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	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:	12:56 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

Solicitar certificado potabilización del agua.

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
36572956	REBECA DURAN PACHECO	PROMOTORA	REBECA DURAN

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Mailen Cuema O	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	28 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- La Palmita.				
Dirección				**Teléfono:**	314872
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Luz Marina Royero			**Cargo:**	Promotor social
Nombre de quien realiza la visita:	Marlen Cuema 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 %

202

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	28 de 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	X	NA	NO	
2	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	0	✓	NA	NO	
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C.	0	✓	NA	NO	
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.	0	✓	NA	NO	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%.

3. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	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	28 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.		✓			
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	28 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 Interventoria N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	28 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 dia 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:	1:05 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

Solicitar certificado de potabilización del agua ante el ente correspondiente.

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	28 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
49746268	Luz Clarena Reyes Avila	Promotora	

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599561	Mayleno.	Supervisor	Mayleno.

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	25 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 - Toscano (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:**	Promotor Social
Nombre de quien realiza la visita:	Maiten Guana 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 dia de preparación.		✓			
7	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor cumple con el espacio mínimoque garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		✓			
8	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.		✓			
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		✓			
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.	✗				
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
Interventorías y Consultorías del Caribe S.A.S.

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

FECHA DE VISITA	25 de 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.	1	
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.	1	
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C.	1	
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.	1	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1	

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.	1	
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.	1	
3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
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.	1	
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
1	Los ciclos de menú y listas de intercambio se encuentran debidamente publicados.	1	
2	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
3	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo con el ciclo de menú establecido	1	
4	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	1	

TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

209

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	25 de 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 Interventoria N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	25 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 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	25 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	1 ✓	NA	ND	
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	1 ✓	NA	ND	
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	ND	
5	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	1 ✓	NA	ND	

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60 Y.

12. SALUD OCUPACIONAL

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	0	1 ✓	NA	ND	
2	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	1 ✓	NA	ND	

TOTAL, SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 Y.

RESULTADO DE LA VISITA

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

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	25 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
1064107128	Milagros Bonilla V.	Promotora S.	

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Maiten Garcia 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	24 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 - Comuneros.				
Dirección	Diag. 6 # 10a-26			**Teléfono:**	3148050741
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Hilda Epalza			**Cargo:**	Promotor Social
Nombre de quien realiza la visita:	Maiten Cuara 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.	X				
10	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.		✓			
11	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		✓			
12	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior están provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.		✓			
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	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	24 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.	✓	
2	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	✓	
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C.	✓	
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.	✓	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	✓	

TOTAL, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

3. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	✓	
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
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	24 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.	✓	
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
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
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	solicitar certificado potabilización del agua.
4	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	X	

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	24 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
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
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
1	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	X	
2	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	X	
3	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos yllevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	X	
4	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	X	
5	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo con la normatividad vigente.	X	
6	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuadocomo estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.	X	

TOTAL, CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

PUNTAJE ESPERADO PUNTAJE OBTENIDO PORCENTAJE %

11. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA		INTERCON Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S.	
Formato Unificado de Visita al Servicio de Alimentación al programa de Adulto Mayor - Contrato de Interventoría N° 187 - 2024			
FECHA DE VISITA	24 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.	✓	
3	El equipo y menaje con que cuenta el centro día o centro de protección es suficiente para laatención de la totalidad de los beneficiarios.	✓	
4	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	X	
5	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	✓	

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.	✓	
2	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	✓	

TOTAL, SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO 2 PUNTAJE OBTENIDO 2 PORCENTAJE % 100%.

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio: 9:00 **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	24 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
32723018	Hilda Espitia H	Promotora	Hilda E.

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Nailen Cuera	Supervisor	Nailen C.

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

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

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

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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
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	23 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 – 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:	Mailen 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
1	El comedor está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	✓	NA	NO	
2	El comedor cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	✓	NA	NO	
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección.	0	✓	NA	NO	
4	El área de distribución cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	0	✓	NA	NO	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	✓	NA	NO	
6	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un dia de preparación.	0	✓	NA	NO	
7	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor cumple con el espacio mínimoque garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	✓	NA	NO	
8	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	✓	NA	NO	
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	X	1	NA	NO	
10	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	✓	NA	NO	
11	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	✓	NA	NO	
12	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior están provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	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	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	23 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	Nevera dañada.
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	23 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.		✓			
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				Solicitar certificado potabilidad del agua.
4	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	X				

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	23 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	23 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:	9:00	Hora Terminación:	12:53 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

La nevera necesita reparación.
Instalaciones electricos expuestas en el area de preparación.
Lamparas danadas.

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	23 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
36 572 956	REMECA DURAN PACHECO	PROMOTORA	REMECA DURAN

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

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

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

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

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

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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	22 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 - 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 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	22 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.	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	✓	NA	NO	
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C.	0	✓	NA	NO	
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.	0	✓	NA	NO	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%

3. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	0	✓	NA	NO	
2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	0	✓	NA	NO	
3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	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.	✓	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	22 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.		✓			
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	22 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
1	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporalde residuos sólidos.	0 ✓ NA NO	
2	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos,se llevan registros de las actividades.	0 ✓ NA NO	
3	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0 ✓ NA NO	

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

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

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

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

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

TOTAL, CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

11. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	22 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.	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:	9:00 am	Hora Terminación:	1:10 PM		
PUNTAJE ESPERADO:	57	PUNTAJE OBTENIDO:	46	PORCENTAJE %:	80.7%

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	22 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
49746268	Luz Clarena Torres Ayala	Promotora	

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Mailen Cuello B.	Supervisor	

Sistema de Atención al Ciudadano
Interventorias & 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	21 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 - BOQUERON.				
Dirección				**Teléfono:**	3202090927
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Karina Ospino			**Cargo:**	Promotor Social
Nombre de quien realiza la visita:	Maiten Gucini 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	21 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.	X	1	NA	NO	Bocar estibas.
2	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	0	✓	NA	NO	
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C.	0	✓	NA	NO	
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.	0	✓	NA	NO	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%.

3. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	0	✓	NA	NO	
2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	0	✓	NA	NO	
3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	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.	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	21 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 Y.

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 Y.

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 Y.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	21 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	21 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:	9:10 am	Hora Terminación:	1:06 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

Se necesitan estibas para hacer un almacenamiento ordenado de insumos y materias primas.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	21 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
1007364719	Karima OSPINO Ramos	Promotora Social	Karima OSPINO

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Marlen Cuello B	Supervisor	Marlen C.

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

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

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

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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
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	18 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:**	3146397023
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Patricia García			**Cargo:**	Promotor Social
Nombre de quien realiza la visita:	Mailen Cueira Bolaños			**Cargo:**	Supervisor de Campo
Visita Verificación de ETA:		**Componente:**	TÉCNICO	**Visita SPQR:**	

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

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	18 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	18 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	Solicitar certificado potabilización del agua.
4	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	X 1 NA NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	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	18 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
1	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporalde residuos sólidos.	0	✓	NA	NO	
2	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos,se llevan registros de las actividades.	0	✓	NA	NO	
3	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	✓	NA	NO	

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

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%.

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

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

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

TOTAL, CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

11. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
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	18 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:	9:00 am	Hora Terminación:	1:10 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

Solicitar ante el ente encargado certificado de potabilitación del agua.

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	18 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
1064118868	Patricia Garcia	promotora	Patricia G.

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

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

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

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

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

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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	16 de 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 - la palmita				
Dirección				**Teléfono:**	
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	3148726897
Nombre de quien atiende la visita:	luz Clarena Royero			**Cargo:**	Promotor social
Nombre de quien realiza la visita:	Maiten Lucia 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 Interventoria N° 187 - 2024

FECHA DE VISITA	16 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.	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	✓	NA	NO	
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C.	0	✓	NA	NO	
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.	0	✓	NA	NO	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%.

3. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	0	✓	NA	NO	
2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	0	✓	NA	NO	
3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	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.	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	16 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.		✓			
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	16 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	16 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.	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:	8:40 am	Hora Terminación:	10:35 am		
PUNTAJE ESPERADO:	57	**PUNTAJE OBTENIDO:**	46	**PORCENTAJE %:**	80.70%
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	16 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
49746268	Luz clarene Potosi Avila	Promotora	

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Mailen Baena 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

246

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	16 de 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 - Toscano (principal)				
Dirección	calle 3 # 9-129			**Teléfono:**	3216794581
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Milagros Bonilla			**Cargo:**	promotor social
Nombre de quien realiza la visita:	Mailen 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
		0	1	NA	NO	
1	El comedor está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	✓	NA	NO	
2	El comedor cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	✓	NA	NO	
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección.	0	✓	NA	NO	
4	El área de distribución cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	0	✓	NA	NO	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	✓	NA	NO	
6	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	✓	NA	NO	
7	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor cumple con el espacio mínimoque garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	✓	NA	NO	
8	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	✓	NA	NO	
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	✓	NA	NO	
10	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	✓	NA	NO	
11	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	✓	NA	NO	
12	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior están provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	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%

250

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	16 de 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	✓	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	16 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.		✓			
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	16 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	16 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).	0 X	1	NA	NO	
5	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	✓ 1	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:	10:55am	Hora Terminación:	1:00pm		
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	16 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	Promotora Social	

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Mailen Guerra 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	15 de octubre de 2025	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:**	3148050791
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Hilda Epalza			**Cargo:**	Promotor social
Nombre de quien realiza la visita:	Mailen Cuenca 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.	X				
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación,área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección.		✓			
4	El área de distribución cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.		✓			
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		✓			
6	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		✓			
7	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor cumple con el espacio mínimoque garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		✓			
8	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.		✓			
9	Las lámparas o iluminación se encuentran funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	X				
10	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.		✓			
11	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		✓			
12	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior están provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.		✓			
13	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		✓			
14	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.		✓			
15	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura ubicados en las instalaciones.	X				
16	Existe plena identificación de los distintos lugares a través de una clara señalización al interior del centro día.		✓			

TOTAL, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	81.25%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	15 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	✓	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	15 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.		✓			
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	15 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	15 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.		✓	NA	ND	
3	El equipo y menaje con que cuenta el centro día o centro de protección es suficiente para laatención de la totalidad de los beneficiarios.		✓	NA	ND	
4	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	X		NA	ND	
5	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.		✓	NA	ND	

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.		✓	NA	ND	
2	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.		✓	NA	ND	

TOTAL, SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%.

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	8:50 am	Hora Terminación:	1:05 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	15 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
32723018	Zelda Epalza Morelo	Promotora	Hº Cola C.

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Mailen Cuema B	Supervisor de campo	Mailen B.

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

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

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

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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
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	11 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 febero.				
Dirección				**Teléfono:**	3146397023
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Patricia García			**Cargo:**	Promotor Social
Nombre de quien realiza la visita:	Mailen Guerra B			**Cargo:**	Supervisor.
Visita Verificación de ETA:		**Componente:**	TÉCNICO	**Visita SPQR:**	

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

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	11 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
		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.		✓			
2	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.		✓			
3	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C.	X				
5	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C.		✓			
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.		✓			

TOTAL, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%

3. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
		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	11 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	11 de octubre	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	11 de octubre	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	4	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:	1:05 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	11 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
1064118868	Patricia Garcia Ortiz	promotora	Patricia G.

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065597861	Hailen Guerra B.	Supervisor	Hailen G.

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

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

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

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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
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	10 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 - Toscano				
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:**	Promotor Social
Nombre de quien realiza la visita:	Maileh Ocampo 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 %	93.8%

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	10 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 ✓ 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	10 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).	✗	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.	✗	1	NA	NO	
4	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	✗	1	NA	NO	

TOTAL, CONDICIONES DE SANEAMIENTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	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	10 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	10 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	10 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	promotoras	

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1065599861	Maiten Gomez	Supervisor	

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

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

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

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

ACTAS DE VISITAS SOCIALES

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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	Viernes 03 del 11 de 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis Años Dorados Toscano.				
Dirección				**Teléfono:**	3246744597
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Milagros Bonilla			**Cargo:**	Promotora social
Nombre de quien realiza la visita:	Diana Carolina Dona			**Cargo:**	Profesional social.
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

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

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	92 %

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	08-11-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:38	Hora Terminación:	12:10	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:	13	PUNTAJE OBTENIDO:	12	PORCENTAJE %:	92 %

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

Al realizara la visita en el Centro de Vida Primavera Toscano encontramos a la Promotora Milagros Bonilla realizando la toma de huella (asistencia) algunos de los adultos en sus actividades de rutina como lo son los juegos de mesa, otros realizando grupos de oración liderado por un adulto del mismo centro, otros de los adultos realizando actividades manuales.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1064107129	Milagros Bonilla Rojas	Promotora social	Milagros Bon R.

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606945	Diana Carolina Dena	Profesional social	Diana Dena.

