023.

2809



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Aprender | Casanare | El Tiempo Casanare

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023 Y NO. INTERNO 1951 DE 2/08/2023

OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

INFORME DE EJECUCIÓN PARCIAL No 1 DE LOS PERIODOS DEL 25 AL 31 DE AGOSTO Y DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023.

RELACION DE CORRESPONDENCIAS MES DE AGOSTO DE 2023

ENVIADOS						RECIBIDOS			
FECHA	REMITENTE	DESTINATARIO	ASUNTO	OBJETO	ACCION REALIZADA	FECHA	REMITE	DESTINARIO	ESTADO
					SOLICITUD DE INFORME FASE DE ALISTAMIENTO	16/08/2023	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	CERRADO
22/08/2023	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA	RADICACION DE DOCUMENTACION FASE PREOPERATIVA	DAR CUMPLIMIENTO CON EL OBJETO CONTRATUAL DE LA FESE DE PREALISTAMIENTO	SE REALIZO REVISION HACIENDO DEVOLUCION PARA AJUSTES	23/08/2023	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	CERRADO
					SOLICITUD DE DOCUMENTOS DE LEGACIZACION DL CONTRATO 1951 DE 2023	23/08/2023	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	CERRADO
24/08/2023	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA	DOCUMENTOS DE LEGALIZACION DE CONTRATO 1951 DE 2023	SE HIZO ALLEGAR LA DOCUMENTACION ESTABLECIDA	SE VERIFO EL CUMPLIMIENTO DE MINUTA DE CONTRATO, PAGO DE ESTAMPILLA, POLIZAS Y APROBACION , CDP Y RDP				
25/08/2023	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA	SOLICITUD DE INTERCAMBIOS PARA EL PERIODO CORRESPONDIENTE DEL 04 AL 10 DE SEPTIEMBRE 2023	SOLICITUD	EMITIR CONCEPTO APROBADO DEL INTERCAMBIO	25/08/2023	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	CERRADO
					SOLICITUD DE DOCUMENTACION PARA APROBACION Y TRAMITE DE ACTA DE ENTREGA DE ACTICIPO	29/08/2023	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	ABIERTO EN EL MES DE AGOSTO

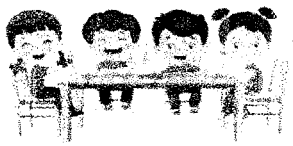
ANEXO. 135.

Certificación reporte SPQR período del 01 al 30 de septiembre de 2023.

ANEXO. 136.

Relación de correspondencia y Certificación reporte SPQR período del 1 al 30 de septiembre de 2023.

2513



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL | Aprender | Casanare | el Tiempo Casanare

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023 Y NO. INTERNO 1951 DE 2/08/2023

OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

INFORME DE EJECUCIÓN PARCIAL No 1 DE LOS PERIODOS DEL 25 AL 31 DE AGOSTO Y DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023.

RELACION DE CORRESPONDENCIAS MES DE SEPTIEMBRE DE 2023

ENVIADOS						RECIBIDOS			
FECHA	REMITENTE	DESTINATARIO	ASUNTO	OBJETO	ACCION REALIZADA	FECHA	REMITE	DESTINARIO	ESTADO
06/09/2023	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA	ENTREGA INFORME DE EJECUCIÓN PARA GESPROY	ENTREGA DE INFORMACIÓN					
08/09/2023	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA	SOLICITUD DE INTERCAMBIO	SOLICITUD	EMITIR CONCEPTO APROBADO DEL INTERCAMBIO	08/09/2023	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	CERRADO
14/09/2023	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA	SOLICITUD DE INTERCAMBIO	SOLICITUD	EMITIR CONCEPTO APROBADO DEL INTERCAMBIO	14/09/2023	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	CERRADO
17/09/2023	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA	SOLICITUD AJUSTE CRONOGRAMA DE ESTRATEGIA DE HABITOS SALUDABLES	SOLICITUD	APROBACIÓN DE AJUSTE AL CRONOGRAMA DE ESTRATEGIA DE HABITOS SALUDABLES	18/09/2023	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	CERRADO
20/09/2023	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA	SOLICITUD DE INTERCAMBIO	SOLICITUD	EMITIR CONCEPTO APROBADO DEL INTERCAMBIO	20/09/2023	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	CERRADO
22/09/2023	UNION TEMPORAL PAE	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA	ENTREGA DE PLANAS DE MEJORA	HALLAZGOS	EMITIR OFICIO PARA CIERRE DE HALLAZGOS	29/09/2023	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	CERRADO

2014

 **UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023**	MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Aprender — Casanare — El Tiempo de Casanare **CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS** SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023 Y NO. INTERNO 1951 DE 2/08/2023 **OBJETO:** "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE". **INFORME DE EJECUCIÓN PARCIAL No 1 DE LOS PERIODOS DEL 25 AL 31 DE AGOSTO Y DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023.**

31/08/2023	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA	NOVEDADES MANIPULADORAS	INFORMACION DE NOVEDADES PRESENTADAS POR MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

Yopal (Casanare) CALLE 40 No. 46 MANZA A LOTE 17 BARRIO CIRUMA DOS
Tel: 3102193901
E-mail: utinternados2023@gmail.com.co

ANEXO. 137.

Validación Planes de mejora período del 25 al 31 de agosto de 2023.

2316

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

PLAN DE MEJORA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

CONTRATO DE CONSULTORIA No.1938 DE 2023

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

1. DATOS GENERALES

CONTRATISTA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°**	1951 DE 2023
PERIODO DE REPORTE DE ACTAS	SEMANA DEL 28 DE AGOSTO AL 3 DE SEPTIEMBRE DE 2023		

2. CONTENIDO PLAN DE MEJORA							**CAMPOS A SER DILIGENCIADOS POR EL CONTRATISTA**			**SEGUIMIENTO INTERVENTORÍA**			
											Valoración:		
FECHA VISITA	**MUNICIPIO**	**INSTITUCION EDUCATIVA**	**SEDE EDUCATIVA**	**TIPO DE MODALIDAD**	**ITEM AFECTADO**	**DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO**	**Acción de Mejora:**	**Responsable(s)**	**Plazo de ejecución**	**Fecha de Verificación:**	**Cumple**	**No cumple**	**ESTADO**
28/08/2023	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA IRENE	SANTA IRENE	RESIDENCIAS ESCOLARES	2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas animales domésticos y otros.	La ventana no cuentan con vidrios ni barreras de protección	Se realizara instalacion de angeo a la sede educativa	OPERADOR	11/09/2023	15/09/2023	x		cerrado
					5. Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabon liquido, gel antibacterial toallas, papel higienico y papeleras con bolsa)	no cuentan con elementos de aseo completos	Se hizo allegar elementos de aseo (panos absorbentes gel antibacterial, papel higienico, jabon en polvo, cloro, toallas guantes entre otros) Se adjunta registro fotografico **(Anexo 01)**	OPERADOR	11/09/2023	15/09/2023	x		cerrado
					12. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnostico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna	No cuentan con certificado de fumigacion	Se realizara fumigacion y desratizacion al comedor escolar de la sede educativa	OPERADOR	11/09/2023	15/09/2023	x		cerrado
29/08/2023	TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	CRIET	RESIDENCIAS ESCOLARES	3 Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección	Se observa paredes con humedad y desprendimiento de pinturas	Esta obligacion es competencia de la entidad territorial	ETC	12/09/2023	16/09/2023	x		cerrado
					6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza se evita la acumulación de aguas y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	Se evidencia que no se realiza una buena limpieza y desinfeccion	Se realizo limpieza y desinfeccion de las areas del restaurante escolar **(Anexo 02)**	OPERADOR	12/09/2023	16/09/2023	x		cerrado
					7. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, ponillas, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	Se evidencia deficiencia en limpieza y desinfeccion de utensilios	Se realizo limpieza y desinfeccion de los utensilios del restaurante escolar **(Anexo 03)**	OPERADOR	12/09/2023	16/09/2023	x		cerrado
					11. No se evidencia indicios o presencia de plagas y se deben contar con barreras que minimicen el ingreso de vectores	Se evidencia moscas y hormigas	Se realiza fumigacion y desratizacion al comedor escolar de la sede educativa se adjunta registro de fumigacion **(Anexo 04)**	OPERADOR	12/09/2023	16/09/2023	x		cerrado
					12. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnostico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno documentación de empresa fumigadora, fichas tecnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna	No se ha realizado fumigacion	Se realiza fumigacion y desratizacion al comedor escolar de la sede educativa se adjunta registro de fumigacion **(Anexo 04)**	OPERADOR	12/09/2023	16/09/2023	x		cerrado
					19. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable	No se evidencia soporte de fecha realizada	Se diligencian formatos de la limpieza y desinfeccion del tanque de almacenamiento	OPERADOR	12/09/2023	16/09/2023	x		cerrado
					31. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos	Se evidencia Guayaba humeriada en bolsa y en nevera	se capacito al personal manipulador en selección y clasificacion de frutas **(Anexo 05)**	OPERADOR	12/09/2023	16/09/2023	x		cerrado
					33. Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	No diligencian registros de temperatura	Se realiza diligenciamiento de los formatos de temperatura	OPERADOR	12/09/2023	16/09/2023	x		cerrado
					35. La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, esta debidamente identificada para evitar su uso	No tiene area especifica	Se asigna un area especifica para la materia prima no conforme	OPERADOR	12/09/2023	16/09/2023	x		cerrado
					41. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operacion	Se evidencia nevera sin mantenimiento	Se realizara mantenimiento a la Nevera	OPERADOR	12/09/2023	16/09/2023	x		cerrado

2517

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

PLAN DE MEJORA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

CONTRATO DE CONSULTORIA No.1938 DE 2023

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

1. DATOS GENERALES

CONTRATISTA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°**	1951 DE 2023
PERIODO DE REPORTE DE ACTAS	SEMANA DEL 28 DE AGOSTO AL 3 DE SEPTIEMBRE DE 2023		

2. CONTENIDO PLAN DE MEJORA							**CAMPOS A SER DILIGENCIADOS POR EL CONTRATISTA**			**SEGUIMIENTO INTERVENTORÍA** Valoración:		
FECHA VISITA	**MUNICIPIO**	**INSTITUCION EDUCATIVA**	**SEDE EDUCATIVA**	**TIPO DE MODALIDAD**	**ITEM AFECTADO**	**DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO**	**Acción de Mejora:**	**Responsable(s)**	**Plazo de ejecución**	**Fecha de Verificación:**	**Cumple**	**No cumple**	**ESTADO**
					40. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado, y con la frecuencia establecida (Formato Anexo check list elementos de aseo)	No tienen elementos de aseo	Se hizo allegar elementos de aseo (paños absorbentes, gel antibacterial, papel higenico, jabon en polvo, cloros, toallas, guantes entre otros) Se adjunta registro fotografico **(Anexo 06)**	OPERADOR	12/09/2023	18/09/2023	x		cerrado
28/08/2023	NUNCHIA	INSTITUCION EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	RESIDENCIAS ESCOLARES	2. Las instalaciones estan diseñadas y construidas para proteger los ambientes de preparación, de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	Puerta del servicio sin valvo de protección	Se realizara instalacion de angeo a la sede educativa	OPERADOR	14/09/2023	18/09/2023	x		cerrado
29/08/2023	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	RESIDENCIAS ESCOLARES	5. Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabon liquido, gel antibacterial toallas papel higenico y papeleras con bolsa)	No cuentan con elementos de aseo completos.	Se hizo allegar elementos de aseo (paños absorbentes, gel antibacterial, papel higenico, jabon en polvo, cloros, toallas, guantes entre otros) Se adjunta registro fotografico **(Anexo 07)**	OPERADOR	14/09/2023	18/09/2023	x		cerrado
					12. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interna, documentacion de empresa fumigadora, fichas tecnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna	No cuentan con certificado de fumigacion, ni registros	Se realizara fumigacion y desratizacion al comedor escolar de la sede educativa	OPERADOR	14/09/2023	18/09/2023	x		cerrado
					41. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación	La nevera requiere mantenimiento	Se realizara mantenimiento a la Nevera	OPERADOR	14/09/2023	18/09/2023	x		cerrado
					2. Las instalaciones estan diseñadas y construidas para proteger los ambientes de preparación, de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	Ventanas sin proteccion	Se realizara instalacion de angeo a la sede educativa	OPERADOR	14/09/2023	18/09/2023	x		cerrado
					3. Las instalaciones son de materiales que no generen sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	Los materiales presentan desprendimientos de baldosas y grietas	Esta obligacion es competencia de la entidad territorial	ETC	14/09/2023	18/09/2023	x		cerrado
30/08/2023	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA BONIFACIO GUTIERREZ	INSTITUCION EDUCATIVA BONIFACIO GUTIERREZ	RESIDENCIAS ESCOLARES	11. No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	Las puertas no cuentan con barreras de protección	Se realizara instalacion de angeo a la sede educativa	OPERADOR	14/09/2023	18/09/2023	x		cerrado
					12. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interna, documentacion de empresa fumigadora, fichas tecnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna	No cuentan con certificado de fumigacion.	Se realizara fumigacion y desratizacion al comedor escolar de la sede educativa	OPERADOR	14/09/2023	18/09/2023	x		cerrado
					44. Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad de acuerdo al numero de raciones y se encuentra en buen estado.	No hay menaje suficiente para los niños	Esta obligacion es competencia de la entidad territorial	ETC	14/09/2023	18/09/2023	x		cerrado

2 de 2

ANEXO 138.

Certificación planes de mejora período del 25 al 31 de agosto de 2023.

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO PLANES DE MEJORA

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", en el periodo comprendido del 25 al 31 de agosto de 2023, soportando entre otros aspectos la presentación de planes de mejora solicitados por la firma consultora, entes de control y ETC

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento a la actividad de planes de mejora.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal a los diez (10) días del mes de noviembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

ANEXO 139.

Validación Planes de mejora período del 01 al 30 de septiembre de 2023.

2521

PLAN DE MEJORA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

CONTRATO DE CONSULTORIA No.1938 DE 2023

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

1. DATOS GENERALES

CONTRATISTA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°**	1951 DE 2023
PERIODO DE REPORTE DE ACTAS	SEMANA DEL 04 AL 10 DE SEPTIEMBRE DE 2023		

2. CONTENIDO PLAN DE MEJORA

							CAMPOS A SER DILIGENCIADOS POR EL CONTRATISTA		**SEGUIMIENTO INTERVENTORIA**			
										Validación		
FECHA VISITA	**MUNICIPIO**	**INSTITUCION EDUCATIVA**	**SEDE EDUCATIVA**	**TIPO DE MODALIDAD**	**ITEM AFECTADO**	**DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO**	**Acción de Mejora:**	**Responsable(s)**	**Plazo de ejecución**	**Fecha de Verificación:**	**Cumple**	**No cumple**	**ESTADO**
4/09/2023	CHAMEZA	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	ALMUERZO	2 Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros	La ventana y puerta con deterioro	Esta obligacion es competencia de la entidad territorial	ETC	N.O	N.O	N.O	N.O	
					11 No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores	No hay barreras de protección	Se esta realizando la gestion para la instalacion de angeo en la sede educativa	OPERADOR	18/09/2023	28/09/2023		X	ABIERTO
					47 El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, numero de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, numero de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	Ficha desactualizada	Se adjunta evidencia fotografica de la ficha tecnica actualizada (Anexo 02).	OPERADOR	18/09/2023	28/09/2023	X		CERRADO
5/09/2023	LA SALINA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	ALMUERZO	5 Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa)	No cuentan con la debida dotacion	Se hace llamado de atencion telefonicamente a la manipuladora por no portar la dotacion completa se adjunta el acta de entrega de dotacion (Anexo 03)	OPERADOR	19/09/2023	29/09/2023	X		CERRADO
					12 Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes diagnóstico empresa fumigadora cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna	No cuenta con certificado ni registro de fumigacion	Se realiza fumigacion y desratizacion al comedor escolar de la sede educativa se adjunta registro de fumigacion (Anexo 04)	OPERADOR	19/09/2023	29/09/2023	X		CERRADO
					41 Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operacion	La estufa requiere mantenimiento	Se realizo la instalacion de angeo en la sede educativa Se adjunta registro fotografico (Anexo 08)	OPERADOR	19/09/2023	29/09/2023	X		CERRADO
					49 La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo)	No cumple con la totalidad de elementos de aseos entregados	Se hizo entrega del faltante de aseo Se adjunta registro fotografico (Anexo 06)	OPERADOR	19/09/2023	29/09/2023	X		CERRADO
5/09/2023	OROCUE	INSTITUCION EDUCATIVA EL ALGARROBO	EL ALGARROBO	ALMUERZO	5 Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa)	La manipuladora manifiesta que no llego	Se hizo entrega del faltante de aseo Se adjunta registro fotografico (Anexo 07)	OPERADOR	19/09/2023	29/09/2023	X		CERRADO
					11 No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores	La manipuladora manifiesta que hay presencia de cucarachas	Se realizo fumigacion y desratizacion al comedor escolar de la sede educativa Se adjunta registro fotografico (Anexo 06)	OPERADOR	19/09/2023	29/09/2023	X		CERRADO
					12 Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes diagnóstico empresa fumigadora cronograma, formato de inspección interno, documentacion de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna	No se evidencia soporte de fumigacion	Se realizo fumigacion y desratizacion al comedor escolar de la sede educativa Se adjunta registro fotografico (Anexo 06)	OPERADOR	19/09/2023	29/09/2023	X		CERRADO
					34 Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos la cual es visible y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	No se evidencia kardex	Se hizo allegar formato kardex para el diligenciamiento de este Se adjunta registro fotografico (Anexo 09).	OPERADOR	19/09/2023	29/09/2023	X		CERRADO
					36 La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, esta debidamente identificada para evitar su uso	No se evidencia area de M P o producto no conforme	Se asigna un area especifica para la materia prima no conforme Se adjunta registro fotografico (Anexo 10).	OPERADOR	19/09/2023	29/09/2023	X		CERRADO
					41 Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación	Se evidencia licuadora sin mantenimiento (no funciona)	Se realizo mantenimiento de la licuadora en la sede educativa Se adjunta registro fotografico (Anexo 11)	OPERADOR	19/09/2023	29/09/2023	X		CERRADO
					49 La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo)	No tienen elementos de aseo	se hizo entrega del faltante de aseo Se adjunta registro fotografico (Anexo 07)	OPERADOR	19/09/2023	29/09/2023	X		CERRADO
5/09/2023	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	ALMUERZO	1 El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulacion de basuras, estancamientos de aguas y en buen estado de mantenimiento	Maleza en alrededores	Se gestiono con la institucion educativa la poda y desyerbe la maleza que se encuentra alrededor del restaurante escolar	OPERADOR	17/09/2023	29/09/2023		X	ABIERTO

2282
1622

2322

PLAN DE MEJORA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

CONTRATO DE CONSULTORIA No.1938 DE 2023

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

1. DATOS GENERALES

CONTRATISTA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°	1951 DE 2023
PERIODO DE REPORTE DE ACTAS	SEMANA DEL 04 AL 10 DE SEPTIEMBRE DE 2023		

2. CONTENIDO PLAN DE MEJORA

							CAMPOS A SER DILIGENCIADOS POR EL CONTRATISTA			SEGUIMIENTO INTERVENTORIA			
											Valoración:		
FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE MODALIDAD	ITEM AFECTADO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	Acción de Mejora:	Responsable(s)	Plazo de ejecución	Fecha de Verificación:	Cumple	No cumple	ESTADO
					44 Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al numero de raciones y se encuentra en buen estado	No hay menaje suficiente	Esta obligacion es competencia de la entidad territorial	ETC	N O	N O			N O
6/09/2023	TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	ALMUERZO	7 Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	Se evidencie registros en actualizar	Se capacita al personal manipulador en actualización y diligencia los formatos de limpieza y desinfeccion Se ajunta registro fotografico (Anexo 13)	OPERADOR	17/09/2023	29/09/2023	X		CERRADO
					12 Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes diagnóstico empresa fumigadora cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora fichas técnicas Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna	No se observa documentos de soporte	Se capacita al personal manipulador en actualizacion y diligenciamiento de los formatos de control de plagas Se ajunta registro fotografico (Anexo 13).	OPERADOR	17/09/2023	29/09/2023	X		CERRADO
					21 Cuenta con la dotación completa limpia en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente	Se evidencia manipuladora con pantalon de otro color	Se hace llamado de atencion telefonicamente a la manipuladora por no portar la dotacion completa se adjunta el acta de entrega de dotacion (Anexo 14)	OPERADOR	17/09/2023	29/09/2023	X		CERRADO
					41 Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación	Se evidencia licuadora falta de mantenimiento	Se realizo mantenimiento de la licuadora en la sede educativa Se adjunta registro fotografico (Anexo 18)	OPERADOR	17/09/2023	29/09/2023	X		CERRADO

1623

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 140.

Certificación planes de mejora período del 01 al 30 de septiembre de 2023.

Correo Electrónico: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

2524

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICILES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO PLANES DE MEJORA

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", en el periodo comprendido del 1 al 30 de septiembre de 2023, soportando entre otros aspectos la presentación de planes de mejora solicitados por la firma consultora, entes de control y ETC

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento a la actividad de planes de mejora.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

1625

2025

ANEXO. 141.

Certificación de Cumplimiento implementación plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos periodo del 25 al 31 de agosto de 2023.

2526

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO PLAN DE MANEJO AMBIENTAL INTEGRAL

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE:

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informes de ejecución comprendido del 25 AL 31 de agosto de 2023, acreditando entre otros aspectos la implementación del Plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad "ración industrializada" y para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad ración preparada en sitio en cumplimento de los requisitos legales referentes al Manejo Integral de Residuos Sólidos.

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento al plan de manejo ambiental integral.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

ANEXO 142.

Certificación de Cumplimiento implementación plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos periodo del 01 al 30 de septiembre de 2023.

2528

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO PLAN DE MANEJO AMBIENTAL INTEGRAL

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE:

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informes de ejecución comprendido del 1 al 30 septiembre de 2023, acreditando entre otros aspectos la implementación del Plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad "ración industrializada" y para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad ración preparada en sitio en cumplimento de los requisitos legales referentes al Manejo Integral de Residuos Sólidos.

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento al plan de manejo ambiental integral.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

ANEXO. 143.

Reporte SIMAT de fecha 19/07/2023.
Modalidad residencia escolar.

