ALCALDÍA DE LA JAGUA DE IBIRICO

INTERCON
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No 187 DE 2024

INTERVENTORÍA TÉCNICA, LEGAL Y FINANCIERA PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA ATENCIÓN INTEGRAL EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, PROMOCIÓN DE LA SALUD, INTEGRACIÓN SOCIAL, DEPORTE, CULTURA, RECREACIÓN Y ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA DE LAS PERSONAS MAYORES EN CONDICIÓN DE VULNERABILIDAD QUE VIVEN EN EL MUNICIPIO DE LA JAGUA DE IBIRICO, CESAR.

INFORME DE INTERVENTORÍA No 1

Del 10 de julio al 9 de agosto de 2024

CONTRATO DE SUMINISTRO No 175 de 2024

FORTALECIMIENTO DE LA ATENCIÓN INTEGRAL EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, PROMOCIÓN DE LA SALUD, INTEGRACIÓN SOCIAL, DEPORTE, CULTURA, RECREACIÓN Y ACTVIDADES PRODUCTIVAS PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA DE LAS PERSONAS MAYORES EN CONDICIÓN DE VULNERABILIDAD QUE VIVEN EN EL MUNICIPIO DE LA JAGUA DE IBIRICO, CESAR.

ELABORADO POR:

EQUIPO DE INTEREVENTORÍA
INTERVENTORÍAS Y CONSULTORÍAS DEL CARIBE S.A.S.

INFORME EJECUTIVO

IDENTIFICACIÓN: Contrato de suministro No 175-2024

ENLACE SECOP II:
https://www.secop.gov.co/CO1BusinessLine/Tendering/ContractNoticeView/Index?prevCtxLbl=Buscar+procesos&prevCtxUrl=https%3a%2f%2fwww.secop.gov.co%3a443%2fCO1BusinessLine%2fTendering%2fContractNoticeManagement%2fIndex&notice=CO1.NTC.6206191

OBJETO CONTRACTUAL: fortalecimiento de la atención integral en servicios de alimentación, promoción de la salud, integración social, deporte, cultura, recreación y actividades productivas para el mejoramiento de la calidad de vida de las personas mayores en condición de vulnerabilidad que viven en el municipio de la Jagua de Ibirico, Cesar.

ESTADO ACTUAL: en ejecución

CONTROL DE PÓLIZAS: Los amparos a los riesgos del contrato están respaldadas por las pólizas de garantías entregadas por el contratista, las cuales se encuentran vigentes y aprobadas a través de acta y en plataforma SECOP II por la jefe de la oficina de contratación del municipio, Karen Rodríguez Rivera, con fecha 27 de junio de 2024

ASEGURADORA: Berkley International Seguros Colombia S.A.

No DE PÓLIZA: 78399 expedida el 26 de junio de 2024.

ESTADO DE AVANCE:

Tabla 1. Balance del contrato de suministro

Valor inicial del contrato	$ 3.103.108.402,72
Valor adicional No 1	$ 0,00
Valor total del contrato	$ 3.103.108.402,72
Anticipo	$ 0,00
Total desembolsado	$ 0,00
Total por desembolsar	$ 3.103.108.402,72

Tabla 2. Resumen de ejecución financiera

Vr. Contratado	$ 3.103.108.402,72	**% Ejecución**
Vr. Desembolsado	$ 0,00	0%
Vr. Por desembolsar	$ 3.103.108.402,72	100%

Tabla 3. Período de corte facturado por el contratista

Fecha inicio	Fecha fin	Inicio suministro	Corte
27/06/24	26/12/24	2/07/24	26/07/24

Tabla 4. Días ejecutados y por ejecutar

Población	Duración	T. ejecutado	T. x ejecutar
Centros Día	147	25	122
Centro Residencial	184	30	154

A fecha de corte del presente informe el operador FUNDANAC no ha hecho entrega del primer informe con corte a 26 de julio de 2023.

ACTA DE VISITA ADMINISTRATIVA:

Para el presente corte se realiza solicitud de soportes documentales donde se evidencia el avance en el cumplimiento de las obligaciones contractuales en lo correspondiente a: Capacitación, compra de alimentos, transporte de alimentos, número de personal manipulador y forma de vinculación, idoneidad de personal manipulador, contratación de personal administrativo, entrega de dotación y compras locales.

MESAS TÉCNICAS DEL PERÍODO

Para el período del presente informe se sostuvo una mesa técnica de trabajo en la cual intervinieron la supervisora del contrato de consultoría 187-2024 y de suministro 175-2024, quien es la secretaria de la mujer e inclusión social del municipio de La Jagua de Ibirico, en la cual se socializó el alcance y cómo desarrolla la interventoría sus acciones en lo referente al aspecto técnico, jurídico, administrativo, financiero y social así como la metodología de trabajo y demás pertinencias del tema.

ACTIVIDADES TÉCNICAS

Se realizó verificación de la documentación de los beneficiarios del programa correspondientes a la modalidad centro día y centro residencial, constatando la existencia y cumplimiento de estos de acuerdo con los criterios de priorización establecidos en el proyecto. A la fecha de corte del presente informe se corroboró la documentación de 698 adultos mayores distribuidos de la siguiente manera:

Tabla 5. Distribución de población por centros

Descripción	Beneficiarios
Centro Día La Victoria	122
Centro Día Las Palmitas	130
Centro Día Boquerón	98
Centro Día Principal	150
Centro Día Los Comuneros	84
Centro Día Diecisiete de febrero	106
Centro Residencial	8
Total	**698**

A la fecha el operador se encuentra depurando el listado inicial entregado por la supervisión en lo que respecta a los 430 adultos mayores localizados en la zona corregimental y que serán beneficiados a través de la entrega de un kit nutricional.

ACTIVIDADES FINANCIERAS

Durante el período que comprende el presente informe el contratista no presentó informe de ejecución ni formuló solicitud de pago sujeta a revisión y aprobación por parte de esta interventoría.

La interventoría realizó una revisión en detalle del presupuesto oficial, los ítems contratados, los documentos de la etapa precontractual y el proyecto a fin de establecer y garantizar plena coherencia entre toda la documentación y detectar que no haya origen a posibles desequilibrios de tipo económico en la ejecución del contrato.

CAPÍTULO I

En el presente capítulo se relacionan los detalles de la ejecución propia de las obligaciones derivadas del **contrato de consultoría No 175-2024**.

INTERVENTORÍA LEGAL DEL CONTRATO

Antecedentes y generalidades del contrato

Es política Municipal la integración de programas que permitan, protejan y atiendan la demanda de servicios y necesidades de población adulto mayor. El beneficio de la inversión en el cuidado de la recreación, salud, educación y productividad para esta población, reduce los costos sanitarios, incidencia en la morbilidad y consecuencias en la discapacidad y la mortalidad humana en el municipio.

Se considera que la vulnerabilidad es, no solamente una característica objetiva, sino también subjetiva.

Pero es conveniente agregar como puntos determinantes fundamentales para entender y comprender la situación de vulnerabilidad en la población los siguientes: Bajo nivel Sociocultural, pocas redes de apoyo (Redes sociales de contención) y aislamiento emocional. Sumado a lo anterior, la morbilidad y la mortalidad de dicha población se asocia a dificultades para una alimentación acorde con sus necesidades particulares y al hecho de que la alimentación juega un papel importante en el desarrollo y/o prevención de enfermedades cuya prevalencia es mayor de edad (Cardio y Cerebro-Vasculares, diabetes, obesidad, cáncer, gastrointestinales, osteoporosis, entre otras) Cada vez es más la población adulta que requiere algún tipo de asistencia, dicha situación impide el goce efectivo de derechos y garantías legales antes mencionadas.

El municipio de la Jagua de Ibirico ha venido, año tras año, desarrollando una serie de acciones para brindar atención integral a dicha población, y dentro de dichas acciones ha creado una serie de infraestructuras soportes para el desarrollo de las mimas, así, Un (1) Centro de vida y Tres (3) Puntos de Atención: Uno (1) en la zona urbana y Tres (3) en los corregimientos (Boquerón, La Victoria de San Isidro y La Palmita, los cuales son espacios para cubrir las necesidades que demanda esta población, la creación de centros de vida para la atención alimenticia e integral de los adultos mayores se vuelven lugares donde se salvaguarda la nutrición, los buenos hábitos alimenticios y la calidad de vida de esta población, además de toda su parte integral mediante el desarrollo de diversas actividades. El objetivo no es otro que el de corregir, de manera progresiva, las inequidades y exclusiones, garantizando las condiciones necesarias para el desarrollo del envejecimiento saludable y de una vejez digna, autónoma e independiente en igualdad de condiciones para todos.

Un desafío que debe abocar la protección, promoción, defensa y restablecimiento de los derechos humanos, bajo el principio de la corresponsabilidad individual y familiar, del sector

privado, la comunidad y el Estado, desde el abordaje de los factores de riesgo y los factores protectores en los diferentes ámbitos en los que tiene lugar el desarrollo humano.

En consonancia con lo establecido en la política pública de envejecimiento y vejez y bajo el principio de responsabilidad que le asiste al gobierno municipal liderado por el Doctor Leonardo Hernández Cataño, Alcalde del Municipio de la Jagua de Ibirico, para el periodo 2024-2027, en la garantía de los derechos de la población adulta mayor se plantea la ejecución del proyecto denominado: FORTALECIMIENTO DE LA ATENCIÓN INTEGRAL EN SERVICIÓS DE ALIMENTACIÓN, PROMOCIÓN DE LA SALUD, INTEGRACIÓN SOCIAL, DEPORTE, CULTURA, RECREACIÓN Y ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LAS PERSONAS MAYORES EN CONDICIÓN DE VULNERABILIDAD QUE VIVEN EN EL MUNICIPIO DE LA JAGUA DE IBIRICO- CESAR.

Con la ejecución de este proyecto en el Municipio de la Jagua de Ibirico se propone dar respuesta al problema del envejecimiento y la desprotección en la vejez, mejorar la oportunidad y calidad de los servicios de salud, disponer de una oferta de servicios para el cuidado, fomentar la inclusión y el buen trato, permitirán incrementar las posibilidades de llevar una vida digna en esta etapa de la vida.

Un buen número de personas mayores en la actualidad se ven expuestos a una mayor vulnerabilidad como consecuencia de las desigualdades que han predominado en el Municipio. La pobreza, la exclusión, la desigualdad y la falta de oportunidades en educación y trabajo por citar solo algunos aspectos han incidido de forma directa en el alto grado de dependencia de las personas mayores. Se sabe que un porcentaje importante de las personas mayores, pese a haber alcanzado la edad para su jubilación no logran pensionarse, por lo tanto, se ven obligados a permanecer en el mercado laboral, en el informal mayoritariamente, debido a que carecen de una fuente de ingresos fija para su manutención. Otro tanto, no tienen seguridad jurídica sobre la tenencia de la vivienda o no han podido comprar una propia: en ambos casos se observa un riesgo latente que vulnera su derecho a una vivienda digna. A nivel regional, estos fenómenos se perciben heterogéneos entre los departamentos de mayor y menor desarrollo económico, configurando un escenario con inequidades, brechas y barreras de acceso a los derechos, mediadas por dobles y triples vulnerabilidades, asociadas con las violencias, la revictimización, la desigualdad de género, la discriminación por edad, la discapacidad, el origen étnico, la orientación y la identidad de género y no binario, el tránsito a la reincorporación a la vida civil, la privación de la libertad, su habitanza en calle o en la zona rural o su procedencia transfronteriza.

Especial atención requieren además las mujeres mayores de 60 años debido al fenómeno de "feminización del envejecimiento", el cual consiste en que las mujeres viven más años que los hombres, pero no siempre en las mejores condiciones, debido a la desigualdad que prevalece a lo largo de su vida. Sumado a ello, recientemente, la mayor afectación por contagios y tasas de defunción que afrontaron las personas mayores a causa del virus SARS-CoV-2 dejó en evidencia su alto grado de vulnerabilidad y la necesidad de aumentar la capacidad institucional de respuesta, en aras de garantizar la inclusión y la adaptación a un entorno en el que ganan terreno el uso de las tecnologías de la información y las comunicaciones para el acceso a diversos servicios.

Es evidente, por lo tanto, la presión sobre los sistemas de salud, los servicios sociosanitarios y en general sobre las entidades de gobierno para dar respuesta en el corto y mediano plazo a las crecientes demandas sobre cuidado y atención a la dependencia física, e inclusión de las personas mayores.
Como resultado de estas realidades, se desprende para el municipio la obligación de profundizar las acciones para acelerar el cumplimiento de las metas internacionales, las nacionales, departamentales y municipales como un deber ético frente a "sujetos de especial protección" y, por ende, destinatarios de un "amparo especial".

Finalmente, el proyecto se identifica que, en el Plan nacional de desarrollo "Colombia potencia mundial de la vida" 2022-2026" ", en el eje Transformación, 2. Seguridad humana y justicia social, Pilar, 01. Habilitadores que potencian la seguridad humana y las oportunidades de bienestar, catalizador 1. Sistema de protección social universal y adaptativo, y programa 4104 - atención integral de población en situación permanente de desprotección social y/o familiar.

Plan de desarrollo Municipal "El Pueblo Primero 2020-2023"

EL proyecto que se planea implementar se articula con las metas propuestas en el plan de desarrollo municipal enunciado en el subprograma 4: Primero garantía de atención y servicios al adulto mayor. Donde se plantea como Estrategia: Estableceremos una política pública de atención integral al adulto mayor, la cual se articule con las demás esferas del gobierno y se gestionen beneficios para este grupo poblacional. Fortaleceremos los centros de vida como lugar de servicios y dignificación del adulto mayor.

Objetivo: Contribuir a elevar el nivel de vida del adulto mayor, mediante acciones integrales de atención y servicios sociales de manera integral, escalonada, oportuna y eficaz, teniendo como protagonista a la familia, comunidad y al propio adulto mayor en la búsqueda de soluciones locales a sus problemas.

Apuesta Programática II: Política Social Integral

Programa 3: Primero el pueblo vulnerable con garantía de servicios Subprograma 4. Primero garantía de atención y servicios al adulto mayor META: Atender a adultos mayores integralmente en los centros de vida

Programa de Gobierno **"POR LOS BUENOS TIEMPOS 2024-2027".**

Segundo Eje Transformador: Justicia Social, seguridad y Participación ciudadana con equidad.

Objetivo: Garantizar de manera integral el acceso, cobertura, calidad y continuidad de forma individual y colectiva a la población del municipio de La Jagua de Ibirico ubicada en la cabera municipal y centros poblados y áreas rurales dispersa.
Magnitud actual del problema e indicadores de referencia

Actualmente el 60% de la población vulnerable del Municipio se encuentra sin atención

integral, desprovista de bienes y servicios para atender las necesidades básicas tales como alimentación, promoción de la salud, integración social y actividades de ocio productivo.

Frente a la discriminación contra las personas mayores, de acuerdo con datos de la Encuesta Nacional de Salud Mental 2015, en la población de 60 años y más, 16% de las mujeres y 12,9% de los hombres han sentido discriminación o rechazo. Respecto al lugar o ámbito en el que se han sentido de este modo, solo se obtuvo información precisa respecto al trabajo, porcentaje que fue del 19,8% del total de las mujeres que dijeron sentir discriminación rechazo y del 44,3% entre los hombres que dijeron lo mismo.

Población afectada por el problema

3.971 personas mayores conforme proyecciones DANE realizada 2018 de la población a nivel municipal por área, sexo y edad del periodo 2024.

Ficha técnica del contrato

Tabla 6. Ficha técnica del contrato

Tipo de contrato	Contrato de consultoría
Número del contrato	187-2024
Contratante	Municipio La Jagua de Ibirico, Cesar
Objeto del contrato	Interventoría técnica, legal y financiera para el fortalecimiento de la atención integral en servicios de alimentación, promoción de la salud, integración social, deporte, cultura, recreación y actividades productivas para el mejoramiento de la calidad de vida de las personas mayores en condición de vulnerabilidad que viven en el municipio de la Jagua de Ibirico, Cesar.
Contratista	Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.
NIT	901.359.755-2
Representante legal	Susana Rosa Guerra Mendoza
Cédula de ciudadanía	1.065.642.831
Valor del contrato	Doscientos diecinueve millones setecientos cuarenta y cuatro mil quinientos noventa y nueve pesos ($ 219.744.599)
Forma de pago	EL Municipio pagará al CONTRATISTA ejecutor del presente proyecto la suma de DOSCIENTOS DIECINUEVE MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS M/L ($219.744.599,00). El MUNICIPIO DE LA JAGUA DE IBIRICO, CESAR, pagará al CONTRATISTA en actas parciales mensuales de conformidad con los precios de la propuesta económica, contra los servicios prestados y previa presentación de las actas de pago parciales mensuales aprobadas por el supervisor de acuerdo con lo pactado, y corresponderán al valor que resulte de multiplicar las cantidades ejecutadas por los precios del unitarios, hasta el 90% del valor total del contrato. El 10% restante solo se cancelará con la terminación total de las actividades y con el recibido a satisfacción por parte del supervisor. Este último pago se efectuará una vez el contratista adjunte y cumpla con todos los requisitos exigidos por la Ley para su liquidación. El pago quedará sujeto a que el contratista presente la fotocopia del pago de la EPS y pensiones, al igual que ARP y aportes parafiscales de Sena, ICBF, caja de compensación, de conformidad con el Decreto 1703 de 2002 y decreto 510 de 2003y los artículos 50 y 23 de la ley 789 del 2002, 1150 de 2007 respectivamente. La factura o cuenta de cobro deberá ir acompañada por la constancia de estar a paz y salvo con la seguridad social y los aportes parafiscales por

	parte del contratista si no se encuentra exento a este. Nota: El pago quedará sujeto a que el contratista presente sus aportes relativos al sistema integral de seguridad social, con la fotocopia del pago de la EPS y pensiones, al igual que ARL y aportes parafiscales de Sena, ICBF, caja de compensación, de conformidad con el Decreto 1703 de 2002 y decreto 510 de 2003 y los artículos 50 y 23 de la ley 789 del 2002, 1150 de 2007 respectivamente.
Fecha de suscripción del contrato	09 de julio de 2024
Fecha de inicio	10 de julio de 2024
Fecha de terminación del contrato	30 de diciembre de 2024
Duración	Cinco (5) meses y veinte (20) días
Supervisora	Martha Rojas Daza

Documentos de legalización del contrato de consultoría

Tabla 7. Garantías constituidas

Aseguradora	Póliza	Amparo	Vr. Asegurado	Desde	Hasta	Estado
Seguros Mundial	NB-100331651	Calidad del servicio	$ 21.974.459,90	10/07/2024	30/04/2025	Vigente
Seguros Mundial	NB-100331651	Cumplimiento del contrato	$ 21.974.459,90	10/07/2024	30/04/2025	Vigente
Seguros Mundial	NB-100331651	Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	$ 10.987.229,95	10/07/2024	31/12/2027	Vigente
Fecha de aprobación de garantías			10 de julio de 2024			

El contrato se firmó en fecha 09 de julio de 2024, en relación con la garantía única del contrato de consultoría **No. 187-2024,** se presentó garantía única que avala el Cumplimiento, Calidad del Servicio, Pago de salarios y prestaciones sociales de las obligaciones surgidas del contrato, como requisito de ejecución a su costa y a favor del municipio. Se constituyó garantía única consistente en la póliza **No. NB-100331651** de la compañía **SEGUROS MUNDIAL**, expedida el 10 de julio de 2024, esta se encuentra aprobadas desde el día 10 de julio de 2024 a través de la plataforma SECOP II.

Tabla 8. Disponibilidad y registro presupuestal

Certificado	Número	Monto	Expedición
CDP	0433	$ 236.788.080	19/07/2024
RP	06836	$ 219.744.599	30/04/2024

Impuestos, tasas y publicaciones

Se efectuó el pago de la estampilla Pro Desarrollo Fronterizo a cargo del departamento del Cesar por valor de $ 2.770.000

La firma interventora se acoge al descuento de los impuestos y estampillas conforme a las actas parciales mensuales.

INTERVENTORÍA ADMINISTRATIVA

Personal ofertado

Todo el personal administrativo, financiero, jurídico y profesionales de campo contratado por la firma interventora cumple con las exigencias contractuales requeridas por el municipio de La Jagua de Ibirico. Es así como a través de estos se busca dar cumplimiento a todas y cada una de las obligaciones señaladas en el contrato de la consultoría.

Desde el inicio del contrato, se elevó la solicitud de cambio de dos profesionales del equipo de trabajo ante la supervisión del contrato, solicitud junto a la cual se allegaron las hojas de vida completas de acuerdo a los requisitos del pliego de condiciones. Los cambios de personal fueron los siguientes:

Tabla 9. Cambio de profesionales

Profesional que desiste	Profesional propuesto	Cargo
Fabián Arnoldo Jiménez Cepeda	Carlos Alberto Lafont Chica	Profesional administrativo y financiero
Dallana Stephany Cáceres Rizo	Mailen Marcela Guerra Bolaño	Supervisor de campo

Esta solicitud fue avalada por la supervisión dado que cumplen con los perfiles indicados en los documentos de la etapa precontractual.

El equipo interventor cuenta con los siguientes profesionales y roles:

Tabla 10. Equipo de interventoría

No	Cargo	Nombre completo	Cédula
1	Director general de interventoría	Carlos Guillermo Díaz Paternostro	7.633.826
2	Profesional administrativo y financiero	Carlos Alberto Lafont Chica	1.67.282.540
3	Profesional jurídico	Iván Darío Córdoba Dangón	12.435.863
4	Profesional de gestión social	Diana Carolina Daza Campo	49.606.945
5	Profesional de apoyo en ing. de alimentos	Ana Milena Díaz Pérez	50.927.758
6	Supervisor de campo	Mailen Marcela Guerra Bolaño	1.065.599.861

Sistema general de seguridad social

La representante legal de la interventoría, Susana Rosa Guerra Mendoza, certifica que todo el personal contratado para la ejecución del contrato de consultoría número 187-2024 se encuentra a paz y salvo en lo correspondiente a los aportes de la seguridad social integral y parafiscales conforme a la siguiente tabla:

Tabla 11. Seguridad social equipo interventoría período de julio

No	Nombre completo	Cédula	No planilla	Valor pagado	Fecha pago
1	Carlos Guillermo Díaz Paternostro	7.633.826	9472639708	$ 710.700	04/09/2024
2	Carlos Alberto Lafont Chica	1.67.282.540	9472148695	$ 407.500	29/08/2024
3	Iván Darío Córdoba Dangón	12.435.863	9470275268	$ 406.400	22/07/2024
4	Diana Carolina Daza Campo	49.606.945	9469084202	$ 664.500	31/07/2024
5	Ana Milena Díaz Pérez	50.927.758	9470601519	$ 464.400	31/07/2024
6	Mailen Marcela Guerra Bolaño	1.065.599.861	9472679780	$ 390.000	04/09/2024

Dotación

Si bien el rubro de dotación no se especificó en los costos directos ni indirectos del presupuesto oficial de la interventoría, se hizo entrega de dotación al personal de la interventoría, la cual consistió en dos (2) camisetas tipo polo bordadas con logo de interventoría y del municipio y una gorra bordada, asimismo, se entregó batas, grameras, gorros, tapabocas, guantes y termómetros al supervisor de campo y profesional de apoyo en ingeniería de alimentos.

Para la operación la interventoría cuenta con los recursos físicos necesarios, entre ellos, computadores, escáner, impresora, puestos de trabajo y útiles de oficina.

Correspondencia

Para el período al que se refiere el presente informe se envió la siguiente correspondencia vía correo electrónico por parte del equipo interventor.