Sistema de Atención al Ciudadano
Fundación Nueva Vida

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3107848397
Email: interventoriapaeagustincodazzi@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de Agustín Codazzi

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 51 25 | (+ 57) (5) 576 57 33
Carrera 16 # 17 - 02 Agustín Codazzi
Email: alcaldia@agustincodazzi-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	Jueves 07 del 11 del 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis Años Dorados La Palmita.				
Dirección				**Teléfono:**	3145726817
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Luz Clarena Pastro			**Cargo:**	Promotora social
Nombre de quien realiza la visita:	Dana Carolina Daza			**Cargo:**	Profesional Social
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cuenta con una base de datos de los adultos mayores beneficiarios del programa.	0 ✓ NA NO	
2	Se cuenta con el archivo debidamente organizado de cada una de las fichas de caracterización o inscripción al programa, copia de documento de identidad, copia del SISBÉN IV y copia de la consulta en la plataforma ADRES para cada beneficiario inscrito.	0 ✓ NA NO	Los archivos reposan en el Centro de Vida Principal.
3	Los beneficiarios inscritos cumplen con los requisitos mínimos para pertenecer al programa de acuerdo con los lineamientos establecidos en el documento metodológico y estudios previos del proceso.	0 ✓ NA NO	Los archivos reposan en el Centro de Vida Principal.
4	El listado de adultos mayores pertenecientes al centro día o centro de residencia se encuentra debidamente publicado en cartelera en un lugar visible.	✓ 1 NA NO	
5	El cronograma de actividades definido se encuentra debidamente publicado en cartelera a la vista de todos, de igual forma, los registros fotográficos de actividades realizadas con anterioridad en el sitio.	✓ 1 NA NO	
6	Los adultos mayores beneficiarios en cada centro día o de residencia corresponden a los mismos relacionados en el listado publicado.	0 ✓ NA NO	
7	En caso de no coincidir los datos de un beneficiario atendido con los relacionados en el listado, existe un formato de novedad donde se indique la fecha de ingreso y en reemplazo de quién accedió al programa, asimismo debe ir acompañado de la ficha de inscripción y demás documentos soporte.	0 ✓ NA NO	
8	Se evidencia la asistencia de los adultos mayores a través de la firma o huella del beneficiario en la planilla de control diario de asistencia.	0 ✓ NA NO	
9	Se activa la ruta institucional en caso de vulneración de derechos de los adultos mayores.	0 ✓ NA NO	
10	Se facilita y garantiza la movilidad del personal administrativo y de los beneficiarios a través del suministro de transporte.	0 1 ✓ NO	
11	Se adelantan actividades inmersas en los Ejes 1: envejecimiento saludable, atención integral en salud, inclusión social y participación ciudadana; vida libre de violencia y educación, formación e investigación.	0 ✓ NA NO	
12	Se adelantan actividades inmersas en el Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores.	0 ✓ NA NO	
13	Se atienden eventos derivados del fallecimiento de beneficiarios a través de la destinación de recursos del Plan Exequial contemplado en el Eje. 7.	0 1 NA ✓	
14	El personal psicosocial levanta actas como producto del desarrollo de actividades contempladas en el proyecto, las cuales van acompañadas de evidencias fotográficas y firmadas por los veedores del centro día.	0 ✓ NA NO	

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	83%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
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 - 11 - 2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:14 Am	Hora Terminación:	12:28	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:	12	PUNTAJE OBTENIDO:	10	PORCENTAJE %:	93%

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

Al realizar la visita observamos a los adultos que han llegado hasta el momento ya que llegan un poco tarde porque algunos tienen deberes en sus hogares y prefieren llegar cuando han realizado cada uno de ellos. Seguido a esto los adultos que van llegando van organizandose para realizar actividades rutinarias como lo son los juegos de mesa (dominó) para su entretenimiento.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49746268	Luz Elena Royero	Promotora	

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606945	Diana Carolina Peña	Profesional social	Diana Peña.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	Miercoles 06 del 11 del 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	MIS AÑOS Dorados La Victoria.				
Dirección				**Teléfono:**	3105764992
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Rebeca Doran Pacheco			**Cargo:**	Promotora Social
Nombre de quien realiza la visita:	Dora Carolina Daza			**Cargo:**	Profesional Social
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cuenta con una base de datos de los adultos mayores beneficiarios del programa.	0 ✓ NA NO	
2	Se cuenta con el archivo debidamente organizado de cada una de las fichas de caracterización o inscripción al programa, copia de documento de identidad, copia del SISBÉN IV y copia de la consulta en la plataforma ADRES para cada beneficiario inscrito.	0 ✓ NA NO	Los archivos reposan en el Centro de Vida Principal.
3	Los beneficiarios inscritos cumplen con los requisitos mínimos para pertenecer al programa de acuerdo con los lineamientos establecidos en el documento metodológico y estudios previos del proceso.	0 ✓ NA NO	Los archivos reposan en el Centro de Vida Principal.
4	El listado de adultos mayores pertenecientes al centro día o centro de residencia se encuentra debidamente publicado en cartelera en un lugar visible.	0 ✓ NA NO	
5	El cronograma de actividades definido se encuentra debidamente publicado en cartelera a la vista de todos, de igual forma, los registros fotográficos de actividades realizadas con anterioridad en el sitio.	✓ 1 NA NO	
6	Los adultos mayores beneficiarios en cada centro día o de residencia corresponden a los mismos relacionados en el listado publicado.	0 ✓ NA NO	
7	En caso de no coincidir los datos de un beneficiario atendido con los relacionados en el listado, existe un formato de novedad donde se indique la fecha de ingreso y en reemplazo de quién accedió al programa, asimismo debe ir acompañado de la ficha de inscripción y demás documentos soporte.	0 ✓ NA NO	
8	Se evidencia la asistencia de los adultos mayores a través de la firma o huella del beneficiario en la planilla de control diario de asistencia.	0 ✓ NA NO	
9	Se activa la ruta institucional en caso de vulneración de derechos de los adultos mayores.	0 ✓ NA NO	
10	Se facilita y garantiza la movilidad del personal administrativo y de los beneficiarios a través del suministro de transporte.	0 1 NA ✓ NO	
11	Se adelantan actividades inmersas en los Ejes 1: envejecimiento saludable, atención integral en salud, inclusión social y participación ciudadana; vida libre de violencia y educación, formación e investigación.	0 ✓ NA NO	
12	Se adelantan actividades inmersas en el Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores.	0 ✓ NA NO	
13	Se atienden eventos derivados del fallecimiento de beneficiarios a través de la destinación de recursos del Plan Exequial contemplado en el Eje. 7.	0 1 NA ✓	
14	El personal psicosocial levanta actas como producto del desarrollo de actividades contempladas en el proyecto, las cuales van acompañadas de evidencias fotográficas y firmadas por los veedores del centro día.	0 ✓ NA NO	

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	91%

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	06-11-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:18 Am	Hora Terminación:	12:20	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:		PUNTAJE OBTENIDO:		PORCENTAJE %:	

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

En la visita realizada encontramos a los adultos compartiendo por medio de juego de mesa (dominó) y charlando, también realizando manualidades el cual la encargada de asignarles todo es la promotora encargada el Centro de Vida Rebeca Duran

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
36572956	REBECA DURAN PACHECO	PROMOTORA.	REBECA DURAN

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606945	Diana Carolina Daza	Profesional social	Diana Daza

Sistema de Atención al Ciudadano
Fundación Nueva Vida

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3107848397
Email: interventoriapaeagustincodazzi@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de Agustín Codazzi

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 51 25 | (+ 57) (5) 576 57 33
Carrera 16 # 17 - 02 Agustín Codazzi
Email: alcaldia@agustincodazzi-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	Martes 05 del 11 del 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis Años Dorados Las Conuteras				
Dirección				**Teléfono:**	3148058741
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Hilda Espitia			**Cargo:**	Promotora Social.
Nombre de quien realiza la visita:	Diana Carolina Dana			**Cargo:**	Profesional Social
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cuenta con una base de datos de los adultos mayores beneficiarios del programa.	0 ✓ NA NO	
2	Se cuenta con el archivo debidamente organizado de cada una de las fichas de caracterización o inscripción al programa, copia de documento de identidad, copia del SISBÉN IV y copia de la consulta en la plataforma ADRES para cada beneficiario inscrito.	0 ✓ NA NO	Los archivos reposan en el centro de vida Principal
3	Los beneficiarios inscritos cumplen con los requisitos mínimos para pertenecer al programa de acuerdo con los lineamientos establecidos en el documento metodológico y estudios previos del proceso.	0 ✓ NA NO	Los archivos reposan en el centro de vida Principal.
4	El listado de adultos mayores pertenecientes al centro día o centro de residencia se encuentra debidamente publicado en cartelera en un lugar visible.	0 ✓ NA NO	
5	El cronograma de actividades definido se encuentra debidamente publicado en cartelera a la vista de todos, de igual forma, los registros fotográficos de actividades realizadas con anterioridad en el sitio.	✓ 1 NA NO	
6	Los adultos mayores beneficiarios en cada centro día o de residencia corresponden a los mismos relacionados en el listado publicado.	0 ✓ NA NO	
7	En caso de no coincidir los datos de un beneficiario atendido con los relacionados en el listado, existe un formato de novedad donde se indique la fecha de ingreso y en reemplazo de quién accedió al programa, asimismo debe ir acompañado de la ficha de inscripción y demás documentos soporte.	0 ✓ NA NO	
8	Se evidencia la asistencia de los adultos mayores a través de la firma o huella del beneficiario en la planilla de control diario de asistencia.	0 ✓ NA NO	
9	Se activa la ruta institucional en caso de vulneración de derechos de los adultos mayores.	0 ✓ NA MD	
10	Se facilita y garantiza la movilidad del personal administrativo y de los beneficiarios a través del suministro de transporte.	0 ✓ NA NO	
11	Se adelantan actividades inmersas en los Ejes 1: envejecimiento saludable, atención integral en salud, inclusión social y participación ciudadana; vida libre de violencia y educación, formación e investigación.	0 ✓ NA NO	
12	Se adelantan actividades inmersas en el Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores.	0 ✓ NA MD	
13	Se atienden eventos derivados del fallecimiento de beneficiarios a través de la destinación de recursos del Plan Exequial contemplado en el Eje. 7.	0 1 NA ✓	
14	El personal psicosocial levanta actas como producto del desarrollo de actividades contempladas en el proyecto, las cuales van acompañadas de evidencias fotográficas y firmadas por los veedores del centro día.	0 ✓ NA NO	

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	92%

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	05-11-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	10:20 Am	Hora Terminación:	12:41	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:	13	PUNTAJE OBTENIDO:	12	PORCENTAJE %:	92%

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

Al realizar la visita en el centro de Vida los Comuneros observamos a los adultos realizando actividades de rutina como son los juegos de mesa (dominó) tuvimos la oportunidad de compartir con algunos de los adultos por medio de charla para tener conocimiento sobre su proceso en el programa, el cual su respuesta fue apertura ya que nos comunican que estan contentos con el proceso y las actividades que tienen pelicas ya que disfrutan de cada una de ellas.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
32723018	H°Cdo Espitia	promotor	H°Cdo E.

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606945	Diana Carolina Pena	Profesional Social	Diana Pena.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	Martes 05 del 11 del 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis Años Dorados 17 de Febrero.				
Dirección				**Teléfono:**	3113738061
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Adela Pajaro Garcia			**Cargo:**	Promotora social.
Nombre de quien realiza la visita:	Dana Carolina Ortiz			**Cargo:**	Profesional social
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

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

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	84 %

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	05-11-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	8:18 Am	Hora Terminación:	10:17 Am	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:	13	PUNTAJE OBTENIDO:	11	PORCENTAJE %:	84 %

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

Al realizar la visita observamos a los adultos en sus actividades diarias como lo son los juegos de mesa (domino) todo con mucha normalidad. charlamos con algunos de los adultos y dicen ser el Proceso en todo el trayecto del Programa hasta el momento ha sido muy satisfactorio, las actividades que les han programado algunos de los encargados les han servido para mejora muchas cosas tanto en su vida Personal como en su vida física.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1064111313	Adelu Beatriz Pajaro G.	promotora	

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606945	Diana Carolina Peña	Profesional Social	Diana Peña.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	Viernes 01 del 11 del 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis Años Dorados Bosqueron				
Dirección				**Teléfono:**	3202090927
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Karina Espino Ramos			**Cargo:**	Promotora social
Nombre de quien realiza la visita:	Dana Carolina Dena			**Cargo:**	Profesional social
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cuenta con una base de datos de los adultos mayores beneficiarios del programa.	0 ✓ NA NO	
2	Se cuenta con el archivo debidamente organizado de cada una de las fichas de caracterización o inscripción al programa, copia de documento de identidad, copia del SISBÉN IV y copia de la consulta en la plataforma ADRES para cada beneficiario inscrito.	0 ✓ NA NO	Los archivos reposan en el centro de vida Principal
3	Los beneficiarios inscritos cumplen con los requisitos mínimos para pertenecer al programa de acuerdo con los lineamientos establecidos en el documento metodológico y estudios previos del proceso.	0 ✓ NA NO	Los archivos reposan en el centro de vida Principal.
4	El listado de adultos mayores pertenecientes al centro día o centro de residencia se encuentra debidamente publicado en cartelera en un lugar visible.	0 ✓ NA NO	
5	El cronograma de actividades definido se encuentra debidamente publicado en cartelera a la vista de todos, de igual forma, los registros fotográficos de actividades realizadas con anterioridad en el sitio.	✓ 1 NA NO	
6	Los adultos mayores beneficiarios en cada centro día o de residencia corresponden a los mismos relacionados en el listado publicado.	0 ✓ NA NO	
7	En caso de no coincidir los datos de un beneficiario atendido con los relacionados en el listado existe un formato de novedad donde se indique la fecha de ingreso y en reemplazo de quién accedió al programa, asimismo debe ir acompañado de la ficha de inscripción y demás documentos soporte.	0 ✓ NA NO	
8	Se evidencia la asistencia de los adultos mayores a través de la firma o huella del beneficiario en la planilla de control diario de asistencia.	0 ✓ NA NO	
9	Se activa la ruta institucional en caso de vulneración de derechos de los adultos mayores.	0 ✓ NA NO	
10	Se facilita y garantiza la movilidad del personal administrativo y de los beneficiarios a través del suministro de transporte.	0 1 NA ✓ NO	
11	Se adelantan actividades inmersas en los Ejes 1: envejecimiento saludable, atención integral en salud, inclusión social y participación ciudadana; vida libre de violencia y educación, formación e investigación.	0 ✓ NA NO	
12	Se adelantan actividades inmersas en el Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores.	0 ✓ NA NO	
13	Se atienden eventos derivados del fallecimiento de beneficiarios a través de la destinación de recursos del Plan Exequial contemplado en el Eje. 7.	0 1 NA ✓	
14	El personal psicosocial levanta actas como producto del desarrollo de actividades contempladas en el proyecto, las cuales van acompañadas de evidencias fotográficas y firmadas por los veedores del centro día.	0 ✓ NA NO	

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	91%.