2535

SIMAT A CORTE 19 DE JULIO DEL 2023 (Para atención mes de agosto)																
MUNICIPIO	INSTITUCION	SEDE	GRADOS													Total general
			0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	99	
AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ		1	1			2	1	3	3	5	8	22		46
CHAMEZA	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN						3	2	5	3	1	2	1		17
HATO COROZAL	CENTRO EDUCATIVO RURAL CARLOS LLERAS RESTREPO	CARLOS LLERAS RESTREPO		2	1	2	1	1	8	7	8	5				35
	INSTITUCION EDUCATIVA BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ		2	8	6	6	6	14	6	6	3	1	1		59
	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS				2	1		7	7	9	1	4	6		37
	INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA		1		2	3	3	3	7	4	3	5	1		32
LA SALINA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN				1	1	1	9	5	7	5	7	8		44
MANÍ	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA	2	1		1	1	2	9	4	4	1				25
	INSTITUCION EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CAMILO TORRES RESTREPO - SANTA HELENA DE				1	1	3	2	1	10	2	3	1		24
	INSTITUCION EDUCATIVA GAVIOTAS	GAVIOTAS				1	1	4	4	6	2	3	2	2		25
	INSTITUCION EDUCATIVA JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO		4	6	3	4	2								19
		PABLO ANTONIO BARRERA		3	4	2	3	2	7	4						25
NUNCHÍA	INSTITUCION EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SALVADOR CAMACHO ROLDAN		1				2	11	7	19	9	10	7		66
OROCUÉ	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	MIRALINDO	1		1		1	2	5	4	8	1				23
	INSTITUCION EDUCATIVA EL ALGARROBO	EL ALGARROBO						2	2	4	2	5	1	5		21
	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPOALEGRE	1	3		3	1	2								10
		LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO					1	4	3	7	6	9	5	14	3	52
PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO - VDA MORICHALES		2	4	6	2	2	1	3	1					21
		MIRAFLORES		5	3	1	3	6	1	3	2	3				27
		PABLO SEXTO - LA HERMOSA		3	5	1			1	1						11
		SAN JUAN DE LOS LLANOS		3	4	2	3		2	2	2					18
	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR					1		7	13	6	3	5	1		36
RECETOR	INSTITUCION EDUCATIVA FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ				1		1	4	2	4	4	3	2		21
SABANALARGA	INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO				2	4	4	12	10	4	5	7	2		50
SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA							12	19	15	18	9	7		80
		HUGO GAMBOA						1								1
		LA RIVERITA			2		1		4	3	1	3				14
TÁMARA	INSTITUCION EDUCATIVA VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR		1	3	2	6	5	12	14	25	9	9	9		95
TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO REGIONAL DE INVESTIGA	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTEN							5	2	4	5	6	5		27
TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO				1	1		3	2	6	5	2	6		26
	INSTITUCION EDUCATIVA POZO PETROLERO	POZO PETROLERO			1		2	3	4	5	3	5	3	4		30
	INSTITUCION EDUCATIVA RAFAEL GARCIA HERREROS	EL PORVENIR DE GUACHIRIA	1	1	3		2	1								8
		RAFAEL GARCIA HERREROS		1	2	1		4	4	4	4	3	2	1		26
	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA IRENE	SANTA IRENE				1		1	2	4	1	1		2		12
	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INTEGRADO DE TRINIDA	EL TRIUNFO	3	9	4	7	7	13								43
Total general			8	43	52	49	57	82	161	164	169	117	94	107	3	1106

1631

ANEXO. 144.

Reporte SIMAT de fecha 19/07/2023 – 18/08/2023. Modalidad Residencia escolar

2932

SIMAT A CORTE 19 DE JULIO DEL 2023 (Para atención mes de agosto)																	
MUNICIPIO	INSTITUCION	SEDE	GRADOS														Total general
			0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	99		
AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ		1	1			2	1	3	3	5	8	22			46
CHAMEZA	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN						3	2	5	3	1	2	1			17
HATO COROZAL	CENTRO EDUCATIVO RURAL CARLOS LLERAS RESTREPO	CARLOS LLERAS RESTREPO		2	1	2	1	1	8	7	8	5					35
	INSTITUCION EDUCATIVA BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ		2	8	6	6	6	14	6	6	3	1	1			59
	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS				2	1		7	7	9	1	4	6			37
	INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA		1		2	3	3	3	7	4	3	5	1			32
LA SALINA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN				1	1	1	9	5	7	5	7	8			44
MANÍ	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA	2	1		1	1	2	9	4	4	1					25
	INSTITUCION EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CAMILO TORRES RESTREPO - SANTA HELENA DE				1	1	3	2	1	10	2	3	1			24
	INSTITUCION EDUCATIVA GAVIOTAS	GAVIOTAS				1	1	4	4	6	2	3	2	2			25
	INSTITUCION EDUCATIVA JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO		4	6	3	4	2									19
		PABLO ANTONIO BARRERA		3	4	2	3	2	7	4							25
NUNCHÍA	INSTITUCION EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SALVADOR CAMACHO ROLDAN		1				2	11	7	19	9	10	7			66
OROCUÉ	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	MIRALINDO	1		1		1	2	5	4	8	1					23
	INSTITUCION EDUCATIVA EL ALGARROBO	EL ALGARROBO						2	2	4	2	5	1	5			21
	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPOALEGRE	1	3		3	1	2									10
		LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO					1	4	3	7	6	9	5	14	3		52
PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO - VDA MORICHALES		2	4	6	2	2	1	3	1						21
		MIRAFLORES		5	3	1	3	6	1	3	2	3					27
		PABLO SEXTO - LA HERMOSA		3	5	1			1	1							11
		SAN JUAN DE LOS LLANOS		3	4	2	3		2	2	2						18
	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR					1		7	13	6	3	5	1			36
RECETOR	INSTITUCION EDUCATIVA FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ				1		1	4	2	4	4	3	2			21
SABANALARGA	INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO				2	4	4	12	10	4	5	7	2			50
SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA							12	19	15	18	9	7			80
		HUGO GAMBOA						1									1
		LA RIVERITA			2		1		4	3	1	3					14
TÁMARA	INSTITUCION EDUCATIVA VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR		1	3	2	6	5	12	14	25	9	9	9			95
TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO REGIONAL DE INVESTIGA	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTEN							5	2	4	5	6	5			27
TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO				1	1		3	2	6	5	2	6			26
	INSTITUCION EDUCATIVA POZO PETROLERO	POZO PETROLERO			1		2	3	4	5	3	5	3	4			30
	INSTITUCION EDUCATIVA RAFAEL GARCIA HERREROS	EL PORVENIR DE GUACHIRIA	1	1	3		2	1									8
		RAFAEL GARCIA HERREROS		1	2	1		4	4	4	4	3	2	1			26
	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA IRENE	SANTA IRENE				1		1	2	4	1	1		2			12
	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INTEGRADO DE TRINIDA	EL TRIUNFO	3	9	4	7	7	13									43
Total general			**8**	**43**	**52**	**49**	**57**	**82**	**161**	**164**	**169**	**117**	**94**	**107**	**3**		**1106**

2533

CORTE SIMAT DEL 18 DE AGOSTO DE 2023 PARA PRESTACION DE SERVICIO EN SEPTIEMBRE DEL 2023			
MUNICIPIO	**INSTITUCION**	**SEDE**	**TOTAL**
AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	47
CHAMEZA	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	16
HATO COROZAL	CENTRO EDUCATIVO RURAL CARLOS LLERAS RESTREPO	CARLOS LLERAS RESTREPO	36
	INSTITUCION EDUCATIVA BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	59
	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS	26
	INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA	32
LA SALINA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	46
MANÍ	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA	25
	INSTITUCION EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CAMILO TORRES RESTREPO - SANTA HELENA DE	24
	INSTITUCION EDUCATIVA GAVIOTAS	GAVIOTAS	25
	INSTITUCION EDUCATIVA JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	14
		PABLO ANTONIO BARRERA	24
NUNCHÍA	INSTITUCION EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	66
OROCUÉ	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	MIRALINDO	21
	INSTITUCION EDUCATIVA EL ALGARROBO	EL ALGARROBO	18
	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPOALEGRE	10
		LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	53
PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO - VDA MORICHALES	19
		MIRAFLORES	27
		PABLO SEXTO - LA HERMOSA	9
		SAN JUAN DE LOS LLANOS	20
	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR	36
RECETOR	INSTITUCION EDUCATIVA FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	20
SABANALARGA	INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	50
SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA	78
		HUGO GAMBOA	2
		LA RIVERITA	16
TÁMARA	INSTITUCION EDUCATIVA VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	87
TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACI	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCAC	27
	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	25

1637 2023

2534

TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	32
	INSTITUCION EDUCATIVA RAFAEL GARCIA HERREROS	EL PORVENIR DE GUACHIRIA	8
		RAFAEL GARCIA HERREROS	23
	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA IRENE	SANTA IRENE	11
	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL TRIUNFO	41
Total general			**1073**

16 35 2021

2925

ANEXO. 145.

Validación Consolidado Raciones programadas, raciones certificadas y raciones no entregadas Modalidad Ración Preparada en Sitio estrategia Residencias Escolares periodo del 25 al 31 de agosto de 2023.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Es el Tiempo de Casanare -PRODUCTIVO EQUITATIVO-SOSTENIBLE

Alimentos para Aprender

SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023
No. INTERNO 1938 de 25/07 2023

2536

OBJETO: "RESIDENCIAS ESCOLARES- REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

MATRIZ CONSOLIDADO DE RACIONES PROGRAMADAS Y ENTREGADAS

CERTIFICADO DE COBERTURA

DATOS GENERALES DEL CONTRATO INTERVENIDO

OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	NIT	901738878-6	CONTRATO No.	No. 1951 DE 2023	VALOR DEL CONTRATO	$ 658.949.868,00

OBJETO: "RESIDENCIAS ESCOLARES- REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

FECHA DE EJECUCION: DESDE 25 DE AGOSTO 2023 HASTA 31 DE AGOSTO 2023

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 2023

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	MODALIDAD	PROGRAMADO			ENTREGADO			VALORES			
				No. DE RACIONES SIMAT 19 DE JULIO 2023	No. DIAS ATENDIDOS	TOTAL RACIONES DEL 25 AL 31 DE AGOSTO 2023	No. DE RACIONES SIMAT 19 DE JULIO 2023	No. DIAS ATENDIDOS	TOTAL RACIONES DEL 25 AL 31 DE AGOSTO 2023	COSTO UNITARIO	VALOR TOTAL EJECUTADO	INEJECUCIONES (RACIONES NO ENTREGADAS Y NO CERTIFICADAS)	VALOR TOTAL INEJECUCIONES (RACIONES NO ENTREGADAS Y NO CERTIFICADAS)
AGUAZUL	IE LUIS MARIA JIMENEZ	IE LUIS MARIA JIMENEZ	RESIDENCIAS	46,00	5,00	230,00	46,00	5,00	230,00	22.299,94	5.128.986,20	-	-
AGUAZUL				46,00	5,00	230,00	46,00	5,00	230,00	22.299,94	5.128.986,20	-	-
AGUAZUL				**46,00**	**5,00**	**230,00**	**46,00**	**5,00**	**230,00**	**22.299,94**	**5.128.986,20**	**-**	**-**
CHAMEZA	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	RESIDENCIAS	17,00	5,00	85,00	17,00	4,00	68,00	22.299,94	1.516.395,92	17,00	379.098,98
CHAMEZA				17,00	5,00	85,00	17,00	4,00	68,00	22.299,94	1.516.395,92	17,00	379.098,98
CHAMEZA				**17,00**	**5,00**	**85,00**	**17,00**	**4,00**	**68,00**	**22.299,94**	**1.516.395,92**	**17,00**	**379.098,98**
HATO COROZAL	IE BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	RESIDENCIAS	59,00	5,00	295,00	59,00	5,00	295,00	22.299,94	6.578.482,30	-	-
HATO COROZAL				59,00	5,00	295,00	59,00	5,00	295,00	22.299,94	6.578.482,30	-	-
HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS	RESIDENCIAS	37,00	5,00	185,00	37,00	5,00	185,00	22.299,94	4.125.488,90	-	-
HATO COROZAL				37,00	5,00	185,00	37,00	5,00	185,00	22.299,94	4.125.488,90	-	-
HATO COROZAL	IE PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA	RESIDENCIAS	32,00	5,00	160,00	32,00	5,00	160,00	22.299,94	3.567.990,40	-	-
HATO COROZAL				32,00	5,00	160,00	32,00	5,00	160,00	22.299,94	3.567.990,40	-	-
HATO COROZAL	IE CARLOS LLERAS RESTREPO	IE CARLOS LLERAS RESTREPO	RESIDENCIAS	35,00	5,00	175,00	35,00	5,00	175,00	22.299,94	3.902.489,50	-	-
HATO COROZAL				35,00	5,00	175,00	35,00	5,00	175,00	22.299,94	3.902.489,50	-	-
HATO COROZAL				**163,00**	**20,00**	**815,00**	**163,00**	**20,00**	**815,00**	**89.199,76**	**18.174.451,10**	**-**	**-**
LA SALINA	IE JORGE ELIECER GAITAN	IE JORGE ELIECER GAITAN	RESIDENCIAS	44,00	5,00	220,00	44,00	5,00	220,00	22.299,94	4.905.986,80	-	-
LA SALINA				44,00	5,00	220,00	44,00	5,00	220,00	22.299,94	4.905.986,80	-	-
LA SALINA				**44,00**	**5,00**	**220,00**	**44,00**	**5,00**	**220,00**	**22.299,94**	**4.905.986,80**	**-**	**-**
MANÍ	IE SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA	RESIDENCIAS	25,00	5,00	125,00	25,00	5,00	125,00	22.299,94	2.787.492,50	-	-
MANÍ				25,00	5,00	125,00	25,00	5,00	125,00	22.299,94	2.787.492,50	-	-
MANÍ	IE CAMILO TORRES RESTREPO	IE CAMILO TORRES RESTREPO	RESIDENCIAS	24,00	5,00	120,00	24,00	5,00	120,00	22.299,94	2.675.992,80	-	-
MANÍ				24,00	5,00	120,00	24,00	5,00	120,00	22.299,94	2.675.992,80	-	-
MANÍ	IE JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	RESIDENCIAS	19,00	5,00	95,00	19,00	5,00	95,00	22.299,94	2.118.494,30	-	-
MANÍ	IE JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA	RESIDENCIAS	25,00	5,00	125,00	25,00	5,00	125,00	22.299,94	2.787.492,50	-	-
MANÍ				44,00	10,00	220,00	44,00	10,00	220,00	44.599,88	4.905.986,80	-	-
MANÍ	INSTITUCION EDUCATIVA GAVIOTAS	INSTITUCION EDUCATIVA GAVIOTAS	RESIDENCIAS	25,00	5,00	125,00	25,00	4,00	100,00	22.299,94	2.229.994,00	25,00	557.498,50
MANÍ				25,00	5,00	125,00	25,00	4,00	100,00	22.299,94	2.229.994,00	25,00	557.498,50
MANÍ				**118,00**	**25,00**	**590,00**	**118,00**	**24,00**	**565,00**	**111.499,70**	**12.599.466,10**	**25,00**	**557.498,50**
NUNCHÍA	IE SALVADOR CAMACHO ROLDAN	IE SALVADOR CAMACHO ROLDAN	RESIDENCIAS	66,00	5,00	330,00	66,00	5,00	330,00	22.299,94	7.358.980,20	-	-
NUNCHÍA				66,00	5,00	330,00	66,00	5,00	330,00	22.299,94	7.358.980,20	-	-
NUNCHÍA				**66,00**	**5,00**	**330,00**	**66,00**	**5,00**	**330,00**	**22.299,94**	**7.358.980,20**	**-**	**-**
OROCUÉ	CE MIRALINDO	MIRALINDO	RESIDENCIAS	23,00	5,00	115,00	23,00	5,00	115,00	22.299,94	2.564.493,10	-	-
OROCUÉ				23,00	5,00	115,00	23,00	5,00	115,00	22.299,94	2.564.493,10	-	-
OROCUÉ	I.E. EL ALGARROBO	I.E. EL ALGARROBO	RESIDENCIAS	21,00	5,00	105,00	21,00	5,00	105,00	22.299,94	2.341.493,70	-	-
OROCUÉ				21,00	5,00	105,00	21,00	5,00	105,00	22.299,94	2.341.493,70	-	-
OROCUÉ	I.E. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPOALEGRE	RESIDENCIAS	10,00	5,00	50,00	10,00	5,00	50,00	22.299,94	1.114.997,00	-	-
OROCUÉ	I.E. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	I.E. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO FEMENINO	RESIDENCIAS	52,00	5,00	260,00	52,00	5,00	260,00	22.299,94	5.797.984,40	-	-
OROCUÉ	I.E. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	I.E. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO MASCULINO											
OROCUÉ				62,00	10,00	310,00	62,00	10,00	310,00	44.599,88	6.912.981,40		

PAZ DE ARIPORO	I.E. SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO - VDA MORICHALES	RESIDENCIAS	21,00	5,00	105,00	21,00	5,00	105,00	22.299,94	2.341.493,70	-
PAZ DE ARIPORO	I.E. SAN JUAN DE LOS LLANOS	MIRAFLORES	RESIDENCIAS	27,00	5,00	135,00	27,00	5,00	135,00	22.299,94	3.010.491,90	-
PAZ DE ARIPORO	I.E. SAN JUAN DE LOS LLANOS	PABLO SEXTO - LA HERMOSA	RESIDENCIAS	11,00	5,00	55,00	11,00	5,00	55,00	22.299,94	1.226.496,70	-
PAZ DE ARIPORO	I.E. SAN JUAN DE LOS LLANOS	SAN JUAN DE LOS LLANOS	RESIDENCIAS	18,00	5,00	90,00	18,00	5,00	90,00	22.299,94	2.006.994,60	-
PAZ DE ARIPORO	I.E SAN JUAN DE LOS LLANOS			77,00	20,00	385,00	77,00	20,00	385,00	89.199,76	8.585.476,90	-
PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR	RESIDENCIAS	36,00	5,00	180,00	36,00	5,00	180,00	22.299,94	4.013.989,20	-
PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR			36,00	5,00	180,00	36,00	5,00	180,00	22.299,94	4.013.989,20	-
PAZ DE ARIPORO				113,00	25,00	565,00	113,00	25,00	565,00	111.499,70	12.599.466,10	-
RECETOR	I.E. FERNANDO RODRIGUEZ	I.E. FERNANDO RODRIGUEZ	RESIDENCIAS	21,00	5,00	105,00	21,00	5,00	105,00	22.299,94	2.341.493,70	-
RECETOR	I.E FERNANDO RODRIGUEZ			21,00	5,00	105,00	21,00	5,00	105,00	22.299,94	2.341.493,70	-
RECETOR				21,00	5,00	105,00	21,00	5,00	105,00	22.299,94	2.341.493,70	-
SABANALARGA	IE MANUEL ELKIN PATARROYO	IE MANUEL ELKIN PATARROYO	RESIDENCIAS	50,00	5,00	250,00	50,00	5,00	250,00	22.299,94	5.574.985,00	-
SABANALARGA	IE MANUEL ELKIN PATARROYO			50,00	5,00	250,00	50,00	5,00	250,00	22.299,94	5.574.985,00	-
SABANALARGA				50,00	5,00	250,00	50,00	5,00	250,00	22.299,94	5.574.985,00	-
SAN LUIS DE PALENQUE	ITE FRANCISCO LUCEA	ITE FRANCISCO LUCEA	RESIDENCIAS	80,00	5,00	400,00	80,00	5,00	400,00	22.299,94	8.919.976,00	-
SAN LUIS DE PALENQUE	ITE FRANCISCO LUCEA	HUGO GAMBOA	RESIDENCIAS	1,00	5,00	5,00	1,00	5,00	5,00	22.299,94	111.499,70	-
SAN LUIS DE PALENQUE	ITE FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA	RESIDENCIAS	14,00	5,00	70,00	14,00	5,00	70,00	22.299,94	1.560.995,80	-
SAN LUIS DE PALENQUE	ITE FRANCISCO LUCEA			95,00	15,00	475,00	95,00	15,00	475,00	66.899,82	10.592.471,50	-
SAN LUIS DE PALENQUE				95,00	15,00	475,00	95,00	15,00	475,00	66.899,82	10.592.471,50	-
TÁMARA	IE VICTOR GOMEZ CORREDOR	IE VICTOR GOMEZ CORREDOR	RESIDENCIAS	95,00	5,00	475,00	95,00	5,00	475,00	22.299,94	10.592.471,50	-
TAMARA	IE VICTOR GOMEZ CORREDOR			95,00	5,00	475,00	95,00	5,00	475,00	22.299,94	10.592.471,50	-
TAMARA				95,00	5,00	475,00	95,00	5,00	475,00	22.299,94	10.592.471,50	-
TAURAMENA	IE CRIEET	CRIEET	RESIDENCIAS	27,00	5,00	135,00	27,00	5,00	135,00	22.299,94	3.010.491,90	-
TAURAMENA	IE CRIETT			27,00	5,00	135,00	27,00	5,00	135,00	22.299,94	3.010.491,90	-
TAURAMENA				27,00	5,00	135,00	27,00	5,00	135,00	22.299,94	3.010.491,90	-
TRINIDAD	IE CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	IE CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	RESIDENCIAS	26,00	5,00	130,00	26,00	5,00	130,00	22.299,94	2.898.992,20	-
TRINIDAD	IE CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO			26,00	5,00	130,00	26,00	5,00	130,00	22.299,94	2.898.992,20	-
TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	RESIDENCIAS	30,00	5,00	150,00	30,00	5,00	150,00	22.299,94	3.344.991,00	-
TRINIDAD	POZO PETROLERO			30,00	5,00	150,00	30,00	5,00	150,00	22.299,94	3.344.991,00	-
TRINIDAD	IE RAFAEL GARCIA HERREROS	EL PORVENIR DE GUACHIRIA	RESIDENCIAS	8,00	5,00	40,00	8,00	5,00	40,00	22.299,94	891.997,60	-
TRINIDAD	IE RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERREROS	RESIDENCIAS	26,00	5,00	130,00	26,00	5,00	130,00	22.299,94	2.898.992,20	-
TRINIDAD	IE RAFAEL GARCIA HERREROS			34,00	10,00	170,00	34,00	10,00	170,00	44.599,88	3.790.989,80	-
TRINIDAD	IE SANTA IRENE	SANTA IRENE	RESIDENCIAS	12,00	5,00	60,00	12,00	5,00	60,00	22.299,94	1.337.996,40	-
TRINIDAD	IE SANTA IRENE			12,00	5,00	60,00	12,00	5,00	60,00	22.299,94	1.337.996,40	-
TRINIDAD	INST TEC INTEGRADO DE TRINIDAD	EL TRIUNFO	RESIDENCIAS	43,00	5,00	215,00	43,00	5,00	215,00	22.299,94	4.794.487,10	-
TRINIDAD	INST TEC INTEGRADO DE TRINIDAD			43,00	5,00	215,00	43,00	5,00	215,00	22.299,94	4.794.487,10	-
TRINIDAD				145,00	30,00	725,00	145,00	30,00	725,00	133.799,64	16.167.456,50	-
	SUMAS TOTALES			1.106,00	175,00	5.530,00	1.106,00	173,00	5.488,00	780.497,90	122.382.070,72	42,00	936.597,48

Elaboró	Jenny Cárdenas Dueñas
Cargo	Contador Público de Interventoría:
	Firma

Aprobó	Edelmira Sierra Gutierrez
Cargo	Representante legal de Interventoría:
	Firma

ANEXO. 146.

Validación consolidado total de Raciones por municipio Modalidades: Ración Preparada en Sitio estrategia Residencias Escolares periodo del 25 al 31 de agosto de 2023.