Tabla 12. Correspondencia enviada

ID	Fecha	Asunto	Destinatario
ICC-001	23/07/2024	Reunión de socialización de interventoría al contrato de suministro No 175-2024 del 26 de junio de 2024.	Supervisión
ICC-002	23/07/2024	Solicitud de información y documentación referente al contrato de suministro objeto de interventoría	Supervisión
ICC-003	23/07/2024	Solicitud de cronograma de actividades	Operador
ICC-004	06/08/2024	Notificación posible desequilibrio económico del contrato de suministro	Supervisión
ICC-005	06/08/2024	Solicitud cambio de profesionales	Supervisión

Instrumento de verificación

Para la verificación del cumplimiento de los aspectos administrativos del operador el equipo interventor diseñó un instrumento que consta treinta y un ítems a evaluar, los cuales se enmarcan principalmente en aspectos como control y gestión documental, seguridad social y aportes parafiscales, recurso humano, suministro de dotación, presentación de informes, promoción de compras locales, respuesta a requerimientos y registros de soportes contables.

INTERVENTORÍA TÉCNICA Y SOCIAL

Interventoría Técnica

Dentro de la etapa de alistamiento el equipo interventor diseñó los instrumentos de visita en campo para la revisión y evaluación de los criterios técnicos, administrativos, jurídicos y sociales mínimos para el cumplimiento del objeto contractual.

En cuanto al instrumento de visita técnica se estableció un documento que consta de 12

bloques de ítems clasificados en los siguientes aspectos:

1. Instalaciones físicas y sanitarias
2. Almacenamiento de materias primas e insumos y producto terminado
3. Condiciones de preparación
4. Cumplimiento de menús
5. Personal manipulador de alimentos
6. Condiciones de saneamiento: limpieza y desinfección
7. Condiciones de saneamiento: abastecimiento de agua
8. Condiciones de saneamiento: disposición de residuos sólidos y líquidos
9. Condiciones de saneamiento: control de plagas
10. Condiciones de transporte (si es evidenciado)
11. Equipos y utensilios
12. Salud ocupacional

Para el período al que refiere el presente informe se realizaron trece (13) visitas de tipo técnico, siendo las primeras de ellas a manera de inspección y verificación de las condiciones iniciales bajo las que comenzó a operar el contrato de suministro.

Exámenes microbiológicos de alimentos

Para el período del 10 de julio al 9 de agosto de 2024 no se realizaron muestreos para los respectivos análisis microbiológicos de los alimentos preparados, jugos y ensaladas de acuerdo con lo estipulado en el contrato de consultoría No 184-2024. En este lapso se realizó la negociación con el laboratorio Cristal Violeta, Aguas y Alimentos, con quienes se organizó la programación para los 17 muestreos contratados. Los análisis a practicar y las técnicas o método a usar por cada tipo de alimento se detalla en la siguiente ilustración:

Tabla 13. Tipo de análisis y técnica o método a emplear en el procesamiento de muestras

Item No.	Análisis	Técnica-Método
1	**Ensayos Microbiologicos en alimentos preparados a solicitud del cliente**	
1.1	*Escherichia coli* (UFC/g)	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC
1.2	Staphylococcus Compac Dry XSA (UFC/g)	ISO 6888-1 Compact Dry XSA
1.3	Bacillus cereus Compact Dry XBC (UFC/g)	ISO 7932 Compact Dry XBC
1.4	*Salmonella* sp(UFC/g)	ISO 16140 Compact Dry SL
2	**Ensayos Microbiologicos en ensaladas a solicitud del cliente**	
2.1	*Escherichia coli* (UFC/g)	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC
2.2	Detección de *Salmonella 25 grs* (UFC/g)	ISO 16140 Compact Dry SL
3	**Ensayos Microbiologicos en jugos a solicitud del cliente**	
3.1	*Escherichia coli* (UFC/g)	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC
3.2	Mohos y Levaduras Compact Dry YM (UFC/g)	ISO 21527-1 Compact Dry YM
3.3	*Salmonella* sp(UFC/g)	ISO 16140 Compact Dry SL
Observaciones: Declaración de conformidad con lo descrito en la resolución 1407 de 2022. **Regla de aceptación simple.**		

Interventoría social y de inclusión

Para este apartado se ha definido un instrumento conformado por 14 ítems que abordan temas como calidad de la base de datos de beneficiarios y cumplimiento de los requisitos mínimos para su vinculación al programa, manejo y control de novedades por retiro e ingresos, nivel de organización y planeación de actividades sociales por parte del operador, control de asistencia y entrega de raciones en tiempo real, activaciones de la ruta institucional en caso de vulneración de los derechos de los adultos, realización de actividades inmersas en los ejes definidos en el contrato objeto de interventoría; acciones respecto a la ejecución de recursos del plan exequial y trazabilidad documental de las actividades y validación de estas por parte de los veedores de los centros día.

Parámetros de medición y evaluación

Todos los instrumentos diseñados y aplicados están regidos por los siguientes rangos de valoración.

Tabla 14. Evaluación según rangos de puntuación obtenida en visitas

Rango de puntuación obtenida	Concepto final
0,00% - 59,99%	Crítico
60,00% - 79,99%	Aceptable
80,00% - 100,00%	Favorable

INTERVENTORÍA FINANCIERA

Propuesta económica

Si bien el ofrecimiento económico de la interventoría se realizó por valor de $ 232.670.752, y seis (6) meses de duración, la suscripción del acta de inicio el día 10 de julio condujo a una reducción de 10 días en el plazo del contrato quedando finalmente por un valor de $ 219.744.599 de acuerdo con la siguiente tabla:

Tabla 15. Presupuesto oficial de la interventoría

PRESUPUESTO DE LA INTERVENTORÍA						
TALENTO HUMANO						
CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD	HONORARIOS MES	DEDICACIÓN	MESES	TOTAL
Director General de Interventoría	1	Persona	$ 4.500.000	50%	5,6667	$ 12.750.000
Profesional administrativo y financiero	1	Persona	$ 3.000.000	50%	5,6667	$ 8.500.000
Profesional de gestión social	1	Persona	$ 3.000.000	50%	5,6667	$ 8.500.000
Profesional jurídico	1	Persona	$ 3.000.000	50%	5,6667	$ 8.500.000
Profesional de apoyo en ing. de alimentos	1	Persona	$ 3.000.000	50%	5,6667	$ 8.500.000
Supervisor de campo	1	Persona	$ 3.000.000	80%	5,6667	$ 13.600.000
	TOTAL RECURSO HUMANO					**$ 60.350.000**
				FM	1,94	**$ 117.079.000**
OTROS COSTOS						
CONCEPTOS	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO TOTAL MENSUAL		MESES	TOTAL
Arriendo Oficina (incluye pago de servicios públicos e internet)	1	UND	$ 2.000.000		5,6667	$ 11.333.333
Impresión, edición y digitalización de informes y evidencias fotográficas y/o fílmicas	1	UND	$ 600.000		5,6667	$ 3.400.000
Transporte - vehículo (incluye conductor)	1	UND	$ 8.000.000		5,6667	$ 45.333.333

Exámenes de laboratorios **Ensaladas** preparados (recuento aerobios mesófilos, Coliformes totales, coliformes fecales, presencia o ausencia de Salmonella)	3	UND	$ 112.543	5,6667	$ 1.913.231
Exámenes de laboratorios **Jugos** (recuento E coli, recuento de mohos y levaduras, presencia o ausencia de salmonella)	3	UND	$ 115.725	5,6667	$ 1.967.325
Exámenes de laboratorios **Alimentos preparados** (recuento de estafilococo, aureus, coagulasa positivo, recuento de Bacillus cereus, presencia o ausencia de salmonella)	3	UND	$ 213.712	5,6667	$ 3.633.104
				SUBTOTAL, COSTOS DIRECTOS	**$ 67.580.327**
				TOTAL COSTOS DE PERSONAL Y COSTOS DIRECTOS	**$ 184.659.327**
				IVA 19%	**$ 35.085.272**
				TOTAL, INTERVENTORIA	**$ 219.744.599**

Forma de pago

EL Municipio pagará al CONTRATISTA ejecutor del presente proyecto la suma de DOSCIENTOS DIECINUEVE MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS M/L ($219.744.599,00). El MUNICIPIO DE LA JAGUA DE IBIRICO, CESAR, pagará al CONTRATISTA en actas parciales mensuales de conformidad con los precios de la propuesta económica, contra los servicios prestados y previa presentación de las actas de pago parciales mensuales aprobadas por el supervisor de acuerdo con lo pactado, y corresponderán al valor que resulte de multiplicar las cantidades ejecutadas por los precios del unitarios, hasta el 90% del valor total del contrato. El 10% restante solo se cancelará con la terminación total de las actividades y con el recibido a satisfacción por parte del supervisor. Este último pago se efectuará una vez el contratista adjunte y cumpla con todos los requisitos exigidos por la Ley para su liquidación. El pago quedará sujeto a que el contratista presente la fotocopia del pago de la EPS y pensiones, al igual que ARP y aportes parafiscales de Sena, ICBF, caja de compensación, de conformidad con el Decreto 1703 de 2002 y decreto 510 de 2003y los artículos 50 y 23 de la ley 789 del 2002, 1150 de 2007 respectivamente.

La factura o cuenta de cobro deberá ir acompañada por la constancia de estar a paz y salvo con la seguridad social y los aportes parafiscales por parte del contratista si no se encuentra exento a este.

Nota: El pago quedará sujeto a que el contratista presente sus aportes relativos al sistema integral de seguridad social, con la fotocopia del pago de la EPS y pensiones, al igual que ARL y aportes parafiscales de Sena, ICBF, caja de compensación, de conformidad con el Decreto 1703 de 2002 y decreto 510 de 2003 y los artículos 50 y 23 de la ley 789 del 2002, 1150 de 2007 respectivamente.

Avance en la ejecución del contrato

Avance financiero

A fecha de corte del presente informe se tiene un avance en la ejecución financiera del 16,93% equivalente a **TREINTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS MIL QUINIENTOS NOVENTA PESOS ($ 37.200.590)**

Dado que para el período no se tomaron muestras para la realización de exámenes de laboratorio, este rubro permanece con un avance de ejecución de cero por ciento.

Tabla 16. Ejecución financiera

TALENTO HUMANO				10-JUL AL 9-AGO		ACUMULADO	SALDO	AVANCE
CONCEPTO	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**TOTAL**	**CANT.**	**EJECUTADO**			
Director General de Interventoría	1	Persona	$ 12.750.000	1	$ 2.250.000	$ 2.250.000	$ 10.500.000	17,65%
Profesional administrativo y financiero	1	Persona	$ 8.500.000	1	$ 1.500.000	$ 1.500.000	$ 7.000.000	17,65%
Profesional de gestión social	1	Persona	$ 8.500.000	1	$ 1.500.000	$ 1.500.000	$ 7.000.000	17,65%
Profesional jurídico	1	Persona	$ 8.500.000	1	$ 1.500.000	$ 1.500.000	$ 7.000.000	17,65%
Profesional de apoyo en ing. de alimentos	1	Persona	$ 8.500.000	1	$ 1.500.000	$ 1.500.000	$ 7.000.000	17,65%
Supervisor de campo	1	Persona	$ 13.600.000	1	$ 2.400.000	$ 2.400.000	$ 11.200.000	17,65%
TOTAL, RECURSO HUMANO			**$ 60.350.000**		$ 10.650.000	$ 10.650.000	$ 49.700.000	17,65%
		FM	**$ 117.079.000**		**$ 20.661.000**	$ 20.661.000	$ 96.418.000	17,65%
OTROS COSTOS								
CONCEPTOS	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**TOTAL**	**CANT.**	**EJECUTADO**			
Arriendo Oficina (incluye pago de servicios públicos e internet)	1	UND	$ 11.333.333	1	$ 2.000.000	$ 2.000.000	$ 9.333.333	17,65%
Impresión, edición y digitalización de informes y evidencias fotográficas y/o fílmicas	1	UND	$ 3.400.000	1	$ 600.000	$ 600.000	$ 2.800.000	17,65%
Transporte - vehículo (incluye conductor)	1	UND	$ 45.333.333	1	$ 8.000.000	$ 8.000.000	$ 37.333.333	17,65%
Exámenes de laboratorios **Ensaladas** preparados (recuentos aerobios mesófilos, Coliformes totales, coliformes fecales, presencia o ausencia de Salmonella)	3	UND	$ 1.913.231	0	$ 0	$ 0	$ 1.913.231	0,00%
Exámenes de laboratorios Jugos (recuento E coli, recuento de mohos y levaduras, presencia o ausencia de salmonella)	3	UND	$ 1.967.325	0	$ 0	$ 0	$ 1.967.325	0,00%
Exámenes de laboratorios **Alimentos preparados** (recuento de estafilococo, aureus, coagulasa positiva, recuento de Bacillus cereus, presencia o ausencia de salmonella)	3	UND	$ 3.633.104	0	$ 0	$ 0	$ 3.633.104	0,00%
SUBTOTAL, COSTOS DIRECTOS			**$ 67.580.327**		**$ 10.600.000**	$ 10.600.000	$ 56.980.327	15,69%
TOTAL, COSTOS DE PERSONAL Y COSTOS DIRECTOS			**$ 184.659.327**		**$ 31.261.000**	$ 31.261.000	$ 153.398.327	16,93%
IVA 19%			**$ 35.085.272**		**$ 5.939.590**	$ 5.939.590	$ 29.145.682	16,93%
TOTAL, INTERVENTORIA			**$ 219.744.599**		**$ 37.200.590**	**$ 37.200.590**	**$ 182.544.009**	**16,93%**

Avance en tiempo

Los 5,67 meses contratados, esto es, cinco meses y veinte días, abarcan el período del 10 de julio al 30 de diciembre de 2024, por su parte, a fecha de corte del presente informe, 9 de agosto de 2024, se tiene un avance en tiempo equivalente al 17,65%.

Tabla 17. Ejecución en tiempo

Fecha inicio	Fecha fin	Fecha de corte
10/07/24	30/12/24	9/08/24
Meses contratados	**Meses ejecutados**	**% Avance**
5,666666667	1	17,65%

Certificaciones de pagos recibidos

Tabla 18. Pagos recibidos de la entidad

PERÍODO FACTURADO	CUENTA DE COBRO O FACTURA	VALOR COBRADO	ESTADO DE LA FACTURA O CTA COBRO
10 de julio al 9 de agosto	1era cuenta	$ 37.200.590,00	En trámite

CAPÍTULO II

El presente capítulo obedece al resultado de la interventoría realizada sobre la ejecución de las actividades del **contrato de suministro No 175-2024**.

INTERVENTORÍA JURÍDICA

Antecedentes del contrato de suministro

La protección y el reconocimiento de los derechos fundamentales de las personas mayores subyacen tras dos de los principios fundantes del Estado Social de Derecho que instituyó la Constitución Política de 1991 en su artículo 1: la "solidaridad social" y la "dignidad humana". Desde esta postura se coligen una serie de "deberes fundamentales" y de "compromisos morales", que invocan la obligación de protección, asistencia e inclusión, como un efecto de la conciencia social y la mutua colaboración entre las personas, las generaciones, los sectores económicos, las regiones y las comunidades. Su finalidad: coadyuvar con sus congéneres más débiles, como un deber, impuesto a toda persona por el solo hecho de pertenecer al conglomerado social (Corte Constitucional: 2005, 2013, 2014, 2016).

Así, como fenómeno moral, la protección de las personas mayores y su reconocimiento como sujetos políticos y sujetos de derechos, está en la base del respeto por los derechos humanos y del proceso de humanización, vinculado al interés en el bienestar propio y del "otro", como una responsabilidad para el individuo, la familia y la comunidad en general.

En consecuencia, el Gobierno Municipal de la Jagua de Ibirico liderado por el Doctor Leonardo Hernández Cataño reconoce la responsabilidad y el compromiso fundamental del Estado de garantizar los derechos y atender integralmente las necesidades, demandas y capacidades de las personas adultas mayores, como sujetos de especial protección constitucional, y del proceso de envejecimiento humano de las y los Jagüeros.

Desde esta visión se construye el Proyecto: fortalecimiento de la atención integral en servicios de alimentación, promoción de la salud, integración social, deporte, cultura, recreación y actividades productivas para el mejoramiento de la calidad de vida de las personas mayores en condición de vulnerabilidad que viven en el municipio de la Jagua de Ibirico.

Justificación

Con la ejecución de este proyecto en el Municipio de la Jagua de Ibirico se propone dar respuesta al problema del envejecimiento y la desprotección en la vejez, mejorar la oportunidad y calidad de los servicios de salud, disponer de una oferta de servicios para el cuidado, fomentar la inclusión y el buen trato, permitirán incrementar las posibilidades de llevar una vida digna en esta etapa de la vida.

Un buen número de personas mayores en la actualidad se ven expuestos a una mayor vulnerabilidad como consecuencia de las desigualdades que han predominado en el Municipio. La pobreza, la exclusión, la desigualdad y la falta oportunidades en educación y trabajo por citar solo algunos aspectos han incidido de forma directa en el alto grado de dependencia de las personas mayores. Se sabe que un porcentaje importante de las personas mayores, pese a haber alcanzado la edad para su jubilación no logran pensionarse, por lo tanto, se ven obligados a permanecer en el mercado laboral, en el informal mayoritariamente, debido a que carecen de una fuente de ingresos fija para su manutención. Otro tanto, no tienen seguridad jurídica sobre la tenencia de la vivienda o no han podido comprar una propia: en ambos casos se observa un riesgo latente que vulnera su derecho a una vivienda digna. A nivel regional, estos fenómenos se perciben heterogéneos entre los departamentos de mayor y menor desarrollo económico, configurando un escenario con inequidades, brechas y barreras de acceso a los derechos, mediadas por dobles y triples vulnerabilidades, asociadas con las violencias, la revictimización, la desigualdad de género, la discriminación por edad, la discapacidad, el origen étnico, la orientación y la identidad de género y no binario, el tránsito a la reincorporación a la vida civil, la privación de la libertad, su habitanza en calle o en la zona rural o su procedencia transfronteriza.

Especial atención requieren además las mujeres mayores de 60 años debido al fenómeno de "feminización del envejecimiento", el cual consiste en que las mujeres viven más años que los hombres, pero no siempre en las mejores condiciones, debido a la desigualdad que prevalece a lo largo de su vida. Sumado a ello, recientemente, la mayor afectación por contagios y tasas de defunción que afrontaron las personas mayores a causa del virus SARS-CoV-2 dejó en evidencia su alto grado de vulnerabilidad y la necesidad de aumentar la capacidad institucional de respuesta, en aras de garantizar la inclusión y la adaptación a un entorno en el que ganan terreno el uso de las tecnologías de la información y las comunicaciones para el acceso a diversos servicios.
Como resultado de estas realidades, se desprende para el municipio la obligación de profundizar las acciones para acelerar el cumplimiento de las metas internacionales, las nacionales, departamentales y municipales como un deber ético frente a "sujetos de especial protección" y, por ende, destinatarios de un "amparo especial".

Población afectada por el problema

3.971 personas mayores conforme proyecciones DANE realizada 2018 de la población a nivel municipal por área, sexo y edad del periodo 2024.

Población Objetivo

Con el proyecto de forma directa se beneficiarán 1.130 personas mayores en condición de vulnerabilidad que vivan tanto en el casco urbano como en los centros poblados o zonas rurales del Municipio de La Jagua de Ibirico y de forma indirecta las familias, población adulta mayor total.

Teniendo en cuenta el principio de planeación se toma como proyección lo siguiente: 430 beneficiarios en zona rural dispersa (34 veredas), 300 en los centros poblados de La Victoria

de San Isidro, Boquerón y las Palmitas, 400 en el casco urbano del Municipio de la Jagua de Ibirico.

Generalidades del contrato de suministro

Tabla 19. Ficha técnica del contrato de suministro

Modalidad de Selección	Licitación pública
Tipo del Contrato	Contrato De Suministros
Número del Contrato	175-2024
Fecha de Suscripción del Contrato	26 de junio de 2024
Objeto del Contrato	Fortalecimiento de la atención integral en servicios de alimentación, promoción de la salud, integración social, deporte cultura, recreación, actividades productivas para el mejoramiento de la calidad de vida de las personas mayores en condición de vulnerabilidad que viven en el municipio de La Jagua De Ibirico-Cesar.
Contratista	Fundación para el desarrollo de la región norte colombiana FUNDANAC
NIT	824.002.316-0
Representante Legal	Hernán Rodríguez Bolaño
Identificación del Representante Legal	77.143.284
Valor del Contrato Inicial	3.103.108.402,72 tres mil ciento tres millones ciento ocho mil cuatrocientos dos pesos con setenta y dos centavos.
Forma de Pago o desembolsos	La entidad pagara el contrato mediante la modalidad de precios unitarios, el valor se cancelará previa presentación de las actas de pago parciales mensuales aprobadas por el interventor de acuerdo con lo pactado y corresponderán al valor que resulte de multiplicar las cantidades de las actividades ejecutadas por los precios unitarios, hasta el 90% del valor total del contrato. el 10% restante solo se cancelará con la terminación total de las actividades y con el recibo a satisfacción de la interventoría. este último pago se hará una vez el contratista adjunte y cumpla con todos los lineamientos exigido por la ley para su liquidación. el pago quedara sujeto a que el contratista presente la fotocopia del pago de la eps y pensiones, al igual que ARL y aportes parafiscales.
Duración del Contrato	6 meses contados a partir de la suscripción del acta de inicio del contrato entre las partes, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.
Fecha de Inicio	27 de junio del 2024
Fecha de Terminación	27 de diciembre del 2024
Nombre del Supervisor	Marta Remedios Rojas Daza

El municipio de La Jagua de Ibirico en cumplimiento del deber de atender las necesidades de la población adulta mayor del territorio contrató el suministro de raciones servidas, paquetes alimentarios y la realización de actividades en el ámbito social, de salud, recreación y productivo a fin de mejorar las condiciones de vida de este segmento vulnerable.

Documentos de legalización del contrato

Tabla 20. Disponibilidad presupuestal del contrato objeto de interventoría

CDP	CDP0432	**Fecha expedición**	30/04/2024	**Valor**
		Fecha vencimiento	31/12/2024	$ 3.103.126.994,27

Tabla 21. Registro presupuestal de compromisos

RP	RP0626	**Fecha expedición**	26/06/2024	**Valor**
		Fecha vencimiento	31/12/2024	$ 3.103.108.402,72

Tabla 22. Garantías constituidas

Aseguradora	Berkley internacional seguros Colombia S.A.				
No de póliza	78399				
Fecha de expedición	26 de junio de 2024				
Fecha de aprobación	27 de junio de 2024				
Amparos	**%**	**Valor asegurado**	**Desde**	**Hasta**	**Estado**
Cumplimiento del contrato	10	$ 310.310.840,27	26/06/2024	27/04/2025	Vigente
Pago de salarios	5	$ 155.155.420,14	26/06/2024	27/12/2027	Vigente
Calidad del servicio	10	$ 310.310.840,27	26/06/2024	26/12/2025	Vigente

En cumplimiento de la cláusula NOVENA – Garantías del Contrato de Suministros No 175-2024, artículo 7° de la ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, el contratista presentó garantía única que avala el cumplimiento, Calidad del servicio, y pago de salarios y prestaciones sociales de las obligaciones surgidas del contrato como requisito de ejecución a su costa y a favor del municipio de La Jagua de Ibirico, Cesar, consistente en la póliza 78399 expedida el 26 de junio de 2024 por Berkley International Seguros Colombia S.A., las cuales se encuentran aprobadas por la entidad y en estado vigente.

Pago de impuestos, estampillas, tasas y publicaciones

Para efectos de legalización de los contrato de suministro, el municipio ha dispuesto las estampillas y tasas relacionadas en la siguiente tabla, no obstante, estos serán descontados en forma proporcional a las actas parciales presentadas por el contratista mes a mes.