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	01-11-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:48 AM	Hora Terminación:	12:18	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:	12	PUNTAJE OBTENIDO:	11	PORCENTAJE %:	91 %

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

Al realizar la visita observamos a los adultos realizando actividades de rutina como lo son los juegos de mesa (dominó). nos acercamos a ellos para recojer información sobre su proceso en el Centro de vida y dicen que se sienten muy felices con todo lo obtenido y el nuevo punto que aunque siempre me lo dicen dan las gracias porque para ellos es mucho mas comodo y les da mas tranquilidad

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1007364719	Karima Ospino Ramos	Promotora Social	Karima OSPINO

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
41606945	Diana Carolina Daza	Profesional Social	Diana Daza.

Sistema de Atención al Ciudadano
Fundación Nueva Vida

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3107848397
Email: interventoriapaeagustincodazzi@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de Agustín Codazzi

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 51 25 | (+ 57) (5) 576 57 33
Carrera 16 # 17 - 02 Agustín Codazzi
Email: alcaldia@agustincodazzi-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	Jueves 31 de Octubre del 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis Años Dorados Tairano				
Dirección	Calle 3 #9 - 129			**Teléfono:**	3216744597
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Milagros Bonilla.			**Cargo:**	Promotora social.
Nombre de quien realiza la visita:	Dana Carolina Pena			**Cargo:**	Profesional social
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cuenta con una base de datos de los adultos mayores beneficiarios del programa.	1	
2	Se cuenta con el archivo debidamente organizado de cada una de las fichas de caracterización o inscripción al programa, copia de documento de identidad, copia del SISBÉN IV y copia de la consulta en la plataforma ADRES para cada beneficiario inscrito.	1	
3	Los beneficiarios inscritos cumplen con los requisitos mínimos para pertenecer al programa de acuerdo con los lineamientos establecidos en el documento metodológico y estudios previos del proceso.	1	
4	El listado de adultos mayores pertenecientes al centro día o centro de residencia se encuentra debidamente publicado en cartelera en un lugar visible.	1	
5	El cronograma de actividades definido se encuentra debidamente publicado en cartelera a la vista de todos, de igual forma, los registros fotográficos de actividades realizadas con anterioridad en el sitio.	0	
6	Los adultos mayores beneficiarios en cada centro día o de residencia corresponden a los mismos relacionados en el listado publicado.	1	
7	En caso de no coincidir los datos de un beneficiario atendido con los relacionados en el listado, existe un formato de novedad donde se indique la fecha de ingreso y en reemplazo de quién accedió al programa, asimismo debe ir acompañado de la ficha de inscripción y demás documentos soporte.	1	
8	Se evidencia la asistencia de los adultos mayores a través de la firma o huella del beneficiario en la planilla de control diario de asistencia.	1	
9	Se activa la ruta institucional en caso de vulneración de derechos de los adultos mayores.	1	
10	Se facilita y garantiza la movilidad del personal administrativo y de los beneficiarios a través del suministro de transporte.	1	
11	Se adelantan actividades inmersas en los Ejes 1: envejecimiento saludable, atención integral en salud, inclusión social y participación ciudadana; vida libre de violencia y educación, formación e investigación.	1	
12	Se adelantan actividades inmersas en el Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores.	1	
13	Se atienden eventos derivados del fallecimiento de beneficiarios a través de la destinación de recursos del Plan Exequial contemplado en el Eje. 7.	NO	
14	El personal psicosocial levanta actas como producto del desarrollo de actividades contempladas en el proyecto, las cuales van acompañadas de evidencias fotográficas y firmadas por los veedores del centro día.	1	

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	92%

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 - 10 - 2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:40	Hora Terminación:	12:31	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:	13	PUNTAJE OBTENIDO:	12	PORCENTAJE %:	92%

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

Al realizar la visita en el centro de vida Principal encontramos a la promotora encargada Milagros Bonilla realizando la socialización de las elecciones de cabildo para lograr un mejor desarrollo el día de la actividad. Al terminal la socialización logramos observar a los adultos organizarse en sus puestos para el desarrollo de las actividades diarias.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1064107129	Milagros Bonilla R.	Promotora Ss.	

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606945	Diana Carolina Pena	Profesional Social	Diana Pena.

Sistema de Atención al Ciudadano
Fundación Nueva Vida

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3107848397
Email: interventoriapaeagustincodazzi@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de Agustín Codazzi

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 51 25 | (+ 57) (5) 576 57 33
Carrera 16 # 17 - 02 Agustín Codazzi
Email: alcaldia@agustincodazzi-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	Miercoles 30 de 10 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 El 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:**	Promotora Social.
Nombre de quien realiza la visita:	Diana Carolina Daza			**Cargo:**	Profesional Social.
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cuenta con una base de datos de los adultos mayores beneficiarios del programa.	0 ✓ NA NO	
2	Se cuenta con el archivo debidamente organizado de cada una de las fichas de caracterización o inscripción al programa, copia de documento de identidad, copia del SISBÉN IV y copia de la consulta en la plataforma ADRES para cada beneficiario inscrito.	0 ✓ NA NO	Los archivos reposan en el centro de vida Principal.
3	Los beneficiarios inscritos cumplen con los requisitos mínimos para pertenecer al programa de acuerdo con los lineamientos establecidos en el documento metodológico y estudios previos del proceso.	0 ✓ NA NO	Los archivos reposan en el centro de vida Principal.
4	El listado de adultos mayores pertenecientes al centro día o centro de residencia se encuentra debidamente publicado en cartelera en un lugar visible.	✓ 1 NA NO	
5	El cronograma de actividades definido se encuentra debidamente publicado en cartelera a la vista de todos, de igual forma, los registros fotográficos de actividades realizadas con anterioridad en el sitio.	✓ 1 NA NO	
6	Los adultos mayores beneficiarios en cada centro día o de residencia corresponden a los mismos relacionados en el listado publicado.	0 ✓ NA NO	
7	En caso de no coincidir los datos de un beneficiario atendido con los relacionados en el listado, existe un formato de novedad donde se indique la fecha de ingreso y en reemplazo de quién accedió al programa, asimismo debe ir acompañado de la ficha de inscripción y demás documentos soporte.	0 ✓ NA NO	
8	Se evidencia la asistencia de los adultos mayores a través de la firma o huella del beneficiario en la planilla de control diario de asistencia.	0 ✓ NA NO	
9	Se activa la ruta institucional en caso de vulneración de derechos de los adultos mayores.	0 ✓ NA NO	
10	Se facilita y garantiza la movilidad del personal administrativo y de los beneficiarios a través del suministro de transporte.	0 ✓ NA NO	
11	Se adelantan actividades inmersas en los Ejes 1: envejecimiento saludable, atención integral en salud, inclusión social y participación ciudadana; vida libre de violencia y educación, formación e investigación.	0 ✓ NA NO	
12	Se adelantan actividades inmersas en el Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores.	0 ✓ NA NO	
13	Se atienden eventos derivados del fallecimiento de beneficiarios a través de la destinación de recursos del Plan Exequial contemplado en el Eje. 7.	0 1 NA ✓	
14	El personal psicosocial levanta actas como producto del desarrollo de actividades contempladas en el proyecto, las cuales van acompañadas de evidencias fotográficas y firmadas por los veedores del centro día.	0 ✓ NA NO	

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	84 %

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	30-10-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:40 Am	Hora Terminación:	10:35 Am	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:	13	PUNTAJE OBTENIDO:	11	PORCENTAJE %:	84%

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

Al llegar al centro de Vida 17 de Febrero encontramos a los Profesionales encargados de las actividades realizando la socialización de la votación de cabildos para poder tener una mejor actividad y guiarlos de la mejor forma posible dandoles una charla y explicandoles bien sobre el Proceso que se debe llevar, algunos de ellos al terminar la charla siguieron con sus actividades de rutina, juegos de mesa (dominó) y el encargado de los Medicos José García con otra actividad de relajacion.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1064111313	Adela Beatriz pajaro G.	promotora	

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
44006945	Diana Carolina Daza	Profesional	Diana Daza

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	Miercoles 30 del 10 del 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Dia o Centro de Protección	Mis Años Dorados Los Comuneros.				
Dirección	Dg 10 # 04-26-			**Teléfono:**	3148050741
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Hilda Espitia Mordo			**Cargo:**	Promotora Social.
Nombre de quien realiza la visita:	Diana Carolina Dona			**Cargo:**	Profesional Social.
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cuenta con una base de datos de los adultos mayores beneficiarios del programa.	0 ✓ NA NO	
2	Se cuenta con el archivo debidamente organizado de cada una de las fichas de caracterización o inscripción al programa, copia de documento de identidad, copia del SISBÉN IV y copia de la consulta en la plataforma ADRES para cada beneficiario inscrito.	0 ✓ NA NO	Los archivos reposan en el centro de Vida Principal.
3	Los beneficiarios inscritos cumplen con los requisitos mínimos para pertenecer al programa de acuerdo con los lineamientos establecidos en el documento metodológico y estudios previos del proceso.	0 ✓ NA NO	Los archivos reposan en el centro de Vida Principal.
4	El listado de adultos mayores pertenecientes al centro día o centro de residencia se encuentra debidamente publicado en cartelera en un lugar visible.	0 ✓ NA NO	
5	El cronograma de actividades definido se encuentra debidamente publicado en cartelera a la vista de todos, de igual forma, los registros fotográficos de actividades realizadas con anterioridad en el sitio.	✓ 0 1 NA NO	
6	Los adultos mayores beneficiarios en cada centro día o de residencia corresponden a los mismos relacionados en el listado publicado.	0 ✓ NA NO	
7	En caso de no coincidir los datos de un beneficiario atendido con los relacionados en el listado, existe un formato de novedad donde se indique la fecha de ingreso y en reemplazo de quién accedió al programa, asimismo debe ir acompañado de la ficha de inscripción y demás documentos soporte.	0 ✓ NA NO	
8	Se evidencia la asistencia de los adultos mayores a través de la firma o huella del beneficiario en la planilla de control diario de asistencia.	0 ✓ NA NO	
9	Se activa la ruta institucional en caso de vulneración de derechos de los adultos mayores.	0 ✓ NA NO	
10	Se facilita y garantiza la movilidad del personal administrativo y de los beneficiarios a través del suministro de transporte.	0 ✓ NA NO	
11	Se adelantan actividades inmersas en los Ejes 1: envejecimiento saludable, atención integral en salud, inclusión social y participación ciudadana; vida libre de violencia y educación, formación e investigación.	0 ✓ NA NO	
12	Se adelantan actividades inmersas en el Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores.	0 ✓ NA NO	
13	Se atienden eventos derivados del fallecimiento de beneficiarios a través de la destinación de recursos del Plan Exequial contemplado en el Eje. 7.	0 1 NA ✓	
14	El personal psicosocial levanta actas como producto del desarrollo de actividades contempladas en el proyecto, las cuales van acompañadas de evidencias fotográficas y firmadas por los veedores del centro día.	0 ✓ NA NO	

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	92%

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	30-10-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	10:40	Hora Terminación:	12:38	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:	13	PUNTAJE OBTENIDO:	12	PORCENTAJE %:	92%

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

Al llegar al centro de vida los compañeros encontramos a los adultos realizando sus actividades de rutina como lo son los juegos de mesa (dominó) algunos de ellos compartiendo por medio de charla los cuales nos acercamos para tener conocimiento sobre el proceso nos cuentan que se sienten contentos con todas las actividades ejecutadas y todo lo que lleva el momento se ha ido desarrollando en el Programa.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
32723018	Hilda Espitia Morelo	promotora	Hilda E.

