INFORME DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES

CAPÍTULO I

CONTRATO DE INTERVENTORÍA 187-2024

CAPÍTULO II

CONTRATO DE SUMINISTRO 175-2025

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 2

Del 10 de agosto al 9 de septiembre

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.

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

Tabla de contenido

ÍNDICE DE TABLAS 4
RESUMEN EJECUTIVO 5
CAPÍTULO I 8
INTERVENTORÍA LEGAL DEL CONTRATO 8
Antecedentes y generalidades del contrato 8
Documentos de legalización del contrato de consultoría 12
INTERVENTORÍA ADMINISTRATIVA 13
Personal ofertado 13
Sistema general de seguridad social 13
INTERVENTORÍA TÉCNICA Y SOCIAL 14
Interventoría Técnica 14
Exámenes microbiológicos de alimentos 14
Interventoría social y de inclusión 15
Parámetros de medición y evaluación 16
REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA 16
INTERVENTORÍA FINANCIERA 16
Presupuesto general de la interventoría 16
Forma de pago 17
Avance en la ejecución del contrato 18
Certificaciones de pagos recibidos 19
CAPÍTULO II 20
INTERVENTORÍA JURÍDICA 20
Antecedentes del contrato de suministro 20
Justificación 20
Población afectada por el problema 21
Población Objetivo 21
Antecedentes y generalidades del contrato de suministro 22
Documentos de legalización del contrato 23
Pago de impuestos, estampillas, tasas y publicaciones 23
INTERVENTORÍA ADMINISTRATIVA 24
Personal contratado por el operador 24
Sistema General de Seguridad Social Integral del operador 24
Arriendo de infraestructura, mantenimientos, adecuaciones y suministros. 26
Capacitaciones 26
Transporte 26
Dotación 27
Actas elaboradas en el período 28
INTERVENTORÍA TÉCNICA 28
RESULTADOS ANÁLISIS DE LABORATORIO 29
AVANCE TÉCNICO 30

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

INTERVENTORÍA SOCIAL E INCLUSIÓN **31**
INTERVENTORÍA FINANCIERA **32**
Presupuesto oficial del contrato de suministro 32
Forma de pago 33
Ajustes al presupuesto oficial 33
Avance en tiempo 34
Ejecución certificada 34
Balance económico del contrato de suministro 37
Detalle de la ejecución financiera global 37
SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES **38**
De tipo administrativo 38
De tipo técnico 38
De tipo social 38
REGISTROS FOTOGRÁFICOS **39**

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

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Balance del contrato de suministro 5
Tabla 2. Resumen de ejecución financiera 5
Tabla 3. Período de corte facturado por el contratista 6
Tabla 4. Días ejecutados facturados y por ejecutar del contrato principal 6
Tabla 5. Distribución de población por centros 7
Tabla 6. Ficha técnica del contrato 11
Tabla 7. Garantías constituidas 12
Tabla 8. Disponibilidad y registro presupuestal 13
Tabla 9. Equipo de interventoría 13
Tabla 10. Seguridad social equipo interventoría mes de agosto 13
Tabla 11. Relación de visitas técnicas realizadas en el período 14
Tabla 12. Tipo de análisis y técnica o método a empleados 15
Tabla 13. Relación de exámenes microbiológicos realizados en el período 15
Tabla 14. Evaluación según rangos de puntuación obtenida en visitas 16
Tabla 15. Presupuesto oficial de la interventoría 16
Tabla 16. Ejecución financiera 18
Tabla 17. Ejecución en tiempo 19
Tabla 18. Pagos recibidos de la entidad 19
Tabla 19. Ficha técnica del contrato de suministro 22
Tabla 20. Disponibilidad presupuestal del contrato objeto de interventoría 23
Tabla 21. Registro presupuestal de compromisos 23
Tabla 22. Garantías constituidas 23
Tabla 23. Estampillas pagadas 23
Tabla 24. Personal contratado por el operador 24
Tabla 25. Relación de aportes a seguridad social y parafiscales del operador - junio 25
Tabla 26. Relación de pago de aportes a seguridad social y parafiscales, mes de julio 25
Tabla 27. Relación de propietarios de vehículos contratados 27
Tabla 28. Documentación de vehículos contratados 27
Tabla 29. Relación de dotación de vestido labor personal de apoyo y beneficiarios 27
Tabla 30. Resultado de visitas técnicas 28
Tabla 31. Promedio por grupo de criterios 28
Tabla 32. Tabla de resultados de análisis microbiológicos 29
Tabla 33. Avance técnico en el componente alimentación 30
Tabla 34. Distribución de cupos atendidos para el período 27 jun - 26 jul 31
Tabla 35. Modificaciones al presupuesto oficial 33
Tabla 36. Avance en tiempo 34
Tabla 37. Raciones certificadas en el período por concepto de raciones entregadas 34
Tabla 38. Ejecución certificada en el período 34
Tabla 39. Ejecución financiera recurso humano 35
Tabla 40. Ejecución financiera de funcionamiento 35
Tabla 41. Ejecución financiera elementos de aseo 36
Tabla 42. Ejecución financiera transporte 36
Tabla 43. Ejecución financiera vestido labor y dotación beneficiarios 36
Tabla 44. Ejecución financiera actividades sociales 36
Tabla 45. Datos económicos del contrato 37
Tabla 46. Relación de pagos autorizados al operador 37
Tabla 47. Ejecución global del contrato principal 37

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

RESUMEN 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
Reducción	$ 49.644.839,53
Valor total del contrato	$ 3.053.463.563,19
Anticipo	$ 0,00
Total cobrado a la fecha	$ 443.133.423,27
Total por desembolsar	$ 2.610.330.139,92

Tabla 2. Resumen de ejecución financiera

Vr. Contratado	$ 3.053.463.563,19	**% Ejecución**
Vr. Desembolsado	$ 473.244.789,11	14,51%
Vr. Por desembolsar	$ 2.610.330.139,91	84,75%

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

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 facturados y por ejecutar del contrato principal

Población	Duración	T. ejecutado y facturado	T. x ejecutar
Centros Día	147	21	126
Centro Residencial	184	25	159

A fecha de corte del presente informe, pese a que el operador no ha recibido el correspondiente desembolso, el contrato de suministro No 175-2024 presenta un avance de ejecución financiera del 14,51%, equivalente a la cifra de **CUATROCIENTOS CUARENTA Y TRES MILLONES CIENTO TREINTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS VEINTITRÉS PESOS CON VEINTISIETE CENTAVOS ($ 443.133.423,27)** moneda corriente, para cuyo soporte presentaron informe de actividades para el período del 27 de junio al 26 de julio de 2024.

ACTA DE VISITA ADMINISTRATIVA:

Se realizó visita de tipo administrativo para la revisión y seguimiento a las observaciones hechas en la visita anterior respecto al adelanto en las jornadas de capacitación, soportes contables y, en general, gestión documental de la operación del contrato.

MESAS TÉCNICAS DEL PERÍODO

Para el período del presente informe se adelantó una mesa técnica de trabajo en la cual intervinieron la supervisora, doctora Martha Rojas; la directora general del programa por parte del contratista, doctora Erika Maestre Vega y el interventor administrativo y financiero, ingeniero Carlos Lafont Chica. En esta mesa de trabajo se debatieron los avances, observaciones y aspectos relevantes del primer mes de ejecución y se socializó el desarrollo de las actividades sociales encaminadas a la celebración del mes del adulto mayor.

ACTIVIDADES TÉCNICAS Y SOCIALES

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:

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

Tabla 5. Distribución de población por centros

Descripción	Beneficiarios	PERSONAL DE APOYO
Centro Día La Victoria	122	4
Centro Día Las Palmitas	130	5
Centro Día Boquerón	98	3
Centro Día Principal	150	14
Centro Día Los Comuneros	84	3
Centro Día 17 de febrero	106	4
Centro Residencial	8	4
Total	**698**	**37**

A la fecha el operador manifiesta que aún se encuentra organizando y en verificación final de los 430 adultos mayores beneficiarios localizados en la zona corregimental y que serán beneficiados a través de la entrega de un kit nutricional.

El contratista manifiesta que una vez definido este punto procederá con las entregas de los paquetes correspondientes a los meses de julio y agosto.

ACTIVIDADES FINANCIERAS

Durante el período que comprende el presente informe el contratista presentó informe de ejecución correspondiente al período 27 de junio al 26 de julio y formuló solicitud de pago con factura electrónica No FUN-19, con fecha de expedición 18 de septiembre de 2024 y un valor de **CUATROCIENTOS CUARENTA Y TRES MILLONES CIENTO TREINTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS VEINTITRÉS PESOS CON VEINTISIETE CENTAVOS ($ 443.133.423,27)** moneda corriente.

La interventoría expidió la CONFORMIDAD No 1 a la factura presentada por el contratista previa revisión de documentos soporte.

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

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.

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

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 SERVICIOS 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

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

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

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

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	Convenio de consultoría
Número del contrato	187-2024
Contratante	Municipio de Manaure Balcón del 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
Seguros Mundial	NB-100331651	Calidad del servicio	$ 21.974.459,90	10/07/2024	30/04/2025
Seguros Mundial	NB-100331651	Cumplimiento del contrato	$ 21.974.459,90	10/07/2024	30/04/2025
Seguros Mundial	NB-100331651	Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	$ 10.987.229,95	10/07/2024	31/12/2027
Fecha de aprobación de garantías			10 de julio de 2024		

El contrato se firmó en fecha 09 de julio de 2024, en relación garantía única del Contrato de consultoría **No. 187-2024,** el contratista 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. Constituye garantía única consistente en la póliza **No. NB-100331651** de la compañía **SEGUROS MUNDIAL**, expedidas el 10 de julio de 2024, se encuentran aprobadas desde el día 10 de julio de 2024 a través de la plataforma SECOP II.

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

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

Para efectos de legalización del Contrato de consultoría No 187-2024, se liquidó y canceló en su totalidad la estampilla Pro desarrollo Fronterizo, y, para el resto de los impuestos, se optó por el descuento parcial 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.

El equipo interventor cuenta con los siguientes profesionales y roles:

Tabla 9. 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 10. Seguridad social equipo interventoría mes de agosto

No	Nombre completo	Cédula	No planilla	Valor pagado	Fecha pago
1	Carlos Guillermo Díaz Paternostro	7.633.826	9472705285	$ 696.600	06/09/2024
2	Carlos Alberto Lafont Chica	1.67.282.540	9472148844	$ 402.200	29/08/2024
3	Iván Darío Córdoba Dangón	12.435.863	9470606216	$ 406.400	27/008/2024
4	Diana Carolina Daza Campo	49.606.945	9471836160	$ 664.500	03/09/2024
5	Ana Milena Díaz Pérez	50.927.758	9472016830	$ 464.400	30/08/2024
6	Mailen Marcela Guerra Bolaño	1.065.599.861	9472583386	$ 384.100	10/09/2024

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

INTERVENTORÍA TÉCNICA Y SOCIAL

Interventoría Técnica

Para el período se realizaron visitas técnicas a los centros día Central, Comuneros, Diecisiete de Febrero, Boquerón, Palmita y La Victoria de acuerdo con la siguiente tabla:

Tabla 11. Relación de visitas técnicas realizadas en el período

Fecha de visita	Centro Día	Quien recibe la visita por el contratista
14/08/24	Comuneros	Hilda Epalza
16/08/24	Diecisiete de Febrero	Patricia García
20/08/24	Comuneros	Hilda Epalza
21/08/24	La Palmita	Luz Royero
22/08/24	San Isidro La Victoria	Rebeca Duran
23/08/24	Boquerón	Karima Ospino
26/08/24	Principal y residencial	Milagros Bonilla
27/08/24	San Isidro La Victoria	Rebeca Duran
29/08/24	La Palmita	Luz Royero
30/08/24	Comuneros	Hilda Epalza
28/08/24	Boquerón	Karina Ospino
2/09/24	Diecisiete de Febrero	Patricia García
9/09/24	San Isidro La Victoria	Rebeca Duran

Durante las visitas en campo se efectuó la aplicación de los instrumentos diseñados en la fase de alistamiento, los cuales evalúan distintos criterios técnicos enmarcados en 12 grupos, así:

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

Producto de las visitas se emitió el primer requerimiento de plan de mejora con fecha 9 de septiembre de 2024.

Exámenes microbiológicos de alimentos

Para el período del 10 de agosto al 9 de septiembre de 2024 se realizaron nueve (9) 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.