2338

VALIDACIÓN CONSOLIDADO TOTAL DE RACIONES POR MUNICIPIO MODALIDAD RACIÓN PREPARADO EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES PERIODO DEL 25 AL 31 DE AGOSTO DE 2023

SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023
No. INTERNO 1938 de 25/07 2023

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

INFORMACION GENERAL DEL CONTRATO INTERVENIDO

ACTA PARCIAL No: 1

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

MUNICIPIO	RACIONES EJECUTADAS DEL 25 AL 31 DE AGOSTO 2023	VR. RACION ($)	SUB TOTAL RACIONES EJECUTADAS DEL 25 AL 31 DE AGOSTO 2023	DESCUENTOS TOTALES		% DE EJECUCION
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	230,00	$ 22.299,94	$ 5.128.986,20		$ 5.128.986,20	4,19%
	230,00	$ 22.299,94	$ 5.128.986,20	$ -	$ 5.128.986,20	4,19%
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	68,00	$ 22.299,94	$ 1.516.395,92		$ 1.516.395,92	1,24%
	68,00	$ 22.299,94	$ 1.516.395,92	$ -	$ 1.516.395,92	1,24%
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	815,00	$ 22.299,94	$ 18.174.451,10		$ 18.174.451,10	14,85%
	815,00	$ 22.299,94	$ 18.174.451,10	$ -	$ 18.174.451,10	14,85%
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	220,00	$ 22.299,94	$ 4.905.986,80		$ 4.905.986,80	4,01%
	220,00	$ 22.299,94	$ 4.905.986,80	$ -	$ 4.905.986,80	4,01%
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	565,00	$ 22.299,94	$ 12.599.466,10		$ 12.599.466,10	10,30%
	565,00	$ 22.299,94	$ 12.599.466,10	$ -	$ 12.599.466,10	10,30%
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	330,00	$ 22.299,94	$ 7.358.980,20		$ 7.358.980,20	6,01%
	330,00	$ 22.299,94	$ 7.358.980,20	$ -	$ 7.358.980,20	6,01%
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	530,00	$ 22.299,94	$ 11.818.968,20		$ 11.818.968,20	9,66%
	530,00	$ 22.299,94	$ 11.818.968,20	$ -	$ 11.818.968,20	9,66%
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	565,00	$ 22.299,94	$ 12.599.466,10		$ 12.599.466,10	10,30%
	565,00	$ 22.299,94	$ 12.599.466,10	$ -	$ 12.599.466,10	10,30%
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	105,00	$ 22.299,94	$ 2.341.493,70		$ 2.341.493,70	1,91%
	105,00	$ 22.299,94	$ 2.341.493,70	$ -	$ 2.341.493,70	0,02
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	250,00	$ 22.299,94	$ 5.574.985,00		$ 5.574.985,00	4,56%
	250,00	$ 22.299,94	$ 5.574.985,00	$ -	$ 5.574.985,00	0,05
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	475,00	$ 22.299,94	$ 10.592.471,50		$ 10.592.471,50	8,66%
	475,00	$ 22.299,94	$ 10.592.471,50	$ -	$ 10.592.471,50	0,09
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	475,00	$ 22.299,94	$ 10.592.471,50		$ 10.592.471,50	8,66%
	475,00	$ 22.299,94	$ 10.592.471,50	$ -	$ 10.592.471,50	8,66%
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	135,00	$ 22.299,94	$ 3.010.491,90		$ 3.010.491,90	2,46%
	135,00	$ 22.299,94	$ 3.010.491,90	$ -	$ 3.010.491,90	2,46%
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	725,00	$ 22.299,94	$ 16.167.456,50		$ 16.167.456,50	13,21%
	725,00	$ 22.299,94	$ 16.167.456,50	$ -	$ 16.167.456,50	13,21%
TOTAL			$ 122.382.070,72	$ -	$ 122.382.070,72	100

PROGRAMA DE ALIMENTACION PAE -2023

MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	5.488,00	$ 22.299,94	122.382.070,72	-	122.382.070,72	1,00

Elaboro	Jenny Cardenas Dueñas	Aprobó	Edelmira Sierra Gutierrez
Cargo	Contador Publico de Interventoria	Cargo	Representante legal

1639
3008

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAI-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 147.

Validación Consolidado total de raciones no certificadas por municipio Modalidades: Ración Preparada en Sitio estrategia Residencias Escolares periodo del 25 al 31 de agosto de 2023.

Correo Electrónico: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 148.

Certificación de validación de interventoría a certificación de rectores periodo del 25 al 31 de agosto de 2023.

Correo Electrónico: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

2540

VALIDACIÓN CONSOLIDADO TOTAL RACIONES NO CERTIFICADAS POR MUNICIPIO MODALIDAD RACION PREPARADO EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES PERIODO DEL 25 AL 31 DE AGOSTO 2023

	SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 **No. INTERNO 1938 de 25/07 2023**	
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	
	INTERVENTORIA	**EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**
	INFORMACION DEL CONTRATO INTERVENIDO	
	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	**CONTRATO No.1951 DE 2023**
	PERIODO DEL 25 AL 31 DE AGOSTO 2023	

MUNICIPIO	INEJECUCIONES (RACIONES NO ENTREGADAS Y NO CERTIFICADAS)	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL INEJECUCIONES (RACIONES NO ENTREGADAS Y NO CERTIFICADAS)
AGUAZUL			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	-	$ 22.299,94	-
TOTAL			-
CHAMEZA			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	17,00	$ 22.299,94	379.098,98
			379.098,98
HATO COROZAL			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	-	$ 22.299,94	-
			-
LA SALINA			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	-	$ 22.299,94	-
			-
MANI			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	25,00	$ 22.299,94	557.498,50
			557.498,50
MONCHIA			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	-	$ 22.299,94	-
			-
OROCUE			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	-	$ 22.299,94	-
			-
PAZ DE ARIPORO			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	-	$ 22.299,94	-
			-
RECETOR			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	-	$ 22.299,94	-
			-
SABANALARGA			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	-	$ 22.299,94	-
			-
SAN LUIS DE PALENQUE			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	-	$ 22.299,94	-
			-
TAMARA			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	-	$ 22.299,94	-
			-
TAURAMENA			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	-	$ 22.299,94	-
			-
TRINIDAD			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	-	$ 22.299,94	-
			-
			936.597,48
	INEJECUCIONES (RACIONES NO ENTREGADAS Y NO CERTIFICADAS)		
RACION PREPARADO EN SITIO - RESIDENCIAS ESCOLARES	**42,00**	**$ 22.299,94**	**936.597,48**
TOTAL			$ 936.597,48

Elaboró	Jenny Cárdenas Dueñas
Cargo	Contador Público de Interventoria:
	Firma
Aprobó	Edelmira Sierra Gutierrez
Cargo	Representatnte Legal de Interventoria:
	Firma

1641
2012

2542

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-009-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 02/05/2023
CERTIFICACIONES DE CUMPLIMIENTO		

CERTIFICACIÓN DE VALIDACIÓN DE INTERVENTORÍA A CERTIFICACIÓN DE RECTORES

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878-6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", en el periodo comprendido del 25 al 31 de agosto de 2023, acreditando entre otros aspectos la entrega de raciones complemento alimentario ración preparada en sitio – Residencias escolares conforme a condiciones pactadas contractualmente, esto mediante certificados de entrega debidamente suscritos por rectores de las instituciones educativas oficiales del Departamento de Casanare, acompañados por formato de registro y control diario de asistencia de beneficiarios siendo dicha información validada por interventoría conforme a priorización efectuada por Secretaría de Educación de Casanare para los periodos objeto de informes.

De acuerdo a lo anterior, una vez validada la información correspondiente a entregas de diferentes modalidades, se procedió a efectuar consolidado de raciones, base sobre la cual se autorizaron los pagos del ACTA No. 1 al contratista

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento a la certificación de rectores

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal a el primer día (01) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

1643
3220

ANEXO: 149.

Validación Consolidado Raciones programadas, raciones certificadas y raciones no entregadas Modalidad Ración Preparada en Sitio estrategia Residencias Escolares periodo del 01 al 30 de septiembre de 2023.

Correo Electrónico: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

ANEXO. 150.

Validación consolidado total de Raciones por municipio Modalidades: Ración Preparada en Sitio estrategia Residencias Escolares periodo del 01 al 30 de septiembre de 2023.

Correo Electrónico: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

2345

VALIDACIÓN CONSOLIDADO TOTAL DE RACIONES POR MUNICIPIO MODALIDAD RACIÓN PREPARADO EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES
PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023

SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023
No. INTERNO 1938 de 25/07 2023

INTERVENTORIA: EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

INFORMACION GENERAL DEL CONTRATO INTERVENIDO

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 — 1951 DE 2023

ACTA PARCIAL No. 2

MUNICIPIO	RACIONES EJECUTADAS DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE 2023	VR. RACION ($)	SUB TOTAL RACIONES EJECUTADAS DEL DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023	DESCUENTOS TOTALES	VALOR TOTAL RACIONES EJECUTADAS DEL DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023		% DE EJECUCION
AGUAZUL							
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	1.174,00	$ 22.299,94	$ 26.180.129,56		$ 26.180.129,56	$ 26.180.129,56	4,25%
	1.174,00	$ 22.299,94	$ 26.180.129,56	$ -	$ 26.180.129,56	$ 26.180.129,56	4,25%
CHAMEZA							
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	419,00	$ 22.299,94	$ 9.343.674,86		$ 9.343.674,86	$ 9.343.674,86	1,52%
	419,00	$ 22.299,94	$ 9.343.674,86	$ -	$ 9.343.674,86	$ 9.343.674,86	1,52%
HATO COROZAL							
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	4.440,00	$ 22.299,94	$ 99.011.733,60		$ 99.011.733,60	$ 99.011.733,60	16,07%
	4.440,00	$ 22.299,94	$ 99.011.733,60	$ -	$ 99.011.733,60	$ 99.011.733,60	16,07%
LA SALINA							
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	1.148,00	$ 22.299,94	$ 25.600.331,12		$ 25.600.331,12	$ 25.600.331,12	4,15%
	1.148,00	$ 22.299,94	$ 25.600.331,12	$ -	$ 25.600.331,12	$ 25.600.331,12	4,15%
MANI							
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	2.994,00	$ 22.299,94	$ 66.766.020,36		$ 66.766.020,36	$ 66.766.020,36	10,84%
	2.994,00	$ 22.299,94	$ 66.766.020,36	$ -	$ 66.766.020,36	$ 66.766.020,36	10,84%
NUNCHIA							
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	1.650,00	$ 22.299,94	$ 36.794.901,00	$ 306.905,00	$ 36.487.996,00	$ 36.487.996,00	5,92%
	1.650,00	$ 22.299,94	$ 36.794.901,00	$ 306.905,00	$ 36.487.996,00	$ 36.487.996,00	5,92%
OROCUE							
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	2.342,00	$ 22.299,94	$ 52.226.459,48		$ 52.226.459,48	$ 52.226.459,48	8,48%
	2.342,00	$ 22.299,94	$ 52.226.459,48	$ -	$ 52.226.459,48	$ 52.226.459,48	8,48%
PAZ DE ARIPORO							
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	2.887,00	$ 22.299,94	$ 64.379.926,78	$ 361.546,00	$ 64.018.380,78	$ 64.018.380,78	10,39%
	2.887,00	$ 22.299,94	$ 64.379.926,78	$ 361.546,00	$ 64.018.380,78	$ 64.018.380,78	10,39%
RECETOR							
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	521,00	$ 22.299,94	$ 11.618.268,74		$ 11.618.268,74	$ 11.618.268,74	1,89%
	521,00	$ 22.299,94	$ 11.618.268,74	$ -	$ 11.618.268,74	$ 11.618.268,74	0,02
SABANALARGA							
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	1.250,00	$ 22.299,94	$ 27.874.925,00		$ 27.874.925,00	$ 27.874.925,00	4,52%
	1.250,00	$ 22.299,94	$ 27.874.925,00	$ -	$ 27.874.925,00	$ 27.874.925,00	0,05
SAN LUIS DE PALENQUE							
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	2.495,00	$ 22.299,94	$ 55.638.350,30		$ 55.638.350,30	$ 55.638.350,30	9,03%
	2.495,00	$ 22.299,94	$ 55.638.350,30	$ -	$ 55.638.350,30	$ 55.638.350,30	0,09
TAMARA							
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	2.270,00	$ 22.299,94	$ 50.620.863,80		$ 50.620.863,80	$ 50.620.863,80	8,21%
	2.270,00	$ 22.299,94	$ 50.620.863,80	$ -	$ 50.620.863,80	$ 50.620.863,80	8,21%
TAURAMENA							
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	567,00	$ 22.299,94	$ 12.644.065,98		$ 12.644.065,98	$ 12.644.065,98	2,05%
	567,00	$ 22.299,94	$ 12.644.065,98	$ -	$ 12.644.065,98	$ 12.644.065,98	2,05%
TRINIDAD							
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	3.516,00	$ 22.299,94	$ 78.406.589,04	$ 232.504,00	$ 78.174.085,04	$ 78.174.085,04	12,69%
	3.516,00	$ 22.299,94	$ 78.406.589,04	$ 232.504,00	$ 78.174.085,04	$ 78.174.085,04	12,69%
TOTAL			$ 617.106.239,62	$ 900.955,00	$ 616.205.284,62	$ 616.205.284,62	$ 1,00
	PROGRAMA DE ALIMENTACION PAE -2023						
MODALIDAD RESIDENCIA ESCOLAR	27.673,00	$ 22.299,94	617.106.239,62	900.955,00	616.205.284,62	616.205.284,62	1,00
			$ 617.106.239,62	$ 900.955,00	$ 616.205.284,62	$ 616.205.284,62	

Elaboró	Jenny Cárdenas Dueñas	Aprobó	Edelmira Sierra Gutierrez
Cargo	Contador Público de Interventoría	Cargo	Representante legal
Firma		Firma	

1647

3213

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 151.

Validación Consolidado total de raciones no certificadas por municipio Modalidades: , Ración Preparada en Sitio estrategia Residencias Escolares periodo del 01 al 30 de septiembre de 2023.

Correo Electrónico: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

2547

VALIDACIÓN CONSOLIDADO TOTAL RACIONES NO CERTIFICADAS POR MUNICIPIO MODALIDAD RACION PREPARADO EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE 2023

SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023
No. INTERNO 1938 de 25/07 2023

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

INTERVENTORA	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

INFORMACION DEL CONTRATO INTERVENIDO

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	CONTRATO No.1951 DE 2023

PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE 2023

MUNICIPIO	INEJECUCIONES (RACIONES NO ENTREGADAS Y NO CERTIFICADAS)	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL INEJECUCIONES (RACIONES NO ENTREGADAS Y NO CERTIFICADAS)
AGUAZUL			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	233,00	$ 22.299,94	5.195.886,02
TOTAL			**5.195.886,02**
CHAMEZA			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	64,00	$ 22.299,94	1.427.196,16
			1.427.196,16
HATO COROZAL			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	180,00	$ 22.299,94	4.013.989,20
			4.013.989,20
LA SALINA			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	226,00	$ 22.299,94	5.039.786,44
			5.039.786,44
MANI			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	384,00	$ 22.299,94	8.563.176,96
			8.563.176,96
NUNCHIA			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	330,00	$ 22.299,94	7.358.980,20
			7.358.980,20
OROCUE			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	2.270,00	$ 22.299,94	50.620.863,80
			50.620.863,80
PAZ DE ARIPORO			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	449,00	$ 22.299,94	10.012.673,06
			10.012.673,06
[illegible]			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	82,00	$ 22.299,94	1.828.595,08
			1.828.595,08
[illegible]			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	250,00	$ 22.299,94	5.574.985,00
			5.574.985,00
[illegible]			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	382,00	$ 22.299,94	8.518.577,08
			8.518.577,08
TAMARA			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	364,00	$ 22.299,94	8.117.178,16
			8.117.178,16

1649

329

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Es el Tiempo de Casanare

Alimentos para Aprender

SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023
No. INTERNO 1938 de 25/07 2023

2540

OBJETO: "RESIDENCIAS ESCOLARES- REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

VALIDACION CONSOLIDADO RACIONES PROGRAMADAS, RACIONES CERTIFICADAS Y RACIONES NO ENTREGADAS MODALIDAD RACION PREPARADO EN SITIO ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023

CERTIFICADO DE COBERTURA

DATOS GENERALES DEL CONTRATO INTERVENIDO

CONTRATISTA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	NIT	901738878-8	CONTRATO N°	No. 1951 DE 2023	VALOR DEL CONTRATO	$ 5.499.417.048,00

OBJETO: "RESIDENCIAS ESCOLARES- REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 2023

