ALCALDÍA DE LA JAGUA DE IBIRICO

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

La Jagua de Ibirico, 4 de diciembre de 2024

Doctora,
MARTHA REMIEDIOS ROJAS DAZA
Secretaria de la Mujer e Inclusión Social
Supervisora contrato de consultoría No 187-2024

Referencia: entrega cuarto informe de interventoría al contrato de suministro 175-2024

Cordial saludo,

La suscrita **SUSANA ROSA GUERRA MENDOZA**, identificada con cédula de ciudadanía como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de representante legal de **INTERVENTORÍAS Y CONSULTORÍAS DEL CARIBE S.AS.**, contratista del contrato de consultoría No 187-2024 del 9 de julio de 2024, con inicio el 10 de julio de 2024 y un valor de $ 219.744.599, que lleva por objeto *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*, en aras de dar cumplimiento al literal C del numeral 1 de la CLÁUSULA TERCERA del contrato enunciado, realizo entrega del **CUARTO INFORME DE EJECUCIÓN**, conformado por los siguientes documentos:

1. Factura electrónica de venta
2. RUT
3. Copia del acta de inicio
4. Copia del contrato
5. RP
6. Acta parcial Excel
7. Seguridad social
8. Informe de ejecución de actividades
9. Registro fotográfico
10. Resultados análisis microbiológicos
11. Actas de visitas del período
12. Soportes financieros
13. Formato generación de empleo

ALCALDÍA MUNICIPAL
LA JAGUA DE IBIRICO - CESAR
Nit: 800108683-8
04 DIC 2024
4:54 pm
RECIBIDO
SECRETARIA DE LA MUJER

Sin otro particular,

SUSANA ROSA GUERRA MENDOZA
Representante legal

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

FACTURA Y OTROS DOCUMENTOS

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

INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE

NIT: 901359755-2

VALLEDUPAR CALLE 7D 16 - 65

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

Nº FE36

SOMOS RESPONSABLES DE IVA. SOMOS AUTORETENEDORES EN LA FUENTE.

RESOLUCION DIAN Nº 18764063020734 DEL 2022/12/29 VIGENCIA 12 MESES AUTORIZA PREFIJO FE NUMERO DEL 23 HASTA 100.

CLIENTE	: MUNICIPIO DE LA JAGUA DE IBIRICO		
NIT o C.C	: 800108683-8	FECHA	: 2/12/2024 17:51
DIRECCIÓN	: CALLE 6 NO 3A - 23	VENCE	: 02/12/2024
CIUDAD	: LA JAGUA DE IBIRICO	VENDEDOR	:
EMAIL	: contabilidad@lajaguadeibirico-cesar.gov.co	FORMA DE PAGO	: CONTADO
TELÉFONO(S)	:	MEDIO DE PAGO	: INSTRUMENTO NO DEFINIDO

#	ORIGEN	N° DOC.	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANT.	MED.	VR. UNITARIO	IVA%	INC%	VR. TOTAL
1	SER		0005	ACTA PARCIAL DE PAGO NO 4 DEL CONTRATO DE CONSULTORÍA NO 187-2024 - SUSCRITO CON EL MUNICIPIO DE LA JAGUA DE IBIRICO, SUSCRITO CON EL MUNICIPIO DE LA JAGUA DE IBIRICO, CUYO OBJETO ES 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.	1,00	UND	32.586.940,00	19,00	0,00	32.586.940,00

1

ACTA PARCIAL DE PAGO NO 4. PERÍODO DEL 10 DE OCTUBRE AL 9 DE NOVIEMBRE DE 2024

SON: TREINTA Y OCHO MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE PESOS COLOMBIANOS.

SUBTOTAL	32.586.940,00
DESCUENTO	0,00
FLETES	0,00
INC	0,00
IVA	6.191.519,00
TOTAL	38.778.459,00
RETEFUENTE	0,00
RETEICA	0,00
RETEIVA	0,00
ANTICIPO	0,00
TOTAL A PAGAR	38.778.459,00

Representación Gráfica de la Factura Electrónica:

Nombre del Fabricante del Software: GENERAL LEDGER ERP S.A.S NIT: 901362291 - 8. Nombre del Software: General Ledger ERP.

CUFE: d37e88d24acc2f8963eec6b3cdea9fea0172653aea8de3d1a6212f7ad6f5d4fbd5ae85b195a95245dfa83fc840f266b5

Fecha de Validación: 2/12/2024 17:51

Por haber recibido real y materialmente los productos relacionados en esta factura de venta, aceptamos incondicionalmente la misma en los términos de su libramiento. Este documento se asimila a una letra de cambio para todos los efectos legales, Articulo Nº 774 del código de comercio. Esta factura de venta causará intereses moratorios a partir de su vencimiento a la tasa máxima legal por la normatividad colombiana.

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 14929104494

(415)7707212489984(8020) 000001492910449 4

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 1 3 5 9 7 5 5	2	Impuestos y Aduanas de Valledupar	2 4	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de identificación	27. Fecha expedición
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE S.A.S.

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Cesar 2 0	Valledupar 0 0 1

41. Dirección principal
CL 7 D 16 65

42. Correo electrónico intercondelcaribe@hotmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 1 0 8 9 6 5 0 9 4	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica				Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
7 0 2 0	2 0 2 0 0 1 1 3	7 1 1 2	2 0 2 0 0 1 1 3	5 6 2 1			

Responsabilidades, Calidades y Atributos

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código 5	7	9	1	4	5	2	5	5																	

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
09- Retención en la fuente en el impuesto
14- Informante de exogena
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales

Usuarios aduaneros																				Exportadores					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
54. Código																						57. Modo			
																						58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2023 - 07 - 24 / 19 : 50: 00

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre GUERRA MENDOZA SUSANA ROSA

985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Fecha generación documento PDF: 20-03-2024 02:49:22PM

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14929104494

(415)7707212489984(8020) 000001492910449 4

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 1 3 5 9 7 5 5	2	Impuestos y Aduanas de Valledupar	2 4	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas	1 2	64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	1

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 4	
72. Número	0 0 0 1	
73. Fecha	2 0 2 0 0 1 1 3	
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro	2 0 2 0 0 1 2 8	
77. No. Matrícula mercantil	0 0 0 0 1 6 8 0 9 9	
78. Departamento	2 0	
79. Ciudad/Municipio	0 0 1	
Vigencia		
80. Desde	2 0 2 0 0 1 2 8	
81. Hasta	9 9 9 9 1 2 3 1	

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control

Estado y Beneficio

Ítem	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1				-
2				-
3				-
4				-
5				-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Página 3 de 4 **Hoja 3**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14929104494

(415)7707212489984(8020) 000001492910449 4

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 3 5 9 7 5 5	2	Impuestos y Aduanas de Valledupar 2 4	

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 2 2 1 2 2 2

100. Tipo de documento	101. Número de Identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	1 0 6 5 6 4 2 8 3 1		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
GUERRA	MENDOZA	SUSANA	ROSA

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de Identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de Identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de Identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de Identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

5

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Establecimientos

001

Página 4 de 4 **Hoja 6**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14929104494

(415)7707212489984(8020) 000001492910449 4

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 1 3 5 9 7 5 5	2	Impuestos y Aduanas de Valledupar	2 4	

Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros

1

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	
Establecimiento de comerci 0 2	Actividades de consultoría de gestión 7 0 2 0	

182. Nombre del establecimiento: INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	
Cesar 2 0	Valledupar 0 0 1	

165. Dirección: CL 7D 16 65 BRR PONTEVEDRA

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
0 0 0 0 1 6 8 1 0 0	2 0 2 0 0 1 2 8	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	
3 1 0 8 9 6 5 0 9 4		

2

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	

165. Dirección:

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	

3

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	

165. Dirección:

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Contrato de Consultoría:	**No.** 187-2024
Objeto:	**"INTERVENTORIA TECNICA, 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 CONDICION DE VULNERABILIDAD QUE VIVEN EN EL MUNICIPIO DE LA JAGUA DE IBIRICO – CESAR".**
Contratante:	**MUNICIPIO DE LA JAGUA DE IBIRICO - CESAR**
NIT	**800108683-8**
Contratista:	**INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE S.A.S**
NIT	**901359755-2**
Dirección:	**CALLE 7 D # 16 - 65 VALLEDUPAR- CESAR**
Teléfono:	**310 8965094 – 301 5707545**
Correo	**intercondelcaribe@hotmail.com**
Valor:	**DOSCIENTOS DIECINUEVE MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS M/L ($219.744.599,oo)**
Duración:	**LA DURACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ DE CINCO (05) MESES Y VEINTE (20) DÍAS CALENDARIO, CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL ACTA INICIO**

Entre los suscritos a saber: **KAREN LICETH RODRIGUEZ RIVERA**, mayor de edad, identificada con la cedula de ciudadanía número 1.064.113.036 expedida en La Jagua de Ibirico - Cesar, en su condición de Jefe de la Oficina de Contratación, delegado para suscribir minutas contractuales mediante la resolución número 00053 del 22 de Enero del 2016, en ejercicio de las facultades que le confiere el artículo 11 de la Ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007, ley 1551 de 2012 y Decreto 1082 de 2015, por una parte y que para los efectos del presente documento se denominara **EL CONTRATANTE**, por una parte y por la otra, **INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE S.A.S.**, representado legalmente por SUSANA ROSA GUERRA MENDOZA, identificado con cédula de ciudadanía No 1.065.642.831 expedida en Valledupar, conforme al certificado de existencia y representación legal; quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos acordado celebrar el presente **CONTRATO DE CONSULTORÍA.** Previas las siguientes consideraciones: a) Que, conforme a la necesidad planteada por la Secretaría de la Mujer e Inclusión Social Municipal, se inició proceso de Concurso de Méritos Abierto, para contratar la "INTERVENTORIA TECNICA, 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 CONDICION DE VULNERABILIDAD QUE VIVEN EN EL MUNICIPIO DE LA JAGUA DE IBIRICO – CESAR" b) Que EL MUNICIPIO cuenta en las apropiaciones presupuestales para realizar el presente contrato respaldada con el Disponibilidad Presupuestal No. 0433 de expedida el 30 de abril de 2024, expedida por el jefe de presupuesto de secretaria de Hacienda Municipal con cargo al presupuesto 2024, c) Que EL MUNICIPIO debe satisfacer la necesidad que tiene a través de la presente contratación, d) Que para la adjudicación y celebración de este contrato se adelantó el proceso de selección de contratista observando lo establecido en el numeral 3º, artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 en concordancia con el Decreto 1082 de 2015 se adelantó el procedimiento de Concurso de Méritos Abierto AMJI CMA No. 003 de 2024 y se presentó los siguientes proponentes: **INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE S.A.S.** Nit.901359755-2 y **UNIÓN TEMPORAL INTERADULTO LA JAGUA 2024.** e) Que una vez realizada la evaluación de las propuestas presentadas se adjudicó el objeto del contrato a **INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE S.A.S.** Nit.901359755-2, por ser su propuesta favorable para los intereses del MUNICIPIO, f) Que en esta contratación se definió un plazo de ejecución de seis (06) meses; sin embargo, después de cumplir con el cronograma del proceso Concurso de méritos abierto AMJI CMA 003 DE 2024, cuando sean otorgadas las garantías por el contratista y aprobadas por el municipio, expedido el registro presupuestal y se suscriba por las partes el acta inicio para contabilizar el plazo de ejecución, teniendo en cuenta el plazo inicial proyectado se programaría pagos que afectan la vigencia presupuestal del siguiente año 2025, lo

7

cual no es procedente teniendo en cuenta que se comprometería vigencia futuras y se infringiría el principio de anualidad presupuestal establecido en el artículo 14 Decreto 111 de 1996 que indica " El año fiscal comienza el 1o. de enero y termina el 31 de diciembre de cada año. Después del 31 de diciembre no podrán asumirse compromisos con cargo a las apropiaciones del año fiscal que se cierra en esa fecha y los saldos de apropiación no afectados por compromisos caducarán sin excepción (Ley 38/89, artículo. g). Que en virtud de lo anterior para no afectar la vigencia futura se hace necesario reducir el plazo del contrato para programar los pagos en la presente vigencia 2024, para lo cual se debe programar su ejecución en cinco (05) meses y veinte (20) días calendario. h) Que reducirse el plazo del contrato a cinco (05) meses y veinte (20) días calendario, también se disminuye el valor del contrato a **DOSCIENTOS DIECINUEVE MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS M/L ($219.744.599,oo)**. i. Que una vez adjudicado el Concurso de Méritos lo que procede es la celebración del presente contrato el cual se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA: OBJETO:** El contratista se obliga para con el MUNICIPIO DE LA JAGUA DE IBIRICO - CESAR a ejecutar el contrato de "INTERVENTORIA TECNICA, 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 CONDICION DE VULNERABILIDAD QUE VIVEN EN EL MUNICIPIO DE LA JAGUA DE IBIRICO – CESAR". **SEGUNDA: VALOR Y 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,oo)**. 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. Parragrafo 1. Las cantidades y valores del presupuesto que rige corresponden a los siguientes:

CONCEPTO	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**HONORARIOS MES**	**DEDICACIÓN**	**MESES**	**TOTAL**
Director General de Interventoria	1	Persona	$ 4.500.000	50%	5,666666667	$ 12.750.000
Profesional administrativo y financiero	1	Persona	$ 3.000.000	50%	5,666666667	$ 8.500.000
Profesional de gestión social	1	Persona	$ 3.000.000	50%	5,666666667	$ 8.500.000
Profesional jurídico	1	Persona	$ 3.000.000	50%	5,666666667	$ 8.500.000
Profesional de apoyo en ing. de alimentos	1	Persona	$ 3.000.000	50%	5,666666667	$ 8.500.000
Supervisor de campo	1	Persona	$ 3.000.000	80%	5,666666667	$ 13.600.000
TOTAL RECURSO HUMANO						**$ 60.350.000**
				FACTOR MULTIPLICADOR	**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		5,666666667	$ 11.333.333

Impresión, edición y digitalización de informes y evidencias fotográficas y/o fílmicas	1	UND	$ 600.000	5,666666667	$ 3.400.000
Transporte - vehículo (incluye conductor)	1	UND	$ 8.000.000	5,666666667	$ 45.333.333
Examenes de laboratorios **Ensaladas** preparados (recuento aerobios mesofilos, Coliformes totales, coliformes fecales, presencia o ausencia de Salmonella)	3	UND	$ 112.543	5,666666667	$ 1.913.231
Examenes de laboratorios **Jugos** (recuento E coli, recuento de mohos y levaduras, presencia o ausencia de salmonella)	3	UND	$ 115.725	5,666666667	$ 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	5,666666667	$ 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**

TERCERA: TERCERA: OBLIGACIONES DE LAS PARTES: 1. OBLIGACIONES DE LA INTERVENTORÍA. 1.1. OBLIGACIONES ADMINISTRATIVAS. a. Elaborar y suscribir con el contratista el acta de iniciación de la ejecución del contrato, así como las actas de suspensión y reiniciación cuando las circunstancias presentadas durante la ejecución del contrato deban recurrirse a tales medidas y de las cuales debe dejarse clara constancia, así como las razones por las cuales una prestación de servicios debe suspenderse. b. Vigilar la ejecución oportuna de los dineros destinados a la ejecución de las actividades contratadas. c. Presentar al supervisor del contrato, un informe mensual de interventoría el cual debe contemplar todos los aspectos relacionados con la ejecución de la prestación de servicios durante dicho mes y su respectivo porcentaje de avance. d. Presentar al supervisor del contrato un informe final de interventoría que debe contemplar todos los aspectos relacionados con la ejecución de la totalidad de la prestación de servicios y que incluye adicionalmente, el acta de entrega de la prestación de servicios debidamente diligenciada por las partes, en el formato que para tal fin suministrará el supervisor del contrato. e. Estar afiliado en el sistema general de seguridad social en salud, de conformidad con lo establecido en la Ley 100/93, y demás normas que lo regulen. f. En cada pago que certifique verificará el cumplimiento de sus obligaciones de pago al sistema de seguridad social integral y aportes parafiscales, de conformidad con lo establecido en el artículo 23 de la ley 1150 de 2007. g. Aprobar el programa de ejecución de la prestación de servicios que todo contrato debe elaborarse, así como cualquier modificación o ajuste al mismo, teniendo en cuenta el plazo de ejecución del contrato. h. Controlar y supervisar todas las actividades que se desarrollen durante la ejecución del contrato de consultoría, de acuerdo con la programación presentada en la propuesta del contratista de prestación de servicios. i. Debe establecer controles de tiempo para todas las actividades de los proyectos y las revisiones y verificaciones formales en el desarrollo de cada una de ellas. j. Revisar y avalar las actas de recibido parcial de la prestación de servicios. k. Llevar control del programa de avance de la de prestación de servicios en consideración la satisfacción de los intereses de la entidad y el menor riesgo, dentro de estas actividades deberá supervisar las acciones adelantadas por el contratista que permitan mitigar los riesgos asignados al contratista y el contratante. l. Exigir al contratista la aplicación y el cumplimiento de los requerimientos definidos en el manual para el desarrollo de proyectos de infraestructura, que será entregado por el supervisor del contrato. ll. Hacer un seguimiento técnico, económico, financiero, ambiental y administrativo mediante la aplicación de indicadores, sobre la forma como se ejecutan los contratos. m. Evaluar el cumplimiento de la normatividad vigente en la ejecución del contrato. n. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y entrabamientos. o. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de hacer u omitir algún hecho. p. Mantener la reserva profesional sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato. q. Vigilar que las garantías que amparen el contrato en los términos del mismo se

encuentren vigentes. r. Controlar que las pólizas que vienen garantizando el contrato se modifiquen en la misma forma que el contrato tenga ajustes de plazo de ejecución y valor. s. Llevar desde el inicio de su gestión, una carpeta – archivo oficial en la que reposen todos los documentos que se emitan durante la vigilancia y control de la interventoría hasta su liquidación, la cual se remitirá debidamente foliada a la oficina asesora jurídica en la que repose la carpeta original del contrato, a fin de que haga parte de la misma. t. Asistir a los comités de técnicos y firmar las actas respectivas. u. Atender los requerimientos que al respecto haga el supervisor del contrato, tendientes a una correcta ejecución del mismo. v. Analizar y conceptuar al supervisor sobre la viabilidad de atender positiva o negativamente las solicitudes de prorrogas o adición al plazo o valor inicialmente convenido en el contrato, presentadas por el contratista. w. Las demás que por Ley o contrato le correspondan. **2. OBLIGACIONES TÉCNICAS.** a. Informar oportunamente al supervisor del contrato sobre inconvenientes que afecten el desarrollo del contrato asignado para su seguimiento. b. Mantener los registros fotográficos de control, actualizados que muestren el desarrollo de los trabajos y los avances de la prestación de servicios en forma comparativa con los programas propuestos por el contratista. c. Analizar las especificaciones del proyecto, la inversión general, del plan de trabajo, del programa de utilización de personal, del equipo que dispondrá el contratista, con el fin de avalarlos para soportar y asegurar el seguimiento a la ejecución de la prestación de servicios d. Estudiar detalladamente las especificaciones técnicas del proyecto, para hacer cumplir todas las exigencias de las mismas. e. Calificar técnicamente por escrito, con los soportes correspondientes y a solicitud del contratista, las actividades adicionales propias del objeto del contrato, así como las prórrogas al plazo convenido. Dicho concepto y justificación deberá hacerse dentro los tres días siguientes a la solicitud del contratista. f. Deberá verificar la calidad de las actividades, medir y aprobar todo el ítem terminado satisfactoriamente, según las especificaciones. g. Solicitar y verificar los muestreos y análisis de los diferentes insumos que se utilicen en el proyecto; con el fin de que se ajusten a las especificaciones técnicas o condiciones mínimas exigidas en los pliegos de condiciones, a la oferta presentada y los requisitos mínimos exigidos en las normas técnicas obligatorias nacionales o internacionales, dichas labores incluyen revisión de los resultados de los informes correspondientes a la toma de muestras, con el fin de corroborar la calidad y el cumplimiento de las normas reguladoras. h. Dar cumplimiento a los requerimientos definidos para la interventoría, en el manual de interventoría, que será entregado por el supervisor del contrato. i. Exigir al contratista la información que considere necesaria durante la ejecución del contrato y dentro del tiempo previsto para la liquidación del contrato y que este está obligado a suministrarle. **3. OBLIGACIONES ECONÓMICAS Y FINANCIERAS**. a. Revisar y aprobar las solicitudes de pago, formuladas por el contratista y llevar un registro cronológico de los pagos y ajustes económicos del contrato. b. Evitar la utilización indebida de los recursos públicos por parte de terceros y/o contratista en el caso de que ocurra, debe detectarla e informar al supervisor para canalizar la sanción. c. Radicar las actas parciales de cobro por trabajos ejecutados y ajustes dentro de los plazos convenidos. d. Verificar que se mantenga el equilibrio financiero del contrato. e. Efectuar el balance económico de ejecución del contrato para efectos de la liquidación del mismo. f. Efectuar las actividades del caso conducentes al buen desarrollo financiero del contrato. 2. **OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO**. 1. La entidad debidamente certificada, en este caso el Municipio tiene la obligación de garantizar las condiciones mínimas a partir de las cuales quien realice la Consultoría pueda desarrollar su trabajo de una manera adecuada. 2. Desarrollar los instrumentos de control interno necesario para la adecuada gestión del proceso de selección. 3. Suministrar la información que requiera el interventor y que tenga relación directa con la ejecución del objeto del contrato de la Consultoría. 4. Resolver las peticiones presentadas por el proponente elegido en los términos consagrados por la Ley. 5. 5. Por motivo de contratar la Consultoría, el Municipio debe asignar un supervisor quien deberá realizar la función de control y vigilancia del contrato objeto de la Consultoría. 6. El municipio entregue todos los informes que señalan las obligaciones del interventor y realizar con él reuniones periódicas, de acuerdo con la naturaleza del contrato, a fin de analizar temas y problemas relacionados con el desarrollo del mismo y acordar soluciones prácticas y oportunas; así mismo, efectuar seguimiento a los compromisos pactados en actas anteriores. De lo tratado dejara constancia en actas. 7. Este supervisor que designe el Municipio debe ser un servidor público designado mediante resolución, para ejercer el control y vigilancia sobre la ejecución del contrato de consultoría. 8. Pagar en la forma establecida en la Cláusula FORMA DE PAGO, las facturas presentadas por el proponente elegido. 9. Cumplir y hacer cumplir las condiciones y obligaciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte. 10. Las demás que por Ley o contrato le correspondan. **CUARTA: ALCANCE DEL CONTRATO**: El objeto del contrato debe ejecutarse de acuerdo con los requerimientos y especificaciones exigidas en los pliegos de condiciones del Concurso de Méritos Abierto AMJI CMA No. 003-2024 los cuales, junto con los documentos previos y la propuesta presentada por el

10

contratista, hacen parte integral del contrato **QUINTA: SUPERVISION.** La supervisión será ejercida por la secretaria de la Mujer e Inclusión Social del Municipio el cual se apoyará en los informes correspondientes presentados por el interventor. Este tiene la obligación de ejercer el control y vigilancia, conocer, consultar y aplicar la documentación del contrato de consultoría externa, la organización y disposiciones normativas que regulan la materia. **1. FUNCIONES ADMINISTRATIVAS DEL SUPERVISOR.** a. Ejercer las funciones de supervisión sobre el contrato de consultoría. b. Efectuar el control general sobre la debida ejecución del contrato. Para este efecto deberá establecer mecanismos de coordinación con la Interventoría y el contratista, que le permitan mantener perfectamente enterado de la ejecución del contrato a la entidad territorial. c. Conocer las obligaciones a cargo del contratista, del interventor y de la entidad territorial y los riesgos que asume cada parte dentro del contrato. d. Conocer los contratos de Interventoría y del contratista y verificar que se cumplan los objetivos generales y específicos de los mismos. e. Supervisar que el contratista y el interventor tengan total conocimiento de las normas, especificaciones, permisos, resoluciones y demás requisitos indispensables para el normal desarrollo del contrato. f. En los casos que se requiera, organizar visitas al sitio donde se ejecutará el contrato con los asesores que considere necesario, contratista e interventor con el objeto de verificar las condiciones y detectar las posibles modificaciones del mismo. g. Elaborar, revisar y suscribir en conjunto con el interventor las actas requeridas para el desarrollo del contrato de consultoría. h. Revisar y tramitar oportunamente ante la dependencia al interior de la entidad territorial los documentos de solicitud de adición y/o prorroga, suspensión y reiniciación del contrato remitidos por el interventor, que impliquen una modificación al contrato. i. Consultar con asesorías jurídicas de la entidad territorial sobre las inquietudes de orden legal que se presenten en relación con el contrato. j. Revisar los conceptos dados por el interventor sobre las consultas y reclamaciones realizadas por el contratista e informar a la instancia correspondiente dentro de la entidad territorial para que se emita un concepto definitivo al respecto. K. Supervisar que el contrato se inicie con posterioridad o al mismo tiempo que el contrato de consultoría, de no cumplir con lo anterior, informar a la entidad territorial con el fin que se tomen las acciones del caso. l. Vigilar que la Interventoría mantenga el recurso humano propuesto y verificar que si estén cumpliendo con los perfiles y la dedicación de los mismos. ll. Verificar que se cumpla la programación y coordinación de las reuniones de seguimiento del contrato. m. Recibir por parte del interventor las actas debidamente diligenciadas y demás documentos necesarios para la ejecución de los contratos, revisarlos y efectuar los trámites correspondientes al interior de las dependencias de la entidad territorial. n. Verificar que el personal de la Interventoría se encuentre afiliado a una entidad promotora de salud, de manera tal que se garantice la cobertura de los diferentes riesgos y en especial de accidentes de trabajo, y a aplicar en forma estricta los controles y obligaciones que le competen, de acuerdo con lo establecido en la ley 789 de 2002, el artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y el decreto 1703 de 2002 y demás normas concordantes o complementarias, en materia de aportes a seguridad social, y pago de aportes parafiscales, vigentes a la fecha de presentación de la propuesta y durante la vigencia del contrato. o. Revisar las solicitudes de desembolso del contratista remitidas por el interventor y emitir el concepto correspondiente por escrito. **2. FUNCIONES TÉCNICAS DEL SUPERVISOR.** a. Verificar que el proyecto cuente con los requerimientos necesarios para la iniciación del contrato, así como revisar que el interventor y el contratista hallan implementado los requerimientos exigidos por la entidad competente. b. Supervisar que el interventor exija al contratista el cumplimiento de las normas y especificaciones técnicas vigentes y demás documentos requeridos para el desarrollo del contrato. c. Hacer seguimiento continuo de acuerdo a la información del interventor del cumplimiento del cronograma y flujo de inversión del contrato. d. Garantizar que el interventor elabore el proyecto de liquidación del contrato con la totalidad de los soportes. e. Verificar que el interventor y el contratista estén cumpliendo con los requerimientos establecidos por la autoridad ambiental competente, así como las normas de salud ocupacional y seguridad industrial y lo establecido por las entidades competentes a través de los requerimientos indicados. **3. FUNCIONES FINANCIERAS DEL SUPERVISOR**. a. Revisar y dar el visto bueno a las solicitudes de desembolso. b. De acuerdo a la información financiera dada por el interventor con sus respectivos soportes, verificar que el contrato esté amparado con los recursos presupuestales asignados para el mismo. c. Efectuar las actividades conducentes al buen desarrollo financiero del contrato. **SEXTA: DURACION DEL CONTRATO**: El termino de duración del presente contrato, es de cinco (05) meses y veinte (20) días calendario, contados a partir de la firma del acta de inicio. **SEPTIMA: LIQUIDACIÓN**: Vencido el plazo de ejecución del contrato, el funcionario que ejerce vigilancia y control procederá a proyectar la liquidación del contrato dentro de los cuatro meses siguientes a la terminación. En el proceso de liquidación se debe dejar constancia de cumplimiento de las obligaciones del contratista frente al pago de los aportes en los sistemas de salud y pensiones. **OCTAVA: GARANTIA**: El