Tabla 23. Impuestos y estampillas por contratos de suministro

Estampilla Pro Dotación (Anciano)	4,0%
Estampilla Pro Cultura	2,0%
Pro Desarrollo Fronterizo	1,5%
Pro Universidad	0,5%
Tasa Pro Deporte Y Recreación	2,0%
Estampilla Para La Justicia Familiar	2,0%
	12,0%

INTERVENTORÍA ADMINISTRATIVA

Personal contratado por el operador

El operador Fundación para Desarrollo de la Región Norte Colombiana, FUNDANAC, cuenta con el personal idóneo y competente en términos de formación y experiencia para el cumplimiento de las obligaciones y requisitos del programa.

La siguiente tabla presenta la relación de las 43 personas al servicio del contratista indicando su rol dentro del programa, su nombre y apellido y número de identificación.

Tabla 24. Personal contratado por el operador

No	DESCRIPCIÓN	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA
1	Director Ejecutivo	Erika Maestre Vega	32.728.663
2	Subdirector Financiero y Comercial	Diana Botero Pinto	49.609.404
3	Subdirector técnico y operativo	María Del Rosario Tafur Rico	37.752.660
4	Contador	José Gabriel Cantillo	1.079.932.706
5	Coordinador de Campo	Kelly Johana Villalba	1.065.618.332
6	Psicóloga	María Margarita Manjarrez Campo	49.721.380
7	Psicóloga	Luz Enith Manosalva Rueda	36.502.356
8	Trabajadora Social	Anyi Julieth Moreno Hernández	1.064.121.808
9	Nutricionista	Esleidy Ríos	1.065.870.707
10	Enfermera	Sandra Botero Pinto	49.771.162
11	Aux. de Enfermería	Yuseinis Mindiola Brito	1.064.109.316
12	Aux. de Enfermería	Arleidis Castrillo Álvarez	3.676.753
13	Formador cultural	José De Jesús García Hernández	77.028.523
14	Formador Recreativo-Deportivo	Saida Milena Fragoso Vides	1.064.108.656
15	Formador Empresarismo	Eliana Julieth Castellanos Diaz	1.064.113.635
16	Promotora social	Tilcia Yulieth Martínez Morales	1.064.109.030
17	Promotora social	Milagros Del Valle Bonilla Rojas	1.064.107.129
18	Promotora social	Ilda María Epalza Morelo	32.723.018
19	Promotora social	Luz Clarena Royero Ávila	49.746.268
20	Promotora social	Patricia Andrea García Ortiz	1.064.118.868
21	Promotora social	Karima Del Carmen Ospino Ramos	1.007.364.719
22	Promotora social	Rebeca Duran Pacheco	36.572.956
23	Manipuladoras de Alimentos	María Teresa Pájaro García	36.573.576
24	Manipuladoras de Alimentos	Ana Paola Rodríguez Maestre	49.610.189
25	Manipuladoras de Alimentos	Luz Rosalba Ortega Ávila	49.760.773
26	Manipuladoras de Alimentos	Maribel Martínez Romero	32.803.077
27	Manipuladoras de Alimentos	Mónica Patricia Ramos Lima	22.583.117
28	Manipuladoras de Alimentos	Dianys Carolina Caballero Contreras	1.064.110.701
29	Manipuladoras de Alimentos	Luz Enith Álvarez Vides	1.064.108.581
30	Manipuladoras de Alimentos	Melisa Padilla Mancera	1.065.576.401
31	Manipuladoras de Alimentos	Cristina Lucia Inciarte Vázquez	1.127.668.574
32	Manipuladoras de Alimentos	Saida Niebles	1.007.712.476
33	Manipuladoras de Alimentos	Marticela Salaz	36.624.299
34	Manipuladoras de Alimentos	Laura Vanesa Ramírez López	1.064.122.773
35	Manipuladoras de Alimentos	Carmen Cecilia Sarabia Rodríguez	1.064.112.163
36	Manipuladoras de Alimentos	Ingrith Dignora Navarro Duran	36.518.548
37	Servicios Generales	Silvia Celeste Bracho Epieyu	1.124.507.151
38	Servicios Generales	Maryorys Andrea Ramírez Martínez	1.064.109.992
39	Servicios Generales	Kelly Johana Cáceres	1.003.123.722
40	Servicios Generales	Kerys Escandon Castro	36.572.975
41	Servicios Generales	Carmenza Reyes Rincón	49.697.104
42	Logística	Carlos Alberto Gil Villadiego	1.065.595.039
43	Logística	Adela Pájaro	1.064.111.313

De acuerdo con la visita administrativa realizada al operador, la interventoría evidenció las hojas de vida y contratos de todas y cada una de las personas relacionadas en la tabla anterior.

Sistema General de Seguridad Social Integral del operador

Para la fecha de corte del presente informe el operador no había reportado el primer informe de actividades, en consecuencia, tampoco las planillas de seguridad social del personal.

Recursos disponibles

Para la puesta en marcha del contrato de suministro No 175-2024 el operador FUNDANAC ha dispuesto los recursos físicos, humanos, tecnológicos y logísticos para el correcto desarrollo de sus operaciones.

Para ello se efectuó el arrendamiento de los inmuebles para el funcionamiento de los Centro Día Los Comuneros y Centro Día 17 de Febrero; asimismo, se arrendó los equipos de refrigeración y congelación requeridos para la operación.

Por otro lado, a fin de garantizar una buena operación del programa, el municipio dispuso un rubro para los gastos propios de funcionamiento de los centros día y centro residencial del adulto mayor, dentro de los cuales se cubre el pago de servicios públicos, cánones de arrendamiento, mantenimientos preventivos y correctivos de los daños fortuitos que se puedan presentar durante la operación del proyecto; servicios de mantenimiento preventivo y correctivo de estufas, limpieza y recolección de maleza en áreas aledañas a los centros días, fumigación de plagas y roedores en áreas de comedor, bodegas y cocinas así como suministro de utensilios de cocina como lo son platos, vasos, ollas, calderos, cucharas, pipetas de gas, suministro de agua, entre otros; también ampara la compra de muebles y enseres para las habitaciones de cara a brindar un buen descanso a los adultos mayores que pernoctan y reciben servicios en los centros día y de residencia; kits de estancia como lo son pijamas, vestidos, sábanas, toallas, implementos de aseo, zapatos y chancletas.

A fecha de corte del presente informe y de acuerdo con la visita administrativa del 9 de agosto, el operador presenta soportes de entrega y remisión de dotación y uniformes de adultos mayores, así como una relación y remisión de los elementos con los que se dotaron los centros para la operación del contrato, no así, soportes contables de estos, entiéndase como soportes contables facturas electrónicas, cuentas de cobro o documentos equivalentes.

Arriendo de infraestructura, mantenimientos, adecuaciones y suministros.

Para la puesta en marcha del programa el operador realizó adecuaciones, mantenimientos preventivos y correctivos de la infraestructura física, eléctrica e hidrosanitaria de los centros día a fin de garantizar una buena prestación del servicio. Asimismo, dotó los centros de sillas y mesas, menaje, enseres y muebles para el centro residencial, colchones, abanicos y prendas de vestir y pijamas para los adultos mayores del centro residencial. El operador

cuenta con actas de entrega y remisión de cada elemento del cual se dotó los centros. Estas actas se evidencian durante la visita administrativa realizada por la interventoría.

Se instaló señalización e identificación de áreas al interior de los centros día con la respectiva imagen institucional. Se publican los ciclos de menú de en material resistente y rígido en dimensiones 0,7m x 0,7m y letra grande de acuerdo con los requisitos técnicos exigidos.

Capacitaciones

A fecha 9 de agosto de 2024 el contratista no había realizado capacitaciones al personal.

Transporte

El contratista presenta los contratos de arrendamiento de vehículo de acuerdo con el presupuesto oficial.

El operador aporta acta de mesa técnica en la cual solicita el cambio de tipo de vehículo de transporte de alimentos dada las condiciones geográficas de la zona corregimental a la cual se estaría entregando los kits nutricionales establecidos en el contrato.

Tabla 25. Proveedores transporte

PROVEEDOR	CÉDULA	VEHÍCULO
Erika Maestre Vega	32.728.663	Transporte tipo camioneta para el desplazamiento del personal administrativo hacer seguimiento y monitoreo del proyecto (todo costo)
Yonaldis Mejía Rangel	12.523.146	Camioneta doble cabina con platón y tracción 4x4 para transporte de alimentos y paquetes a zona corregimental
Erika Gutiérrez Armenta	49.556.436	Buseta para la movilización de los beneficiarios que vivan distantes de los centros día principal incluye combustible y conductor (todo costo)
Cielo Neida Martínez	51.752.960	Buseta para la movilización de los beneficiarios que vivan distantes de los centros día principal incluye combustible y conductor (todo costo)
Ludis María Quintero	49.697.944	Vehículo para la movilización de los beneficiarios que vivan distantes de los centros día principal incluye combustible y conductor (todo costo)

Se revisa la documentación básica de cada vehículo como lo son, licencia de tránsito, certificado de revisión técnico-mecánica y seguro obligatorio.

Dotación

Se evidencia la entrega de dotación al personal de apoyo contratado en cantidad y de acuerdo con las especificaciones detalladas en la tabla.

Tabla 26. Relación de elementos de dotación del personal y beneficiarios

CANTIDAD	DETALLE IMPLEMENTOS
20	Conjunto de blusa y pantalón sin botones, todo debe ser marcado con logo del programa.
20	Camisetas tipo polo marcadas con logo del programa
28	Conjunto de blusa y pantalón con resorte tonos claros sin botones, delantal, gorro de cabeza, tapabocas. todo debe ser marcado con logo.
14	Overol enterizo en drill para personal de servicios generales, vigilantes y logística.
1.130	Pantalón tipo sudadera, camiseta tipo polo con botones, gorra. Todo debe ser marcado con logo.

En cuanto a los uniformes de los beneficiarios sólo se evidenció la remisión y entrega a 698 beneficiarios, de los cuales, 690 corresponden a la modalidad centro día y 8 a la modalidad residencial.

A fecha de corte de este informe, los 430 uniformes correspondientes a la población de la zona corregimental está pendiente por entrega.

Actas elaboradas en el período

Tabla 27. Actas elaboradas en el período

Tipo de acta	Fecha	Motivo del acta	Participantes
Acta de inicio	27/06/2024	Inicio de actividades del contrato de suministro No 175-2024.	Martha Rojas, supervisora y Hernán Rodríguez Bolaño, representante legal del contratista

Para el período del presente informe no se presentaron eventos que conllevaran a la suspensión ni reinicio del contrato de suministro.

Mesas técnicas de trabajo

Tabla 28. Relación de actas de mesas técnicas

Tipo de acta	Fecha	Motivo del acta	Participantes
Acta 001 Mesa Técnica	02/07/2024	Socialización de lineamientos y responsabilidades de las partes. Identificación de erratas en cálculo del costo de la merienda mañana, ajuste de precio unitario de esta y solicitud de traslado de saldos de alimentos a otro rubro. Solicitud de cambio de características en el tipo de vehículo de transporte de alimentos para zona rural por condiciones geográficas.	Martha Rojas, supervisora y Erika Maestre Vega, directora general del programa por parte del contratista.
Acta 002 Mesa Técnica	02/07/2024	Revisión de detalles de inicio de operación: debilidades y fortalezas y correctivos.	Martha Rojas, supervisora y Erika Maestre Vega, directora general del programa por parte del contratista.

		Programación de las actividades de lanzamiento del programa con la presencia del alcalde.	
Acta 003 Mesa Técnica	24/07/2024	Socialización de la interventoría y lineamientos bajo los cuales se realizan las visitas de tipo técnico, administrativo y social.	Martha Rojas, supervisora y Erika Maestre Vega, directora general del programa por parte del contratista; Carlos Lafont, interventor administrativo y financiero.

Para el período al que se refiere el presente informe no se presentaron actas de suspensión ni de reinicio del programa de adulto mayor. Si bien es cierto que la interventoría sólo hizo parte del acta 003 del operador, se relacionan las anteriores como soportes presentados por el operador en el ejercicio de sus actividades.

INTERVENTORÍA TÉCNICA

Durante el período del 10 de julio al 9 de agosto se realizaron 13 visitas de carácter técnico a los centros día Años Dorados Toscano (principal), Comuneros , Diecisiete de Febrero y La Palmita.

Visitas realizadas en el período y resultados

Tabla 29. Resultado de visitas en el período

Fecha de visita	Lugar	Centro Día	Quién recibe la visita	Instalaciones físicas y sanitarias	Almacenamiento de materias primas e insumos y producto terminado	Condiciones de preparación	Cumplimiento de menús	Personal manipulador de alimentos	Limpieza y desinfección	Abastecimiento de agua	Disposición de residuos sólidos y líquidos	Control de plagas	Equipos y utensilios	Salud ocupacional	Puntaje Total
16/07/24	La Jagua de Ibirico	Principal	Milagros Bonilla	81,0%	100,0%	50,0%	75,0%	66,0%	0,0%	25,0%	66,0%	50,0%	40,0%	50,0%	61,4%
17/07/24	La Jagua de Ibirico	Diecisiete de Febrero	Patricia García	75,0%	80,0%	50,0%	75,0%	66,0%	25,0%	25,0%	33,0%	50,0%	40,0%	50,0%	57,9%
18/07/24	La Jagua de Ibirico	Comuneros	Hilda Epalza	68,0%	100,0%	50,0%	75,0%	66,0%	25,0%	25,0%	33,0%	50,0%	40,0%	50,0%	59,6%
19/07/24	La Jagua de Ibirico	Diecisiete de Febrero	Patricia García	75,0%	80,0%	50,0%	75,0%	66,0%	25,0%	25,0%	33,0%	50,0%	40,0%	50,0%	57,9%
24/07/24	La Jagua de Ibirico	Principal	Milagros Bonilla	81,0%	100,0%	50,0%	75,0%	66,0%	0,0%	25,0%	66,0%	50,0%	40,0%	50,0%	61,4%
25/07/24	La Jagua de Ibirico	Comuneros	Hilda Epalza	68,0%	100,0%	50,0%	75,0%	66,0%	25,0%	25,0%	33,0%	50,0%	40,0%	50,0%	59,6%
26/07/24	La Jagua de Ibirico	La Palmita	Luz Clarena Royero	81,0%	80,0%	50,0%	75,0%	66,0%	25,0%	25,0%	66,0%	50,0%	40,0%	50,0%	61,4%
1/08/24	La Jagua de Ibirico	Comuneros	Hilda Epalza	68,0%	100,0%	50,0%	75,0%	66,0%	25,0%	25,0%	33,0%	50,0%	40,0%	50,0%	59,6%
2/08/24	La Jagua de Ibirico	Principal	Milagros Bonilla	81,0%	100,0%	50,0%	75,0%	66,0%	0,0%	25,0%	66,0%	50,0%	40,0%	50,0%	61,4%
3/08/24	La Jagua de Ibirico	Diecisiete de Febrero	Patricia García	75,0%	80,0%	50,0%	75,0%	66,0%	25,0%	25,0%	33,0%	50,0%	40,0%	50,0%	57,9%
6/08/24	La Jagua de Ibirico	Comuneros	Hilda Epalza	68,0%	100,0%	50,0%	75,0%	66,0%	25,0%	25,0%	33,0%	50,0%	40,0%	50,0%	59,6%
8/08/24	La Jagua de Ibirico	Diecisiete de Febrero	Patricia García	75,0%	80,0%	50,0%	75,0%	66,0%	25,0%	25,0%	33,0%	50,0%	40,0%	50,0%	57,9%
9/08/24	La Jagua de Ibirico	Principal	Milagros Bonilla	81,0%	100,0%	50,0%	75,0%	66,0%	0,0%	25,0%	66,0%	50,0%	40,0%	50,0%	61,4%

Análisis de resultados de visitas

De acuerdo con las visitas técnicas efectuadas en el período, las cuales se adelantaron en los centros día principal, 17 de Febrero, Comuneros y La Palmita, se obtuvo que el único punto con concepto aceptable, es decir, puntuación entre 60% y 79,9%, fue el centro día principal. Los demás centros visitados se encuentran en estado crítico, debido, principalmente, a los siguientes factores.

- Plan de saneamiento básico, el cual implica implementación, documentación y registro de limpieza y desinfección, abastecimiento de agua, disposición de residuos sólidos y líquidos y control de plagas.
- Condiciones de preparación: en cuanto al proceso de limpieza y desinfección de las hortalizas y verduras. Manejo y control de temperaturas de servido de alimentos calientes y refrigerados.
- Cumplimiento de menús: el ítem que afecta esta puntuación es la no publicación de la lista de intercambios.
- Personal manipulador de alimentos: se ve afectado por la no presencia de las hojas de vida en el centro día.
- Equipos y utensilios: afectado por el uso de utensilios con mango de madera. No registro de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. Y falta control de temperatura en los equipos de refrigeración y congelación.
- Salud ocupacional: de los 2 ítems evaluados. No se aprecia el extintor en los puntos.

Tabla 30. Promedio de puntuación por grupos de criterios

Instalaciones físicas y sanitarias	Almacenamiento de materias primas e insumos y producto terminado	Condiciones de preparación	Cumplimiento de menús	Personal manipulador de alimentos	Limpieza y desinfección	Abastecimiento de agua	Disposición de residuos sólidos y líquidos	Control de plagas	Equipos y utensilios	Salud ocupacional
75,2%	92,3%	50,0%	75,0%	66,0%	17,3%	25,0%	45,7%	50,0%	40,0%	50,0%

Nota: La tabla 29 indica el promedio de puntuación obtenida por bloque de criterios para todas las visitas técnicas en el período.

INTERVENTORÍA SOCIAL E INCLUSIÓN

El contratista presta actualmente el servicio a un total de 690 beneficiarios en los Centros Día de los corregimientos de La Victoria, Boquerón y La Palmita y Comuneros, Diecisiete de Febrero y Principal (Toscano) en el casco urbano del municipio de La Jagua de Ibirico.

Asimismo, de acuerdo con lo estipulado en el contrato, se suministran las raciones tipo almuerzo al personal de apoyo de todos los centros día, los cuales suman un total de treinta y tres (33) personas.

Por su parte, el centro residencial sólo cuenta con la capacidad de atención de 8 adultos

mayores, 2 adultos menos que lo que se contempló en el contrato. Al personal de apoyo de este centro se les suministran los tiempos de comida desayuno, almuerzo y cena al igual que los beneficiarios, recibiendo estos, adicionalmente, las meriendas mañana y tarde.

Tabla 31. Distribución de cupos por centro día

CENTRO DE VIDA	BENEFICIARIOS	PERSONAL DE APOYO
LA VICTORIA	122	4
LAS PALMITAS	130	5
BOQUERON	98	3
PRINCIPAL	150	14
LOS COMUNEROS	84	3
17 DE FEBRERO	106	4
TOTAL	**690**	**33**
CENTRO RESIDENCIAL	**BENEFICIARIOS**	**PERSONAL DE APOYO**
PRINCIPAL	8	4

Análisis de resultado de las visitas sociales

Tabla 32. Resultados visitas sociales

Fecha de visita	Lugar	Centro Día	Quién recibe la visita	Cuenta con base de datos de beneficiarios	Se cuenta con archivo de la caracterización en el punto	Beneficiarios cumplen con los requisitos mínimos para pertenecer al programa	Listado de beneficiarios publicado en lugar visible	El cronograma se encuentra publicado	Los adultos que asisten al centro corresponden con los de los listados	Existe un formato de novedad y se lleva registro de ingreso y salida de beneficiarios	Se evidencia la asistencia de los beneficiarios a través de planilla de firmas o huellas	Se activa ruta institucional en caso de violación de derechos	Se garantiza la movilidad del personal administrativo y beneficiarios	Se adelantan actividades sociales	Actividades de superación de dependencia económica	Uso del plan exequial	Se levantan actas de las actividades sociales	Puntaje obtenido
6/08/24	La Jagua de Ibirico	Comuneros	Hilda Epalza	C	NO	NO	NC	NC	C	C	C	C	NA	C	C	NO	C	80%
8/08/24	La Jagua de Ibirico	17 de Febrero	Patricia García	C	NO	NO	NC	NC	C	C	C	C	NA	C	C	NO	C	80%
9/08/24	La Jagua de Ibirico	Principal	Milagros Bonilla	C	C	C	NC	NC	C	C	C	C	C	C	C	NO	C	85%

Nota: C: cumple; NC, no cumple; NA, no aplica; NO: no observado

Si bien el contratista cuenta con los archivos de la caracterización, estos no se encuentran en los centros día que corresponden. Asimismo, no tienen publicados los listados de beneficiarios en lugar visible.

Reporte de casos de atención prioritaria

A la fecha del presente informe no se ha reportado ningún caso que haya requerido atención prioritaria ni acciones inmediatas por parte de los involucrados, entiéndase, operador, entidad e interventoría.

Peticiones, quejas, reclamos y solicitudes (PQRS)

A fecha 9 de agosto de 2024 no se han recibido en esta interventoría ningún tipo de petición, queja, reclamo o solicitud por parte de interesados o comunidad en general.

INTERVENTORÍA FINANCIERA

Presupuesto oficial del contrato de suministro

El valor total del contrato de suministro No 175-2024 es de **TRES MIL CIENTO TRES MILLONES CIENTO VEINTISEIS MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y CUATRO PESOS**

Tabla 33. Presupuesto oficial inicial del contrato de suministro

PRESUPUESTO GENERAL					
COSTOS INSUMOS DE ALIMENTOS MODALIDAD CENTRO DIA, CENTRO RESIDENCIAL Y CENTRO MOVIL					
MUNICIPIO	**UNIDAD**	**COBERTURA ATENDER**	**VALOR RACION**	**NUMERO DE DIAS**	**VALOR TOTAL ($)**
Centros dia Almuerzo	Personas	723	$ 7.453,63	147	$ 792.178.768
Centro Residencial Almuerzo	Personas	14	$ 7.453,63	184	$ 19.200.539
Centro Residencial Desayunos	Personas	14	$ 4.176,97	184	$ 10.759.870
Centro Residencial Cenas	Personas	14	$ 3.562,82	184	$ 9.177.836
Meriendas Centro Residencial mañana	Personas	10	$ 3.365,08	184	$ 6.191.740
Meriendas centro residencial tarde	Personas	10	$ 4.328,42	184	$ 7.964.287
Meriendas centro día	Personas	690	$ 3.365,08	147	$ 341.319.694
Meriendas Centro Móvil	Personas	430	$ 4.328,42	6	$ 11.167.315
Kits Nutricionales	Personas	430	$ 256.262,44	6	$ 661.167.088
				SUBTOTAL	**$ 1.859.117.137,56**
OTROS COSTOS OPERACIONALES					
DETALLE		**Detalle**		**TIEMPO**	**VALOR TOTAL ($)**
Recurso Humano:		Ver anexo presupuesto unitario		6,0	$ 565.800.000,00
Arriendo Infraestructura, mantenimiento, adecuación y suministros		Ver anexo presupuesto unitario		6,0	$ 128.852.573,00
Capacitación y formación para el Recurso Humano		Ver anexo presupuesto unitario		6,0	$ 15.000.000,00
Elementos de aseo / protección y bioseguridad		Ver anexo presupuesto unitario		6,0	$ 31.289.358,82
Transporte (Alquiler de vehículos)		Ver anexo presupuesto unitario		6,0	$ 168.000.000,00
Dotación de vestido de labor talento humano- beneficiarios					$105.049.333,33
Actividades inmersas en los Ejes 1 Envejecimiento saludable, 2 atención integral en salud, 3 inclusión social y participación ciudadana, 5 vida libre de violencia, 6 educación formación e investigación.					$200.000.000,00
Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores					$20.000.000,00
Eje 7. Plan exequial					$10.000.000,00
SUBTOTAL COSTO OPERACIONAL DE LOS CENTROS					**$1.243.991.265,15**
COSTOS DIRECTOS					**3.103.108.402,72**

Forma de pago

La entidad pagara el contrato mediante la modalidad de precios unitarios, el valor se cancelará previa presentación de las actas de pago parciales mensuales aprobadas por el interventor de acuerdo con lo pactado y corresponderán al valor que resulte de multiplicar las cantidades de las actividades ejecutadas por los precios unitarios, hasta el 90% del valor total del contrato. El 10% restante solo se cancelará con la terminación total de las actividades y con el recibo a satisfacción de la interventoría. Este último pago se hará una vez el contratista adjunte y cumpla con todos los lineamientos exigido por la ley para su liquidación. El pago quedara sujeto a que el contratista presente la fotocopia del pago de la eps y pensiones, al igual que ARL y aportes parafiscales.