FECHA DE EJECUCION — DESDE 1/09/2023 HASTA 3/09/2023 — FECHA DE EJECUCION — DESDE 4/09/2023 HASTA 30/09/2023

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	TIPO DE RACION	CORTE 01 PROGRAMADO No. DE RACIONES SIMAT 19 DE JULIO 2023	CORTE 01 PROGRAMADO No. DIAS ATENDIDOS	CORTE 01 PROGRAMADO TOTAL RACIONES DEL 01 AL 03 DE SEPTIEMBRE 2023	CORTE 01 ENTREGADO No. DE RACIONES SIMAT 19 DE JULIO 2023	CORTE 01 ENTREGADO No. DIAS ATENDIDOS	CORTE 01 ENTREGADO TOTAL RACIONES DEL 01 AL 03 DE SEPTIEMBRE 2023	CORTE 02 PROGRAMADO No. DE RACIONES SIMAT 18 DE AGOSTO 2023	CORTE 02 PROGRAMADO No. DIAS ATENDIDOS	CORTE 02 PROGRAMADO TOTAL RACIONES DEL 04 AL 30 DE SEPTIEMBRE 2023	CORTE 02 ENTREGADO No. DE RACIONES SIMAT 18 DE AGOSTO 2023	CORTE 02 ENTREGADO No. DIAS ATENDIDOS	CORTE 02 ENTREGADO TOTAL RACIONES DEL 04 AL 30 DE SEPTIEMBRE 2023	TOTAL RACIONES PROGRAMADAS DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE 2023	TOTAL RACIONES ENTREGADAS DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE 2023	VALORES COSTO UNITARIO	VALORES VALOR TOTAL EJECUTADO	VALORES INEJECUCIONES (RACIONES NO ENTREGADAS Y NO CERTIFICADAS)	VALORES VALOR TOTAL INEJECUCIONES (RACIONES NO ENTREGADAS Y NO CERTIFICADAS)
AGUAZUL	IE LUIS MARIA JIMENEZ	IE LUIS MARIA JIMENEZ	RESIDENCIAS	46,00	3,00	138,00	46,00	1,00	46,00	47,00	27,00	1.269,00	47,00	24,00	1.128,00	1.407,00	1.174,00	22.299,94	26.180.129,56	233,00	5.195.886,02
AGUAZUL	IE LUIS MARIA JIMENEZ			46,00	3,00	138,00	46,00	1,00	46,00	47,00	27,00	1.269,00	47,00	24,00	1.128,00	1.407,00	1.174,00	22.299,94	26.180.129,56	233,00	5.195.886,02
AGUAZUL				46,00	3,00	138,00	46,00	1,00	46,00	47,00	27,00	1.269,00	47,00	24,00	1.128,00	1.407,00	1.174,00	22.299,94	26.180.129,56	233,00	5.195.886,02
CHAMEZA	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	RESIDENCIAS	17,00	3,00	51,00	17,00	3,00	51,00	16,00	27,00	432,00	16,00	23,00	368,00	483,00	419,00	22.299,94	9.343.674,86	64,00	1.427.196,16
CHAMEZA	I.E JOSE ANTONIO GALAN			17,00	3,00	51,00	17,00	3,00	51,00	16,00	27,00	432,00	16,00	23,00	368,00	483,00	419,00	22.299,94	9.343.674,86	64,00	1.427.196,16
CHAMEZA				17,00	3,00	51,00	17,00	3,00	51,00	16,00	27,00	432,00	16,00	23,00	368,00	483,00	419,00	22.299,94	9.343.674,86	64,00	1.427.196,16
HATO COROZAL	IE BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	RESIDENCIAS	59,00	3,00	177,00	59,00	3,00	177,00	59,00	27,00	1.593,00	59,00	27,00	1.593,00	1.770,00	1.770,00	22.299,94	39.470.893,80	-	-
HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ			59,00	3,00	177,00	59,00	3,00	177,00	59,00	27,00	1.593,00	59,00	27,00	1.593,00	1.770,00	1.770,00	22.299,94	39.470.893,80	-	-
HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS	RESIDENCIAS	37,00	3,00	111,00	37,00	3,00	111,00	26,00	27,00	702,00	26,00	25,00	650,00	813,00	761,00	22.299,94	16.970.254,34	52,00	1.159.596,88
HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS			37,00	3,00	111,00	37,00	3,00	111,00	26,00	27,00	702,00	26,00	25,00	650,00	813,00	761,00	22.299,94	16.970.254,34	52,00	1.159.596,88
HATO COROZAL	IE PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA	RESIDENCIAS	32,00	3,00	96,00	32,00	1,00	32,00	32,00	27,00	864,00	32,00	25,00	800,00	960,00	832,00	22.299,94	18.553.550,08	128,00	2.854.392,32
HATO COROZAL	IE PUERTO COLOMBIA			32,00	3,00	96,00	32,00	1,00	32,00	32,00	27,00	864,00	32,00	25,00	800,00	960,00	832,00	22.299,94	18.553.550,08	128,00	2.854.392,32
HATO COROZAL	IE CARLOS LLERAS RESTREPO	IE CARLOS LLERAS RESTREPO	RESIDENCIAS	35,00	3,00	105,00	35,00	3,00	105,00	36,00	27,00	972,00	36,00	27,00	972,00	1.077,00	1.077,00	22.299,94	24.017.035,38	-	-
HATO COROZAL	IE CARLOS LLERAS RESTREPO			35,00	3,00	105,00	35,00	3,00	105,00	36,00	27,00	972,00	36,00	27,00	972,00	1.077,00	1.077,00	22.299,94	24.017.035,38	-	-
HATO COROZAL				163,00	12,00	489,00	163,00	10,00	425,00	153,00	108,00	4.131,00	153,00	104,00	4.015,00	4.620,00	4.440,00	89.198,76	99.011.733,60	180,00	4.013.989,20
LA SALINA	IE JORGE ELIECER GAITAN	IE JORGE ELIECER GAITAN	RESIDENCIAS	44,00	3,00	132,00	44,00	1,00	44,00	46,00	27,00	1.242,00	46,00	24,00	1.104,00	1.374,00	1.148,00	22.299,94	25.600.331,12	226,00	5.039.786,44
LA SALINA	IE JORGE ELIECER GAITAN			44,00	3,00	132,00	44,00	1,00	44,00	46,00	27,00	1.242,00	46,00	24,00	1.104,00	1.374,00	1.148,00	22.299,94	25.600.331,12	226,00	5.039.786,44
LA SALINA				44,00	3,00	132,00	44,00	1,00	44,00	46,00	27,00	1.242,00	46,00	24,00	1.104,00	1.374,00	1.148,00	22.299,94	25.600.331,12	226,00	5.039.786,44
MANÍ	IE SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA	RESIDENCIAS	25,00	3,00	75,00	25,00	1,00	25,00	25,00	27,00	675,00	25,00	25,00	625,00	750,00	650,00	22.299,94	14.494.961,00	100,00	2.229.994,00
MANI	IE SAN JOSE DE LA POYATA			25,00	3,00	75,00	25,00	1,00	25,00	25,00	27,00	675,00	25,00	25,00	625,00	750,00	650,00	22.299,94	14.494.961,00	100,00	2.229.994,00
MANÍ	IE CAMILO TORRES RESTREPO	IE CAMILO TORRES RESTREPO	RESIDENCIAS	24,00	3,00	72,00	24,00	3,00	72,00	24,00	27,00	648,00	24,00	23,00	552,00	720,00	624,00	22.299,94	13.915.162,56	96,00	2.140.794,24
MANI	IE CAMILO TORRES RESTREPO			24,00	3,00	72,00	24,00	3,00	72,00	24,00	27,00	648,00	24,00	23,00	552,00	720,00	624,00	22.299,94	13.915.162,56	96,00	2.140.794,24
MANÍ	IE JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	RESIDENCIAS	19,00	3,00	57,00	19,00	1,00	19,00	14,00	27,00	378,00	14,00	27,00	378,00	435,00	397,00	22.299,94	8.853.076,18	38,00	847.397,72
MANÍ	IE JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA	RESIDENCIAS	25,00	3,00	75,00	25,00	1,00	25,00	24,00	27,00	648,00	24,00	27,00	648,00	723,00	673,00	22.299,94	15.007.859,62	50,00	1.114.997,00
MANI	IE JESUS BERNAL PINZON			44,00	6,00	132,00	44,00	2,00	44,00	38,00	54,00	1.026,00	38,00	54,00	1.026,00	1.358,00	1.070,00	44.599,88	23.860.935,80	88,00	1.962.394,72
MANÍ	INSTITUCION EDUCATIVA GAVIOTAS	INSTITUCION EDUCATIVA GAVIOTAS	RESIDENCIAS	25,00	3,00	75,00	25,00	3,00	75,00	25,00	27,00	675,00	25,00	23,00	575,00	750,00	650,00	22.299,94	14.494.961,00	100,00	2.229.994,00
MANI	INSTITUCION EDUCATIVA GAVIOTAS			25,00	3,00	75,00	25,00	3,00	75,00	25,00	27,00	675,00	25,00	23,00	575,00	750,00	650,00	22.299,94	14.494.961,00	100,00	2.229.994,00
MANI				118,00	15,00	354,00	118,00	9,00	216,00	112,00	135,00	3.024,00	112,00	125,00	2.778,00	3.378,00	2.994,00	111.499,70	66.766.020,36	384,00	8.563.176,96
NUNCHÍA	IE SALVADOR CAMACHO ROLDAN	IE SALVADOR CAMACHO ROLDAN	RESIDENCIAS	66,00	3,00	198,00	66,00	1,00	66,00	66,00	27,00	1.782,00	66,00	24,00	1.584,00	1.980,00	1.650,00	22.299,94	36.794.901,00	330,00	7.358.980,20
NUNCHÍA	IE SALVADOR CAMACHO ROLDAN			66,00	3,00	198,00	66,00	1,00	66,00	66,00	27,00	1.782,00	66,00	24,00	1.584,00	1.980,00	1.650,00	22.299,94	36.794.901,00	330,00	7.358.980,20
NUNCHÍA				66,00	3,00	198,00	66,00	1,00	66,00	66,00	27,00	1.782,00	66,00	24,00	1.584,00	1.980,00	1.650,00	22.299,94	36.794.901,00	330,00	7.358.980,20
OROCUÉ	CE MIRALINDO	MIRALINDO	RESIDENCIAS	23,00	3,00	69,00	23,00	1,00	23,00	21,00	27,00	567,00	21,00	18,00	378,00	636,00	401,00	22.299,94	8.942.275,94	235,00	5.240.485,90
OROCUÉ	CE MIRALINDO			23,00	3,00	69,00	23,00	1,00	23,00	21,00	27,00	567,00	21,00	18,00	378,00	636,00	401,00	22.299,94	8.942.275,94	235,00	5.240.485,90
OROCUÉ	I.E. EL ALGARROBO	I.E. EL ALGARROBO	RESIDENCIAS	21,00	3,00	63,00	18,00	1,00	18,00	18,00	27,00	486,00	18,00	24,00	432,00	549,00	450,00	22.299,94	10.034.973,00	99,00	2.207.694,06
OROCUÉ	I.E. EL ALGARROBO			21,00	3,00	63,00	18,00	1,00	18,00	18,00	27,00	486,00	18,00	24,00	432,00	549,00	450,00	22.299,94	10.034.973,00	99,00	2.207.694,06
OROCUÉ	I.E. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPOALEGRE	RESIDENCIAS	10,00	3,00	30,00	10,00	1,00	10,00	10,00	27,00	270,00	10,00	18,00	180,00	300,00	190,00	22.299,94	4.236.988,60	110,00	2.452.993,40
OROCUÉ	I.E. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	I.E. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO FEMENINO	RESIDENCIAS							15,00	27,00	405,00	15,00	25,00	375,00	405,00	375,00	22.299,94	8.362.477,50	30,00	668.998,20
OROCUÉ	I.E. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	I.E. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO MASCULINO	RESIDENCIAS	52,00	3,00	156,00	52,00	1,00	52,00	38,00	27,00	1.026,00	38,00	23,00	874,00	1.182,00	926,00	22.299,94	20.649.744,44	256,00	5.708.784,64
OROCUÉ	I.E. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO			62,00	6,00	186,00	62,00	2,00	62,00	63,00	81,00	1.701,00	63,00	66,00	1.429,00	1.887,00	1.491,00	66.899,82	33.249.210,54	396,00	8.830.776,24
OROCUÉ				106,00	12,00	318,00	103,00	4,00	103,00	102,00	135,00	2.754,00	102,00	108,00	2.239,00	3.072,00	2.342,00	111.499,70	52.226.459,48	730,00	16.278.956,20
PAZ DE ARIPORO	I.E. SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO - VDA MORICHALES	RESIDENCIAS	21,00	3,00	63,00	21,00	3,00	63,00	19,00	27,00	513,00	19,00	25,00	475,00	576,00	538,00	22.299,94	11.997.367,72	38,00	847.397,72
PAZ DE ARIPORO	I.E. SAN JUAN DE LOS LLANOS	MIRAFLORES	RESIDENCIAS	27,00	3,00	81,00	27,00	1,00	27,00	27,00	27,00	729,00	27,00	24,00	648,00	810,00	675,00	22.299,94	15.052.459,50	135,00	3.010.491,90
PAZ DE ARIPORO	I.E. SAN JUAN DE LOS LLANOS	PABLO SEXTO - LA HERMOSA	RESIDENCIAS	11,00	3,00	33,00	11,00	3,00	33,00	9,00	27,00	243,00	9,00	27,00	243,00	276,00	276,00	22.299,94	6.154.783,44	-	-
PAZ DE ARIPORO	I.E. SAN JUAN DE LOS LLANOS	SAN JUAN DE LOS LLANOS	RESIDENCIAS	18,00	3,00	54,00	18,00	1,00	18,00	20,00	27,00	540,00	20,00	24,00	480,00	594,00	498,00	22.299,94	11.105.370,12	96,00	2.140.794,24
PAZ DE ARIPORO	I.E SAN JUAN DE LOS LLANOS			77,00	12,00	231,00	77,00	8,00	141,00	75,00	108,00	2.025,00	75,00	100,00	1.846,00	2.256,00	1.987,00	89.199,76	44.309.980,78	269,00	5.998.683,86
PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR	RESIDENCIAS	36,00	3,00	108,00	36,00	1,00	36,00	36,00	27,00	972,00	36,00	24,00	864,00	1.080,00	900,00	22.299,94	20.069.946,00	180,00	4.013.989,20
PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR			36,00	3,00	108,00	36,00	1,00	36,00	36,00	27,00	972,00	36,00	24,00	864,00	1.080,00	900,00	22.299,94	20.069.946,00	180,00	4.013.989,20
PAZ DE ARIPORO				113,00	15,00	339,00	113,00	9,00	177,00	111,00	135,00	2.997,00	111,00	124,00	2.710,00	3.336,00	2.887,00	111.499,70	64.379.926,78	449,00	10.012.673,06
RECETOR	I.E. FERNANDO RODRIGUEZ	I.E. FERNANDO RODRIGUEZ	RESIDENCIAS	21,00	3,00	63,00	21,00	1,00	21,00	20,00	27,00	540,00	20,00	25,00	500,00	603,00	521,00	22.299,94	11.618.268,74	82,00	1.828.595,08
RECETOR	I.E FERNANDO RODRIGUEZ			21,00	3,00	63,00	21,00	1,00	21,00	20,00	27,00	540,00	20,00	25,00	500,00	603,00	521,00	22.299,94	11.618.268,74	82,00	1.828.595,08
RECETOR				21,00	3,00	63,00	21,00	1,00	21,00	20,00	27,00	540,00	20,00	25,00	500,00	603,00	521,00	22.299,94	11.618.268,74	82,00	1.828.595,08
SABANALARGA	IE MANUEL ELKIN PATARROYO	IE MANUEL ELKIN PATARROYO	RESIDENCIAS	50,00	3,00	150,00	50,00	1,00	50,00	50,00	27,00	1.350,00	50,00	24,00	1.200,00	1.500,00	1.250,00	22.299,94	27.874.925,00	250,00	5.574.985,00
SABANALARGA	IE MANUEL ELKIN PATARROYO			50,00	3,00	150,00	50,00	1,00	50,00	50,00	27,00	1.350,00	50,00	24,00	1.200,00	1.500,00	1.250,00	22.299,94	27.874.925,00	250,00	5.574.985,00
SABANALARGA				50,00	3,00	150,00	50,00	1,00	50,00	50,00	27,00	1.350,00	50,00	24,00	1.200,00	1.500,00	1.250,00	22.299,94	27.874.925,00	250,00	5.574.985,00
SAN LUIS DE PALENQUE	ITE FRANCISCO LUCEA	ITE FRANCISCO LUCEA	RESIDENCIAS	80,00	3,00	240,00	80,00	1,00	80,00	78,00	27,00	2.106,00	78,00	25,00	1.950,00	2.346,00	2.030,00	22.299,94	45.268.878,20	316,00	7.046.781,04
SAN LUIS DE PALENQUE	ITE FRANCISCO LUCEA	HUGO GAMBOA	RESIDENCIAS	1,00	3,00	3,00	1,00	1,00	1,00	2,00	27,00	54,00	2,00	25,00	50,00	57,00	51,00	22.299,94	1.137.296,94	6,00	133.799,64
SAN LUIS DE PALENQUE	ITE FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA	RESIDENCIAS	14,00	3,00	42,00	14,00	1,00	14,00	16,00	27,00	432,00	16,00	25,00	400,00	474,00	414,00	22.299,94	9.232.175,16	60,00	1.337.996,40

SAN LUIS DE PALENQUE	ITE FRANCISCO LUCEA			95,00	9,00	285,00	95,00	3,00	95,00	96,00	81,00	2.592,00	96,00	75,00	2.400,00	2.877,00	2.495,00	66.899,82	55.638.350,30	382,00	8.518.577,08
SAN LUIS DE PALENQUE				95,00	9,00	285,00	95,00	3,00	95,00	96,00	81,00	2.592,00	96,00	75,00	2.400,00	2.877,00	2.495,00	66.899,82	55.638.350,30	382,00	8.518.577,08
TÁMARA	IE VICTOR GOMEZ CORREDOR	IE VICTOR GOMEZ CORREDOR	RESIDENCIAS	95,00	3,00	285,00	95,00	1,00	95,00	87,00	27,00	2.349,00	87,00	25,00	2.175,00	2.634,00	2.270,00	22.299,94	50.620.863,80	364,00	8.117.178,16
TÁMARA	IE VICTOR GOMEZ CORREDOR			95,00	3,00	285,00	95,00	1,00	95,00	87,00	27,00	2.349,00	87,00	25,00	2.175,00	2.634,00	2.270,00	22.299,94	50.620.863,80	364,00	8.117.178,16
TÁMARA				95,00	3,00	285,00	95,00	1,00	95,00	87,00	27,00	2.349,00	87,00	25,00	2.175,00	2.634,00	2.270,00	22.299,94	50.620.863,80	364,00	8.117.178,16
TAURAMENA	IE CRIEET	CRIEET	RESIDENCIAS	27,00	3,00	81,00	27,00	1,00	27,00	27,00	27,00	729,00	27,00	20,00	540,00	810,00	567,00	22.299,94	12.644.065,98	243,00	5.418.885,42
TAURAMENA	IE CRIEET			27,00	3,00	81,00	27,00	1,00	27,00	27,00	27,00	729,00	27,00	20,00	540,00	810,00	567,00	22.299,94	12.644.065,98	243,00	5.418.885,42
TAURAMENA				27,00	3,00	81,00	27,00	1,00	27,00	27,00	27,00	729,00	27,00	20,00	540,00	810,00	567,00	22.299,94	12.644.065,98	243,00	5.418.885,42
TRINIDAD	IE CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	IE CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	RESIDENCIAS	26,00	3,00	78,00	26,00	1,00	26,00	25,00	27,00	675,00	25,00	24,00	600,00	753,00	626,00	22.299,94	13.959.762,44	127,00	2.832.092,38
TRINIDAD	IE CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO			26,00	3,00	78,00	26,00	1,00	26,00	25,00	27,00	675,00	25,00	24,00	600,00	753,00	626,00	22.299,94	13.959.762,44	127,00	2.832.092,38
TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	RESIDENCIAS	30,00	3,00	90,00	30,00	1,00	30,00	32,00	27,00	864,00	32,00	24,00	768,00	954,00	798,00	22.299,94	17.795.352,12	156,00	3.478.790,64
TRINIDAD	POZO PETROLERO			30,00	3,00	90,00	30,00	1,00	30,00	32,00	27,00	864,00	32,00	24,00	768,00	954,00	798,00	22.299,94	17.795.352,12	156,00	3.478.790,64
TRINIDAD	IE RAFAEL GARCIA HERREROS	EL PORVENIR DE GUACHIRIA	RESIDENCIAS	8,00	3,00	24,00	8,00	1,00	8,00	8,00	27,00	216,00	8,00	24,00	192,00	240,00	200,00	22.299,94	4.459.988,00	40,00	891.997,60
TRINIDAD	IE RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERREROS	RESIDENCIAS	26,00	3,00	78,00	26,00	1,00	26,00	23,00	27,00	621,00	23,00	24,00	552,00	699,00	578,00	22.299,94	12.889.365,32	121,00	2.698.292,74
TRINIDAD	IE RAFAEL GARCIA HERREROS			34,00	6,00	102,00	34,00	2,00	34,00	31,00	54,00	837,00	31,00	48,00	744,00	939,00	778,00	44.599,88	17.349.353,32	161,00	3.590.290,34
TRINIDAD	IE SANTA IRENE	SANTA IRENE	RESIDENCIAS	12,00	3,00	36,00	12,00	1,00	12,00	11,00	27,00	297,00	11,00	25,00	275,00	333,00	287,00	22.299,94	6.400.082,78	46,00	1.025.797,24
TRINIDAD	IE SANTA IRENE			12,00	3,00	36,00	12,00	1,00	12,00	11,00	27,00	297,00	11,00	25,00	275,00	333,00	287,00	22.299,94	6.400.082,78	46,00	1.025.797,24
TRINIDAD	INST TEC INTEGRADO DE TRINIDAD	EL TRIUNFO	RESIDENCIAS	43,00	3,00	129,00	43,00	1,00	43,00	41,00	27,00	1.107,00	41,00	24,00	984,00	1.236,00	1.027,00	22.299,94	22.902.038,38	209,00	4.660.687,46
TRINIDAD	INST TEC INTEGRADO DE TRINIDAD			43,00	3,00	129,00	43,00	1,00	43,00	41,00	27,00	1.107,00	41,00	24,00	984,00	1.236,00	1.027,00	22.299,94	22.902.038,38	209,00	4.660.687,46
TRINIDAD				145,00	18,00	435,00	145,00	6,00	145,00	140,00	162,00	3.780,00	140,00	145,00	3.371,00	4.215,00	3.516,00	133.799,64	78.408.589,04	699,00	15.587.658,06
	SUMAS TOTALES			1.106,00		3.318,00	1.103,00		1.561,00	1.073,00		28.971,00	1.073,00		26.112,00	32.289,00	27.673,00		617.106.239,62	4.616,00	102.936.523,04

Elaboró	Jenny Cárdenas Dueñas
Cargo	Contador Público de Interventoría:
	Firma

Aprobó	Edelmira Sierra Gutierrez
Cargo	Representante legal de Interventoria:
	Firma

2549

SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023
No. INTERNO 1938 de 25/07 2023

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

INTERVENTORA	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

INFORMACION DEL CONTRATO INTERVENIDO

	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	CONTRATO No.1951 DE 2023

PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE 2023

MUNICIPIO	INEJECUCIONES (RACIONES NO ENTREGADAS Y NO CERTIFICADAS)	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL INEJECUCIONES (RACIONES NO ENTREGADAS Y NO CERTIFICADAS)
TAURAMENA			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	243,00	$ 22.299,94	5.418.885,42
			5.418.885,42
TRINIDAD			
PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES	699,00	$ 22.299,94	15.587.658,06
			15.587.658,06
			102.936.523,04

	INEJECUCIONES (RACIONES NO ENTREGADAS Y NO CERTIFICADAS)		
RACION PREPARADO EN SITIO - RESIDENCIAS ESCOLARES	4.616,00	$ 22.299,94	102.936.523,04
TOTAL			$ 102.936.523,04

Elaboró	Jenny Cárdenas Dueñas
Cargo	Contador Público de Interventoria

Firma

Aprobó	Edelmira Sierra Gutierrez
Cargo	Represenatnte Legal de Interventoria

Firma

1650

3218

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAI-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 152.

Certificación de validación de interventoría a certificación de rectores periodo del 01 al 30 de septiembre de 2023.

Correo Electrónico: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

2551

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-009-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMIENTO	

CERTIFICACIÓN DE VALIDACIÓN DE INTERVENTORÍA A CERTIFICACIÓN DE RECTORES

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878-6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", en el periodo comprendido del 01 al 30 de septiembre de 2023, acreditando entre otros aspectos la entrega de raciones complemento alimentario ración preparada en sitio – Residencias escolares conforme a condiciones pactadas contractualmente, esto mediante certificados de entrega debidamente suscritos por rectores de las instituciones educativas oficiales del Departamento de Casanare, acompañados por formato de registro y control diario de asistencia de beneficiarios siendo dicha información validada por interventoría conforme a priorización efectuada por Secretaría de Educación de Casanare para los periodos objeto de informes.

De acuerdo a lo anterior, una vez validada la información correspondiente a entregas de diferentes modalidades, se procedió a efectuar consolidado de raciones, base sobre la cual se autorizaron los pagos del ACTA No. 1 al contratista

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento a la certificación de rectores

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal a el primer día (01) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

1652

ANEXO. 153.

Descuentos realizados por falencias técnicas periodo del 01 al 30 de septiembre de 2023.

REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ...ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

FORMATO DE DESCUENTOS			MODALIDAD			COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO-ESTRATEGIA RESIDENCIA ESCOLAR		DESCUENTOS TOTALES												
									OBSERVACIÓN											
									GRUPO 1		GRUPO 2									
ITEM	FECHA DE VISITA	MUNICIPIO	I.E	SEDE	No. DE TITULARES DE DERECHO	VALOR RACIÓN	VALOR DIARIO RACIÓN	VALOR FALENCIAS TÉCNICAS	A	B	C	D	E	% TOTAL	No. DE VISITA	VALOR NO PRESTACIÓN SERVICIO	OBSERVACIÓN	VALOR OTROS DESCUENTOS	OBSERVACIÓN	DESCUENTO TOTAL
									CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	PREVENCIÓN DE BROTES DE ETA	GESTION SOCIAL	MATERIAS PRIMAS	MANTENIMIENTOS CORRECTIVOS Y PREVENTIVOS							
1	5/09/2023	TRINIDAD	BRISAS DEL PAUTO	PRINCIPAL	25	$ 22.299,94	$ 557.498,50	$ 404.354	28,75%	0,00%	0%	0%	0%	28,75%	1					$ 116.252,00
2	5/09/2023	TRINIDAD	BRISAS DEL PAUTO	PRINCIPAL	25	$ 22.299,94	$ 557.498,50	$ 404.354	28,75%	0%	0%	0%	0%	29%	1					$ 116.252,00
3	26/09/2023	PAZ DE ARIPORO	MIRAFLORES	PRINCIPAL	27	$ 22.299,94	$ 602.098,38	$ 436.702	28,75%	0%	0%	0%	0%	29%	1					$ 125.552,00
4	27/09/2023	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR PAZ	PRINCIPAL	36	$ 22.299,94	$ 802.797,84	$ 582.269	40,53%	0%	0%	0%	0%	41%	1					$ 235.994,00
5	27/09/2023	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PRINCIPAL	66	$ 22.299,94	$ 1.471.796,04	$ 1.067.494	28,75%	0%	0%	0%	0%	29%	1					$ 306.905,00
																				$ 900.955,00

CONCEPTO	VISITA DE VERIFICACIÓN Y/O SEGUIMIENTO No.	ACCIÓN	
DESCUENTOS POR FALENCIAS	PRIMERA	EN CUANTO A LOS HALLAZGOS DE TIPO 1.	NO SE APLICA DESCUENTOS SE SOLICITA PLAN DE MEJORA PARA SUPERAR LA FALENCIA, DEBIENDO PRESENTAR (48) HORAS CALENDARIO SIGUIENTES AL RECIBO DE LA NOTIFICACIÓN, EN CASO DE NO PRESENTAR PLAN DE MEJORA O EL MISMO SEA DEFICIENTE O NO VERIFICA LA SUPERACION TOTAL DE LA FALENCIA SE PROCEDERÁ A REALIZAR EL DESCUENTO FIJADO
		EN CUANTO A LOS HALLAZGOS DE TIPO 2.	EN CASO DE PRESENTARSE FALTANTES O NECESIDAD DE EFECTUAR REPOSICION POR INADECUADAS CONDICIONES DE CALIDAD EN MATERIA PRIMA
	SEGUNDA		AL PERSISTIR LA FALENCIA EN ITEM VERIFICADO SE APLICA DESCUENTO DEL 100% DEL VALOR DEL SERVICIO, CALCULADO SOBRE LA PRIORIZACION TOTAL A INSTITUCION EDUCATIVA O SEDE VISITADA
	TERCERA		AL PERSISTIR LA FALENCIA EN ITEM VERIFICADO SE APLICA DESCUENTO DEL 100% DEL VALOR DEL SERVICIO, CALCULADO SOBRE LA PRIORIZACION TOTAL A INSTITUCION EDUCATIVA O SEDE VISITADA
OTROS DESCUENTOS	NO PRESTACION DEL SERVICIO: POR CADA DIA DE NO PRESTACIÓN DEL SERVICIO INJUSTIFICADO ADVERTIDO EN VISITA TECNICA DE VERIFICACIÓN POR PARTE DE INTERVENTORIA Y/O POIR SE APLICARA DESCUENTO EQUIVALENTE AL VALOR DE LAS RACIONES DIARIAS DE SUMINISTRAR. SI PERSISTE LA NO PRESTACION DE SERVICIO SE APLICARA DESCUENTO EQUIVALENTE AL DOBLE DEL VALOR DE LA RACIÓN. - SE DARA INICIO AL PROCESO DE POSIBLE INCUMPLIMIENTO ANTE LA OFICINA JURIDICA DE LA GOBERNACIÓN DE CASANARE.		

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

RT CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

ANEXO. 154.

Certificación y validación al Balance financiero Contrato de Prestación No. 1951 de 2023.