contratista se obliga a constituir, a favor del Municipio, una garantía única, la cual podrá consistir en una garantía bancaria o en una póliza de seguro, que ampare: 1. **CUMPLIMIENTO:** De las obligaciones surgidas del contrato estatal incluyendo en ellas el pago de multas y cláusula penal pecuniaria, cuando se hayan pactado en el contrato. El amparo de cumplimiento del contrato cubrirá a la entidad estatal contratante de los perjuicios directos derivados del incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al contratista garantizado. Además de esos riesgos, este amparo comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria que se hayan pactado en el contrato garantizado. Para lo cual el contratista deberá prestar póliza expedida por una compañía aseguradora en un porcentaje equivalente al 10% del calor del contrato, la cual tendrá una vigencia igual a la duraron del contrato y cuatro (4) meses más, correspondientes al término legal de su liquidación. 2. **CALIDAD DEL SERVICIO:** El amparo de calidad del servicio cubre a la entidad estatal contratante de los perjuicios imputables al contratista garantizado que surjan con posterioridad a la terminación del contrato y que se deriven de (i) la mala calidad o insuficiencia de los productos entregados con ocasión de un contrato de consultoría, o (ii) de la mala calidad del servicio prestado, teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato. Por un monto equivalente al diez por ciento (10%) del valor inicial y con una duración igual a la del término de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más. 3. **PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** El amparo de pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales cubrirá a la entidad estatal contratante de los perjuicios que se le ocasionen como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que esté obligado el contratista garantizado, derivadas de la contratación del personal utilizado para la ejecución del contrato amparado. Para garantizar el pago de salarios, prestaciones sociales y demás obligaciones inherentes a la prevención social del personal que emplee durante el desarrollo del contrato, por un valor igual al cinco por ciento (5%) del valor del contrato, por el término de la vigencia del mismo y tres (3) años más. **NOVENA: CADUCIDAD ADMINISTRATIVA Y SUS EFECTOS**: Por expresa disposición del artículo 18 de la ley 80 de 1993 la caducidad se declarará cuando se presente alguno de los hechos constitutivos de incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista, que afecten de manera grave y directa la ejecución del contrato; si se declara la caducidad no habrá lugar a indemnización alguna para el contratista, quien se hará acreedor a las sanciones e inhabilidades previstas en la ley 80 de 1993. De igual manera también será declarada la caducidad cuando el contratista incurra en la conducta prescrita en el artículo 1 inciso 2 de la ley 828 de 2003; en todo caso se aplicará procedimiento articulo 86 ley 1474 de 2011. **DECIMA: MULTAS**.- En caso de que el contratista incurra en mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones contractuales originadas en este contrato, El MUNICIPIO mediante acto administrativo motivado, podrá imponerle en calidad de multa, sanciones pecuniarias equivalentes al uno por ciento (1%) del valor del Contrato, las cuales sumada entre sí, no podrán exceder el diez por ciento (10%) de dicho valor, salvo casos de fuerza mayor o caso fortuito., las cuales se harán efectivas descontándolas del saldo a pagar, del valor del contrato; sin perjuicio de la declaratoria de caducidad, cuando el Municipio lo considere procedente; en todo caso se aplicara procedimiento articulo 86 ley 1474 de 2011. **DÉCIMA PRIMERA**: **INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN y TERMINACIÓN UNILATERAL**: Al presente contrato le son aplicables las cláusulas excepcionales consagradas en los artículos 15, 16 y 17 de la ley 80 de 1993. **DÉCIMA SEGUNDA: SOLUCION A CONTROVERSIAS**: La solución directa es el mecanismo adoptado para dirimir las diferencias suscitadas entre las partes, antes de someterlas a la jurisdicción de lo contencioso administrativo; fracasado éste quedará en libertad las partes contratantes para recurrir ante la jurisdicción Contenciosa administrativa (artículo 68 y 69 de la ley 80 de 1993). **DECIMA TERCERA: INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** Por medio de esta cláusula el contratista declara bajo la gravedad de juramento que no se encuentra incurso dentro de las causales de inhabilidad o incompatibilidad que están previstas en la Constitución, en las leyes, especialmente la ley 80 de 1993, ley 1474 de 2011 y Decretos reglamentarios, que no posee ningún tipo de deuda con las entidades del estado (Ley 716 de 2001, artículo 4º parágrafo 3º), y que no ha sido condenado por fallo alguno con responsabilidad fiscal, en detrimento del patrimonio del estado, por parte de la contraloría general de la república o alguno de sus delegados en las respectiva entidades territoriales. **DECIMA CUARTA: CESION**: El contratista no podrá ceder todo o parte de las obligaciones que le confiere el presente contrato, sin la autorización previa y escrita del Municipio. **DECIMA QUINTA: REGIMEN LEGAL APLICABLE:** De conformidad con lo previsto en el artículo 13 de la ley 80 de 1993 y Decreto 1082 de 2015, la ley 1150 de 2007, ley 1474 de 2011 y sus decretos reglamentarios los contratos estatales se sujetarán a la ley 80 de 1993 y a la ley 1150 de 2007 y en las materias no reguladas en dicha ley, a las disposiciones civiles y comerciales. **DECIMA SEXTA: DOMICILIO CONTRACTUAL**: Para

todos los efectos legales y judiciales que se deriven del presente contrato, las partes acuerdan fijar su domicilio en Jagua de Ibirico, en el Departamento de Cesar, **DECIMA SEPTIMA: PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCION:** El presente contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes. Para su ejecución se requiere: a) La expedición del registro presupuestal; b) la aprobación de la garantía única por la entidad contratante c) los demás requisitos exigidos por la ley 80 de 1993 y sus decretos reglamentarios Todos los gastos que demande la legalización y del contrato serán por cuenta del contratista **PARAGRAGO PRIMERO**: El contratista tendrá un plazo de cinco (5) días hábiles, contados a partir de la fecha de suscripción del contrato, para allegar todos los documentos exigidos por el Municipio, vencido este término sin que se reúnan los requisitos, se entenderá que el contratista renuncia a la ejecución del contrato y EL MUNICIPIO podrá adjudicar el objeto del contrato nuevamente. **DECIMA OCTAVA: PERSONAL Y EQUIPO**: Puesto que el **CONTRATISTA** ejecutará el objeto del contrato con total autonomía técnica, administrativa, financiera y sin subordinación con respecto a al Municipio, queda entendido que no habrá vínculo laboral alguno entre el personal utilizado por el **CONTRATISTA** y el Municipio de Jagua de Ibirico. Por lo tanto, será de cargo del **CONTRATISTA** el reclutamiento, calificación, entrenamiento y dotación del personal que utilice, lo mismo que el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones, aportes a los sistemas generales de seguridad social y aportes parafiscales, así como el cumplimiento de normas sobre seguridad e higiene industrial. El **CONTRATISTA** deberá cumplir todas las disposiciones legales sobre contratación de personal. Así mismo, el **CONTRATISTA** proveerá el personal y los equipos requeridos para la debida y oportuna ejecución del contrato, de acuerdo con el programa de las actividades aprobadas. Si el **CONTRATISTA** no cumple con dicho programa, deberá adoptar las medidas necesarias para lograr su cumplimiento incluyendo entre otras el aumento de personal, los turnos, la jornada de trabajo, la capacidad de los equipos o todo ello, sin costo adicional para el Municipio de Jagua de Ibirico. **DECIMA NOVENA: PENAL PECUNIARIA:** Se estipula como cláusula penal pecuniaria la suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, como estimación anticipada y parcial de los perjuicios que se causen al Municipio por el incumplimiento total o parcial del contrato, para cuyo cobro prestará mérito ejecutivo el presente contrato, acompañado de cualquier medio idóneo de prueba del incumplimiento del Contratista, valor que se hará efectivo sin perjuicio de la imposición de multas y declaratoria de caducidad del Contrato. El Municipio, podrá tomar directamente el valor de la cláusula penal, de los saldos que adeude al Contratista, por razón del contrato o de la garantía constituida. De no ser posible, se cobrará acudiendo a la jurisdicción competente. El Contratista renuncia a cualquier requerimiento judicial o privado, para hacer efectivas las obligaciones garantizadas. No obstante, El Municipio podrá solicitar al Contratista la totalidad del valor de los perjuicios causados que excedan el valor de la cláusula penal pecuniaria, de acuerdo con la facultad que otorgan sobre el particular los artículos 1594 y 1600 del Código Civil y en tal sentido se establece contractualmente, que el pago de las penas previstas no extingue la obligación principal contratada y que el acreedor de las obligaciones podrá a su arbitrio pedir el pago de la pena y la indemnización de los perjuicios causados, todo esto previo agotamiento del procedimiento reglado en el artículo 17 de la ley 1150 de 2007 **VIGESIMA: PRORROGA DEL PLAZO:** Si las circunstancias de fuerza mayor y/o caso fortuito de cualquier naturaleza que se produzcan, resultan ser tales que con justicia dan derecho al contratista a una prórroga del plazo, el interventor deberá determinar la extensión de dicha prórroga, siempre que el contratista dentro de los diez calendario anteriores al vencimiento del contrato le haya entregado los datos completos y pormenorizados de toda demanda de prórroga del plazo que considere tener derecho, con el objeto que su demanda pueda ser investigada y resuelta. El contratista deberá demostrar la situación de fuerza mayor o caso fortuito, caso en el cual tendrá derecho a la ampliación del plazo pero no a indemnización alguna ni a variación de las condiciones iníciales. Lo anterior no exonera al contratista de su obligación de constituir y mantener vigentes los seguros y garantías que correspondan según lo estipulado en el pliego de condiciones y será responsable de los daños que sufra el Municipio por no haberlos constituido o mantenidos vigentes. Una vez cese las causales de fuerza mayor o caso fortuito el contratista deberá comunicar esta situación inmediatamente al Municipio y continuar la ejecución del contrato presentando la reprogramación del mismo, donde se trate de recuperar el mayor tiempo posible. **VIGESIMA PRIMERA: SUSPENSION TEMPORAL:** Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito anteriormente descritos, se podrá suspender temporalmente la ejecución del contrato. La suspensión se hará de común acuerdo entre las partes, mediante la suscripción de un acta donde conste el evento que la ocasione. Cuando fuera el contratista el interesado en la suspensión, este deberá haberla solicitado por escrito y obtenido el concepto favorable del interventor y/o supervisor, condición necesaria para que El Municipio pueda considerar la solicitud de suspensión. El contratista deberá mantener vigentes las garantías correspondientes. **VIGESIMA SEGUNDA: CLAUSULA DE INDEMNIDAD:** el contratista se obliga

13

a mantener libre al Municipio de Jagua de Ibirico Cesar de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de subcontratistas o dependientes. **VIGESIMA TERCERA: IMPUTACION PRESUPUESTAL:** El valor del presente contrato será imputado con cargo al rubro 2.3.2.02.02.009.41.04088 servicio de atención y protección integral al adulto mayor de la Vigencia 2024.

El presente documento se perfecciona con las firmas de las partes, en la plataforma Secop II.

NOTA: *El SECOP II funciona con contratos electrónicos que son aprobados/aceptados por las partes a través de la plataforma. Estos contratos tienen validez jurídica y probatoria. No es necesario imprimir minutas y hacerlas firmar por las partes. Usted sólo debe anexar al SECOP II el clausulado y los documentos soporte del contrato que considere pertinentes. Toda la información anexada debe ser complementaria, y no duplicar la información ya contenida en los formularios del SECOP II.*

Fuente: *https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/20170803_guia_gestion_contra ctual.pdf*

EL CONTRATANTE

KAREN LICETH RODRIGUEZ RIVERA
Jefe Oficina de Contratación

EL CONTRATISTA

INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE S.A.S
R. L. SUSANA ROSA GUERRA MENDOZA
C.C. No .065.642.831 expedida en Valledupar

Proyectó: **WILLIAM ELIAS CASTRO DAZA**
Asesor Jurídico Externo

Revisó: **KAREN LICETH RODRIGUEZ RIVERA**
Jefe Oficina de Contratación

ACTA MODIFICATORIA No. 01 AL CONTRATO DE CONSULTORIA No. 187 DE 2024 "INTERVENTORIA TECNICA, 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 CONDICION DE VULNERABILIDAD QUE VIVEN EN EL MUNICIPIO DE LA JAGUA DE IBIRICO – CESAR". CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE LA JAGUA DE IBIRICO CESAR Y INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE S.A.S.

CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE LA JAGUA DE IBIRICO (CESAR)
NIT Nº:	800.108.683-8
CONTRATISTA: CARIBE S.A.S.	INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL
NIT No:	901359755-2
OBJETO:	"INTERVENTORIA TECNICA, 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 CONDICION DE VULNERABILIDAD QUE VIVEN EN EL MUNICIPIO DE LA JAGUA DE IBIRICO – CESAR".
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$232.670.752
VALOR FINAL DEL CONTRATO:	$219.744.599
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	SEIS (06) MESES
PLAZO FINAL DEL CONTRATO: CALENDARIO	CINCO (05) MESES Y VEINTE (20) DÍAS

Entre los suscritos a saber: **MARTHA REMEDIO ROJAS DAZA**, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.065.631.055 expedida en La Jagua de Ibirico, Cesar, en su calidad de secretaria de la Mujer e Inclusión Social del Municipio de La Jagua de Ibirico, Cesar, y funcionario delegado en virtud de las facultades otorgada mediante resolución 622 de diciembre 26 de 2014 (Art. 1º numeral 1.2, literal b.), suscrita por el Alcalde Municipal de La Jagua de Ibirico, Cesar, quien para los efectos del presente acuerdo se denomina **EL MUNICIPIO;** y por la otra, la **INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE S.A.S**. Nit. 901359755-2, representada legalmente por SUSANA ROSA GUERRA MENDOZA, identificada con cédula de ciudadanía No 1.065.642.831 expedida en Valledupar, quien actúa en nombre propio, hemos acordado modificar el contrato de la referencia, suscrito entre las partes, previas las siguientes, **CONSIDERACIONES: A)** Que **INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE S.A.S**. Nit. 901359755-2 y el Municipio de La Jagua de Ibirico, Cesar, suscribieron el **Contrato de consultoria No. 187 de 2024,** cuyo objeto es: "INTERVENTORIA TECNICA, 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 CONDICION DE VULNERABILIDAD QUE VIVEN EN EL MUNICIPIO DE LA JAGUA DE

Calle 5 No. 5-35 - La Jagua de Ibirico – Cesar
alcaldia@lajaguadeibirico-cesar.gov.co
www.lajaguadeibirico-cesar.gov.co

15

IBIRICO – CESAR". **B)** Que una vez realizada la evaluación de las propuestas presentadas se adjudicó el objeto del contrato a **INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE S.A.S.** Nit.901359755-2, por ser su propuesta favorable para los intereses del MUNICIPIO. **C)** Que en esta contratación se definió un plazo de ejecución de seis (06) meses; sin embargo, después de cumplir con el cronograma del proceso Concurso de méritos abierto AMJI CMA 003 DE 2024, cuando sean otorgadas las garantías por el contratista y aprobadas por el municipio, expedido el registro presupuestal y se suscriba por las partes el acta inicio para contabilizar el plazo de ejecución, teniendo en cuenta el plazo inicial proyectado se programaría pagos que afectan la vigencia presupuestal del siguiente año 2025, lo cual no es procedente teniendo en cuenta que se comprometería vigencia futuras y se infringiría el principio de anualidad presupuestal establecido en el artículo 14 Decreto 111 de 1996 que indica " El año fiscal comienza el 1o. de enero y termina el 31 de diciembre de cada año. Después del 31 de diciembre no podrán asumirse compromisos con cargo a las apropiaciones del año fiscal que se cierra en esa fecha y los saldos de apropiación no afectados por compromisos caducarán sin excepción (Ley 38/89, artículo. **D)** Que en virtud de lo anterior para no afectar la vigencia futura se hace necesario reducir el plazo del contrato para programar los pagos en la presente vigencia 2024, para lo cual se debe programar su ejecución en cinco (05) meses y veinte (20) días calendario. **E)** Que reducirse el valor plazo del contrato a cinco (05) meses y veinte (20) días calendario, también de disminuye el valor del contrato a **DOSCIENTOS DIECINUEVE MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS M/L ($219.744.599).** Por lo tanto; las partes acuerdan: **CLÁUSULA PRIMERA**. - OBJETO: El presente documento tiene por objeto MODIFICAR: **a)** La cláusula SEGUNDA: VALOR Y FORMA DE PAGO del Contrato de Consultoría No. 187 de 2024, del nueve (09) de julio del 2024, así: "**CLÁUSULA SEGUNDA**: **VALOR Y FORMA DE PAGO**: Quedara así: EL valor del contrato asciende a la suma de **DOSCIENTOS DIECINUEVE MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS M/L ($219.744.599)**. El MUNICIPIO DE LA JAGUA DE IBIRICO, CESAR, pagará al CONTRATISTA en pagos 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.

Parágrafo 1: Las actividades a ejecutar corresponden a los siguientes ítems y valores:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD	HONORARIOS MES	DEDICACIÓN	MESES	TOTAL
Director General de Interventoría	1	Persona	$4.500.000	50%	5,666666667	$12.750.000
Profesional administrativo y financiero	1	Persona	$3.000.000	50%	5,666666667	$8.500.000
Profesional de gestión social	1	Persona	$3.000.000	50%	5,666666667	$8.500.000
Profesional jurídico	1	Persona	$3.000.000	50%	5,666666667	$8.500.000
Profesional de apoyo en ing. de alimentos	1	Persona	$3.000.000	50%	5,666666667	$8.500.000

Calle 5 No. 5-35 - La Jagua de Ibirico – Cesar
alcaldia@lajaguadeibirico-cesar.gov.co
www.lajaguadeibirico-cesar.gov.co

16

Supervisor de campo	1	Persona	$3.000.000	80%	5,666666667	$13.600.000
TOTAL RECURSO HUMANO						**$60.350.000**
				FACTOR MULTIPLICADOR	**1,94**	**$117.079.000**
OTROS COSTOS						
CONCEPTOS	**CANT**	**UNIDAD**	**COSTO TOTAL MENSUAL**		**MESES**	**TOTAL**
Arriendo Oficina (incluye pago de servicios públicos e internet)	1	UND	$2.000.000		5,666666667	$11.333.333
Impresión, edición y digitalización de informes y evidencias fotográficas y/o filmicas	1	UND	$600.000		5,666666667	$3.400.000
Transporte - vehículo (incluye conductor)	1	UND	$8.000.000		5,666666667	$45.333.333
Examenes de laboratorios **Ensaladas** preparados (recuento aerobios mesofilos, Coliformes totales, coliformes fecales, presencia o ausencia de Salmonella)	3	UND	$112.543		5,666666667	$1.913.231
Examenes de laboratorios **Jugos** (recuento E coli, recuento de mohos y levaduras, presencia o ausencia de salmonella)	3	UND	$115.725		5,666666667	$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		5,666666667	$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**

CLÁUSULA SEGUNDA. – Modificar la cláusula **SEXTA: DURACION DEL CONTRATO**: El termino de duración del presente contrato, es de cinco (05) meses y veinte (20) días calendario, contados a partir de la firma del acta de inicio.

CLÁUSULA TERCERA: PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: La presente modificación se considera perfeccionada con la suscripción de la misma por las partes contratantes.

CLÁUSULA CUARTA, VIGENCIA DE LAS ESTIPULACIÓNES: Todas las cláusulas y estipulaciones contractuales del contrato principal, no modificadas por el presente acuerdo, permanecen vigentes y su exigibilidad se mantiene.

Una vez leída y aprobada en todos sus términos y condiciones por las partes, se suscribe la presenta acta en La Jagua de Ibirico, Cesar, el día nueve (09) de julio del año Dos Mil Veinticuatro (2024).

17

El presente documento se perfecciona con las firmas de las partes en la plataforma SECOP II.

POR EL MUNICIPIO

Martha Rojas Daza

MARTHA REMEDIO ROJAS DAZA
Secretario de la Mujer e Inclusión Social

POR EL CONTRATISTA

INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE S.A.S
R. L. SUSANA ROSA GUERRA MENDOZA
C.C. No .065.642.831 expedida en Valledupar

Proyectó: **WILLIAM ELIAS CASTRO DAZA**
Asesor Jurídico Externo

Revisó: **KAREN LICETH RODRIGUEZ RIVERA**
Jefe Oficina de Contratación

ACTA DE INCIO

Acta de inicio del Contrato de consultoria No. 187 **de** 2024

Fecha de elaboración

10	7	2024
DD	MM	AA

1) Mediante la suscripción de la presente acta de inicio, el contratista y el supervisor asumen plena responsabilidad por la veracidad de la información en ella contenida, especialmente respecto a:

- Condiciones técnicas y económicas que viabilicen el inicio del convenio
- Fecha de iniciación y terminación del convenio de acuerdo a las condiciones establecidas
- Verificacion del personal ofrecido en la propuesta y su inscripcion al sistema de seguridad social.
- El supervisor ha revisado y verificado toda la documentación del proceso de contratación previo a la firma de esta acta.

Numero de contrato: 187 DE 2024
Tipo de contrato: CONSULTORIA

Numero de RP: RP0683 **FECHA**

9	7	2024
DD	MM	AA

Objeto del contrato:

INTERVENTORIA TECNICA, 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 CONDICION DE VULNERABILIDAD QUE VIVEN EN EL MUNICIPIO DE LA JAGUA DE IBIRICO - CESAR

Localización del proyecto: La Jagua de Ibirico - Cesar
Plazo de ejecución inicial del contrato: CIENTO SETENTA (170) DIAS

Fecha de Suscripción de contrato:

9	7	2024
DD	MM	AA

Valor total del contrato: $ 219.744.599,00

Nombre del contratista: INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE S.A.S R/L SUSANA ROSA GUERRA MENDOZA
Nombre del interventor: N.A
Nombre del supervisora: MARTHA REMEDIO ROJAS DAZA

En La Jagua de Ibirico, a los diez (10) dias del mes de julio de 2024, se reunieron la Señora **SUSANA ROSA GUERRA MENDOZA -RL INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE S.A.S** como contratista, la Dra. **MARTHA REMEDIO ROJAS DAZA** como supervisor del contrato con el fin de dar **INICIO** al contrato de Interventoria **N° 187 de 2024**, de acuerdo a los lineamientos expuestos en la minuta del contrato.

El Supervisor informa al contratista que debe actualizar las polizas de garantia con la fecha del acta de inicio, el contratista debera dentro de los 3 dias posteriores al acta de inicio, radicar en la oficina de contratacion las garantias para su aprobacion y legalizacion, actividad que debera ser verificada por la interventoria/supervisor.

Para constancia de lo anterior firman la presente acta los que en ella intervinieron a los diez (10) dias del mes de julio de 2024

SUSANA ROSA GUERRA MENDOZA
R.L INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE S.A.S

Martha Rojas Daza
MARTHA REMEDIO ROJAS DAZA
SUPERVISOR

Proyectó: **MIRLETT ARAUJO SAENZ**
Secretaria de la mujer e inclusion social

Revisó: **MARTHA REMEDIO ROJAS DAZA**
Secretaria de la Mujer e InclusionSocial

REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE CESAR
ALCALDIA MUNICIPAL DE LA JAGUA DE IBIRICO
NIT. 800.108.683-8

REGISTRO PRESUPUESTAL O COMPROMISO
RP0683
VIGENCIA 2024

CONFORME AL CERTIFICADO No. CDP0433

FECHA: 09/07/2024

TERCERO: INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE S.A.S

C.C O NIT: 901359755

CONCEPTO: INTERVENTORIA TECNICA, LEGAL Y FINANCIERA PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA ATENCIÓN INTEGRAL EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, PROMCIÓN 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 MUNICIPÍO DE LA JAGUA DE IBIRICO, CESAR.

Número Bpin 2024820400021

SEGUN CONTRATO DE CONSULTORIAS No. CONTRATO DE CONSULTORIA No. 187-2024 DE 09/07/2024 0:00:00

Con cargo en los siguientes rubros:

RUBRO	NOMBRE	FUENTE	VALOR
2.3.2.02.02.009.41.04008	Servicio de atencion y proteccion integral al adulto mayor	26 EPA	219.744.599,00
	IMPORTE TOTAL		**219.744.599,00**

SON: DOSCIENTOS DIECINUEVE MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS MCTE

Para constancia se expide y firma en la Jagua de Ibirico - Cesar el 09/07/2024, vence el 31 de Diciembre de 2024.

YADIRIS ESTHER DIAZ CASTRO
JEFE DE PRESUPUESTO

Pagina Web: www.lajaguadeibirico-cesar.gov.co
Correo Institucional: alcaldia@lajaguadeibirico-cesar.gov.co
Tel.:(095)5769375 - 5769021 - Fax (095)5769206
Calle 6 No. 3a -23

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO **1.065.642.831**

GUERRA MENDOZA

APELLIDOS

SUSANA ROSA

NOMBRES

Susana Guerra Mendoza.

FIRMA





ÍNDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **30-JUN-1992**

VALLEDUPAR
(CESAR)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.55 **O+** **F**

ESTATURA G.S. RH SEXO

11-AGO-2010 VALLEDUPAR

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA

P-1200100-01030870-F-1065642831-20180813 **0062**276564A 1 9905355156

GENERACIÓN DE EMPLEOS OCTUBRE

CONTRATISTA: FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC
INTERVENTOR: INTERVENTORÍAS Y CONSULTORÍAS DEL CARIBE S.AS.
No. CONTRATO: CONTRATO DE SUMINISTRO No 175-2024
OBJETO: 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.