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

Tabla 12. Tipo de análisis y técnica o método a empleados

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.**		

Tabla 13. Relación de exámenes microbiológicos realizados en el periodo

CENTRO	FECHA	INFORME DE RESULTADO
17 de Febrero	28/08/24	CV 0924004
17 de Febrero	28/08/24	CV 0924005
17 de Febrero	28/08/24	CV 0924006
Central	28/08/24	CV 0924010
Central	28/08/24	CV 0924011
Central	28/08/24	CV 0924012
Comuneros	28/08/24	CV 0924007
Comuneros	28/08/24	CV 0924008
Comuneros	28/08/24	CV 0924009
17 de Febrero	2/09/24	CV 0924036
17 de Febrero	2/09/24	CV 0924037
17 de Febrero	2/09/24	CV 0924035
Central	2/09/24	CV 0924044
Central	2/09/24	CV 0924047
Central	2/09/24	CV 0924046
Central	2/09/24	CV 0924045
Central	2/09/24	CV 0924048
Central	2/09/24	CV 0924049
Comuneros	2/09/24	CV 0924038
Comuneros	2/09/24	CV 0924040
Comuneros	2/09/24	CV 0924039
La Palmita	2/09/24	CV 092404
La Palmita	2/09/24	CV 0924041
La Palmita	2/09/24	CV 0924043
La Victoria	2/09/24	CV 0924034
La Victoria	2/09/24	CV 0924033
La Victoria	2/09/24	CV 0924032

Los resultados de los exámenes microbiológicos realizados en el período se presentan en el capítulo II dedicado al contrato principal. Asimismo, los soportes de cada examen hacen parte integral del presente informe.

Interventoría social y de inclusión

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

Para este apartado se definió 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.

Los resultados de la aplicación del instrumento en las visitas de campo aparece en el capítulo II dedicado al contrato principal.

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

REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA

El día 09 de septiembre de 2024 se envió el oficio No ICC-008 cuyo asunto fue la solicitud de un plan de mejora frente a las no conformidades de tipo técnico producto de las visitas realizadas desde el inicio del programa hasta la fecha de corte del presente informe.

INTERVENTORÍA FINANCIERA

Presupuesto general de la interventoría

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

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

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
Examenes de laboratorios **Ensaladas** preparados (recuento aerobios mesofilos, Coliformes totales, coliformes fecales, presencia o ausencia de Salmonella)	3	UND	$ 112.543	5,6667	$ 1.913.231
Examenes 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
Examenes 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.

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

Avance en la ejecución del contrato

Avance financiero

A fecha de corte del presente informe se tiene un avance en la ejecución financiera del 36,01% equivalente a **SETENTA Y NUEVE MILLONES CIENTO TREINTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS**, moneda corriente (**$ 79.134.786**)

Para el período que abarca el presente informe se realizaron nueve (9) muestreos para exámenes microbiológicos de alimentos, alcanzando así la cifra correspondiente a los meses de julio, agosto y septiembre.

Tabla 16. Ejecución financiera

TALENTO HUMANO				10-AGO AL 9-SEP		ACUMULADO	SALDO	AVANCE
CONCEPTO	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**TOTAL**	**CANT.**	**EJECUTADO**			
Director General de Interventoría	1	Persona	$ 12.750.000	1	$ 2.250.000	$ 4.500.000	$ 8.250.000	35,29%
Profesional administrativo y financiero	1	Persona	$ 8.500.000	1	$ 1.500.000	$ 3.000.000	$ 5.500.000	35,29%
Profesional de gestión social	1	Persona	$ 8.500.000	1	$ 1.500.000	$ 3.000.000	$ 5.500.000	35,29%
Profesional jurídico	1	Persona	$ 8.500.000	1	$ 1.500.000	$ 3.000.000	$ 5.500.000	35,29%
Profesional de apoyo en ing. de alimentos	1	Persona	$ 8.500.000	1	$ 1.500.000	$ 3.000.000	$ 5.500.000	35,29%
Supervisor de campo	1	Persona	$ 13.600.000	1	$ 2.400.000	$ 4.800.000	$ 8.800.000	35,29%
TOTAL, RECURSO HUMANO			**$ 60.350.000**		$ 10.650.000	$ 21.300.000	$ 39.050.000	35,29%
		FM	**$ 117.079.000**		**$ 20.661.000**	**$ 41.322.000**	**$ 75.757.000**	**35,29%**
OTROS COSTOS								
CONCEPTOS	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**TOTAL**	**CANT.**	**EJECUTADO**	**ACUMULADO**	**SALDO**	**AVANCE**
Arriendo Oficina (incluye pago de servicios públicos e internet)	1	UND	$ 11.333.333	1	$ 2.000.000	$ 4.000.000	$ 7.333.333	35,29%
Impresión, edición y digitalización de informes y evidencias fotográficas y/o filmicas	1	UND	$ 3.400.000	1	$ 600.000	$ 1.200.000	$ 2.200.000	35,29%
Transporte - vehículo (incluye conductor)	1	UND	$ 45.333.333	1	$ 8.000.000	$ 16.000.000	$ 29.333.333	35,29%
Exámenes de laboratorios **Ensaladas** preparados (recuentos aerobios mesófilos, Coliformes totales, coliformes fecales, presencia o ausencia de Salmonella)	3	UND	$ 1.913.231	9	$ 1.012.887	$ 1.012.887	$ 900.344	52,94%
Exámenes de laboratorios Jugos (recuento E coli, recuento de mohos y levaduras, presencia o ausencia de salmonella)	3	UND	$ 1.967.325	9	$ 1.041.525	$ 1.041.525	$ 925.800	52,94%
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	9	$ 1.923.408	$ 1.923.408	$ 1.709.696	52,94%
SUBTOTAL, COSTOS DIRECTOS			**$ 67.580.327**		**$ 14.577.820**	$ 25.177.820	$ 42.402.507	37,26%
TOTAL, COSTOS DE PERSONAL Y COSTOS DIRECTOS			**$ 184.659.327**		**$ 35.238.820**	$ 66.499.820	$ 118.159.507	36,01%
IVA 19%			**$ 35.085.272**		**$ 6.695.376**	$ 12.634.966	$ 22.450.306	36,01%
TOTAL, INTERVENTORIA			**$ 219.744.599**		**$ 41.934.196**	**$ 79.134.786**	**$ 140.609.813**	**36,01%**

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

Avance en tiempo

Los 5,67 meses contratados 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 septiembre de 2024, se tiene un avance en tiempo equivalente al 35,29%.

Tabla 17. Ejecución en tiempo

FECHA INICIO	FECHA FIN	FECHA CORTE
10/07/24	30/12/24	9/09/24
Meses contratados	**Ejecutado**	**% Avance**
5,666666667	2	35,29%

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
10 de agosto al 9 de septiembre	2da cuenta	$ 41.934.196,00	En trámite

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

CAPÍTULO II

El presente capítulo obedece al resultado de la interventoría realizada sobre la ejecución misma 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

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

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

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

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

Antecedentes y 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	27 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	824002316-0
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.
Valor reajustado (disminución)	Se reduce el valor del contrato en CUARENTA Y NUEVE MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS CON CINCUENTA Y TRES CENTAVOS ($ 49.644.839,33), de acuerdo con ACTA ACLARATORIA No 1 del 3 de julio de 2024.
Valor final del contrato	Tres mil cincuenta y tres millones cuatrocientos sesenta y tres mil quinientos sesenta y tres pesos con diecinueve centavos ($ 3.053.463.563,19)
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	31 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.

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

Documentos de legalización del contrato

Tabla 20. Disponibilidad presupuestal del contrato objeto de interventoria

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.

Para el período no se presentaron suspensiones, reinicios o adiciones que condujeran a una modificación en las garantías constituidas.

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. Estampillas pagadas

Estampilla Pro Dotación (Anciano)	4,0%	Valor pagado
Estampilla Pro Cultura	2,0%	
Pro Desarrollo Fronterizo	1,5%	$ 46.567.087
Pro Universidad	0,5%	
Tasa Pro Deporte Y Recreación	2,0%	
Estampilla Para La Justicia Familiar	2,0%	
	12,0%	

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

INTERVENTORÍA ADMINISTRATIVA

Personal contratado por el operador

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 de todas y cada una de las personas relacionadas en la tabla 19.

Sistema General de Seguridad Social Integral del operador

El operador FUNDANAC aportó las planillas integradas de liquidación de aportes en

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

seguridad social y parafiscales de todo el personal contratado para el período de julio como se evidencia en la siguiente tabla:

Tabla 25. Relación de aportes a seguridad social y parafiscales del operador - junio

NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA NIT	OPERADOR	NÚMERO DE PLANILLA	IBC	VALOR PAGADO	PERIODO
Anyi Moreno	1064121808	Aportes En Línea	9473169098	$ 260.000	$ 79.500	2024-06
Arledis Castrillo Ávila	36572753	Aportes En Línea	9473237786	$ 173.334	$ 53.100	2024-06
Diana Patricia Botero Pinto	49609404	Aportes En Línea	9473173728	$ 213.334	$ 65.600	2024-06
Eliana Castellanos	1064113635	Aportes En Línea	9473171735	$ 173.334	$ 53.100	2024-06
Erika Mercedes Maestre	32728663	Aportes En Línea	9473232288	$ 373.334	$ 113.400	2024-06
Esleidy Melissa Ríos	1065870707	Aportes En Línea	9468474656	$ 2.400.000	$ 745.500	2024-06
José García Hernández	77028523	Aportes En Línea	9473381827	$ 173.334	$ 51.900	2024-06
José Gabriel Cantillo Parejo	1079932706	SOI	4569295908	$ 1.300.000	$ 53.300	2024-06
Kelly Villalba Ruiz	1065618332	SOI	45697228235	$ 166.667	$ 57.300	2024-06
Luz Manosalva	36502356	Aportes En Línea	9473168695	$ 173.334	$ 53.100	2024-06
María Del Rosario Tafurt	37752660	Mi Planilla	78596873	$ 2.000.000	$ 600.500	2024-06
María Margarita Manjarrez	49721380	Aportes En Línea	9473166760	$ 173.800	$ 53.700	2024-06
Saida Milena Fragoso Vides	1064108656	Aportes En Línea	9473197730	$ 173.334	$ 53.000	2024-06
Sandra Liliana Botero Pinto	49771162	SOI	4569280293	$ 173.334	$ 52.900	2024-06
Tilcia Martínez	1064109030	Aportes En Línea	9473166213	$ 173.334	$ 56.800	2024-06
Yuseinis Mindiola Brito	1064109316	Aportes En Línea	9473242547	$ 173.334	$ 54.200	2024-06
Nómina Logística	824002316-0	Aportes En Línea	9473186468	$ 650.000	$ 165.400	2024-06
Nómina Manipuladoras	824002316-0	Aportes En Línea	9473185806	$ 4.398.334	$ 1.371.300	2024-06
Nómina Promotores Sociales	824002316-0	Aportes En Línea	9473186058	$ 1.950.000	$ 496.100	2024-06
Nómina Servicios generales	824002316-0	Aportes En Línea	9473186254	$ 1.625.000	$ 413.700	2024-06
Representante legal	824002316-0	Aportes En Línea	9468845060	$ 3.000.000	$ 1.140.800	2024-06

Tabla 26. Relación de pago de aportes a seguridad social y parafiscales, mes de julio

NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA NIT	OPERADOR	NÚMERO DE PLANILLA	IBC	VALOR PAGADO	PERIODO
Anyi Moreno	1064121808	Aportes En Línea	9471302568	$ 1.256.667	$ 367.900	2024-07
Anyi Moreno	1064121808	Aportes En Línea	9473253033	$ 43.333	13.000	2024-07
Arledis Castrillo Ávila	36572753	Aportes En Línea	9471340242	$ 1.256.667	$ 365.500	2024-07
Arledis Castrillo Ávila	36572753	Aportes En Línea	9472089815	$ 43.333	$ 12.800	2024-07
Diana Patricia Botero Pinto	49609404	Aportes En Línea	9471200348	$ 1.300.000	$ 469.300	2024-07
Eliana Castellanos	1064113635	Aportes En Línea	9471204958	$ 1.300.000	$ 379.400	2024-07
Erika Mercedes Maestre	32728663	Aportes En Línea	9471199939	$ 2.800.000	$ 813.500	2024-07
Esleidy Melissa Ríos	1065870707	Aportes En Línea	9470060562	$ 1.300.000	$ 744.800	2024-07
José García Hernández	77028523	Aportes En Línea	9470254463	$ 1.300.000	$ 529.500	2024-07
José Gabriel Cantillo Parejo	1079932706	SOI	4565340267	$ 1.256.667	$ 368.500	2024-07
José Gabriel Cantillo Parejo	1079932706	SOI	4566791769	$ 43.333	$ 13.000	2024-07
Kelly Villalba Ruiz	1065618332	SOI	4566459594	$ 1.300.000	$ 387.700	2024-07
Kelly Villalba Ruiz	1065618332	SOI	4559860356	$ 100.000	$ 30.100	2024-07
Luz Manosalva	36502356	Aportes En Línea	9471352212	$ 1.300.000	$ 378.100	2024-07
María Del Rosario Tafurt	37752660	Mi Planilla	79004872	$ 1.300.000	$ 758.700	2024-07
María Margarita Manjarrez	49721380	Aportes En Línea	9469817701	$ 1.256.667	$ 371.400	2024-07
María Margarita Manjarrez	49721380	Aportes En Línea	9473166695	$ 43.333	$ 13.100	2024-07
Saida Milena Fragoso Vides	1064108656	Aportes En Línea	9471202580	$ 1.300.000	$ 378.100	2024-07
Sandra Liliana Botero Pinto	49771162	SOI	4564553038	$ 1.300.000	$ 377.800	2024-07
Tilcia Martínez	1064109030	Aportes En Línea	9471325255	$ 1.256.667	$ 392.300	2024-07
Tilcia Martínez	1064109030	Aportes En Línea	9372090892	$ 43.333	$ 13.700	2024-07
Yuseinis Mindiola Brito	1064109316	Aportes En Línea	9471739005	$ 1.256.667	$ 377.000	2024-07
Yuseinis Mindiola Brito	1064109316	Aportes En Línea	9472089583	$ 43.333	$ 13.100	2024-07
Nómina Logística	824002316-0	Aportes En Línea	9471114353	$ 2.600.000	$ 549.800	2024-07
Nómina Manipuladoras	824002316-0	Aportes En Línea	9471094803	$ 18.200.000	$ 4.102.300	2024-07
Nómina Promotores Sociales	824002316-0	Aportes En Línea	9471112082	$ 7.800.000	$ 1.649.100	2024-07
Nómina Promotores Sociales	824002316-0	Aportes En Línea	9472083571	$ 1.300.000	$ 278.100	2024-07
Nómina Servicio General	824002316-0	Aportes En Línea	9471113932	$ 6.500.000	$ 1.374.300	2024-07

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

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

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 septiembre, el operador presenta soportes contables de la ejecución financiera tales como comprobantes de egreso y facturación electrónica.

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 de cada elemento del cual se dotó los centros. Estas actas se evidencian durante la visita administrativa realizada por la interventoría, así como el documento contable que soporta dichos trabajos.

Capacitaciones

A fecha 9 de septiembre 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 y se le aprueba el cambio de tipo de vehículo de transporte de alimentos dada las condiciones geográficas de la zona

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

corregimental a la cual se estaría entregando los kits nutricionales establecidos en el contrato.

Tabla 27. Relación de propietarios de vehículos contratados

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 de básica de cada vehículo como lo son, licencia de tránsito, certificado de revisión técnico-mecánica, seguro obligatorio.

Tabla 28. Documentación de vehículos contratados

Propietario(a)	Lic. Tránsito	Placa	Tipo	Modelo	Aseguradora	Póliza SOAT	SOAT Hasta	Tecno mecánica hasta
Erika Maestre Vega	10013279889	IMR-711	Camioneta	2016	Provisora	4308004808136000	29/12/24	24/11/24
Yonaldis Mejia Rangel	10032520165	LUP-316	Camioneta Doble cabina	2024	Provisora	1508005805276000	14/08/25	NA
Erika Gutiérrez Armenta	10019384569	XGC-573	Buseta cerrada	2003	Provisora	4308004500079000	20/10/24	11/10/24
Cielo Neida Martínez	10007114526	SQK-692	Buseta cerrada	1999	Seguros Mundial	86623069	4/10/24	5/10/24
Ludis María Quintero	10030774290	BYG-303	Automóvil	2007	Provisora	4308004683709000	12/12/24	7/12/24

El contratista presenta documentos contables que soportan la ejecución financiera de este rubro.

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 29. Relación de dotación de vestido labor personal de apoyo y beneficiarios

CANTIDAD	DETALLE IMPLEMENTOS A COTIZAR
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 entrega a 698 beneficiarios, de los cuales, 690 corresponden a la modalidad centro día y 8 a la modalidad residencial.

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

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

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 agosto al 9 de septiembre se realizaron 13 visitas de carácter técnico a los centros día Principal, Comuneros, Diecisiete de Febrero, La Palmita, La Victoria y Boquerón.

Resultado de visitas técnicas realizadas en el período

Tabla 30. Resultado de visitas técnicas

Fecha de visita	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
14/08/24	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%
15/08/24	Toscano	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%
16/08/24	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%
20/08/24	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%	61,4%
21/08/24	La Palmita	Luz 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%
22/08/24	La Victoria	Rebeca Duran	68,0%	80,0%	50,0%	75,0%	66,0%	25,0%	25,0%	66,0%	50,0%	40,0%	50,0%	59,6%
23/08/24	Boquerón	Karima Ospino	12,50%	80,0%	33,0%	75,0%	50,0%	25,0%	25,0%	66,0%	50,0%	40,0%	50,0%	38,6%
26/08/24	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%
27/08/24	La Victoria	Rebeca Duran	68.0%	80.0%	50.0%	75.0%	66.0%	25.0%	25.0%	66.0%	50.0%	40.0%	50.0	59,6%
29/08/24	La Palmita	Luz 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%
30/08/24	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%	57,9%
3/09/24	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%	61,4%
'09/24	La Victoria	Rebeca Duran	68.0%	80.0%	50.0%	75.0%	66.0%	25.0%	25.0%	66.0%	50.0%	40.0%	50.0%	61,4%

Tabla 31. Promedio por grupo 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
62,7%	89,1%	46,9%	75,0%	63,1%	20,5%	25,0%	51,0%	50,0%	40,0%	50,0%

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

Análisis de los resultados obtenidos

De acuerdo con las visitas técnicas efectuadas en el período, se encontró que los centros Principal, La Palmita, La Victoria, Comuneros y Diecisiete de febrero obtuvieron resultados aceptables en ponderación de los ítems evaluados.

La principal causa de esta puntuación por debajo del 80% corresponde principalmente a:

- 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.

Producto de esto se emitió el oficio No ICC 008 de fecha 9 de septiembre en el cual se solicita plan de mejora a los las no conformidades encontradas en el período. A la fecha no se ha obtenido pronunciamiento por parte del contratista.

RESULTADOS ANÁLISIS DE LABORATORIO

Para el período al que se refiere el presente informe se realizó un total de 9 muestreos correspondientes a los períodos de julio, agosto y septiembre.

Tabla 32. Tabla de resultados de análisis microbiológicos

CENTRO	FECHA	INFORME DE RESULTADO	ID ÍTEM DE ENSAYO	MUESTRA	ÍTEM DE ENSAYO	ESCHERICHIA COLI	STAPHYLOCOCCUS AEREUS	BACILLUS CEREUS	SALMONELLA
17 de Febrero	28/08/24	CV 0924004	AL-280824002	Ensalada	Ensalada salteada	Cumple	NA	NA	Cumple
17 de Febrero	28/08/24	CV 0924005	AL-280824003	Alimento preparado	Arroz de zanahoria	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
17 de Febrero	28/08/24	CV 0924006	AL-280824004	Jugo de fruta	Jugo de guayaba	Cumple	NA	NA	Cumple
Central	28/08/24	CV 0924010	AL-280824008	Alimento preparado	Arroz de fideo	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
Central	28/08/24	CV 0924011	AL-280824009	Jugo de fruta	Jugo de corozo	Cumple	NA	NA	Cumple
Central	28/08/24	CV 0924012	AL-280824010	Ensalada	Verduras salteadas	Cumple	NA	NA	Cumple
Comuneros	28/08/24	CV 0924007	AL-280824005	Alimento preparado	Arroz de fideo	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
Comuneros	28/08/24	CV 0924008	AL-280824006	Ensalada	Ensalada salteada	Cumple	NA	NA	Cumple

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

Comuneros	28/08/24	CV 0924009	AL-280824007	Jugo de fruta	Jugo de tomate de árbol	Cumple	NA	NA	Cumple
17 de Febrero	2/09/24	CV 0924036	AL-020924005	Jugo de fruta	Agua de panela	Cumple	NA	NA	Cumple
17 de Febrero	2/09/24	CV 0924037	JAGU-02092406	Ensalada	Ensalada de payaso	Cumple	NA	NA	Cumple
17 de Febrero	2/09/24	CV 0924035	JAGU-020924004	Alimento preparado	Arroz de fideo	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
Central	2/09/24	CV 0924044	AL-020924013	Jugo de fruta	Agua de panela	Cumple	NA	NA	Cumple
Central	2/09/24	CV 0924047	AL-020924016	Jugo de fruta	Agua de panela	Cumple	NA	NA	Cumple
Central	2/09/24	CV 0924046	JAGU-02092415	Ensalada	Ensalada de payaso	Cumple	NA	NA	Cumple
Central	2/09/24	CV 0924045	JAGU-020924014	Alimento preparado	Arroz de fideo	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
Central	2/09/24	CV 0924048	JAGU-020924017	Alimento preparado	Arroz de fideo	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
Central	2/09/24	CV 0924049	JAGU-020924018	Ensalada	Ensalada de payaso	Cumple	NA	NA	Cumple
Comuneros	2/09/24	CV 0924038	AL-020924007	Jugo de fruta	Agua de panela	Cumple	NA	NA	Cumple
Comuneros	2/09/24	CV 0924040	JAGU-02092409	Ensalada	Ensalada de payaso	Cumple	NA	NA	Cumple
Comuneros	2/09/24	CV 0924039	JAGU-020924008	Alimento preparado	Arroz de fideo	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
La Palmita	2/09/24	CV 092404	AL-020924011	Jugo de fruta	Agua de panela	Cumple	NA	NA	Cumple
La Palmita	2/09/24	CV 0924041	JAGU-020924010	Ensalada	Ensalada de payaso	Cumple	NA	NA	Cumple
La Palmita	2/09/24	CV 0924043	JAGU-020924012	Alimento preparado	Arroz de fideo	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
La Victoria	2/09/24	CV 0924034	AL-020924003	Jugo de fruta	Agua de panela	Cumple	NA	NA	Cumple
La Victoria	2/09/24	CV 0924033	JAGU-02092402	Ensalada	Ensalada de payaso	Cumple	NA	NA	Cumple
La Victoria	2/09/24	CV 0924032	JAGU-020924001	Alimento preparado	Arroz de fideo	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple

Los resultados arrojados por el laboratorio en el análisis microbiológico en las muestras de jugo, alimento preparado y ensalada fueron de cumplimiento a satisfacción por encontrarse dentro de los parámetros permitidos de acuerdo con la normatividad y métodos empleados por el laboratorio.

AVANCE TÉCNICO

Tabla 33. Avance técnico en el componente alimentación

Modalidad	Tiempo de comida	Cantidad día	Días o entregas	Raciones contratadas	27 jun - 26 jul			Ejecución técnica		
					Cantidad	Días	Raciones periodo	Acumulado	Saldo	Avance
Centro residencial	Desayuno	14	184	2.576	12	25	300	300	2.276	11,6%
Centro residencial	Merienda mañana	10	184	1.840	8	25	200	200	1.640	10,9%
Centro residencial	Almuerzos	14	184	2.576	12	25	300	300	2.276	11,6%
Centro residencial	Merienda tarde	10	184	1.840	8	25	200	200	1.640	10,9%
Centro residencial	Cena	14	184	2.576	12	25	300	300	2.276	11,6%
Centros día	Merienda mañana	690	147	101.430	690	21	14.490	14.490	86.940	14,3%
Centros día	Almuerzos	723	147	106.281	723	21	15.183	15.183	91.098	14,3%
Centro móvil	Merienda	430	6	2.580	0	0	0	0	2.580	0,0%
Centro móvil	Kit	430	6	2.580	0	0	0	0	2.580	0,0%

A fecha del presente informe el contratista presenta un retraso de 2 meses en la entrega de los kit y meriendas al centro móvil debido a que manifiestan estar finalizando la depuración de la base de datos de los adultos mayores de esta modalidad.