2555

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-009-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023
CERTIFICACIONES DE CUMPLIMIENTO		

CERTIFICACIÓN Y VALIDACIÓN AL BALANCE FINANCIERO CONTRATO DE PRESTACIÓN No. 0938 DE 2023

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 0914 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR

EL SIGUIENTE BALANCE ECONÓMICO DEL CONTRATO 0938 DE 2023

BALANCE FINANCIERO CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. INTERNO 1951 DE 2023					
CONCEPTO	**VALOR DEL CONTRATO**	**VALOR FACTURADO**	**VALOR POR EJECUTAR**	**ANTICIPO**	**VALOR A PAGAR**
VALOR CONTRATO INICIAL	$ 5.499.417.048,00				
VALOR ANTICIPO					$ 1.649.825.114,40
VALOR ACTA PARCIAL No. 001		$ 738.587.355,34			
VALOR AMORTIZACION ACTA No.001				$ 221.576.206,60	
VALOR A PAGAR ACTA No. 01					$ 517.011.148,74
VALOR POR EJECUTAR			$ 4.760.829.692,66		
VALOR POR AMORTIZAR				$ 1.428.248.907,80	
VALOR POR PAGAR					$ 3.332.580.784,86
TOTAL	**$ 5.499.417.048,00**	**$ 738.587.355,34**	**$ 4.760.829.692,66**	**$ 1.649.825.114,40**	**$ 5.499.417.048,00**

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento al balance financiero.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) días del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora Contrato de consultoría No. 0914 de 2023

1656

ANEXO. 155.

Certificación Provisión ICA - Contrato de Prestación No. 1951 de 2023.

2557

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAI-CMA-009-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**OBJETO:** REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/05/2023
CERTIFICACIONES DE CUMPLIMIENTO		

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR:

DISCRIMINACIÓN ICA POR MUNICIPIO PARA EFECTOS DE RETENCION DE INDUSTRIA Y COMERCIO CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023

DISCRIMINACION ICA POR MUNICIPIO		
ACTA PARCIAL No. 1		
PERIODO DEL 25 AL 31 DE AGOSTO Y DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE 2023		
MUNICIPIO	VALOR TOTAL	%
AGUAZUL	$ 31.309.115,8	4,23%
CHAMEZA	$ 10.860.070,8	1,47%
HATO COROZAL	$ 117.186.184,7	15,87%
LA SALINA	$ 30.506.317,9	4,13%
MANI	$ 79.365.486,5	10,75%
NUNCHIA	$ 43.846.976,2	5,94%
OROCUE	$ 63.683.881,7	8,62%
PAZ DE ARIPORO	$ 76.979.392,9	10,42%
RECETOR	$ 13.959.762,4	1,89%
SABANALARGA	$ 33.449.910,0	4,53%
SAN LUIS DE PALENQUE	$ 66.230.821,8	8,97%
TAMARA	$ 61.213.335,3	8,29%
TAURAMENA	$ 15.654.557,9	2,12%
TRINIDAD	$ 94.341.541,5	12,77%
TOTAL	$ 738.587.355	100%

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal a el primer (1) días del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Representante legal Interventoría
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

ANEXO. 156.

Copia Factura Acta parcial No. 1 Operador contrato N°.1951 de 2023.

Correo Electrónico: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

2559



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
NIT 901.738.878-6
CL 30 24 38 OF 503 HOTEL ROSELIERE SEC CAÑAVERAL
Tel: (607) 7004000
Floridablanca - Colombia
contabilidaduniontemporal@gmail.com

Factura electrónica de venta
No. FVI 2

				Fecha y hora Factura	
Señores	DEPARTAMENTO DEL CASANARE			**Generación**	13/12/2023, 10:20
NIT	892.099.216-6	**Teléfono**	(607) 0000000 - Ext. 000	**Expedición**	13/12/2023, 16:05
Dirección	CRA 20 # 8 - 02	**Ciudad**	Yopal - Colombia	**Vencimiento**	13/12/2023

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Total
1	Acta parcial No. 1 CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023 1951 DE 2023-08-02 CORRESPONDIENTE A LOS MESES AGOSTO Y SEPTIEMBRE DE 2023	1.00	738,587,355.34

Total ítems: 1

Total Bruto	738,587,355.34
Total a Pagar	738,587,355.34

Valor en Letras: Setecientos treinta y ocho millones quinientos ochenta y siete mil trescientos cincuenta y cinco pesos m/cte con treinta y cuatro cent.

Condiciones de Pago:
Crédito - Cuota No. 001 vence el 2023-12-13 por $ 738,587,355.34

Observaciones: ACTA PARCIAL N°1 DEL 25 AL 31 DE AGOSTO Y DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023
TOTAL ACTA $738.587.355,34
VALOR AMORTIZACION 30% $221.576.206,60
TOTAL VALOR A GIRAR $517.011.148,74

OBJETO DEL CONTRATO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. INTERNO 1951 DE 2/08/202.

TOTAL RACIONES 33.161

VALOR DESCUENTO ACTA PARCIAL N°1 - $900.955

ECO SERVIR S.A.S. NIT 900.335.341-1 Participación 30%
ECO CATERING S.A.S. NIT 900.309.371 -0 Participación 30%
STRATEGY CO. S A S NIT 900.909.614 -1 Participación 20%
SERGAL SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S NIT 901.354.776-4 Participación 20%

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización 18764055536539 aprobado en 20230906 prefijo FVI desde el número 1 al 100 Vigencia: 12 Meses** - Actividad Económica 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas Tarifa
CUFE: 4e0c509d5e9db324b2d35e36d74f65ba7ff666c0aac2b05e40e395d8641cd12208fcf4944649da0a44f1dc7cb2bb6a5b

Fabricante Software y Proveedor tecnológico: Siigo SAS - Nit 830.048.145-8. Nombre Software: Siigo Nube. Firma electrónica: ver en el XML

2560

ANEXO 102

Copia factura acta parcial No 1 – Certificación provisión ICA- No 1938 del 2023.

mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización 18764060217649 aprobado en 20231120 prefijo FE desde el número 34 al 1000 Vigencia: 6 Meses**

Responsable de IVA - Actividad Económica 7020 Actividades de consultoría de gestión Tarifa

CUFE: 1a3f44f6b8a3e6cdac1adbc3510da8fdeb732113b1b130767b78321a040a1165f012f7dd6491e5715a4dc7b302c28977

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ . SIERRA GUTIERREZ
NIT 24.227.103-3
Calle 14 No. 9 -04
Tel: (3112632150)
Yopal - Colombia
losgranjeros_@hotmail.com

Factura electrÃ³nica de venta
No. FE 38

Señores	DEPARTAMENTO DEL CASANARE			**Fecha y hora Factura**	
NIT	892.099.216-6	**Teléfono**	(608) 6336339	**Generación**	19/12/2023, 15:27
Dirección	CARRERA 20 No. 8 - 02,	**Ciudad**	Yopal - Colombia	**Expedición**	19/12/2023, 15:28
				Vencimiento	31/01/2024

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Total
1	ACTA N 001 CONTRATO DE CONSULTORIA N 1938 DE 2022-07-25 CUYO OBJETO ES PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DEL CASANARE	1.00	116,285,270.85

Total items: 1

Valor en Letras:
Ciento dieciseis millones doscientos ochenta y cinco mil doscientos setenta pesos m/cte con ochenta y cinco cent.

Total Bruto	97,718,715.00
IVA 19%	18,566,555.85
Total a Pagar	116,285,270.85

Condiciones de Pago:
Pago a crÃ©dito - Cuota No. 001 vence el 2024-01-31 por $ 116,285,270.85

Observaciones:
VALOR DEL ACTA: 116.285.270,85 Valor anticipo, 34.885.581,26 valor a girar= 81.399.689,59

Fabricante Software y Proveedor tecnologico: Siigo SAS - Nit 830.048.145-8. Nombre Software: Siigo Nube. Firma electronica: ver en el XML

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización 18764060217649 aprobado en 20231120 prefijo FE desde el número 34 al 1000 Vigencia: 6 Meses**
Responsable de IVA - Actividad Económica 7020 Actividades de consultoría de gestión Tarifa
CUFE: 1a3f44f6b8a3e6cdac1adbc3510da8fdeb732113b1b130767b78321a040a1165f012f7dd6491e5715a4dc7b302c28977

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 16/08/2023

ANEXO 158

Documentos avance de inversión de anticipo.

2563

Gobernación de Casanare
NIT: 8902099218-8

GOBERNACION DE CASANARE
OFICINA JURIDICA - ARCHIVO
Quien Recibe
Mayre C
Fecha. 27-09-23 Hora. 11:30

ACTA DE ENTREGA DE ANTICIPO
FO-AB-24
2014-01-02
V.02

Acta de Anticipo No. 1 del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. SECOP II 1951 de 2023-08-02 cuyo Objeto: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

SECRETARIA DE EDUCACIÓN **Acta No. 1** **Contrato No. 1951**

CONTRATO No.: SECOP II 1951

VIGENCIA: 2023

TIPO DE CONTRATO: CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

OBJETO DEL CONTRATO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO: 14 Municipios del departamento de Casanare. para garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar a los NNAJ matriculados y priorizados en residencias escolares de las Instituciones Educativas Oficiales del Departamento de Casanare. (CASANARE [SABANALARGA, AGUAZUL, CHAMEZA, HATO COROZAL, LA SALINA, MANI, NUNCHIA, ORocue, PAZ DE ARIPORO, RECETOR, SAN LUIS DE PALENQUE, TAMARA, TAURAMENA, TRINIDAD])

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: Siete (7) MESES Y Quince (15) DIAS

FECHA DE INICIACIÓN DEL CONTRATO: 2023-08-25

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 2024-04-08

VALOR DEL CONTRATO: $5.499.417.048,00 M.L.C.

CONTRATISTA: UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

SUPERVISOR: ANDRES JESUS CAMPO BECERRA

INTERVENTOR: EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

En la ciudad de Yopal, a los veintisiete (27) días del mes de Septiembre de 2023, se reunieron ANDRES JESUS CAMPO BECERRA, DIRECTOR(A) TÉCNICO(A) COBERTURA EDUCATIVA, quien actúa en su calidad de supervisor, del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1951 de conformidad con VIGÉSIMA CUARTA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ, como interventor, y por otra parte CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA, identificado(a) con CÉDULA CIUDADANÍA 91511562 de BUCARAMANGA, representante legal del(la) UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 con NIT 901738878-6. en su condición de Contratista, para la entrega del anticipo. El valor de dicho anticipo es de $1.649.825.114,40 M.L.C. y corresponde al 30% delvalor del contrato.

PÓLIZAS:

PÓLIZA NO.: 15-44-101283733				
TIPO: PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO A FAVOR DE ENTIDADES ESTATALES	Nombre	Vigencia Inicial	Vigencia Final	Valor (M.L.C.)
Cobertura 1	BUEN MANEJO Y CORRECTA INVERSIÓN DEL ANTICIPO	2023-08-02	2024-07-28	$1.649.825.114,40
Cobertura 2	CUMPLIMIENTO GENERAL DEL CONTRATO	2023-08-02	2024-07-28	$549.941.704,80
Cobertura 3	CALIDAD DEL SERVICIO	2023-08-02	2024-07-29	$549.941.704,80

2564

Gobernación de Casanare
NIT: 892099216-6

ACTA DE ENTREGA DE ANTICIPO
FO-AB-24
2014-01-02
V.02

Acta de Anticipo No. 1 del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. SECOP II 1951 de 2023-08-02 cuyo Objeto: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

SECRETARIA DE EDUCACIÓN **Acta No. 1** **Contrato No. 1951**

Cobertura 4	SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES	2023-08-02	2027-03-28	$274.970.852,40
PÓLIZA NO.: 15-40-101089129				
TIPO: PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	Nombre	Vigencia Inicial	Vigencia Final	Valor (M.L.C.)
Cobertura 1	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	2023-08-02	2024-02-28	$464.000.000,00
PÓLIZA NO.: 15-44-101283733				
TIPO: AMPLIACION POLIZA	Nombre	Vigencia Inicial	Vigencia Final	Valor (M.L.C.)
Cobertura 1	CALIDAD DEL SERVICIO	2023-08-25	2024-08-21	$549.941.704,80
Cobertura 2	CUMPLIMIENTO GENERAL DEL CONTRATO	2023-08-25	2024-08-20	$549.941.704,80
Cobertura 3	BUEN MANEJO Y CORRECTA INVERSIÓN DEL ANTICIPO	2023-08-25	2024-08-20	$1.649.825.114,40
Cobertura 4	SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES	2023-08-25	2027-04-20	$274.970.852,40
PÓLIZA NO.: 15-40-101089129				
TIPO: PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	Nombre	Vigencia Inicial	Vigencia Final	Valor (M.L.C.)
Cobertura 1	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	2023-08-25	2024-04-20	$464.000.000,00

Para constancia de lo anterior, firman la presente acta los que en ella intervinieron el veintisiete (27) días del mes de Septiembre del 2023, bajo la respectiva responsabilidad de cada uno de ellos, de conformidad con las funciones desempeñadas.

OBSERVACIONES: Acta de anticipo contrato de prestación de servicios No SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023 Y No INTERNO 1951 DE 2023-08-02

ANDRES JESUS CAMPO BECERRA
Supervisor(a)

CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA R/L
UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
Contratista

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ Interventor(a)

Elaboró: RICARDO BELLO PEREZ

256

CONTRATO DE FIDUCIA MERCANTIL IRREVOCABLE PARA LA ADMINISTRACION Y PAGO PARA EL MANEJO DE ANTICIPOS

1118121759	**1098604325**
INTEGRANTES DEL CONSORCIO SI () NO (X) UNIÓN TEMPORAL SI (X) NO ()	
CONSORCIO () UNIÓN TEMPORAL (X)	
NOMBRE UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	
NIT 901738878-6	**TELÉFONO** 3223066027
PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN 30% 30% 20% 20%	**INTEGRANTE** ECO SERVIR S.A.S ECO CATERING S.A.S. STRATEGY CO. S A S SERGAL SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S
DIRECCIONES DE NOTIFICACIÓN: **DIRECCIÓN FÍSICA Y CIUDAD:** CALLE 30 #24-38 HOTEL ROSELIERE OFI 503, FLORIDABLANCA **DIRECCIÓN CORREO ELECTRÓNICO** CASANARE@ECOSERVIR.COM	
NOMBRES Y APELLIDOS REPRESENTANTE CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA **NO. DE IDENTIFICACIÓN** 91511562	

3. ENTIDAD ESTATAL	
NOMBRE GOBERNACION DE CASANARE	**NIT** 892099216-6
DIRECCIONES DE NOTIFICACIÓN: DIRECCIÓN FÍSICA Y CIUDAD: **CARRERA 20 NO 8-02** DIRECCIONES CORREO ELECTRÓNICO **TESORERIA@CASANARE.GOV.CO** NOMBRE DE LOS CONTACTOS EN LA ENTIDAD **ANDRES JESUS CAMPO BECERRA**	

4. CONTRATO CELEBRADO ENTRE EL FIDEICOMITENTE Y LA ENTIDAD ESTATAL	
FECHA DE SUSCRIPCIÓN: **02-08-2023** VIGENCIA DEL CONTRATO **7 MESES** FECHA DE FINALIZACIÓN: **08-04-2024**	NO. **CAS-OAJ-LP-009-2023-1951** CLASE DE CONTRATO: **PRESTACION DE SERVICIOS**
OBJETO **PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DEL CASANARE.**	
LOS RENDIMIENTOS DEBEN SER ENTREGADOS A LA ENTIDAD ESTATAL SI (X) NO (_) LOS EXCEDENTES DEBEN SER ENTREGADOS A LA ENTIDAD ESTATAL SI (X) NO (_)	
CUENTA BANCARIA ENTIDAD ESTATAL: TITULAR DE LA CUENTA: **SISTEMA GENERAL DE REGALIAS- RENDIMIENTOS FINANCIEROS**	

Registered by Lleida.net - 15/09/2023 00:51:20 UTC+2 - Id MS1694726772060000 - Page 2/22

CONTRATO DE FIDUCIA MERCANTIL IRREVOCABLE PARA LA ADMINISTRACION Y PAGO PARA EL MANEJO DE ANTICIPOS

CELEBRADO ENTRE FIDUCIARIA BANCOLOMBIA S.A SOCIEDAD FIDUCIARIA Y ECO CATERING S.A.S, ECO SERVIR S.A.S, SERGAL SOLUCIONES, STRATEGY CO S.A.S
Entre los suscritos a saber, de una parte, FIDUCIARIA BANCOLOMBIA S.A. SOCIEDAD FIDUCIARIA, sociedad de servicios financieros legalmente constituida, en adelante la FIDUCIARIA; y por la otra, el FIDEICOMITENTE, identificado como aparece en el numeral 2 del presente contrato, hemos convenido celebrar, como en efecto lo hacemos mediante este documento, un CONTRATO DE FIDUCIA MERCANTIL, previo lo establecido en la siguiente carátula y consideraciones:

CARÁTULA

1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO DE FIDUCIA

No. De Contrato	Nombre Del Patrimonio Autónomo	Año	Mes	Día	Se imprimen
16615	P.A. ANT UT PAE INTERNADOS 2023	2023	09	14	DOS (2) COPIAS DEL PRESENTE CONTRATO.

2. EL FIDEICOMITENTE

Persona Natural () Persona Jurídica (X)		Persona Natural () Persona Jurídica (X)	
Nombre **ECO CATERING S.A.S**		Nombre **ECO SERVIR S.A.S**	
NIT/ CC **900309371-0**	Teléfono **3168776043**	NIT/ CC **900335341-1**	Teléfono **3228858854**
Direcciones de Notificación: Dirección Física y Ciudad: **CALLE 5 NO. 30 A 56, AGUACHICA** Dirección Correo Electrónico **ECOCATERING2021@GMAIL.COM**		Direcciones de Notificación: Dirección Física y Ciudad: **CALLE 30 #24-38 OFI 503, FLORIDA BLANCA** Dirección Correo Electrónico **DIRECCIONADMIN@ECOSERVIR.COM**	
Nombres y Apellidos Representante Legal **EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO**		Nombres y Apellidos Representante Legal **CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA**	
No. Identificación **91533113**		No. Identificación **91511562**	
Persona Natural () Persona Jurídica (**X**)		Persona Natural () Persona Jurídica (**X**)	
Nombre **SERGAL SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S**		Nombre **STRATEGY CO S.A.S**	
NIT/ CC **901354776-4**	Teléfono **3102633417**	NIT/ CC **900909614-1**	Teléfono **3173788345**
Direcciones de Notificación: Dirección Física y Ciudad: **CARRERA 14 #29-20 APTO 402, YOPAL** Dirección Correo Electrónico **SERGALSOLUCIONESINTEGRALES @ GMAIL.COM**		Direcciones de Notificación: Dirección Física y Ciudad: **CARRERA 9 #72-81 OFI 401** Dirección Correo Electrónico **INVERSIONESSTRATEGY@GMAIL.COM**	
Nombres y Apellidos Representante Legal **JOHN GERMAN RODRIGUEZ DIAZ**		Nombres y Apellidos Representante Legal **MANUEL FERNANDO LEON CASTILLO**	
No. Identificación		No. Identificación	

Registered by Lleida.net - 15/09/2023 00:51:20 UTC+2 - Id MS16947267720600000 - Page 1/22

CONTRATO DE FIDUCIA MERCANTIL IRREVOCABLE PARA LA ADMINISTRACION Y PAGO PARA EL MANEJO DE ANTICIPOS

NIT: **900517804-1** NÚMERO CUENTA: **3-0070-0-00683-0** TIPO: **CORRIENTE** ENTIDAD BANCARIA: **BANCO AGRARIO DE COLOMBIA** **NOTA:** SOLO SE DILIGENCIARÁ EN EL CASO QUE LOS EXCEDENTES O RENDIMIENTOS SEAN ENTREGADOS A FAVOR DE LA ENTIDAD ESTATAL

5. COMISIÓN FIDUCIARIA	
COMISIÓN POR LA ADMINISTRACIÓN DEL PATRIMONIO AUTÓNOMO UNA COMISIÓN MENSUAL EQUIVALENTE A UNO PUNTO CINCO SALARIOS MÍNIMOS MENSUALES LEGALES VIGENTES (1.5 SMMLV) MÁS IVA. **COMISIÓN POR SUSCRIPCIÓN DE OTROSÍES AL CONTRATO FIDUCIARIO** UNA COMISIÓN EQUIVALENTE A CERO PUNTO SIETE SALARIOS MÍNIMOS MENSUALES LEGALES VIGENTES (0.7 SMMLV) MÁS IVA.	
NÚMERO DE RECAUDOS DOS (2) RECAUDOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO	**NÚMERO DE TRANSFERENCIAS DE RECURSOS** SEIS (6) PAGOS MENSUALES
VALOR DE RECAUDO ADICIONAL QUINCE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($15.950) MÁS IVA	**VALOR DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS ADICIONAL** VEINTINUEVE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($29.950) MÁS IVA
COMISIÓN EN EL EVENTO DE SUSPENSIÓN DEL CONTRATO UNA COMISIÓN MENSUAL DE CERO PUNTO SIETE SALARIOS MINIMOS MENSUALES LEGALES VIGENTES (0.7 SMMLV) MÁS IVA.	

FIDEICOMITENTE A CARGO DE LA COMISIÓN FIDUCIARIA
NOMBRE: UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 **NIT:** 901.738.878-6 **CORREO ELECTRÓNICO:** UTNUTRIPAEYOPALCONTABILIDAD@GMAIL.COM **PERSONA DE CONTACTO:** LEIDY SERNA **TELÉFONO DE CONTACTO:** 3115919948

CONSIDERACIONES

I. Que el artículo 91 de la Ley 1474 de 2011, establece la obligación de constituir una fiducia mercantil para crear un patrimonio autónomo que permita el manejo y pago de los recursos entregados a título de Anticipo en los contratos de obra, concesión, salud o los que se realicen por licitación pública.

II. Que el artículo 2.2.1.1.2.4.1 del Decreto 1082 de 2015, prevé las condiciones mínimas que las Entidades Estatales deben establecer para la administración y pago del Anticipo por medio de un Contrato de Fiducia Mercantil.

Por lo anterior, las partes celebran el presente Contrato de Fiducia Mercantil, el cual se rige por las siguientes cláusulas:

Registered by Lleida.net - 15/09/2023 00:51:20 UTC+2 - Id MS16947267720600000 - Page 3/22

CONTRATO DE FIDUCIA MERCANTIL IRREVOCABLE PARA LA ADMINISTRACION Y PAGO PARA EL MANEJO DE ANTICIPOS

CLÁUSULAS

PRIMERA – OBJETO: Constituir una Fiducia Mercantil de Carácter Irrevocable para la Administración de los recursos que constituyen el ANTICIPO y la realización de los PAGOS o DESEMBOLSOS instruidos por el FIDEICOMITENTE, de conformidad con lo previsto en el presente Contrato.

En virtud del presente contrato de Fiducia Mercantil y conforme a las previsiones generales de los artículos 1226 y siguientes del Código de Comercio, se constituye un patrimonio autónomo afecto a la finalidad del presente contrato, separado e independiente de los patrimonios de las partes que intervienen en este contrato, el cual actuará con plenos efectos jurídicos mediante vocería que del mismo ejercerá la FIDUCIARIA. Los bienes que conforman el PATRIMONIO AUTÓNOMO se mantendrán separados del resto de los activos de la FIDUCIARIA y de los que correspondan a otros negocios fiduciarios, incluidos aquellos que existan o lleguen a existir entre las mismas partes respecto de otros bienes, a través del cual se realizarán las actividades señaladas en la cláusula de finalidad del presente contrato.