														DETALLE POR DIA DE LAS HORAS HOMBRE EN EL MES (colocar el numero total de Horas Hombre de exposición a riesgos																												
NOMBRE DEL EMPLEADO CONTRATISTA	CEDULA	TIPO (Empleado/ Contratista)	NIVEL DEL CARGO	TIPO MANO DE OBRA	EMPRESA CONTRATISTA	GENERO	EPS	ARL	PENSION	FECHA DE INGRESO	FECHA FIN DE CONTRATO	MUNICIPIO O CORREGIMIENTO DE RESIDENCIA	NUMERO DE HORAS POR DIA DE LA JORNADA DE TRABAJO ORDINARIA	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21	DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA N	DIA 27	DIA 28	DIA 29	DIA 30	DIA 31
Erika Maestre Vega	32.728.663	PRESTACION DE SERVICIOS	ADMINISTRATIVO	CALIFICADA	FUNDANAC	F	SALUD TOTAL	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO																															
Diana Botero Pinto	49.609.404	PRESTACION DE SERVICIOS	ADMINISTRATIVO	CALIFICADA	FUNDANAC	F	SALUD TOTAL	POSITIVA	COLPENSIONES	27/06/24	26/12/24	POR FUERA DE LA JAGUA																															
Maria Del Rosario Tafur Rico	37.752.660	PRESTACION DE SERVICIOS	ADMINISTRATIVO	CALIFICADA	FUNDANAC	F	SANITAS	COLMENA	COLPENSIONES	27/06/24	26/12/24	POR FUERA DE LA JAGUA																															
Jose Gabriel Cantillo	1.079.932.706	PRESTACION DE SERVICIOS	ADMINISTRATIVO	CALIFICADA	FUNDANAC	M	SANITAS	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	POR FUERA DE LA JAGUA																															
Kelly Johana Villalba	1.065.618.332	PRESTACION DE SERVICIOS	OPERATIVO	CALIFICADA	FUNDANAC	F	SALUD TOTAL	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	POR FUERA DE LA JAGUA																															
Maris Margarita Manjarrez Campo	49.721.380	PRESTACION DE SERVICIOS	OPERATIVO	CALIFICADA	FUNDANAC	F	ASMET SALUD	POSITIVA	COLFONDOS	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO																															
Luz Enith Manosalva Rueda	36.502.356	PRESTACION DE SERVICIOS	OPERATIVO	CALIFICADA	FUNDANAC	F	SANITAS	POSITIVA	COLFONDOS	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO																															
Anyi Julieth Moreno Hernandez	1.064.121.808	PRESTACION DE SERVICIOS	OPERATIVO	CALIFICADA	FUNDANAC	F	SALUD TOTAL	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO																															
Esleidis Rios	1065870707	PRESTACION DE SERVICIOS	OPERATIVO	CALIFICADA	FUNDANAC	F	SANITAS	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO																															
Sandra Botero Pinto	49.771.162	PRESTACION DE SERVICIOS	OPERATIVO	CALIFICADA	FUNDANAC	F	SANITAS	POSITIVA	COLPENSIONES	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO																															
Yuseinis Mindiola Brito	1.064.109.316	PRESTACION DE SERVICIOS	OPERATIVO	CALIFICADA	FUNDANAC	F	SALUD TOTAL	POSITIVA	COLFONDOS	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO																															
Arleidis Castrillo Alvarez	3.676.753	PRESTACION DE SERVICIOS	OPERATIVO	CALIFICADA	FUNDANAC	F	NUEVA EPS	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO																															
Jose De Jesús García Hernández	77.028.523	PRESTACION DE SERVICIOS	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	M	SALUD TOTAL	COLMENA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO																															
Saida Milena Fragoso Vides	1.064.108.656	PRESTACION DE SERVICIOS	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	SALUD TOTAL	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO																															
Eliana Julieth Castellanos Diaz	1.064.113.635	PRESTACION DE SERVICIOS	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	SALUD TOTAL	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO																															
Tilcia Yulieth Martinez Montes	1.064.109.030	PRESTACION DE SERVICIOS	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	NUEVA EPS	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO																															
Milagros Del Valle Bonilla Rojas	1.064.107.129	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	SALUD TOTAL	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	208	8	8	8	8	8	0	8	8	8	8	8	8	8	0	0	8	8	8	8	8	0	8	8	8	8	8	0	8	8	8	8
Ilda Maria Epeliza Morelo	32.723.018	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	NUEVA EPS	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	208	8	8	8	8	8	0	8	8	8	8	8	8	8	0	0	8	8	8	8	8	0	8	8	8	8	8	0	8	8	8	8
Luz Clarena Royero Avila	49.746.268	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	SANITAS	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	208	8	8	8	8	8	0	8	8	8	8	8	8	8	0	0	8	8	8	8	8	0	8	8	8	8	8	0	8	8	8	8
Patricia Andrea García Ortiz	1.064.118.868	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	SALUD TOTAL	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	208	8	8	8	8	8	0	8	8	8	8	8	8	8	0	0	8	8	8	8	8	0	8	8	8	8	8	0	8	8	8	8
Karima Del Carmen Ospino Ramos	1.007.364.719	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	SALUD TOTAL	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	208	8	8	8	8	8	0	8	8	8	8	8	8	8	0	0	8	8	8	8	8	0	8	8	8	8	8	0	8	8	8	8
Rebeca Duran Pacheco	36.572.956	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	ASMET SALUD	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	208	8	8	8	8	8	0	8	8	8	8	8	8	8	0	0	8	8	8	8	8	0	8	8	8	8	8	0	8	8	8	8
Maria Teresa Pajaro Garcia	36.573.576	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	ASMET SALUD	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	182	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	7	7	0	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7
Ana Paola Rodriguez Maestre	49.610.189	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	NUEVA EPS	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	182	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	7	7	0	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7
Luz Rosalba Ortega Avila	49.760.773	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	NUEVA EPS	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	182	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	7	7	0	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7
Maribel Martinez Romero	32.803.077	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	SALUD TOTAL	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	182	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	7	7	0	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7
Mónica Patricia Ramos Lima	22.583.117	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	SALUD TOTAL	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	182	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	7	7	0	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7
Dianys Carolina Caballero Contreras	1.064.110.701	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	NUEVA EPS	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	182	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	7	7	0	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7
Luz Enith Alvarez Vides	1.064.108.581	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	SALUD TOTAL	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	182	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	7	7	0	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7
Melisa Padilla Mancera	1.065.576.401	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	SALUD TOTAL	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	182	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	7	7	0	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7
Cristina Lucia Inciarte Vasquez	1.127.668.574	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	NUEVA EPS	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	182	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	7	7	0	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7
Saida Niebles	1.007.712.476	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	ASMET SALUD	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	182	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	7	7	0	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7
Maricela Salas	36.624.299	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	COOSALUD	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	182	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	7	7	0	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7
Laura Vanesa Ramirez Lopez	1.064.122.773	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	COOSALUD	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	182	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	7	7	0	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7
Carmen Cecilia Sarabia Rodriguez	1.064.112.163	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	COOSALUD	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	182	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	7	7	0	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7
Ingrith Dignora Navarro Duran	36.518.548	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	SALUD TOTAL	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	182	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	7	7	0	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7
Silvia Celeste Bracho Epieyu	1.124.507.151	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	NUEVA EPS	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	182	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	7	7	0	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7

ALCALDÍA DE LA JAGUA DE IBIRICO

GENERACIÓN DE EMPLEOS OCTUBRE

CONTRATISTA: FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC
INTERVENTOR: INTERVENTORÍAS Y CONSULTORÍAS DEL CARIBE S.AS.
No. CONTRATO: CONTRATO DE SUMINISTRO No 175-2024
OBJETO: 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.

NOMBRE DEL EMPLEADO CONTRATISTA	CEDULA	TIPO (Empleado/ Contratista)	NIVEL DEL CARGO	TIPO MANO DE OBRA	EMPRESA CONTRATISTA	GENERO	EPS	ARL	PENSION	FECHA DE INGRESO	FECHA FIN DE CONTRATO	MUNICIPIO O CORREGIMIENTO DE RESIDENCIA	DETALLE POR DIA DE LAS HORAS HOMBRE EN EL MES (relacar el numero total de Horas Hombre de exposición a riesgos																															
													NUMERO DE HORAS POR DIA DE LA JORNADA DE TRABAJO ORDINARIA	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21	DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26	DIA 27	DIA 28	DIA 29	DIA 30	DIA 31
Maryorys Andrea Ramírez Martínez	1.064.109.922	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	COOSALUD	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	182	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	7	7	0	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7
Kelly Johana Caceres	1.003.123.722	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	NUEVA EPS	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	182	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	7	7	0	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7
Kerys Escandon Castro	36.572.975	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	NUEVA EPS	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	182	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	7	7	0	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7
Carmenza Reyes Rincon	49.697.104	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	NUEVA EPS	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	182	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	7	7	0	0	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7	7	7	0	7	7	7	7
Carlos Alberto Gil Villadiego	1.065.595.039	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	M	COOSALUD	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	130	5	5	5	5	5	0	5	5	5	5	5	5	5	0	0	5	5	5	5	5	0	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	5
Adela Beatriz Pájaro García	1.064.111.313	NOMINA	OPERATIVO	NO CALIFICADA	FUNDANAC	F	SALUD TOTAL	POSITIVA	PORVENIR	27/06/24	26/12/24	LA JAGUA DE IBIRICO	130	5	5	5	5	5	0	5	5	5	5	5	5	5	0	0	5	5	5	5	5	0	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	5

ACTA PARCIAL FORMATO EXCEL

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

ALCALDÍA DE
LA JAGUA DE IBIRICO

	ACTA DE RECIBO PARCIAL Y BALANCE PRESUPUESTAL	Versión	Codigo	
	Vigencia a partir de 29/04/10	03	FMI043	

ACTA No. 4

TIPO DE CONTRATO: CONSULTORÍA **CONTRATO No.** 187-2024

OBJETO: 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.

INTERVENTOR: -

PERÍODO A PAGAR: DEL 10 DE OCTUBRE AL 9 DE NOVIEMBRE

En el municipio de La Jagua de Ibirico, a los cuatro (4) días del mes de diciembre del año 2024 se reunieron SUSANA ROSA GUERRA MENDOZA, por parte del Contratista y MARTHA REMEDIOS ROJAS DAZA, por la supervisión, para dejar constancia por medio de la presente acta del recibo parcial de las siguiente actividades según las condiciones que se detallan a continuación:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN (Corresponde a los ítems o productos contratados)	UNIDAD	CONTRATO			CANTIDADES			VALORES			SALDOS	
			CANTIDAD CONTRATO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	ACUMULADO ANTERIOR	PRESENTE MES	ACUMULADO TOTAL	ACUMULADO ANTERIOR	PRESENTE MES	ACUMULADO TOTAL	CANTIDAD	VALOR
1.	TALENTO HUMANO												
1.1	Director General de Interventoria	Meses	5,67	$ 2.250.000	$ 12.750.000	3,00	1,00	4,00	6.750.000,00	$ 2.250.000	$ 9.000.000	1,67	3.750.000
1.2	Profesional administrativo y financiero	Meses	5,67	$ 1.500.000	$ 8.500.000	3,00	1,00	4,00	4.500.000,00	$ 1.500.000	$ 6.000.000	1,67	2.500.000
1.3	Profesional de gestión social	Meses	5,67	$ 1.500.000	$ 8.500.000	3,00	1,00	4,00	4.500.000,00	$ 1.500.000	$ 6.000.000	1,67	2.500.000
1.4	Profesional jurídico	Meses	5,67	$ 1.500.000	$ 8.500.000	3,00	1,00	4,00	4.500.000,00	$ 1.500.000	$ 6.000.000	1,67	2.500.000
1.5	Profesional de apoyo en ing. de alimentos	Meses	5,67	$ 1.500.000	$ 8.500.000	3,00	1,00	4,00	4.500.000,00	$ 1.500.000	$ 6.000.000	1,67	2.500.000
1.6	Supervisor de campo	Meses	5,67	$ 2.400.000	$ 13.600.000	3,00	1,00	4,00	7.200.000,00	$ 2.400.000	$ 9.600.000	1,67	4.000.000
2.	OTROS COSTOS												
2.1	Arriendo Oficina (incluye pago de servicios públicos e internet)	Meses	5,67	$ 2.000.000	$ 11.333.333	3,00	1,00	4,00	6.000.000,00	$ 2.000.000	$ 8.000.000	1,67	3.333.333
2.1	Impresión, edición y digitalización de informes y evidencias fotográficas y/o fílmicas	Meses	5,67	$ 600.000	$ 3.400.000	3,00	1,00	4,00	1.800.000,00	$ 600.000	$ 2.400.000	1,67	1.000.000
2.3	Transporte - vehiculo (incluye conductor)	Meses	5,67	$ 8.000.000	$ 45.333.333	3,00	1,00	4,00	24.000.000,00	$ 8.000.000	$ 32.000.000	1,67	13.333.333
2.4	Examenes de laboratorios **Ensaladas** preparados (recuento aerobios mesofilos, Coliformes totales, coliformes fecales, presencia o ausencia de Salmonella)	Unidad	17,00	$ 112.543	$ 1.913.231	9,00	3,00	12,00	1.012.887,00	$ 337.629	$ 1.350.516	5,00	562.715
2.5	Examenes de laboratorios **Jugos** (recuento E.coli, recuento de mohos y levaduras, presencia o ausencia de salmonella)	Unided	17,00	$ 115.725	$ 1.967.325	9,00	3,00	12,00	1.041.525,00	$ 347.175	$ 1.388.700	5,00	578.625
2.6	Examenes de laboratorios **Alimentos preparados** (recuento de estafilococo, aureus, coagulasa positivo, recuento de Bacillus cereus, presencia o ausencia de salmonella)	Unidad	17,00	$ 213.712	$ 3.633.104	9,00	3,00	12,00	1.923.408,00	$ 641.136	$ 2.564.544	5,00	1.068.560
VALOR TOTAL COSTOS DIRECTOS					$ 127.930.327				67.727.820,00	$ 22.575.940	$ 90.303.760		$ 37.626.567
VALOR TOTAL COSTOS INDIRECTOS (FACTOR MULTIPLICADOR)					$ 56.729.000				$ 30.033.000	$ 10.011.000	$ 40.044.000		$ 16.685.000
	SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES PERSONAL FACT	0,00%			$ 0				-	$ 0	$ 0		$ 0
	GASTOS GENERALES	70,38%			$ 42.474.330				$ 22.486.410	$ 7.495.470	$ 29.981.880		$ 12.492.450
	COSTOS DIRECTOS NO REEMBOLSABLES	3,62%			$ 2.184.670				$ 1.156.590	$ 385.530	$ 1.542.120		$ 642.550
	HONORARIOS O UTILIDAD DEL INTERVENTOR	20,00%			$ 12.070.000				$ 6.390.000	$ 2.130.000	$ 8.520.000		$ 3.550.000
VALOR TOTAL COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS					$ 184.659.327				97.760.820	$ 32.586.940	$ 130.347.760		$ 54.311.567
IVA SOBRE EL TOTAL DE LOS COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS		19%			35.085.272				18.574.556	$ 6.191.519	$ 24.766.074		$ 10.319.198

BALANCE PRESUPUESTAL

V/R INICIAL CONTRATO:	219.744.599	V/R ANTICIPO:	$ 0
V/R ADICIONES:	-	% ANTICIPO :	0%
V/R ACTUAL CONTRATO:	219.744.599	% RETEGARANTIA :	0%

NO.	DESCRIPCIÓN	FECHA DE PAGO	VALOR FACTURADO	% PAGADO	RETENCIÓN GARANTÍA	AMORTIZACIÓN ANTICIPO	SALDO POR AMORTIZAR	VALOR NETO A PAGAR	SALDO POR PAGAR	% PAGADO ACUMULADO
1	ACTA No. 1 Del 10 de julio al 9 de agosto	8-oct.-24	37.200.590	16,93%	-	-	-	37.200.590	182.544.009	16,93%
2	ACTA No. 2 Del 10 de agosto al 9 de septiembre	8-oct.-24	41.934.196	19,08%	-	-	-	41.934.196	140.609.813	19,08%
3	ACTA No. 3 Del 10 de septiembre al 9 de octubre	SD	37.200.590	16,93%	-	-	-	37.200.590	103.409.223	16,93%

ALCALDÍA DE
LA JAGUA DE IBIRICO

	ACTA DE RECIBO PARCIAL Y BALANCE PRESUPUESTAL	Versión	Código	
	Vigencia a partir de 29/04/10	03	FMI043	

ACTA No. 4

TIPO DE CONTRATO: CONSULTORÍA **CONTRATO No.** 187-2024

OBJETO: 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 : INTERVENTORIAS Y CONSULTORÍAS DEL CARIBE S.A.S.

INTERVENTOR: -

PERÍODO A PAGAR: DEL 10 DE OCTUBRE AL 9 DE NOVIEMBRE

En el municipio de La Jagua de Ibirico, a los cuatro (4) días del mes de diciembre del año 2024 se reunieron SUSANA ROSA GUERRA MENDOZA, por parte del Contratista y MARTHA REMEDIOS ROJAS DAZA, por la supervision, para dejar constancia por medio de la presente acta del recibo parcial de las siguiente actividades según las condiciones que se detallan a continuación:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN (Corresponde a los items o productos contratados)	UNIDAD	CONTRATO			CANTIDADES			VALORES			SALDOS	
			CANTIDAD CONTRATO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	ACUMULADO ANTERIOR	PRESENTE MES	ACUMULADO TOTAL	ACUMULADO ANTERIOR	PRESENTE MES	ACUMULADO TOTAL	CANTIDAD	VALOR
4	ACTA No. 4 Del 10 de octubre al 9 de noviembre	En trámite	38.778.459	17,65%	-	-	-	38.778.459	64.630.764	17,65%			
						-	-	-	-	64.630.764	0,00%		
						-	-	-	-	64.630.764	0,00%		
TOTAL			155.113.835	70,59%	-	-	-	155.113.835	64.630.764	70,59%			

POR EL CONTRATISTA:

Firma: _____

Nombre: SUSANA ROSA GUERRA MENDOZA
REPRESENTANTE LEGAL CONTRATISTA

04 DE DICIEMBRE DE 2024
FECHA DE ELABORACIÓN

POR LA SUPERVISIÓN:

Firma: Martha Rojas Daza

Nombre: MARTHA REMEDIOS ROJAS DAZA
SUPERVISORA

Código	Versión	Vigencia
FGPPE20	01	23/09/05
	02	9/05/08

CUARTO INFORME DE ACTIVIDADES PERÍODO DEL 10 DE OCTUBRE AL 9 DE NOVIEMBRE DE 2024

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

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 4

Del 10 de octubre al 9 de noviembre

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

28

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 14
INTERVENTORÍA TÉCNICA Y SOCIAL 14
Interventoría Técnica 14
Exámenes microbiológicos de alimentos 15
Interventoría social y de inclusión 16
Parámetros de medición y evaluación 17
REQUERIMIENTO DE PLAN DE MEJORA 17
INTERVENTORÍA FINANCIERA 18
Presupuesto general de la interventoría 18
Forma de pago 18
Avance en la ejecución del contrato 19
Certificaciones de pagos recibidos 20
CAPÍTULO II 21
INTERVENTORÍA JURÍDICA 21
Antecedentes del contrato de suministro 21
Justificación 21
Población afectada por el problema 22
Población Objetivo 22
Antecedentes y generalidades del contrato de suministro 23
Documentos de legalización del contrato 24
Pago de impuestos, estampillas, tasas y publicaciones 24
INTERVENTORÍA ADMINISTRATIVA 25
Personal contratado por el operador 25
Sistema General de Seguridad Social Integral del operador 26
Arriendo de infraestructura, mantenimientos, adecuaciones y suministros. 27
Capacitaciones 27
Transporte 27
Dotación 28
Actas elaboradas en el período 28
INTERVENTORÍA TÉCNICA 28
RESULTADOS ANÁLISIS DE LABORATORIO 30
AVANCE TÉCNICO 31

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

INTERVENTORÍA SOCIAL E INCLUSIÓN **31**

INTERVENTORÍA FINANCIERA **33**
Presupuesto oficial del contrato de suministro 33
Forma de pago 34
Ajustes al presupuesto oficial 34
Avance en tiempo 34
Ejecución certificada 35
Balance económico del contrato de suministro 35
Detalle de la ejecución financiera global 35

SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES **36**
De tipo administrativo 36
De tipo técnico 36
De tipo social 36

REGISTROS FOTOGRÁFICOS **37**

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. Movimientos y nueva distribución de beneficiarios por centros 6
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 septiembre 14
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. Visitas sociales realizadas en el período 16
Tabla 14. Evaluación según rangos de puntuación obtenida en visitas 17
Tabla 15. Presupuesto oficial de la interventoría 18
Tabla 16. Ejecución financiera 19
Tabla 17. Ejecución en tiempo 20
Tabla 18. Pagos recibidos de la entidad 20
Tabla 19. Ficha técnica del contrato de suministro 23
Tabla 20. Disponibilidad presupuestal del contrato objeto de interventoría 24
Tabla 21. Registro presupuestal de compromisos 24
Tabla 22. Garantías constituidas 24
Tabla 23. Estampillas pagadas 24
Tabla 24. Personal contratado por el operador 25
Tabla 25. Relación de aportes a seguridad social y parafiscales del operador – julio 26
Tabla 26. Relación de pago de aportes a seguridad social y parafiscales del operador - agosto 26
Tabla 27. Relación de propietarios de vehículos contratados 27
Tabla 28. Documentación de vehículos contratados 28
Tabla 30. Resultado de visitas técnicas 29
Tabla 31. Promedio por grupo de criterios 29
Tabla 33. Avance técnico en el componente alimentación 31
Tabla 34. Distribución de cupos atendidos a partir del 27 de julio 32
Tabla 35. Modificaciones al presupuesto oficial 34
Tabla 36. Avance en tiempo 34
Tabla 45. Datos económicos del contrato. 35
Tabla 46. Relación de pagos autorizados y pagados al operador 35
Tabla 47. Ejecución global del contrato principal 35

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	$ 800.688.814,30
Total por desembolsar	$ 2.252.774.748,89

Tabla 2. Resumen de ejecución financiera

Vr. Contratado	$ 3.053.463.563,19	**% Ejecución**
Vr. Desembolsado	$ 800.688.814,30	26,22%
Vr. Por desembolsar	$ 2.252.774.748,89	73,78%

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

32

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	26/08/24[1]

Tabla 4. Días ejecutados facturados y por ejecutar del contrato principal

Población	Duración	T. ejecutado y facturado	T. x ejecutar	Avance
Centros Día	147	46	101	31,29%
Centro Residencial	184	56	128	30,43%

A fecha de corte del presente informe, el operador presentó el informe de ejecución correspondiente al período 27 de julio al 26 de agosto de 2024, el contrato de suministro No 175-2024 presenta un avance de ejecución financiera del 26,22%, equivalente a la cifra de **OCHOCIENTOS MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS CATORCE PESOS CON VEINTINUEVE CENTAVOS ($ 800.688.814,29)** moneda corriente, para cuyo soporte presentaron informe de actividades para el período del 27 de julio al 26 de agosto de 2024.

ACTA DE VISITA ADMINISTRATIVA:

Se realizó la segunda visita de tipo administrativo al operador del contrato de suministro 175-2024 para hacer seguimiento a los detalles inherentes a la gestión documental y soportes financieros, administrativos y legales que soportan la ejecución.

ACTIVIDADES TÉCNICAS Y SOCIALES

Durante el período que abarca el presente informe los profesionales técnicos y sociales de la interventoría realizaron visitas de seguimiento a cada uno de los centros de vida principal, comuneros, diecisiete de febrero, La Palmita, La Victoria de San Isidro y Boquerón. De acuerdo con las visitas realizadas la cobertura de cada uno de los centros día se mantuvo de acuerdo con lo reportado en el pasado informe de interventoría.

Tabla 5. Movimientos y nueva distribución de beneficiarios por centros

CENTRO DE VIDA	BENEFICIARIOS	MOVIMIENTOS	TOTAL, ACTUAL
LA VICTORIA	120	0	120
LAS PALMITAS	130	0	130
BOQUERÓN	100	0	100
PRINCIPAL	150	0	150
LOS COMUNEROS	80	0	80
17 DE FEBRERO	110	0	110
TOTAL	**690**	**0**	**690**
CENTRO RESIDENCIAL	**BENEFICIARIOS**	**MOVIMIENTOS**	**TOTAL, ACTUAL**
PRINCIPAL	8	-1	7[2]

[1] Se mantiene la fecha 26 de agosto debido a que a fecha de corte de este informe el contratista no había presentado informe de ejecución del período siguiente.

[2] El día 15 de octubre el señor Jesús Antonio Lozano solicitó y se le concedió el retiro voluntario

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

La población atendida en el centro residencial se redujo en un (1) beneficiario, el cual solicitó retiro voluntario y se le dio salida desde el día 15 de octubre de 2024.

Durante las visitas técnicas se supervisa el cumplimiento de las especificaciones contratadas en materia de calidad de los alimentos y menús de manera que se garantice un suministro adecuado. De igual, se revisan las condiciones higiénico sanitarias, de preparación y de almacenamiento de acuerdo con la normatividad vigente, para ello se hace uso de los instrumentos diseñados por el equipo interventor en la fase de alistamiento a inicios del contrato.

Por su parte, la profesional social verifica la asistencia y entrega de las raciones a la población focalizada, el soporte documental de las entregas; la trazabilidad de las novedades de ingreso y retiro al programa. De igual forma, se realiza acompañamiento a la ejecución de las actividades de tipo social e interinstitucional adelantadas por el operador de acuerdo la programación que se establece como las jornadas de articulación institucional con el cuerpo de voluntarios de la Defensa Civil y el Hospital Jorge Isaac Rincón. Asimismo, la realización del encuentro municipal de la persona mayor "Nuevo Comienzo, otro motivo para vivir".

A fecha de cierre del presente informe (9 de noviembre de 2024) el operador no ha entregado aún el listado depurado de los 430 adultos mayores de la modalidad centro móvil.

Esta información se le exigió nuevamente al operador el día 7 de octubre a través de correo electrónico.

En acta de mesa técnica del día 2 de octubre del 2024, se adquirió el compromiso de entrega de las meriendas y kits a la población focalizada en el centro móvil, no obstante, esto aún no se ha dado.

Esta información quedó registrada en el acta de conformidad No 2 emitida por esta interventoría para el pago de la segunda factura del contratista.

ACTIVIDADES FINANCIERAS

Durante el período que comprende el presente informe el contratista presentó informe de ejecución técnica y financiera, como producto de ello la interventoría emitió la conformidad No 2 por valor de **TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y UN PESOS CON TRES CENTAVOS** ($ 357.555.391,03).

Como soportes el contratista presentó actas de entrega de raciones servidas (meriendas y almuerzos) para la modalidad centro día y a través de acta suscrita por los beneficiarios del centro día donde dan fe del servicio y las raciones que reciben día a día. Asimismo se soportó la entrega de las raciones al personal de apoyo contemplado en el contrato.

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

34

CAPÍTULO I

En el presente capítulo se relacionan los detalles de la ejecución propia de las obligaciones derivadas del **contrato de consultoría No 187-2024** para el período No 4, comprendido del 10 de octubre al 9 de noviembre de 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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Apuesta Programática II: Política Social Integral

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

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

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

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

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

Magnitud actual del problema e indicadores de referencia

Actualmente el 60% de la población vulnerable del Municipio se encuentra sin atención integral, desprovista de bienes y servicios para atender las necesidades básicas tales como alimentación, promoción de la salud, integración social y actividades de ocio productivo.
Frente a la discriminación contra las personas mayores, de acuerdo con datos de la Encuesta Nacional de Salud Mental 2015, en la población de 60 años y más, 16% de las mujeres y 12,9% de los hombres han sentido discriminación o rechazo. Respecto al lugar o ámbito en el que se han sentido de este modo, solo se obtuvo información precisa respecto al trabajo, porcentaje que fue del 19,8% del total de las mujeres que dijeron sentir discriminación rechazo y del 44,3% entre los hombres que dijeron lo mismo.

Población afectada por el problema

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

Ficha técnica del contrato

Tabla 6. Ficha técnica del contrato

Tipo de contrato	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		

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

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.

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 por valor de $ 2.770.000 y, para el resto de los impuestos, se optó por el descuento parcial conforme a las actas parciales mensuales. En el informe No 3 se presentaron los descuentos aplicados por la entidad en las cuentas No 1 y No 2 por este concepto. A fecha del presente informe no se tiene la orden de pago ni el comprobante de egreso de la cuenta No 3, razón por la cual no se relaciona a continuación.

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 septiembre

No	Nombre completo	Cédula	No planilla	IBC	Valor pagado	Período pagado	Fecha pago
1	Carlos Guillermo Díaz Paternostro	7.633.826	9477393162	$ 1.300.000	$ 380.900	Oct-2024	21/11/2024
2	Carlos Alberto Lafont Chica	1.67.282.540	9478065468	$ 1.416.000	$ 444.100	Oct-2024	02/12/2024
3	Iván Darío Córdoba Dangón	12.435.863	9476354802	$ 3.000.000	$ 870.700	Oct-2024	28/10/2024
4	Diana Carolina Daza Campo	49.606.945	9476295737	$ 2.288.812	$ 665.200	Oct-2024	15/11/2024
5	Ana Milena Díaz Pérez	50.927.758	9476497219	$ 1.600.000	$ 464.400	Oct-2024	12/11/2024
6	Mailen Marcela Guerra Bolaño	1.065.599.861	9476111798	$ 1.300.000	$ 388.000	Oct-2024	02/12/2024

No	Nombre completo	NIT	No planilla	IBC	Valor pagado	Período pagado
1	Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.	901.359.755	9476442349	$ 1.300.000	$ 494.300	Oct-2024

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	Lugar	Centro Día	Quién recibe la visita
10/10/24	La Jagua de Ibirico	Principal	Milagros Bonilla
11/10/24	La Jagua de Ibirico	17 de febrero	Patricia García
15/10/24	La Jagua de Ibirico	Comuneros	Hilda Epalza
16/10/24	La Jagua de Ibirico	La Palmita	Luz Royero
16/10/24	La Jagua de Ibirico	Principal	Milagros Bonilla
18/10/24	La Jagua de Ibirico	17 de febrero	Patricia García
21/10/24	La Jagua de Ibirico	Boquerón	Karima Ospino
22/10/24	La Jagua de Ibirico	La Palmita	Luz Royero
23/10/24	La Jagua de Ibirico	La Victoria	Rebeca Duran
24/10/24	La Jagua de Ibirico	Comuneros	Hilda Epalza
25/10/24	La Jagua de Ibirico	Principal	Milagros Bonilla
28/10/24	La Jagua de Ibirico	La Palmita	Luz Royero
29/10/24	La Jagua de Ibirico	La Victoria	Rebeca Duran
30/10/24	La Jagua de Ibirico	17 de febrero	Adela Pájaro
31/10/24	La Jagua de Ibirico	Principal	Milagros Bonilla

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

1/11/24	La Jagua de Ibirico	Boquerón	Karima Ospino
5/11/24	La Jagua de Ibirico	17 de febrero	Adela Pájaro
5/11/24	La Jagua de Ibirico	Comuneros	Hilda Epalza
6/11/24	La Jagua de Ibirico	La Victoria	Rebeca Duran
7/11/24	La Jagua de Ibirico	La Palmita	Luz Royero

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

A lo largo de las visitas realizadas en el período se pudo evidenciar mejoras en los resultados obtenidos, los cuales son presentados en el capítulo II del presente informe.