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

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 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 34. Distribución de cupos atendidos para el período 27 jun - 26 jul

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

Fecha de visita	Centro Día	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
14/08/24	Comuneros	C	NO	NO	NC	NC	C	NO	C	C	NA	C	C	NO	C	78%
15/08/24	Principal	C	C	C	NC	NC	C	C	C	C	C	C	C	NO	C	85%
16/08/24	17 de Febrero	C	NO	NO	NC	NC	C	C	C	C	NA	C	C	NO	C	80%
20/08/24	Comuneros	C	NO	NO	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	NO	C	100%
21/08/24	La Palmita	C	NO	NO	NC	NC	C	C	C	C	NA	C	C	NO	C	80%
22/08/24	La Victoria	C	NO	NO	NC	NC	C	C	C	C	NA	C	C	NO	C	80%
23/08/24	Boquerón	C	NO	NO	NC	NC	C	NO	C	C	NA	C	C	NO	C	78%
26/08/24	Principal	C	C	C	NC	NC	C	C	C	C	C	C	C	NO	C	85%
27/08/24	La Victoria	C	NO	NO	NC	NC	C	C	C	C	NA	C	C	NO	C	80%
28/08/24	17 de Febrero	C	NO	NO	NC	NC	C	C	C	C	NA	C	C	NO	C	80%

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

29/08/24	La Palmita	C	NO	NO	NC	NC	C	C	C	C	NA	C	C	NO	C	80%
30/08/24	Comuneros	C	NO	NO	NC	NC	C	C	C	C	NA	C	C	NO	C	80%

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. Se hace la recomendación durante la visita a fin de subsanar la no conformidad.

Las actas de visita social a cada centro día hacen parte integral del presente informe.

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

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			$200.000.000,00

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

participación ciudadana, 5 vida libre de violencia, 6 educación formación e investigación.	
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 pagará 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.

La entidad realiza una aclaración a la cláusula de la forma de pago indicando que estos no serán mensualizados sino por avance de ejecución. No obstante, el contratista presenta actas parciales de pago con períodos mensualizados, del 27 de junio al 26 de julio.

Ajustes 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 35. Modificaciones al 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**

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

Avance en tiempo

Tabla 36. Avance 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 septiembre de 2024, el operador FUNDANAC presentó la primera acta parcial correspondiente a los días de ejecución del mes de julio, en virtud de ello la interventoría aprobó y certificó los siguientes valores correspondientes al rubro de alimentación:

Tabla 37. Raciones certificadas en el período por concepto de raciones entregadas

POBLACIÓN	TIEMPO DE COMIDA	CANTIDAD	DÍAS	TOTAL, RACIONES	PRECIO UNITARIO[2]	SUBTOTAL
Centro residencial	Desayuno	12	25	300	$ 4.176,96816770186	$ 1.253.090,45
Centro residencial	Merienda mañana	8	25	200	$ $ 2.884,381429000	$ 576.876,29
Centro residencial	Almuerzos	12	25	300	$ 7.453,62538819876	$ 2.236.087,62
Centro residencial	Merienda tarde	8	25	200	$ 4.328,41684782609	$ 865.683,37
Centro residencial	Cena	12	25	300	$ 3.562,82453416149	$ 1.068.847,36
Centros día	Merienda mañana	690	21	14.490	$ $ 2.884,381429000	$ 41.794.686,91
Centros día	Almuerzos	723	21	15.183	$ 7.453,62546457034	$ 113.168.395,43
Centro móvil	Meriendas	430	0	0	$ 4.328,41666666667	$ 0,00
Centro móvil	Kits	430	0	0	$ 256.262,43720930200	$ 0,00
					Subtotal	**$ 160.963.667,42**

Tabla 38. Ejecución certificada en el período

Descripción	Valor Contratado	Valor ejecutado 27 jun – 26 jul	Valor por ejecutar	Porcentaje ejecutado
Insumos Alimentos	1.805.900.418,44	$ 160.963.667,42	$ 1.698.153.470,14	8,91%
Recurso Humano	565.800.000,00	94.300.000,00	$ 471.500.000,00	16,67%
Arriendo Infraestructura, mantenimiento, adecuación y suministros	128.852.573,00	73.000.000,00	$ 55.852.573,00	56,65%
Capacitación y formación para el Recurso Humano	31.289.358,82	10.800.422,52	$ 20.488.936,30	0,00%
Elementos de aseo / protección y bioseguridad	168.000.000,00	28.000.000,00	$ 140.000.000,00	34,52%
Transporte (Alquiler de vehículos)	105.049.333,33	68.069.333,33	$ 36.980.000,00	16,67%
Dotación vestido labor	200.000.000,00	8.000.000,00	$ 192.000.000	64,80%
Actividades psicosociales	20.000.000,00	0	$ 20.000.000,00	3,16%
Superación de la dependencia económica de las personas mayores	10.000.000,00	0	$ 10.000.000,00	0,00%
Plan exequial	1.805.900.418,44	$ 160.963.667,42	$ 1.698.153.470,14	8,91%
Total	**$ 3.053.463.563,19**	**$ 443.133.423,27**	**$ 2.610.330.139,92**	**14,51%**

[1] Tiempo ejecutado a corte 26 de julio.

[2] Se indica el precio unitario con esa parte decimal extensa debido a que de esa forma se determinó en el presupuesto oficial, de manera que, para obtener los valores exactos se deben expresar todos.

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

A fecha de corte del presente informe la interventoría recibió por parte del contratista la información y soportes correspondientes a la ejecución del período del 27 de junio al 26 de julio, la cual, tras ser revisada, observada y subsanada por parte del contratista, condujo a la expedición de la primera certificación o conformidad para pago por parte de esta interventoría.

Tabla 39. Ejecución financiera recurso humano

DETALLE	PROVEEDOR	NIT	DOC SOPORTE	No SOPORTE	TOTAL
Director Ejecutivo	Erika Maestre Vega	32.728.663	Egreso	016	$ 7.000.000,00
Subdirector Financiero y Comercial	Diana Botero Pinto	49.609.404	Comprobante	50305	$ 4.000.000,00
Subdirector tecnico y operativo	Maria Del Rosario Tafur Rico	37.752.660	Egreso	018	$ 3.500.000,00
Contador	Jose Gabriel Cantillo	1.079.932.706	Egreso	019	$ 3.000.000,00
Cordinador de Campo	Kelly Johana Villalba	1.065.618.332	Egreso	020	$ 3.500.000,00
Psicologa	Maria Margarita Manjarrez Campo	49.721.380	Egreso	021	$ 3.000.000,00
Psicologa	Luz Enith Manosalva Rueda	36.502.356	Egreso	022	$ 3.000.000,00
Trabajadora Social	Anyi Julieth Moreno Hernandez	1.064.121.808	Egreso	023	$ 377.300,00
Trabajadora Social	Anyi Julieth Moreno Hernandez	1.064.121.808	Comprobante	98400	$ 2.622.700,00
Nutricionista	Esleidis Rios	1065870707	Egreso	024	$ 3.000.000,00
Enfermera	Sandra Botero Pinto	49.771.162	Egreso	025	$ 3.000.000,00
Aux. de Enfermeria	Yuseinis Mindiola Brito	1.064.109.316	Egreso	026	$ 2.000.000,00
Aux. de Enfermeria	Arleidis Castrillo Alvarez	3.676.753	Egreso	027	$ 377.300,00
Aux. de Enfermeria	Arleidis Castrillo Alvarez	3.676.753	Comprobante	22500	$ 1.622.700,00
Formador cultural	Jose De Jesús García Hernández	77.028.523	Egreso	028	$ 377.300,00
Formador cultural	Jose De Jesús García Hernández	77.028.523	Comprobante	28400	$ 1.622.700,00
Formador Recreativo-Deportivo	Saida Milena Fragoso Vides	1.064.108.656	Egreso	029	$ 377.300,00
Formador Recreativo-Deportivo	Saida Milena Fragoso Vides	1.064.108.656	Comprobante	Nequi	$ 1.622.700,00
Formador Empresarismo	Eliana Julieth Castellanos Diaz	1.064.113.635	Egreso	030	$ 377.300,00
Formador Empresarismo	Eliana Julieth Castellanos Diaz	1.064.113.635	Comprobante	85200	$ 1.622.700,00
Promotora social	Tilcia Yulieth Martinez Morales	1.064.109.030	Egreso	Nómina	$ 2.300.000,00
Promotora social	Milagros Del Valle Bonilla Rojas	1.064.107.129	Comprobante	70900	$ 1.461.053
Promotora social	Ilda Maria Epalza Morelo	32.723.018	Comprobante	4186	$ 1.461.053
Promotora social	Luz Clarena Royero Avila	49.746.268	Comprobante	6100	$ 1.461.053
Promotora social	Patricia Andrea García Ortiz	1.064.118.868	Comprobante	59800	$ 1.461.053
Promotora social	Karima Del Carmen Ospino R.	1.007.364.719	Comprobante	67800	$ 1.461.053
Promotora social	Rebeca Duran Pacheco	36.572.956	Desprendible	Nómina	$ 1.461.053
Manipuladoras de Alimentos	Maria Teresa Pajaro Garcia	36.573.576	Comprobante	67100	$ 1.302.392
Manipuladoras de Alimentos	Ana Paola Rodriguez Maestre	49.610.189	Desprendible	Nómina	$ 1.302.392
Manipuladoras de Alimentos	Luz Rosalba Ortega Avila	49.760.773	Desprendible	Nómina	$ 1.302.392
Manipuladoras de Alimentos	Maribel Martinez Romero	32.803.077	Desprendible	Nómina	$ 1.302.392
Manipuladoras de Alimentos	Mónica Patricia Ramos Lima	22.583.117	Desprendible	Nómina	$ 1.302.392
Manipuladoras de Alimentos	Dianys Carolina Caballero C.	1.064.110.701	Comprobante	31200	$ 1.302.392
Manipuladoras de Alimentos	Luz Enith Álvarez Vides	1.064.108.581	Comprobante	34400	$ 1.302.392
Manipuladoras de Alimentos	Melisa Padilla Mancera	1.065.576.401	Desprendible	Nómina	$ 1.302.392
Manipuladoras de Alimentos	Cristina Lucia Inclarte Vásquez	1.127.668.574	Desprendible	Nómina	$ 1.302.392
Manipuladoras de Alimentos	Saida Niebles	1.007.712.476	Desprendible	Nómina	$ 1.302.392
Manipuladoras de Alimentos	Marticela Salas	36.624.299	Comprobante	2500	$ 1.302.392
Manipuladoras de Alimentos	Laura Vanesa Ramírez López	1.064.122.773	Comprobante	96700	$ 1.302.392
Manipuladoras de Alimentos	Carmen Cecilia Sarabia Rodríguez	1.064.112.163	Comprobante	77000	$ 1.302.392
Manipuladoras de Alimentos	Ingrith Dignora Navarro Duran	36.518.548	Comprobante	77300	$ 1.302.392
Servicios Generales	Silvia Celeste Bracho Epieyu	1.124.507.151	Comprobante	79300	$ 1.084.565
Servicios Generales	Maryorys Andrea Ramírez Martínez	1.064.109.992	Comprobante	20400	$ 1.084.565
Servicios Generales	Kelly Johana Caceres	1.003.123.722	Comprobante	57394	$ 1.084.565
Servicios Generales	Kerys Escandon Castro	36.572.975	Desprendible	Nómina	$ 1.084.565
Servicios Generales	Carmenza Reyes Rincon	49.697.104	Comprobante	4186	$ 1.084.565
Logística	Carlos Alberto Gil Villadiego	1.065.595.039	Desprendible	Nómina	$ 921.782
Logística	Adela Beatriz Pájaro García	1.064.111.313	Comprobante	77300	$ 921.782
				TOTAL	$ 82.566.195

Los $ 11.733.805 de diferencia respecto a los $ 94.300.000 facturados por concepto de recurso humano se distribuyen entre pago de seguridad social del personal vinculado por nómina ($ 7.387.207) y la provisión para prestaciones sociales ($ 4.346.605)