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606945	Diana Carolina Pena	Profesional social	Diana Pena.

Sistema de Atención al Ciudadano
Fundación Nueva Vida

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3107848397
Email: interventoriapaeagustincodazzi@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de Agustín Codazzi

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 51 25 | (+ 57) (5) 576 57 33
Carrera 16 # 17 - 02 Agustín Codazzi
Email: alcaldia@agustincodazzi-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
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	Marts 29 del 10 del 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis Años Dorados La Victoria.				
Dirección	Barrio Centro.			**Teléfono:**	3105164992
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Rebeca Doran Pacheco			**Cargo:**	Promotora Social.
Nombre de quien realiza la visita:	Diana Carolina Daza			**Cargo:**	Profesional Social
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cuenta con una base de datos de los adultos mayores beneficiarios del programa.	0 ✓ NA NO	
2	Se cuenta con el archivo debidamente organizado de cada una de las fichas de caracterización o inscripción al programa, copia de documento de identidad, copia del SISBEN IV y copia de la consulta en la plataforma ADRES para cada beneficiario inscrito.	0 ✓ NA NO	Los archivos reposan en el centro de vida Principal.
3	Los beneficiarios inscritos cumplen con los requisitos mínimos para pertenecer al programa de acuerdo con los lineamientos establecidos en el documento metodológico y estudios previos del proceso.	0 ✓ NA NO	Los archivos reposan en el centro de vida principal.
4	El listado de adultos mayores pertenecientes al centro día o centro de residencia se encuentra debidamente publicado en cartelera en un lugar visible.	0 ✓ NA NO	
5	El cronograma de actividades definido se encuentra debidamente publicado en cartelera a la vista de todos, de igual forma, los registros fotográficos de actividades realizadas con anterioridad en el sitio.	✓ 1 NA NO	
6	Los adultos mayores beneficiarios en cada centro día o de residencia corresponden a los mismos relacionados en el listado publicado.	0 ✓ NA NO	
7	En caso de no coincidir los datos de un beneficiario atendido con los relacionados en el listado, existe un formato de novedad donde se indique la fecha de ingreso y en reemplazo de quién accedió al programa, asimismo debe ir acompañado de la ficha de inscripción y demás documentos soporte.	0 ✓ NA NO	
8	Se evidencia la asistencia de los adultos mayores a través de la firma o huella del beneficiario en la planilla de control diario de asistencia.	0 ✓ NA NO	
9	Se activa la ruta institucional en caso de vulneración de derechos de los adultos mayores.	0 ✓ NA NO	
10	Se facilita y garantiza la movilidad del personal administrativo y de los beneficiarios a través del suministro de transporte.	0 1 NA ✓ NO	
11	Se adelantan actividades inmersas en los Ejes 1: envejecimiento saludable, atención integral en salud, inclusión social y participación ciudadana; vida libre de violencia y educación, formación e investigación.	0 ✓ NA NO	
12	Se adelantan actividades inmersas en el Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores.	0 ✓ NA NO	
13	Se atienden eventos derivados del fallecimiento de beneficiarios a través de la destinación de recursos del Plan Exequial contemplado en el Eje. 7.	0 1 NA ✓	
14	El personal psicosocial levanta actas como producto del desarrollo de actividades contempladas en el proyecto, las cuales van acompañadas de evidencias fotográficas y firmadas por los veedores del centro día.	0 ✓ NA NO	

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	91%

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	29-10-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:08	Hora Terminación:	12:47	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:	12	PUNTAJE OBTENIDO:	11	PORCENTAJE %:	91%

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

En la visita realizada al centro de vida la Victoria se observa a los adultos realizando juegos de rutina como lo son los juegos tradicionales (dominó). Al acercarme a algunos de los adultos nos dicen que el Programa ha mejorado mucho y que se sienten conformes con todo el proceso ya que se enfocan mas en el bienestar de ellos y en todo el desarrollo del Progra han hecho muchas actividades que les han gustado mucho.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
36572956	REBECA DURAN PACHECO	PROMOTORA	REBECA DURAN

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606945	Diana Carolina Dala	Profesional Social	Diana Dala.

Sistema de Atención al Ciudadano
Fundación Nueva Vida

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3107848397
Email: interventoriapaeagustincodazzi@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de Agustín Codazzi

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 51 25 | (+ 57) (5) 576 57 33
Carrera 16 # 17 - 02 Agustín Codazzi
Email: alcaldia@agustincodazzi-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	Lunes 29 del 10 del 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis Años Dorados La Palmita.				
Dirección				**Teléfono:**	3148726897
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Luz Clarena Reyero			**Cargo:**	Promotora Social.
Nombre de quien realiza la visita:	Dana Carolina Dana			**Cargo:**	Profesional Social
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cuenta con una base de datos de los adultos mayores beneficiarios del programa.	0 ✓ NA NO	
2	Se cuenta con el archivo debidamente organizado de cada una de las fichas de caracterización o inscripción al programa, copia de documento de identidad, copia del SISBÉN IV y copia de la consulta en la plataforma ADRES para cada beneficiario inscrito.	0 ✓ NA NO	Los archivos reposan en el centro de Usos Principal.
3	Los beneficiarios inscritos cumplen con los requisitos mínimos para pertenecer al programa de acuerdo con los lineamientos establecidos en el documento metodológico y estudios previos del proceso.	0 ✓ NA NO	Los archivos reposan en el centro de Usos Principal.
4	El listado de adultos mayores pertenecientes al centro día o centro de residencia se encuentra debidamente publicado en cartelera en un lugar visible.	✓ 1 NA NO	
5	El cronograma de actividades definido se encuentra debidamente publicado en cartelera a la vista de todos, de igual forma, los registros fotográficos de actividades realizadas con anterioridad en el sitio.	✓ 1 NA NO	
6	Los adultos mayores beneficiarios en cada centro día o de residencia corresponden a los mismos relacionados en el listado publicado.	0 ✓ NA NO	
7	En caso de no coincidir los datos de un beneficiario atendido con los relacionados en el listado, existe un formato de novedad donde se indique la fecha de ingreso y en reemplazo de quién accedió al programa, asimismo debe ir acompañado de la ficha de inscripción y demás documentos soporte.	0 ✓ NA NO	
8	Se evidencia la asistencia de los adultos mayores a través de la firma o huella del beneficiario en la planilla de control diario de asistencia.	0 ✓ NA NO	
9	Se activa la ruta institucional en caso de vulneración de derechos de los adultos mayores.	0 ✓ NA NO	
10	Se facilita y garantiza la movilidad del personal administrativo y de los beneficiarios a través del suministro de transporte.	0 1 ✓ NO	
11	Se adelantan actividades inmersas en los Ejes 1: envejecimiento saludable, atención integral en salud, inclusión social y participación ciudadana; vida libre de violencia y educación, formación e investigación.	0 ✓ NA NO	
12	Se adelantan actividades inmersas en el Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores.	0 ✓ NA NO	
13	Se atienden eventos derivados del fallecimiento de beneficiarios a través de la destinación de recursos del Plan Exequial contemplado en el Eje. 7.	0 1 NA ✓	
14	El personal psicosocial levanta actas como producto del desarrollo de actividades contempladas en el proyecto, las cuales van acompañadas de evidencias fotográficas y firmadas por los veedores del centro día.	0 ✓ NA NO	

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	83 %

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	28-10-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:19 Am	Hora Terminación:	12:11	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:	12	PUNTAJE OBTENIDO:	10	PORCENTAJE %:	83 %

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

Al realizar la visita observamos a los adultos realizando actividades de rutina como lo son los juegos de mesa (Dominó), nos acercamos a ellos para brindarles un acompañamiento sobre el proceso y dicen sentirse felices con el Proceso llevado en el proyecto y todas sus actividades ya que los han tenido muy en cuenta y los mantienen muy involucrados en las actividades

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49746268	Luz Elasena Roxeo Avila	Promotora	Luz Elasena Roxeo A.

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606945	Diana Carolina Daza	Profesional Social	Diana Daza.

Sistema de Atención al Ciudadano
Fundación Nueva Vida

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3107848397
Email: interventoriapaeagustincodazzi@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de Agustín Codazzi

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 51 25 | (+ 57) (5) 576 57 33
Carrera 16 # 17 - 02 Agustín Codazzi
Email: alcaldia@agustincodazzi-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	Viernes 25 de Oct de 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis Años Dorados Toscano				
Dirección	Calle 3 #9-129			**Teléfono:**	3216744597
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Milagros Bonilla			**Cargo:**	Promotora Social.
Nombre de quien realiza la visita:	Dana Carolina Dana			**Cargo:**	Profesional Social
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cuenta con una base de datos de los adultos mayores beneficiarios del programa.	0 ✓ NA NO	
2	Se cuenta con el archivo debidamente organizado de cada una de las fichas de caracterización o inscripción al programa, copia de documento de identidad, copia del SISBÉN IV y copia de la consulta en la plataforma ADRES para cada beneficiario inscrito.	0 ✓ NA NO	
3	Los beneficiarios inscritos cumplen con los requisitos mínimos para pertenecer al programa de acuerdo con los lineamientos establecidos en el documento metodológico y estudios previos del proceso.	0 ✓ NA NO	
4	El listado de adultos mayores pertenecientes al centro día o centro de residencia se encuentra debidamente publicado en cartelera en un lugar visible.	0 ✓ NA NO	
5	El cronograma de actividades definido se encuentra debidamente publicado en cartelera a la vista de todos, de igual forma, los registros fotográficos de actividades realizadas con anterioridad en el sitio.	✓ 1 NA NO	
6	Los adultos mayores beneficiarios en cada centro día o de residencia corresponden a los mismos relacionados en el listado publicado.	0 ✓ NA NO	
7	En caso de no coincidir los datos de un beneficiario atendido con los relacionados en el listado, existe un formato de novedad donde se indique la fecha de ingreso y en reemplazo de quién accedió al programa, asimismo debe ir acompañado de la ficha de inscripción y demás documentos soporte.	0 ✓ NA NO	
8	Se evidencia la asistencia de los adultos mayores a través de la firma o huella del beneficiario en la planilla de control diario de asistencia.	0 ✓ NA NO	
9	Se activa la ruta institucional en caso de vulneración de derechos de los adultos mayores.	0 ✓ NA NO	
10	Se facilita y garantiza la movilidad del personal administrativo y de los beneficiarios a través del suministro de transporte.	0 ✓ NA NO	
11	Se adelantan actividades inmersas en los Ejes 1: envejecimiento saludable, atención integral en salud, inclusión social y participación ciudadana; vida libre de violencia y educación, formación e investigación.	0 ✓ NA NO	
12	Se adelantan actividades inmersas en el Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores.	0 ✓ NA NO	
13	Se atienden eventos derivados del fallecimiento de beneficiarios a través de la destinación de recursos del Plan Exequial contemplado en el Eje. 7.	0 1 NA ✓	
14	El personal psicosocial levanta actas como producto del desarrollo de actividades contempladas en el proyecto, las cuales van acompañadas de evidencias fotográficas y firmadas por los veedores del centro día.	0 ✓ NA NO	

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	92%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	25-10-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:11 Am	Hora Terminación:	12:18	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:	13	PUNTAJE OBTENIDO:	12	PORCENTAJE %:	92%

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

Al realizar la visita en centro de Vida Central Pedemos observar a la encargada de las actividades lúdicas Saida Fragoso realizando una actividad. Por otro lado algunos de los adultos realizan manualidades y otros realizan juegos de mesa como lo es el Dominó. un grupo de oración liderado por uno de los adultos del centro y también se dejaba la firma del listado de asistencia. Por medio de hechos.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1064107129	Milagros Bonilla R.	Promotora S.	