Modificaciones al presupuesto oficial

El municipio de La Jagua de Ibirico realizó modificación de reducción al presupuesto oficial a través del acta aclaratoria No 1 del 03 de julio de 2024, en el cual se subsana un yerro en el cálculo del precio unitario de la merienda mañana. Este ajuste arrojó como resultado una disminución de $ 49.644.839,53 en el valor total del presupuesto. Dicho valor afectó negativamente el rubro de insumos de alimentos como se muestra en la tabla No 34.

Tabla 34. Disminución del presupuesto oficial

PRESUPUESTO GENERAL			
RUBRO	**VALOR INICIAL**	**MOVIMIENTO**	**VALOR AJUSTADO**
Insumos Alimentos	$ 1.859.117.137,56	- $ 49.644.839,53	$ 1.809.472.298,03
Recurso Humano	$ 565.800.000,00		$ 565.800.000,00
Arriendo Infraestructura, mantenimiento, adecuación y suministros	$ 128.852.573,00		$ 128.852.573,00
Capacitación y formación para el Recurso Humano	$ 15.000.000,00		$ 15.000.000,00
Elementos de aseo / protección y bioseguridad	$ 31.289.358,82		$ 31.289.358,82
Transporte (Alquiler de vehículos)	$ 168.000.000,00		$ 168.000.000,00
Dotación vestido Labor	$ 105.049.333,33		$ 105.049.333,33
Actividades psicosociales	$ 200.000.000,00		$ 200.000.000,00
Superación de la dependencia económica de las personas mayores	$ 20.000.000,00		$ 20.000.000,00
Plan exequial	$ 10.000.000,00		$ 10.000.000,00
Total	**3.103.108.402,72**		**$ 3.053.463.563,19**

Avance en tiempo

Tabla 35. Avance de la ejecución en tiempo

Modalidad	Fecha de inicio	Fecha final	Duración (días)	Tiempo ejecutado[1]	Porcentaje ejecutado
Centro día	27/06/2024	26/12/2024	147	21	14,29%
Centro residencial	27/06/2024	26/12/2024	184	25	13,59%

Ejecución certificada

A fecha de corte del presente informe, 9 de agosto de 2024, el operador FUNDANAC no ha presentado la primera acta parcial correspondiente a los días de ejecución del mes de julio, razón por la cual en la siguiente tabla sólo se relacionan los días de atención más no el valor cobrado por el contratista.

Tabla 36. Ejecución certificada por la interventoría

ENTREGA	POBLACIÓN	DÍAS DE ATENCIÓN	ACTAS DE PAGO PRESENTADAS	APROBACIÓN
27 de junio de 2024 al 26 de julio de 2024	Centros Día	25	$ 0,00	-
27 de junio de 2024 al 26 de julio de 2024	Centro Residencial	30	$ 0,00	-

[1] Tiempo ejecutado a corte 26 de julio.

A 9 de agosto de 2024 la interventoría no ha emitido la primera certificación o conformidad para pago al operador por las razones antes expuestas.

Balance económico del contrato de suministro

La siguiente tabla presenta el valor del contrato primigenio, las reducciones, adiciones, anticipo o desembolsos que ha tenido hasta llegar al valor final.

Tabla 37. Datos económicos del contrato.

Valor inicial	$ 3.103.108.402,72
Anticipos	$ 0,00
Reducciones	$ 49.644.839,53
Adicional	$ 0,00
Valor total	$ 3.053.463.563,19

Tabla 38. Relación de pagos realizados al operador

Acta parcial No	Período facturado	Orden de pago	Egreso No	Vr Bruto	Descuentos	Neto recibido	Saldos por pagar
-	-	-	-	-	-	-	$ 3.053.463.563,19

Detalle de la ejecución financiera global

Tabla 39. Detalle de la ejecución financiera del contratista

Descripción	Cobertura	PU	Días / Entregas	Total	27 jun a 26 de jul			Ejecución acumulada	Saldos	% Ejecución
					Días	Cantidad	Valor ejecutado			
Centro residencial - Desayuno	14	$ 4.176,97	184	$ 10.759.870,00	25	300	$ 1.253.090,45	$ 1.253.090,45	$ 9.506.779,55	11,65%
Centro residencial - Merienda Am	10	$ 2.884,38	184	$ 5.307.261,83	25	200	$ 576.876,29	$ 576.876,29	$ 4.730.385,54	10,87%
Centro residencial - Almuerzo	14	$ 7.453,63	184	$ 19.200.539,00	25	300	$ 2.236.087,62	$ 2.236.087,62	$ 16.964.451,38	11,65%
Centro residencial - Merienda Pm	10	$ 4.328,42	184	$ 7.964.287,00	25	200	$ 865.683,37	$ 865.683,37	$ 7.098.603,63	10,87%
Centro residencial - Cena	14	$ 3.562,82	184	$ 9.177.836,00	25	300	$ 1.068.847,36	$ 1.068.847,36	$ 8.108.988,64	11,65%
Centro día - Merienda Am	690	$ 2.884,38	147	$ 292.562.808,34	21	14.490	$ 41.794.686,91	$ 41.794.686,91	$ 250.768.121,44	14,29%
Centro día - Almuerzo	723	$ 7.453,63	147	$ 792.178.768,00	21	15.183	$ 113.168.395,43	$ 113.168.395,43	$ 679.010.372,57	14,29%
Centro móvil - Merienda	430	$ 4.328,42	6	$ 11.167.315,00	0	0	$ 0,00	$ 0,00	$ 11.167.315,00	0,00%
Kits nutricionales - Paquete	430	$ 256.262,44	6	$ 661.157.088,00	0	0	$ 0,00	$ 0,00	$ 661.157.088,00	0,00%
			Subtotal	**$ 1.809.472.298,03**		**Subtotal**	**$ 160.963.667,42**	**$ 160.963.667,42**	**$ 1.648.508.630,61**	**8,90%**

Descripción	Cobertura	PU	Meses	Total	27 jun a 26 de jul			Ejecución acumulada	Saldos	% Ejecución
					Mes	Cantidad	Valor ejecutado			
Recurso humano	-	Global	6	$ 565.800.000,00	1	Global	$ 94.300.000,00	$ 94.300.000,00	$ 471.500.000,00	16,67%
Arriendo infraestructura, mantenimiento, adecuación y suministros	-	Global	6	$ 128.852.573,00	1	Global	$ 73.000.000,00	$ 73.000.000,00	$ 55.852.573,00	56,65%
Capacitación y formación para el recurso humano	-	Global	6	$ 15.000.000,00	1	Global	$ 0,00	$ 0,00	$ 15.000.000,00	0,00%
Elementos de aseo, protección y bioseguridad	-	Global	6	$ 31.289.358,82	1	Global	$ 10.800.422,52	$ 10.800.422,52	$ 20.488.936,30	34,52%
Transporte	-	Global	6	$ 168.000.000,00	1	Global	$ 28.000.000,00	$ 28.000.000,00	$ 140.000.000,00	16,67%
Dotación	-	Global	6	$ 105.049.333,33	1	Global	$ 68.069.333,33	$ 68.069.333,33	$ 36.980.000,00	64,80%
Actividades inmersas en los ejes	-	Global	6	$ 253.216.719,28	1	Global	$ 8.000.000,00	$ 8.000.000,00	$ 245.216.719,28	3,16%
Superación de la dependencia económica de las personas mayores	-	Global	6	$ 20.000.000,00	1	Global	$ 0,00	$ 0,00	$ 20.000.000,00	0,00%
Plan exequial	-	Global	6	$ 10.000.000,00	1	Global	$ 0,00	$ 0,00	$ 10.000.000,00	0,00%
			Subtotal	**$ 1.243.991.265,15**		**Subtotal**	**$ 282.169.756,85**	**$ 282.169.755,85**	**$ 961.821.509,30**	**22,68%**
			TOTAL	**$ 3.053.463.563,19**		**Total, mes**	**$ 443.133.423,27**	**$ 443.133.423,27**	**$ 2.610.330.139,92**	**14,51%**

Tabla 40. Resumen ejecución financiera global

Descripción	Valor Contratado	Valor ejecutado mes de julio	Valor por ejecutar	Porcentaje ejecutado
Insumos Alimentos	$ 1.809.472.298,03	$ 0,00	$ 1.809.472.298,03	0,00%
Recurso Humano	$ 565.800.000,00	$ 0,00	$ 565.800.000,00	0,00%
Arriendo Infraestructura, mantenimiento, adecuación y suministros	$ 128.852.573,00	$ 0,00	$ 128.852.573,00	0,00%
Capacitación y formación para el Recurso Humano	$ 15.000.000,00	$ 0,00	$ 15.000.000,00	0,00%
Elementos de aseo / protección y bioseguridad	$ 31.289.358,82	$ 0,00	$ 31.289.358,82	0,00%
Transporte (Alquiler de vehículos)	$ 168.000.000,00	$ 0,00	$ 168.000.000,00	0,00%
Dotación vestido labor	$ 105.049.333,33	$ 0,00	$ 105.049.333,33	0,00%
Actividades psicosociales	$ 200,000,000,00	$ 0,00	$ 200,000,000,00	0,00%
Superación de la dependencia económica de las personas mayores	$ 20.000.000,00	$ 0,00	$ 20.000.000,00	0,00%
Plan exequial	$ 10.000.000,00	$ 0,00	$ 10.000.000,00	0,00%
Total	**$ 3.053.463.563,19**	**$ 0,00**	**$ 3.053.463.563,19**	**0,00%**

Si bien es cierto que se viene verificando y comprobando la prestación del servicio por parte del operador a través de la realización de las visitas técnicas, administrativas y sociales, no se puede determinar el porcentaje de ejecución financiera hasta tanto el contratista presente el acta parcial documentando e indicando el total de raciones entregadas y demás rubros ejecutados.

SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES

De tipo administrativo

Se recomienda mayor organización en la gestión documental por parte del contratista a fin de facilitar el acceso a la información tanto física como digitalizada.

De tipo técnico

Se recomienda dar inicio inmediato a la capacitación del personal de apoyo y manipulación de alimentos en temas referentes a plan de saneamiento básico y sus subprogramas. De igual forma, la puesta la implementación inmediata del plan de saneamiento básico de manera integral.

De tipo social

Se recomienda disponer de una planilla o formato de registro de control de asistencia y entrega de raciones diarias que lleve los datos del adulto mayor como lo son nombres, apellidos y número de cédula de manera predeterminada a fin de optimizar el proceso de toma de huellas diarias.

Es importante contar con un registro claro y organizado de novedades en lo referente al retiro e ingreso de nuevos beneficiarios al programa, es decir, se recomienda disponer de una carpeta por cada centro día donde se vaya relacionando en un formato de novedades, la fecha de retiro, causal de retiro, datos de quien se retira y datos de quien lo reemplaza junto con su ficha de caracterización y demás documentos. Esto permite tener el soporte y una trazabilidad de aquellos adultos mayores que recibieron el suministro diario en fechas anteriores y que ya no están, garantizando de esta forma que hicieron parte del programa.

Atentamente,

SUSANA ROSA GUERRA MENDOZA
Representante legal

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano

Fecha: 16 de julio de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda en el comedor sede Toscano.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano

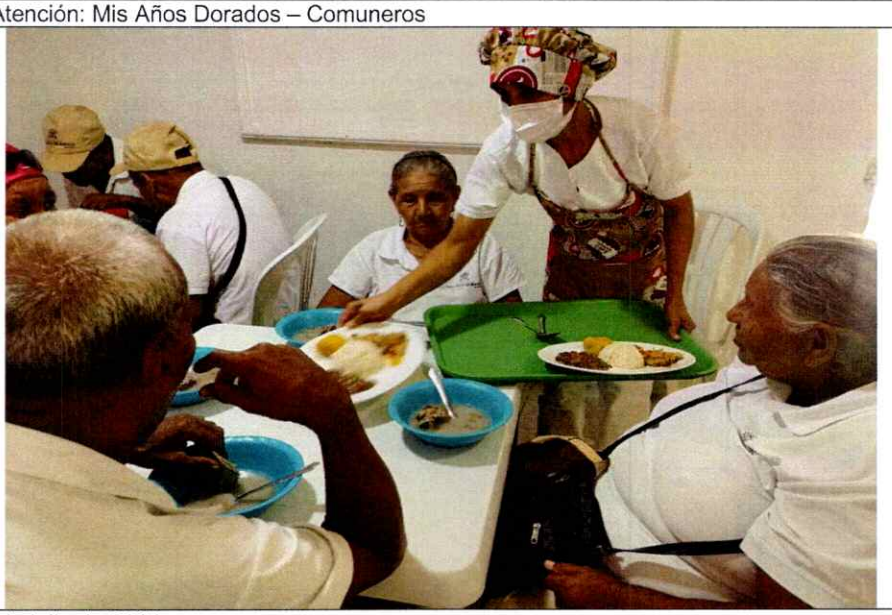
Fecha: 16 de julio de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo en el comedor sede Toscano.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de Febrero

Fecha: 17 de julio de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Manipuladoras de alimentos del programa en el comedor sede 17 de Febrero.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de Febrero

Fecha: 17 de julio de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo en el comedor sede 17 de Febrero.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Comuneros

Fecha: 18 de julio de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Manipuladoras del programa entregando ración tipo almuerzo en el comedor sede Comunero.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Comuneros

Fecha: 18 de julio de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo en el comedor sede Comuneros.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de febrero

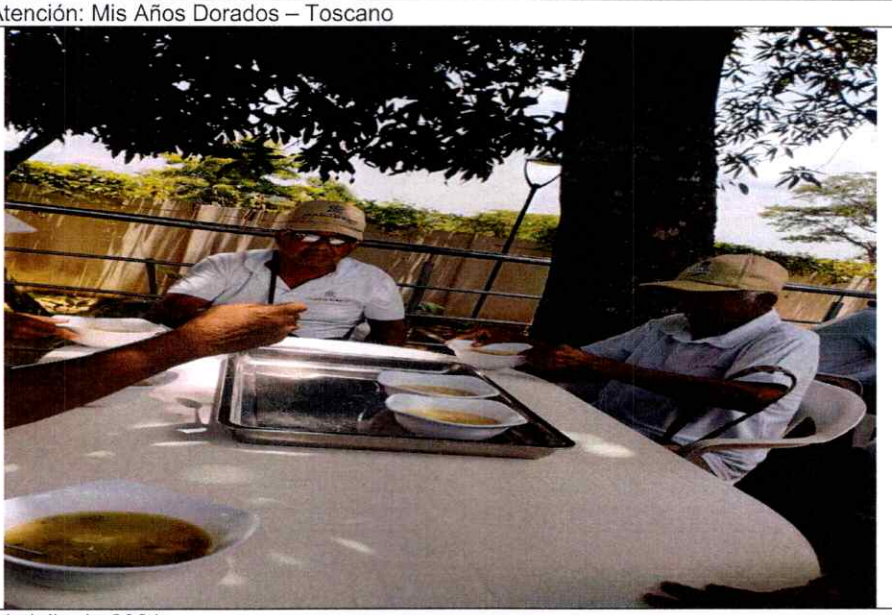
Fecha: 19 de julio de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico

Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda en el comedor sede 17 de Febrero.
Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de Febrero

Fecha: 19 de julio de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo en el comedor sede 17 de febrero.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano

Fecha: 24 de julio de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Manipuladoras de alimentos del programa preparando ración tipo almuerzo en el comedor sede Toscano.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano

Fecha: 24 de julio de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa en el comedor sede Toscano.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Comuneros

Fecha: 25 de julio de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo en el comedor sede Comuneros.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Palmita

Fecha: 26 de julio de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Entrega de ración tipo merienda a beneficiarios del programa en el comedor sede La Palmita.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Palmita

Fecha: 26 de julio de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa en el comedor sede La Palmita.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano

Fecha: 16 de julio de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda en el comedor sede Toscano.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Comuneros

Fecha: 01 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Ración tipo almuerzo del programa en el comedor sede Comuneros.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Comuneros

Fecha: 01 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo en el comedor sede Comueros.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano

Fecha: 2 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Ración tipo desayuno para beneficiarios en el comedor sede Toscano.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano

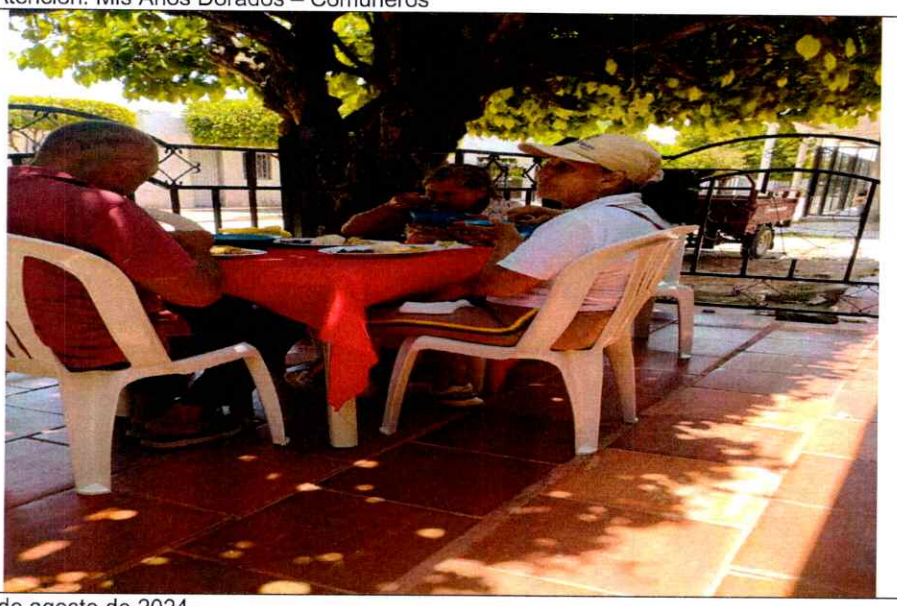
Fecha: 02 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo desayuno en el comedor sede Toscano.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de Febrero

Fecha: 03 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo en el comedor sede 17 de febrero.

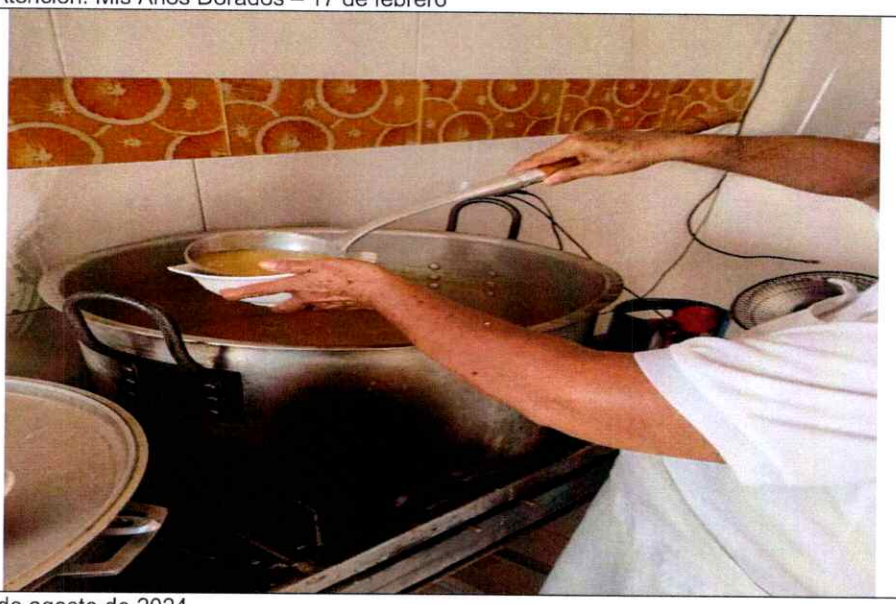
Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de febrero

Fecha: 03 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa en el comedor sede 17 de febrero.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Comuneros

Fecha: 06 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo en el comedor sede Comuneros.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de febrero

Fecha: 08 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo en el comedor sede 17 de febrero

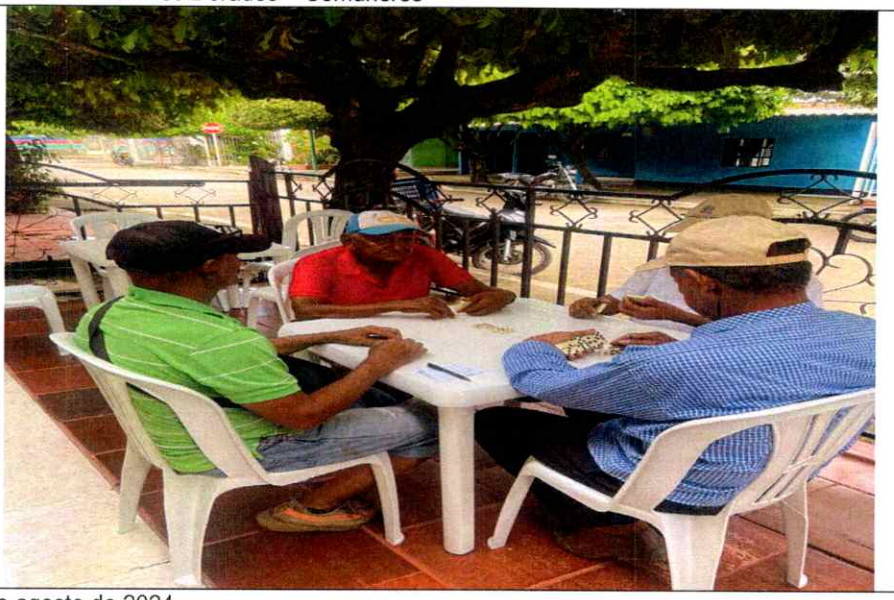
Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de febrero

Fecha: 08 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Manipuladoras de alimentos del programa sirviendo la ración tipo almuerzo en el comedor sede 17 de febrero.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano

Fecha: 09 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo en el comedor sede Toscano.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano

Fecha: 09 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico

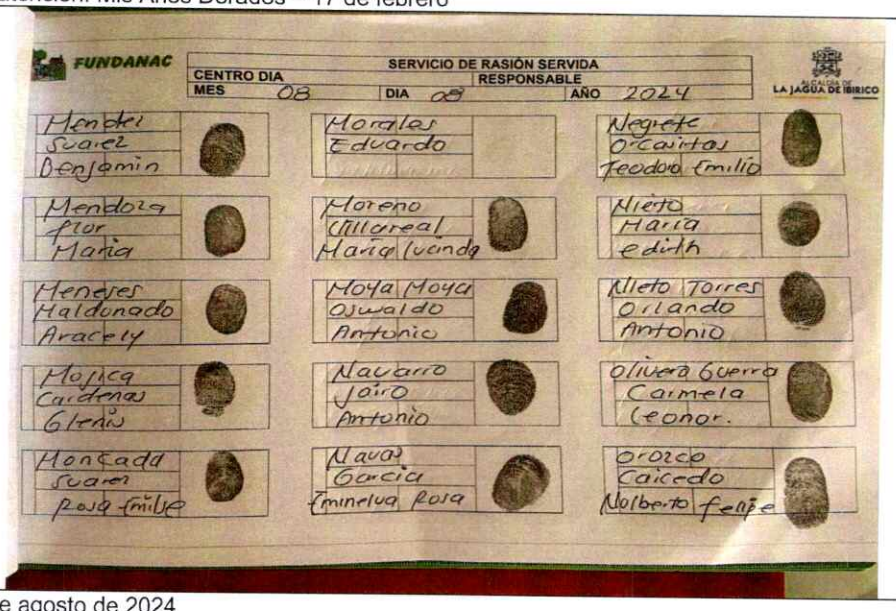
Punto de atención: Mis Años Dorados – Comuneros

Fecha: 6 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico (Cesar)
Descripción: Beneficiarios del programa se encuentran realizando actividades de mesa, en el comedor sede los comuneros.