Este PATRIMONIO AUTÓNOMO se identificará con el NIT 830.054.539-0 correspondiente a los patrimonios autónomos administrados por la FIDUCIARIA.

SEGUNDA – FINALIDAD DEL CONTRATO: La finalidad del CONTRATO DE FIDUCIA MERCANTIL es: (a) la transferencia por parte del FIDEICOMITENTE a la Fiduciaria, de los recursos recibidos por concepto de ANTICIPO, a título de fiducia mercantil. Estos recursos son girados directamente por parte de la ENTIDAD ESTATAL a la FIDUCIARIA; (b) la administración de los RECURSOS recibidos de acuerdo con los términos y condiciones establecidos en este Contrato; (c) la realización de los PAGOS ordenados por el FIDEICOMITENTE, los cuales debieron haber sido previamente aprobados por el INTERVENTOR Y/O SUPERVISOR del CONTRATO ESTATAL, y (d) la transferencia a la ENTIDAD ESTATAL, por parte de la FIDUCIARIA, de los recursos entregados por concepto de ANTICIPO, así como sus excedentes cuando la ENTIDAD ESTATAL así lo solicite por escrito.

TERCERA – DEFINICIONES: Las expresiones utilizadas en el presente Contrato con mayúscula sostenida, deben ser entendidas con el significado que establece el Decreto 1082 de 2015 o el que se le indica a continuación. Los términos definidos son utilizados en singular y en plural según lo requiera el contexto en el cual son utilizados. Los términos no definidos deben entenderse de acuerdo con su significado natural y obvio.

ANTICIPO	Para este contrato debe entenderse como la suma de dinero que la ENTIDAD ESTATAL gira al PATRIMONIO AUTÓNOMO, destinada a cubrir los costos determinados en el PLAN DE UTILIZACIÓN O DE INVERSIÓN DEL ANTICIPO para la ejecución del objeto del CONTRATO ESTATAL.
BENEFICIARIO	Son beneficiarios: (i) El FIDEICOMITENTE, en cuyo nombre se realizan los pagos a los terceros instruidos por éste en cumplimiento de lo previsto en este contrato, o cuando se realicen giros a su favor de los excedentes que resulten a la terminación del presente contrato, (ii) la ENTIDAD ESTATAL, en el evento en que la FIDUCIARIA deba transferirle los excedentes de los recursos del PATRIMONIO AUTÓNOMO, cuando la ENTIDAD ESTATAL así lo solicite a la Fiduciaria por escrito.
CONTRATO ESTATAL	Es el acuerdo de voluntades que obliga a la ENTIDAD ESTATAL y al contratista y que es el resultado del Proceso de Contratación.

Registered by Lleida.net - 15/09/2023 00:51:20 UTC+2 - Id MS16947267720600000 - Page 4/22

CONTRATO DE FIDUCIA MERCANTIL IRREVOCABLE PARA LA ADMINISTRACION Y PAGO PARA EL MANEJO DE ANTICIPOS

CONTRATO DE FIDUCIA MERCANTIL	Es el presente acuerdo de voluntades entre el FIDEICOMITENTE y la FIDUCIARIA, por medio del cual se crea un patrimonio autónomo en los términos previstos en la ley, con el objeto de administrar los recursos que se reciben por el contratista a título de ANTICIPO.
DESEMBOLSOS	Son las sumas del PATRIMONIO AUTÓNOMO que se giran al FIDEICOMITENTE como reembolso, en el evento en que este último haya financiado la compra o suministro de bienes y servicios previstos en el PLAN DE UTILIZACIÓN O DE INVERSIÓN DEL ANTICIPO, para lo cual, el FIDEICOMITENTE se obliga a adjuntar a la orden de DESEMBOLSO que debió haber sido previamente aprobada por el SUPERVISOR o INTERVENTOR del CONTRATO ESTATAL bajo su exclusiva responsabilidad, así como los documentos que determine la FIDUCIARIA para tal efecto.
ENTIDAD ESTATAL	Es la Entidad Estatal que se define en el numeral 3 del encabezado del presente contrato.
PATRIMONIO AUTÓNOMO	Es el patrimonio que se crea mediante el presente Contrato de Fiducia Mercantil cuyo administrador es la FIDUCIARIA y en el que se incluyen los recursos del ANTICIPO. La FIDUCIARIA actúa como vocera y administradora del PATRIMONIO AUTÓNOMO.
FIDEICOMITENTE	Es la persona natural o jurídica que constituye el contrato de Fiducia Mercantil. Si se trata de consorcios o uniones temporales deben firmar como FIDEICOMITENTES quienes conforman el mismo. En el caso que la parte FIDEICOMITENTE esté conformada por dos o más personas, cada vez que en el presente contrato se utilice la denominación FIDEICOMITENTE, se entenderá que hace referencia a todas las personas que actúan en este contrato en tal calidad, quienes asumen de manera solidaria todas las obligaciones que en su cabeza se establecen en el presente contrato.
FIDUCIARIA	Es la sociedad de servicios financieros, constituida como sociedad anónima, sujeta a la inspección y vigilancia de la Superintendencia Financiera, que tiene por objeto realizar las acciones y actos definidos en el contrato de Fiducia Mercantil.
INTERVENTOR Y/O SUPERVISOR	Es la persona natural o jurídica a través de la cual la ENTIDAD ESTATAL vigila la correcta ejecución del CONTRATO ESTATAL.
PAGOS	Es el cumplimiento de una obligación del FIDEICOMITENTE con sus proveedores por la compra o suministro de bienes y/o servicios previstos en el PLAN DE UTILIZACIÓN O DE INVERSIÓN DEL ANTICIPO. Estos PAGOS son todas aquellos que con cargo a los RECURSOS deberá realizar la FIDUCIARIA en desarrollo del PATRIMONIO AUTÓNOMO en los términos y condiciones previstos en el presente contrato.
PLAN DE INVERSIÓN O DE UTILIZACIÓN DEL ANTICIPO	Es el documento que presenta el contratista a consideración de la ENTIDAD ESTATAL que discrimina: (a) los ítems en los cuales va a utilizar el ANTICIPO tales como la mano de obra, maquinaria, equipos, materiales e insumos, servicios financieros, entre otros y; (b) el valor que representa cada ítem. Este plan debe ser aprobado por el INTERVENTOR O SUPERVISOR del CONTRATO ESTATAL, lo cual se acredita con la firma del representante legal del FIDEICOMITENTE y del INTERVENTOR o SUPERVISOR designado.

Registered by Lleida.net - 15/09/2023 00:51:20 UTC+2 - id MS16947267720600000 - Page 5/22

CONTRATO DE FIDUCIA MERCANTIL IRREVOCABLE PARA LA ADMINISTRACION Y PAGO PARA EL MANEJO DE ANTICIPOS

RECURSOS	Hace referencia a la totalidad de los recursos monetarios que serán administrados en el PATRIMONIO AUTÓNOMO.
TRANSFERENCIAS DE RECURSOS:	Son todas aquellos PAGOS o DESEMBOLSOS que con cargo a los RECURSOS realice la FIDUCIARIA en desarrollo de lo previsto en el presente contrato.

CUARTA – PARTES Y BENEFICIARIOS: Para este contrato son las Partes y los BENEFICIARIOS, los siguientes:

- **El FIDEICOMITENTE**: Son las personas que se identifican en el numeral segundo del encabezado del presente contrato.

  Para todos los efectos, la participación de los Fideicomitentes será la indicada en el numeral Segundo de la Caratula del presente contrato.

  No obstante, la misma podrá ser modificada entre los fideicomitentes hecho que deberá ser notificado a la FIDUCIARIA mediante comunicación de los mismos indicando el porcentaje de participación, entendiéndose que a partir de la recepción de la misma por parte de la FIDUCIARIA, la participación de los fideicomitentes será la allí señalada.

  De no recibirse la comunicación anteriormente descrita, se entenderá que participación de los fideicomitentes será la señalada inicialmente en el numeral Segundo de la Caratula del presente contrato.
- **La FIDUCIARIA:** Es FIDUCIARIA BANCOLOMBIA S.A. SOCIEDAD FIDUCIARIA.
- **Los BENEFICIARIOS:**

  (i) El FIDEICOMITENTE en cuyo nombre se realizan los pagos a los terceros instruidos por éste en cumplimiento de lo previsto en este contrato, así como respecto de los giros que se autoricen a su favor por concepto de desembolso y de los excedentes que le correspondan a la terminación del presente contrato.

  (ii) La ENTIDAD ESTATAL exclusivamente en el evento en que la FIDUCIARIA deba transferirle los excedentes de los recursos del PATRIMONIO AUTÓNOMO, cuando la ENTIDAD ESTATAL así lo comunique a la FIDUCIARIA por escrito. Para efectos de lo anterior, se entenderá por excedentes la totalidad de los RECURSOS derivados del ANTICIPO disponibles en el PATRIMONIO AUTÓNOMO una vez se haya cumplido su objeto y finalidad y que se encuentren todavía bajo la administración de la FIDUCIARIA.

PARÁGRAFO: Exclusivamente para los efectos fiscales y tributarios a que haya lugar, el beneficiario lo será siempre el FIDEICOMITENTE.

QUINTA - CONFORMACIÓN DEL PATRIMONIO AUTONOMO: Conforman el PATRIMONIO AUTÓNOMO:

5.1. La totalidad de los RECURSOS presentes o futuros provenientes del ANTICIPO del CONTRATO ESTATAL que la ENTIDAD ESTATAL gira por cuenta del FIDEICOMITENTE al PATRIMONIO AUTÓNOMO.

5.2. Los RECURSOS adicionales que el FIDEICOMITENTE reciba como ANTICIPO, cuando se modifique el CONTRATO ESTATAL o se firme un contrato adicional.

Registered by Lleida.net - 15/09/2023 00:51:20 UTC+2 - Id MS16947267720600000 - Page 6/22

5.3. Los demás RECURSOS que aporte el FIDEICOMITENTE para atender el pago de la comisión FIDUCIARIA, los gastos del CONTRATO DE FIDUCIA MERCANTIL o el Gravamen a los Movimientos Financieros (GMF) que ocasione la disposición de recursos desde el PATRIMONIO AUTÓNOMO.

5.4. Los rendimientos que generen los RECURSOS que constituyen el ANTICIPO y los demás recursos que hagan parte del PATRIMONIO AUTÓNOMO.

PARÁGRAFO PRIMERO: Los RECURSOS que sean transferidos al PATRIMONIO AUTÓNOMO, ingresarán al mismo mediante consignación a la cuenta bancaria que para el efecto informe la FIDUCIARIA y se considerarán como un aporte del FIDEICOMITENTE.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Los RECURSOS que sean aportados por el FIDEICOMITENTE para atender el pago de la comisión FIDUCIARIA, los gastos del CONTRATO DE FIDUCIA MERCANTIL o el Gravamen a los Movimientos Financieros (GMF) que ocasione la disposición de recursos desde el PATRIMONIO AUTÓNOMO, así como sus rendimientos, se administrarán separadamente en el FIDECOMISO de los RECURSOS que correspondan al ANTICIPO y se utilizarán para la asunción de los gastos aquí mencionados, sin que para el efecto se requiera aprobación del INTERVENTOR Y/O SUPERVISOR o inclusión en el PLAN DE INVERSIÓN Y/O UTILIZACIÓN DEL ANTICIPO.

PARÁGRAFO TERCERO. - En el evento que en el CONTRATO ESTATAL se determine que los rendimientos de los RECURSOS derivados del ANTICIPO deban ser entregados a la ENTIDAD ESTATAL, el FIDEICOMITENTE instruye a la FIDUCIARIA para que los mismos sean transferidos a la ENTIDAD ESTATAL, de conformidad con las instrucciones que para el efecto imparta por escrito la ENTIDAD ESTATAL.

El FIDEICOMITENTE podrá solicitar el comprobante de pago de rendimientos, el cual se identifica con el nombre del patrimonio autónomo, comunicándose a la línea de atención especializada para negocios fiduciarios en las líneas; Bogotá (601) 3907461 y Medellín (604) 6044924.

SEXTA - EXCEDENTES: Se consideran excedentes los RECURSOS disponibles en el PATRIMONIO AUTÓNOMO, que se registren en el, una vez se haya cumplido su objeto y su finalidad.

Estos excedentes serán entregados al FIDEICOMITENTE cuando se liquide el PATRIMONIO AUTÓNOMO, evento en el cual se considera dicha entrega como un abono que realiza la ENTIDAD ESTATAL de los pagos pendientes al FIDEICOMITENTE con cargo al CONTRATO ESTATAL.

Por lo anterior, el valor que corresponda a los excedentes debe ser informado por escrito la FIDUCIARIA a la ENTIDAD ESTATAL para que ésta registre el abono en la proporción correspondiente.

PARÁGRAFO. - En el evento que en el CONTRATO ESTATAL se determine que los recursos excedentes deban ser entregados a la ENTIDAD ESTATAL, el FIDEICOMTIENTE instruye a la FIDUCIARIA a entregar dichos recursos a la cuenta establecida en el numeral 4 de la carátula o a la que sea informada por parte de la mencionada ENTIDAD ESTATAL.

SÉPTIMA - ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS: El FIDEICOMITENTE con la suscripción del presente contrato autoriza a la FIDUCIARIA para que administre los RECURSOS a través de cuentas bancarias abiertas en la matriz de la FIDUCIARIA, sus filiales o en empresas vinculadas o subordinadas a dicha matriz.

El FIDEICOMITENTE podrá instruir de manera previa y escrita a la FIDUCIARIA a invertir las sumas de dinero del PATRIMONIO AUTÓNOMO en los fondos de inversión colectivos administrados por la

Registered by Lleida.net - 15/09/2023 00:51:20 UTC+2 - Id MS16947267720600000 - Page 7/22

CONTRATO DE FIDUCIA MERCANTIL IRREVOCABLE PARA LA ADMINISTRACION Y PAGO PARA EL MANEJO DE ANTICIPOS

FIDUCIARIA que cumplan con las condiciones del Decreto 1068 de 2.015 y todas aquellas que lo aclaren, modifiquen o adicionen, mientras se destinan al cumplimiento del objeto del presente Contrato de Fiducia. Los reglamentos de los respectivos fondos de inversión colectivos han estado a disposición del FIDEICOMTIENTE en la página web de la FIDUCIARIA, www.fiduciariabancolombia.com.co, quien con la suscripción del presente contrato declara conocerlos y aceptarlos.

Teniendo en cuenta que la responsabilidad de la FIDUCIARIA es de medio y no de resultado y que la generación de rendimientos respecto a los RECURSOS depende de las fluctuaciones del mercado, en ningún caso se garantiza la generación de rendimientos por la inversión de los RECURSOS.

OCTAVA – DECLARACIONES DEL FIDEICOMITENTE: El FIDEICOMITENTE con la suscripción del presente contrato, expresa e irrevocablemente declara:

8.1. Que la celebración del presente contrato tiene como causa el compromiso obligacional adquirido por el FIDEICOMITENTE para con la ENTIDAD ESTATAL en virtud del CONTRATO ESTATAL de tal forma que manifiesta que con este contrato se cumple con las condiciones establecidas para el efecto en los documentos del proceso de selección que dio origen al CONTRATO ESTATAL.

8.2. Que la ENTIDAD ESTATAL conoció y aceptó en su integridad los términos, condiciones y alcance del presente contrato fiduciario.

8.3. Que las TRANSFERENCIAS DE RECURSOS que instruirá el FIDEICOMITENTE en desarrollo del presente contrato fiduciario, se destinarán exclusivamente al objeto del CONTRATO ESTATAL.

8.4. Que toda la responsabilidad derivada del CONTRATO ESTATAL recae exclusivamente en cabeza del FIDEICOMITENTE en virtud del compromiso obligacional adquirido por él mismo para con la ENTIDAD ESTATAL.

8.5. Que conoce y acepta que el PATRIMONIO AUTÓNOMO no adquiere bienes y servicios.

8.6. Que el hecho jurídico del pago como acto liberatorio de las obligaciones que adquiere el FIDEICOMITENTE para el desarrollo del CONTRATO se entenderá realizado para todos los efectos por él mismo.

NOVENA – ATENCION DE INSTRUCCIONES DE LA ENTIDAD ESTATAL: El FIDEICOMITENTE con la suscripción del presente contrato expresa e irrevocablemente instruye a la FIDUCIARIA:

9.1. Para que atienda las instrucciones que imparta la ENTIDAD ESTATAL para efectos de la entrega de RECURSOS a su favor, teniendo en cuenta lo establecido en la cláusula segunda del presente contrato.

9.2. Para que atienda las instrucciones que imparta la ENTIDAD ESTATAL para efectos de la entrega a su favor de información relacionada con el presente contrato.

DÉCIMA - TRANSFERENCIAS DE RECURSOS: La FIDUCIARIA realizará las TRANSFERENCIAS DE RECURSOS con cargo exclusivo a los RECURSOS y hasta la concurrencia de los mismos, para lo cual se atenderá lo siguiente:

10.1. El FIDEICOMITENTE deberá diligenciar el Formato que establece las condiciones de manejo de los RECURSOS del PATRIMONIO AUTÓNOMO y remitirlo con los demás soportes que acreditan la autorización del INTERVENTOR Y/O SUPERVISOR; actividad que

Registered by Lleida.net - 15/09/2023 00:51:20 UTC+2 - Id MS16947267720600000 - Page 8/22

será realizada siguiendo para el efecto los procesos que sean definidos por parte de la FIDUCIARIA.

10.2. El FIDEICOMITENTE deberá entregar a la FIDUCIARIA el PLAN DE INVERSIÓN O DE UTILIZACIÓN DEL ANTICIPO, de forma previa a la primera instrucción de TRANSFERENCIA DE RECURSOS.

10.3. La instrucción para realizar cada una de las TRANSFERENCIAS DE RECURSOS se hará por escrito por parte del FIDEICOMITENTE y deberá estar acompañada de la factura, cuenta de cobro o del soporte que corresponda para efectos de proceder con la TRANSFERENCIA DE RECURSOS, así mismo el FIDICOMITENTE deberá contar con la aprobación previa por parte del INTERVENTOR Y/O SUPERVISOR, quien en todo caso deberá verificar bajo su exclusiva responsabilidad que tales TRANSFERENCIAS DE RECURSOS sean destinadas exclusivamente para los fines del CONTRATO y que se ajusten a lo previsto en el PLAN DE INVERSIÓN Y/O UTILIZACIÓN DEL ANTICIPO.

10.4. La instrucción de TRANSFERENCIA DE RECURSOS debe recibirse por la FIDUCIARIA con una antelación de tres (3) días hábiles a la fecha en que deba efectuarse la correspondiente TRANSFERENCIA DE RECURSOS. En el evento en que la instrucción de transferencia de recursos no sea recibida con la antelación antes determinada, la FIDUCIARIA se exonerará de toda responsabilidad frente a la atención de la TRANSFERENCIA DE RECURSOS que no pueda llevarse a cabo por tal circunstancia.

10.5. Las instrucciones de TRANSFERENCIA DE RECURSOS deberán impartirse mediante el formato previamente definido por la FIDUCIARIA, y deberá indicar como mínimo lo siguiente:

- Nombre o razón social del destinatario de la TRANSFERENCIA DE RECURSOS
- Número de identificación del destinatario de la TRANSFERENCIA DE RECURSOS
- Concepto y cuantía de la TRANSFERENCIA DE RECURSOS
- Fecha de realización de la TRANSFERENCIA DE RECURSOS
- Concepto identificable en el PLAN DE INVERSIÓN O DE UTILIZACIÓN DEL ANTICIPO.

10.6. La FIDUCIARIA únicamente realizará las TRANSFERENCIAS DE RECURSOS ordenadas por el FIDEICOMITENTE, las cuales deberán contar con aprobación previa del INTERVENTOR Y/O SUPERVISOR y es gestionado por el FIDEICOMIENTE, bajo su exclusiva responsabilidad y se encuentren acompañadas de la correspondiente factura, cuenta de cobro o soporte correspondiente por lo que cualquier instrucción de TRANSFERENCIA DE RECURSOS que no cumpla con lo anterior, será rechazada por la FIDUCIARIA, sin que por ello se genere ninguna responsabilidad para la misma, lo cual es conocido y aceptado por el FIDEICOMITENTE con la suscripción del presente contrato.

10.7. Para efectos de la realización de las TRANSFERENCIAS DE RECURSOS, la FIDUCIARIA empleará los procedimientos y las herramientas establecidos por la misma.

PARAGRAFO: En el evento en que el FIDEICOMITENTE sea plural, se entenderá que el representante del consorcio o unión temporal señalado en el numeral 2 de la caratula del presente contrato, es el único designado por el FIDEICOMITENTE para otorgar las instrucciones relacionadas con la ejecución del PATRIMONIO AUTÓNOMO a la FIDUCIARIA.

DÉCIMA PRIMERA – OBLIGACIONES DEL FIDEICOMITENTE: Son obligaciones del FIDEICOMITENTE las siguientes:

11.1. Notificar a la ENTIDAD ESTATAL la celebración del presente Contrato de Fiducia Mercantil y solicitar que los recursos sean consignados vía electrónica directamente en la cuenta que

Registered by Lleida.net - 15/09/2023 00:51:20 UTC+2 - Id MS16947267720600000 - Page 9/22

determine la FIDUCIARIA, en caso que la entrega de los RECURSOS se realice mediante cheque, el FIDEICOMITENTE deberá asumir los gastos bancarios generados. El FIDEICOMITENTE no puede recibir suma alguna de dinero por concepto de ANTICIPO de la ENTIDAD ESTATAL.

11.2. Entregar a la FIDUCIARIA el PLAN DE INVERSIÓN Y/O UTILIZACIÓN DEL ANTICIPO aprobado por el SUPERVISOR Y/O INTERVENTOR designado por la ENTIDAD ESTATAL, así como copia del CONTRATO ESTATAL, y cualquier otra documentación requerida por la FIDUCIARIA, e informar sobre cualquier modificación a los mismos.

11.3. Solicitar a la FIDUCIARIA los PAGOS o DESEMBOLSOS con base en lo establecido en el PLAN DE INVERSIÓN Y/O UTILIZACIÓN DEL ANTICIPO para lo cual debe adjuntar la orden de PAGOS o DESEMBOLSOS y los documentos que establezca la FIDUCIARIA, lo cual incluye pero no se limita a la autorización previa del SUPERVISOR Y/O INVERTENTOR, la cual deberá ser gestionada por el FIDEICOMITENTE.

11.4. Informar a la FIDUCIARIA quién es la persona que debe actuar como INTERVENTOR Y/O SUPERVISOR del CONTRATO ESTATAL y entregar datos de contacto del mismo así como los documentos que soporten dicha calidad.

11.5. Informar a la FIDUCIARIA cada vez que se dé el cambio del INTERVENTOR Y/O SUPERVISOR del Contrato Estatal y entregar los documentos que soporten dicho cambio.

11.6. Informar a la FIDUCIARIA que se ha tramitado el desembolso del ANTICIPO por parte de la ENTIDAD ESTATAL.

11.7. Suministrar a la FIDUCIARIA toda la información que esta requiera con relación a las personas a las que se realizan pagos.