Exámenes microbiológicos de alimentos

Para el período del 10 de octubre al 9 de noviembre de 2024 se realizaron tres (3) 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. Estos se realizaron el día 17 de octubre, dichos resultados son reportados a continuación

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.**		

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

Tabla 13. Análisis microbiológicos del período

CENTRO	INFORME DE RESULTADO	ID ÍTEM DE ENSAYO	MUESTRA	ÍTEM DE ENSAYO
17 de Febrero	CV 1024142	JAGU-171024001	Alimento preparado	Arroz de fideo
Central	CV 1024142	JAGU-171024005	Alimento preparado	Arroz de fideo
Comuneros	CV 1024142	JAGU-171024007	Alimento preparado	Arroz de fideo
17 de Febrero	CV1024144	JAGU-171024003	Ensalada	Ensalada rusa cocida
Central	CV1024144	JAGU-171024004	Ensalada	Ensalada salteada
Comuneros	CV1024144	JAGU-171024008	Ensalada	Ensalada de pepino
17 de Febrero	CV1024145	JAGU-171024002	Jugo de fruta	Jugo de tomate de árbol
Central	CV1024145	JAGU-171024006	Jugo de fruta	Jugo de guayaba
Comuneros	CV1024145	JAGU-171024009	Jugo de fruta	Jugo de piña

Interventoría social y de inclusión

En lo que respecta a la interventoría social y de inclusión se realizaron veinticuatro (24) visitas de campo a los distintos centros día del programa. En estas visitas se aplicó el 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.

Tabla 14. Visitas sociales realizadas en el período

Fecha de la visita	Centro Día	Quien atiene la visita
10/10/24	Toscano-Principal	Milagros Bonilla
11/10/24	17 De Febrero	Patricia García
15/10/24	Los Comuneros	Hilda Epalza
16/10/24	La Palmita	Luz Clarena Royero
16/10/24	Toscano-Principal	Milagros Bonilla
17/10/24	17 De Febrero	Patricia García
18/10/24	La Victoria	Rebeca Duran
21/10/24	Boquerón	Karima Ospino
22/10/24	La Palmita	Luz Clarena Royero
23/10/24	La Victoria	Rebeca Duran
24/10/24	17 De Febrero	Patricia García
25/10/24	Los Comuneros	Hilda Epalza
25/10/24	Toscano- Principal	Milagros Bonilla
28/10/24	La Palmita	Luz Clarena Royero

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

43

29/10/24	La Victoria	Rebeca Duran
30/10/24	17 De Febrero	Adela Pájaro
30/10/24	Los Comuneros	Hilda Epalza
31/10/24	Toscano-Principal	Milagros Bonilla
1/11/24	Boquerón	Karima Ospino
5/11/24	17 De Febrero	Adela Pájaro
5/11/24	Los Comuneros	Hilda Epalza
6/11/24	La Victoria	Rebeca Duran
7/11/24	La Palmita	Luz Clarena Royero
8/11/24	Toscano-Principal	Milagros Bonilla

Parámetros de medición y evaluación

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

Tabla 15. 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

Para el período del presente informe no se formularon planes de mejora para el contratista, sin embargo, en el próximo informe se verá reflejada la solicitud hecha al contratista como acción de mejora respecto a los resultados del análisis microbiológico.

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

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 16. Presupuesto oficial de la interventoría

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

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

45

total del contrato. El 10% restante solo se cancelará con la terminación total de las actividades y con el recibido a satisfacción por parte del supervisor. Este último pago se efectuará una vez el contratista adjunte y cumpla con todos los requisitos exigidos por la Ley para su liquidación. El pago quedará sujeto a que el contratista presente la fotocopia del pago de la EPS y pensiones, al igual que ARP y aportes parafiscales de Sena, ICBF, caja de compensación, de conformidad con el Decreto 1703 de 2002 y decreto 510 de 2003y los artículos 50 y 23 de la ley 789 del 2002, 1150 de 2007 respectivamente.

La factura o cuenta de cobro deberá ir acompañada por la constancia de estar a paz y salvo con la seguridad social y los aportes parafiscales por parte del contratista si no se encuentra exento a este. Nota: El pago quedará sujeto a que el contratista presente sus aportes relativos al sistema integral de seguridad social, con la fotocopia del pago de la EPS y pensiones, al igual que ARL y aportes parafiscales de Sena, ICBF, caja de compensación, de conformidad con el Decreto 1703 de 2002 y decreto 510 de 2003 y los artículos 50 y 23 de la ley 789 del 2002, 1150 de 2007 respectivamente.

Avance en la ejecución del contrato

Avance financiero

A fecha de corte del presente informe, 9 de noviembre de 2024, se tiene un avance en la ejecución financiera del 70,59% equivalente a **CIENTO CINCUENTA Y CINCO MILLONES CIENTO TRECE MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS ($ 155.113.834)**, moneda corriente

Durante este período se realizaron tres (3) muestreos para exámenes microbiológicos de alimentos en los centros día de Comuneros, 17 de Febrero y Central.

Tabla 17. Ejecución financiera

TALENTO HUMANO				10 ~~OCT~~ AL 9 ~~NOV~~		ACUMULADO	SALDO	AVANCE
CONCEPTO	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**TOTAL**	**CANT.**	**EJECUTADO**			
Director General de Interventoría	1	Persona	$ 12.750.000	1	$ 2.250.000	$ 9.000.000	$ 3.750.000	70,59%
Profesional administrativo y financiero	1	Persona	$ 8.500.000	1	$ 1.500.000	$ 6.000.000	$ 2.500.000	70,59%
Profesional de gestión social	1	Persona	$ 8.500.000	1	$ 1.500.000	$ 6.000.000	$ 2.500.000	70,59%
Profesional jurídico	1	Persona	$ 8.500.000	1	$ 1.500.000	$ 6.000.000	$ 2.500.000	70,59%
Profesional de apoyo en ing. de alimentos	1	Persona	$ 8.500.000	1	$ 1.500.000	$ 6.000.000	$ 2.500.000	70,59%
Supervisor de campo	1	Persona	$ 13.600.000	1	$ 2.400.000	$ 9.600.000	$ 4.000.000	70,59%
TOTAL, RECURSO HUMANO			**$ 60.350.000**		$ 10.650.000	$ 42.600.000	$ 17.750.000	70,59%
		FM	**$ 117.079.000**		**$ 20.661.000**	$ 82.644.000	$ 34.435.000	70,59%
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	$ 8.000.000	$ 3.333.333	70,59%
Impresión, edición y digitalización de informes y evidencias fotográficas y/o fílmicas	1	UND	$ 3.400.000	1	$ 600.000	$ 2.400.000	$ 1.000.000	70,59%
Transporte - vehículo (incluye conductor)	1	UND	$ 45.333.333	1	$ 8.000.000	$ 32.000.000	$ 13.333.333	70,59%
Exámenes de laboratorios **Ensaladas** preparados (recuentos aerobios mesófilos, Coliformes totales, coliformes fecales, presencia o ausencia de Salmonella)	17	UND	$ 1.913.231	3	$ 337.629	$ 1.350.516	$ 562.715	70,59%
Exámenes de laboratorios Jugos (recuento E coli, recuento de mohos y levaduras, presencia o ausencia de salmonella)	17	UND	$ 1.967.325	3	$ 347.175	$ 1.388.700	$ 578.625	70,59%

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

Exámenes de laboratorios **Alimentos preparados** (recuento de estafilococo, aureus, coagulasa positiva, recuento de Bacillus cereus, presencia o ausencia de salmonella)	17	UND	$ 3.633.104	3	$ 641.136	$ 2.564.544	$ 1.068.560	70,59%
SUBTOTAL, COSTOS DIRECTOS			**$ 67.580.327**		**$ 11.925.940**	$ 47.703.760	$ 19.876.567	70,59%
TOTAL, COSTOS DE PERSONAL Y COSTOS DIRECTOS			**$ 184.659.327**		**$ 32.586.940**	$ 130.347.760	$ 54.311.567	70,59%
IVA 19%			**$ 35.085.272**		**$ 6.191.519**	$ 24.766.074	$ 10.319.198	70,59%
TOTAL, INTERVENTORIA			**$ 219.744.599**		**$ 38.778.459**	**$ 155.113.834**	**$ 64.630.764**	**70,59%**

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 noviembre de 2024, se tiene un avance en tiempo equivalente al 70,59%.

Tabla 18. Ejecución en tiempo

FECHA INICIO	FECHA FIN	FECHA CORTE
10/07/24	30/12/24	9/11/24
Meses contratados	**Ejecutados**	**% Avance**
5,666666667	4	70,59%

Certificaciones de pagos recibidos

Tabla 19. Pagos recibidos de la entidad

PERÍODO FACTURADO	FACTURA	VALOR COBRADO	DESCUENTOS	VALOR NETO	ESTADO	ORDEN DE PAGO	EGRESO	FECHA
10 de julio al 9 de agosto	FE33	$ 37.200.590	$ 7.893.403	$ 29.307.187	Pagado	OBL1819	PAG1819	8/10/24
10 de agosto al 9 de septiembre	FE34	$ 41.934.196	$ 8.897.807	$ 33.036.389	Pagado	OBL1953	PAG1953	8/10/24
10 de septiembre al 9 de octubre	FE35	$ 37.200.590	En trámite	En trámite	En trámite	En trámite	En trámite	En trámite
10 de octubre al 9 de noviembre	FE36	$ 38.778.459	En trámite	En trámite	En trámite	En trámite	En trámite	En trámite

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

47

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.

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

43

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

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

Población afectada por el problema

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

Población Objetivo

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

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

49

Teniendo en cuenta el principio de planeación se toma como proyección lo siguiente: 430 beneficiarios en zona rural dispersa (34 veredas), 300 en los centros poblados de La Victoria de San Isidro, Boquerón y las Palmitas, 400 en el casco urbano del Municipio de la Jagua de Ibirico.

Antecedentes y generalidades del contrato de suministro

Tabla 20. 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.

Documentos de legalización del contrato

Tabla 21. Disponibilidad presupuestal del contrato objeto de interventoría

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

Tabla 22. Registro presupuestal de compromisos

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

Tabla 23. 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 24. 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

51

INTERVENTORÍA ADMINISTRATIVA

Personal contratado por el operador

Tabla 25. 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. Asimismo, se evidenció la existencia de los contratos del personal operativo, administrativo y de logística.

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

52

Sistema General de Seguridad Social Integral del operador

El operador FUNDANAC aportó las planillas integradas de liquidación de aportes en seguridad social y parafiscales de todo el personal contratado para el período julio y agosto

Tabla 26. Relación de aportes a seguridad social y parafiscales del operador – 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

Tabla 27. Relación de pago de aportes a seguridad social y parafiscales del operador - agosto

NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA NIT	OPERADOR	NÚMERO DE PLANILLA	IBC	VALOR PAGADO	PERIODO
Anyi Julieth Moreno Hernández	1064121808	Aportes En Línea	9471450566	$ 1.300.000	$ 386.600	2024-08
Arledis Castrillo Ávila	36572753	Aportes En Línea	7471876203	$ 1.300.000	$ 377.300	2024-08
Diana Patricia Botero Pinto	49609404	Aportes En Línea	9471398446	$ 1.600.000	$ 476.100	2024-08
Eliana Castellanos	1064113635	Aportes En Línea	9471686389	$ 1.300.000	$ 385.200	2024-08
Erika Mercedes Maestre	32728663	Aportes En Línea	9474836348	$ 2.800.000	$ 827.100	2024-08
Esleidy Melissa Ríos	1065870707	Aportes En Línea	9471397950	$ 2.400.000	$ 742.500	2024-08
José García Hernández	77028523	Aportes En Línea	9474839395	$ 1.300.000	$ 393.000	2024-08
José Gabriel Cantillo Parejo	1079932706	SOI	4562656654	$ 1.909.620	$ 554.400	2024-08
Kelly Villalba Ruiz	1065618332	SOI	7940589724	$ 1.300.000	$ 377.300	2024-08
Kelly Villalba Ruiz	1065618332	SOI	4572957131	$ 100.000	$ 29.900	2024-08
Luz Manosalva	36502356	Aportes En Línea	9471325254	$ 1.300.000	$ 384.300	2024-08
María Del Rosario Tafurt	37752660	Mi Planilla	79877825	$ 2.452.000	$ 758.700	2024-08
María Margarita Manjarrez	49721380	Aportes En Línea	9470760912	$ 1.300.000	$ 384.100	2024-08
Saida Milena Fragoso Vides	1064108656	Aportes En Línea	9471931201	$ 1.300.000	$ 384.300	2024-08
Sandra Liliana Botero Pinto	49771162	SOI	4572617843	$ 1.300.000	$ 383.200	2024-08
Tilcia Martínez	1064109030	Aportes En Línea	9471325241	$ 1.300.000	$ 411.800	2024-08
Yuseinis Mindiola Brito	1064109316	Aportes En Línea	9474740205	$ 1.300.000	$ 393.200	2024-08
Nómina Logística	824002316-0	Aportes En Línea	9473076452	$ 2.600.000	$ 552.900	2024-08
Nómina Manipuladoras	824002316-0	Aportes En Línea	9473083754	$ 18.200.000	$ 4.178.600	2024-08
Nómina Promotores Sociales	824002316-0	Aportes En Línea	9473075936	$ 7.800.000	$ 1.658.800	2024-08
Nómina Servicio General	824002316-0	Aportes En Línea	9473076281	$ 6.500.000	$ 1.382.200	2024-08

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

53

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

Para ello se efectuó el arrendamiento de los inmuebles para el funcionamiento de los Centro Día Los Comuneros y Centro Día 17 de Febrero; asimismo, se arrendó los equipos de refrigeración y congelación requeridos para la operación. El día 19 de septiembre recibió por parte de la empresa Drummond, un centro de vida y protección al adulto mayor en el corregimiento de Boquerón.

Durante el período se pudo evidenciar que el operador cuenta con soportes contables de la ejecución del contrato a la fecha tales como facturas electrónicas, cuentas de cobro, comprobantes de egreso y recibos de consignación durante los períodos junio, julio, agosto, no obstante, como se mencionó anteriormente.

Arriendo de infraestructura, mantenimientos, adecuaciones y suministros.

El operador cuenta con dos inmuebles en arrendamiento correspondiente a los centros de vida de Comuneros y Diecisiete de febrero en la cabecera municipal, asimismo, cuenta con equipos de refrigeración que garantizan la conservación de los alimentos. Para la operación el contratista garantiza el suministro del agua y del gas propano para aquellos puntos que no cuentan con el servicio de gas natural.

Capacitaciones

Durante el período al que refiere el presente informe no se evidenciaron ni se reportó capacitación alguna por parte del operador.

Transporte

El contratista cuenta con los vehículos necesarios al servicio del transporte de los beneficiarios del centro de vida principal y residencial, para ello tienen establecidos recorridos que acercan a la población a su lugar de residencia. El contratista cuenta con contratos de transporte de todos y cada uno de los vehículos, así como copia de las licencias de tránsito, seguros obligatorios, certificado de revisión técnico mecánica y emisión de gases y licencias de conducir.

Tabla 28. 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)

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

54

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)

Tabla 29. 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 Mejía Rangel	10032520165	LUP-316	Camioneta Doble cabina	2024	Provisora	1508005805276000	14/08/25	NA
Erika Gutiérrez Armenta	10019384569	XGC-573	Buseta cerrada	2003	Seguros Mundial	89279306	23/10/25	25/10/25
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

En el informe anterior se informó de la solicitud hecha al contratista la suspensión temporal del servicio de transporte prestado en el vehículo tipo buseta cerrada de placas SQK-692 por vencimiento de póliza de seguro obligatorio SOAT y certificado de revisión técnico-mecánica. En respuesta a esto el contratista solicitó al propietario garantizar la prestación del servicio y este lo hizo a través del vehículo tipo buseta cerrada de placas SKK-331.

Dotación

En el período no se efectuó entrega de dotación al personal que labora ni a la población beneficiada del centro móvil. La interventoría se encuentra a espera de la entrega de dicha caracterización por parte del operador. Respecto a este ítem, se trató en mesa técnica del 2 de octubre de 2024 y se reiteró a través de oficio ICC-009 del 7 de octubre. Cabe resaltar que la interventoría no ha autorizado pago alguno referente a los ítems dirigidos a la población del centro móvil.

Actas elaboradas en el período

Se realizó una visita administrativa al operador para hacer seguimiento a la ejecución administrativa referente a pagos del personal, registro y copia de planillas de entrega, existencia de una carpeta con la información del contrato, revisión de novedades en el personal, pagos de seguridad social, entre otros.

INTERVENTORÍA TÉCNICA

Durante el período del 10 de octubre al 9 de noviembre se realizaron veinte (20) visitas de carácter técnico a los centros día Principal (central), Comuneros, Diecisiete de Febrero, La Palmita, La Victoria y Boquerón generando como resultado la siguiente tabla:

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

Resultado de visitas técnicas realizadas en el período

Tabla 30. Resultado de visitas técnicas

Fecha de visita	Centro Día	Instalaciones físicas y sanitarias	Almacenamiento de materias primas e insumos y producto terminado	Condiciones de preparación	Cumplimiento de manús	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
10/10/24	Principal	93.8%	100,0%	66,0%	100,0%	100,0%	100,0%	50,0%	100,0%	100,0%	60,0%	100,0%	87,6%
11/10/24	17 de febrero	93,0%	80,0%	66,0%	100,0%	100,0%	75,0%	50,0%	100,0%	100,0%	60,0%	100,0%	84,0%
15/10/24	Comuneros	81.24%	100,0%	66,0%	100,0%	100,0%	75,0%	50,0%	100,0%	100,0%	60,0%	100,0%	85,1%
16/10/24	La Palmita	93.75%	80,0%	66,0%	75,0%	100,0%	75,0%	50,0%	100,0%	100,0%	40,0%	100,0%	78,6%
16/10/24	Principal	93,0%	100,0%	66,0%	100,0%	100,0%	75,0%	50,0%	100,0%	100,0%	60,0%	100,0%	85,8%
18/10/24	17 de febrero	93.75%	80,0%	66,0%	100,0%	100,0%	75,0%	50,0%	100,0%	100,0%	60,0%	100,0%	83,1%
21/10/24	Boqueron	93.75%	80,0%	66,0%	75,0%	100,0%	75,0%	50,0%	100,0%	100,0%	60,0%	100,0%	80,6%
22/10/24	La Palmita	93.75%	80,0%	66,0%	75,0%	100,0%	75,0%	50,0%	100,0%	100,0%	40,0%	100,0%	78,6%
23/10/24	La Victoria	87,0%	80,0%	66,0%	100,0%	100,0%	75,0%	50,0%	100,0%	100,0%	60,0%	100,0%	83,5%
24/10/24	Comuneros	87,0%	100,0%	66,0%	100,0%	100,0%	75,0%	50,0%	100,0%	100,0%	60,0%	100,0%	85,3%
25/10/24	Principal	93.75%	100,0%	66,0%	100,0%	100,0%	75,0%	50,0%	100,0%	100,0%	60,0%	100,0%	85,1%
28/10/24	La Palmita	93.75%	80,0%	66,0%	100,0%	100,0%	75,0%	50,0%	100,0%	100,0%	60,0%	100,0%	83,1%
29/10/24	La Victoria	93.75%	100,0%	66,0%	100,0%	100,0%	75,0%	50,0%	100,0%	100,0%	60,0%	100,0%	85,1%
30/10/24	17 de febrero	93.75%	80,0%	66,0%	100,0%	100,0%	75,0%	50,0%	100,0%	100,0%	60,0%	100,0%	83,1%
31/10/24	Principal	93.75%	100,0%	66,0%	100,0%	100,0%	75,0%	50,0%	100,0%	100,0%	60,0%	100,0%	85,1%
1/11/24	Boqueron	93.75%	80,0%	66,0%	75,0%	100,0%	75,0%	50,0%	100,0%	100,0%	60,0%	100,0%	80,6%
5/11/24	17 de febrero	93.75%	80,0%	66,0%	100,0%	100,0%	75,0%	50,0%	100,0%	100,0%	60,0%	100,0%	83,1%
5/11/24	Comuneros	87,0%	100,0%	66,0%	100,0%	100,0%	75,0%	50,0%	100,0%	100,0%	60,0%	100,0%	85,3%
6/11/24	La Victoria	93.75%	100,0%	66,0%	100,0%	100,0%	75,0%	50,0%	100,0%	100,0%	60,0%	100,0%	85,1%
7/11/24	La Palmita	93.75%	80,0%	66,0%	100,0%	100,0%	75,0%	50,0%	100,0%	100,0%	40,0%	100,0%	81,1%

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
83,8%	86,3%	60,1%	86,8%	88,4%	43,4%	28,9%	69,6%	57,9%	42,6%	81,6%

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
89,4%	89,0%	66,0%	95,0%	100,0%	76,3%	50,0%	100,0%	100,0%	57,0%	100,0%

Como se manifestó en el informe del período anterior, era de esperarse que para este corte se vieran reflejadas las mejoras implementadas por el operador en el plan de mejoramiento en los distintos centros días del programa. Si bien el ítem de abastecimiento de agua y equipos y utensilios no llegó a un nivel aceptable, sí tuvieron una mejora. El principal motivo del resultado del agua es que en muchos puntos se debe garantizar el suministro haciendo compra de esta y no se cuenta con certificados de potabilización del agua, no obstante, el agua consumida es la misma que se consume en gran parte del territorio Jaguero. Por otro lado, lo correspondiente a equipos y utensilios obedece al material del que se encuentran fabricados los mangos de los cucharones.

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

56

Análisis de los resultados obtenidos

De acuerdo con las visitas técnicas efectuadas en el período se encontró que, en términos generales, todos los centros día han tenido una mejoría significativa a lo largo de las visitas realizadas debido a los correctivos y planes de mejora implementados por el contratista como se manifestó en el informe anterior.

Se tiene que los ítems como las condiciones de preparación y el cumplimiento de menús, personal manipulador y salud ocupacional han experimentado una mejoría considerable. Por su parte, los porcentajes promedio obtenidos en los ítems que aparecen en rojo corresponden a los conceptos de potabilidad del agua, la cual en varios puntos debe ser comprada.

Varios de los promedios en color rojo del período anterior obedecen a que los correctivos fueron implementados a finales del período anterior. Como se manifestó en el informe pasado, se evidencia la mejora en el comportamiento de los indicadores debido a que durante las últimas visitas se han tenido en cuenta las mejoras implementadas.

RESULTADOS ANÁLISIS DE LABORATORIO

Para el período al que se refiere el presente informe, del 10 de octubre al 9 de noviembre, se efectuaron tres (3) muestras de laboratorio.

Tabla 32. Resultado de análisis microbiológicos

CENTRO	INFORME DE RESULTADO	ID ÍTEM DE ENSAYO	MUESTRA	ÍTEM DE ENSAYO	ESCHERICHIA COLI	STAPHYLOCOCCUS AEREUS	BACILLUS CEREUS	MOHOS Y LEVADURAS	SALMONELLA
17 de Febrero	CV 1024142	JAGU-171024001	Alimento preparado	Arroz de fideo	Cumple	Cumple	Cumple	NA	Cumple
Central	CV 1024142	JAGU-171024005	Alimento preparado	Arroz de fideo	Cumple	Cumple	Cumple	NA	Cumple
Comuneros	CV 1024142	JAGU-171024007	Alimento preparado	Arroz de fideo	Cumple	Cumple	Cumple	NA	Cumple
17 de Febrero	CV1024144	JAGU-171024003	Ensalada	Ensalada rusa cocida	Cumple	NA	NA	NA	Cumple
Central	CV1024144	JAGU-171024004	Ensalada	Ensalada salteada	Cumple	NA	NA	NA	Cumple
Comuneros	CV1024144	JAGU-171024008	Ensalada	Ensalada de pepino	Cumple	NA	NA	NA	Cumple
17 de Febrero	CV1024145	JAGU-171024002	Jugo de fruta	Jugo de tomate de árbol	Cumple	NA	NA	Cumple	Cumple
Central	CV1024145	JAGU-171024006	Jugo de fruta	Jugo de guayaba	Cumple	NA	NA	No cumple	Cumple
Comuneros	CV1024145	JAGU-171024009	Jugo de fruta	Jugo de piña	Cumple	NA	NA	Cumple	Cumple

Como se puede apreciar en la tabla 13, el resultado de la muestra JAGU-171024006 correspondiente al parámetro de mohos y levaduras en el jugo en el comedor central o

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

57

principal para el jugo de guayaba dio como resultado una no conformidad. En respuesta a esto, se envía una solicitud de plan de mejora al operador de cara a tomar las medidas correctivas en términos de capacitación de refuerzo en términos de selección de materia prima y limpieza y desinfección de frutas y verduras, toda vez que dicha no conformidad, muy seguramente pudo provenir de un estado de sobremaduración de la fruta.

AVANCE TÉCNICO

Tabla 33. Avance técnico en el componente alimentación de acuerdo con informe presentado

Modalidad	Tiempo de comida	Cantidad día	Días o entregas	Raciones contratadas	27 jul - 26 ago.			Ejecución técnica		
					Cantidad	Días	Raciones periodo	Acumulado	Saldo	Avance
Centro residencial	Desayuno	14	184	2.576	12	31	372	672	1.904	26,1%
Centro residencial	Merienda mañana	10	184	1.840	8	31	248	448	1.392	24,3%
Centro residencial	Almuerzos	14	184	2.576	12	31	372	672	1.904	26,1%
Centro residencial	Merienda tarde	10	184	1.840	8	31	248	448	1.392	24,3%
Centro residencial	Cena	14	184	2.576	12	31	372	672	1.904	26,1%
Centros día	Merienda mañana	690	147	101.430	690	24	16.560	31.050	70.380	30,6%
Centros día	Almuerzos	723	147	106.281	723	24	17.352	32.535	73.746	30,6%
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%

La tabla anterior relaciona el avance técnico en materia de suministro de raciones preparadas, meriendas y kits en función de los informes recibidos por la interventoría en el período.

A fecha del presente informe el contratista presenta un retraso de 4 meses en la entrega de los kit y meriendas al centro móvil.

Se estableció el compromiso de la entrega de las bases de datos el día 2 de octubre y se definió como fecha tentativa de entrega de los primeros kits, la última semana de octubre. Cabe resaltar que a la fecha del presente informe, el contratista no ha hecho entrega de la caracterización de los 430 beneficiarios del centro móvil.

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.

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

58

El día 15 de octubre el señor Jesús Lozano solicitó el retiro voluntario del centro residencial, razón por la cual desde el día 16 sólo se atienden 7 adultos mayores en esta modalidad.