Tabla 40. Ejecución financiera de funcionamiento

DETALLE	PROVEEDOR	NIT	DOC SOPORTE	No SOPORTE	BASE	IVA	TOTAL
Adecuaciones, mantenimientos preventivos y correctivos	Juan Carlos Fuentes Aragón	1.065.658.111	Egreso	031	$ 11.248.000,00	$ 0,00	$ 11.248.000,00
Servicio de fumigación	Geovany Guerra	77.177.023	Comprobante	3496	$ 1.000.000,00	$ 0,00	$ 1.000.000,00

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

Depósito de un mes y abono de arriendo de puestos de trabajo e impresora julio y agosto	Óscar Fabián Oviedo	1.082.246.196	Egreso	014	$ 6.000.000,00	$ 0,00	$ 6.000.000,00
Señalización, imagen y visibilización del programa	María José Daza	1.065.619.373	Egreso	015	$ 3.000.000,00	$ 0,00	$ 3.000.000,00
Arriendo de enfriador Comuneros	Luz Rosalba Ortega	49.760.773	Egreso	005	$ 500.000,00	$ 0,00	$ 500.000,00
Arriendo de enfriador y nevera 17 de Ferbero y Comuneros	Hilda Epalza	32.723.018	Egreso	006	$ 1.000.000,00	$ 0,00	$ 1.000.000,00
Depósito y canón de arrendamiento julio - Comuneros	Damarys Martínez Hernández	49.551.515	Egreso	003	$ 1.600.000,00	$ 0,00	$ 1.600.000,00
Depósito y canon de arrendamiento julio - Diecisiete de Febrero	María José Castilla López	1.007.445.775	Egreso	004	$ 1.600.000,00	$ 0,00	$ 1.600.000,00
Dotación de abanicos y lencería para cama y baño del centro residencial (Cubrelechos, sábanas, almohadas, toallas	Fundación para la Integración Social de Colombia - FINSDECO	901.463.034	Factura electrónica	FIND-188	$ 3.128.571,43	$ 594.428,57	$ 3.723.000,00
Suministro de agua	Yeider Martínez Hernández	1.064.112.308	Egreso	001	$ 1.108.000,00	$ 0,00	$ 1.108.000,00
Suministro de gas	Juan José Pedrozo Ballona	1.007.414.111	Egreso	002	$ 3.962.000,00	$ 0,00	$ 3.962.000,00
Compra de muebles y enseres	Juan José Arabia Cousse	72.131.645	Egreso	013	$ 12.226.000,00	$ 0,00	$ 12.226.000,00
Dotación ropa de vestir a adultos residentes	Fundación para la Integración Social de Colombia - FINSDECO	901.463.034	Factura electrónica	FIND-189	$ 3.586.554,60	$ 681.445,37	$ 4.267.999,97
Suministro de menaje	Mantenimiento y Soluciones de la Costa S.A.S.	901.671.758	Factura electrónica	MSC36	$ 18.289.936,70	$ 3.475.087,97	$ 21.765.024,67
						TOTAL	**$ 73.000.024,65**

Tabla 41. Ejecución financiera elementos de aseo

DETALLE	PROVEEDOR	NIT	DOC SOPORTE	No SOPORTE	BASE	IVA	TOTAL
Suministro de elementos de aseo	Lor Antony Amaya Ramírez	14.622.687	Egreso	032	$ 4.385.870,00	$ 0,00	$ 4.385.870,00
Suministro de elementos de aseo	Blindaseo S.A.S.	901.244.916	Factura electrónica	B-732	$ 3.063.843,07	$ 409.770,37	$ 3.473.613,44
Suministro de elementos de aseo	Depósito La Gracia de Dios	77.096.314	Factura electrónica	FEGJ7	$ 2.472.112,00	$ 469.702,00	$ 2.941.814,00
						TOTAL	**$ 10.801.297,44**

Tabla 42. Ejecución financiera transporte

DETALLE	PROVEEDOR	NIT	DOC SOPORTE	No SOPORTE	BASE	IVA	TOTAL
Transporte administrativos	Erika Maestre Vega	32.728.663	Egreso	008	$ 8.000.000,00	$ 0,00	$ 8.000.000,00
Transporte alimentos	Yonaldis Mejía Rangel	12.523.146	Egreso	009	$ 8.000.000,00	$ 0,00	$ 8.000.000,00
Transporte beneficiarios	Erika Gutiérrez Armenta	49.556.436	Egreso	010	$ 4.000.000,00	$ 0,00	$ 4.000.000,00
Transporte beneficiarios	Cielo Neida Martínez	51.752.960	Egreso	011	$ 4.000.000,00	$ 0,00	$ 4.000.000,00
Transporte beneficiarios	Ludis María Quintero	49.697.944	Egreso	012	$ 4.000.000,00	$ 0,00	$ 4.000.000,00
						TOTAL	**$ 28.000.000,00**

Tabla 43. Ejecución financiera vestido labor y dotación beneficiarios

DETALLE	PROVEEDOR	NIT	DOC SOPORTE	No SOPORTE	BASE	IVA	TOTAL
Suministro de dotación beneficiarios y personal de apoyo	Fundación para la Integración Social de Colombia - FINSDECO	901.463.034	Factura electrónica	FIND-185	$ 57.201.122,28	$ 10.868.213,23	$ 68.069.335,51
						TOTAL	**$ 68.069.335,51**

Tabla 44. Ejecución financiera actividades sociales

DETALLE	PROVEEDOR	NIT	DOC SOPORTE	No SOPORTE	BASE	IVA	TOTAL
Lanzamiento del programa	Fundación Niños acordeoneros y cantores del vallenato Andrés Turco Gil	824.003.749	Factura electrónica	FE-79	$ 8.000.000,00	$ 0,00	$ 8.000.000,00
						TOTAL	**$ 8.000.000,00**

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

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 45. Datos económicos del contrato.

Valor inicial del contrato	$ 3.103.108.402,72
Valor adicional No 1	$ 0,00
Reducción	$ 49.644.839,53
Valor total del contrato	$ 3.053.463.563,19

Tabla 46. Relación de pagos autorizados al operador

Acta parcial No	Período facturado	Orden de pago	Egreso No	Vr Bruto	Descuentos	Neto recibido	Saldos por pagar
1	27 de junio al 26 de julio	-	-	$ 443.133.423,27	-	-	$ 2.610.330.139,92

Detalle de la ejecución financiera global

Tabla 47. Ejecución global del contrato principal

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 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%**

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

SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES

De tipo administrativo

Se mantiene la recomendación de 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 al operador formular respuestas oportunas de fondo frente a las no conformidades de tipo técnico evidenciadas en el curso de las visitas realizadas en el período.

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 tipo social

Se realizan observaciones al contratista en cuanto a la presentación de las planillas de entrega de raciones servidas tipo merienda mañana y almuerzo en la modalidad centro día. El proceso lo realizan de manera manual, es decir, diligenciando los datos del beneficiario cada día lo que muchas veces conlleva a errores.

Nuevamente 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

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

REGISTROS FOTOGRÁFICOS

Descripción: Manipuladoras de alimento del programa sirviendo su ración tipo almuerzo en el comedor sede Toscano.
Punto de Atención: Celebración día del Adulto Mayor

Fecha: 13 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo ensalada de frutas en la celebración del día del adulto mayor.

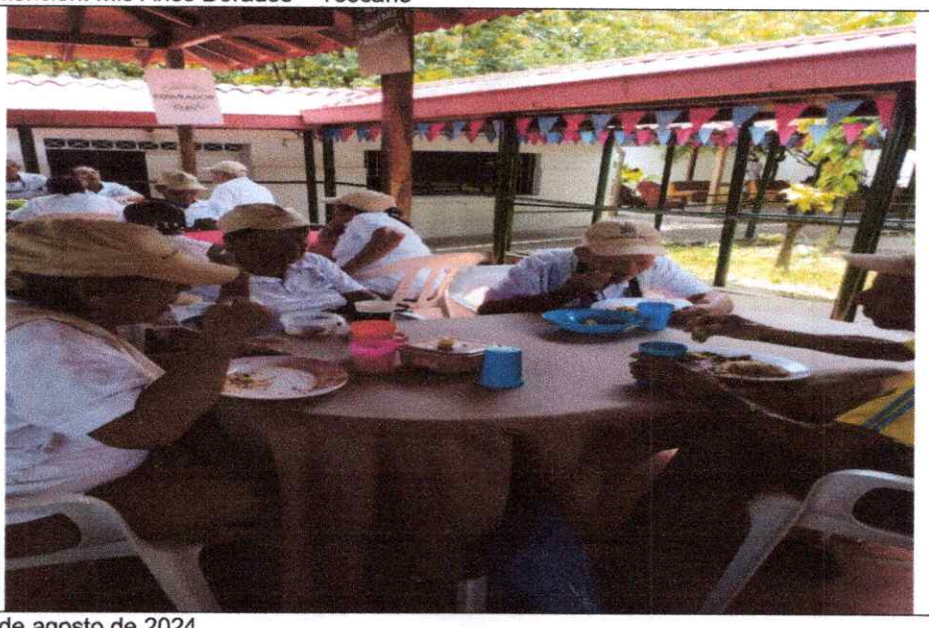
Punto de Atención: Celebración del día del Adulto Mayor

Fecha: 13 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Celebración día del adulto mayor

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

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Comuneros

Fecha: 14 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Ración tipo almuerzo en el comedor sede Comuneros.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano

Fecha: 15 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 – 17 de febrero

Fecha: 16 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Verificación de fecha de vencimiento a los productos del comedor del 17 de febrero.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Comuneros

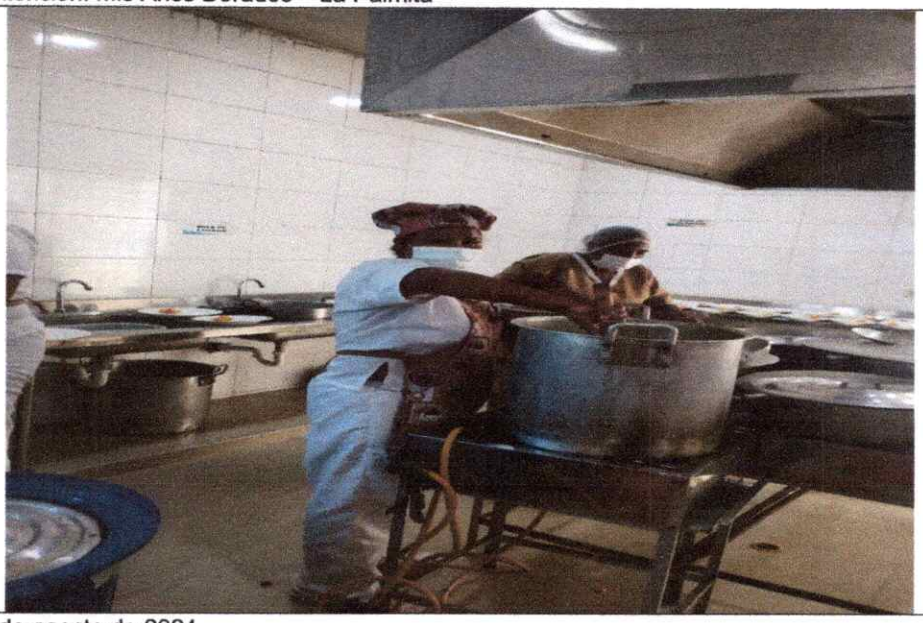
Fecha: 20 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Ración tipo almuerzo en el comedor sede Comuneros.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Comuneros

Fecha: 20 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo la ración tipo almuerzo en el comedor sede Comuneros.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Palmita

Fecha: 21 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo la ración tipo almuerzo en el comedor sede La Palmita.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Palmita

Fecha: 21 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Manipuladoras de alimentos del programa en el área de preparación del centro vida en la Palmita.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Victoria

Fecha: 22 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Verificación de los productos y su fecha de vencimiento en el comedor sede La Victoria.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Victoria



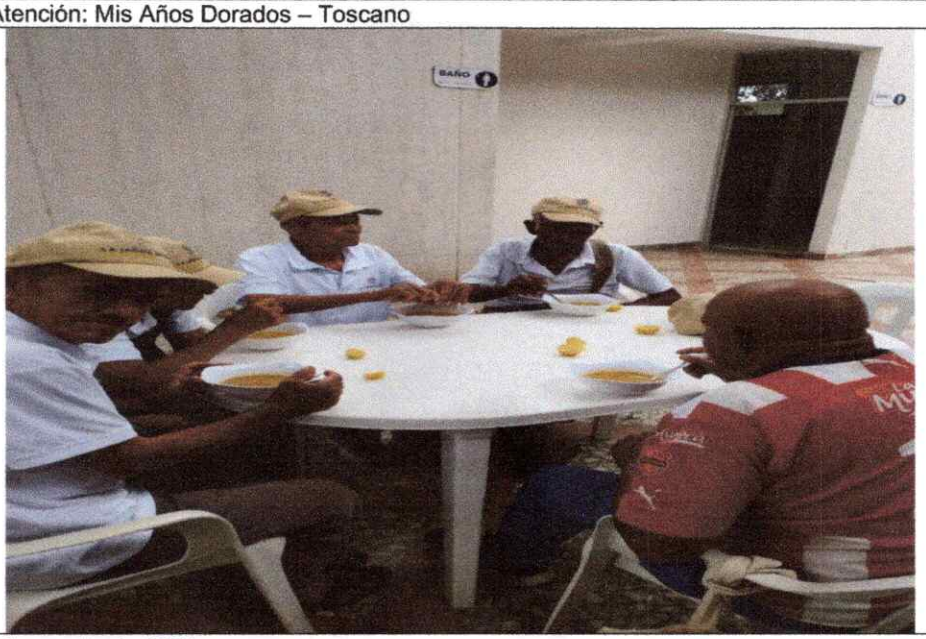
Fecha: 22 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Manipuladoras de alimentos sirviendo la ración tipo almuerzo en el comedor sede La Victoria.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Victoria.