11.8. Informar por escrito a la FIDUCIARIA dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes, cada vez que modifique o cambie datos correspondientes a su dirección, domicilio, teléfonos, fax, razón social, representación legal, y cualquier circunstancia que varíe la información reportada en el presente Contrato de Fiducia, de acuerdo a lo dispuesto en la Circular Externa 029 de 2014 expedida por la Superintendencia Financiera y todas aquellas que la aclaren, modifiquen o adicionen.

11.9. Informar a la FIDUCIARIA las suspensiones y reinicios del CONTRATO ESTATAL mediante la respectiva acta de suspensión del Contrato, así como su acta de reinicio. En tal evento el FIDEICOMITENTE se abstendrá de solicitar PAGOS o DESEMBOLSOS.

11.10. Entregar a la FIDUCIARIA copia del acta de inicio del CONTRATO ESTATAL cuando proceda; e informar las prórrogas, modificaciones y terminación del CONTRATO ESTATAL.

11.11. Aportar los RECURSOS adicionales al valor del ANTICIPO para el pago de la Comisión Fiduciaria, Gastos del PATRIMONIO AUTÓNOMO e impuestos, conforme al inciso segundo del artículo 91 de la Ley 1474 de 2011.

11.12. Aportar los recursos adicionales al valor del ANTICIPO al momento de la constitución del PATRIMONIO AUTÓNOMO para el pago de la tarifa al gravamen a los movimientos financieros, comisiones fiduciarias y gastos del patrimonio autónomo.

11.13. Pagar la comisión fiduciaria, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al recibo de la correspondiente factura o cuenta de cobro que para el efecto le remita la FIDUCIARIA, así como suscribir el pagaré en blanco con la carta de instrucciones correspondiente a favor de la

Registered by Lleida.net - 15/09/2023 00:51:20 UTC+2 - Id MS16947267720600000 - Page 10/22

FIDUCIARIA para el eventual cobro de este concepto y de los gastos del PATRIMONIO AUTÓNOMO.

11.14. Asumir los gastos que se causen por la TRANSFERENCIA DE LOS RECURSOS establecidos en este contrato, los cuales serán descontados por la FIDUCIARIA de los recursos aportados por parte del FIDEICOMITENTE para el efecto. En el evento que los recursos sean insuficientes para atender el pago de estos conceptos, el FIDEICOMITENTE con la suscripción del presente contrato se obliga a entregar los RECURSOS necesarios para tal fin, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha en la cual la FIDUCIARIA lo requiera.

11.15. Suministrar a la FIDUCIARIA los recursos necesarios para la defensa y protección los bienes fideicomitidos, así como los necesarios para la defensa de los mismos.

11.16. Asumir al momento de liquidación del presente contrato todos aquellos pagos u obligaciones que correspondan al PATRIMONIO AUTÓNOMO, que no pudiesen ser cancelados con cargo a los recursos existentes en el mismo.

11.17. Dar aviso a la FIDUCIARIA de cualquier hecho o circunstancia que afecte o pueda afectar el PATRIMONIO AUTÓNOMO o la administración de los RECURSOS.

11.18. Suministrar bajo su exclusiva responsabilidad la totalidad de la información que la FIDUCIARIA le requiera para el cumplimiento de sus gestiones, en especial la exigida por la Superintendencia Financiera de Colombia para la prevención del Lavado de Activos y Financiación del Terrorismo - LAFT. En el evento que el FIDEICOMITENTE no suministre la información requerida por la FIDUCIARIA, con la suscripción del presente contrato se faculta a la FIDUCIARIA para terminar unilateralmente el mismo, sin que por ello se derive responsabilidad alguna para la FIDUCIARIA.

11.19. Desarrollar todas las actividades que permitan a la FIDUCIARIA el logro de la finalidad contemplada en el presente contrato, al igual que todas aquellas que resulten necesarias para efectos de la liquidación del presente contrato.

11.20. Siempre que se vincule un tercero al FIDEICOMISO, bien sea como destinatario de giros, desembolsos o en cualquier otra modalidad asociada al desarrollo del objeto del CONTRATO, en el evento que aplique, el FIDEICOMITENTE deberá suministrar por escrito a la FIDUCIARIA toda la información relacionada con dicho tercero, a efectos que la misma pueda efectuar periódicamente a la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales - DIAN los reportes de información en medios magnéticos. Para tal fin, el FIDEICOMITENTE deberá suministrar como mínimo la siguiente información:

a. Nombre o razón social completo del Tercero
b. Número de identificación del Tercero
c. Dirección y Ciudad del Tercero

11.21. Cumplir en calidad de sujetos pasivos con la totalidad de las obligaciones formales y sustanciales de los impuestos territoriales a cargo del FIDEICOMISO, de conformidad con lo establecido en el Parágrafo Segundo del artículo 54 de la Ley 1430 de 2010.

11.22. Las demás establecidas en la Ley y en otras cláusulas del presente contrato.

DÉCIMA SEGUNDA – DERECHOS DEL FIDEICOMITENTE: Son derechos del FIDEICOMITENTE los siguientes:

12.1. Solicitar la remoción de la Sociedad FIDUCIARIA cuando haya causa justificada y nombrar a otra que la sustituya previa autorización de la ENTIDAD ESTATAL.

Registered by Lleida.net - 15/09/2023 00:51:20 UTC+2 - Id MS16947267720600000 - Page 11/22

12.2. Solicitar la rendición de cuentas de la gestión a la FIDUCIARIA en los términos previstos en este Contrato de Fiducia Mercantil, así como los informes requeridos por la Entidad Estatal en los términos establecidos en este contrato.

12.3. Los demás consagrados en el artículo 1236 del Código de Comercio, con excepción del derecho a revocar el presente contrato ya que el mismo es irrevocable.

12.4. El FIDEICOMITENTE, podrá solicitar los extractos en nuestra línea especializada, sobre el manejo del anticipo en el patrimonio autónomo, los rendimientos, en las líneas; Bogotá (601) 3907461 y Medellín (604) 6044924

DÉCIMA TERCERA – OBLIGACIONES DE LA FIDUCIARIA: Las siguientes son las obligaciones de la FIDUCIARIA derivadas del presente Contrato de Fiducia Mercantil:

13.1. Efectuar los Pagos o Desembolsos ordenados por el FIDEICOMITENTE el cual deberá tener previa aprobación del INTERVENTOR Y/O SUPERVISOR del CONTRATO ESTATAL, autorización que deberá ser gestionada por el FIDEICOMIENTE bajo su exclusiva responsabilidad.

13.2. Entregar a la ENTIDAD ESTATAL los recursos entregados por concepto de Anticipo así como sus excedentes, cuando esta lo solicite a la FIDUCIARIA por escrito. En este caso, el FIDEICOMITENTE autoriza irrevocablemente a la FIDUCIARIA mediante la firma del presente Contrato de Fiducia Mercantil a entregar los recursos del ANTICIPO, así como los excedentes que conforman el PATRIMONIO AUTÓNOMO a la ENTIDAD ESTATAL.

13.3. No delegar en ninguna persona, ni en otra sociedad fiduciaria sus deberes y obligaciones.

13.4. Proteger y defender los bienes que le hayan sido entregados por concepto de ANTICIPO contra cualquier acto de terceros o del FIDEICOMITENTE, así como las obligaciones previstas en el artículo 1234 del Código de Comercio Colombiano.

13.5. Pedir instrucciones al Superintendente Financiero cuando tenga fundadas dudas acerca de la naturaleza y alcance de sus obligaciones o deba apartarse de las autorizaciones contenidas en el acto constitutivo, cuando así lo exijan las circunstancias. En estos casos el Superintendente citará previamente a la FIDUCIARIA y al FIDEICOMITENTE.

13.6. Administrar los rendimientos financieros como parte del PATRIMONIO AUTÓNOMO.

13.7. Cumplir con las obligaciones derivadas del presente Contrato de Fiducia Mercantil.

PARÁGRAFO: La FIDUCIARIA remitirá al FIDEICOMITENTE una rendición de cuentas que se presentará con una periodicidad semestral contada a partir de la fecha de celebración del presente contrato y ajustada a lo establecido en la Circular 029 de 2014 de la Superintendencia Financiera de Colombia.

Dicho informe se remitirá por cualquier medio, lo cual incluye medios electrónicos, dentro de los quince (15) días hábiles al corte del respectivo periodo semestral, a la dirección física o electrónica que hubiere sido reportada por parte del FIDEICOMITENTE a la FIDUCIARIA. En caso de que se produzca un cambio en la dirección física o electrónica a la cual deba remitirse la rendición de cuentas, el FIDEICOMITENTE deberá informar a través de una comunicación escrita dicha circunstancia, de tal forma que si no se produce dicho aviso, la FIDUCIARIA cumplirá con su obligación de rendir cuentas con el envío de información a la dirección que se encuentre registrada en el respectivo momento en la FIDUCIARIA.

Registered by Lleida.net - 15/09/2023 00:51:20 UTC+2 - Id MS16947267720600000 - Page 12/22

CONTRATO DE FIDUCIA MERCANTIL IRREVOCABLE PARA LA ADMINISTRACION Y PAGO PARA EL MANEJO DE ANTICIPOS

El FIDEICOMITENTE contará con diez (10) días calendario a partir del día siguiente al envío de la rendición de cuentas para que formule sus observaciones. Transcurrido tal término sin que se reciba pronunciamiento alguno se entenderá que el FIDEICOMITENTE ha aceptado en su totalidad el contenido de la rendición de cuentas, sin que con ello se limite el derecho que le asiste a las partes de presentar quejas o reclamos.

DÉCIMA CUARTA - DERECHOS DE LA FIDUCIARIA: En virtud del presente contrato la FIDUCIARIA adquiere los siguientes derechos:

14.1. Exigir al FIDEICOMITENTE el cumplimiento de sus obligaciones establecidas en el presente contrato y en la ley.

14.2. Percibir la comisión FIDUCIARIA pactada en la oportunidad establecida en el presente contrato.

14.3. Renunciar a la administración del PATRIMONIO AUTÓNOMO por las causas previstas en el contrato y en la Ley.

14.4. Los demás que establezcan las normas vigentes aplicables y este contrato.

DÉCIMA QUINTA - RESPONSABILIDAD DE LA FIDUCIARIA. La FIDUCIARIA administrará los RECURSOS y realizará los PAGOS, siguiendo para el efecto las instrucciones impartidas a través del presente Contrato de Fiducia Mercantil y no está obligada a responder por las obligaciones del FIDEICOMITENTE derivadas del CONTRATO ESTATAL, ni por el incumplimiento de los pagos que tenga como causa la mora en la entrega del ANTICIPO, la presentación de instrucciones de pago que no cumplan lo previsto en el presente contrato, o la inexistencia de recursos en el PATRIMONIO AUTÓNOMO.

La FIDUCIARIA responde hasta la culpa leve conforme al artículo 1243 del Código de Comercio. la FIDUCIARIA en ningún caso compromete recursos propios para dar cumplimiento al presente contrato.

El FIDEICOMITENTE con la suscripción del presente contrato exonera a la FIDUCIARIA de toda responsabilidad relacionada con el CONTRATO ESTATAL, como quiera que la FIDUCIARIA no es parte directa ni indirecta del mismo y por lo tanto no adquiere ni ha adquirido ningún tipo de obligación en relación con dicho CONTRATO ESTATAL, razón por la cual el FIDEICOMITENTE declara en forma expresa e irrevocable que las obligaciones derivadas del CONTRATO ESTATAL que se encuentran radicadas en cabeza suya, son de su exclusiva responsabilidad y nunca de la FIDUCIARIA.

LA FIDUCIARIA en ningún caso garantiza las TRANSFERENCIAS DE RECURSOS a los destinatarios de las mismas y no tendrá responsabilidad alguna en el evento que deba abstenerse de efectuarlos por ausencia de RECURSOS en el PATRIMONIO AUTÓNOMO, como quiera que en especial los compromisos obligacionales con terceros son adquiridos directamente por el FIDEICOMITENTE para con ellos, y en ningún caso por la FIDUCIARIA, por lo cual la misma no será responsable por la mora en la realización de las TRANSFERENCIAS DE RECURSOS cuando ésta sea imputable al FIDEICOMITENTE.

La responsabilidad de la FIDUCIARIA no se extiende a ningún aspecto fiscal, y frente a cualquier requerimiento de las autoridades tributarias será el FIDEICOMITENTE quien aportará los RECURSOS para el pago, o la información necesaria para que se dé respuesta al mismo.

La FIDUCIARIA en ningún caso asume en forma directa o a título institucional las obligaciones adquiridas por el PATRIMONIO AUTÓNOMO, razón por la cual siempre deberá entenderse que la

Registered by Lleida.net - 15/09/2023 00:51:20 UTC+2 - Id MS16947267720600000 - Page 13/22

CONTRATO DE FIDUCIA MERCANTIL IRREVOCABLE PARA LA ADMINISTRACION Y PAGO PARA EL MANEJO DE ANTICIPOS

FIDUCIARIA en relación con el PATRIMONIO AUTÓNOMO actúa única y exclusivamente como vocera, representante o administradora del mismo y en ningún caso como obligada directa o solidaria de dichas obligaciones, motivo por el cual no asume ninguna responsabilidad ante cualquier incumplimiento de las obligaciones a cargo del PATRIMONIO AUTÓNOMO.

Será responsabilidad exclusiva del FIDEICOMIENTE gestionar el visto bueno del INTERVENTOR Y/O SUPERVISOR del CONTRATO ESTATAL de manera previa a solicitud de PAGOS o DESEMBOLSOS ordenados por el FIDEICOMITENTE a la FIDUCIARIA.

DÉCIMA SEXTA - INSUFICIENCIA DE RECURSOS EN EL PATRIMONIO AUTÓNOMO. La FIDUCIARIA no responde por la insuficiencia de recursos en el PATRIMONIO AUTÓNOMO, ni por los perjuicios que por esta razón se puedan causar al FIDEICOMITENTE o terceras personas.

DÉCIMA SÉPTIMA – OBLIGACIÓN DE CONSTITUIR GARANTÍA DE BUEN MANEJO Y CORRECTA INVERSIÓN DEL ANTICIPO. La suscripción del presente Contrato de Fiducia Mercantil no reemplaza, suspende, modifica o deja sin efecto la obligación del FIDEICOMTIENTE de constituir garantía que incluya el amparo de buen manejo y correcta inversión del anticipo frente a la ENTIDAD ESTATAL, conforme al CONTRATO ESTATAL y el artículo 2.2.1.2.3.1.10 del Decreto 1082 de 2015.

DÉCIMA OCTAVA – DECLARACION DEL FIDEICOMITENTE SOBRE SUS ACTIVOS: El FIDEICOMITENTE declara que los activos de que dispone en el momento de la celebración del presente contrato de fiducia mercantil, aparte de los que conforman el PATRIMONIO AUTÓNOMO, son suficientes para atender la totalidad de las obligaciones contraídas para con sus acreedores con anterioridad a la fecha de la celebración del presente documento. Así mismo, manifiesta que con la celebración del contrato de fiducia mercantil no se produce un desequilibrio en su patrimonio que le impida satisfacer las obligaciones contraídas en el pasado, en cuanto que como se dijo, posee otros bienes que son suficientes para atender dichos créditos y, asegura además que la celebración del presente contrato de fiducia mercantil no tiene como causa, ni produce como efecto la defraudación de derechos de terceros por la disminución de la prenda general de sus acreedores, y sin perjuicio de la responsabilidad penal del caso, se compromete a responder civilmente por las consecuencias de la inexactitud en las declaraciones contenidas en esta cláusula.

DÉCIMA NOVENA.- DURACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO: El presente contrato tendrá la duración necesaria para el cumplimiento de su finalidad, o hasta que se presente alguna de las causales de terminación del mismo.

VIGÉSIMA.- MODIFICACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO: El presente contrato no podrá darse por terminado o modificarse, total o parcialmente, de manera unilateral por el FIDEICOMITENTE, sin la previa autorización de la FIDUCIARIA y de la ENTIDAD ESTATAL.

VIGÉSIMA PRIMERA.- COMISIÓN FIDUCIARIA: La gestión fiduciaria prevista en este contrato dará derecho a la contraprestación establecida en la carátula del presente contrato y estará a cargo del FIDEICOMITENTE definido en la carátula del mismo.

Por la administración del PATRIMONIO AUTÓNOMO, desde el momento de la transferencia de los RECURSOS al PATRIMONIO AUTÓNOMO, de conformidad como se encuentra señalado en el parágrafo de la Cláusula Quinta del presente contrato y hasta la fecha en que se liquide el PATRIMONIO AUTÓNOMO, una suma mensual fija e ininterrumpida equivalente a la suma establecida en el numeral 5 de la caratula del presente contrato. Esta comisión genera IVA, se liquidará y pagará mes vencido dentro de los primeros cinco (5) días hábiles del mes siguiente al de su causación.

En el evento en que el CONTRATO llegue a ser suspendido, el FIDEICOMITENTE deberá hacer llegar a la FIDUCIARIA la respectiva acta de suspensión, momento a partir del cual y hasta la fecha en que sea debidamente notificada la reactivación del CONTRATO por el FIDEICOMITENTE, se

Registered by Lleida.net - 15/09/2023 00:51:20 UTC+2 - Id MS16947267720600000 - Page 14/22

deberá cancelar por concepto de comisión fiduciaria, una suma mensual fija e ininterrumpida equivalente a la suma establecida en el numeral 5 de la caratula del presente contrato. Esta comisión genera IVA, se liquidará y pagará mes vencido dentro de los primeros cinco (5) días hábiles del mes siguiente al de su causación.

En el evento que transcurran cinco (5) meses desde la suscripción del presente CONTRATO, sin que se reciban los RECUROS en el PATRIMONIO AUTÓNOMO, la FIDUCIARIA tendrá derecho a cobrar una comisión equivalente a un (1) mes de comisión de administración. Esta comisión genera IVA, se liquidará y pagará mes vencido dentro de los primeros cinco (5) días hábiles del mes siguiente al de su causación. A partir del del mes sexto la comisión a cobrar será la establecida en la carátula del presente contrato.

La comisión antes mencionada se verá disminuida en un (1) Salario Mínimo Mensual Legal Vigente por cada MIL OCHOCIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE ($1.800.000.000,oo) que en promedio mensual se encuentren administrados cuentas bancarias abiertas en la matriz de la FIDUCIARIA, sus filiales o en empresas vinculadas o subordinadas a dicha matriz, o en fondos de inversión colectiva administrados por LA FIDUCIARIA, la cual podrá eventualmente disminuirse hasta un valor igual a cero (0). La disminución de la comisión fiduciaria se hará efectiva en el mes siguiente a aquel en que se verifique lo anterior.

En el evento que por efectos de lo anteriormente señalado la comisión fiduciaria sea reducida, y siempre que se disminuya el monto de recursos que en promedio mensual se encuentren administrados en la cuenta bancaria abiertas en la matriz de la FIDUCIARIA o en fondos de inversión colectiva administrados por LA FIDUCIARIA, dicha comisión fiduciaria deberá reconstituirse en la misma proporción prevista, sin que en ningún caso el valor de la comisión fiduciaria supere el inicialmente fijado, de conformidad a como se encuentra señalado en el numeral 5 de la carátula del presente contrato.

Esta comisión cubre el número de recaudos indicado en el numeral 5 de la carátula del presente contrato, durante de la vigencia del mismo. En el evento en el que el número de recaudos supere la cifra anteriormente mencionada, cada recaudo adicional tendrá el valor establecido en el numeral 5 de la carátula del presente contrato, el cual se ajustará cada año de acuerdo con la variación del índice de precios al consumidor del año inmediatamente anterior.

Esta comisión también cubre el número de TRANSFERENCIAS DE RECURSOS mensuales indicadas en el numeral 5 de la carátula del presente contrato. En el evento en el que el número de TRANSFERENCIAS DE RECURSOS supere la cifra anteriormente mencionada, cada TRANSFERENCIA DE RECURSOS adicional tendrá un costo equivalente al valor establecido en el numeral 5 de la carátula del presente contrato, el cual se ajustará cada año de acuerdo con la variación del índice de precios al consumidor del año inmediatamente anterior.

El cobro de la comisión fiduciaria tendrá en cuenta las siguientes condiciones especiales:

- El pago de la comisión fiduciaria se realizará inicialmente con cargo a los recursos que para el efecto hayan sido aportados por parte del FIDEICOMITENTE, de acuerdo con lo señalado en el numeral 11.12 de la Cláusula Décima Primera del presente Contrato de Fiducia Mercantil. En caso que dichos recursos sean insuficientes para tal fin, el FIDEICOMITENTE estará obligado a efectuar el pago de la comisión suministrando los recursos respectivos, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha en la cual la FIDUCIARIA le remita la factura o cuenta de cobro correspondiente.

- En caso de retardo en el pago de las comisiones anteriormente señaladas, la FIDUCIARIA estará facultada para liquidar intereses de mora a la tasa máxima permitida por la Ley.

Registered by Lleida.net - 15/09/2023 00:51:20 UTC+2 - Id MS16947267720600000 - Page 15/22

- Cualquier gestión adicional, diferente a las originalmente establecidas en el presente contrato será cobrada en forma independiente y la comisión respectiva se pactará de común acuerdo entre el FIDEICOMITENTE y la FIDUCIARIA. Así mismo, en el evento que el FIDEICOMITENTE requiera modificar la estructura inicial del presente contrato y la misma sea viable conforme lo acá pactado, con anterioridad a la elaboración del correspondiente otrosí se pactará entre la FIDUCIARIA y el FIDEICOMITENTE la respectiva comisión por tal concepto.

  La FIDUCIARIA podrá válidamente abstenerse de realizar gestión alguna relacionada con el desarrollo del presente contrato, si para entonces el FIDEICOMITENTE se encuentra en mora respecto al pago de la comisión fiduciaria pactada.

- En el evento en que no se transfieran los RECURSOS al PATRIMONIO AUTÓNOMO conforme con lo establecido en el presente contrato, y en cualquier caso, a la terminación del mismo por cualquiera de las causales establecidas en la cláusula vigésima primera del mismo, el FIDEICOMITENTE deberá haber pagado a la FIDUCIARIA como mínimo el valor correspondiente a un (1) mes de comisión fiduciaria de conformidad con lo establecido en el numeral 5 de la caratula del presente contrato.

- Cuando la parte FIDEICOMITENTE sea plural, se entenderá que quienes integran la misma asumen de forma solidaria todas las obligaciones derivadas del contrato fiduciario, entre ellas el pago de la comisión fiduciaria y los gastos derivados del presente contrato.

- Si al momento de la liquidación del presente contrato resultaren excedentes cuyo beneficiario sea exclusivamente el FIDEICOMITENTE, recursos que por tanto son de propiedad únicamente de este último, según lo previsto en la cláusula sexta del presente CONTRATO DE FIDUCIA MERCANTIL, con cargo a dichos recursos la FIDUCIARIA podrá descontar el valor de las comisiones fiduciarias y gastos del PATRIMONIO AUTÓNOMO que no hubiesen sido pagados por parte del FIDEICOMITENTE.