Tabla 34. Distribución de cupos atendidos a partir del 27 de julio

CENTRO DE VIDA	BENEFICIARIOS	MOVIMIENTOS	TOTAL, ACTUAL
LA VICTORIA	120	0	120
LAS PALMITAS	130	0	130
BOQUERÓN	100	0	100
PRINCIPAL	150	0	150
LOS COMUNEROS	80	0	80
17 DE FEBRERO	110	0	110
TOTAL	**690**	**0**	**690**
CENTRO RESIDENCIAL	**BENEFICIARIOS**	**MOVIMIENTOS**	**TOTAL, ACTUAL**
PRINCIPAL	8	-1	7

Análisis de resultado de las visitas sociales

Tabla 35. Resultados obtenidos en visitas sociales

FECHA VISITAS	CENTRO DÍA	VISITA RECIBIDA POR	PUNTAJE OBTENIDO	CONCEPTO
10/10/24	Toscano-Principal	Milagros Bonilla	92.30 %	Favorable
11/10/24	17 De Febrero	Patricia García	83.33 %	Favorable
15/10/24	Los Comuneros	Hilda Epalza	91.66 %	Favorable
16/10/24	La Palmita	Luz Clarena Royero	91.66 %	Favorable
16/10/24	Toscano-Principal	Milagros Bonilla	92.30 %	Favorable
17/10/24	17 De Febrero	Patricia García	84.61 %	Favorable
18/10/24	La Victoria	Rebeca Duran	91.66 %	Favorable
21/10/24	Boquerón	Karima Ospino	91.66 %	Favorable
22/10/24	La Palmita	Luz Clarena Royero	83.33 %	Favorable
23/10/24	La Victoria	Rebeca Duran	91.66 %	Favorable
24/10/24	17 De Febrero	Patricia García	84.61 %	Favorable
25/10/24	Los Comuneros	Hilda Epalza	92.30 %	Favorable
25/10/24	Toscano- Principal	Milagros Bonilla	92.30 %	Favorable
28/10/24	La Palmita	Luz Clarena Royero	83.33 %	Favorable
29/10/24	La Victoria	Rebeca Duran	91.66 %	Favorable
30/10/24	17 De Febrero	Adela Pájaro	84.61 %	Favorable
30/10/24	Los Comuneros	Hilda Epalza	92.30 %	Favorable
31/10/24	Toscano-Principal	Milagros Bonilla	92.30 %	Favorable
1/11/24	Boquerón	Karima Ospino	91.66 %	Favorable
5/11/24	17 De Febrero	Adela Pájaro	84.61 %	Favorable
5/11/24	Los Comuneros	Hilda Epalza	92.30 %	Favorable
6/11/24	La Victoria	Rebeca Duran	91.66 %	Favorable
7/11/24	La Palmita	Luz Clarena Royero	83.33 %	Favorable
8/11/24	Toscano-Principal	Milagros Bonilla	92.30 %	Favorable

El motivo por el que no se obtiene el 100% en la evaluación social a los centros días es porque algunos no cuenta con el listado de los beneficiarios debidamente publicado así como el cronograma de actividades sociales que se adelantan en el período.
Las actas de visita social a cada centro día hacen parte integral del presente informe.

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

59

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

INTERVENTORÍA FINANCIERA

Presupuesto oficial del contrato de suministro

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

Tabla 36. Presupuesto general del contrato principal

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

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

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 37. 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**

Avance en tiempo

Tabla 38. Avance en tiempo

Modalidad	Fecha de inicio	Fecha final	Duración (días)	Tiempo ejecutado[3]	Porcentaje ejecutado
Centro día	27/06/2024	26/12/2024	147	45	31,29%
Centro residencial	27/06/2024	26/12/2024	184	56	30,43%

[3] Tiempo ejecutado a corte 26 de agosto de 2024. Se reporta el avance hasta esta fecha que corresponde al corte del informe presentado por el contratista.

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

61

Ejecución certificada

A fecha de corte del presente informe, 9 de noviembre de 2024, el operador FUNDANAC presentó la segunda acta parcial que la correspondiente al período de ejecución del 27 de julio al 26 de agosto de 2024, en virtud de ello la interventoría emitió el acta de conformidad de pago No 2 con fecha 18 de octubre de 2024, por valor de TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y UN MIL PESOS CON TRES CENTAVOS ($ 357.555.391,03) moneda corriente.

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 39. Datos económicos del contrato.

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

Tabla 40. Relación de pagos autorizados y pagados (o en trámite de pago) 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	OBL1931	Pag1781	$ 443.133.423,27	$ 61.595.548,57	$ 381.537.874,70	$ 2.610.330.139,92
2	*27 de julio al 26 de agosto*	*SD*	*SD*	*$ 357.555.391,03*	*SD*	*SD*	*$ 2.252.774.748,90*

Detalle de la ejecución financiera global

Tabla 41. Ejecución global del contrato principal

Descripción	Cobertura	PU	Días / Entregas	Total	27 jul a 26 de ago.			Ejecución acumulada	Saldos	% Ejecución
					Días	Cantidad	Valor ejecutado			
Centro residencial - Desayuno	14	$ 4.176,97	184	$ 10.759.870,00	31	372	$ 1.553.832,16	$ 2.806.922,61	$ 7.952.947,39	26,09%
Centro residencial - Merienda Am	10	$ 2.884,38	184	$ 5.307.261,83	31	248	$ 715.326,59	$ 1.292.202,88	$ 4.015.058,95	24,35%
Centro residencial - Almuerzo	14	$ 7.453,63	184	$ 19.200.539,00	31	372	$ 2.772.748,64	$ 5.008.836,26	$ 14.191.702,74	26,09%
Centro residencial - Merienda Pm	10	$ 4.328,42	184	$ 7.964.287,00	31	248	$ 1.073.447,38	$ 1.939.130,75	$ 6.025.156,25	24,35%
Centro residencial - Cena	14	$ 3.562,82	184	$ 9.177.836,00	31	372	$ 1.325.370,73	$ 2.394.218,09	$ 6.783.617,91	26,09%
Centro día - Merienda Am	690	$ 2.884,38	147	$ 292.562.808,34	24	16.560	$ 47.765.356,46	$ 89.560.043,37	$ 203.002.764,97	30,61%
Centro día - Almuerzo	723	$ 7.453,63	147	$ 792.178.768,00	24	17.352	$ 129.335.309,06	$ 242.503.704,49	$ 549.675.063,51	30,61%
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**	**$ 184.541.391,03**	**$ 345.505.058,44**	**$ 1.463.967.239,59**	**19,09%**

Descripción	Cobertura	PU	Meses	Total	27 jul a 26 de ago.			Ejecución acumulada	Saldos	% Ejecución
					Mes	Cantidad	Valor ejecutado			
Recurso humano	-	Global	6	$ 565.800.000,00	1	Global	$ 94.300.000,00	$ 188.600.000,00	$ 377.200.000,00	33,33%
Arriendo infraestructura, mantenimiento, adecuación y suministros	-	Global	6	$ 128.852.573,00	1	Global	$ 6.914.000,00	$ 79.914.000,00	$ 48.938.573,00	62,02%
Capacitación y formación para el recurso humano	-	Global	6	$ 15.000.000,00	1	Global	$ 3.000.000,00	$ 3.000.000,00	$ 12.000.000,00	20,00%
Elementos de aseo, protección y bioseguridad	-	Global	6	$ 31.289.358,82	1	Global	$ 0,00	$ 10.800.422,52	$ 20.488.936,30	34,52%
Transporte	-	Global	6	$ 168.000.000,00	1	Global	$ 28.000.000,00	$ 56.000.000,00	$ 112.000.000,00	33,33%
Dotación	-	Global	6	$ 105.049.333,33	1	Global	$ 0,00	$ 68.069.333,33	$ 36.980.000,00	64,80%

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

Actividades inmersas en los ejes	-	Global	6	$ 253.216.719,28	1	Global	$ 40.000.000,00	$ 48.000.000,00	$ 152.000.000,00	24,00%
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	$ 800.000,00	$ 800.000,00	$ 9.200.000,00	8,00%
			Subtotal	$ 1.243.991.265,15		Subtotal	$ 173.014.000,00	$ 455.183.755,85	$ 788.807.509,30	36,59%
			TOTAL	$ 3.053.463.563,19		Total, mes	$ 357.555.391,03	$ 800.688.814,29	$ 2.252.774.748,90	26,22%

La tabla anterior nos presenta el detalle de la ejecución financiera del período una vez revisada y avalada la información presentada en el acta parcial No 2 emitida por el contratista. El avance global a la fecha de corte del presente informe, 9 de noviembre de 2024, es del 26,22%, que corresponde a lo que el operador ha presentado en sus actas parciales. En el próximo informe de interventoría se evidenciarán los avances alcanzados con la presentación de nuevas cuentas por parte del contratista.

SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES

De tipo administrativo

Se sugiere mayor organización en la gestión documental referente al tema administrativo. Si bien el operador cuenta con la documentación que se ha solicitado, es bastante dispendioso encontrarla al momento de las visitas.

De tipo técnico

Seguir mejorando en el diligenciamiento de las planillas de entrega de raciones. Se logró que se implementara una planilla estandarizada. Seguir acogiendo las recomendaciones de tipo técnico que haga el personal de campo respecto a los distintos ítems evaluados en el formulario de visita técnica.

Se recomienda hacer la entrega inmediata de la población caracterizada del centro móvil y dictar una fecha definitiva y plan de entrega de los kits contemplados en el programa para esta población.

De tipo social

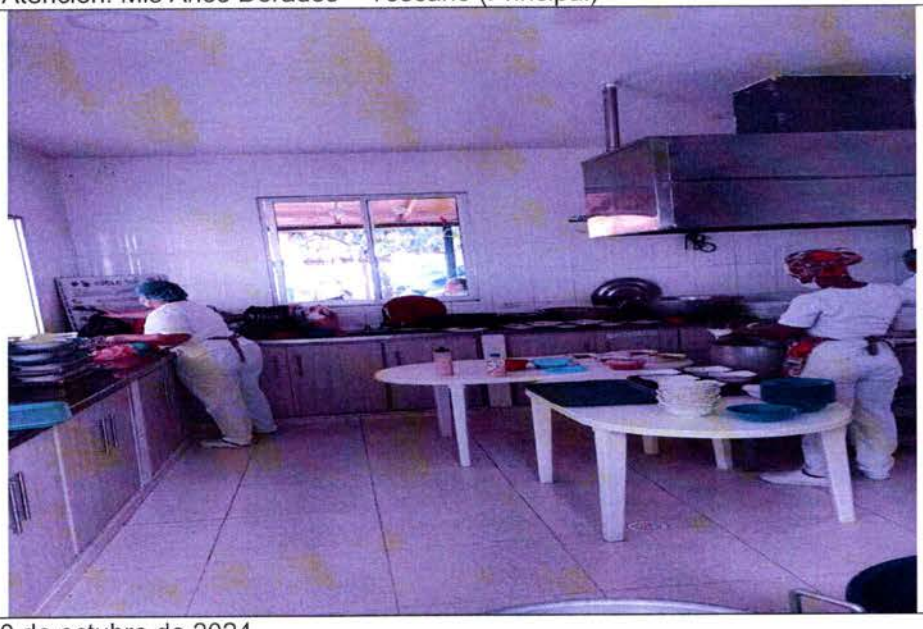
Se recomienda al contratista mantener publicados los listados de adultos mayores que se están beneficiando en cada centro día. Asimismo, publicar el cronograma de actividades que se adelantarán en cada centro mes a mes para que todos estén informados.

Atentamente,

SUSANA ROSA GUERRA MENDOZA
Representante legal

REGISTRO FOTOGRÁFICO

REGISTROS FOTOGRÁFICOS

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (Principal)

Fecha: 10 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Manipuladoras de alimentos del programa en el área de preparación de alimentos de la sede principal.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (Principal)

Fecha: 10 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa residentes del centro consumiendo su ración tipo desayuno.

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

45

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (Principal)

Fecha: 10 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo en el comedor sede principal.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (principal)

Fecha: 10 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo en el comedor sede principal.

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

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (principal)

Fecha: 10 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo cena en el comedor sede principal

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano principal

Fecha: 10 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo cena en el comedor sede principal.

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

Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de febrero

Fecha: 11 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda en el comedor sede 17 de febrero

Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de febrero

Fecha: 11 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa recibiendo su ración tipo merienda en el comedor sede 17 de febrero.

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

Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de febrero

Fecha: 11 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa con su ración tipo merienda en el comedor sede 17 de febrero.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Comuneros

Fecha: 15 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda 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: 15 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo la ración tipo almuerzo en el comedor sede Comuneros.

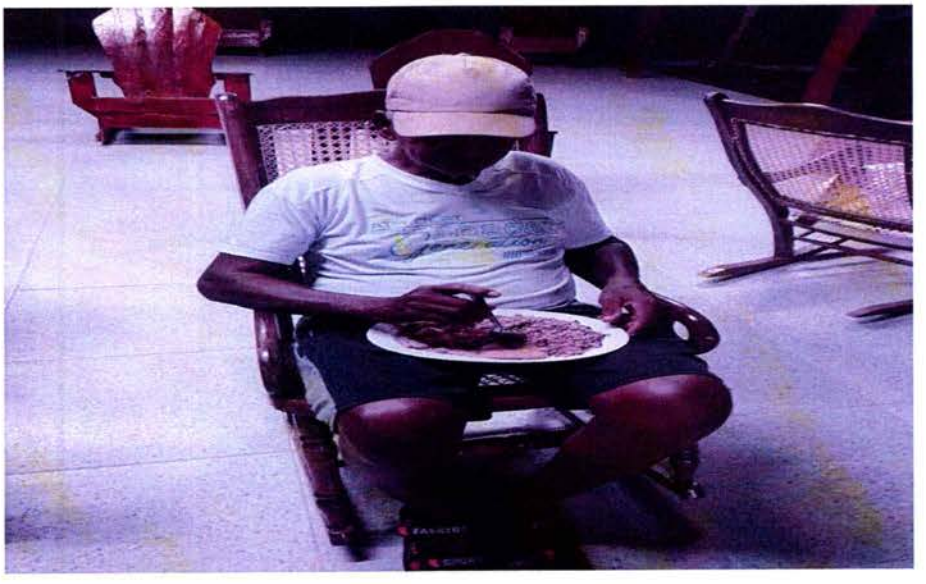
Punto de Atención: Mis Años Dorados – Comuneros

Fecha: 15 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Manipuladoras de alimentos del programa entregando 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

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (Principal)

Fecha: 15 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa residentes del centro consumiendo su ración tipo cena.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (Principal)

Fecha: 15 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa residentes del centro consumiendo su ración tipo cena.

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

71

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Palmita

Fecha: 16 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Manipuladoras de alimentos del programa entregando la ración tipo merienda a los beneficiarios en el comedor sede La Palmita

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Palmita

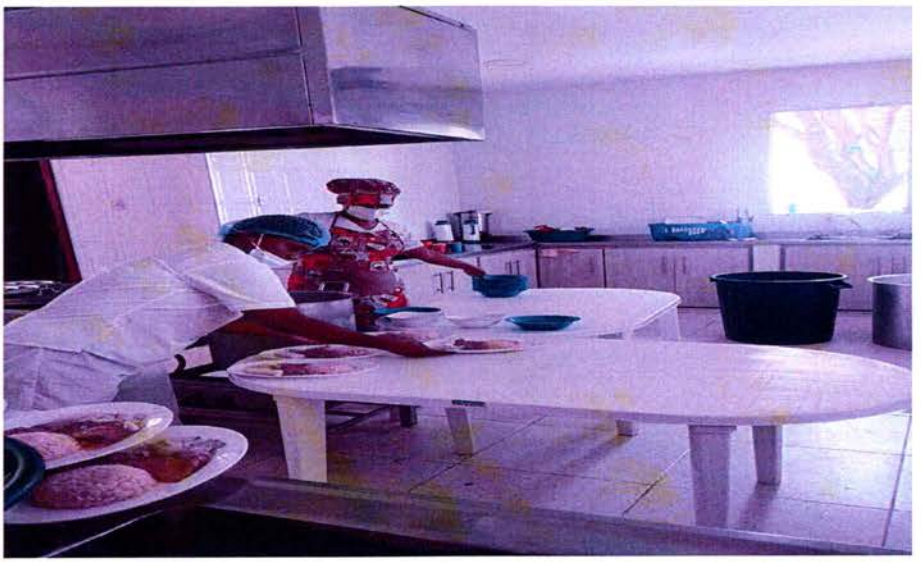
Fecha: 16 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa con su ración tipo merienda en el comedor sede La Palmita.

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

72

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Palmita

Fecha: 16 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiario del programa consumiendo su ración tipo merienda en el comedor sede la Palmita.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano sede principal

Fecha: 16 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Manipuladoras del programa en el comedor sede principal.

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

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (Principal)

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

Punto de Atención: Mis Años Dorados – toscano (principal)

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

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

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (Principal)

Fecha: 16 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa residentes del centro consumiendo su ración tipo cena.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Comuneros

Fecha: 17 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Toma de muestras de alimentos en el comedor Comuneros.

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

75

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Comuneros

Fecha: 17 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Toma de muestras de alimentos comedor Comuneros

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (Principal)

Fecha: 17 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Toma de muestras alimentos comedor principal.

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

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (Principal)

Fecha: 17 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Toma de muestras de alimentos comedor principal.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de febrero

Fecha: 17 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Toma de muestras de alimentos comedor 17 de febrero.

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

77

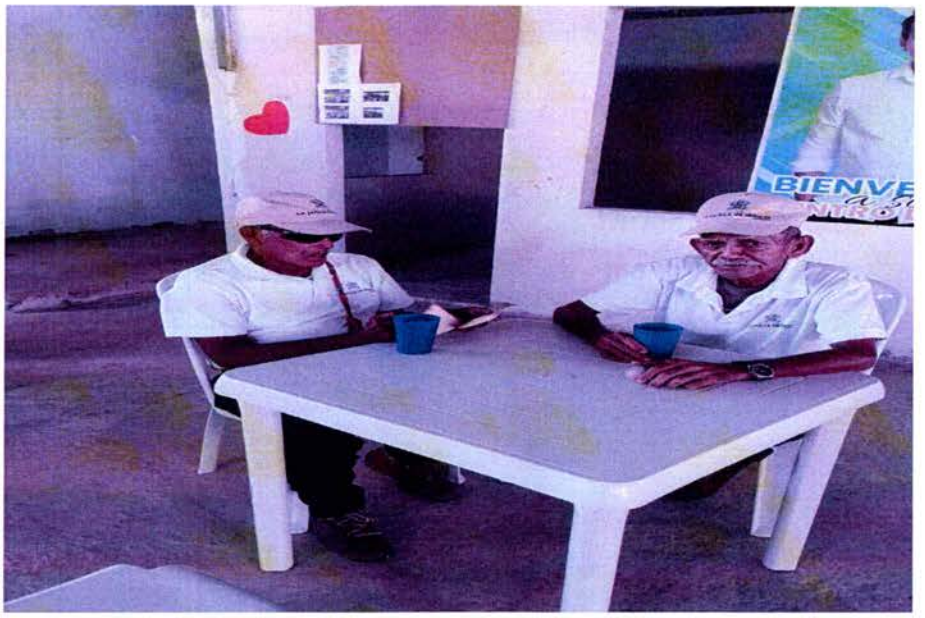
Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de febrero

Fecha: 17 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Toma de muestras de alimentos en el comedor 17 de febrero

Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de febrero

Fecha: 17 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Toma de muestras de alimentos en el comedor 17 de febrero.

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

Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de febrero

Fecha: 18 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda en el comedor sede 17 de febrero.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de febrero

Fecha: 18 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda en el comedor sede 17 de febrero.

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

Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de febrero

Fecha: 18 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda en el comedor sede 17 de febrero.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de febrero

Fecha: 18 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Manipuladoras de alimentos del programa.

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

Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de febrero

Fecha: 18 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo en el comedor sede 17 de febrero.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de febrero

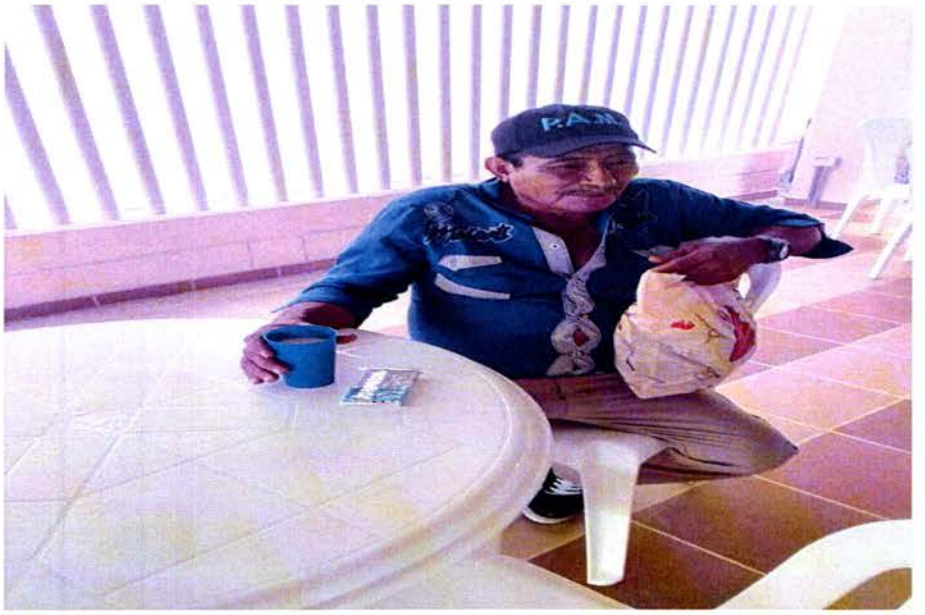
Fecha: 18 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo en el comedor sede 17 de febrero.

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

81

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Boquerón

Fecha: 21 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda en el comedor sede Boquerón.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Boquerón

Fecha: 21 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico

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

82

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

Fecha: 21 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo en el comedor sede Boquerón.

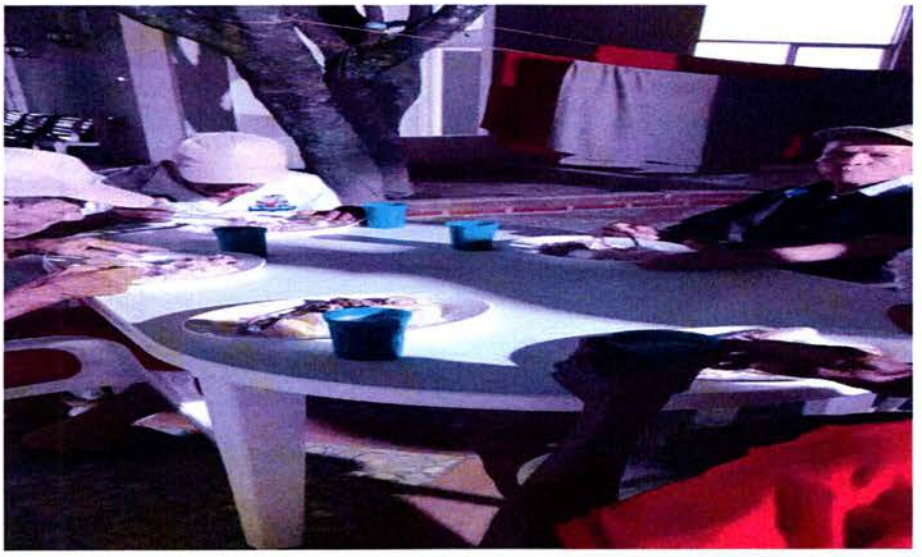
Punto de Atención: Mis Años Dorados – Boquerón

Fecha: 21 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa recibiendo su ración tipo almuerzo en el comedor sede Boquerón.

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

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Boquerón

Fecha: 21 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo en el comedor sede Boquerón.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (Principal)

Fecha: 21 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa residentes del centro consumiendo su ración tipo cena.

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

84

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Palmita

Fecha: 22 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiario del programa consumiendo la ración tipo merienda en comedor de La Palmita

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Palmita

Fecha: 22 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda en el comedor sede La Palmita.

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

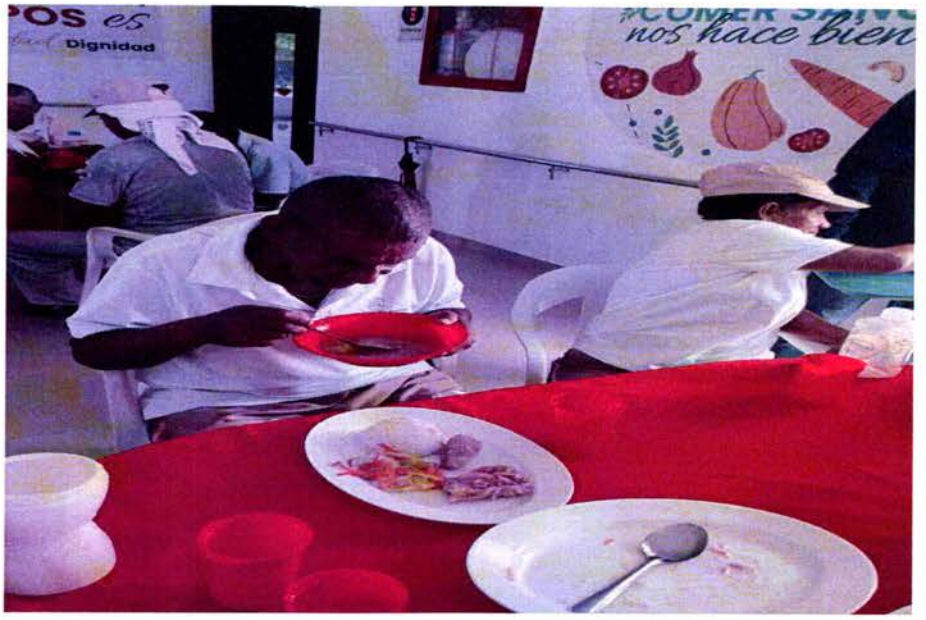
Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Palmita

Fecha: 22 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Manipuladoras de alimentos del programa.
Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Palmita

Fecha: 22 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa recibiendo su 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

86

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Palmita

Fecha: 22 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiario del programa consumiendo su ración tipo almuerzo en el comedor sede La Palmita.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Victoria

Fecha: 23 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo en el comedor sede La Victoria.
Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Victoria

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

87



Fecha: 23 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo en el comedor sede La Victoria.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Comuneros



Fecha: 24 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda en el comedor de la sede Comuneros.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Comuneros

Fecha: 24 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda en el comedor sede Comuneros.
Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (principal)

Fecha: 25 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo desayuno en el comedor sede principal.

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

89

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (Principal)

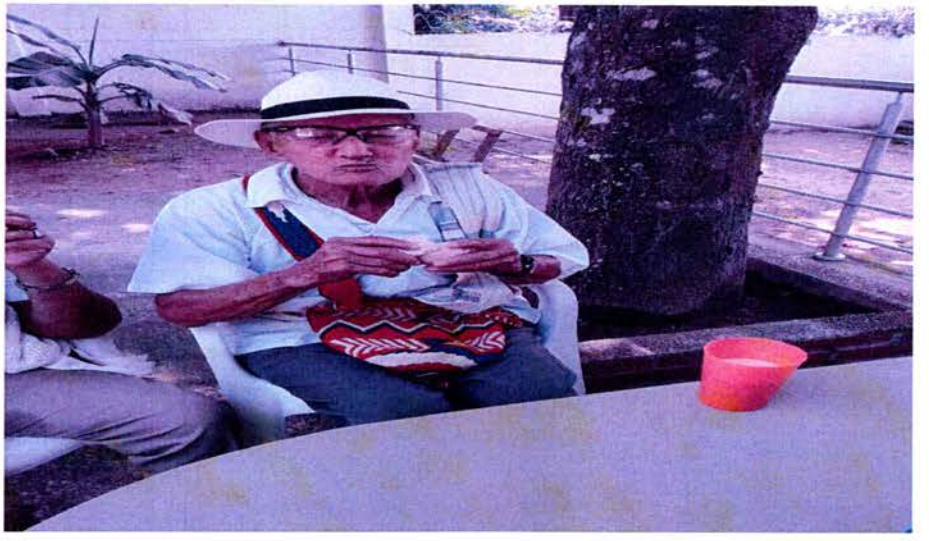
Fecha: 25 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa que residen en el centro consumiendo su ración tipo desayuno en el comedor sede principal.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (principal)

Fecha: 25 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda en el comedor sede principal.