Punto de atención: Mis Años Dorados – Comuneros

Fecha: 6 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico (Cesar)
Descripción: toma de asistencia (huellas) en el comedor sede los comuneros.

Punto de atención: Mis Años Dorados – 17 de Febrero

Fecha: 8 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico (Cesar)
Descripción: Beneficiarios del programa se encuentran realizando actividades de mesa, en el comedor sede 17 de febrero.

Punto de atención: Mis Años Dorados – 17 de febrero

Fecha: 8 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico (Cesar)
Descripción: toma de asistencia (huellas) en el comedor sede 17 de febrero.

Punto de atención: Mis Años Dorados – Toscano

Fecha: 9 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico (Cesar)
Descripción: Beneficiarios del programa se encuentran realizando actividades de mesa, en el comedor sede toscano.

ACTAS DE VISITA DE INTERVENTORÍA

COMPONENTE TÉCNICO

Valledupar – Cesar – Colombia
Calle 7 D N° 16 – 65 Pontevedra
Telefonos: 3104562228 – 6055823923
Correo: intercondelcaribe@hotmail.com

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	16 de julio de 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis años dorados – Toxcano (principal)				
Dirección	Calle 3 # 9-129 Toxcano			**Teléfono:**	321 6749581
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Milagros Bonilla			**Cargo:**	Promotor Social
Nombre de quien realiza la visita:	Mailen Bueno Bolaños			**Cargo:**	Supervisor.
Visita Verificación de ETA:		**Componente:**	TÉCNICO	**Visita SPQR:**	

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El comedor está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad,maleza y aguas estancadas.	0	✓	NA	NO	
2	El comedor cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	✓	NA	NO	
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación,área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección.	0	✓	NA	NO	
4	El área de distribución cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	0	✓	NA	NO	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	✓	NA	NO	
6	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	✓	NA	NO	
7	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor cumple con el espacio mínimoque garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	✓	NA	NO	
8	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	✓	NA	NO	
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	✓	NA	NO	
10	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	✓	NA	NO	
11	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	✓	NA	NO	
12	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior están provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	X	1	NA	NO	
13	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	✓	NA	NO	
14	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	X	1	NA	NO	
15	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufacture ubicados en las instalaciones.	X	1	NA	NO	
16	Existe plena identificación de los distintos lugares a través de una clara señalización al interior del centro día.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	81%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	16 de julio de 2024	VERSION	07/07/2024

2. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El almacenamiento de los insumos y materias primas serealiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buenestado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	✓	NA	NO	
2	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	0	✓	NA	NO	
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre - 2°C a 4°C.	0	✓	NA	NO	
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.	0	✓	NA	NO	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

3. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	0	✓	NA	NO	
2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	0	✓	NA	NO	
3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	X	1	NA	NO	Se recomienda capacitación a manipuladoras.
4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) segúnsea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	0	✓	NA	NO	
5	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.	X	1	NA	NO	
6	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50%

4. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los ciclos de menú y listas de intercambio se encuentran debidamente publicados.	X	1	NA	NO	Publicar lista de intercambio
2	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	0	✓	NA	NO	
3	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo con el ciclo de menú establecido	0	✓	NA	NO	
4	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	16 de julio de 2024	VERSION	07/07/2024

5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de colorclaro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	✓	NA	NO	
2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	0	✓	NA	NO	
3	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	X	1	NA	NO	
4	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	X	1	NA	NO	
5	El personal ajeno al área de preparación ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	✓	NA	NO	
6	Las raciones servidas son entregadas en el horario establecido para ello	0	✓	NA	NO	

TOTAL, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66%

6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	
2	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	X	1	NA	NO	Pedir fichas técnicas al proveedor.
3	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas selavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	X	1	NA	NO	Capacitar a las manipuladoras.
4	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegidoy se encuentran debidamente rotulados y organizados.	X	1	NA	NO	Cambiar productos de lugar.

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

7. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	✓	NA	NO	
2	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	
3	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte.	X	1	NA	NO	Solicitar certificado de potabilidad del agua.
4	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	25%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	16 de julio de 2024	VERSION	07/07/2024

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	✓	NA	NO	
2	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	
3	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66'/.

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	0	✓	NA	NO	
2	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50'/.

10. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	0	1	NA	NO ✓	
2	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	0	1	NA	NO ✓	
3	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	0	1	NA	NO ✓	
4	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	0	1	NA	✓	
5	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo con la normatividad vigente.	0	1	NA	NO ✓	
6	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.	0	1	NA	✓	

TOTAL, CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

11. EQUIPOS Y UTENSILIOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	X	1	NA	NO	Cambiar utensilios de madera por material sanitario.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoria N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	16 de julio de 2024	VERSION	07/07/2024

2	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los beneficiarios del programa sonde material lavable y fácil desinfección.	0	✓	NA	NO	
3	El equipo y menaje con que cuenta el centro día o centro de protección es suficiente para laatención de la totalidad de los beneficiarios.	0	✓	NA	NO	
4	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	X	1	NA	NO	
5	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	X	1	NA	NO	

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40%.

12. SALUD OCUPACIONAL

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	X	1	NA	NO	
2	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.

RESULTADO DE LA VISITA

Hora inicio:	9:00	Hora Terminación:	1:00 pm		
PUNTAJE ESPERADO:	57	PUNTAJE OBTENIDO:	35	PORCENTAJE %:	61.40%.
CONCEPTO FINAL: CRITICO [0%- 59.9%]; ACEPTABLE [60% -79.9%]; FAVORABLE [80%-100%]					

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

No hay hojas de vida, exámenes médicos, certificados de las manipulaqoras.
El centro no tiene extintor.
Se recomienda cambiar estibas de madera por unas de material sanitario, al igual que los utensilios de preparación y servido.
Colocar malla anti-insectos a ventanas.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	16 de julio de 2024	VERSION	07/07/2024

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA DE PARTE DEL OPERADOR Y CONSTANCIA DE RECIBIDO DE COPIA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1064107129	Milagros Bonelle Rojas	Promotora Salud	Milagros Bonelle

DATOS DE QUIEN(ES) REALIZA(N) LA VISITA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Mailen Guerra Bolaño	Supervisor	Mailen G.

Sistema de Atención al Ciudadano
Interventorías & Consultorías del Caribe S.A.S

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3015707545
Email: interamlajaguadeibirico2024@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de La Jagua de Ibirico. Cesar

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 92 06 | (+ 57) (5) 576 90 24
Carrera 6 # 3A - 23 La Jagua de Ibirico, Cesar
Email: secretariadelamujer@lajaguadeibirico-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	17 de julio del 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis años dorados - 17 de febrero				
Dirección				**Teléfono:**	
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Patricia García Ortiz			**Cargo:**	Promotor Social
Nombre de quien realiza la visita:	Maiten Viera Bolaños			**Cargo:**	Supervisor.
Visita Verificación de ETA:		**Componente:**	TÉCNICO	**Visita SPQR:**	

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El comedor está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	✓	NA	NO	
2	El comedor cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	X	1	NA	NO	
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección.	0	✓	NA	NO	
4	El área de distribución cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	0	✓	NA	NO	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	✓	NA	NO	
6	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	✓	NA	NO	
7	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor cumple con el espacio mínimoque garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	✓	NA	NO	
8	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	✓	NA	NO	
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	✓	NA	NO	
10	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	✓	NA	NO	
11	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	✓	NA	NO	
12	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior están provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	X	1	NA	NO	
13	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	✓	NA	NO	
14	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	X	1	NA	NO	
15	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura ubicados en las instalaciones.	X	1	NA	NO	
16	Existe plena identificación de los distintos lugares a través de una clara señalización al interior del centro día.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	75%.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	17 de julio de 2024	VERSION	07/07/2024

2. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buenestado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	✓	NA	NO	
2	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	0	✓	NA	NO	
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C.	✓	1	NA	NO	Buscar neveras para productos de refrigeración.
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.	0	✓	NA	NO	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%.

3. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	0	✓	NA	NO	
2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	0	✓	NA	NO	
3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	X	1	NA	NO	Manipuladoras necesitan capacitación.
4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	0	✓	NA	NO	
5	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.	X	1	NA	NO	No se cuenta con registros.
6	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50%.

4. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los ciclos de menú y listas de intercambio se encuentran debidamente publicados.	X	1	NA	NO	Publicar lista de intercambio.
2	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	0	✓	NA	NO	
3	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo con el ciclo de menú establecido	0	✓	NA	NO	
4	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	17 de julio 2024	VERSION	07/07/2024

5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de colorclaro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	✓	NA	NO	
2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	0	✓	NA	NO	
3	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	X	1	NA	NO	No hay hojas de vida de las manipuladoras.
4	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	X	1	NA	NO	
5	El personal ajeno al área de preparación ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	✓	NA	NO	
6	Las raciones servidas son entregadas en el horario establecido para ello	0	✓	NA	NO	

TOTAL, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66%

6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	
2	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	X	1	NA	NO	
3	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas selavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	X	1	NA	NO	Se recomienda capacitación.
4	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegidoy se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	25%

7. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	✓	NA	NO	
2	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	
3	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte.	X	1	NA	NO	Solicitar certificado de potabilidad de agua
4	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	25%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	17 de Julio 2024	VERSION	07/07/2024

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporalde residuos sólidos.	0	✓	NA	NO	
2	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos,se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	
3	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33%.

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	0	✓	NA	NO	
2	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.

10. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	0	1	NA	X	
2	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	0	1	NA	X	
3	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos yllevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	0	1	NA	X	
4	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	0	1	NA	X	
5	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo con la normatividad vigente.	0	1	NA	X	
6	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuadocomo estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.	0	1	NA	X	

TOTAL, CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

11. EQUIPOS Y UTENSILIOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	X	1	NA	NO	Cambiar cucharones de mango de madera.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	17 de julio 2024	VERSION	07/07/2024

2	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los beneficiarios del programa sonde material lavable y fácil desinfección.	0	✓	NA	NO	
3	El equipo y menaje con que cuenta el centro día o centro de protección es suficiente para laatención de la totalidad de los beneficiarios.	0	✓	NA	NO	
4	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	X	1	NA	NO	
5	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	X	1	NA	NO	

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40%.

12. SALUD OCUPACIONAL

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	X	1	NA	NO	
2	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:		Hora Terminación:			
PUNTAJE ESPERADO:	57	PUNTAJE OBTENIDO:	33	PORCENTAJE %:	57.89%.
CONCEPTO FINAL: CRITICO [0%- 59.9%]; ACEPTABLE [60% -79.9%]; FAVORABLE [80%-100%]					

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

Capacitar a las manipuladoras en BPM.
Mantener alrededores libres de maleza.
El centro necesita nevera para productos refrigerados.
Solicitar certificado de potabilización del agua.
No hay hojas de vida de manipuladoras, exámenes, certificados.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA		VERSION	07/07/2024

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA DE PARTE DEL OPERADOR Y CONSTANCIA DE RECIBIDO DE COPIA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1064118868	Patricia Garcia	Promotora	Patricia G.

DATOS DE QUIEN(ES) REALIZA(N) LA VISITA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065549861	Mailen Guerra Bolaños	Supervisor	Hayleu G.

Sistema de Atención al Ciudadano
Interventorías & Consultorías del Caribe S.A.S

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3015707545
Email: interamlajaguadeibirico2024@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de La Jagua de Ibirico. Cesar

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 92 06 | (+ 57) (5) 576 90 24
Carrera 6 # 3A - 23 La Jagua de Ibirico, Cesar
Email: secretariadelamujer@lajaguadeibirico-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	18 de julio de 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis años dorados – Comuneros				
Dirección	Diag. 6 # 10A-26			**Teléfono:**	3148050791
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Hilda Espaza			**Cargo:**	Promotor Social
Nombre de quien realiza la visita:	Marlen Elena Bolaños			**Cargo:**	Supervisor de campo
Visita Verificación de ETA:		**Componente:**	TÉCNICO	**Visita SPQR:**	

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El comedor está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	✓	NA	NO	
2	El comedor cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	✗	1	NA	NO	
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección.	0	✓	NA	NO	
4	El área de distribución cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	0	✓	NA	NO	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	✓	NA	NO	
6	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	✓	NA	NO	
7	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor cumple con el espacio mínimoque garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	✓	NA	NO	
8	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	✓	NA	NO	
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	✗	1	NA	NO	
10	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	✓	NA	NO	
11	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	✓	NA	NO	
12	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior están provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	✗	1	NA	NO	
13	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	✓	NA	NO	
14	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	✗	1	NA	NO	
15	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura ubicados en las instalaciones.	✗	1	NA	NO	
16	Existe plena identificación de los distintos lugares a través de una clara señalización al interior del centro día.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	68%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	18 de Julio de 2024	VERSION	07/07/2024

2. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El almacenamiento de los insumos y materias primas serealiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buenestado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	✓	NA	NO	
2	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	0	✓	NA	NO	
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C.	0	✓	NA	NO	
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.	0	✓	NA	NO	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%.

3. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	X	1	NA	NO	Area de preparación se encuentra a la intemperie
2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	0	✓	NA	NO	
3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	0	✓	NA	NO	
4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) segúnsea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	0	✓	NA	NO	
5	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.	X	1	NA	NO	
6	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50%.

4. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los ciclos de menú y listas de intercambio se encuentran debidamente publicados.	X	1	NA	NO	Publicar lista de intercambio y minuta en lugar visible
2	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	0	✓	NA	NO	
3	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo con el ciclo de menú establecido	0	✓	NA	NO	
4	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	18 de julio de 2024	VERSION	07/07/2024

5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de colorclaro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	✓	
2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	✓	
3	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	X	
4	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	X	
5	El personal ajeno al área de preparación ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	✓	
6	Las raciones servidas son entregadas en el horario establecido para ello	✓	

TOTAL, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66%

6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	
2	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	X	
3	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas selavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	X	
4	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegidoy se encuentran debidamente rotulados y organizados.	✓	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	25%

7. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	✓	
2	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	
3	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte.	X	Solicito certificado potabilización del agua.
4	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	X	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	25%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	18 de Julio 2024	VERSION	07/07/2024

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	✓	NA	NO	
2	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	
3	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	33%

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	0	✓	NA	NO	
2	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.

10. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	0	1	NA	NO X	
2	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	0	1	NA	NO X	
3	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	0	1	NA	NO X	
4	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	0	1	NA	NO X	
5	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo con la normatividad vigente.	0	1	NA	NO X	
6	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.	0	1	NA	NO X	

TOTAL, CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

11. EQUIPOS Y UTENSILIOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	X	1	NA	NO	Cambiar cucharones con mango de madera.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	18 de Julio 2024	VERSION	07/07/2024

2	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los beneficiarios del programa sonde material lavable y fácil desinfección.	0	✓	NA	NO	
3	El equipo y menaje con que cuenta el centro día o centro de protección es suficiente para laatención de la totalidad de los beneficiarios.	0	✓	NA	NO	
4	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	X	1	NA	NO	
5	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	X	1	NA	NO	

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40%

12. SALUD OCUPACIONAL

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	X	1	NA	NO	
2	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:		Hora Terminación:			
PUNTAJE ESPERADO:	57	PUNTAJE OBTENIDO:	34	PORCENTAJE %:	59.6%
CONCEPTO FINAL: CRITICO [0%- 59.9%]; ACEPTABLE [60% -79.9%]; FAVORABLE [80%-100%]					

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

Hay muchas instalaciones electricas expuestos en el area de preparación.
El area de preparación de los alimentos se encuentra a la intemperie pudiendo ocasionar contaminación.
Se recomienda cambiar estibas y utensilios de preparación de madera por unos de material sanitario.
Colocar minuta en lugar visible del comedor y publicar lista de intercambio.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	18 de Julio 2024	VERSION	07/07/2024

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA DE PARTE DEL OPERADOR Y CONSTANCIA DE RECIBIDO DE COPIA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
Hº Cda E 32723018	Hº Cda Epalza	promotora	Hº Cda E.

DATOS DE QUIEN(ES) REALIZA(N) LA VISITA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Marlen Marcela Guerra Bolaños	Supervisora	

Sistema de Atención al Ciudadano
Interventorías & Consultorías del Caribe S.A.S

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3015707545
Email: interamlajaguadelbirico2024@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de La Jagua de Ibirico. Cesar

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 92 06 | (+ 57) (5) 576 90 24
Carrera 6 # 3A - 23 La Jagua de Ibirico, Cesar
Email: secretariadelamujer@lajaguadeibirico-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	19- julio 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis años dorados - 17 de febrero				
Dirección				**Teléfono:**	
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Patricia García Ortiz			**Cargo:**	Promotor Social
Nombre de quien realiza la visita:	Marlen Cuero Bolaños			**Cargo:**	Supervisor
Visita Verificación de ETA:		**Componente:**	TÉCNICO	**Visita SPQR:**	

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El comedor está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	✓ 1	NA	NO	
2	El comedor cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	X	1	NA	NO	
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección.	0	✓ 1	NA	NO	
4	El área de distribución cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	0	✓	NA	NO	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	✓	NA	NO	
6	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	✓	NA	NO	
7	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor cumple con el espacio mínimoque garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	✓	NA	NO	
8	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	✓	NA	NO	
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	✓	NA	NO	
10	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	✓	NA	NO	
11	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	✓	NA	NO	
12	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior están provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	X	1	NA	NO	
13	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	✓	NA	NO	
14	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	X	1	NA	NO	
15	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura ubicados en las instalaciones.	X	1	NA	NO	
16	Existe plena identificación de los distintos lugares a través de una clara señalización al interior del centro día.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	75%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	19 Julio 2024	VERSION	07/07/2024

2. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El almacenamiento de los insumos y materias primas serealiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buenestado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	✓	NA	NO	
2	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	0	✓	NA	NO	
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C.	X	1	NA	NO	Buscar nevera para productos de refrigeración.
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.	0	✓	NA	NO	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%.

3. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	0	✓	NA	NO	
2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	0	✓	NA	NO	
3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	X	1	NA	NO	Manipuladoras necesitan capacitación.
4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) segúnsea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	0	✓	NA	NO	
5	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.	X	1	NA	NO	No se cuenta con registros.
6	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	Y	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50%.

4. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los ciclos de menú y listas de intercambio se encuentran debidamente publicados.	X	1	NA	NO	Publicar lista de intercambio.
2	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	0	✓	NA	NO	
3	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo con el ciclo de menú establecido	0	✓	NA	NO	
4	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	19 de Julio 2024	VERSION	07/07/2024

5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de colorclaro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	✓	NA	NO	
2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	0	✓	NA	NO	
3	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	X	1	NA	NO	No hay hojas de vida de las manipuladoras.
4	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	X	1	NA	NO	
5	El personal ajeno al área de preparación ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	✓	NA	NO	
6	Las raciones servidas son entregadas en el horario establecido para ello	0	✓	NA	NO	

TOTAL, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66%

6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
1	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	
2	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	X	1	NA	NO	
3	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas selavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	X	1	NA	NO	Se recomienda capacitación.
4	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegidoy se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	25%

7. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
1	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	✓	NA	NO	
2	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	
3	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte.	X	1	NA	NO	Solicitar certificado de potabilidad de agua.
4	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	25%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	19 de Julio 2024	VERSION	07/07/2024

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	✓	NA	NO	
2	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	
3	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33%

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	0	✓	NA	NO	
2	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

10. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	0	1	NA	X	
2	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	0	1	NA	X	
3	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	0	1	NA	X	
4	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	0	1	NA	X	
5	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo con la normatividad vigente.	0	1	NA	X	
6	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.	0	1	NA	X	

TOTAL, CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

11. EQUIPOS Y UTENSILIOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	X	1	NA	NO	Cambiar cucharones de mango de madera.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	19 de Julio de 2024	VERSION	07/07/2024

2	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los beneficiarios del programa sonde material lavable y fácil desinfección.	0	✓	NA	NO	
3	El equipo y menaje con que cuenta el centro día o centro de protección es suficiente para laatención de la totalidad de los beneficiarios.	0	✓	NA	NO	
4	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	X	1	NA	NO	
5	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	X	1	NA	NO	

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40%.

12. SALUD OCUPACIONAL

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	X	1	NA	NO	
2	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:		Hora Terminación:			
PUNTAJE ESPERADO:	57	PUNTAJE OBTENIDO:	33	PORCENTAJE %:	57.89%.
CONCEPTO FINAL: CRITICO [0%- 59.9%]; ACEPTABLE [60% -79.9%]; FAVORABLE [80%-100%]					

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

El centro necesita nevera para productos de refrigeración.
Se recomienda capacitar a las manipuladoras en BPM, higiene, limpieza y desinfección.
Mantener los alrededores libres de malezas.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA		VERSION	07/07/2024

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA DE PARTE DEL OPERADOR Y CONSTANCIA DE RECIBIDO DE COPIA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1.064.118.868	Patricia Garcia	promotora	Patricia G.

DATOS DE QUIEN(ES) REALIZA(N) LA VISITA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Marlen Cuello Bolaños	Supervisor.	

Sistema de Atención al Ciudadano
Interventorías & Consultorías del Caribe S.A.S

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3015707545
Email: interamiajaguadeibirico2024@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de La Jagua de Ibirico. Cesar

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 92 06 | (+ 57) (5) 576 90 24
Carrera 6 # 3A - 23 La Jagua de Ibirico, Cesar
Email: secretariadelamujer@lajaguadeibirico-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	24 de julio de 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis años dorados - Toscano.				
Dirección	Calle 3 # 9-129 Toscano			**Teléfono:**	321 674 95 81
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Milagros Bonilla			**Cargo:**	promotor Social
Nombre de quien realiza la visita:	Maiten Guerra Bolaños.			**Cargo:**	Supervisor.
Visita Verificación de ETA:		**Componente:**	TÉCNICO	**Visita SPQR:**	

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El comedor está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad,maleza y aguas estancadas.	0	✓	NA	NO	
2	El comedor cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	✓	NA	NO	
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación,área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección.	0	✓	NA	NO	
4	El área de distribución cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	0	✓	NA	NO	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	✓	NA	NO	
6	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	✓	NA	NO	
7	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor cumple con el espacio mínimoque garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	✓	NA	NO	
8	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	✓	NA	NO	
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	✓	NA	NO	
10	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	✓	NA	NO	
11	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	✓	NA	NO	
12	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior están provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	X	1	NA	NO	
13	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	✓	NA	NO	
14	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	X	1	NA	NO	
15	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura ubicados en las instalaciones.	X	1	NA	NO	
16	Existe plena identificación de los distintos lugares a través de una clara señalización al interior del centro día.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	81 %

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	24 de julio de 2024	VERSION	07/07/2024

2. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El almacenamiento de los insumos y materias primas serealiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buenestado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	/	NA	NO	
2	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	0	✓	NA	NO	
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C.	0	✓	NA	NO	
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.	0	✓	NA	NO	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0	✓	NA	NC	

TOTAL, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%.

3. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	0	1 ✓	NA	NO	
2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	0	✓	NA	NO	
3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	X	1	NA	NO	Se recomienda capacitación a manipuladoras.
4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) segúnsea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	0	✓	NA	NO	
5	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.	X	1	NA	NO	
6	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50%.

4. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los ciclos de menú y listas de intercambio se encuentran debidamente publicados.	X	1	NA	NO	Publicar lista de intercambio.
2	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	0	✓	NA	NO	
3	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo con el ciclo de menú establecido	0	✓	NA	NO	
4	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	24 de julio de 2024	VERSION	07/07/2024

5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de colorclaro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	✓	NA	NO	
2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	0	✓	NA	NO	
3	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	✗	1	NA	NO	
4	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	✗	1	NA	NO	
5	El personal ajeno al área de preparación ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	✓	NA	NO	
6	Las raciones servidas son entregadas en el horario establecido para ello	0	✓	NA	NO	

TOTAL, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66%

6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	✗	1	NA	NO	
2	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	✗	1	NA	NO	Pedir fichas técnicas al proveedor.
3	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas selavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	✗	1	NA	NO	Capacitar a las manipuladoras.
4	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegidoy se encuentran debidamente rotulados y organizados.	✗	1	NA	NO	Cambiar productos de lugar

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

7. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	✓	NA	NO	
2	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	✗	1	NA	NO	
3	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte.	✗	1	NA	NO	Solicitar certificado de potabilidad del agua.
4	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	✗	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	25%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	24 de Julio de 2024	VERSION	07/07/2024

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporalde residuos sólidos.	0	✓	NA	NO	
2	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos,se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	
3	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66%.

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	0	✓	NA	NO	
2	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.

10. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	0	1	NA	X NO	
2	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	0	1	NA	X	
3	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos yllevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	0	1	NA	X	
4	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	0	1	NA	X NO	
5	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo con la normatividad vigente.	0	1	NA	X	
6	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuadocomo estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.	0	1	NA	X	

TOTAL, CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

11. EQUIPOS Y UTENSILIOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	X	1	NA	NO	Cambiar utensilios de mango de madera, por material sanitario.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	24 de julio de 2024	VERSION	07/07/2024

#						
2	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los beneficiarios del programa sonde material lavable y fácil desinfección.	0	✓	NA	NO	
3	El equipo y menaje con que cuenta el centro día o centro de protección es suficiente para laatención de la totalidad de los beneficiarios.	0	✓	NA	NO	
4	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	X	1	NA	NO	
5	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	X	1	NA	NO	

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40%.

12. SALUD OCUPACIONAL

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	X	1	NA	NO	
2	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:10 am	Hora Terminación:	12:40 pm		
PUNTAJE ESPERADO:	57	PUNTAJE OBTENIDO:	35	PORCENTAJE %:	61.40%.
CONCEPTO FINAL: CRITICO [0%- 59.9%]; ACEPTABLE [60% -79.9%]; FAVORABLE [80%-100%]					

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

Se recomienda cambiar estibas de madera por unas de material sanitario, al igual que utensilios de preparación del Centro.
No hay hojas de vida, examenes médicos, certificados.
El centro no tiene extintor.
Colocar malla anti-insectos a ventanas.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	24 de julio del 2024	VERSION	07/07/2024

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA DE PARTE DEL OPERADOR Y CONSTANCIA DE RECIBIDO DE COPIA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1064107129	Milagros Bonilla	Promotora Social	Milagros Bonilla.

DATOS DE QUIEN(ES) REALIZA(N) LA VISITA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Maiten Garcia Bolaños	Supervisor.	

Sistema de Atención al Ciudadano
Interventorías & Consultorías del Caribe S.A.S

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3015707545
Email: interamlajaguadeibirico2024@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de La Jagua de Ibirico. Cesar

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 92 06 | (+ 57) (5) 576 90 24
Carrera 6 # 3A - 23 La Jagua de Ibirico, Cesar
Email: secretariadelamujer@lajaguadeibirico-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	25 de julio de 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis años dorados - Comuneros				
Dirección	Diag 6 # 10A-26			**Teléfono:**	3148050741.
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Hilda Espaiza			**Cargo:**	Promotor Social.
Nombre de quien realiza la visita:	Mailen Cuana			**Cargo:**	Supervisor.
Visita Verificación de ETA:		**Componente:**	TÉCNICO	**Visita SPQR:**	

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El comedor está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad,maleza y aguas estancadas.	0	✓	NA	NO	
2	El comedor cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	X	1	NA	NO	
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación,área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección.	0	✓	NA	NO	
4	El área de distribución cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	0	✓	NA	NO	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	✓	NA	NO	
6	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	✓	NA	NO	
7	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor cumple con el espacio mínimoque garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	✓	NA	NO	
8	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	✓	NA	NO	
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	X	1	NA	NO	
10	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	✓	NA	NO	
11	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	✓	NA	NO	
12	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior están provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	X	1	NA	NO	
13	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	✓	NA	NO	
14	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	X	1	NA	NO	
15	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura ubicados en las instalaciones.	X	1	NA	NO	
16	Existe plena identificación de los distintos lugares a través de una clara señalización al interior del centro día.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	68%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	25 de julio de 2024	VERSION	07/07/2024

2. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El almacenamiento de los insumos y materias primas serealiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buenestado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	✓	NA	NO	
2	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	0	✓	NA	NO	
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C.	0	✓	NA	NO	
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.	0	✓	NA	NO	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

3. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	X	1	NA	NO	Area de preparacion se enwentra a la intemperie.
2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	0	✓	NA	NO	
3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	0	✓	NA	NO	
4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) segúnsea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	0	✓	NA	NO	
5	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.	X	1	NA	NO	
6	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50%

4. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los ciclos de menú y listas de intercambio se encuentran debidamente publicados.	X	1	NA	NO	Publicar lista de intercambio y minuta en lugar visible
2	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	0	✓	NA	NO	
3	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo con el ciclo de menú establecido	0	✓	NA	NO	
4	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	25 de julio de 2024	VERSION	07/07/2024

5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de colorclaro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	✓	
2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	✓	
3	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	X	
4	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	X	
5	El personal ajeno al área de preparación ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	✓	
6	Las raciones servidas son entregadas en el horario establecido para ello	✓	

TOTAL, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66%.

6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	
2	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	X	
3	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas selavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	X	Se recomienda capacitación
4	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegidoy se encuentran debidamente rotulados y organizados.	✓	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	25%.

7. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	✓	
2	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	
3	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte.	X	Solicitar certificado de potabilidad del agua.
4	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	X	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	25%.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	25 de Julio 2024	VERSION	07/07/2024

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporalde residuos sólidos.	0	✓	NA	NO	
2	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos,se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	
3	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	33%.

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	0	✓	NA	NO	
2	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.

10. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	0	1	NA	X NO	
2	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	0	1	NA	X NO	
3	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos yllevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	0	1	NA	X NO	
4	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	0	1	NA	X NO	
5	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo con la normatividad vigente.	0	1	NA	X NO	
6	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuadocomo estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.	0	1	NA	X	

TOTAL, CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

11. EQUIPOS Y UTENSILIOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	X	1	NA	NO	Cambiar cucharones con mango de madera.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	25 de julio del 2024	VERSION	07/07/2024

2	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los beneficiarios del programa sonde material lavable y fácil desinfección.	0	✓	NA	NO	
3	El equipo y menaje con que cuenta el centro día o centro de protección es suficiente para laatención de la totalidad de los beneficiarios.	0	✓	NA	NO	
4	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	X	1	NA	NO	
5	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	X	1	NA	NO	

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40%

12. SALUD OCUPACIONAL

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	X	1	NA	NO	
2	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:		Hora Terminación:			
PUNTAJE ESPERADO:	57	PUNTAJE OBTENIDO:	34	PORCENTAJE %:	59.6%
CONCEPTO FINAL: CRITICO [0%- 59.9%]; ACEPTABLE [60% -79.9%]; FAVORABLE [80%-100%]					

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

-El área de preparación de los alimentos se encuentra a la interperie pudiendo ocasionar contaminación.
-Colocar minuta en lugar visible para el adulto mayor y publicar lista de intercambio.
-Hay muchas instalaciones electricas expuestas.
-Se recomienda cambiar estibas y utensilios de madera por unos de materal sanitario.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA		VERSION	07/07/2024

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA DE PARTE DEL OPERADOR Y CONSTANCIA DE RECIBIDO DE COPIA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
32723018	Hilda Espitia	promotora	Hilda E.

DATOS DE QUIEN(ES) REALIZA(N) LA VISITA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Mailen Guerra Bolaños	Supervisor	Mailen G

Sistema de Atención al Ciudadano
Interventorías & Consultorías del Caribe S.A.S

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3015707545
Email: interamlajaguadeibirico2024@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de La Jagua de Ibirico. Cesar

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 92 06 | (+ 57) (5) 576 90 24
Carrera 6 # 3A - 23 La Jagua de Ibirico, Cesar
Email: secretariadelamujer@lajaguadeibirico-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	26 de julio de 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis años dorados – La palmita				
Dirección	Barrio Francisco Gomez			**Telefono:**	3148726897
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Luz Marina Rovero Avila			**Cargo:**	Promotor Social
Nombre de quien realiza la visita:	Marlen Cuenca Bolaños			**Cargo:**	Supervisor.
Visita Verificación de ETA:		**Componente:**	TÉCNICO	**Visita SPQR:**	

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El comedor está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad,maleza y aguas estancadas.	0	✓	NA	NO	
2	El comedor cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	✓	NA	NO	
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación,área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección.	0	✓	NA	NO	
4	El área de distribución cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	0	✓	NA	NO	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	✓	NA	NO	
6	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	✓	NA	NO	
7	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor cumple con el espacio mínimoque garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	✓	NA	NO	
8	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	✓	NA	NO	
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	✓	NA	NO	
10	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	X	1	NA	NO	Sifón del área de preparación sin rejillas y por encima del nivel.
11	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	✓	NA	NO	
12	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior están provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	X	1	NA	NO	
13	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	✓	NA	NO	
14	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0	✓	NA	NO	
15	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura ubicados en las instalaciones.	X	1	NA	NO	
16	Existe plena identificación de los distintos lugares a través de una clara señalización al interior del centro día.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	81 %

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	26 de Julio de 2024	VERSION	07/07/2024

2. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buenestado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	X	1	NA	NO	El comedor no cuenta con estibas. alimentos en el piso.
2	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	0	✓	NA	NO	
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C.	0	✓	NA	NO	
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.	0	✓	NA	NO	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%.

3. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	0	✓	NA	NO	
2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	0	✓	NA	NO	
3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	X	1	NA	NO	Los manipuladores necesitan capacitación.
4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	0	✓	NA	NO	
5	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.	X	1	NA	NO	
6	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	X	1	NA	NO	El jugo se sirvió caliente no había hielo.

TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50%.

4. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los ciclos de menú y listas de intercambio se encuentran debidamente publicados.	X	1	NA	NO	Publicar lista de intercambio
2	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	0	✓	NA	NO	
3	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo con el ciclo de menú establecido	0	✓	NA	NO	
4	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría Nº 187 - 2024

FECHA DE VISITA	26 de Julio de 2024	VERSION	07/07/2024

5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de colorclaro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	✓	NA	NO	
2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	0	✓	NA	NO	
3	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	X	1	NA	NO	hoja de vida de los manipuladores no está en el cent
4	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	X	1	NA	NO	
5	El personal ajeno al área de preparación ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	✓	NA	NO	
6	Las raciones servidas son entregadas en el horario establecido para ello	0	✓	NA	NO	

TOTAL, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66%

6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	llevar registros
2	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	X	1	NA	NO	Pedir fichas técnicas al proveedor.
3	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas selavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	X	1	NA	NO	
4	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegidoy se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	25%

7. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	✓	NA	NO	
2	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	No se estan llevando registros.
3	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte.	X	1	NA	NO	Hacer solicitud de certificado de potabilidad.
4	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	25%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	26 de julio de 2024	VERSION	07/07/2024

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporalde residuos sólidos.	0	✓	NA	NO	
2	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos,se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	No se llevan registros
3	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	66%

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	0	✓	NA	NO	
2	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

10. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	0	1	NA	X	
2	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	0	1	NA	X	
3	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos yllevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	0	1	NA	X	
4	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	0	1	NA	X	
5	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo con la normatividad vigente.	0	1	NA	X	
6	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuadocomo estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.	0	1	NA	X	

TOTAL, CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

11. EQUIPOS Y UTENSILIOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	X	1	NA	NO	Cambiar utensilios que no tienen material sanitario.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	26 de julio	VERSION	07/07/2024

2	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los beneficiarios del programa sonde material lavable y fácil desinfección.	0	✓	NA	NO	
3	El equipo y menaje con que cuenta el centro día o centro de protección es suficiente para laatención de la totalidad de los beneficiarios.	0	✓	NA	NO	
4	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	X	1	NA	NO	
5	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	X	1	NA	NO	

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40%.

12. SALUD OCUPACIONAL

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	X	1	NA	NO	
2	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:		Hora Terminación:			
PUNTAJE ESPERADO:	57	PUNTAJE OBTENIDO:	35	PORCENTAJE %:	61.40%.
CONCEPTO FINAL: CRITICO [0%- 59.9%]; ACEPTABLE [60% -79.9%]; FAVORABLE [80%-100%]					

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

No cuentan con estibas y el alimento está directamente en el suelo, en el área de almacenamiento.
No se estan llevando registros, ni diligenciando formatos.
No estan las hojas de vida de las manipuladoras.
El jugo se está sirviendo a una temperatura no óptima.
El Centro no cuenta con extintor vigente.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	26 de Julio	VERSION	07/07/2024

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA DE PARTE DEL OPERADOR Y CONSTANCIA DE RECIBIDO DE COPIA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49 746 268	Luz Marina Rovero Avila	Promotora	Luz Marina Rovero A

DATOS DE QUIEN(ES) REALIZA(N) LA VISITA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Maiten Guerra Bolaños	Supervisor	Maiten G.

Sistema de Atención al Ciudadano
Interventorías & Consultorías del Caribe S.A.S

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3015707545
Email: interamlajaguadeibirico2024@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de La Jagua de Ibirico. Cesar

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 92 06 | (+ 57) (5) 576 90 24
Carrera 6 # 3A - 23 La Jagua de Ibirico, Cesar
Email: secretariadelamujer@lajaguadeibirico-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	01 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.106.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis años Dorados - Comuneros				
Dirección	Diag. 6 # 10A - 26			**Teléfono:**	3148050741
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Hilda Epalza			**Cargo:**	Promotor Social
Nombre de quien realiza la visita:	Maiten Guerra Bolaños			**Cargo:**	Supervisor campo.
Visita Verificación de ETA:		**Componente:**	TÉCNICO	**Visita SPQR:**	

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El comedor está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	✓	NA	NO	
2	El comedor cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	✗	1	NA	NO	
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección.	0	✓	NA	NO	
4	El área de distribución cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	0	✓	NA	NO	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	✓	NA	NO	
6	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	✓	NA	NO	
7	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor cumple con el espacio mínimoque garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	✓	NA	NO	
8	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	✓	NA	NO	
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	✗	1	NA	NO	
10	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	✓	NA	NO	
11	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	✓	NA	NO	
12	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior están provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	✗	1	NA	NO	
13	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	✓	NA	NO	
14	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	✗	1	NA	NO	
15	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura ubicados en las instalaciones.	✗	1	NA	NO	
16	Existe plena identificación de los distintos lugares a través de una clara señalización al interior del centro día.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	68%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	01 de agosto 2024	VERSION	07/07/2024

2. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El almacenamiento de los insumos y materias primas serealiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buenestado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	✓	NA	NO	
2	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	0	✓	NA	NO	
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C.	0	✓	NA	NO	
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.	0	✓	NA	NO	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

3. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	X 0	1	NA	NO	Área de preparación se encuentra a la intemperie
2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	0	✓	NA	NO	
3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	0	✓	NA	NO	
4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) segúnsea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	0	✓	NA	NO	
5	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.	X 0	1	NA	NO	
6	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	X 0	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50%.

4. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los ciclos de menú y listas de intercambio se encuentran debidamente publicados.	X	1	NA	NO	Rotular lista de intercambio y minuta visible.
2	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	0	✓	NA	NO	
3	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo con el ciclo de menú establecido	0	✓	NA	NO	
4	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	01 de agosto 2024	VERSION	07/07/2024

5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de colorclaro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	✓	NA	NO	
2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	0	✓	NA	NO	
3	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	X	1	NA	NO	
4	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	X	1	NA	NO	
5	El personal ajeno al área de preparación ingrese con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	✓	NA	NO	
6	Las raciones servidas son entregadas en el horario establecido para ello	0	✓	NA	NO	

TOTAL, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66%.

6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	
2	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0 X	1	NA	NO	
3	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas selavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	X	1	NA	NO	
4	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegidoy se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	25%.

7. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	✓	NA	NO	
2	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	
3	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte.	X	1	NA	NO	Solicitar Certificado potabilización del agua.
4	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	25%.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	01 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	✓	NA	NO	
2	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	
3	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	33%.

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	0	✓	NA	NO	
2	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.

10. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	0	1	NA	X	
2	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	0	1	NA	X	
3	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	0	1	NA	X	
4	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	0	1	NA	X	
5	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo con la normatividad vigente.	0	1	NA	X	
6	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.	0	1	NA	X	

TOTAL, CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

11. EQUIPOS Y UTENSILIOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	X	1	NA	NO	Cambiar cucharones con mango de madera.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	01 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

#						
2	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los beneficiarios del programa sonde material lavable y fácil desinfección.	0	✓	NA	NO	
3	El equipo y menaje con que cuenta el centro día o centro de protección es suficiente para laatención de la totalidad de los beneficiarios.	0	✓	NA	NO	
4	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	X	1	NA	NO	
5	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	X	1	NA	NO	

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40%.

12. SALUD OCUPACIONAL

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	X	1	NA	NO	
2	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:40	Hora Terminación:	1:05 pm		
PUNTAJE ESPERADO:	57	PUNTAJE OBTENIDO:	34	PORCENTAJE %:	59.6%.
CONCEPTO FINAL: CRITICO [0%- 59.9%]; ACEPTABLE [60% -79.9%]; FAVORABLE [80%-100%]					

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

El área de preparación de los alimentos se encuentra a la intemperie pudiendo ocasionar Contaminación.
- Se recomienda cambiar estibas y utensilios de preparación de madera por unos de material sanitario.
- Hay muchas instalaciones electricas expuestas en el drea de peparación.
- No hay extintor.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	01 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA DE PARTE DEL OPERADOR Y CONSTANCIA DE RECIBIDO DE COPIA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
32723018	Hilda Epalza	promotora	Hilda E.

DATOS DE QUIEN(ES) REALIZA(N) LA VISITA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Maiten Cuana Bolaños	Supervisor	Maiten C.

Sistema de Atención al Ciudadano
Interventorías & Consultorías del Caribe S.A.S

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3015707545
Email: interamlajaguadeibirico2024@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de La Jagua de Ibirico. Cesar

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 92 06 | (+ 57) (5) 576 90 24
Carrera 6 # 3A - 23 La Jagua de Ibirico, Cesar
Email: secretariadelamujer@lajaguadeibirico-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	02 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis años dorados – Toscano Sede Principal				
Dirección	Calle 3 # 9-129 Toscano			**Teléfono:**	
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Milagros Bonilla			**Cargo:**	Promotor Social
Nombre de quien realiza la visita:	Maiten Cuerna Bolaños			**Cargo:**	Supervisor
Visita Verificación de ETA:		**Componente:**	TÉCNICO	**Visita SPQR:**	

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El comedor está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	✓ 1	NA	NO	
2	El comedor cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	✓	NA	NO	
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección.	0	✓	NA	NO	
4	El área de distribución cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	0	✓	NA	NO	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	✓	NA	NO	
6	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	✓	NA	NO	
7	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor cumple con el espacio mínimoque garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	✓	NA	NO	
8	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	✓	NA	NO	
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	✓	NA	NO	
10	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	✓	NA	NO	
11	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	✓	NA	NO	
12	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior están provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	X	1	NA	NO	
13	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	✓	NA	NO	
14	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	X	1	NA	NO	
15	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura ubicados en las instalaciones.	X	1	NA	NO	
16	Existe plena identificación de los distintos lugares a través de una clara señalización al interior del centro día.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	81 %

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	02 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

2. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El almacenamiento de los insumos y materias primas serealiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buenestado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	✓	NA	NO	
2	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	0	✓	NA	NO	
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C.	0	✓	NA	NO	
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.	0	✓	NA	NO	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

3. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	0	✓	NA	NO	
2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	0	✓	NA	NO	
3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	X	1	NA	NO	Se recomiendan capacitación a manipladoras.
4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) segúnsea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	0	✓	NA	NO	
5	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.	X	1	NA	NO	
6	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50%

4. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los ciclos de menú y listas de intercambio se encuentran debidamente publicados.	X	-	NA	NO	Publicar lista de intercambio
2	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	0	✓	NA	NO	
3	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo con el ciclo de menú establecido	0	✓	NA	NO	
4	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	02 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de colorclaro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	✓	NA	NO	
2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	0	✓	NA	NO	
3	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	X	1	NA	NO	
4	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	X	1	NA	NO	
5	El personal ajeno al área de preparación ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	✓	NA	NO	
6	Las raciones servidas son entregadas en el horario establecido para ello	0	✓	NA	NO	

TOTAL, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66%

6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	
2	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	X	1	NA	NO	Pedir fichas técnicas al proveedor
3	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas selavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	X	1	NA	NO	Capacitar a las manipuladoras
4	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegidoy se encuentran debidamente rotulados y organizados.	X	1	NA	NO	Cambiar productos de lugar.

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

7. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	✓	NA	NO	
2	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	
3	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte.	X	1	NA	NO	Solicitar certificado de potabilidad del agua
4	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	25%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	02 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporalde residuos sólidos.	0	✓	NA	NO	
2	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos,se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	
3	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66%.

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	0	✓	NA	NO	
2	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.

10. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	0	1	NA	NO X	
2	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	0	1	NA	NO X	
3	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos yllevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	0	1	NA	NO X	
4	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	0	1	NA	NO X	
5	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo con la normatividad vigente.	0	1	NA	NO X	
6	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuadocomo estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.	0	1	NA	NO X	

TOTAL, CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

11. EQUIPOS Y UTENSILIOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	X	1	NA	NO	Cambiar utensilios de mango de madera por materiál sanitario.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	02 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

#				NA	NO	
2	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los beneficiarios del programa sonde material lavable y fácil desinfección.	0	✓	NA	NO	
3	El equipo y menaje con que cuenta el centro día o centro de protección es suficiente para laatención de la totalidad de los beneficiarios.	0	✓	NA	NO	
4	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	X	1	NA	NO	
5	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	X	1	NA	NO	

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40%.