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606945	Dana Carolina Peña	Profesional Social	

Sistema de Atención al Ciudadano
Fundación Nueva Vida

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3107848397
Email: interventoriapaeagustincodazzi@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de Agustín Codazzi

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 51 25 | (+ 57) (5) 576 57 33
Carrera 16 # 17 - 02 Agustín Codazzi
Email: alcaldia@agustincodazzi-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	Jueves 24 de 10 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 El 17 de Febrero				
Dirección				**Teléfono:**	3146397023
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Patricia Garcia Ortiz			**Cargo:**	Promotora Social.
Nombre de quien realiza la visita:	Diana Carolina Pena			**Cargo:**	Profesional Social.
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cuenta con una base de datos de los adultos mayores beneficiarios del programa.	0	✓	NA	NO	
2	Se cuenta con el archivo debidamente organizado de cada una de las fichas de caracterización o inscripción al programa, copia de documento de identidad, copia del SISBÉN IV y copia de la consulta en la plataforma ADRES para cada beneficiario inscrito.	0	✓	NA	NO	los archivos reposan en el centro de vida principal.
3	Los beneficiarios inscritos cumplen con los requisitos mínimos para pertenecer al programa de acuerdo con los lineamientos establecidos en el documento metodológico y estudios previos del proceso.	0	✓	NA	NO	los archivos reposan en el centro de vida principal.
4	El listado de adultos mayores pertenecientes al centro día o centro de residencia se encuentra debidamente publicado en cartelera en un lugar visible.	✓	1	NA	NO	
5	El cronograma de actividades definido se encuentra debidamente publicado en cartelera a la vista de todos, de igual forma, los registros fotográficos de actividades realizadas con anterioridad en el sitio.	✓	1	NA	NO	
6	Los adultos mayores beneficiarios en cada centro día o de residencia corresponden a los mismos relacionados en el listado publicado.	0	✓	NA	NO	
7	En caso de no coincidir los datos de un beneficiario atendido con los relacionados en el listado, existe un formato de novedad donde se indique la fecha de ingreso y en reemplazo de quién accedió al programa, asimismo debe ir acompañado de la ficha de inscripción y demás documentos soporte.	0	✓	NA	NO	
8	Se evidencia la asistencia de los adultos mayores a través de la firma o huella del beneficiario en la planilla de control diario de asistencia.	0	✓	NA	NO	
9	Se activa la ruta institucional en caso de vulneración de derechos de los adultos mayores.	0	✓	NA	NO	
10	Se facilita y garantiza la movilidad del personal administrativo y de los beneficiarios a través del suministro de transporte.	0	✓	NA	NO	
11	Se adelantan actividades inmersas en los Ejes 1: envejecimiento saludable, atención integral en salud, inclusión social y participación ciudadana; vida libre de violencia y educación, formación e investigación.	0	✓	NA	NO	
12	Se adelantan actividades inmersas en el Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores.	0	✓	NA	NO	
13	Se atienden eventos derivados del fallecimiento de beneficiarios a través de la destinación de recursos del Plan Exequial contemplado en el Eje. 7.	0	1	NA	✓	
14	El personal psicosocial levanta actas como producto del desarrollo de actividades contempladas en el proyecto, las cuales van acompañadas de evidencias fotográficas y firmadas por los veedores del centro día.	0	✓	NA	NO	

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	84 %

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	24-10-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:08 Am	Hora Terminación:	10:30 Am	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:	13	PUNTAJE OBTENIDO:	11	PORCENTAJE %:	84 %

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

Al realizar la visita se observa a los adultos en sus actividades de rutina como lo son los juegos de mesa (Domino). Por otra Parte logramos evidenciar a la promotora encargada Patricia realizando la toma de Huellas (Estado de asistencia) a los adultos de Centro de Vida 17 de Febrero.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1064118868	Patricia Garcia	promotora	Patricia G.

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606945	Dana Carolina Pena	Profesional social	Dana Pena.

Sistema de Atención al Ciudadano
Fundación Nueva Vida

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3107848397
Email: interventoriapaeagustincodazzi@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de Agustín Codazzi

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 51 25 | (+ 57) (5) 576 57 33
Carrera 16 # 17 - 02 Agustín Codazzi
Email: alcaldia@agustincodazzi-cesar.gov.co

300

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	Jueves 24 de Octubre 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis Años Dorados Los Comuneros				
Dirección				**Teléfono:**	3148050747
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Hilda Espitia Maestre			**Cargo:**	Promotora Social.
Nombre de quien realiza la visita:	Diana Cardona Pena			**Cargo:**	Profesional Social.
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cuenta con una base de datos de los adultos mayores beneficiarios del programa.	0 ✓ NA NO	
2	Se cuenta con el archivo debidamente organizado de cada una de las fichas de caracterización o inscripción al programa, copia de documento de identidad, copia del SISBÉN IV y copia de la consulta en la plataforma ADRES para cada beneficiario inscrito.	0 ✓ NA NO	Los archivos reposan en el centro de vida principal.
3	Los beneficiarios inscritos cumplen con los requisitos mínimos para pertenecer al programa de acuerdo con los lineamientos establecidos en el documento metodológico y estudios previos del proceso.	0 ✓ NA NO	Los archivos reposan en el centro de vida principal.
4	El listado de adultos mayores pertenecientes al centro día o centro de residencia se encuentra debidamente publicado en cartelera en un lugar visible.	0 ✓ NA NO	
5	El cronograma de actividades definido se encuentra debidamente publicado en cartelera a la vista de todos, de igual forma, los registros fotográficos de actividades realizadas con anterioridad en el sitio.	✓ 1 NA NO	
6	Los adultos mayores beneficiarios en cada centro día o de residencia corresponden a los mismos relacionados en el listado publicado.	0 ✓ NA NO	
7	En caso de no coincidir los datos de un beneficiario atendido con los relacionados en el listado, existe un formato de novedad donde se indique la fecha de ingreso y en reemplazo de quién accedió al programa, asimismo debe ir acompañado de la ficha de inscripción y demás documentos soporte.	0 ✓ NA NO	
8	Se evidencia la asistencia de los adultos mayores a través de la firma o huella del beneficiario en la planilla de control diario de asistencia.	0 ✓ NA NO	
9	Se activa la ruta institucional en caso de vulneración de derechos de los adultos mayores.	0 ✓ NA NO	
10	Se facilita y garantiza la movilidad del personal administrativo y de los beneficiarios a través del suministro de transporte.	0 ✓ NA NO	
11	Se adelantan actividades inmersas en los Ejes 1: envejecimiento saludable, atención integral en salud, inclusión social y participación ciudadana; vida libre de violencia y educación, formación e investigación.	0 ✓ NA NO	
12	Se adelantan actividades inmersas en el Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores.	0 ✓ NA NO	
13	Se atienden eventos derivados del fallecimiento de beneficiarios a través de la destinación de recursos del Plan Exequial contemplado en el Eje. 7.	0 1 NA ✓	
14	El personal psicosocial levanta actas como producto del desarrollo de actividades contempladas en el proyecto, las cuales van acompañadas de evidencias fotográficas y firmadas por los veedores del centro día.	0 ✓ NA NO	

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	92%

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	24-10-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	10:39 Am	Hora Terminación:	12:10	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:	13	PUNTAJE OBTENIDO:	12	PORCENTAJE %:	92%

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

Al realizar la visita observamos a la promotora realizando la toma de asistencia de los adultos del centro de vida los concurrentes por medio de fichas, algunos de los adultos realizando actividades de rutina como lo son los juegos de mesa (dominó) otros compartiendo por medio de charlas, nos acercamos a ellos para tener conocimiento sobre su proceso en el centro de vida y nos cuentan que se sienten muy contentos con todo el proceso y sus actividades realizadas.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

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

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

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1066645	Diana Carolina Daza	Profesional Social	Diana Daza.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	Miercoles 23 del 10 del 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis. Años Dorados La Victoria.				
Dirección	Barrio Centro.			**Teléfono:**	3105164992
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Rebeca Duran Pacheco			**Cargo:**	Promotora social.
Nombre de quien realiza la visita:	Dana Carolina Dona			**Cargo:**	Profesional social
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cuenta con una base de datos de los adultos mayores beneficiarios del programa.	0 ✓ NA NO	
2	Se cuenta con el archivo debidamente organizado de cada una de las fichas de caracterización o inscripción al programa, copia de documento de identidad, copia del SISBÉN IV y copia de la consulta en la plataforma ADRES para cada beneficiario inscrito.	0 ✓ NA NO	Los archivos reposan en el centro de vida Principal.
3	Los beneficiarios inscritos cumplen con los requisitos mínimos para pertenecer al programa de acuerdo con los lineamientos establecidos en el documento metodológico y estudios previos del proceso.	0 ✓ NA NO	Los archivos reposan en el centro de Vida Principal.
4	El listado de adultos mayores pertenecientes al centro día o centro de residencia se encuentra debidamente publicado en cartelera en un lugar visible.	0 ✓ NA NO	
5	El cronograma de actividades definido se encuentra debidamente publicado en cartelera a la vista de todos, de igual forma, los registros fotográficos de actividades realizadas con anterioridad en el sitio.	✓ 1 NA NO	
6	Los adultos mayores beneficiarios en cada centro día o de residencia corresponden a los mismos relacionados en el listado publicado.	0 ✓ NA NO	
7	En caso de no coincidir los datos de un beneficiario atendido con los relacionados en el listado, existe un formato de novedad donde se indique la fecha de ingreso y en reemplazo de quién accedió al programa, asimismo debe ir acompañado de la ficha de inscripción y demás documentos soporte.	0 ✓ NA NO	
8	Se evidencia la asistencia de los adultos mayores a través de la firma o huella del beneficiario en la planilla de control diario de asistencia.	0 ✓ NA NO	
9	Se activa la ruta institucional en caso de vulneración de derechos de los adultos mayores.	0 ✓ NA NO	
10	Se facilita y garantiza la movilidad del personal administrativo y de los beneficiarios a través del suministro de transporte.	0 1 ✓ NO	
11	Se adelantan actividades inmersas en los Ejes 1: envejecimiento saludable, atención integral en salud, inclusión social y participación ciudadana; vida libre de violencia y educación, formación e investigación.	0 ✓ NA NO	
12	Se adelantan actividades inmersas en el Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores.	0 ✓ NA NO	
13	Se atienden eventos derivados del fallecimiento de beneficiarios a través de la destinación de recursos del Plan Exequial contemplado en el Eje. 7.	0 1 NA ✓	
14	El personal psicosocial levanta actas como producto del desarrollo de actividades contempladas en el proyecto, las cuales van acompañadas de evidencias fotográficas y firmadas por los veedores del centro día.	0 ✓ NA NO	

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	91%

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	23-10-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:18	Hora Terminación:	12:10	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:	12	PUNTAJE OBTENIDO:	11	PORCENTAJE %:	91%

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

En la visita realizada la Promotora encargada Rebeca Duran nos informa del fallecimiento del adulto Jorge Enrique Alzate Acosta el día Sábado 19 de Octubre del 2024. Se realizó el acta correspondiente del retiro y se anexo a la carpeta de novedades. Los adultos del centro realizan sus actividades de rutina, realizan juegos de mesa (Domino).

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
36572956	REBECA DURAN PACHECO	PROMOTORA	REBECA DURAN

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49666945	Dora Cardina Pena	Profesional Social	Dora Pena.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	Martes 22 del 10 del 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis Años Dorado La Palmita.				
Dirección				**Teléfono:**	3148726897
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Liz Clarena Royero			**Cargo:**	Promotora Social.
Nombre de quien realiza la visita:	Diana Carolina Dila			**Cargo:**	Profesional Social.
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cuenta con una base de datos de los adultos mayores beneficiarios del programa.	0 ✓ NA NO	
2	Se cuenta con el archivo debidamente organizado de cada una de las fichas de caracterización o inscripción al programa, copia de documento de identidad, copia del SISBÉN IV y copia de la consulta en la plataforma ADRES para cada beneficiario inscrito.	0 ✓ NA NO	Los archivos reposan en el centro de vida principal.
3	Los beneficiarios inscritos cumplen con los requisitos mínimos para pertenecer al programa de acuerdo con los lineamientos establecidos en el documento metodológico y estudios previos del proceso.	0 ✓ NA NO	Los archivos reposan en el centro de vida principal.
4	El listado de adultos mayores pertenecientes al centro día o centro de residencia se encuentra debidamente publicado en cartelera en un lugar visible.	✓ 1 NA NO	
5	El cronograma de actividades definido se encuentra debidamente publicado en cartelera a la vista de todos, de igual forma, los registros fotográficos de actividades realizadas con anterioridad en el sitio.	✓ 1 NA NO	
6	Los adultos mayores beneficiarios en cada centro día o de residencia corresponden a los mismos relacionados en el listado publicado.	0 ✓ NA NO	
7	En caso de no coincidir los datos de un beneficiario atendido con los relacionados en el listado, existe un formato de novedad donde se indique la fecha de ingreso y en reemplazo de quién accedió al programa, asimismo debe ir acompañado de la ficha de inscripción y demás documentos soporte.	0 ✓ NA NO	
8	Se evidencia la asistencia de los adultos mayores a través de la firma o huella del beneficiario en la planilla de control diario de asistencia.	0 ✓ NA NO	
9	Se activa la ruta institucional en caso de vulneración de derechos de los adultos mayores.	0 ✓ NA NO	
10	Se facilita y garantiza la movilidad del personal administrativo y de los beneficiarios a través del suministro de transporte.	0 1 ✓ NO	
11	Se adelantan actividades inmersas en los Ejes 1: envejecimiento saludable, atención integral en salud, inclusión social y participación ciudadana; vida libre de violencia y educación, formación e investigación.	0 ✓ NA NO	
12	Se adelantan actividades inmersas en el Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores.	0 ✓ NA NO	
13	Se atienden eventos derivados del fallecimiento de beneficiarios a través de la destinación de recursos del Plan Exequial contemplado en el Eje. 7.	0 1 NA ✓	
14	El personal psicosocial levanta actas como producto del desarrollo de actividades contempladas en el proyecto, las cuales van acompañadas de evidencias fotográficas y firmadas por los veedores del centro día.	0 ✓ NA NO	

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	83%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	22-10-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:10	Hora Terminación:	11:48	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:	12	PUNTAJE OBTENIDO:	10	PORCENTAJE %:	93%

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

Se realiza la visita en el cual nos encontramos a los adultos en sus actividades diarias realizando juegos de mesa como lo son el Dominó. Al acercarme a ellos dicen sentirse muy comodos y contentos con todo el Programa y sus actividades en general. La Promotora del Punto Luz Clarena Rojas realiza una oracion con todo el grupo diariamente.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49746268	Luz clarena Rojas Avila	Promotora	Luz Clarena Rojas

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606945	Dana Carolina Daza	Profesional SST	Dana C. Daza.