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

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (principal)

Fecha: 25 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa recibiendo su ración tipo merienda en el comedor sede principal.
Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (principal)

Fecha: 25 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda en el comedor sede principal.

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

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (principal)

Fecha: 25 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Manipuladoras de alimentos del programa.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (Principal)

Fecha: 25 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiario del programa recibiendo su ración tipo almuerzo en el comedor sede principal.

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

92

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (principal)

Fecha: 25 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa residentes del centro consumiendo su ración tipo merienda en el comedor principal.
Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (Principal)

Fecha: 03 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa residentes del centro consumiendo su ración tipo cena.

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

93

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Palmita

Fecha: 28 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda en el comedor de la Palmita .

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Palmita

Fecha: 28 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda.

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: 28 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Manipuladoras de alimentos del programa.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Palmita

Fecha: 28 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa recibiendo su ración tipo almuerzo.

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: 28 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Victoria

Fecha: 29 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Manipuladoras de alimentos entregando la ración tipo merienda a los beneficiarios del programa.

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: 29 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda.
Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Victoria

Fecha: 29 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo la ración tipo merienda.

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

97

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Victoria

Fecha: 29 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Victoria

Fecha: 29 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo.

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

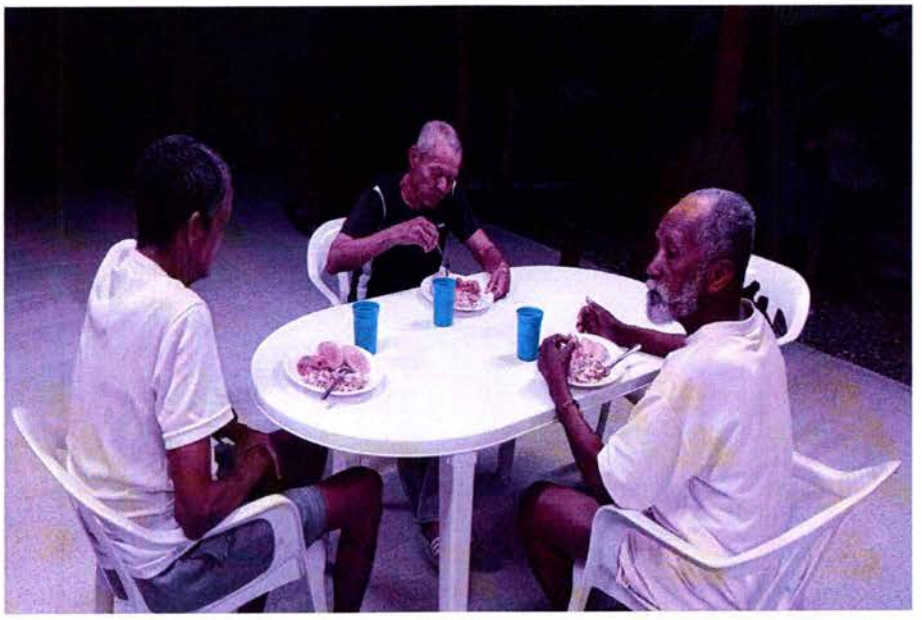
Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Victoria

Fecha: 29 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (Principal)

Fecha: 29 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa residentes del centro consumiendo su ración tipo cena.

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

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (Principal)

Fecha: 29 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa residentes del centro consumiendo su ración tipo cena.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de febrero

Fecha: 30 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Entrega de merienda en el comedor 17 de febrero.

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

100

Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de febrero

Fecha: 30 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Manipuladoras de alimentos del programa.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de febrero

Fecha: 30 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo.

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

10

Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de febrero

Fecha: 29 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (principal)

Fecha: 31 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo desayuno.

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

10L

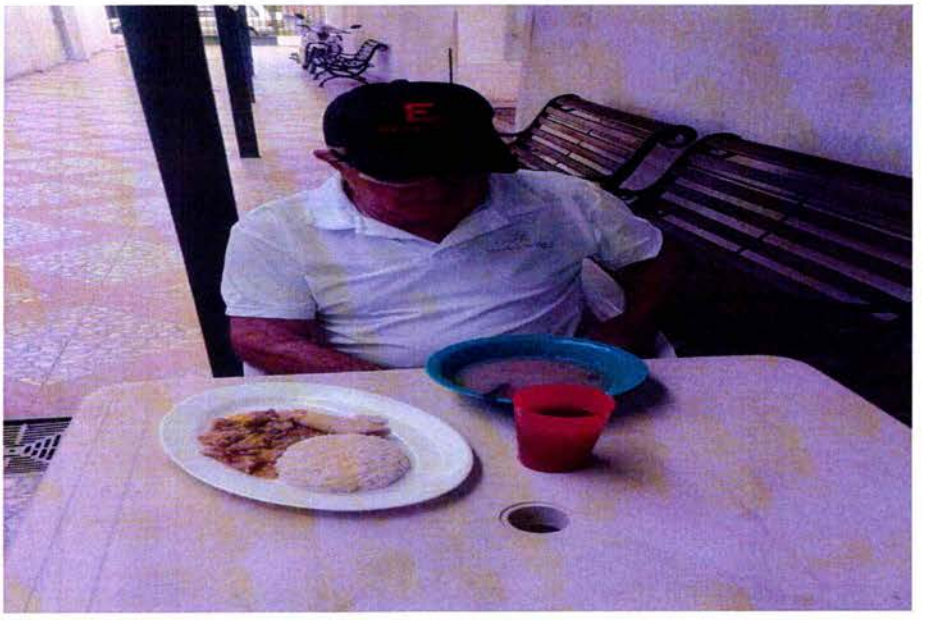
Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (Principal)

Fecha: 31 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo desayuno.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (principal)

Fecha: 31 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo.

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

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (principal)

Fecha: 31 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (Principal)

Fecha: 31 de octubre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo cena.

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

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Boqueron

Fecha: 01 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Boqueron

Fecha: 01 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda.

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

105

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Boqueron

Fecha: 01 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Boqueron

Fecha: 01 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo.

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

106

Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de febrero

Fecha: 05 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de febrero

Fecha: 05 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda.

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

107

Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de febrero

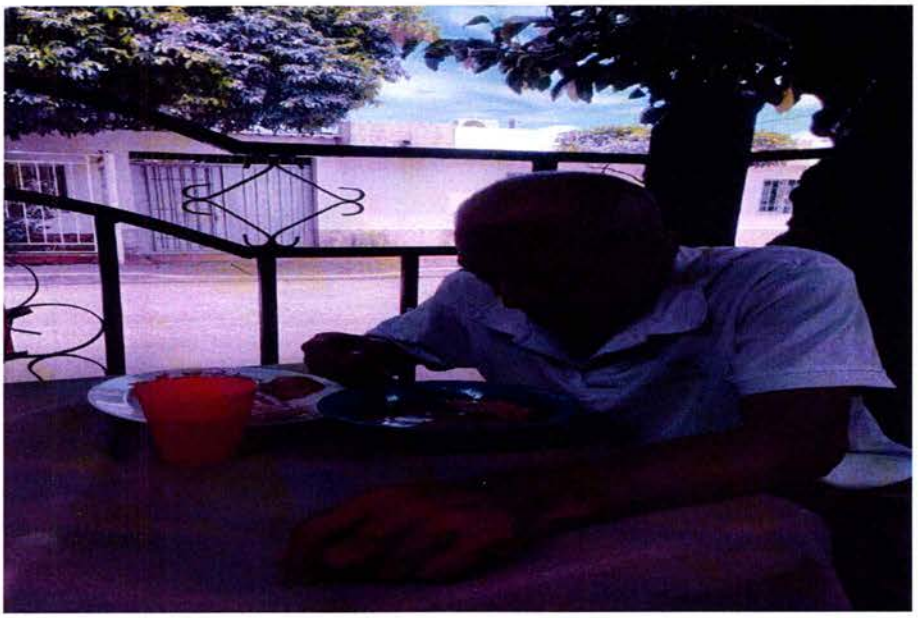
Fecha: 05 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – 17 de febrero

Fecha: 05 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo.

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

108

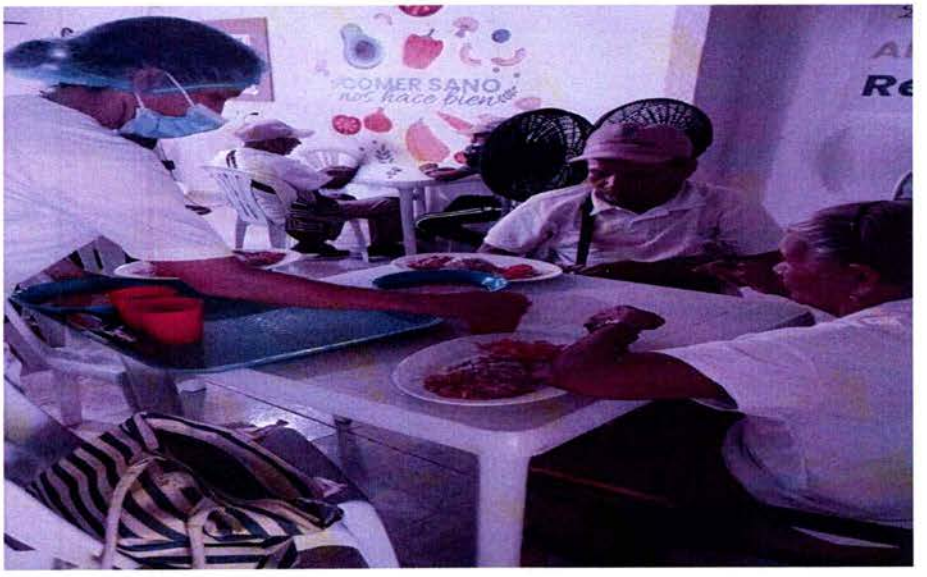
Punto de Atención: Mis Años Dorados – Comuneros

Fecha: 05 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Comuneros

Fecha: 05 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo.

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: 05 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo.
Punto de Atención: Mis Años Dorados – Comuneros

Fecha: 05 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo.
Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (Principal)

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

llo



Fecha: 05 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Ración tipo cena comedor central.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (principal)



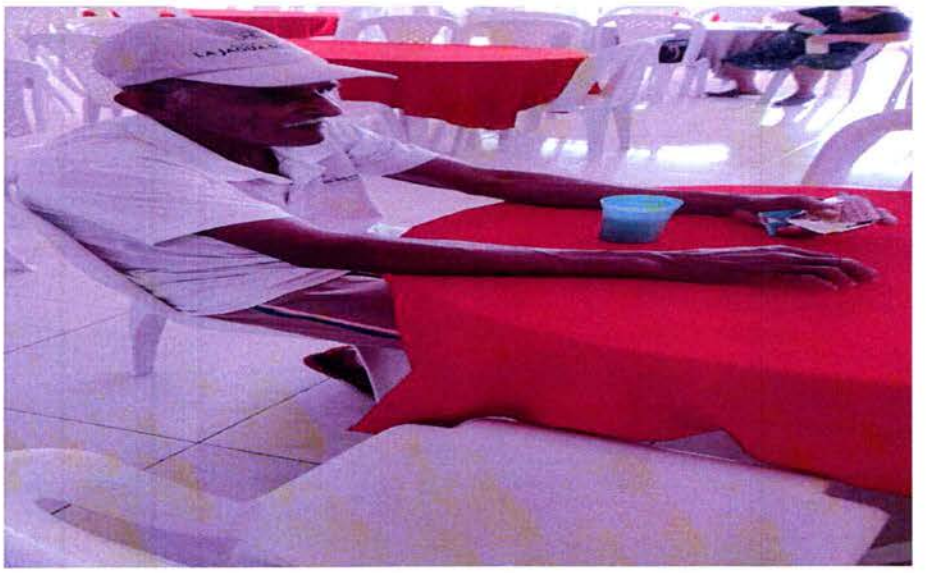
Fecha: 05 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa residentes del centro consumiendo su ración tipo cena.

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

11

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (Principal)

Fecha: 05 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa residentes del centro consumiendo su ración tipo cena.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Victoria

Fecha: 06 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda.

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

112

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Victoria

Fecha: 06 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Victoria

Fecha: 06 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda.

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

113

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Victoria

Fecha: 06 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Victoria

Fecha: 06 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo.

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

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (Principal)

Fecha: 06 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Ración tipo cena comedor principal.
Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (Principal)

Fecha: 06 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa residentes del centro consumiendo su ración tipo cena.

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

lls

Punto de Atención: Mis Años Dorados – Toscano (Principal)

Fecha: 06 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa residentes del centro consumiendo su ración tipo cena.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Palmita

Fecha: 07 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda.

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: 07 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Palmita

Fecha: 07 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo merienda.

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

117

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Palmita

Fecha: 07 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo.

Punto de Atención: Mis Años Dorados – La Palmita

Fecha: 07 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo.

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: 07 de noviembre de 2024
Lugar: La Jagua de Ibirico
Descripción: Beneficiarios del programa consumiendo su ración tipo almuerzo.

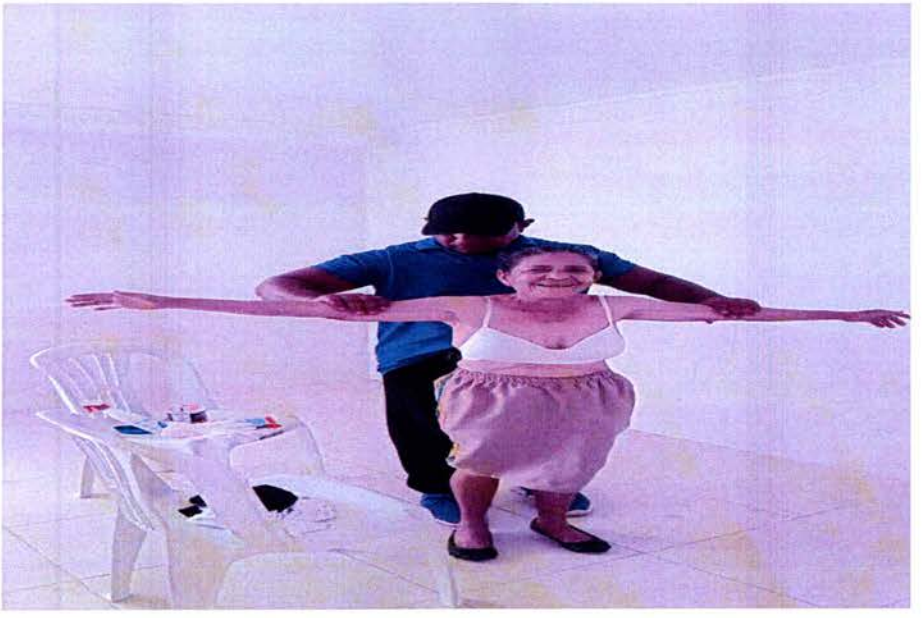
Punto de atención: Mis Años Dorados Toscano-Principal

Fecha: Jueves 10 de Octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa

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

Punto de atención: Mis Años Dorados Toscano-Principal

Fecha: Jueves 10 de Octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico

Punto de atención: Mis Años Dorados 17 De Febrero

Fecha: viernes 11 de Octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa por parte del profesional Jose Garcia, actividad de rehabilitación física.

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

120

Punto de atención: Mis Años Dorados 17 De Febrero

Fecha: viernes 11 de Octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa por parte del profesional Jose Garcia, actividad de rehabilitación física.
Punto de atención: Mis Años Dorados Los Comuneros

Fecha: martes 15 de Octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa

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

121

Punto de atención: Mis Años Dorados La Palmita

Fecha: Miércoles 16 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa
Punto de atención: Mis Años Dorados La Palmita

Fecha: miércoles 16 de Octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa, actividad liderada por parte de las profesionales en psicología y social, la actividad tiene por nombre adaptación a los estímulos al adulto mayor acompañados por niños.

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

122

Punto de atención: Mis Años Dorados Toscano-Principal

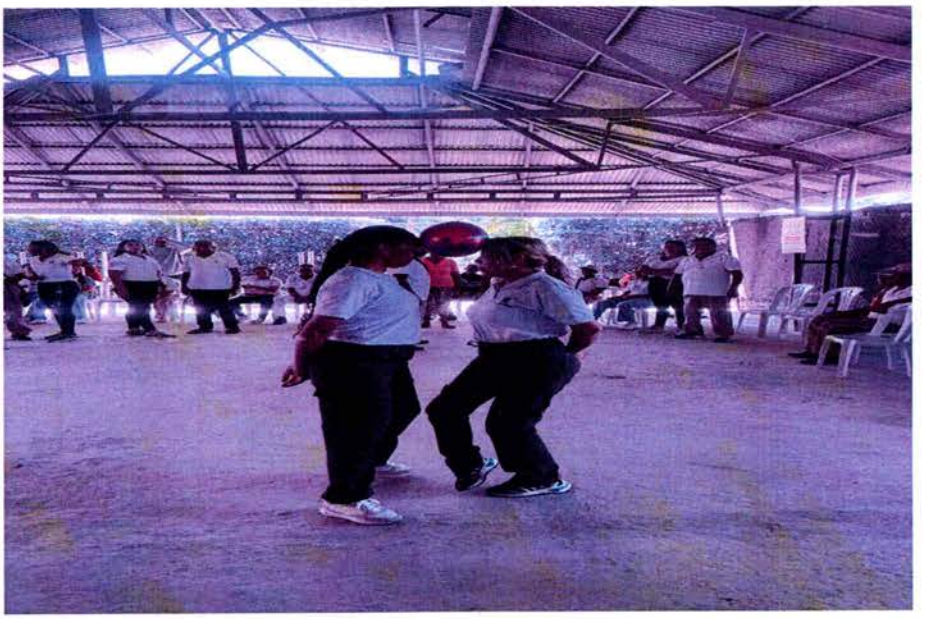
Fecha: miércoles 16 de Octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa
Punto de atención: Mis Años Dorados 17 De Febrero

Fecha: jueves 17 de Octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa, actividad realizada por todos los profesionales que se encuentran en el programa.

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

123

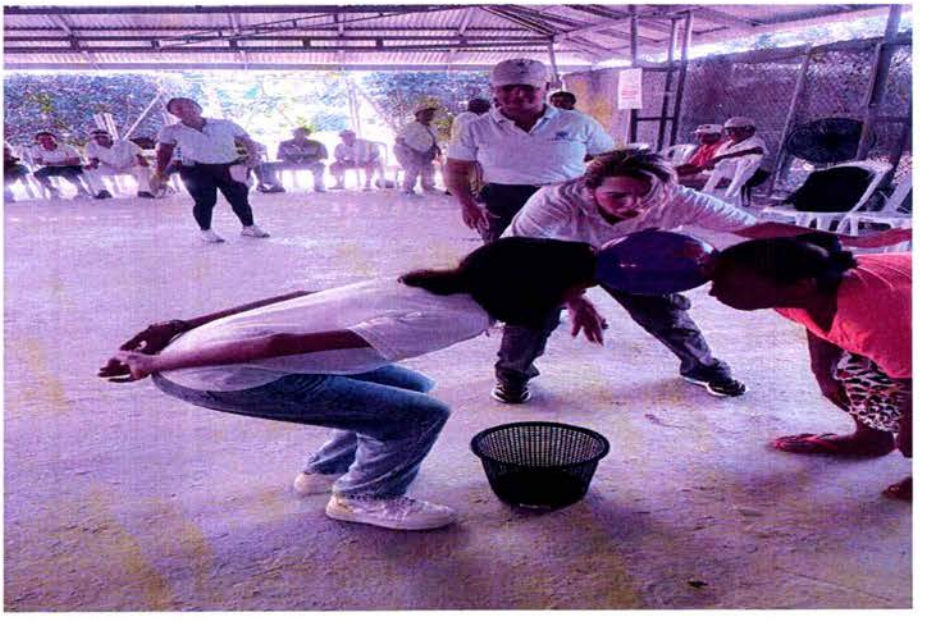
Punto de atención: Mis Años Dorados 17 De Febrero

Fecha: jueves 17 de Octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa, actividad realizada por todos los profesionales que se encuentran en el programa.
Punto de atención: Mis Años Dorados 17 De Febrero

Fecha: jueves 17 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa, actividad realizada por todos los profesionales que se encuentran en el programa.

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

Punto de atención: Mis Años Dorados 17 De Febrero

Fecha: jueves 17 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa, actividad realizada por todos los profesionales que se encuentran en el programa.

Punto de atención: Mis Años Dorados 17 De Febrero

Fecha: jueves 17 de Octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa, actividad realizada por todos los profesionales que se encuentran en el programa.

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

125

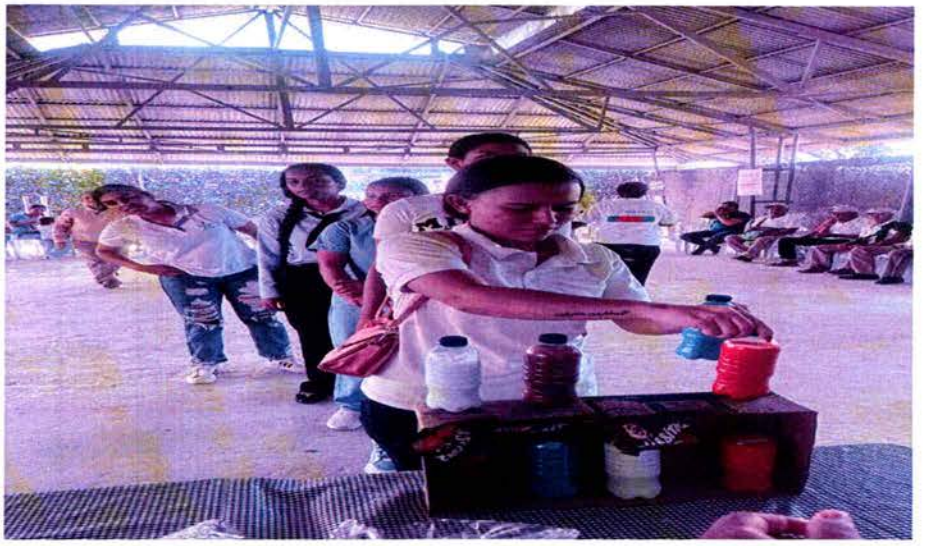
Punto de atención: Mis Años Dorados 17 De Febrero

Fecha: jueves 17 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa, actividad realizada por todos los profesionales que se encuentran en el programa.
Punto de atención: Mis Años Dorados 17 De Febrero

Fecha: jueves 17 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa, actividad realizada por todos los profesionales que se encuentran en el programa.

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

126

Punto de atención: Mis Años Dorados 17 De Febrero

Fecha: jueves 17 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa, actividad realizada por todos los profesionales que se encuentran en el programa.
Punto de atención: Mis Años Dorados La Victoria

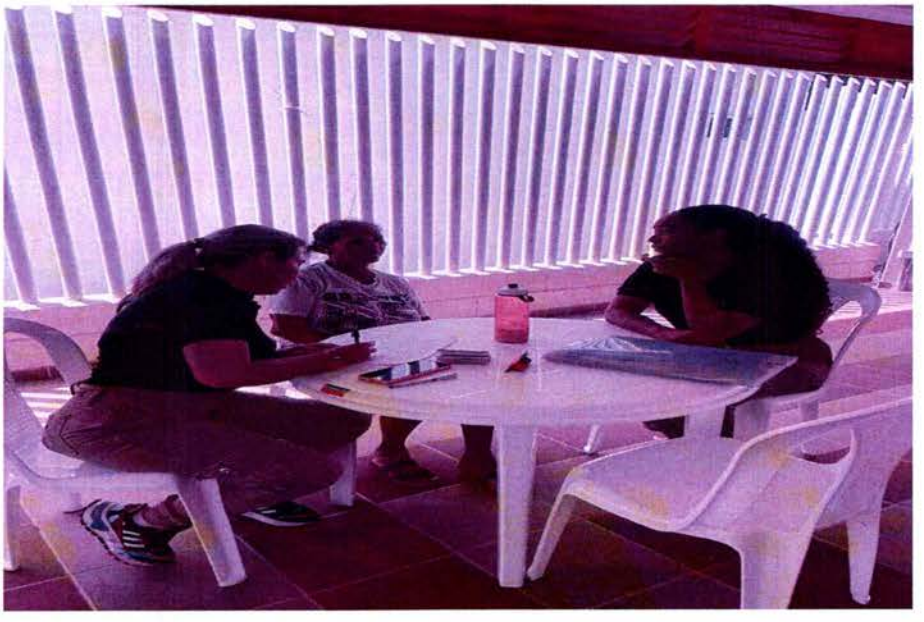
Fecha: viernes 18 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa

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

127

Punto de atención: Mis Años Dorados La Victoria

Fecha: viernes 18 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa

Punto de atención: Mis Años Dorados Boquerón

Fecha: lunes 21 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa, se observa la visita se las psicólogas del programa.