12. SALUD OCUPACIONAL

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	X	1	NA	NO	
2	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	7:20 am	Hora Terminación:	12:40 pm.		
PUNTAJE ESPERADO:	57	PUNTAJE OBTENIDO:	35	PORCENTAJE %:	61.40%.
CONCEPTO FINAL: CRITICO [0%- 59.9%]; ACEPTABLE [60% -79.9%]; FAVORABLE [80%-100%]					

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

- El centro no tiene extintor.
- Se recomienda cambiar de lugar los productos de aseo, a un lugar ventilado, lejos de la cocina.
- No hay hojas de vida, exámenes médicos, certificados de los manipuladoras.
- Se recomienda cambiar estibas de madera por unas de material sanitario, al igual que los utensilios de preparación y servido.
- Colocar malla anti-insectos a ventanas.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	02 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA DE PARTE DEL OPERADOR Y CONSTANCIA DE RECIBIDO DE COPIA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1064107129	Milagros Bonilla Rojas	Promotora Social	

DATOS DE QUIEN(ES) REALIZA(N) LA VISITA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Maiten Guerra Bolaños	Supervisor	

Sistema de Atención al Ciudadano
Interventorías & Consultorías del Caribe S.A.S

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3015707545
Email: interamlajaguadelbirico2024@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de La Jagua de Ibirico. Cesar

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 92 06 | (+ 57) (5) 576 90 24
Carrera 6 # 3A - 23 La Jagua de Ibirico, Cesar
Email: secretariadelamujer@lajaguadeibirico-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	03 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis años dorados - 17 de febrero				
Dirección				**Teléfono:**	
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Patricia Del Carmen García Ortiz.			**Cargo:**	Promotor Social
Nombre de quien realiza la visita:	Maiten Cueva Bolaños			**Cargo:**	Supervisor
Visita Verificación de ETA:		**Componente:**	TÉCNICO	**Visita SPQR:**	

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El comedor está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad,maleza y aguas estancadas.	0	✓	NA	NO	
2	El comedor cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	X	1	NA	NO	
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación,área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección.	0	✓	NA	NO	
4	El área de distribución cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	0	✓	NA	NO	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	✓	NA	NO	
6	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	✓	NA	NO	
7	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor cumple con el espacio mínimoque garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	✓	NA	NO	
8	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	✓	NA	NO	
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	✓	NA	NO	
10	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	1	NA	NO	
11	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	✓	NA	NO	
12	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior están provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	X	1	NA	NO	
13	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	✓	NA	NO	
14	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	X	1	NA	NO	
15	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura ubicados en las instalaciones.	X	1	NA	NO	
16	Existe plena identificación de los distintos lugares a través de una clara señalización al interior del centro día.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	75%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	03 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

2. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El almacenamiento de los insumos y materias primas serealiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buenestado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	✓	NA	NO	
2	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	0	✓	NA	NO	
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre - 2°C a 4°C.	✓	1	NA	NO	Buscar nevera para productos de refrigeración.
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.	0	✓	NA	NO	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%

3. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	0	✓	NA	NO	
2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	0	✓	NA	NO	
3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	X	1	NA	NO	Manipuladoras necesitan capacitación
4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) segúnsea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	0	✓	NA	NO	
5	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.	X	1	NA	NO	No se cuenta con registros.
6	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50%

4. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los ciclos de menú y listas de intercambio se encuentran debidamente publicados.	X	1	NA	NO	Publicar lista de intercambio.
2	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	0	✓	NA	NO	
3	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo con el ciclo de menú establecido	0	✓	NA	NO	
4	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	03 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de colorclaro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	✓	NA	NO	
2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	0	✓	NA	NO	
3	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	X	1	NA	NO	Hoja de vida no reposa en el comedor.
4	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	X	1	NA	NO	
5	El personal ajeno al área de preparación ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	✓	NA	NO	
6	Las raciones servidas son entregadas en el horario establecido para ello	0	✓	NA	NO	

TOTAL, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66%.

6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
1	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	
2	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	X	1	NA	NO	
3	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas selavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	X	1	NA	NO	Se recomienda capacitación.
4	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegidoy se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	25%.

7. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
1	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	✓	NA	NO	
2	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	
3	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte.	X	1	NA	NO	Solicitar certificado de potabilidad del agua.
4	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	25%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	03 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporalde residuos sólidos.	0	✓	NA	NO	
2	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos,se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	
3	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33%.

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	0	✓	NA	NO	
2	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.

10. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	0	1	NA	X	
2	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	0	1	NA	X	
3	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos yllevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	0	1	NA	X	
4	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	0	1	NA	X	
5	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo con la normatividad vigente.	0	1	NA	X	
6	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuadocomo estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.	0	1	NA	X	

TOTAL, CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

11. EQUIPOS Y UTENSILIOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	X	1	NA	NO	Cucharones con mango de madera.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	03 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

2	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los beneficiarios del programa sonde material lavable y fácil desinfección.	0	✓	NA	NO	
3	El equipo y menaje con que cuenta el centro día o centro de protección es suficiente para laatención de la totalidad de los beneficiarios.	0	✓	NA	NO	
4	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	X	1	NA	NO	
5	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	X	1	NA	NO	

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40%.

12. SALUD OCUPACIONAL

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	X	1	NA	NO	
2	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:		Hora Terminación:			
PUNTAJE ESPERADO:	57	PUNTAJE OBTENIDO:	33	PORCENTAJE %:	57.89%.
CONCEPTO FINAL: CRITICO [0%- 59.9%]; ACEPTABLE [60% -79.9%]; FAVORABLE [80%-100%]					

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

Se recomienda mantener los alrededores libres de malezas.
El centro necesita una nevera para productos refrigerados.
No hay extintor en el centro.
se recomienda capacitación a manipuladoras en BPM
No hay hojas de vida de manipuladoras, exámenes médicos y certificados.
Solicitar ante el ente indicado certificado de potabilización del agua.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA		VERSION	07/07/2024

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA DE PARTE DEL OPERADOR Y CONSTANCIA DE RECIBIDO DE COPIA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1064118868	Patricia Garcia	Promotora	Patricia G.

DATOS DE QUIEN(ES) REALIZA(N) LA VISITA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Maiten Gema Bolaños	Supervisor	Maiten G

Sistema de Atención al Ciudadano
Interventorías & Consultorías del Caribe S.A.S

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3015707545
Email: interamlajaguadelbirico2024@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de La Jagua de Ibirico. Cesar

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 92 06 | (+ 57) (5) 576 90 24
Carrera 6 # 3A - 23 La Jagua de Ibirico, Cesar
Email: secretariadelamujer@lajaguadelbirico-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría Nº 187 - 2024

FECHA DE VISITA	06 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis años dorados - Comuneros.				
Dirección	Diag. 6 # 10A-26			**Teléfono:**	3148505749
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Hilda Epalza			**Cargo:**	Promotor Social
Nombre de quien realiza la visita:	Maiten Cuenca Bolaños			**Cargo:**	Supervisor.
Visita Verificación de ETA:		**Componente:**	TÉCNICO	**Visita SPQR:**	

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El comedor está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	✓	
2	El comedor cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	X	
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección.	✓	
4	El área de distribución cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	✓	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	✓	
6	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	✓	
7	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor cumple con el espacio mínimoque garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	✓	
8	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	✓	
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	X	
10	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	✓	
11	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	✓	
12	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior están provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	X	
13	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	✓	
14	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	X	
15	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura ubicados en las instalaciones.	X	
16	Existe plena identificación de los distintos lugares a través de una clara señalización al interior del centro día.	✓	

TOTAL, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	68%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	06 de agosto de 24	VERSION	07/07/2024

2. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El almacenamiento de los insumos y materias primas serealiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buenestado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	✓	
2	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	✓	
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C.	✓	
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.	✓	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	✓	

TOTAL, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%.

3. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	X	Area de preparación se encuentra a la intempe. ne.
2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	✓	
3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	✓	
4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) segúnsea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	✓	
5	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.	X	
6	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	X	

TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50%.

4. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los ciclos de menú y listas de intercambio se encuentran debidamente publicados.	X	Publicar lista de intercam. bio en lugar visible.
2	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	✓	
3	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo con el ciclo de menú establecido	✓	
4	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	✓	

TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	06 de agosto.	VERSION	07/07/2024

5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de colorclaro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	✓	
2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	✓	
3	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	X	
4	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	X	
5	El personal ajeno al área de preparación ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	✓	
6	Las raciones servidas son entregadas en el horario establecido para ello	✓	

TOTAL, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66%

6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	
2	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	X	
3	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas selavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	X	
4	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegidoy se encuentran debidamente rotulados y organizados.	✓	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	25%

7. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	✓	
2	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	
3	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte.	X	
4	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	X	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	25%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	06 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporaide residuos sólidos.	✓	
2	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos,se llevan registros de las actividades.	X	
3	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	✓	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	33%

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	✓	
2	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	X	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

10. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	X	
2	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	X	
3	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos yllevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	X	
4	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	X	
5	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo con la normatividad vigente.	X	
6	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuadocomo estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.	X	

TOTAL, CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

11. EQUIPOS Y UTENSILIOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	X	Cambiar cucharones con mango de madera

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	06 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

2	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los beneficiarios del programa sonde material lavable y fácil desinfección.		✓			
3	El equipo y menaje con que cuenta el centro día o centro de protección es suficiente para laatención de la totalidad de los beneficiarios.		✓			
4	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	X				
5	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	X				

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40%.

12. SALUD OCUPACIONAL

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	X				
2	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.		✓			

TOTAL, SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:40	Hora Terminación:	1:20 pm		
PUNTAJE ESPERADO:	57	PUNTAJE OBTENIDO:	34	PORCENTAJE %:	59.64%.

CONCEPTO FINAL: CRITICO [0%- 59.9%]; ACEPTABLE [60% -79.9%]; FAVORABLE [80%-100%]

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

- Se recomienda cambiar estibas de madera por unas de material sanitario.
- Colocar minuta en lugar visible para el beneficiario y publicar lista de intercambio.
- El area de preparación de los alimentos se encuentra a la intemperie pudiendo ocasionar contaminación.
- Hay muchas instalaciones electricas expuestas.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA		VERSION	07/07/2024

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA DE PARTE DEL OPERADOR Y CONSTANCIA DE RECIBIDO DE COPIA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
32723018	Hilda Espalza Mora	Promotora	Hilda E.

DATOS DE QUIEN(ES) REALIZA(N) LA VISITA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA

Sistema de Atención al Ciudadano
Interventorías & Consultorías del Caribe S.A.S

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3015707545
Email: interamlajaguadeibirico2024@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de La Jagua de Ibirico. Cesar

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 92 06 | (+ 57) (5) 576 90 24
Carrera 6 # 3A - 23 La Jagua de Ibirico, Cesar
Email: secretariadelamujer@lajaguadeibirico-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoria N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	08- 08- 24	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Dia o Centro de Protección	Mis años dorados 17 de febrero.				
Dirección				**Teléfono:**	
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Patricia Garcia Ortiz			**Cargo:**	promotora.
Nombre de quien realiza la visita:				**Cargo:**	
Visita Verificación de ETA:		**Componente:**	TÉCNICO	**Visita SPQR:**	

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El comedor está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	✓	
2	El comedor cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	X	
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección.	✓	
4	El área de distribución cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	✓	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	X	
6	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	X	
7	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor cumple con el espacio mínimoque garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	X	
8	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	X	
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	X	
10	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	X	
11	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	✓	
12	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior están provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	X	
13	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	✓	
14	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	X	No hay jabón.
15	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura ubicados en las instalaciones.	X	
16	Existe plena identificación de los distintos lugares a través de una clara señalización al interior del centro día.	X	

TOTAL, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	75%.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	08 de agosto de 2024.	VERSION	07/07/2024

2. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El almacenamiento de los insumos y materias primas serealiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buenestado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.		X	
2	Los productos se encuentran dentro de su vida util, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.		X	
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C.	X		Buscar nevera para refrigerar los productos.
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.		X	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.		X	

TOTAL, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%.

3. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		X	
2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		X	
3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	X		Manipuladoras necesitan Capacitación.
4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) segúnsea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.		X	
5	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.	X		No se cuenta con registros
6	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	X		No se cuenta con registros

TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50%.

4. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

#	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los ciclos de menú y listas de intercambio se encuentran debidamente publicados.	X		No se evidencia lista de intercambio.
2	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		X	
3	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo con el ciclo de menú establecido		X	
4	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.		X	

TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría Nº 187 - 2024

FECHA DE VISITA	08 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de colorclaro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	✓	NA	NO	
2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	0	✓	NA	NO	
3	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	X	1	NA	NO	La hoja de vida no reposa en el comedor.
4	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	X	1	NA	NO	
5	El personal ajeno al área de preparación ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	✓	NA	NO	
6	Las raciones servidas son entregadas en el horario establecido para ello	0	✓	NA	NO	

TOTAL, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66%.

6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	
2	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	X	1	NA	NO	
3	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas selavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	X	1	NA	NO	Se recomienda capacitación.
4	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegidoy se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	25%.

7. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	✓	NA	NO	
2	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	1	NA	NO	
3	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte.	X	1	NA	NO	Solicitar certificado de potabilidad del agua.
4	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	25%.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA		VERSION	07/07/2024

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporalde residuos sólidos.		X	
2	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos,se llevan registros de las actividades.	X		
3	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.		X	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33%

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.		X	
2	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	X		

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

10. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		X	
2	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		X	
3	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos yllevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		X	
4	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		X	
5	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo con la normatividad vigente.		X	
6	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuadocomo estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.		X	

TOTAL, CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

11. EQUIPOS Y UTENSILIOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	X		Cucharones con mango de madera.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	08 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

2	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los beneficiarios del programa sonde material lavable y fácil desinfección.		X		
3	El equipo y menaje con que cuenta el centro día o centro de protección es suficiente para laatención de la totalidad de los beneficiarios.		X		
4	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	X			
5	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	X			

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40%.

12. SALUD OCUPACIONAL

#	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	X		
2	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.		X	

TOTAL, SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:38	Hora Terminación:	12:50 pm		
PUNTAJE ESPERADO:	57	**PUNTAJE OBTENIDO:**	33	**PORCENTAJE %:**	57.89%.

CONCEPTO FINAL: CRITICO [0%- 59.9%]; ACEPTABLE [60% -79.9%]; FAVORABLE [80%-100%]

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

Se recomienda mantener los alrededores libres de malezas.
Se recomienda capacitación a manipuladoras en Bpm.
No hay hojas de vida de manipuladoras, exámenes médicos y certificados.
El centro necesita una nevera para productos refrigerados.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoria N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	08 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA DE PARTE DEL OPERADOR Y CONSTANCIA DE RECIBIDO DE COPIA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1064118869	Patricia García	promotora	Patricia G.

DATOS DE QUIEN(ES) REALIZA(N) LA VISITA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Mailen Guerra B	Supervisor	Mailen B.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	09-08-24	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis años dorados Toscano				
Dirección	Calle 3 # 9-129 Toscano			**Teléfono:**	3216749581
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Milagros Bonilla			**Cargo:**	Promotor
Nombre de quien realiza la visita:	Maiten Cuena Bolaños			**Cargo:**	Supervisor.
Visita Verificación de ETA:		**Componente:**	TÉCNICO	**Visita SPQR:**	

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El comedor está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad,maleza y aguas estancadas.	X	
2	El comedor cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	X	
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación,área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección.	X	
4	El área de distribución cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	X	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	X	
6	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	X	
7	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor cumple con el espacio mínimoque garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	X	
8	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	X	
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	X	
10	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	X	
11	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	X	
12	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior están provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	X	
13	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	X	
14	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	X	
15	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura ubicados en las instalaciones.	X	
16	Existe plena identificación de los distintos lugares a través de una clara señalización al interior del centro día.	X	

TOTAL, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	81 Y.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	09 de agosto 2024	VERSION	07/07/2024

2. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El almacenamiento de los insumos y materias primas serealiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buenestado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	X	
2	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	X	
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C.	X	
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.	X	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	X	

TOTAL, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

3. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	X	
2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	X	
3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	X	Se recomienda capacitación a manipuladoras.
4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) segúnsea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	X	
5	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.	X	
6	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	X	

TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50%

4. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los ciclos de menú y listas de intercambio se encuentran debidamente publicados.	X	No se evidencia lista de intercambio.
2	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	X	
3	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo con el ciclo de menú establecido	X	
4	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	X	

TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	09 de agosto 2024	VERSION	07/07/2024

5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de colorclaro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	X	
2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	X	
3	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	X	
4	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	X	
5	El personal ajeno al área de preparación ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	X	
6	Las raciones servidas son entregadas en el horario establecido para ello	X	

TOTAL, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66%

6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	
2	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	X	No tienen fichas técnicas
3	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas selavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	X	Hacer capacitación a manipuladoras.
4	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegidoy se encuentran debidamente rotulados y organizados.	X	Cambiar productos de lugar.

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

7. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	X	
2	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	X	
3	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte.	X	
4	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	X	Solicitar Certificado de potabilidad

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	25%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	09 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporalde residuos sólidos.	X	
2	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos,se llevan registros de las actividades.	X	
3	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	X	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

PUNTAJE ESPERADO 3 PUNTAJE OBTENIDO 2 PORCENTAJE % 66%

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	X	
2	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	X	Se fumigó y no hay registros, ni certificados.

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

PUNTAJE ESPERADO 2 PUNTAJE OBTENIDO 1 PORCENTAJE % 50%

10. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	X	
2	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	X	
3	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos yllevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	X	
4	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	X	
5	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo con la normatividad vigente.	X	
6	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuadocomo estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.	X	

TOTAL, CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

PUNTAJE ESPERADO PUNTAJE OBTENIDO PORCENTAJE %

11. EQUIPOS Y UTENSILIOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	X	Cucharones con mango de madera.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	09 de agosto 2024	VERSION	07/07/2024

#						
2	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los beneficiarios del programa sonde material lavable y fácil desinfección.	0	X	NA	NO	
3	El equipo y menaje con que cuenta el centro día o centro de protección es suficiente para laatención de la totalidad de los beneficiarios.	0	X	NA	NO	
4	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	X	1	NA	NO	
5	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	X	1	NA	NO	

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40%

12. SALUD OCUPACIONAL

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	X	1	NA	NO	
2	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	X	NA	NO	

TOTAL, SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:		Hora Terminación:			
PUNTAJE ESPERADO:	57	PUNTAJE OBTENIDO:	35	PORCENTAJE %:	61.40%
CONCEPTO FINAL: CRITICO [0%- 59.9%]; ACEPTABLE [60% -79.9%]; FAVORABLE [80%-100%]					

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

El centro no tiene extintor.
Se recomienda cambiar estibas de madera por unas de material sanitario.
No hay hojas de vida, examenes médicos, certificados
Colocar malla anti-insectos a ventanas.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	09 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA DE PARTE DEL OPERADOR Y CONSTANCIA DE RECIBIDO DE COPIA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1064107129	Milagros Baella	promotora Soced	

DATOS DE QUIEN(ES) REALIZA(N) LA VISITA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Maiten Gema Bolaños	Supervisor	

Sistema de Atención al Ciudadano
Interventorías & Consultorías del Caribe S.A.S

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3015707545
Email: interamlajaguadeibirico2024@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de La Jagua de Ibirico. Cesar

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 92 06 | (+ 57) (5) 576 90 24
Carrera 6 # 3A - 23 La Jagua de Ibirico, Cesar
Email: secretariadelamujer@lajaguadeibirico-cesar.gov.co

ACTAS DE VISITA DE INTERVENTORÍA

COMPONENTE SOCIAL E INCLUSIÓN

Valledupar – Cesar – Colombia
Calle 7 D N° 16 – 65 Pontevedra
Telefonos: 3104562228 – 6055823923
Correo: intercondelcaribe@hotmail.com

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al Programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	Martes 06 de Agosto del 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Dia o Centro de Protección	Mis Años Dorados los Comuneros.				
Dirección	Dig 6 10A-26			**Teléfono:**	
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Hilda Eraiza Maestro.			**Cargo:**	Promotora social.
Nombre de quien realiza la visita:	Diana Carolina Daza			**Cargo:**	Profesional social.
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cuenta con una base de datos de los adultos mayores beneficiarios del programa.	✓	
2	Se cuenta con el archivo debidamente organizado de cada una de las fichas de caracterización o inscripción al programa, copia de documento de identidad, copia del SISBÉN IV y copia de la consulta en la plataforma ADRES para cada beneficiario inscrito.	✓	El archivo se encuentra en el centro de dia principal.
3	Los beneficiarios inscritos cumplen con los requisitos mínimos para pertenecer al programa de acuerdo con los lineamientos establecidos en el documento metodológico y estudios previos del proceso.	✓	El archivo se encuentra en el centro de dia principal.
4	El listado de adultos mayores pertenecientes al centro día o centro de residencia se encuentra debidamente publicado en cartelera en un lugar visible.	✓	No se encuentra Publicado
5	El cronograma de actividades definido se encuentra debidamente publicado en cartelera a la vista de todos, de igual forma, los registros fotográficos de actividades realizadas con anterioridad en el sitio.	✓	No se encuentra Publicado
6	Los adultos mayores beneficiarios en cada centro día o de residencia corresponden a los mismos relacionados en el listado publicado.	✓	
7	En caso de no coincidir los datos de un beneficiario atendido con los relacionados en el listado, existe un formato de novedad donde se indique la fecha de ingreso y en reemplazo de quién accedió al programa, asimismo debe ir acompañado de la ficha de inscripción y demás documentos soporte.	✓	
8	Se evidencia la asistencia de los adultos mayores a través de la firma o huella del beneficiario en la planilla de control diario de asistencia.	✓	
9	Se activa la ruta institucional en caso de vulneración de derechos de los adultos mayores.	✓	
10	Se facilita y garantiza la movilidad del personal administrativo y de los beneficiarios a través del suministro de transporte.	✓	
11	Se adelantan actividades inmersas en los Ejes 1: envejecimiento saludable, atención integral en salud, inclusión social y participación ciudadana; vida libre de violencia y educación, formación e investigación.	✓	
12	Se adelantan actividades inmersas en el Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores.	✓	
13	Se atienden eventos derivados del fallecimiento de beneficiarios a través de la destinación de recursos del Plan Exequial contemplado en el Eje. 7.	✓	
14	El personal psicosocial levanta actas como producto del desarrollo de actividades contempladas en el proyecto, las cuales van acompañadas de evidencias fotográficas y firmadas por los veedores del centro día.	✓	

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	83%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al Programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	Martes 06 de Agosto del 2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	10:05 Am	Hora Terminación:	01:20 pm	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:	12	PUNTAJE OBTENIDO:	10	PORCENTAJE %:	83%

CONCEPTO FINAL: CRITICO [0%-59.9%]; ACEPTABLE [60% -79.9%]; FAVORABLE [80%-100%]

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

En la Visita realizada se observa a los adultos en sus actividades de rutina como lo son los juegos de mesa. Nos acercamos a ellos para obtener información sobre su Proceso y la atencion que les brindan en el Programa y nos informan que se sienten conformes y comodos con todas las actividades y todo lo relacionado, logran tener una entretencion en el Programa ya que muchos de ellos no tienen como entretenerse en sus hogares.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

DATOS DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA DE PARTE DEL OPERADOR Y CONSTANCIA DE RECIBIDO DE COPIA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
32723018	Hilda Epalza Moreto	Promotora	Hilda E.