Sistema de Atención al Ciudadano
Fundación Nueva Vida

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3107848397
Email: interventoriapaeagustincodazzi@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de Agustín Codazzi

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 51 25 | (+ 57) (5) 576 57 33
Carrera 16 # 17 - 02 Agustín Codazzi
Email: alcaldia@agustincodazzi-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	Lunes 24 del 10 del 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis Años Dorados Bogueron				
Dirección				**Teléfono:**	3202990927
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Karima Ospino			**Cargo:**	Promotora Social
Nombre de quien realiza la visita:	Dana Carolina Daza			**Cargo:**	Profesional Social
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cuenta con una base de datos de los adultos mayores beneficiarios del programa.	0 ✓ NA NO	
2	Se cuenta con el archivo debidamente organizado de cada una de las fichas de caracterización o inscripción al programa, copia de documento de identidad, copia del SISBÉN IV y copia de la consulta en la plataforma ADRES para cada beneficiario inscrito.	0 ✓ NA NO	los archivos reposan en el centro de vida principal.
3	Los beneficiarios inscritos cumplen con los requisitos mínimos para pertenecer al programa de acuerdo con los lineamientos establecidos en el documento metodológico y estudios previos del proceso.	0 ✓ NA NO	los archivos reposan en el centro de vida principal.
4	El listado de adultos mayores pertenecientes al centro día o centro de residencia se encuentra debidamente publicado en cartelera en un lugar visible.	0 ✓ NA NO	
5	El cronograma de actividades definido se encuentra debidamente publicado en cartelera a la vista de todos, de igual forma, los registros fotográficos de actividades realizadas con anterioridad en el sitio.	✓ 1 NA NO	
6	Los adultos mayores beneficiarios en cada centro día o de residencia corresponden a los mismos relacionados en el listado publicado.	0 ✓ NA NO	
7	En caso de no coincidir los datos de un beneficiario atendido con los relacionados en el listado, existe un formato de novedad donde se indique la fecha de ingreso y en reemplazo de quién accedió al programa, asimismo debe ir acompañado de la ficha de inscripción y demás documentos soporte.	0 ✓ NA NO	
8	Se evidencia la asistencia de los adultos mayores a través de la firma o huella del beneficiario en la planilla de control diario de asistencia.	0 ✓ NA NO	
9	Se activa la ruta institucional en caso de vulneración de derechos de los adultos mayores.	0 ✓ NA NO	
10	Se facilita y garantiza la movilidad del personal administrativo y de los beneficiarios a través del suministro de transporte.	0 1 ✓ NO	
11	Se adelantan actividades inmersas en los Ejes 1: envejecimiento saludable, atención integral en salud, inclusión social y participación ciudadana; vida libre de violencia y educación, formación e investigación.	0 ✓ NA NO	
12	Se adelantan actividades inmersas en el Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores.	0 ✓ NA NO	
13	Se atienden eventos derivados del fallecimiento de beneficiarios a través de la destinación de recursos del Plan Exequial contemplado en el Eje. 7.	0 1 NA ✓	
14	El personal psicosocial levanta actas como producto del desarrollo de actividades contempladas en el proyecto, las cuales van acompañadas de evidencias fotográficas y firmadas por los veedores del centro día.	0 ✓ NA NO	

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	91 %

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	21-10-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:10	Hora Terminación:	12:22	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:	12	PUNTAJE OBTENIDO:	11	PORCENTAJE %:	91%

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

Al realizar la visita se observa a las Profesionales en el area de Psicologia realizando Visita en el Punto de Boquerón, se puede ver a los adultos realizando sus actividades de rutina en el cual resaltan los juegos de mesa (Domino). nos acercamos a varios adultos y nos dicen que se sienten contentos y muy comodos en el nuevo sitio ya que tienen mas comodidades y se sienten mucho mas tranquilos.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1007364719	Karima Ospino Ramos	Promotora Social	Karima Ospino

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606945	Diana Carolina Daza	profesional Social	Diana Daza.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	Viernes 18 del 10 del 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis Años Dorados La Victoria				
Dirección				**Teléfono:**	3105164992
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Rebeca Duran Pacheco.			**Cargo:**	promotora social
Nombre de quien realiza la visita:	Diana Carolina Daza			**Cargo:**	Profesional social.
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

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

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	91 %

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	18-10-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:48 Am	Hora Terminación:	12:10	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:	12	PUNTAJE OBTENIDO:	11	PORCENTAJE %:	91 %

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

Al realizar la visita se observa a los adultos realizando actividades de rutina como lo son los juego de mesa (dominó) otros realizan manualidades ya que para ellos es más fácil y tienen mucho más destreza

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
36572956	REBECA DURAN PACHECO	PROMOTORA	REBECA DURAN

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1076069145	Diana Carolina Pena	Profesional Social	Diana Pena.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	jueves 17 del 10 del 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis Años Dorados 17 de febrero.				
Dirección				**Teléfono:**	3146397023
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Patricia García.			**Cargo:**	Promotora social.
Nombre de quien realiza la visita:	Diana Carolina Dora			**Cargo:**	Profesional Social.
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cuenta con una base de datos de los adultos mayores beneficiarios del programa.	0 / ✓ / NA / NO	
2	Se cuenta con el archivo debidamente organizado de cada una de las fichas de caracterización o inscripción al programa, copia de documento de identidad, copia del SISBÉN IV y copia de la consulta en la plataforma ADRES para cada beneficiario inscrito.	0 / ✓ / NA / NO	Los archivos reposan en el centro de vida Principal
3	Los beneficiarios inscritos cumplen con los requisitos mínimos para pertenecer al programa de acuerdo con los lineamientos establecidos en el documento metodológico y estudios previos del proceso.	0 / ✓ / NA / NO	Los archivos reposan en el Centro de vida Principal.
4	El listado de adultos mayores pertenecientes al centro día o centro de residencia se encuentra debidamente publicado en cartelera en un lugar visible.	✓ / 1 / NA / NO	
5	El cronograma de actividades definido se encuentra debidamente publicado en cartelera a la vista de todos, de igual forma, los registros fotográficos de actividades realizadas con anterioridad en el sitio.	✓ / 1 / NA / NO	
6	Los adultos mayores beneficiarios en cada centro día o de residencia corresponden a los mismos relacionados en el listado publicado.	0 / ✓ / NA / NO	
7	En caso de no coincidir los datos de un beneficiario atendido con los relacionados en el listado, existe un formato de novedad donde se indique la fecha de ingreso y en reemplazo de quién accedió al programa, asimismo debe ir acompañado de la ficha de inscripción y demás documentos soporte.	0 / ✓ / NA / NO	
8	Se evidencia la asistencia de los adultos mayores a través de la firma o huella del beneficiario en la planilla de control diario de asistencia.	0 / ✓ / NA / NO	
9	Se activa la ruta institucional en caso de vulneración de derechos de los adultos mayores.	0 / ✓ / NA / NO	
10	Se facilita y garantiza la movilidad del personal administrativo y de los beneficiarios a través del suministro de transporte.	0 / ✓ / NA / NO	
11	Se adelantan actividades inmersas en los Ejes 1: envejecimiento saludable, atención integral en salud, inclusión social y participación ciudadana; vida libre de violencia y educación, formación e investigación.	0 / ✓ / NA / NO	
12	Se adelantan actividades inmersas en el Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores.	0 / ✓ / NA / NO	
13	Se atienden eventos derivados del fallecimiento de beneficiarios a través de la destinación de recursos del Plan Exequial contemplado en el Eje. 7.	0 / 1 / NA / ✓	
14	El personal psicosocial levanta actas como producto del desarrollo de actividades contempladas en el proyecto, las cuales van acompañadas de evidencias fotográficas y firmadas por los veedores del centro día.	0 / ✓ / NA / NO	

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	84 %

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	17-10-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	8:32	Hora Terminación:	11:41	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:	13	PUNTAJE OBTENIDO:	11	PORCENTAJE %:	84%

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

Al realizar la visita en el centro de vida del 17 de Febrero logramos presenciar una actividad liderada por las Psicologas y trabajadora social en compañía de la promotora encargada del punto, la actividad realizada se llama canalizacion de las emociones con los estudiantes del Sena, en esta actividad se realizaron diferentes juegos liderados por los adultos interactuando a ambos personales con el fin de compartir ideas, sentimientos y lograr una mayor atencion de los adultos, y mucha distraccion, se realizó un compartir antes de finalizar la actividad.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1064118868	Patricia Garcia	promotora	Patricia G.

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606945	Diana Carolina Dora	PROFESIONAL Social	Diana Dora.

Sistema de Atención al Ciudadano
Fundación Nueva Vida

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3107848397
Email: interventoriapaeagustincodazzi@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de Agustín Codazzi

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 51 25 | (+ 57) (5) 576 57 33
Carrera 16 # 17 - 02 Agustín Codazzi
Email: alcaldia@agustincodazzi-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	Miercoles 16 del 10 del 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis Años Dorados Toscano				
Dirección	Calle 3 #9-129			**Teléfono:**	3216744581
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Milagros Bonilla			**Cargo:**	Promotora social.
Nombre de quien realiza la visita:	Diana Carolina Daza			**Cargo:**	Profesional social.
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cuenta con una base de datos de los adultos mayores beneficiarios del programa.	0 ✓ NA NO	
2	Se cuenta con el archivo debidamente organizado de cada una de las fichas de caracterización o inscripción al programa, copia de documento de identidad, copia del SISBÉN IV y copia de la consulta en la plataforma ADRES para cada beneficiario inscrito.	0 ✓ NA NO	
3	Los beneficiarios inscritos cumplen con los requisitos mínimos para pertenecer al programa de acuerdo con los lineamientos establecidos en el documento metodológico y estudios previos del proceso.	0 ✓ NA NO	
4	El listado de adultos mayores pertenecientes al centro día o centro de residencia se encuentra debidamente publicado en cartelera en un lugar visible.	0 ✓ NA NO	
5	El cronograma de actividades definido se encuentra debidamente publicado en cartelera a la vista de todos, de igual forma, los registros fotográficos de actividades realizadas con anterioridad en el sitio.	✓ 1 NA NO	
6	Los adultos mayores beneficiarios en cada centro día o de residencia corresponden a los mismos relacionados en el listado publicado.	0 ✓ NA NO	
7	En caso de no coincidir los datos de un beneficiario atendido con los relacionados en el listado, existe un formato de novedad donde se indique la fecha de ingreso y en reemplazo de quién accedió al programa, asimismo debe ir acompañado de la ficha de inscripción y demás documentos soporte.	0 ✓ NA NO	
8	Se evidencia la asistencia de los adultos mayores a través de la firma o huella del beneficiario en la planilla de control diario de asistencia.	0 ✓ NA NO	
9	Se activa la ruta institucional en caso de vulneración de derechos de los adultos mayores.	0 ✓ NA NO	
10	Se facilita y garantiza la movilidad del personal administrativo y de los beneficiarios a través del suministro de transporte.	0 ✓ NA NO	
11	Se adelantan actividades inmersas en los Ejes 1: envejecimiento saludable, atención integral en salud, inclusión social y participación ciudadana; vida libre de violencia y educación, formación e investigación.	0 ✓ NA NO	
12	Se adelantan actividades inmersas en el Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores.	0 ✓ NA NO	
13	Se atienden eventos derivados del fallecimiento de beneficiarios a través de la destinación de recursos del Plan Exequial contemplado en el Eje. 7.	0 1 NA ✓	
14	El personal psicosocial levanta actas como producto del desarrollo de actividades contempladas en el proyecto, las cuales van acompañadas de evidencias fotográficas y firmadas por los veedores del centro día.	0 ✓ NA NO	

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	92%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	16-10-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	10:56 Am	Hora Terminación:	01:05 Pm	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:	13	PUNTAJE OBTENIDO:	12	PORCENTAJE %:	92%

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

En la visita realizada se observa a los adultos en la realizacion de actividades y juegos de mesa, la promotora encargada nos informa del fallecimiento de un adulto mayor su nombre es el Señor Quintero Bejarano Humberto el dia 13-10-2024 se levantó la acta correspondiente y se anexo a la carpeta de novedades.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1064107129	Milagros Bonilla R.	promotora soc	

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606945	Dana Carolina Dana	Profesional Social	Dana C. Dana.