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

123

Punto de atención: Mis Años Dorados Boquerón

Fecha: lunes 21 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa
Punto de atención: Mis Años Dorados La Palmita

Fecha: martes 22 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa

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

129

Punto de atención: Mis Años Dorados La Palmita

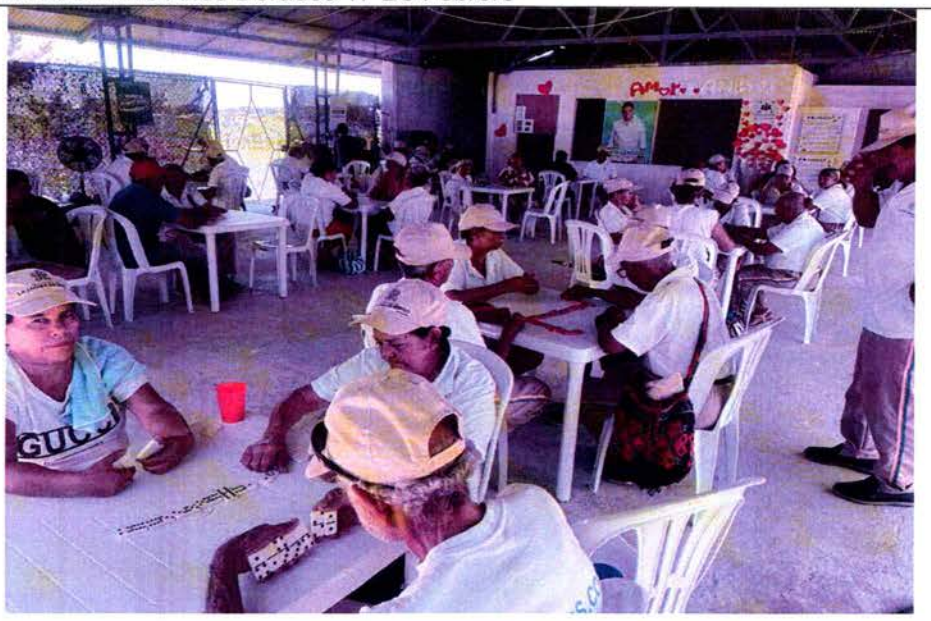
Fecha: martes 22 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa

Punto de atención: Mis Años Dorados La Victoria

Fecha: Miércoles 23 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa

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

130

Punto de atención: Mis Años Dorados 17 De Febrero

Fecha: jueves 24 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa

Punto de atención: Mis Años Dorados 17 De Febrero

Fecha: jueves 24 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa

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

131

Punto de atención: Mis Años Dorados 17 De Febrero

Fecha: jueves 24 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Toma de asistencia por medio de huellas de los adultos beneficiados
Punto de atención: Mis Años Dorados Los Comuneros

Fecha: jueves 24 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa

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

132

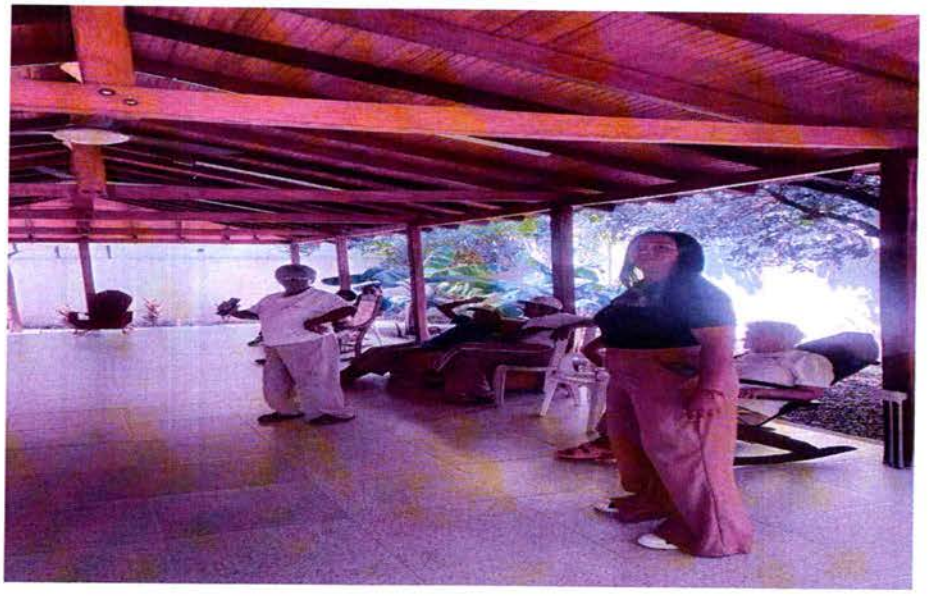
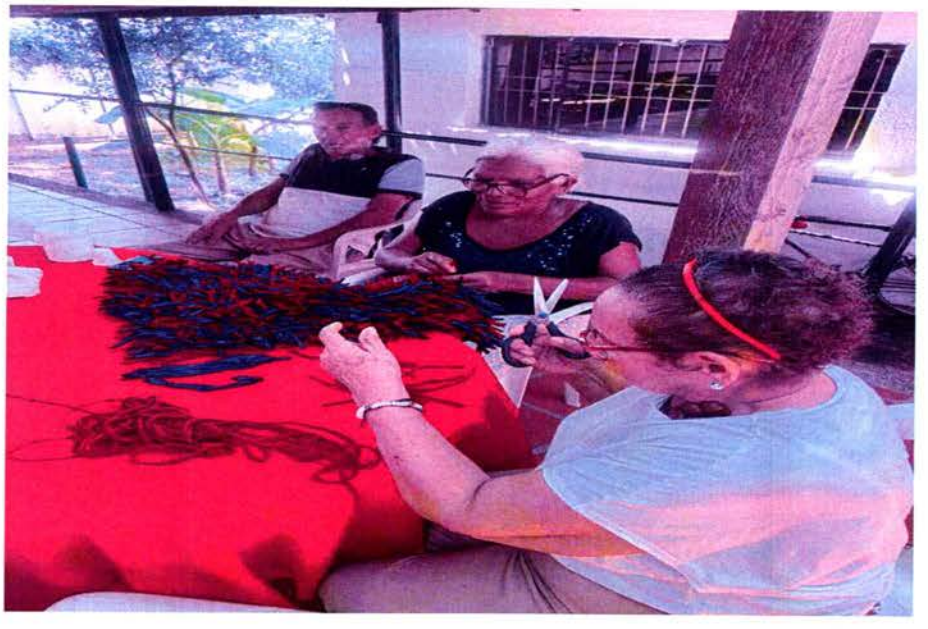
Punto de atención: Mis Años Dorados Los Comuneros

Fecha: jueves 24 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa
Punto de atención: Mis Años Dorados Los Comuneros

Fecha: jueves 24 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Toma de asistencia por medio de huellas de los adultos beneficiados

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

133

Punto de atención: Mis Años Dorados Toscano-principal

Fecha: viernes 25 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa
Punto de atención: Mis Años Dorados Toscano-principal

Fecha: viernes 25 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa

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

134

Punto de atención: Mis Años Dorados Toscano-principal

Fecha: viernes 25 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa
Punto de atención: Mis Años Dorados La Palmita

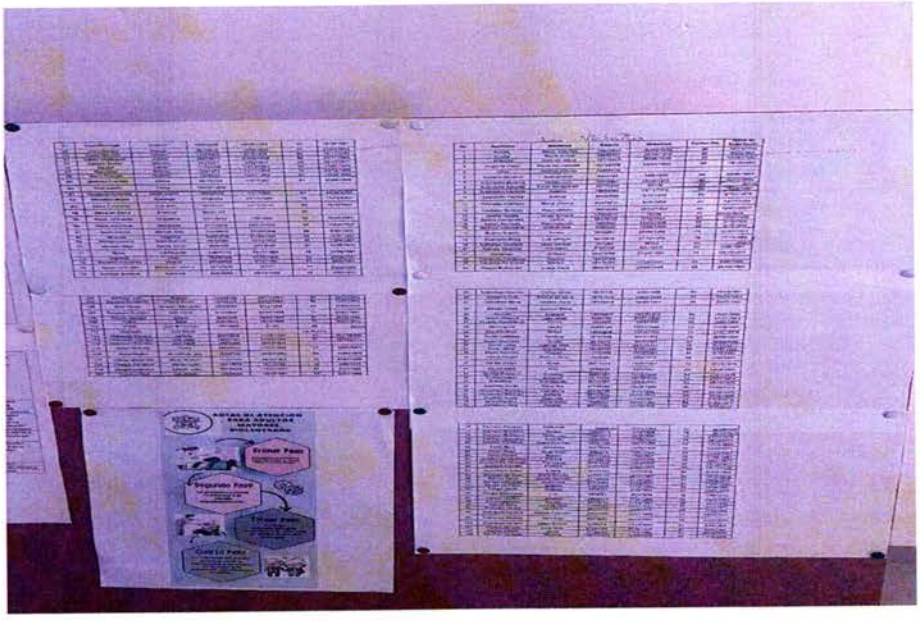
Fecha: lunes 28 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Toma de asistencia por medio de huellas de los adultos beneficiados

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

135

Punto de atención: Mis Años Dorados La Victoria

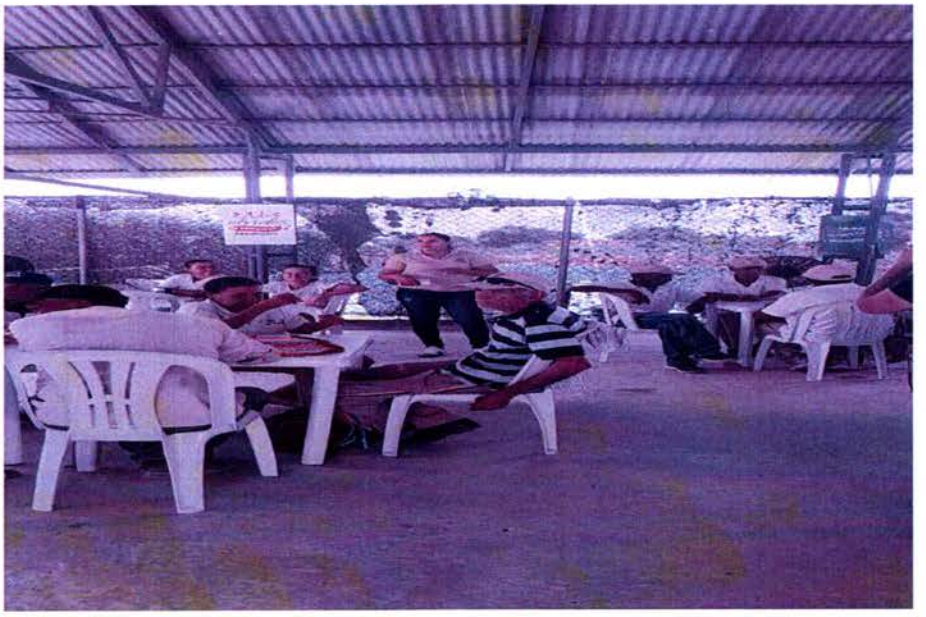
Fecha: martes 29 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa

Punto de atención: Mis Años Dorados La Victoria

Fecha: martes 29 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Evidencia del listado publicado del adulto beneficiario del programa

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

136

Punto de atención: Mis Años Dorados 17 De Febrero

Fecha: miércoles 30 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa, socialización para las elecciones de cabildos
Punto de atención: Mis Años Dorados 17 De Febrero

Fecha: miércoles 30 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa, socialización para las elecciones de cabildos

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

137

Punto de atención: Mis Años Dorados Los Comuneros

Fecha: miércoles 30 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Evidencia del listado publicado del adulto beneficiario del programa

Punto de atención: Mis Años Dorados Toscano-principal

Fecha: jueves 31 de octubre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa, socialización para las elecciones de cabildos

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

B9

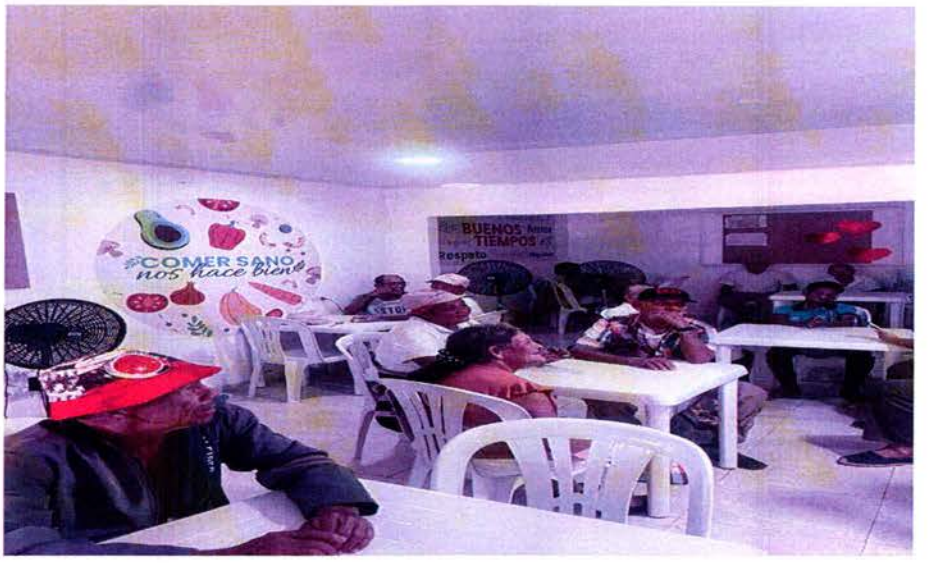
Punto de atención: Mis Años Dorados 17 De Febrero

Fecha: martes 05 de noviembre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa
Punto de atención: Mis Años Dorados Los Comuneros

Fecha: martes 05 de noviembre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa

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

139

Punto de atención: Mis Años Dorados Los Comuneros

Fecha: martes 05 de noviembre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa
Punto de atención: Mis Años Dorados Los Comuneros

Fecha: martes 05 de noviembre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Evidencia del listado publicado del adulto beneficiario del programa

Punto de atención: Mis Años Dorados La Palmita

Fecha: jueves 07 de noviembre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa

Punto de atención: Mis Años Dorados toscano-principal

Fecha: viernes 08 de noviembre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Visita y observación de actividades realizadas al adulto beneficiario del programa

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

Punto de atención: Mis Años Dorados toscano-principal

Fecha: viernes 08 de noviembre 2024
Lugar: La Jagua De Ibirico
Descripción: Toma de asistencia por medio de huellas de los adultos beneficiados

RESULTADOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

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

CristalVioleta Aguas y alimentos	COMERCIALIZADORA Y LABORATORIO CRISTIAM GRAM BOGOTÁ SAS (ESTABLECIMIENTO CRISTAL VIOLETA AGUAS Y ALIMENTOS) INFORME DE RESULTADOS	Código: GPO-RG-002 Versión: 02 Fecha: 10/09/2024 Página: 1 de 1

No. REPORTE FINAL CV 1024142 **REPORTE PRELIMINAR** N.A

INFORMACION DEL CLIENTE

Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com
Dirección:	Cl 7D 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua de Ibirico

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO

Matriz:	Alimento	**Solicitó servicio toma de muestra:**	Sí		
Plan de Muestreo:	PL-1024012	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez Crespo
Cantidad recibida:	0,3 Kg	**Tipo de muestra:**	Simple	**Fecha ingreso del ítem de ensayo:**	2024-10-17
Análisis solicitados:	Microbiologicos	**Fecha emisión de resultados:**	2024-10-22		

Ensayos realizados en el lugar de muestreo: ▫ pH ▫ Temperatura ▫ Conductividad ▫ Oxígeno Disuelto ▫ S. Sedimentables ▫ Cloro Residual Libre ▫ Otro? Cuál? _____

Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022	**Regla de decisión:**	Regla de Aceptación Simple

REPORTE DE RESULTADOS

Identificación del ítem de ensayo:	JAGU-171024001	JAGU-171024005	JAGU-171024007	**INFORMACIÓN DE MUESTRAS**
Descripción del ítem de ensayo:	***Arroz de Fideo***	***Arroz de Fideo***	***Arroz de Fideo***	
Número de lote:	N.A	N.A	N.A	
Fecha de vencimiento:	N.A	N.A	N.A	
Clasificación de la muestra:	Alimento Preparado	Alimento Preparado	Alimento Preparado	
Registro sanitario:	N.A	N.A	N.A	
Fabricante:	N.A	N.A	N.A	
NOMBRE PUNTO DE MUESTREO	***Cocina***	***Cocina***	***Cocina***	**INFORMACIÓN DEL MUESTREO**
Lugar de Muestreo	***PAM 12 de Febrero***	***PAM La Toscana***	***PAM Comuneros***	
Hora y Fecha de muestreo:	10:20:00-2024/10/17.	09:54:00-2024/10/17.	09:20:00-2024/10/17.	
Ubicación del muestreo:	***Transversal 6 # 3-46***	***Calle 3 # 9-105***	***Transversal 11A # 5-61***	

CRITERIOS MICROBIOLOGICOS							Conformidad		Fecha de Análisis
Parametro	**Categoria**	**Unidades**	**Metodologia**	**Resultado**	**Resultado**	**Resultado**	**Valor Máximo**	**Cumplimiento**	
Escherichia coli	_	UFC/g	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	<10	<10	<10	Cumple	2024-10-17
Bacillus Cereus	_	UFC/g	ISO 7932 Compact Dry XBC	<10	<10	<10	<100	Cumple	2024-10-17
Staphylococcus aureus	_	UFC/g	ISO 6888-1 Compact Dry XSA	<10	<10	<10	<100	Cumple	2024-10-17
Salmonella sp	_	25g	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Cumple	2024-10-17

Convensiones: (SM): Standard Methods for examination of water and wastewater-AWWA, APHA, WEF. **(LCM):** Límite de cuantificación del método. **(NR):** No Registra **(NA):** No Aplica **(I.N.S):** Información no suministrada por el cliente **(A):** Acreditado **(N.M.P):** Número más probable **(O.D):** Oxígeno Disuelto. **(S.Sed):** Sólidos Sedimentables.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

OBSERVACIONES DEL MUESTREO: N.A

OBSERVACIONES CONDICIONES ESPECÍFICAS DE ENSAYOS: N.A

OBSERVACIONES GENERALES: N.A

Director Técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrrique

Directora general de laboratorio
Autoriza emisión del informe de resultado
Laideth Estrada B

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

Cristal Violeta Aguas y alimentos	COMERCIALIZADORA Y LABORATORIO CRISTIAM GRAM BOGOTÁ SAS (ESTABLECIMIENTO CRISTAL VIOLETA AGUAS Y ALIMENTOS) INFORME DE RESULTADOS	Código: GPO-RG-002 Versión: 02 Fecha: 10/09/2024 Página: 1 de 1

No. REPORTE FINAL CV 1024144 **REPORTE PRELIMINAR** N.A

INFORMACION DEL CLIENTE

Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com
Dirección:	Cl 7D 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua de Ibirico

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO

Matriz:	Alimento	**Solicitó servicio toma de muestra:**	Sí		
Plan de Muestreo:	PL-1024012	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez Crespo
Cantidad recibida:	0,3 Kg	**Tipo de muestra:**	Simple	**Fecha ingreso del ítem de ensayo:**	2024-10-17
Análisis solicitados:	Microbiologicos	**Fecha emisión de resultados:**	2024-10-22		

Ensayos realizados en el lugar de muestreo: ▫ pH ▫ Temperatura ▫ Conductividad ▫ Oxígeno Disuelto ▫ S. Sedimentables ▫ Cloro Residual Libre ▫ Otro? Cuál? _____

Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022	**Regla de decisión:**	Regla de Aceptación Simple

REPORTE DE RESULTADOS

Identificación del ítem de ensayo:	JAGU-171024003	JAGU-171024004	JAGU-171024008	**INFORMACIÓN DE MUESTRAS**
Descripción del ítem de ensayo:	***Ensalada Cocida Rusa***	***Ensalada de Verduras salteadas***	***Ensalada de Pepino***	
Número de lote:	N.A	N.A	N.A	
Fecha de vencimiento:	N.A	N.A	N.A	
Clasificación de la muestra:	Ensalada	Ensalada	Ensalada	
Registro sanitario:	N.A	N.A	N.A	
Fabricante:	N.A	N.A	N.A	
NOMBRE PUNTO DE MUESTREO	***Cocina***	***Cocina***	***Cocina***	**INFORMACIÓN DEL MUESTREO**
Lugar de Muestreo	***PAM 12 de Febrero***	***PAM La Toscana***	***PAM Comuneros***	
Hora y Fecha de muestreo:	10:22:00-2024/10/17.	09:53:00-2024/10/17.	09:21:00-2024/20/17.	
Ubicación del muestreo:	***Transversal 6 # 3-46***	***Calle 3 # 9-105***	***Transversal 11A # 5-61***	

CRITERIOS MICROBIOLOGICOS

Parametro	Categoria	Unidades	Metodologia	Resultado	Resultado	Resultado	Conformidad		Fecha de Análisis
							Valor Máximo	Cumplimiento	
Escherichia coli	_	UFC/g	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	<10	<10	100	Cumple	2024-10-17
Salmonella sp	_	25g	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Cumple	2024-10-17

Convensiones: (SM): Standard Methods for examination of water and wastewater-AWWA, APHA, WEF. **(LCM):** Límite de cuantificación del método. **(NR):** No Registra. **(NA):** No Aplica. **(I.N.S):** Información no suministrada por el cliente **(A):** Acredotado **(N.M.P)** Número más probable **(O.D):** Oxigeno Disuelto. **(S.Sed):** Sólidos Sedimentables.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

OBSERVACIONES DEL MUESTREO: N.A

OBSERVACIONES CONDICIONES ESPECÍFICAS DE ENSAYOS: N.A

OBSERVACIONES GENERALES: N.A

Sandy M Ruiz M.

Director Técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrrique

Laideth Estrada B.

Directora general de laboratorio
Autoriza emisión del informe de resultado
Laideth Estrada B

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

CristalVioleta Aguas y alimentos	COMERCIALIZADORA Y LABORATORIO CRISTIAM GRAM BOGOTÁ SAS (ESTABLECIMIENTO CRISTAL VIOLETA AGUAS Y ALIMENTOS) INFORME DE RESULTADOS	Código: GPO-RG-002 Versión: 02 Fecha: 10/09/2024 Página: 1 de 1

No. REPORTE FINAL CV 1024145 **REPORTE PRELIMINAR** N.A

INFORMACION DEL CLIENTE

Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com
Dirección:	Cl 7D 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La jagua de Ibirico

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO

Matriz:	Alimento	**Solicitó servicio toma de muestra:**	Sí		
Plan de Muestreo:	PL-1024012	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez Crespo
Cantidad recibida:	0,3 L	**Tipo de muestra:**	Simple	**Fecha ingreso del ítem de ensayo:**	2024-10-17
Análisis solicitados:	Microbiologicos	**Fecha emisión de resultados:**	2024-10-22		

Ensayos realizados en el lugar de muestreo: ▫ pH ▫ Temperatura ▫ Conductividad ▫ Oxígeno Disuelto ▫ S. Sedimentables ▫ Cloro Residual Libre ▫ Otro? Cuál? _____

Declaración de conformidad: Sí **Norma o especificación de declaración de conformidad:** Res 1407/2022 **Regla de decisión:** Regla de Aceptación Simple

REPORTE DE RESULTADOS

Identificación del ítem de ensayo:	JAGU-171024002	JAGU-171024006	JAGU-171024009	**INFORMACIÓN DE MUESTRAS**
Descripción del ítem de ensayo:	***Jugo de Tomate de Arbol***	***Jugo de Guayaba***	***Jugo de Piña***	
Número de lote:	N.A	N.A	N.A	
Fecha de vencimiento:	N.A	N.A	N.A	
Clasificación de la muestra:	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	
Registro sanitario:	N.A	N.A	N.A	
Fabricante:	N.A	N.A	N.A	
NOMBRE PUNTO DE MUESTREO	***Cocina***	***Cocina***	***Cocina***	**INFORMACIÓN DEL MUESTREO**
Lugar de Muestreo	***PAM 12 de Febrero***	***PAM La Toscana***	***PAM Comuneros***	
Hora y Fecha de muestreo:	10:21:00-2024/10/17.	09:55:00-2024/10/17.	09:21:00-2024/10/17.	
Ubicación del muestreo:	***Transversal 6 # 3-46***	***Calle 3 # 9-105***	***Transversal 11A # 5-61***	

CRITERIOS MICROBIOLOGICOS							Conformidad		Fecha de Análisis
Parametro	**Categoria**	**Unidades**	**Metodologia**	**Resultado**	**Resultado**	**Resultado**	**Valor Máximo**	**Cumplimiento**	
Escherichia coli	_	UFC/mL	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	<10	<10	<10	Cumple	2024-10-17
Salmonella sp	_	25mL	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Cumple	2024-10-17
Mohos y levaduras	_	UFC/mL	ISO 21527-1 Compact Dry YMR	80	2010	190	200	*Parcial	2024-10-17

Convensiones: (SM): Standard Methods for examination of water and wastewater-AWWA, APHA, WEF. **(LCM):** Límite de cuantificación del método. **(NR):** No Registra. **(NA):** No Aplica. **(I.N.S):** Información no suministrada por el cliente. **(A):** Acreditado **(N.M.P):** Número más probable **(O.D):** Oxigeno Disuelto. **(S.Sed):** Sólidos Sedimentables.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

OBSERVACIONES DEL MUESTREON: N.A

OBSERVACIONES CONDICIONES ESPECÍFICAS DE ENSAYOS: Parcial*: Las muestra que corresponde al código (JAGU-171024006) con el parámetro Mohos y levaduras, no cumple según lo establecido en la resolución 1407 de 2022.

OBSERVACIONES GENERALES:N.A

Sandy M Ruiz M.
Director Técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrrique

Laideth Estrada B.
Directora general de laboratorio
Autoriza emisión del informe de resultado
Laideth Estrada B

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

ACTA DE VISITA ADMINISTRATIVA

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	9 de noviembre 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	Centro Día Central				
Dirección	Barrio Toscano			**Teléfono:**	
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	2
Nombre de quien atiende la visita:	ERIKA MAESTRE VEGA			**Cargo:**	Directora general
Nombre de quien realiza la visita:	CARLOS ALBERTO LAFONT CHICA			**Cargo:**	Interventor administrativo y financiero
Visita Verificación de ETA:	NA	**Componente:**	ADMINISTRATIVO	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OBLIGACIONES ADMINISTRATIVAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se han adelantado todas las gestiones necesarias para la ejecución del contrato en condiciones de eficiencia y eficacia de acuerdo con las especificaciones exigidas por el municipio en los pliegos de condiciones y en el contrato.	1	El municipio de La Jagua de Ibirico suscribió el contrato de suministro No 175-2024 cuyo objeto es FORTALECIMIENTO DE LA ATENCIÓN INTEGRAL EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, PROMOCIÓN DE LA SALUD, INTEGRACIÓN SOCIAL, DEPORTE, CULTURA, RECREACIÓN Y ACTVIDADES PRODUCTIVAS PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA DE LAS PERSONAS MAYORES EN CONDICIÓN DE VULNERABILIDAD QUE VIVEN EN EL MUNICIPIO DE LA JAGUA DE IBIRICO, CESAR, por un plazo de seis meses contados a partir de la suscripción del acta de inicio y un valor inicial de $ 3.103.108.402,72. El día 27 de junio de 2024 el contratista suscribe el acta de inicio previa aprobación de las garantías y amparos contratados a través de la póliza 78399 expedida el 26 de junio de 2024 expedida por Berkley International Seguros Colombia S.A. El día 2 de julio de 2024 el contratista dio inicio a la prestación del servicio. El día 18 de septiembre se publicó a través de la plataforma secop el acta aclaratoria e interpretación No 1, en el cual se realiza una reducción de $ 49.644.839,53 al presupuesto oficial del contrato principal quedando en $ 3.053.463.563,19)
2	Se protege el buen estado y conservación de los bienes del municipio y de las instituciones educativas donde preste el servicio.	1	El contratista dotó de menaje y utensilios de cocina y demás enseres los centros día y centro residencial a fin de garantizar una buena prestación del servicio. El operador deja acta firmada de estas entregas y vela por salvaguardar estos elementos y las instalaciones que pertenecen al municipio. En el primer informe entregado por el operador relacionó las remisiones con las que fueron recibidas por parte de la supervisión.
3	Se tiene un registro detallado y actualizado sobre el estado de ejecución del contrato.	1	El contratista relaciona las raciones entregadas en cada período diferenciándolas según el tiempo de entrega y la modalidad de atención. Asimismo, dispone de una relación de la ejecución de cada rubro, por lo que lleva un control de lo que va ejecutado en la actualidad.
4	Se ha informado al supervisor y/o interventor dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos de beneficiarios a quienes el municipio brinda atención.	0	A fecha de la visita no se han presentado situaciones, hechos o circunstancias que pongan en peligro los intereses legítimos de los beneficiarios a quienes el municipio brinda atención. No obstante, la interventoría ha venido realizando notificaciones respecto al retraso en la entrega del kit y las meriendas del centro móvil, partiendo de la no consolidación de los beneficiarios que se van a atender. Este tema se trató en mesa técnica del día 2 de octubre llevada a cabo con la supervisora, doctora Martha Rojas, y la directora del contratista, doctora Erika Maestre Vega. En dicha mesa se acordaron unos compromisos en

148

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

FECHA DE VISITA	9 de noviembre de 2024	VERSION	07/07/2024

					lo que respecta al tema y no se ha dado cumplimiento. La interventoría volvió a notificar al operador y solicitarle un pronunciamiento respecto a los retrasos y las fechas definitivas de entrega.
5	Se mantiene, para la ejecución del programa, el personal requerido conforme a lo establecido en el pliego de condiciones.		1		El contratista ha garantizado a lo largo de la ejecución del contrato, el cumplimento de lo establecido en el pliego de condiciones dispone de un total de 43 personas para la operación del programa. Entre ellos, a saber: 4 profesionales administrativos 4 profesionales del área de la salud 3 profesionales del área social 3 formadores 7 promotores sociales 1 coordinador de campo 14 manipuladoras de alimentos 2 personas de apoyo logístico 5 personas de servicios generales
6	Se ejecuta el contrato de acuerdo con el documento metodológico que hace parte integral de los estudios previos y pliegos de condiciones definitivos.		1		El contratista tiene como guía para la operación el documento técnico presentando en su propuesta y que responde de manera integral a los requisitos de los estudios previos y los pliegos de condiciones definitivos. En los 5 meses de ejecución que van a la fecha, sólo se ha reportado un taller de capacitación con cargo al presupuesto del programa.
7	Se ha solicitado autorización del municipio en caso de requerir cambio parcial o total del personal administrativo presentado en la propuesta.	0			A la fecha del presente informe el operador no ha realizado la solicitud formal de cambio de personal. No obstante, presenta documentos del contador José Gabriel Murillo, el cual no fue presentado en la oferta. Así mismo, se corrobora que la manipuladora Noris Pájaro no figura en la relación actual de manipuladoras vinculadas al programa.
8	Se asume respecto al personal dirigido a la ejecución del contrato los honorarios, salarios, afiliación al sistema de pensiones y salud según lo ordenado por la LEY 100/93 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que contrate.		1		El contratista asume los salarios y honorarios de acuerdo con la modalidad de contratación y están clasificados de la siguiente manera: • Personal administrativo, promotoras sociales, formadores, personal de salud, profesionales sociales y nutricionista presentan tipo de contrato por prestación de servicios. • Manipuladoras de alimentos, servicios generales, apoyo logístico y promotores sociales se encuentran vinculados a través de contrato de trabajo a tiempo parcial al amparo del Decreto 1072 de 2015.
9	El contratista planea, programa e informa a la interventoría, con una periodicidad definida, la ejecución de las distintas actividades a través de un cronograma de trabajo.	0			Se ha solicitado al contratista el envío del cronograma de actividades a fin de garantizar oportunidad por parte de los agentes interventores durante la puesta en marcha de los eventos. No se ha recibido información alguna por parte del contratista, tampoco se encuentran publicados en las carteleras o espacio público de divulgación lo cual es un motivo calificable en el instrumento de evaluación social. Este tema se tocó en la mesa técnica del 2 de octubre y a la fecha siguen sin cumplir de manera oficial. Notifican de manera informal a través de mensajería, más no de un correo electrónico. Se han presentado casos en que las actividades son postergadas y no se informa a la interventoría de manera oportuna.
10	Se da cumplimiento al artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y demás normas concordantes, efectuando el pago oportuno de sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscales (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF)		1		El contratista cumple con el pago oportuno de sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscales en concordancia con la modalidad de contratación del personal y al amparo del artículo 2 del decreto 2016 de 2013.
11	El contratista garantiza la presencia del personal requerido y ofrecido en los sitios de prestación del servicio. Y se cuenta con la presencia del director o quien haga sus veces, si por algún motivo se programan trabajos en horas nocturnas, domingos o feriados en horas no laborales.		1		El contratista viene garantizando la presencia del director general la mayor parte del tiempo, ante su ausencia se encuentra la coordinar de campo quien es la encargada de vigilar y garantizar la ejecución y correcto funcionamiento del programa durante los horarios nocturnos, domingos y feriados en horas no laborales. Esta disponibilidad se da teniendo en cuenta que el programa cuenta con la presencia constante de 7 adultos mayores en el centro residencial.
12	Afiliar a las manipuladoras al sistema de seguridad social integral, cancelar cumplidamente los salarios y prestaciones sociales u honorarios del personal que ocupe dentro de la ejecución del contrato laboral so pena de ser reportado a la oficina territorial del trabajo.		1		El contratista afilió a las manipuladoras de alimentos al sistema de seguridad social de acuerdo con la modalidad de contratación y cancela los salarios y honorarios del personal que ocupa para la ejecución del contrato. En cada uno de los informes de ejecución el contratista aporta los comprobantes de los pagos efectuados al personal, bien sea por consignación o pagos en efectivo.