DATOS DE QUIEN(ES) REALIZA(N) LA VISITA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606945	Diana Carolina Ortiz	Profesional Social	Diana C Ortiz.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al Programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	Jueves 08 de Agosto del 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis Años Dorados 17 de Febrero.				
Dirección				**Teléfono:**	3163970723
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Patricia García Ortiz.			**Cargo:**	Promotora social.
Nombre de quien realiza la visita:	Diana Cardina Dala			**Cargo:**	Profesional Social.
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cuenta con una base de datos de los adultos mayores beneficiarios del programa.	✓			
2	Se cuenta con el archivo debidamente organizado de cada una de las fichas de caracterización o inscripción al programa, copia de documento de identidad, copia del SISBÉN IV y copia de la consulta en la plataforma ADRES para cada beneficiario inscrito.	✓			Las carpetas reposan en el centro de día Principal.
3	Los beneficiarios inscritos cumplen con los requisitos mínimos para pertenecer al programa de acuerdo con los lineamientos establecidos en el documento metodológico y estudios previos del proceso.	✓			Los archivos reposan en el centro de día Principal.
4	El listado de adultos mayores pertenecientes al centro día o centro de residencia se encuentra debidamente publicado en cartelera en un lugar visible.		✓		no se encuentra Publicado
5	El cronograma de actividades definido se encuentra debidamente publicado en cartelera a la vista de todos, de igual forma, los registros fotográficos de actividades realizadas con anterioridad en el sitio.		✓		no se encuentra Publicado.
6	Los adultos mayores beneficiarios en cada centro día o de residencia corresponden a los mismos relacionados en el listado publicado.	✓			
7	En caso de no coincidir los datos de un beneficiario atendido con los relacionados en el listado, existe un formato de novedad donde se indique la fecha de ingreso y en reemplazo de quién accedió al programa, asimismo debe ir acompañado de la ficha de inscripción y demás documentos soporte.	✓			
8	Se evidencia la asistencia de los adultos mayores a través de la firma o huella del beneficiario en la planilla de control diario de asistencia.	✓			
9	Se activa la ruta institucional en caso de vulneración de derechos de los adultos mayores.	✓			
10	Se facilita y garantiza la movilidad del personal administrativo y de los beneficiarios a través del suministro de transporte.		✓		
11	Se adelantan actividades inmersas en los Ejes 1: envejecimiento saludable, atención integral en salud, inclusión social y participación ciudadana; vida libre de violencia y educación, formación e investigación.	✓			
12	Se adelantan actividades inmersas en el Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores.	✓			
13	Se atienden eventos derivados del fallecimiento de beneficiarios a través de la destinación de recursos del Plan Exequial contemplado en el Eje. 7.			✓	
14	El personal psicosocial levanta actas como producto del desarrollo de actividades contempladas en el proyecto, las cuales van acompañadas de evidencias fotográficas y firmadas por los veedores del centro día.	✓			

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	83 %.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al Programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	Jueves 08 de Agosto del 2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:38 Am	Hora Terminación:	12:30 Pm	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:	12	PUNTAJE OBTENIDO:	10	PORCENTAJE %:	83 %

CONCEPTO FINAL: CRITICO [0%-59.9%]; ACEPTABLE [60% -79.9%]; FAVORABLE [80%-100%]

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

En la visita realizada nos informa la Promotora Social encargada del Punto el Fallecimiento de la Señora Elvira Cano Moreno el dia 7 de Agosto del año 2024. conversamos con algunos adultos para informarnos un poco sobre como se sienten, en el cual sus respuestas fueron Favorables, dicen que se sienten muy contentos con las actividades realizadas por el Programa y los encargados, Diariamente realizan juegos de mesa. para su distracción.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

DATOS DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA DE PARTE DEL OPERADOR Y CONSTANCIA DE RECIBIDO DE COPIA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1064118868	Patricia Garcia	Promotora	Patricia G.

DATOS DE QUIEN(ES) REALIZA(N) LA VISITA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606945	Diana Cardina Daza	Profesional social	Diana C. Daza.

Sistema de Atención al Ciudadano
Fundación Nueva Vida

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3107848397
Email: interventoriapaeagustincodazzi@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de Agustín Codazzi

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 51 25 | (+ 57) (5) 576 57 33
Carrera 16 # 17 - 02 Agustín Codazzi
Email: alcaldia@agustincodazzi-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al Programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoria N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	Martes 09 de Agosto del 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Dia o Centro de Protección	Mis Años Dorados Toscano.				
Dirección	Calle 3 #9-129			**Teléfono:**	3246744581
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Milagros Bonilla			**Cargo:**	Promotora social.
Nombre de quien realiza la visita:	Diana Carolina Daza.			**Cargo:**	Profesional social.
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cuenta con una base de datos de los adultos mayores beneficiarios del programa.	✓		
2	Se cuenta con el archivo debidamente organizado de cada una de las fichas de caracterización o inscripción al programa, copia de documento de identidad, copia del SISBÉN IV y copia de la consulta en la plataforma ADRES para cada beneficiario inscrito.	✓		
3	Los beneficiarios inscritos cumplen con los requisitos mínimos para pertenecer al programa de acuerdo con los lineamientos establecidos en el documento metodológico y estudios previos del proceso.	✓		
4	El listado de adultos mayores pertenecientes al centro día o centro de residencia se encuentra debidamente publicado en cartelera en un lugar visible.	✓		no se encuentra Publicado
5	El cronograma de actividades definido se encuentra debidamente publicado en cartelera a la vista de todos, de igual forma, los registros fotográficos de actividades realizadas con anterioridad en el sitio.	✓		no se encuentra Publicado.
6	Los adultos mayores beneficiarios en cada centro día o de residencia corresponden a los mismos relacionados en el listado publicado.	✓		
7	En caso de no coincidir los datos de un beneficiario atendido con los relacionados en el listado, existe un formato de novedad donde se indique la fecha de ingreso y en reemplazo de quién accedió al programa, asimismo debe ir acompañado de la ficha de inscripción y demás documentos soporte.	✓		
8	Se evidencia la asistencia de los adultos mayores a través de la firma o huella del beneficiario en la planilla de control diario de asistencia.	✓		
9	Se activa la ruta institucional en caso de vulneración de derechos de los adultos mayores.	✓		
10	Se facilita y garantiza la movilidad del personal administrativo y de los beneficiarios a través del suministro de transporte.	✓		
11	Se adelantan actividades inmersas en los Ejes 1: envejecimiento saludable, atención integral en salud, inclusión social y participación ciudadana; vida libre de violencia y educación, formación e investigación.	✓		
12	Se adelantan actividades inmersas en el Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores.	✓		
13	Se atienden eventos derivados del fallecimiento de beneficiarios a través de la destinación de recursos del Plan Exequial contemplado en el Eje. 7.		✓	
14	El personal psicosocial levanta actas como producto del desarrollo de actividades contempladas en el proyecto, las cuales van acompañadas de evidencias fotográficas y firmadas por los veedores del centro día.	✓		

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	84 %

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al Programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	Viernes 09 de Agosto del 2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio: 09:38 Am Hora Terminación: 01:30 Pm No. de Titulares de DerechoAtendidos:

PUNTAJE ESPERADO: 13 PUNTAJE OBTENIDO: 11 PORCENTAJE %: 84%

CONCEPTO FINAL: CRITICO [0%-59.9%]; ACEPTABLE [60% -79.9%]; FAVORABLE [80%-100%]

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

Al realizar la visita en el centro nos informa la Promotora encargada que se presentaron 2 fallecimientos. El día 03 de agosto de la Señora Eledia Rosa Gonzalez Wayuu y el día Domingo 04 de agosto de la Señora xx x x

En ninguna de las señoras anteriormente mencionadas se utilizo el Plan exequial ya que los familiares no se encargaron de los gastos. En el momento no se observan reemplazos, esperando la revision de la Ficha de caracterizacion de los Postulados para el Programa. Se observo a los adultos realizando juegos de mesa y la presencia de la Psicologa.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

DATOS DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA DE PARTE DEL OPERADOR Y CONSTANCIA DE RECIBIDO DE COPIA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1064107129	Milagro Bonnelle	Promotora S.	

DATOS DE QUIEN(ES) REALIZA(N) LA VISITA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606945	Diana Carolina Daza	Profesional Social	Diana C. Daza.

Sistema de Atención al Ciudadano
Fundación Nueva Vida

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3107848397
Email: interventoriapaeagustincodazzi@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de Agustín Codazzi

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 51 25 | (+ 57) (5) 576 57 33
Carrera 16 # 17 - 02 Agustín Codazzi
Email: alcaldia@agustincodazzi-cesar.gov.co

ACTAS DE VISITA DE INTERVENTORÍA

COMPONENTE ADMINISTRATIVO

Valledupar – Cesar – Colombia
Calle 7 D N° 16 – 65 Pontevedra
Telefonos: 3104562228 – 6055823923
Correo: intercondelcaribe@hotmail.com

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	09 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	PRINCIPAL				
Dirección				**Teléfono:**	
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	ERIKA MERCEDES MAESTRE VEGA			**Cargo:**	DIRECTORA GENERAL
Nombre de quien realiza la visita:	CARLOS ALBERTO LAFONT CHICA			**Cargo:**	PROFESIONAL ADMINISTRATIVO Y FIN.
Visita Verificación de ETA:	NA	**Componente:**	ADMINISTRATIVO	**Visita SPQR:**	NA

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OBLIGACIONES ADMINISTRATIVAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se han adelantado todas las gestiones necesarias para la ejecución del contrato en condiciones de eficiencia y eficacia de acuerdo con las especificaciones exigidas por el municipio en los pliegos de condiciones y en el contrato.	0	1	NA	NO	El municipio de La Jagua de Ibirico suscribió el contrato de suministro No 175-2024 cuyo objeto es FORTALECIMIENTO DE LA ATENCIÓN INTEGRAL EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, PROMOCIÓN DE LA SALUD, INTEGRACIÓN SOCIAL, DEPORTE, CULTURA, RECREACIÓN Y ACTVIDADES PRODUCTIVAS PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA DE LAS PERSONAS MAYORES EN CONDICIÓN DE VULNERABILIDAD QUE VIVEN EN EL MUNICIPIO DE LA JAGUA DE IBIRICO, CESAR, por un plazo de seis meses contados a partir de la suscripción del acta de inicio y un valor inicial de $ 3.103.108.402,72. El día 27 de junio de 2024 el contratista suscribe el acta de inicio previa aprobación de las garantías y amparos contratados a través de la póliza 78399 expedida el 26 de junio de 2024 expedida por Berkley International Seguros Colombia S.A. El día 2 de julio de 2024 el contratista dio inicio a la prestación del servicio.
2	Se protege el buen estado y conservación de los bienes del municipio y de las instituciones educativas donde preste el servicio.	0	1	NA	NO	El contratista dotó de menaje y utensilios de cocina y demás enseres los centros día y centro residencial a fin de garantizar una buena prestación del servicio. El operador deja acta firmada de estas entregas y vela por salvaguardar estos elementos y las instalaciones que pertenecen al municipio.
3	Se tiene un registro detallado y actualizado sobre el estado de ejecución del contrato.	0	1	NA	NO	El contratista no lleva un archivo o registro detallado donde se evidencie claramente el avance del contrato en términos de raciones entregadas o días ejecutados.
4	Se ha informado al supervisor y/o interventor dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos de beneficiarios a quienes el municipio brinda atención.	0	1	NA	NO	A fecha de la visita no se han presentado situaciones, hechos o circunstancias que pongan en peligro los intereses legítimos de los beneficiarios a quienes el municipio brinda atención. Todo ha transcurrido dentro de lo previsto sin alteración alguna.
5	Se mantiene, para la ejecución del programa, el personal requerido conforme a lo establecido en el pliego de condiciones.	0	1	NA	NO	El contratista garantiza el cumplimento de lo establecido en el pliego de condiciones dispone de un total de 43 personas para la operación del programa. Entre ellos, a saber: 4 profesionales administrativos 4 profesionales del área de la salud 3 profesionales del área social 3 formadores 7 promotores sociales 1 coordinador de campo 14 manipuladoras de alimentos 2 personas de apoyo logístico 5 personas de servicios generales

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	09 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

6	Se ejecuta el contrato de acuerdo con el documento metodológico que hace parte integral de los estudios previos y pliegos de condiciones definitivos.	0	1	NA	NO	El contratista tiene como guía para la operación el documento técnico presentando en su propuesta y que responde de manera integral a los requisitos de los estudios previos y los pliegos de condiciones definitivos.
7	Se ha solicitado autorización del municipio en caso de requerir cambio parcial o total del personal administrativo presentado en la propuesta.	0	1	NA	NO	A la fecha del presente informe el operador no ha realizado la solicitud formal de cambio de personal. No obstante, presenta documentos del contador José Gabriel Murillo, el cual no fue presentado en la oferta. Así mismo, se corrobora que la manipuladora Noris Pájaro no figura en la relación actual de manipuladoras vinculadas al programa.
8	Se asume respecto al personal dirigido a la ejecución del contrato los honorarios, salarios, afiliación al sistema de pensiones y salud según lo ordenado por la LEY 100/93 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que contrate.	0	1	NA	NO	El contratista asume los salarios y honorarios de acuerdo con la modalidad de contratación y están clasificados de la siguiente manera: • Personal administrativo, promotoras sociales, formadores, personal de salud, profesionales sociales y nutricionista presentan tipo de contrato por prestación de servicios. • Manipuladoras de alimentos, servicios generales, apoyo logístico y promotores sociales se encuentran vinculados a través de contrato de trabajo a tiempo parcial al amparo del Decreto 1072 de 2015.
9	El contratista planea, programa e informa a la interventoría, con una periodicidad definida, la ejecución de las distintas actividades a través de un cronograma de trabajo.	0	1	NA	NO	Se ha solicitado al contratista el envío del cronograma de actividades a fin de garantizar oportunidad por parte de los agentes interventores durante la puesta en marcha de los eventos. No se ha recibido información alguna por parte del contratista, tampoco se encuentran publicados en las carteleras o espacio público de divulgación
10	Se da cumplimiento al artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y demás normas concordantes, efectuando el pago oportuno de sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscales (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF)	0	1	NA	NO	El contratista cumple con el pago oportuno de sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscales en concordancia con la modalidad de contratación del personal y al amparo del artículo 2 del decreto 2016 de 2013.
11	El contratista garantiza la presencia del personal requerido y ofrecido en los sitios de prestación del servicio. Y se cuenta con la presencia del director o quien haga sus veces, si por algún motivo se programan trabajos en horas nocturnas, domingos o feriados en horas no laborales.	0	1	NA	NO	El contratista garantiza la presencia del director general la mayoría del tiempo, ante su ausencia se encuentra la coordinar de campo quien es la encargada de vigilar y garantizar la ejecución y correcto funcionamiento del programa durante los horarios nocturnos, domingos y feriados en horas no laborales. Esta disponibilidad se da teniendo en cuenta que el programa cuenta con la presencia constante de 8 adultos mayores en el centro residencial
12	Afiliar a las manipuladoras al sistema de seguridad social integral, cancelar cumplidamente los salarios y prestaciones sociales u honorarios del personal que ocupe dentro de la ejecución del contrato laboral so pena de ser reportado a la oficina territorial del trabajo.	0	1	NA	NO	El contratista afilió a las manipuladoras de alimentos al sistema de seguridad social de acuerdo con la modalidad de contratación y cancela los salarios y honorarios del personal que ocupa para la ejecución del contrato.
13	Se realiza la priorización de los beneficiarios (población objetivo) de acuerdo con los requisitos establecidos en el documento de estudios previos.	0	1	NA	NO	El contratista recibe del municipio de La Jagua de Ibirico una base de datos inicial, la cual es depurada y organizada por este a fin de garantizar el cumplimiento de los criterios de priorización establecidos para que los adultos mayores puedan hacer parte del programa.
14	Se entrega a la entidad informes mensuales sobre la ejecución técnica, financiera, contractual, legal y administrativa de este contrato, de acuerdo con los formatos, medios, sistemas de información y procedimientos establecidos para el efecto. Los informes indicados deben contener, los cupos contratados y realmente atendidos por modalidad (ración servida o paquete nutricional) o tiempo de comida (desayuno, almuerzo, cena o merienda am/pm).	0	1	NA	**NO**	A fecha de la presente visita el contratista no ha realizado entrega de informes mensuales sobre su ejecución.
15	El operador incorporó en las contrataciones derivadas del presente contrato garantías únicas que contengan como mínimo los siguientes amparos: Buen manejo y correcta inversión del anticipo, cumplimiento del contrato, pago de salarios y prestaciones sociales, calidad del servicio en los porcentajes indicados en los documentos del proceso.	0	1	NA	NO	El contratista suscribió garantía de cumplimiento No 78399 expedida el 26 de junio de 2024 por Berkley International Seguros Colombia S.A., Las garantías fueron aprobadas por la entidad el día 27 de junio de 2024 y revisadas por esta interventoría dando fe del cumplimiento en términos de primas, amparos y vigencias.
16	Se da aviso oportuno al promotor social a cargo del centro día o centro de protección, acerca de las novedades evidenciadas respecto a faltantes en las materias primas.	0	1	NA	NO	Las manipuladoras de alimentos, como responsables del área de preparación, informan a la promotora o coordinadora del centro día las novedades referentes a materia prima de manera que puedan ser subsanadas a tiempo por el proveedor.
17	Se evidencian los certificados o planillas de entrega de raciones completamente diligenciadas sin tachones ni enmendaduras, así mismo se cuenta con las copias de los periodos anteriores desde la fecha de inicio de la operación hasta la fecha de visita.	0	1	NA	NO	El contratista dispone de los certificados o planillas de entrega de raciones completamente diligencias, no obstante, algunas presentan correcciones debido a que fueron diligenciadas completamente a mano, es decir, la información del beneficiario que firma fue escrita a mano en cada planilla. Se recomienda al contratista diseñar una plantilla que venga con la información predefinida a fin de minimizar estos errores y agilizar el proceso de toma de huellas.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	09 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

18	El contratista lleva un registro organizado de actas de reunión.	0	1	NA	NO	El contratista cuenta con un registro claro de las actas de reunión levantadas durante las mesas de trabajo.
19	En caso de la ejecución de una actividad no prevista en el contrato, el contratista informa a la interventoría y supervisión para convenir precios, forma de pago y especificaciones técnicas correspondientes a través de una modificación al contrato, garantizando así, que en ninguna circunstancia se realizará dicha actividad sin antes haber sido aprobada por las partes.	0	1	NA	NO	El contratista a través de acta No 1 informó a la supervisión acerca de un error aritmético existente en el cálculo del valor de la ración para el tiempo de comida merienda mañana. Se confirma la información manifestada por el contratista y se corrobora la existencia del error, el cual consistió en un error en el valor promedio que determina el precio de la ración. El ciclo contempla 7 menús, sin embargo, el promedio se realizó dividiendo entre 6, esto conllevó a un precio superior al que debió ser. Pasando de $ 3.365,08 a $ 2.884,38. Este error deja un saldo a favor del municipio por valor de $ 49.641.363,87. Producto de estos cambios, el contratista remitió solicitud a la supervisión para el traslado del saldo a otro rubro del presupuesto.
20	Se fomenta el desarrollo y promoción de la economía regional a través de compras locales, priorizando a los pequeños productores agrícolas y/o miembros de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, en un porcentaje mínimo del 10% en lo correspondiente al valor destinado para compra de materia prima en cumplimiento del objeto del contrato de suministro.	0	1	NA	NO	A fecha de la visita el contratista el contratista manifiesta realizar las compras a proveedores locales, no obstante, no se evidencia soportes contables ni remisiones que así lo ratifiquen.
21	Se han presentado por escrito sugerencias para modificar los ciclos de menú, así como cualquier modificación que implique cambios en el requerimiento nutricional, y demás que sean necesarios para el debido estudio.	0	1	NA	NO	El contratista informa de un error en el cálculo del precio de la merienda mañana el cual es ajustado por la entidad a través del acta aclaratoria No 1. Este ajuste supuso una reducción del valor del presupuesto en ($ 49.644.839,33)
22	Se transporta los alimentos en vehículos que cumplan con las condiciones adecuadas según legislación respectiva vigente. En los casos donde el transportador de alimentos sea por otro medio debido a condiciones de ruralidad se deberá garantizar las condiciones adecuadas para que los alimentos lleguen en condiciones de calidad e inocuidad de servicio y deberá ser informado al supervisor.	0	1	NA	NO	El contratista solicitó a la supervisión el reemplazo del vehículo de transporte de alimentos tipo furgón por uno tipo camioneta con tracción 4x4 a fin de garantizar la accesibilidad del operador hasta la zona rural para la entrega de los paquetes nutricionales.
23	Se evidencia que el operador realizó las acciones necesarias para dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por entes de control, interventoría, supervisión y demás actores participantes.	0	1	NA	NO	A fecha de la presente visita el contratista no ha sido notificado con el primer oficio de requerimiento de plan de mejora.
24	Se mantienen debidamente archivada toda la información relacionada con el desarrollo, ejecución del contrato y sus respectivos soportes, para su consulta por parte del municipio y de las entidades de control.	0	1	NA	NO	Se recomienda al contratista una mejor gestión documental en cuanto al archivo y organización de la información y documentación producto de la ejecución del contrato.
25	Se utiliza los logos del programa y del municipio de La Jagua de Ibirico en la papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato.	0	1	NA	NO	El contratista hace uso de la imagen institucional en todos y cada uno de los documentos, señalizaciones o vallas alusivas al programa.
26	Se presentan las contrataciones generadas para el desarrollo del contrato.	0	1	NA	NO	El operador cuenta con la contratación del personal necesario para la operación. Tiene registro de los contratos de alquiler de vehículo y contratos de arrendamiento de los centros día de Comuneros y Diecisiete de Febrero.
27	El contratista lleva registro de la ejecución financiera del contrato a través de los respectivos soportes contables como documentos equivalentes, cuentas de cobro, egresos y facturación electrónica, entre otros.	0	1	NA	NO	Para la fecha de la presente visita el contratista no cuenta con los soportes contables que acreditan los montos ejecutados.
28	El contratista provee de dotación de vestido de labor al equipo de talento humano y beneficiarios del programa en la cantidad y especificaciones descritas en los documentos del proceso.	0	1	NA	NO	El contratista realizó entrega de los vestidos de labor a todo el personal de acuerdo con las especificaciones contratadas. Asimismo, cuenta con los soportes de entrega de los uniformes a 698 beneficiarios del programa.

TOTAL, OBLIGACIONES ADMINISTRATIVAS

PUNTAJE ESPERADO	22	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE %	86,36

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:00 am	Hora Terminación:	12:00 pm	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	NA
PUNTAJE ESPERADO:	22	PUNTAJE OBTENIDO:	19	PORCENTAJE %:	83,36

CONCEPTO FINAL: CRITICO [0%-59.9%]; ACEPTABLE [60% -79.9%]; FAVORABLE [80%-100%]

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	09 de agosto de 2024	VERSION	07/07/2024

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

El contratista cuenta con la documentación básica de la ejecución del contrato, no obstante, es necesaria una mayor organización en el archivo digital. Durante La visita no se evidenció soportes de la ejecución financiera, sin embargo, el contratista presentó remisiones y actas de entrega de los suministros contratados A fecha de la visita la interventoría no había enviado el primer requerimiento de plan de mejora al contratista. Se realizan recomendaciones para el debido Registro digital de los documentos de la operación del contrato.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

No se anexan documentos a la presente acta. La información fue verificada en campo y solicitada al contratista en formato digital. La cual consta de: Contratos del personal, de transporte, de arrendamiento; remisiones y actas de entrega de dotación y suministros ejecutados en el período.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

La doctora Erika Maestre, directora del programa por parte del contratista manifiesta la voluntad de acoger las recomendaciones a fin de un mejor Seguimiento de las actividades contratadas.

DATOS DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA DE PARTE DEL OPERADOR Y CONSTANCIA DE RECIBIDO DE COPIA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
32.728.663	ERIKA MERCEDES MAESTRE VEGA	DIRECTORA GENERAL	

DATOS DE QUIEN(ES) REALIZA(N) LA VISITA

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1.067.282.540	CARLOS ALBERTO LAFONT CHICA	PROF. ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO	

Sistema de Atención al Ciudadano
Interventorías & Consultorías del Caribe S.A.S.

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3015707545
Email: interamlajaguadeibirico2024@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de La Jagua de Ibirico. Cesar

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 92 06 | (+ 57) (5) 576 90 24
Carrera 6 # 3A - 23 La Jagua de Ibirico, Cesar
Email: secretariadelamujer@lajaguadeibirico-cesar.gov.co