Sistema de Atención al Ciudadano
Fundación Nueva Vida

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3107848397
Email: interventoriapaeagustincodazzi@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de Agustín Codazzi

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 51 25 | (+ 57) (5) 576 57 33
Carrera 16 # 17 - 02 Agustín Codazzi
Email: alcaldia@agustincodazzi-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	Miercoles 16 del 10 del 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Dia o Centro de Protección	Mis Años Dorados La Palmita.				
Dirección				**Teléfono:**	3149726997
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Luz Clarena Rojero			**Cargo:**	Promotora Social.
Nombre de quien realiza la visita:	Dana Carolina Daza			**Cargo:**	Profesional Social
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

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

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	91%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	Miercoles 16 del 10 del 2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	8:46 Am	Hora Terminación:	10:32 Am	No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:		PUNTAJE OBTENIDO:		PORCENTAJE %:	

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

Al realizar la visita podemos apreciar a los adultos reunidos realizando actividades cotidianas, en el cual se organizan en grupos algunos juegan dominó, otros realizan grupos de oración y otros actividades de manualidades. todo dirigido por la promotora encargada Luz Clarena. Al realizar la visita también podimos presenciar una actividad liderada por los profesionales en psicología y trabajo social. donde se involucran niños y adultos mayores con el fin de canalizar las emociones, en el cual se realizaron actividades para compartir y poder adaptarse a los ejercicios trabajados en cada actividad realizada.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49746268	Luz clarena Romero Avila	Promotora	

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606945	Dana Carolina Pena	Profesional Social	

Sistema de Atención al Ciudadano
Fundación Nueva Vida

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3107848397
Email: interventoriapaeagustincodazzi@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de Agustín Codazzi

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 51 25 | (+ 57) (5) 576 57 33
Carrera 16 # 17 - 02 Agustín Codazzi
Email: alcaldia@agustincodazzi-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	Martes 15 del 10 del 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mil Años Dorados los Comuneros.				
Dirección	Diag 6 10A-26			**Teléfono:**	3148050741
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Hilda Erika Morelo			**Cargo:**	Promotora Social.
Nombre de quien realiza la visita:	Diana Carolina Ochoa			**Cargo:**	Profesional Social.
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

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

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	91%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	15-10-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:20 Am	Hora Terminación:		No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:	12	PUNTAJE OBTENIDO:	11	PORCENTAJE %:	91%

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

Al realizar la visita en el Centro de dia los comunes se observa a los adultos realizando sus actividades de rutina como lo son los juegos de mesa (domino) para lograr una optima entretención. Se le hace una observacion a la promotora encargada de centro los comunes realizar un cronograma donde tengan espacios libres el dia que no vengan los profesionales encargados de las actividades, realizar juegos diferentes y manualidades ya que algunos adultos nos dicen que quieren realizar diferentes actividades.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
32723018	Hilda Maria Epalza H.	promotora	Hilda Epalza

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1143606945	Diana Carolina Daza	Profesional social	Diana C. Daza

Sistema de Atención al Ciudadano
Fundación Nueva Vida

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3107848397
Email: interventoriapaeagustincodazzi@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de Agustín Codazzi

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 51 25 | (+ 57) (5) 576 57 33
Carrera 16 # 17 - 02 Agustín Codazzi
Email: alcaldia@agustincodazzi-cesar.gov.co

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	Viernes 11 del 10 del 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis Años Dorados 17 de Febrero				
Dirección				**Teléfono:**	3146397023
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Patricia García Ortiz			**Cargo:**	Promotora Social
Nombre de quien realiza la visita:	Diana Carolina Daza			**Cargo:**	Profesional Social.
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cuenta con una base de datos de los adultos mayores beneficiarios del programa.	0 ✓ NA NO	
2	Se cuenta con el archivo debidamente organizado de cada una de las fichas de caracterización o inscripción al programa, copia de documento de identidad, copia del SISBÉN IV y copia de la consulta en la plataforma ADRES para cada beneficiario inscrito.	0 ✓ NA NO	Los archivos reposan en el centro de vida Principal.
3	Los beneficiarios inscritos cumplen con los requisitos mínimos para pertenecer al programa de acuerdo con los lineamientos establecidos en el documento metodológico y estudios previos del proceso.	0 ✓ NA NO	Los archivos reposan en el centro de vida Principal.
4	El listado de adultos mayores pertenecientes al centro día o centro de residencia se encuentra debidamente publicado en cartelera en un lugar visible.	✓ 1 NA NO	
5	El cronograma de actividades definido se encuentra debidamente publicado en cartelera a la vista de todos, de igual forma, los registros fotográficos de actividades realizadas con anterioridad en el sitio.	✓ 1 NA NO	
6	Los adultos mayores beneficiarios en cada centro día o de residencia corresponden a los mismos relacionados en el listado publicado.	0 ✓ NA NO	
7	En caso de no coincidir los datos de un beneficiario atendido con los relacionados en el listado, existe un formato de novedad donde se indique la fecha de ingreso y en reemplazo de quién accedió al programa, asimismo debe ir acompañado de la ficha de inscripción y demás documentos soporte.	0 ✓ NA NO	
8	Se evidencia la asistencia de los adultos mayores a través de la firma o huella del beneficiario en la planilla de control diario de asistencia.	0 ✓ NA NO	
9	Se activa la ruta institucional en caso de vulneración de derechos de los adultos mayores.	0 ✓ NA NO	
10	Se facilita y garantiza la movilidad del personal administrativo y de los beneficiarios a través del suministro de transporte.	0 1 ✓ NO	
11	Se adelantan actividades inmersas en los Ejes 1: envejecimiento saludable, atención integral en salud, inclusión social y participación ciudadana; vida libre de violencia y educación, formación e investigación.	0 ✓ NA NO	
12	Se adelantan actividades inmersas en el Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores.	0 ✓ NA NO	
13	Se atienden eventos derivados del fallecimiento de beneficiarios a través de la destinación de recursos del Plan Exequial contemplado en el Eje. 7.	0 1 NA ✓	
14	El personal psicosocial levanta actas como producto del desarrollo de actividades contempladas en el proyecto, las cuales van acompañadas de evidencias fotográficas y firmadas por los veedores del centro día.	0 ✓ NA NO	

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	83%

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INTERCON
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	11-10-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:18 Am	Hora Terminación:		No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:	12	PUNTAJE OBTENIDO:	10	PORCENTAJE %:	83%

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

En la visita realizada se observa a los adultos beneficiarios del Programa realizando las actividades de rutina como lo son el Parqués y Dominó. Algunos de ellos dialogando con la promotora encargada del Punto, Patricia García. Seguidamente observamos una actividad realizada por el profesional encargado José García, la actividad se trata de corte de cabello y rehabilitación física.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1064118868	Patricia Garcia	Promotora	Patricia G.

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

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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

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

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

FECHA DE VISITA	Jueves 10 del 10 del 2024	VERSION	07/07/2024

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

No. Contrato / Convenio:	175 - 2024	**Operador:**	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA - FUNDANAC	**NIT:**	824.108.683-8
Centro Día o Centro de Protección	Mis Años Dorados Toscano				
Dirección	Calle 3 #9-129			**Teléfono:**	3216744581
Ciudad / Municipio:	LA JAGUA DE IBICIO, CESAR			**No. de Visita:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Milagros Bonilla			**Cargo:**	Promotora Social
Nombre de quien realiza la visita:	Diana Carolina Daza			**Cargo:**	Profesional Social.
Visita Verificación de ETA:	NO APLICA	**Componente:**	SOCIAL	**Visita SPQR:**	

DATOS BÁSICOS DE LA VISITA

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

1. OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cuenta con una base de datos de los adultos mayores beneficiarios del programa.	1	
2	Se cuenta con el archivo debidamente organizado de cada una de las fichas de caracterización o inscripción al programa, copia de documento de identidad, copia del SISBÉN IV y copia de la consulta en la plataforma ADRES para cada beneficiario inscrito.	1	
3	Los beneficiarios inscritos cumplen con los requisitos mínimos para pertenecer al programa de acuerdo con los lineamientos establecidos en el documento metodológico y estudios previos del proceso.	1	
4	El listado de adultos mayores pertenecientes al centro día o centro de residencia se encuentra debidamente publicado en cartelera en un lugar visible.	1	
5	El cronograma de actividades definido se encuentra debidamente publicado en cartelera a la vista de todos, de igual forma, los registros fotográficos de actividades realizadas con anterioridad en el sitio.	0	
6	Los adultos mayores beneficiarios en cada centro día o de residencia corresponden a los mismos relacionados en el listado publicado.	1	
7	En caso de no coincidir los datos de un beneficiario atendido con los relacionados en el listado, existe un formato de novedad donde se indique la fecha de ingreso y en reemplazo de quién accedió al programa, asimismo debe ir acompañado de la ficha de inscripción y demás documentos soporte.	1	
8	Se evidencia la asistencia de los adultos mayores a través de la firma o huella del beneficiario en la planilla de control diario de asistencia.	1	
9	Se activa la ruta institucional en caso de vulneración de derechos de los adultos mayores.	1	
10	Se facilita y garantiza la movilidad del personal administrativo y de los beneficiarios a través del suministro de transporte.	1	
11	Se adelantan actividades inmersas en los Ejes 1: envejecimiento saludable, atención integral en salud, inclusión social y participación ciudadana; vida libre de violencia y educación, formación e investigación.	1	
12	Se adelantan actividades inmersas en el Eje 4. Superación de la dependencia económica de las personas mayores.	1	
13	Se atienden eventos derivados del fallecimiento de beneficiarios a través de la destinación de recursos del Plan Exequial contemplado en el Eje. 7.	NO	
14	El personal psicosocial levanta actas como producto del desarrollo de actividades contempladas en el proyecto, las cuales van acompañadas de evidencias fotográficas y firmadas por los veedores del centro día.	1	

TOTAL, OTRAS OBLIGACIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y DE INCLUSIÓN

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	92 %

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	10-10-2024	VERSION	07/07/2024

RESULTADO DE LA VISITA

Hora Inicio:	9:48 Am	Hora Terminación:		No. de Titulares de DerechoAtendidos:	
PUNTAJE ESPERADO:	13	PUNTAJE OBTENIDO:	12	PORCENTAJE %:	92%

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

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE VISITA REALIZADA

Al realizar la visita, se observa a los adultos realizando actividades de rutina como lo son el Dominó, grupo de oración la cual está conformada por algunos adultos y se encargan de leer la Palabra y compartirla con los compañeros, otro grupo se encarga de reunirse con el fin de organizar actividades de recreacion y pasar rato con sus compañeros. Al acercarme a ellos me dicen sentirse contentos con todo el proceso, algunos felices con las nuevas actividades que estan organizando para las proximas semanas, ya que van a poder compartir en esta ocasion con algunos de sus familiares.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1064107129	Milagros Bonilla	promotora s	

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

CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
49606945	Diana Carolina Daza	Profesional social	Diana C. Daza.

Sistema de Atención al Ciudadano
Fundación Nueva Vida

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
Teléfonos: 3107848397
Email: interventoriapaeagustincodazzi@gmail.com

Sistema de Atención al Ciudadano
Alcaldía de Agustin Codazzi

Horario de atención al público
8:00 am – 12:00pm y de 2:00pm – 5:00pm
De lunes a viernes.
PBX: (+57) (5) 576 51 25 | (+ 57) (5) 576 57 33
Carrera 16 # 17 - 02 Agustín Codazzi
Email: alcaldia@agustincodazzi-cesar.gov.co

SOPORTES FINANCIEROS

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

COMERCIALIZADORA Y LABORATORIO
CRISTIAM GRAM BOGOT
NIT 901.015.580-4
CRA 13 N° 18-48 BRR GAITAN
Tel: 3246439379 - 3004659076
Valledupar - Colombia
contabilidadcristalvioleta@gmail.com

Factura electrónica de venta
No. CVE 552

Señores	INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE S.A.S		
NIT	901.359.755-2	**Teléfono**	(000) 3108965094 - Ext. 000
Dirección	CL 7D 16 65	**Ciudad**	Valledupar - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	18/11/2024, 17:26
Expedición	18/11/2024, 17:51
Vencimiento	18/11/2024

Ítem	Código	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Vr. Unitario	Vr. Total
1	ESC	ESCHERICHIA COLI (UFC/g)	3.00		36,749.00	131,193.93
2	STA	STAPHYLOCOCCUS COMPACT DRY XSA (UFC/g)	3.00		50,665.00	180,874.05
3	BAC	BACILUS CEREUS COMPACT DRY XBC (UFC/g)	3.00		48,710.00	173,894.70
4	SAL	SALMONELLA sp (UFC/g)	3.00		45,497.00	162,424.29
5	ESC	ESCHERICHIA COLI (UFC/g)	3.00		36,994.00	132,068.58
6	DET	DETECCIÓN DE SALMONELLA sp (UFC/g)	3.00		45,485.00	162,381.45
7	ESC	ESCHERICHIA COLI (UFC/g)	3.00		36,866.00	131,611.62
8	MOH_L	MOHOS Y LEVADURAS COMPACT DRY YM (UFC/g)	3.00		28,791.00	102,783.87
9	SAL	SALMONELLA sp (UFC/g)	3.00		45,557.00	162,638.49
10	TMUESTRAS	TOMA DE MUESTRAS	1.00		200,000.00	238,000.00

Total ítems: 10

Valor en Letras:
Un millón quinientos setenta y siete mil ochocientos setenta pesos m/cte con noventa y ocho cent.