PARÁGRAFO PRIMERO.- Para que se atienda el pago de las comisiones fiduciarias a las que tiene derecho la FIDUCIARIA conforme con lo establecido en el presente contrato, así como el pago de los gastos que se encuentran a cargo de la parte FIDEICOMITENTE en desarrollo de este contrato fiduciario, cuando tales conceptos no sean cubiertos por el FIDEICOMITENTE conforme con lo previsto en el mismo, éste último con la suscripción del presente contrato fiduciario y sin necesidad de ningún requisito adicional, expresamente instruye a la FIDUCIARIA para que ésta solicite que con cargo a los recursos dinerarios líquidos cuyo titular sea el FIDEICOMITENTE depositados a su nombre en cualquiera de los fondos de inversión colectiva administrados por la FIDUCIARIA, descuente los recursos dinerarios que sean necesarios para el pago de las comisiones fiduciarias a las que tiene derecho la FIDUCIARIA conforme a lo establecido en el presente contrato, así como para atender el pago de los gastos que se encuentren pendientes de ser atendidos por el FIDEICOMITENTE en desarrollo del mismo contrato.

Así mismo, el FIDEICOMITENTE con la suscripción del presente contrato, autoriza expresamente a BANCOLOMBIA S.A. para que debite de sus cuentas establecidas en la carátula del presente contrato o de cualquier otro depósito que se encuentre a nombre del FIDEICOMITENTE en BANCOLOMBIA S.A., cuando en la cuenta anteriormente señalada no haya recursos suficientes, las comisiones fiduciarias a las que tiene derecho la FIDUCIARIA conforme a lo establecido en el presente contrato, así como para atender el pago de los gastos que se encuentren pendientes de ser atendidos por el FIDEICOMITENTE en desarrollo del mismo contrato. Para este propósito el FIDEICOMITENTE expresamente instruye a la FIDUCIARIA para que sin necesidad de ningún requisito adicional, solicite a BANCOLOMBIA S.A la entrega de los recursos dinerarios que sean necesarios para los propósitos antes señalados, para lo cual bastará la comunicación que en tal sentido la FIDUCIARIA remita a BANCOLOMBIA S.A., indicando el monto de recursos que deben ser transferidos a su favor para los propósitos mencionados.

Registered by Lleida.net - 15/09/2023 00:51:20 UTC+2 - Id MS16947267720600000 - Page 16/22

CONTRATO DE FIDUCIA MERCANTIL IRREVOCABLE PARA LA ADMINISTRACION Y PAGO PARA EL MANEJO DE ANTICIPOS

VIGÉSIMA SEGUNDA.- GASTOS: La totalidad de los gastos que ocasione la administración del PATRIMONIO AUTÓNOMO; el pago de los impuestos, así como los gastos que genere la suscripción del presente documento, serán cancelados por el FIDEICOMITENTE con cargo a los recursos que aporte este último de conformidad con lo establecido en el numeral 11.13 de la cláusula décima primera del presente Contrato de Fiducia Mercantil, o en caso de insuficiencia de los mismos, con cargo a los recursos que suministre el FIDEICOMITENTE al recibo de la correspondiente factura, orden de pago o comunicación que para el efecto le remita la FIDUCIARIA. En este concepto se incluyen, entre otros, los siguientes:

- La comisión fiduciaria.
- Los costos bancarios de recaudo y aquellos que por concepto de transferencias, pagos y desembolsos se originen en desarrollo del presente contrato, en el evento previsto en la cláusula vigésima primera del mismo y de conformidad con las tarifas fijadas por BANCOLOMBIA S.A.
- Los impuestos, tasas, gravámenes y contribuciones que se generen con ocasión de la celebración, desarrollo y terminación del presente contrato.
- El Gravamen a los Movimientos Financieros (GMF) que se genere en cada uno de las TRANSFERENCIAS DE RECURSOS realizadas en desarrollo del PATRIMONIO AUTÓNOMO, salvo que este concepto haya sido debidamente incorporado en el PLAN DE INVERSION Y/O UTILIZACIÓN DEL ANTICIPO en cuyo caso se cancelará con cargo a los RECURSOS derivados del ANTICIPO.
- Los gastos en que deba incurrirse para la protección de los intereses y derechos del PATRIMONIO AUTÓNOMO.
- Los honorarios del Revisor Fiscal que se requiera para la revisión de información relacionada con el PATRIMONIO AUTÓNOMO, con destino al FIDEICOMITENTE, a la Superintendencia Financiera de Colombia u otra autoridad competente, cuando cualquiera de aquellos lo requieran.

En caso que el FIDEICOMITENTE no cumpla con su obligación de atender los gastos que ocasione la administración del PATRIMONIO AUTÓNOMO, el presente contrato se podrá dar por terminado en forma unilateral por parte de la FIDUCIARIA, para ello la Fiduciaria informará previamente al FIDEICOMITENTE, lo cual es aceptado expresamente por el FIDEICOMITENTE con la suscripción del presente contrato.

PARAGRAFO: Los RECURSOS necesarios para la atención del Gravamen a los Movimientos Financieros (GMF) que se genere en cada una de las TRANSFERENCIAS DE RECURSOS deberán ser aportados por el FIDEICOMITENTE, a menos que el pago de este tributo se encuentre incorporado en el PLAN DE INVERSIÓN Y/O UTILIZACIÓN DEL ANTICIPO. Para todos los efectos el FIDEICOMITENTE declara que conoce y acepta que el término previsto por la FIDUCIARIA para realizar los PAGOS o DESEMBOLSOS se contará siempre que existan los recursos necesarios para realizarlos, lo cual incluye los recursos correspondientes al GMF.

VIGÉSIMA TERCERA. - CESIÓN: El FIDEICOMITENTE no podrá ceder su posición contractual, ni los derechos ni las obligaciones que de la misma se derivan a favor de un tercero previa autorización escrita de la ENTIDAD CONTRANTANTE y de la FIDUCIARIA. La FIDUCIARIA requerirá aviso escrito, informando acerca de la cesión y que el cesionario manifieste por escrito la aceptación expresa e irrevocable a los términos del presente contrato, así como la manifestación del cesionario en el sentido que conoce y acepta el estado del FIDEICOMISO. Así mismo, se requerirá de la comunicación escrita de la FIDUCIARIA en la que conste que ha aceptado la cesión y que ha tomado nota de ello. La cesión se registrará a partir de la fecha en que la FIDUCIARIA y la ENTIDAD CONTRATANTE acepten la misma.

Registered by Lleida.net - 15/09/2023 00:51:20 UTC+2 - Id MS16947267720600000 - Page 17/22

CONTRATO DE FIDUCIA MERCANTIL IRREVOCABLE PARA LA ADMINISTRACION Y PAGO PARA EL MANEJO DE ANTICIPOS

VIGÉSIMA CUARTA. - CAUSALES DE TERMINACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO: Además de las causales de terminación previstas en el artículo 1240 del Código de Comercio, el presente contrato terminará:

24.1. El agotamiento de los RECURSOS o cuando el saldo de los mismos en el PATRIMONIO AUTÓNOMO corresponda a una suma igual o menor a DOS MILLONES DE PESOS ($2.000.000) M/CTE. En el evento que los excedentes le correspondan al FIDEICOMITENTE, este último desde ya autoriza a la FIDUCIARIA para debitar de dichos recursos todos los costos necesarios para la restitución de los recursos, la correcta liquidación de las cuentas del PATRIMONIO AUTÓNOMO y por tanto su liquidación.

24.2. Por no ajustarse el FIDEICOMITENTE a la verdad en el suministro de la información requerida por la FIDUCIARIA para el desarrollo de este contrato, o por no adecuar sus actuaciones a los principios de buena fe y lealtad contractual.

24.3. Cuando la FIDUCIARIA identifique alertas internas o externas asociadas al INTERVENTOR Y/O SUPERVISOR, podrá a su entera disposición terminar de manera unilateral anticipada el presente Contrato, para lo cual notificará a la ENTIDAD ESTATAL.

24.4. Por la terminación del CONTRATO ESTATAL.

PARAGRAFO: Además de las causales de terminación establecidas en la presente cláusula la FIDUCIARIA podrá unilateralmente y sin que se requiera autorización previa de la Superintendencia Financiera de Colombia, cuando se presenten circunstancias que a juicio de ésta impidan o no le permitan desarrollar la gestión encomendada, cuando el FIDEICOMITENTE se niegue a suministrar información necesaria para el desarrollo y cumplimiento contractual, cuando el FIDEICOMITENTE no cumpla con su obligación de atender oportunamente los gastos que ocasione la administración del FIDEICOMISO, o cuando hayan transcurrido cinco (5) meses desde la firma del mismo sin que se hubiesen recibido los RECURSOS en el PATRIMONIO AUTÓNOMO; facultad que podrá utilizar la FIDUCIARIA en cualquier momento a partir del cumplimiento de dicho término o una vez se presenten las circunstancias antes mencionadas. En caso de que la FIDUCIARIA haga uso de este mecanismo, informará sobre el particular al FIDEICOMITENTE, mediante comunicación dirigida a la última dirección registrada, lo cual es aceptado expresamente por el FIDEICOMITENTE con la suscripción del presente contrato. Cumplido lo anterior, se procederá a la liquidación del contrato conforme lo dispone la cláusula siguiente.

VIGÉSIMA QUINTA.- LIQUIDACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO: Acaecida la terminación del presente contrato perderán vigencia el objeto y las instrucciones previstas en el mismo, y la gestión de la FIDUCIARIA deberá dirigirse exclusivamente a realizar los actos que directa o indirectamente se relacionen con la liquidación del PATRIMONIO AUTÓNOMO, según se precisa a continuación:

25.1. La FIDUCIARIA deberá verificar que no existan TRANSFERENCIAS DE RECURSOS pendientes de realizar y que se hayan atendido con cargo a los RECURSOS todos los pasivos que se encuentren a cargo del PATRIMONIO AUTÓNOMO. En el evento que existan TRANSFERENCIAS DE RECURSOS pendientes u obligaciones por atender, la FIDUCIARIA procederá a realizarlos hasta la concurrencia de los RECURSOS, siempre y cuando ellos sean procedentes conforme lo previsto en este contrato fiduciario. En caso de insuficiencia de RECURSOS para la realización de las TRANSFERENCIAS DE RECURSOS o para la atención de los pagos pendientes u obligaciones a cargo del PATRIMONIO AUTÓNOMO, éstos serán asumidos por el FIDEICOMITENTE con cargo a sus propios recursos, exonerando a la FIDUCIARIA de toda responsabilidad por este concepto.

25.2. En caso de existir RECURSOS excedentes luego de realizar las TRANSFERENCIAS DE RECURSOS, la FIDUCIARIA procederá a consignar los mismos al FIDEICOMITENTE, de

Registered by Lleida.net - 15/09/2023 00:51:20 UTC+2 - Id MS16947267720600000 - Page 18/22

conformidad con lo establecido en la cláusula sexta, mediante su consignación en la cuenta bancaria que se señala en el numeral segundo de la carátula del presente contrato. En el evento que la cuenta no se encuentre vigente la FIDUCIARIA abrirá en nombre del FIDEICOMITENTE una cuenta de inversión en la Cartera Colectiva Abierta FIDUCUENTA, en virtud del mandato representativo que para el efecto otorga el FIDEICOMITENTE y acepta la FIDUCIARIA, ambos con la suscripción del presente contrato, a la cual la FIDUCIARIA trasladará los RECURSOS junto con los rendimientos generados por los mismos, de haber lugar a ello, todo lo cual es aceptado por el FIDEICOMITENTE con la suscripción del presente contrato.

En el evento que los RECURSOS excedentes deban ser entregados a la ENTIDAD ESTATAL, conforme a lo establecido en el presente contrato, la FIDUCIARIA procederá a consignar los mismos a la ENTIDAD ESTATAL, junto con los rendimientos que eventualmente pudieren llegar a generar los RECURSOS, a través de la cuenta bancaria mencionada que sea señalada por parte de la ENTIDAD ESTATAL.

25.2.1. Surtidos los trámites antes mencionados, la FIDUCIARIA remitirá al FIDEICOMITENTE por cualquier medio, lo cual incluye medios electrónicos, una comunicación final en la cual informará al FIDEICOMITENTE la situación del PATRIMONIO AUTÓNOMO y que en ejecución de las instrucciones dadas por el FIDEICOMITENTE en el presente contrato, el mismo se encuentra terminado y liquidado, con lo cual se entenderá adelantado y culminado el trámite de liquidación del PATRIMONIO AUTÓNOMO, sin que con ello se limite el derecho que le asiste a las partes de presentar quejas o reclamos.

VIGÉSIMA SÉXTA.- SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN DEL RIESGO DE LIQUIDEZ: Toda vez que el FIDEICOMITENTE a la fecha cuenta con el PLAN DE INVERSION Y/O UTILIZACIÓN DEL ANTICIPO aprobado por la ENTIDAD ESTATAL, el mismo expresamente manifiesta que dicho PLAN DE INVERSIÓN Y/O UTILIZACIÓN DEL ANTICIPO constituye el sistema con que cuenta el FIDEICOMITENTE para administrar la estructura de liquidez que el mismo empleará para los fines establecidos a su cargo en el CONTRATO ESTATAL, motivo por el cual el FIDEICOMITENTE con la suscripción de este documento por una parte, exime a la FIDUCIARIA de construir un sistema de administración de riesgo de liquidez para el desarrollo del presente contrato fiduciario, en razón a que para los propósitos del mismo el FIDEICOMITENTE a través de las instrucciones impartidas en el marco de este contrato fiduciario, será quien determine y administre bajo su propio criterio y responsabilidad la liquidez que el mismo requiere, y por otra, exonera a la FIDUCIARIA de toda responsabilidad relacionada, derivada o asociada con tal concepto, asumiendo en consecuencia todos los efectos que tal determinación pueda llegar a ocasionar al FIDEICOMITENTE o a terceros.

VIGÉSIMA SÉPTIMA.- MECANISMOS PARA LA GESTIÓN DE RIESGOS: Para el desarrollo del negocio fiduciario la FIDUCIARIA aplicará los sistemas de gestión de diversos riesgos, a saber, Sistema para la Administración del Riesgo de Lavado de Activos y Financiación del Terrorismo (SARLAFT), de Mercado, Crédito y Operacional, cuyos mecanismos en ellos previstos aplicará e informará a las partes del presente contrato.

PARÁGRAFO.- SARLAFT: El FIDEICOMITENTE se obliga con la FIDUCIARIA a implementar las medidas tendientes a evitar que sus operaciones puedan ser utilizadas como instrumentos para el ocultamiento, manejo, inversión o aprovechamiento en cualquier forma de dinero u otros bienes provenientes de actividades ilícitas o para dar apariencia de legalidad a estas actividades. En tal sentido, conoce y acepta que la FIDUCIARIA podrá dar por terminado de manera unilateral e inmediata el presente contrato, lo cual será informado previamente al FIDEICOMITENTE, sin que haya lugar al pago de indemnización alguna por parte de la FIDUCIARIA cuando el FIDEICOMITENTE, sus asociados con una participación mayor o igual al 5% en el capital social, sus directivos o los beneficiarios del presente contrato, en cualquier tiempo hayan sido o llegaren a ser:

Registered by Lleida.net - 15/09/2023 00:51:20 UTC+2 - Id MS16947267720600000 - Page 19/22

CONTRATO DE FIDUCIA MERCANTIL IRREVOCABLE PARA LA ADMINISTRACION Y PAGO PARA EL MANEJO DE ANTICIPOS

i. Condenados por parte de las autoridades competentes por el delito de lavado de activos, los delitos fuente de éste, o por el delito de financiación del terrorismo o administración de recursos relacionados con dichas actividades.
ii. Incluidos en listas para el control de lavado de activos y/o financiación del terrorismo administradas por cualquier autoridad nacional o extranjera.
iii. Vinculados con requerimientos, investigaciones, procesos judiciales, administrativos o fiscales por la presunta comisión de delitos de lavado de activos, delitos fuente de lavado de activos y/o financiación del terrorismo o administración de recursos relacionados con dichas actividades ante la Fiscalía General de la Nación, Juez de la República, DIAN, Coljuegos, alguna de la Superintendencias de Colombia, Contraloría General de la Nación, Procuraduría General de la Nación, Auto regulador del Mercado Valores, Policía Nacional y otras autoridades competentes de orden nacional o extranjero que tengan por oficio investigar este tipo de delitos.

En el evento que el destinatario o beneficiario de los PAGOS o de la transferencia de los activos del FIDEICOMISO esté relacionado con alguno de los puntos establecidos anteriormente, la FIDUCIARIA podrá abstenerse de realizar el respectivo pago o transferencia sin que lo anterior genere algún tipo de responsabilidad por parte de la FIDUCIARIA por tal circunstancia, y sin que en tal caso deba entonces indemnizar a cualquier persona por esta situación.

VIGÉSIMA OCTAVA.- CONFLICTOS DE INTERÉS: La FIDUCIARIA hace constar que evaluó la posibilidad de que se presente una situación potencialmente generadora de un conflicto de interés, determinando que no se presenta tal situación toda vez que en la ejecución del presente contrato no actuará en forma discrecional o autónoma sino en cumplimiento de reglas que fijan y delimitan expresamente las actividades y procedimientos a cargo de la FIDUCIARIA en el desarrollo del contrato, reglas que son conocidas y aceptadas por el FIDEICOMITENTE con la suscripción de este documento.

VIGÉSIMA NOVENA.- DOMICILIO CONTRACTUAL Y NOTIFICACIONES: Las partes acuerdan para todos los efectos del presente contrato, como domicilio la ciudad de domicilio de la FIDUCIARIA. Las comunicaciones o notificaciones de las partes se harán a cualquiera de las direcciones que adelante se determinan. La FIDUCIARIA haciendo uso de este mecanismo de comunicación, remitirá al FIDEICOMITENTE a cualquiera de sus direcciones, a elección de la FIDUCIARIA, cualquier tipo de información, dentro de la cual se incluyen sin limitación, rendiciones semestrales, rendiciones finales, facturas o cuentas de cobro, certificados tributarios para quienes aplique.

El FIDEICOMITENTE: Se tendrá en cuenta la información contenida en la carátula del presente contrato.

La FIDUCIARIA:
Dirección física en Bogotá: Calle 28 No. 13 A – 75 Edificio Atrio Piso 18;
Correo Electrónico en Bogotá: **notificaciones.contractuales.fiduciaria@bancolombia.com.co**

Si el FIDEICOMITENTE cambiare cualquiera de las direcciones, avisarán por escrito tal circunstancia a la FIDUCIARIA, so pena de que se entienda válidamente notificado mediante la remisión de la información a cualquiera de las direcciones registradas.

En el evento en que no fuere posible localizar al FIDEICOMITENTE, se tratará de acudir a otros medios con que se cuente, tales como comunicación telefónica o correo electrónico, pero si ello no fuere suficiente o no compareciere el FIDEICOMITENTE, la FIDUCIARIA procederá de acuerdo a su propio criterio, pero de modo tal que sus actividades consulten la finalidad del contrato, en el marco de éste y de la ley.

TRIGÉSIMA.- ANEXOS: Constituyen anexos del presente contrato los siguientes documentos:

Registered by Lleida.net - 15/09/2023 00:51:20 UTC+2 - Id MS16947267720600000 - Page 20/22

CONTRATO DE FIDUCIA MERCANTIL IRREVOCABLE PARA LA ADMINISTRACION Y PAGO PARA EL MANEJO DE ANTICIPOS

- Certificado de Existencia y Representación Legal de la FIDUCIARIA.
- Certificado de Existencia y Representación Legal del FIDEICOMITENTE.
- Los demás previstos en el presente contrato.
- El CONTRATO ESTATAL.

TRIGÉSIMA PRIMERA.- PERFECCIONAMIENTO Y LEGALIZACIÓN: Las Partes acuerdan que el perfeccionamiento de este Contrato se dará en un plazo máximo de 15 días calendario contados a partir de la fecha en que el Fideicomitente envíe a la Fiduciaria evidencia digital de la firma del Contrato, en este sentido la operación del negocio solo se iniciará cuando la Fiduciaria tenga en su poder el presente Contrato en físico firmado por todas las Partes.

LA FIDUCIARIA

LUIS ORLANDO SALAZAR RESTREPO
REPRESENTANTE LEGAL
FIDUCIARIA BANCOLOMBIA S.A.
SOCIEDAD FIDUCIARIA

El FIDEICOMITENTE

Carlos Duarte

EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO
REPRESENTANTE LEGAL
ECO CATERING S.A.S

CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA
REPRESENTANTE LEGAL
ECO SERVIR S.A.S

JOHN GERMAN RODRIGUEZ DIAZ
REPRESENTANTE LEGAL
SERGAL SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S

MANUEL FERNANDO LEON CASTILLO
REPRESENTANTE LEGAL
STRATEGY CO S.A.S

Registered by Lleida.net - 15/09/2023 00:51:20 UTC+2 - Id MS16947267720600000 - Page 21/22

CONTRATO DE FIDUCIA MERCANTIL IRREVOCABLE PARA LA ADMINISTRACION Y PAGO PARA EL MANEJO DE ANTICIPOS

LA UNION TEMPORAL

Carlos Duarte

CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA
REPRESENTANTE LEGAL
UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023

1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO DE FIDUCIA					
NO. DE CONTRATO 16615	NOMBRE DEL PATRIMONIO AUTÓNOMO P.A. ANT UT PAE INTERNADOS 2023	AÑO 2023	MES 09	DÍA 14	SE IMPRIMEN DOS (2) COPIAS DEL PRESENTE CONTRATO.

Elaboro: EYRG

Registered by Lleida.net - 15/09/2023 00:51:20 UTC+2 - Id MS16947[illegible]67720600000 - Page 22/22

2587

GOBERNACION DE CASANARE
NIT. 892099216-6

GOBERNACION DE CASANARE
OFICINA JURIDICA - ARCHIVO
Quien Recibe
Marcela
Fecha 27-9-23 Hora: 11:30

PLAN DE INVERSIÓN DEL ANTICIPO
FO-AB-36
2014-01-02
V-02

HOJA 1 de 1	Fecha	DD	MM	AA	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023 Y No. INTERNO 1951 DE 2023-08-02
		27	9	2023	

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

Nombre dependencia responsable del proyecto o contrato (Secretario de despacho, Director de Planeación o representante legal ente descentralizado)

CONTRATO No. 1951 DE 2023 INICIAL ☑ REPROGRAMACIÓN ☐

OBJETO DEL CONTRATO

PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

CONTRATISTA UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

INTERVENTOR EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

1	Componente 1.1 Valor ración alimento (Anexo 1.3 Costeo Minuta patron ración preparado en sitio residencia escolar)	$ 1.440.185.089,40	87,29%
2	Componente 1.2 Costos de transporte (Anexo 1.4 Transporte a sedes educativas ración residencia escolar)	$ 0,00	0,00%
3	Componente 1.3 Costos de recurso humano (Anexo 1.5 presupuesto personal manipulador - ración residencia escolar)	$ 209.640.015,00	12,71%
4	Componente 1.4 Insumos e implementos de aseo (Anexo 1.6 presupuesto insumos e implementos de aseo - ración residencia escolar)	$ 0,00	0,00%
	TOTAL	$ 1.649.825.104,40	100,00%

NOTAS: a) Los porcentajes se toman sobre el 100% del valor del contrato sin retenciones
b) Sólo se permite un máximo del diez por ciento (10%) para compra de equipo nuevo y repuestos

(Firma)
(Nombre) **CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA**
R.L. UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

(Firma)
(Nombre) **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**
INTERVENTOR

Original: Oficina Juridica
1ora copia: Interventor
2da copia: Contratista
3era copia: Supervisor Proyecto y/o Contrato