Fecha: 22 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo en el comedor sede La Victoria.

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

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano

Fecha: 26 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: 26 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiaria del programa con su ración tipo almuerzo en el comedor sede Toscano.

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

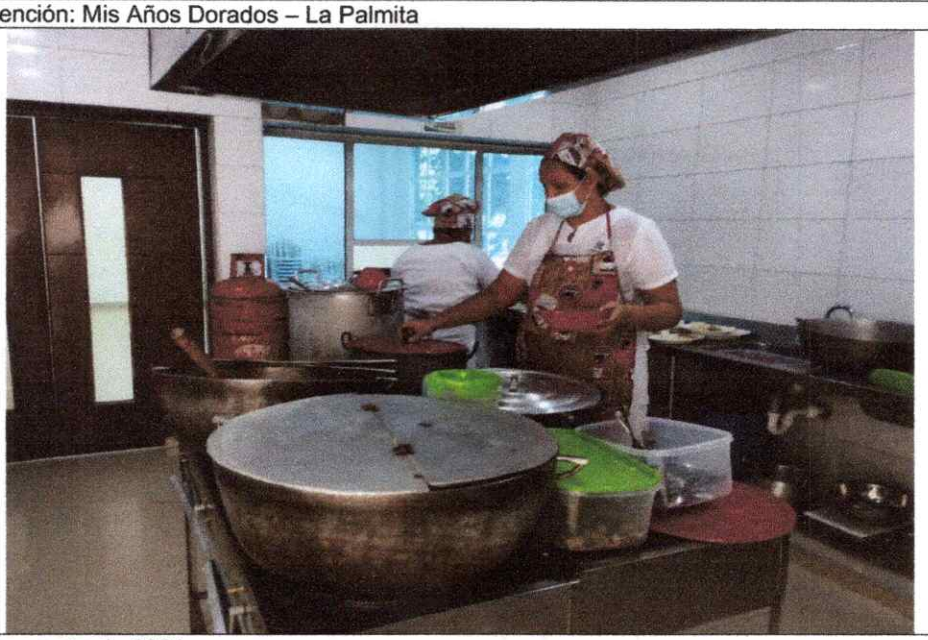
Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Victoria

Fecha: 27 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Ración tipo almuerzo en el comedor sede La Victoria.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Victoria

Fecha: 27 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo la ración tipo almuerzo en el comedor sede La Victoria.

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

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Palmita

Fecha: 29 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Manipuladoras de alimentos del programa en el comedor sede la Palmita

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Palmita

Fecha: 29 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Manipuladoras de alimentos del programa entregando ración tipo almuerzo en el comedor sede La Palmita.

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

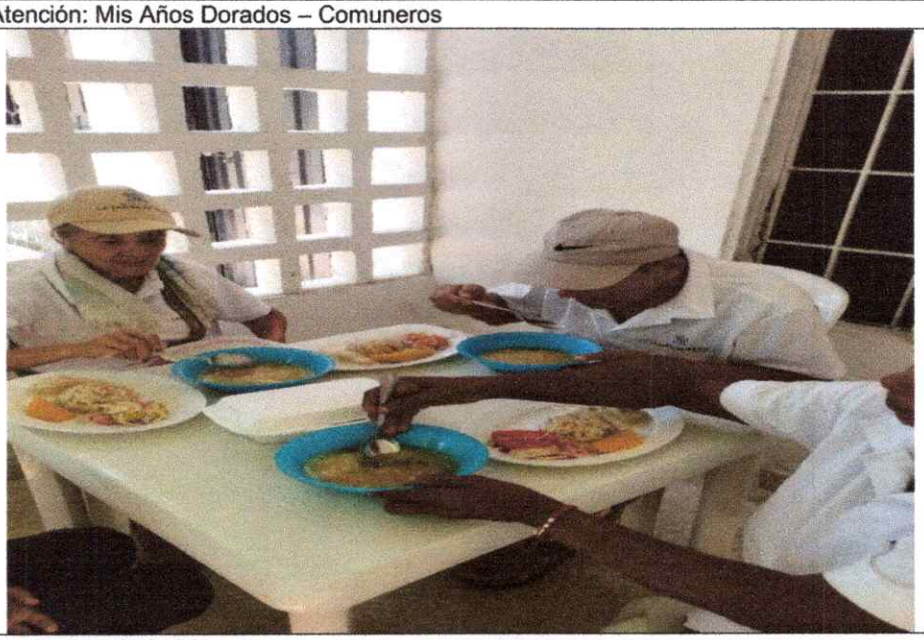
Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Palmita

Fecha: 29 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo ración tipo almuerzo en el comedor sede La Palmita.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Comuneros

Fecha: 30 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Ración tipo almuerzo en el comedor sede Comuneros.

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

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Comuneros

Fecha: 30 de agosto de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo la ración tipo almuerzo en el comedor sede Comuneros.

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

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	14 de agosto 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	Diagonal 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 S.
Nombre de quien realiza la visita:	Mailen Baena 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	X	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	X	NA	NO	
4	El área de distribución cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	0	X	NA	NO	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	X	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	X	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	X	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	X	NA	NO	
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	X	1	NA	NO	Área de preparación con extenciones expuestas.
10	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	X	NA	NO	
11	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	X	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	X	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	X	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	14 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	X	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	X	NA	NO	
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C.	0	X	NA	NO	
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.	0	X	NA	NO	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0	X	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	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	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	14 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 (tapaboces, 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 a los proveedores.
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 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	14 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 %	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 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	14 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.		✓	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.		✓	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		NA	NO	
5	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	X		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		NA	NO	
2	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.		✓	NA	NO	

TOTAL, SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:00	Hora Terminación:	12:45 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 adulto mayor 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	14 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 Espitia	Promotora Social	Hilda E.

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Maiten Baena 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@lajaguadelbirico-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	15 de agosto	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 (Principal).				
Dirección	Calle 3 # 9-129 Toscano.			**Teléfono:**	3216944581.
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:	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.	0	X	NA	NO	
2	El comedor cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	X	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	X	NA	NO	
4	El área de distribución cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	0	X	NA	NO	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	X	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	X	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	X	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	X	NA	NO	
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	X	NA	NO	
10	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	X	NA	NO	
11	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	X	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	X	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	X	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	15 de agosto	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	X	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	X	NA	NO	
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C.	0	X	NA	NO	
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.	0	X	NA	NO	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0	X	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	X	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	X	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	X	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	X	NA	NO	
3	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo con el ciclo de menú establecido	0	X	NA	NO	
4	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	0	X	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	15 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	X	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	X	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	X	NA	NO	
6	Las raciones servidas son entregadas en el horario establecido para ello	0	X	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.	0	✓	NA	NO	
4	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegidoy se encuentran debidamente rotulados y organizados.	X	1	NA	NO	Cambiar producto de lugar

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%.

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	X	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	
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	solicita. Certificado de potabilidad.

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	15 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	X	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	X	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	X	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 utensilio que no son de 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	15 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

Se recomienda cambiar estibas por material sanitario.
No se estan llevando registros, ni diligenciando formatos.
No hay hojas de vida de manipuladoras, exames médicos, ni certificados.
No hay 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	15 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
1065107129	Milagros Bonilla	promotora Sena	Milagros Bonilla.

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Mailer Cuca B.	Supervisor	Mailer Cuca B.

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	16 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 febero.				
Dirección				**Teléfono:**	3146397023
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Patricia García Ortiz			**Cargo:**	promotor social.
Nombre de quien realiza la visita:	Maiker Cuenca			**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%.

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	16 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 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	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	
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 intercambios.
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 Interventoria N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	16 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.	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	
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.	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	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	16 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	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	

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	16 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	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:30 am	Hora Terminación:	12:46 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

Mantener alrededores libres de malezas.
No hay extintor.
Capacitar manipuladoras en BPM, higiene y manipulación de alimentos y plan de saneamiento.
las hojas de vida de las manipuladoras debe reposar en el centro vida.
El centro necesita una nevera para productos refigerados.

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		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
1061116868	Patricia Garcia Ortiz	Promotora	Patricia G.

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Mailen Guerra B	Supervisor	Mayleb.

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	20-08-24	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:**	824.108.663-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis años dorados - Comuneros.				
Dirección	Diag. 16 #10a-26			**Teléfono:**	3148050741
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Hilda Espaza			**Cargo:**	Promotor
Nombre de quien realiza la visita:	Maiken Lucena 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	X	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	X	NA	NO	
4	El área de distribución cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	0	X	NA	NO	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	X	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	X	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	X	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	X	NA	NO	
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	X	NA	NO	
10	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	X	NA	NO	
11	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	X	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	X	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	X	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	X	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	20-08-2024	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	El área de preparación se encuentra a la interperie.
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	
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	No se cuenta con registros

TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	33%

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 listas de intercambio.
2	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	0	X	NA	NO	
3	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo con el ciclo de menú establecido	0	X	NA	NO	
4	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	0	X	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	20 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).	0	1	NA	X	La hoja de vida debe reposar 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.	0	1	NA	X	
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	No se llevan 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	
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	
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	20 de agosto	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	1	NA	NO	

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

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66Y.

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	No se llevan registros.

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

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50Y.

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 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	08-20-24	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 área de preparación esta expuesta a contaminación ambiental.
No se llevan registros, ni formatos del plan de saneamiento.
En el área de preparación hay muchas instalaciones electricas expuestas
El centro no cuenta con extintor.
No hay certificados ni hoja de vida de manipuladoras.
Se debe cambiar estibas 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	20 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	Mailen Cuema	Supervisor	Mayleula.

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	21 de agosto	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			**Teléfono:**	3148726877
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Wz clarena Rovero Avila			**Cargo:**	promotor
Nombre de quien realiza la visita:	Maiten Guerra			**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	X	NA	NO	
2	El comedor cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	X	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	X	NA	NO	
4	El área de distribución cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	0	X	NA	NO	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	X	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	X	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	X	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	X	NA	NO	
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	X	NA	NO	
10	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	X	1	NA	NO	Sifon de la cocina sin rejilla y por encima del nivel.
11	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	X	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	X	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	X	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	X	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	21 de agosto	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	1	NA	NO	El Comedor no cuenta con estibas, Alimento en contacto con 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	Las 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	
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 habia 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 N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	21 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.	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 manipuladoras no están en el centro.
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 están 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 un 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		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	Cambio 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		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:		**PUNTAJE OBTENIDO:**		**PORCENTAJE %:**	
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 esta en contacto con el suelo en el área de almacenamiento.
No estan las hojas de vida de los manipuladoras, certificados médicos, ni cursos de manipulación.
El Centro tiene un extintor vencido.
El jugo no se sirve a la temperatura adecuada.
No se estan llevando registros, ni diligenciando formatos.

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
49746268	Luz clarena Rovero Avila	Promotora	Luz Clarena Rovero.