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

FECHA DE VISITA	9 de noviembre de 2024	VERSION	07/07/2024

13	Se realiza la priorización de los beneficiarios (población objetivo) de acuerdo con los requisitos establecidos en el documento de estudios previos.	0				El contratista recibió del municipio de La Jagua de Ibirico una base de datos inicial, la cual fue depurada y organizada por este a fin de garantizar el cumplimiento de los criterios de priorización establecidos para que los adultos mayores puedan hacer parte del programa. Sin embargo, como se mencionó anteriormente, a fecha de cierre de la presente acta no se ha recibido en esta interventoría la focalización ni caracterización de los 430 beneficiarios del centro móvil, situación que ha sido notificada en contadas veces.
14	Se entrega a la entidad informes mensuales sobre la ejecución técnica, financiera, contractual, legal y administrativa de este contrato, de acuerdo con los formatos, medios, sistemas de información y procedimientos establecidos para el efecto. Los informes indicados deben contener, los cupos contratados y realmente atendidos por modalidad (ración servida o paquete nutricional) o tiempo de comida (desayuno, almuerzo, cena o merienda am/pm).		1			A la fecha el contratista ha efectuado la entrega de dos informes de ejecución de actividades con su respectiva facturación correspondiente a las actas parciales 1 y 2, que abarcan los períodos del 27 de junio al 26 de julio y del 27 de julio al 26 de agosto, respectivamente. Cada uno de los informes presenta de manera detallada las actividades ejecutadas, el número de adultos mayores atendidos, las raciones entregadas según su tipo, tiempo de comida y modalidad de atención (centro día o residencial).
15	El operador incorporó en las contrataciones derivadas del presente contrato garantías únicas que contengan como mínimo los siguientes amparos: Buen manejo y correcta inversión del anticipo, cumplimiento del contrato, pago de salarios y prestaciones sociales, calidad del servicio en los porcentajes indicados en los documentos del proceso.		1			El contratista suscribió garantía de cumplimiento No 78399 expedida el 26 de junio de 2024 por Berkley International Seguros Colombia S.A. Las garantías fueron aprobadas por la entidad el día 27 de junio de 2024 y revisadas por esta interventoría dando fe del cumplimiento en términos de primas, amparos y vigencias. A la fecha no se han presentado solicitudes ni aprobaciones de prórrogas o adiciones que llegaren a requerir un ajuste en las garantías constituidas inicialmente.
16	Se da aviso oportuno al promotor social a cargo del centro día o centro de protección, acerca de las novedades evidenciadas respecto a faltantes en las materias primas.		1			Las manipuladoras de alimentos, como responsables del área de preparación, informan a la promotora o coordinadora del centro día las novedades referentes a materia prima de manera que puedan ser subsanadas a tiempo por el proveedor.
17	Se evidencian los certificados o planillas de entrega de raciones completamente diligenciadas sin tachones ni enmendaduras, así mismo se cuenta con las copias de los periodos anteriores desde la fecha de inicio de la operación hasta la fecha de visita.		1			Para los períodos que corresponden desde el 27 de agosto en adelante el operador acató las recomendaciones de la interventoría e implementó una planilla unificada por cada centro día con el que se logró una disminución significativa de los errores, reducción en los tiempos de diligenciamiento y revisión. Para los tiempos de comida merienda mañana y almuerzo en la modalidad centro día se maneja una planilla unificada puesto que es la misma población. En la parte superior derecha de dicho documento se encuentra la opción en la cual se marcan los dos tipos de raciones que están siendo entregadas y soportadas con esas firmas o huellas.
18	El contratista lleva un registro organizado de actas de reunión.		1			El contratista cuenta con un registro claro de las actas de reunión levantadas durante las mesas de trabajo.
19	En caso de la ejecución de una actividad no prevista en el contrato, el contratista informa a la interventoría y supervisión para convenir precios, forma de pago y especificaciones técnicas correspondientes a través de una modificación al contrato, garantizando así, que en ninguna circunstancia se realizará dicha actividad sin antes haber sido aprobada por las partes.		1			El contratista a través de acta No 1 informó a la supervisión acerca de un error aritmético existente en el cálculo del valor de la ración para el tiempo de comida merienda mañana. Se confirma la información manifestada por el contratista y se corrobora la existencia del error, el cual consistió en un error en el valor promedio que determina el precio de la ración. El ciclo contempla 7 menús, sin embargo, el promedio se realizó dividiendo entre 6, esto conllevó a un precio superior al que debió ser. Pasando de $ 3.365,08 a $ 2.884,38. Este error deja un saldo a favor del municipio por valor de $ 49.641.363,87. Producto de estos cambios, el contratista remitió solicitud a la supervisión para el traslado del saldo a otro rubro del presupuesto, sin embargo, esto no fue aprobado y, desde la administración, se optó por hacer la reducción No 1 al contrato, dejándolo finalmente en un valor de $ 3.103.108.402,72.
20	Se fomenta el desarrollo y promoción de la economía regional a través de compras locales, priorizando a los pequeños productores agrícolas y/o miembros de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, en un porcentaje mínimo del 10% en lo correspondiente al valor destinado para compra de materia prima en cumplimiento del objeto del contrato de suministro.				NO	Durante la visita el contratista manifiesta que se vienen realizando las compras a proveedores locales en porcentaje superior al 10%, no obstante, no se evidencian estas a la fecha.
21	Se han presentado por escrito sugerencias para modificar los ciclos de menú, así como cualquier modificación que implique cambios en el requerimiento nutricional, y demás que sean necesarios para el debido estudio.		1			El contratista informa de un error en el cálculo del precio de la merienda mañana el cual es ajustado por la entidad a través del acta aclaratoria No 1. Este ajuste supuso una reducción del valor del presupuesto en ($ 49.644.839,33)

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	9 de noviembre de 2024	VERSION	07/07/2024

22	Se transporta los alimentos en vehículos que cumplan con las condiciones adecuadas según legislación respectiva vigente. En los casos donde el transportador de alimentos sea por otro medio debido a condiciones de ruralidadse deberá garantizar las condiciones adecuadas para que los alimentos lleguen en condiciones de calidad e inocuidad de servicio y deberá ser informado al supervisor.	0	1	NA	El contratista solicitó a la supervisión el reemplazo del vehículo de transporte de alimentos tipo furgón por uno tipo camioneta con tracción 4x4 a fin de garantizar la accesibilidad del operador hasta la zona rural para la entrega de los paquetes nutricionales.
23	Se evidencia que el operador realizó las acciones necesarias para dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por entes de control, interventoría, supervisión y demás actores participantes.	0	1	NA	A la fecha de la presente acta, el operador fue notificado a través del oficio de solicitud de plan de mejora No 1.
24	Se mantienen debidamente archivada toda la información relacionada con el desarrollo, ejecución del contrato y sus respectivos soportes, para su consulta por parte del municipio y de las entidades de control.	0	1	NA	Se recomienda al contratista una mejor gestión documental en cuanto al archivo y organización de la información y documentación producto de la ejecución del contrato. Las actas de entrega de raciones y todos los entregables producto de la operación son entregados por el operador en formato físico y original a la entidad con la generación del acta parcial de pago del periodo.
25	Se utiliza los logos del programa y del municipio de La Jagua de Ibirico en la papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato.	0	1	NA	El contratista hace uso de la imagen institucional en todos y cada uno de los documentos, señalizaciones o vallas alusivas al programa.
26	Se presentan las contrataciones generadas para el desarrollo del contrato.	0	1	NA	El operador cuenta con la contratación del personal necesario para la operación. Tiene registro de los contratos de alquiler de vehículo y contratos de arrendamiento de los centros día de Comuneros y Diecisiete de Febrero.
27	El contratista lleva registro de la ejecución financiera del contrato a través de los respectivos soportes contables como documentos equivalentes, cuentas de cobro, egresos y facturación electrónica, entre otros.	0	1	NA	Al momento de cierre de la presente visita el contratista cuenta con el archivo digital de las facturas electrónicas, cuentas de cobro y comprobantes de pago efectuados al personal asociado a la operación.
28	El contratista provee de dotación de vestido de labor al equipo de talento humano y beneficiarios del programa en la cantidad y especificaciones descritas en los documentos del proceso.	0	1	NA	El contratista realizó entrega de los vestidos de labor a todo el personal de acuerdo con las especificaciones contratadas. Asimismo, pese a que se aprobó el pago de 700 uniformes para los beneficiarios de los centros día y residencial, solo cuenta con los soportes de entrega de los uniformes a 698 beneficiarios del programa dado que el centro residencial sólo contaba con 8 beneficiarios al momento de la entrega. Los dos uniformes que están en inventario serán descontados de la compra que realice el operador para la población del centro móvil y se liberará el valor de los dos uniformes en favor del municipio.

TOTAL, OBLIGACIONES ADMINISTRATIVAS

PUNTAJE ESPERADO	28	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE %	82,14%

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:00 AM	Hora Terminación:	11:30 AM	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	NA
PUNTAJE ESPERADO:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	23	PORCENTAJE %:	82,14%

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

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

Se efectúa la visita sin inconveniente alguno. La directora general del operador suministra la información de acuerdo con los criterios solicitados por la interventoría e informa que acatará las recomendaciones de la interventoría de cara a una mejor gestión documental y manejo de los archivos digitales que conforman el expediente del contrato.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

La presente acta no contiene documentos anexos. El contratista se compromete a organizar un archivo digital de la operación para allegarlo a la interventoría. Sin embargo, gran parte de estos ya han sido aportados durante las actas parciales de pago presentadas a interventoría y supervisión

Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024			
FECHA DE VISITA	9 de noviembre de 2024	**VERSION**	07/07/2024

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin observaciones

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
32.728.663	ERIKA MERCEDES MAESTRE VEGA	Directora general	

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1.067.282.540	CARLOS ALBERTO LAFONT CHICA	Interventor administrativo y financiero	

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

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

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

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

ACTAS DE VISITAS TÉCNICAS

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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	07 de noviembre de 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis años dorados - La Palmita				
Dirección				**Teléfono:**	3148726897
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Luz clarena Rayero			**Cargo:**	Promotor social
Nombre de quien realiza la visita:	Maiten Baena Bolaños			**Cargo:**	Supervisor de campo
Visita Verificación de ETA:		**Componente:**	TÉCNICO	**Visita SPQR:**	

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
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 día de preparación.		✓			
7	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor cumple con el espacio mínimoque garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		✓			
8	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.		✓			
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		✓			
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.		✓			
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	15	PORCENTAJE %	93.75%.

154

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	07 de noviembre de 2024	VERSION	07/07/2024

2. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
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 %	80%

3. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
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.		✓			
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	4	PORCENTAJE %	66%

4. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
1	Los ciclos de menú y listas de intercambio se encuentran debidamente publicados.		✓			
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	4	PORCENTAJE %	100%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	07 de noviembre 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	✓	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.	0	✓	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	6	PORCENTAJE %	100%

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.	0	✓	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.	0	✓	NA	NO	

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.	0	✓	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	2	PORCENTAJE %	50%

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	07 de noviembre 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
		0	1	NA	NO	
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.		✓			
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	3	PORCENTAJE %	100%

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

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
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.		✓			

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

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

10. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
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
		0	1	NA	NO	
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	07 de noviembre 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.	X	1	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.	0	✓	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.	0	✓	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	2	PORCENTAJE %	100%.

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:		Hora Terminación:			
PUNTAJE ESPERADO:	57	PUNTAJE OBTENIDO:	47	PORCENTAJE %:	82.45%.
CONCEPTO FINAL: CRITICO [0%- 59.9%]; ACEPTABLE [60% -79.9%]; FAVORABLE [80%-100%]					

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

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	07 de noviembre 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
49746268	Luz Marina Zarco Avila	Promotora	

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Maiten Ocampo B.	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
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

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

FECHA DE VISITA	06 de noviembre 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 Dia o Centro de Protección	Mis años Dorados - La Victoria				
Dirección				**Teléfono:**	
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Rebeca Duran			**Cargo:**	Promotor Social
Nombre de quien realiza la visita:	Maiten Ocema B.			**Cargo:**	Supervisor de campo.
Visita Verificación de ETA:		**Componente:**	TÉCNICO	**Visita SPQR:**	

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El comedor está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	1	NA	NO	
2	El comedor cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	✓	NA	NO	
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección.	0	✓	NA	NO	
4	El área de distribución cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	0	✓	NA	NO	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	✓	NA	NO	
6	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	✓	NA	NO	
7	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor cumple con el espacio mínimoque garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	✓	NA	NO	
8	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	✓	NA	NO	
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	✓	NA	NO	
10	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	✓	NA	NO	
11	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	✓	NA	NO	
12	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior están provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	0	✓	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	15	PORCENTAJE %	93.75%

160

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	06 de noviembre 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	✓ 1	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	✓ 1	NA	NO	
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C.	0	✓ 1	NA	NO	
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.	0	✓ 1	NA	NO	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0	✓ 1	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	✓ 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	✓ 1	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	✓ 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	✓ 1	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	4	PORCENTAJE %	66 %

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.	0	✓ 1	NA	NO	
2	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	0	✓ 1	NA	NO	
3	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo con el ciclo de menú establecido	0	✓ 1	NA	NO	
4	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	0	✓ 1	NA	NO	

TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

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

5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de colorclaro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.		✓			
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).		✓			
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.		✓			
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	6	PORCENTAJE %	100%

6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
1	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		✓			
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.		✓			
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	3	PORCENTAJE %	75%.

7. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
1	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.		✓			
2	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		✓			
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	2	PORCENTAJE %	50%.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	06 de noviembre 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
		0	1	NA	NO	
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.		✓			
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	3	PORCENTAJE %	100 %

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

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
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.		✓			

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

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %

10. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
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)				✓	
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
		0	1	NA	NO	
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	06 de noviembre 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.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%

12. SALUD OCUPACIONAL

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	0	✓	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	2	PORCENTAJE %	100%

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:00 am	Hora Terminación:	12:47 pm.		
PUNTAJE ESPERADO:	57	PUNTAJE OBTENIDO:	49	PORCENTAJE %:	85.96%
CONCEPTO FINAL: CRITICO [0%- 59.9%]; ACEPTABLE [60% -79.9%]; FAVORABLE [80%-100%]					

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

LGF

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	06 de noviembre 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
36572956	REBECA DURAN PACHECO	PROPIETORA	REBECA DURAN

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Maiten Guerra B.	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
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	05 - de noviembre 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:**	3113738061
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Adela Pajaro			**Cargo:**	Promotor Social.
Nombre de quien realiza la visita:	Mailen Cuena B.			**Cargo:**	Supervisor de Campo
Visita Verificación de ETA:		**Componente:**	TÉCNICO	**Visita SPQR:**	

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
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 día de preparación.		✓			
7	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor cumple con el espacio mínimoque garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		✓			
8	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.		✓			
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		✓			
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.		✓			
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	15	PORCENTAJE %	93.75%

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	05 de noviembre 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.	X	1	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.	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	4	PORCENTAJE %	66%

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.	0	✓	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	4	PORCENTAJE %	100%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	05 de noviembre de 2024	VERSION	07/07/2024

5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de colorclaro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.		✓			
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).		✓			
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.		✓			
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	6	PORCENTAJE %	100%.

6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
1	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		✓			
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.		✓			
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	3	PORCENTAJE %	75%.

7. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
1	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.		✓			
2	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		✓			
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	2	PORCENTAJE %	50%.

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	05 de noviembre 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
		0	1	NA	NO	
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.		✓			
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	3	PORCENTAJE %	100%

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

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
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.		✓			

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

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

10. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
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)				Y	
2	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)				Y	
3	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos yllevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)				Y	
4	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.				Y	
5	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo con la normatividad vigente.				Y	
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.				Y	

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
		0	1	NA	NO	
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	05 de noviembre 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.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%

12. SALUD OCUPACIONAL

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	0	✓	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	2	PORCENTAJE %	100%

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	8:40 am	Hora Terminación:	12:50 pm		
PUNTAJE ESPERADO:	57	PUNTAJE OBTENIDO:	48	PORCENTAJE %:	84.21%

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

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

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	05 de noviembe 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
1064111313	Adela Beatriz Pajaro G.	promotora	

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065799861	Mailen Cuera B.	Supervisor	

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

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

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

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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	05 de noviembre de 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis años dorados – Comuneros.				
Dirección	Diagonal 6 # 10a-26			**Teléfono:**	3148050741
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Hilda Espalza			**Cargo:**	Promotor social
Nombre de quien realiza la visita:	Mailer Guerra B			**Cargo:**	Supervisor de campo
Visita Verificación de ETA:		**Componente:**	TÉCNICO	**Visita SPQR:**	

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El comedor está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	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.	X	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.	0	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.	0	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	14	PORCENTAJE %	87%

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	05 de noviembre 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.	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	4	PORCENTAJE %	66%

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.	0	✓	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	4	PORCENTAJE %	100%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	05 de noviembre 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	✓ 1	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	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.	0	✓ 1	NA	NO	
5	El personal ajeno al área de preparación ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	✓ 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	6	PORCENTAJE %	100%

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.	0	✓ 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	✓ 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	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	✓ 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.	0	✓ 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	2	PORCENTAJE %	50%

177

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	05 de noviembre 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
		0	1	NA	NO	
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.		✓			
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	3	PORCENTAJE %	100%

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

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
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.		✓			

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

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

10. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
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
		0	1	NA	NO	
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	05 de noviembre 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.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%

12. SALUD OCUPACIONAL

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	0	✓	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	2	PORCENTAJE %	100%

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	11:30	Hora Terminación:	1:00 pm		
PUNTAJE ESPERADO:	57	PUNTAJE OBTENIDO:	48	PORCENTAJE %:	84.21%

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

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

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	05 de noviembre 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 Morelo	promotora	Hilda E.

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599801	Mailen Cuena	Supervisor	Mayleen.

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

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

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

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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	01 de noviembre 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:**	3202090927
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Karina Espino			**Cargo:**	Promotor Social
Nombre de quien realiza la visita:	Mailen Cuena B.			**Cargo:**	Supervisor de campo
Visita Verificación de ETA:		**Componente:**	TÉCNICO	**Visita SPQR:**	

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
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 día de preparación.		✓			
7	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor cumple con el espacio mínimoque garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		✓			
8	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.		✓			
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		✓			
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.		✓			
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	15	PORCENTAJE %	93.75%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	01 de noviembre 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 1 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 1 ✓ NA NO	
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C.	0 1 ✓ NA NO	
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.	0 1 ✓ NA NO	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0 1 ✓ 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 ✓ 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 ✓ 1 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 ✓ 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 ✓ 1 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	4	PORCENTAJE %	66%

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
Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.

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

FECHA DE VISITA	01 de Noviembre 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	✓	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.	0	✓	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	6	PORCENTAJE %	100%.

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.	0	✓	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.	0	✓	NA	NO	

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.	0	✓	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	2	PORCENTAJE %	50%.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	01 de noviembre 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
		0	1	NA	NO	
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.		✓			
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	3	PORCENTAJE %	100%

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

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
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.		✓			

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

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

10. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
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 aislen 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
		0	1	NA	NO	
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	01 de noviembre 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.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%.

12. SALUD OCUPACIONAL

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	0	✓	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	2	PORCENTAJE %	100%.

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:05 am	Hora Terminación:	1:02 pm.		
PUNTAJE ESPERADO:	57	PUNTAJE OBTENIDO:	47	PORCENTAJE %:	82.45%.

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

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	01 de noviembre 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	Karima OSPino Ramos	Promotora Social	Karima OSPino

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Maiten Cuello B.	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
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	31 de octubre 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	Mais años dorados - Tayrona (principal)				
Dirección	Calle 3 # 9-129			**Teléfono:**	3216744581.
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Milagros Bonilla			**Cargo:**	
Nombre de quien realiza la visita:	Maiten Cuenca B			**Cargo:**	
Visita Verificación de ETA:		**Componente:**	TÉCNICO	**Visita SPQR:**	

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El comedor está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	El comedor cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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.	1	
4	El área de distribución cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
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.	1	
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.	1	
8	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
10	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
11	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
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	
13	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
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	
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.	1	

TOTAL, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	15	PORCENTAJE %	93.75%

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	31 de octubre de 2024	VERSION	07/07/2024

2. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

3. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		D	✓	NA	NO	
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.		✓			
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	4	PORCENTAJE %	66%

4. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		D	✓	NA	NO	
1	Los ciclos de menú y listas de intercambio se encuentran debidamente publicados.		✓			
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	4	PORCENTAJE %	100%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	31 de octubre 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	✓	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.	0	✓	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	6	PORCENTAJE %	100%

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.	0	✓	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.	0	✓	NA	NO	

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.	0	✓	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	2	PORCENTAJE %	50%

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	31 de octubre 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
		0	1	NA	NO	
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.		✓			
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	3	PORCENTAJE %	100%

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

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
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.		✓			

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

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

10. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
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
		0	1	NA	NO	
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	31 de octubre 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.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%.

12. SALUD OCUPACIONAL

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	0	✓	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	2	PORCENTAJE %	100%.

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	7:00 am	Hora Terminación:	1:00 pm		
PUNTAJE ESPERADO:	57	PUNTAJE OBTENIDO:	49	PORCENTAJE %:	85.96%.

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

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

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	31 de octubre 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	promotra social	

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Maiten Cuello B.	Supervisor	

Sistema de Atención al Ciudadano Interventorías & Consultorias del Caribe S.A.S Horario de atención al público 8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm De lunes a viernes. Teléfonos: 3015707545 Email: interamlajaguadeibirico2024@gmail.com	Sistema de Atención al Ciudadano Alcaldía de La Jagua de Ibirico. Cesar Horario de atención al público 8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm De lunes a viernes. PBX: (+57) (5) 576 92 06 | (+ 57) (5) 576 90 24 Carrera 6 # 3A - 23 La Jagua de Ibirico, Cesar Email: secretariadelamujer@lajaguadeibirico-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	30 de octubre 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:**	3113738061
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Adela Pajaro Garcia			**Cargo:**	Promotor Social
Nombre de quien realiza la visita:	Mailen Guerra B.			**Cargo:**	Supervisor de campo
Visita Verificación de ETA:		**Componente:**	TÉCNICO	**Visita SPQR:**	

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El comedor está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	✓	NA	NO	
2	El comedor cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	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	✓	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.	0	✓	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 dia.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	15	PORCENTAJE %	93.75%.

190

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 de octubre 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	
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.	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	4	PORCENTAJE %	66%

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.	0	✓	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	4	PORCENTAJE %	100%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	30 de octubre de 2024	VERSION	07/07/2024

5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de colorclaro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	✓	NA	NO	
2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	0	✓	NA	NO	
3	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	✓	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.	0	✓	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	6	PORCENTAJE %	100%.

6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
1	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	✓	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.	0	✓	NA	NO	

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
		0	1	NA	NO	
1	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	✓	NA	NO	
2	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	✓	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	2	PORCENTAJE %	50%.

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 de octubre 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
		0	1	NA	NO	
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.		✓			
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	3	PORCENTAJE %	100%.

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

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
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.		✓			

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

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%.

10. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
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)				✗	
2	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)				✗	
3	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos yllevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)				✗	
4	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.				✗	
5	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo con la normatividad vigente.				✗	
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.				✗	

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
		0	1	NA	NO	
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.	✗				

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 de octubre 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.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%.

12. SALUD OCUPACIONAL

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	0	✓	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	2	PORCENTAJE %	100%.

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:		Hora Terminación:			
PUNTAJE ESPERADO:	57	PUNTAJE OBTENIDO:	48	PORCENTAJE %:	84.21%.
CONCEPTO FINAL: CRITICO [0%- 59.9%]; ACEPTABLE [60% -79.9%]; FAVORABLE [80%-100%]					

CONCLUSIONES E INFORME DE VISITA REALIZADA

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 de octubre 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
1064111313	Azela Beatriz Pajaro G	promotora	

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Mailen Baena B	Supervisor de campo	

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

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

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

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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	29 de octubre 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 Dia o Centro de Protección	Mis años dorados - La Victoria				
Dirección				**Teléfono:**	
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Rebeca Duran			**Cargo:**	Promotor Social
Nombre de quien realiza la visita:	Maiten Guerra Bolaños			**Cargo:**	Supervisor de campo
Visita Verificación de ETA:		**Componente:**	TÉCNICO	**Visita SPQR:**	

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
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 día de preparación.		✓			
7	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor cumple con el espacio mínimoque garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		✓			
8	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.		✓			
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		✓			
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.		✓			
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	15	PORCENTAJE %	93.75%.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	29 de octubre 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	✓ 1	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	✓ 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 0	1	NA	NO	
6	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	X	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66%

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.	0	✓	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	4	PORCENTAJE %	100%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	29 de octubre 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 ✓ 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.	0 ✓ 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	6	PORCENTAJE %	100%.

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.	0 ✓ 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.	0 ✓ NA NO	

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.	0 ✓ 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	2	PORCENTAJE %	50%.

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	29 de octubre 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
		0	1	NA	NO	
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.		✓			
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	3	PORCENTAJE %	100%.

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

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
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.		✓			

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

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%.

10. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	1	NA	NO	
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)				✓	
2	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)				✓	
3	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos yllevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)				✓	
4	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.				✓	
5	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo con la normatividad vigente.				✓	
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.				✓	

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
		0	1	NA	NO	
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.	✓				