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Marlen Guerra D	Supervisor	Marlen 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@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	22-08-24	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 - la Victoria.				
Dirección	Barrio Centro			**Teléfono:**	3105164492
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Rebeca Duran Pacheco			**Cargo:**	Promotor Social
Nombre de quien realiza la visita:	Mailen 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	X	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	Lámpara dañada, cables expuestos.
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	Coloca. malla antiinsectos a ventanas
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 instaleciones.	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		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	1	NA	NO	El área del almacenamiento no cuenta con estibas.
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	Mandar a revisar la nevera, no esta enfriando correctamente.
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	3	PORCENTAJE %	60%

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.
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 listas 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	22 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).	0	1	NA	X	La hoja de vida de las manipuladoras debe reposar 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.	0	1	NA	X	
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	No se están llevando 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.	0	✓	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	2	PORCENTAJE %	50%.

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 están 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 calidad 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	22 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	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	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	No se llevan registros.

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 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	22 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	✓	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:	9:20 am	Hora Terminación:	12:40 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

La encargada del centro vida se compromete a buscar estibas o solucionar el almacenamiento de los alimentos.
No hay plan de saneamiento y no se estan llevando registros.
La nevera necesita ser revisada ya que no está enfriando bien.
Hay una lampara dañada y cables expuestos en el área de la cocina. Las ventanas no tienen mallas.
No se evidencia hoja de vida de manipuladoras.
El centro no cuenta con un 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	22-08-24	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
36572956	REBECA DURAN PACHECO	PROMOTORA S.	REBECA DURAN PACHECO

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Mailen Ovena 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	23 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 – Boqueron				
Dirección	Boqueron			**Teléfono:**	3202090927
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Karima Ospino			**Cargo:**	Promotor Social
Nombre de quien realiza la visita:	Marlen Cuena Balaros			**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	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.	X	1	NA	NO	
4	El área de distribución cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	X	1	NA	NO	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	X	1	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.	X	1	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.	X	1	NA	NO	
11	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	X	1	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.	X	1	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.	X	1	NA	NO	

TOTAL, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	12.5

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	23 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	1	NA	NC	
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	NC	
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C.	0	✓	NA	NC	
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.	0	✓	NA	NC	
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	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	1	NA	NC	
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	NC	
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	NC	
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	NC	
5	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.	X	1	NA	NC	
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	NC	

TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	33%

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	NC	
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	23 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	✓ 1	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).	✗	1	NA	NO	
6	Las raciones servidas son entregadas en el horario establecido para ello	0	✓ 1	NA	NO	

TOTAL, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50%

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	
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	
4	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegidoy se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	✓ 1	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	✓ 1	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	
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	23 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 %	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	✓	
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	✓	
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	

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

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		
PUNTAJE ESPERADO:	57	PUNTAJE OBTENIDO:	22	PORCENTAJE %:	38.59%
CONCEPTO FINAL: CRITICO [0%- 59.9%]; ACEPTABLE [60% -79.9%]; FAVORABLE [80%-100%]					

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

El Comedor no cuenta con las condiciones necesarias para brindar el servicio.

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	23 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
1007364719	Karina Ospino Ramos	Promotora Social	Karina Ospino R

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Marlen Cuero Bolaños	Supervisor	Marlen Cuero.

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 agosto 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:**	3216794581
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Milagro Bonilla.			**Cargo:**	promotor social
Nombre de quien realiza la visita:	Maiten Cerra 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	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	1	NA	NO	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	1	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	1	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	1	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	1	NA	NO	
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	1	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	1	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	1	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	1	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 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.	✗	1	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.	✗	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.	✗	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.	✗	1	NA	NO	Publicar lista de intercambio 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	26 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	
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.	0	✓	NA	NO	
4	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegidoy se encuentran debidamente rotulados y organizados.	X	1	NA	NO	Cambiar producto de lugar.

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%.

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	26 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	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	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	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 utensilios que no son de 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 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	1 ✓	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).	✗	1	NA	NO	
5	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	✗	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.	✗	1	NA	NO	
2	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	✓ 1	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

- Cambiar implementos de aseo a un lugar ventilado y señalizado.
- Se recomienda cambiar estibas y utensilios de cocina por material sanitario.
- No hay hojas de vida de manipuladoras.

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 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 Roja	Promotora Social	Milagros Bonilla

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Mailen Lacera Bolaños	Supervisor	Mailen L.

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	27-08-24	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 - La Victoria.				
Dirección	Bolmo Centro			**Teléfono:**	310 516 4492
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Rebeca Duran Pacheco			**Cargo:**	promotora Social
Nombre de quien realiza la visita:	Maiten Cuema 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.	X	1	NA	NO	Lámpara dañada, cables expuestos
10	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	X	✓	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	Colocar malla anti-insectos a ventanas
13	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	✓	NA	NO	
14	Se evidencie 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	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	27 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.	X	1	NA	NO	Hacer mantenimiento a la nevera ya que no está enfriando correctamente.
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	Se recomienda 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 estan llevando 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	No se toma la temperatura.

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 listas 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	27 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 de los manipuladores debe reposar en el centro de vida.
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.	0	1	NA	X	
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	No se estan llevando 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 calidad 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	27 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	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	No se llevan registros.

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 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	27 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	No se toma temperatura.

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 %:	59.64%.
CONCEPTO FINAL: CRITICO [0%- 59.9%]; ACEPTABLE [60% -79.9%]; FAVORABLE [80%-100%]					

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

La nevera del centro vida necesita revisión y mantenimiento no está funcionado bien.
Lamparas en el área de preparación dañada y hay cables expuestos.
Se debe colocar malla anti-insectos en ventanas.
No se evidencia plan de saneamiento, ni formato de registro.
No se evidencia hoja de vida de manipuladoras, ni sus respectivos examenes.
No hay extintor en el centro vida.

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
36572956	REBECA DURAN PACHECO	PROMOTORA. S.	REBECA DURAN

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Mailen 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

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	28 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 - Boqueron				
Dirección				**Teléfono:**	3202090427
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Karina Ospino			**Cargo:**	promotor Social
Nombre de quien realiza la visita:	Maiten Guerra B.			**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	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.	X	1	NA	NO	
4	El área de distribución cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	X	1	NA	NO	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	X	1	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.	X	1	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.	X	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.	X	1	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.	X	1	NA	NO	

TOTAL, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	18.75

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	26 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 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	4	PORCENTAJE %	75%.

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.		✓			
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				
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	2	PORCENTAJE %	33%.

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				
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	28 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).	X	1	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	3	PORCENTAJE %	50%.

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	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	
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	28 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	1	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	

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	28 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:	9:00	Hora Terminación:	1:00 p.		
PUNTAJE ESPERADO:	57	PUNTAJE OBTENIDO:	22	PORCENTAJE %:	38.59%.
CONCEPTO FINAL: CRITICO [0%- 59.9%]; ACEPTABLE [60% -79.9%]; FAVORABLE [80%-100%]					

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

El comedor no está apto para prestar el servicio.

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	28 de agosto 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
1007364719	Karina del Carmen OSPINO P	Promotora	Karina OSPINO Pinto

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Maiten Baena Bolaño	Supervisor	Maiten B.

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	30 de agosto 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 – Comunems				
Dirección	Diag. 6 # 10A-26			**Teléfono:**	3148507491
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:	Mailen Guerra Balaños			**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.	✗	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	30 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	NC	
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	NC	
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre - 2°C a 4°C.	0	✓	NA	NC	
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.	0	✓	NA	NC	
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.	X	1	NA	NC	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	NC	
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	NC	
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	✓ 1	NA	NC	
5	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.	X	1	NA	NC	
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	NC	

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	NC	Publicar lista de intercambio en un lugar visible
2	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	0	✓	NA	NC	
3	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo con el ciclo de menú establecido	0	✓	NA	NC	
4	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	0	✓	NA	NC	

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	30 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.	X	1	NA	NO	No tienen tapabocas.
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	3	PORCENTAJE %	50%.

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	
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 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 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	

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	30 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

Las manipuladoras no tienen tapabocas.
Se recomienda capacitación a manipuladoras en plan de saneamiento, BPM e higiene y manipulación de alimentos.
- Instalaciones electricas expuestas.
- Area de preparación a la intemperie.

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	30 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	Hicela Maria Espitia	promotora	Hicela E

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@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 N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	03 de Septiembre 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:**	3146397023
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Patricia García			**Cargo:**	Promotor Social
Nombre de quien realiza la visita:	Mailen Baena 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.	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 %	81.25%

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 Septiembre 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	
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	
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	✓	NA	NO	
5	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.	0	X	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	
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 Septiembre 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 (tapaboca, 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	
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 Septiembre 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.	✓	
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 %	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.	✓	
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	

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 Septiembre 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 %	

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:	9:30 pm	Hora Terminación:	12:45 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 recomiendo mantener los alrededores libres de maletas.
Los manipuladores necesitan capacitaciones en BPM, higiene y manipulación de alimentos, plan de saneamiento básico.
Se necesita nevera para productos de refrigeración.

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 septiembre 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 Garcia	Promotora	Patricia G.

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Maylen Baena B.	Supervisor	Maylen B.

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	09 de Septiembre 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 - La Victoria.				
Dirección				**Teléfono:**	3105164992
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Rebeca Duran			**Cargo:**	Promotor.
Nombre de quien realiza la visita:	Mailen 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.	✓	
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 dia 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.	✓	
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	13	PORCENTAJE %	81,25%

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	09 de septiembre 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.	✓	
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.	X	
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	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.	✓	
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.	X	
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	
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	09 de septiembre 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	
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	09 de septiembre 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.	✓	
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 %	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.	✓	
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 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	09 de septiembre 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.	V				
2	Existe botiquín 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:	9:20 am	Hora Terminación:	1:00 pm		
PUNTAJE ESPERADO:	57	PUNTAJE OBTENIDO:		PORCENTAJE %:	61.40%

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

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

La nevera del comedor no está funcionando bien. Se pidió revisión.
Lamparas dañadas en la cocina.
Hoja de vida de manipuladoras debe reposar en el punto.
Se recomienda capacitación a manipuladoras en BPM, Higiene y manipulación de alimentos y plan de saneamiento básico.

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 Septiembre 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
36572956	REBECA DURAN PACHECO	PROMOTORA	REBECA DURAN

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Mailen 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: 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	Lunes 12 de 08 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:**	3146397023
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Patricia Garcia Ortiz.			**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.		✓			Los archivos reposan 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.		✓			Los archivos reposan 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
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	12-03-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio: 9:40 Am Hora Terminación: 12:15 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

Al realizar la visita se evidencia a los adultos en sus actividades, realizando juegos de mesa. Nos acercamos para dialogar con ellos, nos hacen que se sienten contentos con las actividades ya que han mejorado con la visita de las Psicologas y las actividades que les realizan semanalmente el personal encargado de las actividades ludicas.

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 García	Promotora	Patricia G.

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
42606945	Dina Carolina Daza	Profesional social	Dina 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 Agustin 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
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	Miercoles 14 de 08 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 Los Comuneros				
Dirección	Cra 6 10A - 26			**Teléfono:**	3148050741
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Hilda Eriza Mordo			**Cargo:**	Promotora Social
Nombre de quien realiza la visita:	Diana Carolina Ortiz			**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.	✓		Los archivos reposan 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.	✓		Los archivos reposan 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 Publicada.
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 Interventoria N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	14-08-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:30 Am	Hora Terminación:	1:15 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

Se observa a los adultos en sus actividades diarias donde implementan juegos de mesa para la distracción de los adultos ya que todos los dos Profesionales y encargados de las actividades deben moverse a varios de los Puntos que se encuentran en la localidad. tuvimos la oportunidad de dialogar con algunos de ellos y no cuentan que se sienten muy bien y contentos con lo realizado en el Programa.

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 Espitia Morelo	Promotora	Hilda E.

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606445	Dana Carolina Dana	Profesional Social	Dana C Dana.

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 Agustin 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
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	Jueves 15 de 08 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			**Teléfono:**	3246744581
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICO, 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 ACCIÓN 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	15-09-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio: 9:30 Am | Hora Terminación: 12:40 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

Se observa en la visita a los adultos realizando sus actividades, algunos realizando juegos de mesa. me acerco a ellos para saber como llevan el proceso y como se sienten, aseguran estar contentos con todas las actividades, el dia de hoy no se realizaron actividades en este punto.

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	Melanie Bonilla	Promotoras	

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606945	Dana Carolina Daza	Profesional Social	Dana 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 Agustin 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
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	Viernes 16 de 08 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 A de Febrero				
Dirección				**Teléfono:**	3146397023
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:	Dana Cardoa Dila			**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
		0	1	NA	NO	
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.		✓			Los archivos 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	16-08-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:40 Am	Hora Terminación:	1:10 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

Se observa una Charla realizada sobre la promocion y Prevencion de las enfermedades cardiovasculares (P y P) se realizaron actividades ligadas a este programa como lo son embellecimiento en el Cual se dedicaron a motivar a los adultos y a realizarte un arreglo de uñas, tambien se evidenciaron actividades de destreza como lo son el baile.

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 García	promotora	Patricia G.

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
44606945	Diana Carolina Cera	profesional Salud	Diana C Cera.

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 20 de 08 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 Los Comuneros.				
Dirección	Mz 6 Lot 26			**Teléfono:**	3148050747
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Hilda Estela Morelo			**Cargo:**	Promotora Social
Nombre de quien realiza la visita:	Diana Carolina Pena			**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.	✓	no se encuentran en el punto. se encuentran 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.	✓	Las carpetas 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 encuentran 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 Publicada.
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	20-08-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	10:10 Am	Hora Terminación:	12:58 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

Se observan a los adultos en sus actividades de rutina juegos de mesa, charlando. Me acerco para informarme sobre su proceso y como se sienten, ellos nos comentan que se sienten comodos y muy contentos con las actividades rutinarias que se realizan diariamente.

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 Morelo	Promotora	Hilda E.

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
Abogada	Diana Carolina Pena	Profesional Social	Diana C. Pena

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 Agustin 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 Agustin 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 Interventoría N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	Miercoles 24 de 08 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 Corregimiento la Palmita.				
Dirección	Barrio Francisco Gomez			**Teléfono:**	3183726897
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Leidi Clarena Bolaño Avila.			**Cargo:**	Promotora Social
Nombre de quien realiza la visita:	Dana Carolina Pena			**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	0	NA	NO	
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.	✓				Los archivos reposan 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.	✓				Los archivos reposan en el centro de dia Principal.
4	El listado de adultos mayores pertenecientes al centro dia 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	21-03-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:30 Am	**Hora Terminación:**	12:40 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 una jornada de salud donde se evidencia la atencion a los adultos depues del medico encargado de la jornada, mientras en el comedor se realizaron actividades de rutina con los adultos mientra pasan a la consultas se realizan juegos de mesa como normalmente lo hacen. se dejan evidencia sobre las actividades.

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
49 716268	Ivis Elena Pertuz	Promotora	Ivis Elena

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1060945	Diana Carolina Pena	Profesional Social	Diana C. Pena.

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
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	Jueves 22 de 08 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 La Victoria				
Dirección	Barrio Centro			**Teléfono:**	3105164992
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Rebeca Oyran Pacheco			**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.	1	
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.	1	los archivos encuentran 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.	1	los archivos se encuentran 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.	0	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.	0	no se encuentra Publicada
6	Los adultos mayores beneficiarios en cada centro día o de residencia corresponden a los mismos relacionados en el listado publicado.	1	
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.	1	
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.	1	
9	Se activa la ruta institucional en caso de vulneración de derechos de los adultos mayores.	1	
10	Se facilita y garantiza la movilidad del personal administrativo y de los beneficiarios a través del suministro de transporte.	NA	
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.	1	
12	Se adelantan actividades inmersas en el Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores.	1	
13	Se atienden eventos derivados del fallecimiento de beneficiarios a través de la destinación de recursos del Plan Exequial contemplado en el Eje. 7.	NO	
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.	1	

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	83.1

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	22-08-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:40 Am	Hora Terminación:	11:50 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

Se realiza la visita en la cual se observa una jornada de salud de higiene oral y psicologica por parte de la APS. en el cual se atendieron a los adultos. se presentó un fallecimiento el Pasado 8 de Agosto del 2024 del señor Elicer Leon Rangel en su reemplazo entró el señor Andres Camelo Ramos tierra el dia Martes 20 de Agosto del 2024. todos estos datos quedaron registrados en el formato de seguimiento.

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
36572956	REBECA DURAN PACHECO	PROMOTORA Social	Rebeca Duran

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1066645	Diana Carolina Dona	profesional social	Diana C Dona

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
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 - 202

FECHA DE VISITA	Lunes 26 de 08 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 Toscano				
Dirección	Calle 3 #9-129			**Teléfono:**	3216744587
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 Pena			**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 Publicada.
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	26-08-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:30 Am	**Hora Terminación:**	12:40 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

En la visita realizada al Punto se observan una jornada de Salud por Parte de la APS en el cual se atendieron a los adultos uno por uno con el fin de atender las necesidades de cada uno de ellos, realizan actividades como las que incluyen juegos de mesa. donde los observamos compartiendo y entretenidos nos acercamos a ellos para informarnos sobre el desempeño del Personal que los atienden y nos dicen que se sienten bien con todo.

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	Milagros Bonilla R.	Promotora S.	

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49669745	Diana Carolina Daza	Profesional Social	

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
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 27 de 08 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 la Victoria.				
Dirección	Barrio Centro.			**Teléfono:**	3105164222
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Rebeca Duran Pacheco			**Cargo:**	Promotora Social
Nombre de quien realiza la visita:	Diana Carolina Dona			**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.	1	
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.	1	los archivos se encuentran 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.	1	los archivos se encuentran 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.	0	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.	0	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.	1	
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.	1	
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.	1	
9	Se activa la ruta institucional en caso de vulneración de derechos de los adultos mayores.	1	
10	Se facilita y garantiza la movilidad del personal administrativo y de los beneficiarios a través del suministro de transporte.	NA	
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.	1	
12	Se adelantan actividades inmersas en el Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores.	1	
13	Se atienden eventos derivados del fallecimiento de beneficiarios a través de la destinación de recursos del Plan Exequial contemplado en el Eje. 7.	NA	
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.	1	

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	27-08-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:10 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 se observa a los adultos en sus actividades de rutina, juegos de mesa (dominó) muy contentos con el proceso llevado en las instalaciones se deja evidencia.

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
36572956	REBECA DURAN PACHECO	PROMOTORA	REBECA DURAN

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606945	Diana Carolina Oña	Profesional Social	Diana C Oña.

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
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	Miércoles 28 de 08 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:**	3146397023
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Patricia Garcia Ortiz			**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.	✓			Las carpetas reposan 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.	✓			Las carpetas reposan 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 encuentran Publicadas
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 encuentran Publicadas.
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
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	29-08-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:40 Am	Hora Terminación:	12:10 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

Al llegar al centro de dia del Barrio 7 de Febrero Pudimos observar una actividad realizada por la APS de Salud y Prevencion por Parte del equipo encargado en el cual se revisan a los adultos Mayores Para lograr aPrecar las necesidades de Salud de Cada uno de los atendidos. En la actividad realizada se hicieron actividades de mesa Para la distraccion de los adultos, todo con mucha normalidad.

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	Dana Carolina Pena	promotora Social	Dana C. Pena

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
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	Jueves 29 de 08 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 La Palmita.				
Dirección	Barrio Francisco Gomez			**Teléfono:**	3145726997
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Luz Clarena Reyes Avila			**Cargo:**	Promotora Social.
Nombre de quien realiza la visita:	Dina Carolina Pina			**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.	✓		Los archivos encuentran 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.	✓		Los archivos se encuentran 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 Publicada
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 29 de 08 - del 2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:18 Am	Hora Terminación:	12:20 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

Se observa a los adultos realizando sus actividades de rutina como lo son los juegos de mesa (Domino) al encontrarlos reunidos nos acercamos a ellos para saber como se encuentran. nos dicen que se sienten comodos y contentos con el programa y sus actividades porque siempre les estan haciendo charlas, juegos, actividades nuevas y que los tienen mucho en cuenta para cada fecha especial.

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
49746268	Juz Clarena Rotero Avila	promotora	Juz Clarena Rotero

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606945	Dana Cardina Dona	profesional social	Dana C Dona

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	Viernes 30 de 08 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 Los Comuneros.				
Dirección	Mz 10 A -26			**Teléfono:**	3145050747
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Hilda Peralta Morelo			**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.		✓		Los archivos se encuentran en el centro de dia Pm-Cabal.
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 se encuentran en el centro de dia Pm-Cabal.
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	30-08-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio: 10:18 Am | Hora Terminación: 1:22 Pm | No. de Titulares de DerechoAtendidos:

PUNTAJE ESPERADO: 72 | PUNTAJE OBTENIDO: 70 | PORCENTAJE %: 93 %.

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

Al llegar al Centro de día nos acercamos a los adultos para poder Informarnos sobre como se encuentran, lo primero que nos cuentan es que se sienten muy contentos porque se sitan logrando cada uno de los objetivos y. las Actividades se estan satisfaciendo Poco a Poco teniendo cada uno en su sitio y las actividades y juegos de mesa que realizan diariamente.

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 Espitia Morelo	Promotora	Hilda E

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1143606945	Diana Carolina Pena	Profesional Social	Diana C Pena.

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	Lunes 02 de 09 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 A de Febrero.				
Dirección				**Teléfono:**	3146397023
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Patricia García Ortiz.			**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	0	NA	NO	
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 no reposan, se encuentran en el centro de la 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.		✓			Las carpetas reposan en el centro de la 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
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	02-09-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:48 Am	Hora Terminación:	11:50 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

Se observan a los adultos en 3D de gozo de rutina realizando las actividades que la encargada les recomienda. Seguido a esto me acerque a ellos para saber como se encuentran. nos dicen que con todas las actividades se sienten con mas animos y mas felices. por tenerlos en cuenta.

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
Patricia G	1.064 118868	promotora	Patricia G.

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606945	Diana Cardina Dara	Profesional social	Diana C Dara.

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
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 03 de 09 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 los Comuneros.				
Dirección	Mz 6 lote A-26			**Teléfono:**	3148050741
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Hilda Fabiola Marcelo			**Cargo:**	Promotora social
Nombre de quien realiza la visita:	Diana Carolina Diaz			**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.	✓	los archivos 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	03-09-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:30 Am	Hora Terminación:	12:38 Pm	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:	12	PUNTAJE OBTENIDO:	10	PORCENTAJE %:	93 %

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

Al realizarse la visita se observa a los adultos en sus actividades de rutina donde se realizan juegos de mesa, mientras me acerco a algunos de ellos para saber como se encuentran, en el cual ellos responden con buena actitud comentando que se sienten felices por todas las actividades realizadas para ellos.

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 Espitia Moreto	promotora	Hilda E.

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1196064145	Diana Carolina Ruiz	Profesional Social	Diana C Ruiz.

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 Agustin 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 Agustin Codazzi
Email: alcaldia@agustincodazzi-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	Lunes 09 de septiembre 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 La Victoria				
Dirección	Barrio Centro			**Teléfono:**	3105164992
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Rebeca Duran Pacheco			**Cargo:**	promotora social.
Nombre de quien realiza la visita:				**Cargo:**	
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.	0	✓	NA	NO	
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.	0	✓	NA	NO	El archivo reposa 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.	0	✓	NA	NO	El archivo reposa 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.	✓	1	NA	NO	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.	✓	1	NA	NO	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.	0	✓	NA	NO	
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.	0	✓	NA	NO	
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.	0	✓	NA	NO	
9	Se activa la ruta institucional en caso de vulneración de derechos de los adultos mayores.	0	✓	NA	NO	
10	Se facilita y garantiza la movilidad del personal administrativo y de los beneficiarios a través del suministro de transporte.	0	1	✓	NO	
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.	0	✓	NA	NO	
12	Se adelantan actividades inmersas en el Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores.	0	✓	NA	NO	
13	Se atienden eventos derivados del fallecimiento de beneficiarios a través de la destinación de recursos del Plan Exequial contemplado en el Eje. 7.	0	1	NA	✓	
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.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	83%

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	09-09-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	920 Am	Hora Terminación:	1:00 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

Se realizó una actividad por parte de la Psicología y la trabajadora Social se socializó una cartelera sobre la ruta de atención en caso de violencia, en seguido de los juegos de mesa y actividades de rutina.

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
36572956	REBECA DURAN PACHECO	PROMOTORA	REBECA DURAN

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606945	Diana Carolina Dara	Profesional Social	Diana C. Dara