Total Bruto	1,325,942.00
IVA 19%	251,928.98
Total a Pagar	1,577,870.98

Forma de pago:
Contado

Medio de pago:
Transferencia Débito Bancaria - Contado $ 1,577,870.98

Observaciones:
POR CONCEPTO DE:
CVE552 INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE S.A.S
(Ensayos Microbiológicos en alimentos preparados)
(Ensayos Microbiológicos en ensaladas)
(Ensayos Microbiológicos en jugos)

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764065580392 aprobado en 20240214 prefijo CVE desde el número 1 al 1000 Vigencia: 12 Meses**
Responsable de IVA - Actividad Económica 7120 Ensayos y análisis técnicos Tarifa
CUFE: 8358bd4addfdb92c5acd5b0b7e10f6a929cddeb31865c438cedd8374df7af190e88e28ce7962b63f3411bed912fcd70b

Fabricante Software y Proveedor tecnológico: Siigo SAS - Nit 830.048.145-8. Nombre Software: Siigo Nube. Firma electrónica: ver en el XML

324

CUENTA DE COBRO No 4

INTERVENTORÍA Y CONSULTORÍAS DEL CARIBE S.A.S.

NIT 901.359.755-2

Debe a

CARLOS GUILLERMO DÍAZ PATERNOSTRO, identificado con cédula de ciudadanía No 7.633.826, la suma de **DOS MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS** ($ 2.250.000) moneda corriente, por concepto de prestación de servicios como **Director General de Interventoría** durante el período comprendido del 10 de octubre al 9 de noviembre de 2024, en el marco del contrato de consultoría No 187-2024, 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.**

Se suscribe la presente cuenta de cobro en el municipio de Valledupar, Cesar, a los 22 días del mes de noviembre de 2024.

CARLOS GUILLERMO DÍAZ PATERNOSTRO
Cédula: 7.633.826
Director General de Interventoría

INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE

Nit. 901359755

Fecha de Impresión:
miércoles, 4 de diciembre de 2024 09:15

Ciudad y Fecha: LA JAGUA DE IBIRICO,		**Comprobante de Pago: No:**	00000028
Pagado a: CARLOS GUILLERMO DÍAZ PATERNOSTRO		**C.C. o NIT:**	7.633.826,00
Detalle: Pago de Director general de interventoría correspondiente al periodo Del 10 de octubre al 9 de Noviembre de 2024			
Cheque No: 0000	Banco: CAJA GENERAL	**Fecha:**	04/12/2024
Son: DOS MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS			

Imputación

CUENTA	CONCEPTOS	DÉBITOS	CRÉDITOS
11050501	CAJA GENERAL	0,00	2.250.000,00
23352501	CUENTA POR PAGAR	2.250.000,00	0,00
	SUMAS:	2.250.000,00	2.250.000,00

REVISÓ:	ELABORÓ Y CONTABILIZÓ:	APROBÓ:	RECIBÍ:
	WS: JCFA 04 de diciembre de 2024 09:15		CC o NIT

CUENTA DE COBRO No 4

INTERVENTORÍA Y CONSULTORÍAS DEL CARIBE S.A.S.

NIT 901.359.755-2

Debe a

CARLOS ALBERTO LAFONT CHICA, identificado con cédula de ciudadanía No 1.67.282.540, la suma de **UN MILLÓN QUINIENTOS MIL PESOS** ($ 1.500.000) moneda corriente, por concepto de prestación de servicios como **Profesional administrativo y financiero** durante el período comprendido del 10 de octubre al 9 de noviembre de 2024, en el marco del contrato de consultoría No 187-2024, 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.**

Se suscribe la presente cuenta de cobro en el municipio de Valledupar, Cesar, a los 2 días del mes de diciembre de 2024.

CARLOS ALBERTO LAFONT CHICA
Cédula: 1.67.282.540
Profesional administrativo y financiero

INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE

Nit. 901359755

Ciudad y Fecha: LA JAGUA DE IBIRICO,		**Comprobante de Pago: No:**	00000029
Pagado a: CARLOS ALBERTO LAFONT CHICA		**C.C. o NIT:**	1.067.282.540
Detalle: Pago de Profesional administrativo y financiero correspondiente al periodo Del 10 de octubre al 9 de Noviembre de 2024			
Cheque No: 0000	Banco: CAJA GENERAL	**Fecha:**	04/12/2024
Son: UN MILLON QUINIENTOS MIL PESOS			

Imputación

CUENTA	CONCEPTOS	DÉBITOS	CRÉDITOS
11050501	CAJA GENERAL	0,00	1.500.000,00
23352501	CUENTA POR PAGAR	1.500.000,00	0,00
	SUMAS:	1.500.000,00	1.500.000,00

REVISÓ:	ELABORÓ Y CONTABILIZÓ:	APROBÓ:	RECIBÍ:
	WS: JCFA 04 de diciembre de 2024 09:15		CC o NIT

CUENTA DE COBRO No 4

INTERVENTORÍA Y CONSULTORÍAS DEL CARIBE S.A.S.

NIT 901.359.755-2

Debe a

IVÁN DARÍO CÓRDOBA DANGÓN, identificado con cédula de ciudadanía No 49.606.945, la suma de **UN MILLÓN QUINIENTOS MIL PESOS** ($ 1.500.000) moneda corriente, por concepto de prestación de servicios como **Profesional jurídico** durante el período comprendido del 10 de octubre al 9 de noviembre de 2024, en el marco del contrato de consultoría No 187-2024, 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**.

Se suscribe la presente cuenta de cobro en el municipio de Valledupar, Cesar, a los 12 días del mes de noviembre de 2024.

IVÁN DARÍO CÓRDOBA DANGÓN
Cédula: 49.606.945
Profesional jurídico

INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE

Nit. 901359755

Fecha de Impresión:
miércoles, 4 de diciembre de 2024 09:15

Ciudad y Fecha: LA JAGUA DE IBIRICO,		**Comprobante de Pago: No:**	00000030
Pagado a: IVÁN DARÍO CÓRDOBA DANGÓN		**C.C. o NIT:**	12.435.863,00
Detalle: Pago de Profesional jurídico correspondiente al periodo Del 10 de octubre al 9 de Noviembre de 2024			
Cheque No: 0000	Banco: CAJA GENERAL	**Fecha:**	04/12/2024
Son: UN MILLON QUINIENTOS MIL PESOS			

Imputación

CUENTA	CONCEPTOS	DÉBITOS	CRÉDITOS
11050501	CAJA GENERAL	0,00	1.500.000,00
23352501	CUENTA POR PAGAR	1.500.000,00	0,00
	SUMAS:	1.500.000,00	1.500.000,00

REVISÓ:	ELABORÓ Y CONTABILIZÓ:	APROBÓ:	RECIBÍ:
	WS: JCFA 04 de diciembre de 2024 09:15		CC o NIT

CUENTA DE COBRO No 4

INTERVENTORÍA Y CONSULTORÍAS DEL CARIBE S.A.S.

NIT 901.359.755-2

Debe a

DIANA CAROLINA DAZA CAMPO, identificada con cédula de ciudadanía No 12.435.863, la suma de **UN MILLÓN QUINIENTOS MIL PESOS** ($ 1.500.000) moneda corriente, por concepto de prestación de servicios como **Profesional de gestión social** durante el período comprendido del 10 de octubre al 9 de noviembre de 2024, en el marco del contrato de consultoría No 187-2024, 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.**

Se suscribe la presente cuenta de cobro en el municipio de Valledupar, Cesar, a los 18 días del mes de noviebre de 2024.

Diana Carolina Daza Campo

DIANA CAROLINA DAZA CAMPO
Cédula: 12.435.863
Profesional de gestión social

INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE

Nit. 901359755

Fecha de Impresión:
miércoles, 4 de diciembre de 2024 09:16

Ciudad y Fecha: LA JAGUA DE IBIRICO,		**Comprobante de Pago: No:**	00000031
Pagado a: DIANA CAROLINA DAZA CAMPO		**C.C. o NIT:**	49.606.945,00
Detalle: Pago de Profesional de gestión social correspondiente al periodo Del 10 de octubre al 9 de Noviembre de 2024			
Cheque No: 0000	Banco: CAJA GENERAL	**Fecha:**	04/12/2024
Son: UN MILLON QUINIENTOS MIL PESOS			

Imputación

CUENTA	CONCEPTOS	DÉBITOS	CRÉDITOS
11050501	CAJA GENERAL	0,00	1.500.000,00
23352501	CUENTA POR PAGAR	1.500.000,00	0,00
	SUMAS:	1.500.000,00	1.500.000,00

REVISÓ:	ELABORÓ Y CONTABILIZÓ:	APROBÓ:	RECIBÍ:
	WS: JCFA 04 de diciembre de 2024 09:16		Diana Carolina Daza Campo CC o NIT

CUENTA DE COBRO No 4

INTERVENTORÍA Y CONSULTORÍAS DEL CARIBE S.A.S.

NIT 901.359.755-2

Debe a

ANA MILENA DÍAZ PÉREZ, identificada con cédula de ciudadanía No 50.927.758, la suma de **UN MILLÓN QUINIENTOS MIL PESOS** ($ 1.500.000) moneda corriente, por concepto de prestación de servicios como **Profesional de apoyo en ing. de alimentos** durante el período comprendido del 10 de octubre al 9 de noviembre de 2024, en el marco del contrato de consultoría No 187-2024, 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.**

Se suscribe la presente cuenta de cobro en el municipio de Valledupar, Cesar, a los 13 días del mes de noviembre de 2024.

ANA MILENA DÍAZ PÉREZ
Cédula: 50.927.758
Profesional de apoyo en ing. de alimentos

333

INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE

Nit. 901359755

Fecha de Impresión:
miércoles, 4 de diciembre de 2024 09:18

Ciudad y Fecha: LA JAGUA DE IBIRICO,		**Comprobante de Pago: No:**	00000032
Pagado a: ANA MILENA DÍAZ PÉREZ		**C.C. o NIT:**	50.927.758,00
Detalle: Pago de Profesional de apoyo en ing. de alimentos correspondiente al periodo Del 10 de octubre al 9 de Noviembre de 2024			
Cheque No: 0000	Banco: CAJA GENERAL	**Fecha:**	04/12/2024
Son: UN MILLON QUINIENTOS MIL PESOS			

Imputación

CUENTA	CONCEPTOS	DÉBITOS	CRÉDITOS
11050501	CAJA GENERAL	0,00	1.500.000,00
23352501	CUENTA POR PAGAR	1.500.000,00	0,00
	SUMAS:	1.500.000,00	1.500.000,00

REVISÓ:	ELABORÓ Y CONTABILIZÓ:	APROBÓ:	RECIBÍ:
	WS: JCFA 04 de diciembre de 2024 09:18		CC o NIT

CUENTA DE COBRO No 4

INTERVENTORÍA Y CONSULTORÍAS DEL CARIBE S.A.S.

NIT 901.359.755-2

Debe a

MAILEN MARCELA GUERRA BOLAÑO, identificada con cédula de ciudadanía No 1.065.599.861, la suma de **DOS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS** ($ 2.400.000) moneda corriente, por concepto de prestación de servicios como **Supervisor de campo** durante el período comprendido del 10 de octubre al 9 de noviembre de 2024, en el marco del contrato de consultoría No 187-2024, 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**.

Se suscribe la presente cuenta de cobro en el municipio de Valledupar, Cesar, a los 2 días del mes de diciembre de 2024.

MAILEN MARCELA GUERRA BOLAÑO
Cédula: 1.065.599.861
Supervisor de campo

INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE

Nit. 901359755

Ciudad y Fecha: LA JAGUA DE IBIRICO,		**Comprobante de Pago: No:**	00000033
Pagado a: MAILEN MARCELA GUERRA BOLAÑO		**C.C. o NIT:**	1.065.599.861,00
Detalle: Pago de Supervisor de campo correspondiente al periodo Del 10 de octubre al 9 de Noviembre de 2024			
Cheque No: 0000	Banco: CAJA GENERAL	**Fecha:**	04/12/2024
Son: DOS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS			

Imputación

CUENTA	CONCEPTOS	DÉBITOS	CRÉDITOS
11050501	CAJA GENERAL	0,00	2.400.000,00
23352501	CUENTA POR PAGAR	2.400.000,00	0,00
	SUMAS:	2.400.000,00	2.400.000,00

REVISÓ:	ELABORÓ Y CONTABILIZÓ:	APROBÓ:	RECIBÍ:
	WS: JCFA 04 de diciembre de 2024 09:19		CC o NIT

CUENTA DE COBRO No 4

INTERVENTORÍA Y CONSULTORÍAS DEL CARIBE S.A.S.

NIT 901.359.755-2

Debe a

OSCAR FABIAN OVIEDO GARCIA, identificado con cédula de ciudadanía No 1.082.246.196 la suma de **DOS MILLONES DE PESOS** ($ 2.000.000,00) moneda corriente, por concepto de **ARRENDAMIENTO DE OFICINAS** durante el período comprendido del 10 de octubre al 9 de noviembre de 2024, en el marco del contrato de consultoría No 187-2024, 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**.

Se suscribe la presente cuenta de cobro en el municipio de Valledupar, Cesar, a los 15 días del mes de noviembre de 2024.

OSCAR FABIAN OVIEDO GARCIA
Cédula: 1.082.246.196
Arrendador

337

INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE

Nit. 901359755

Fecha de Impresión:
miércoles, 4 de diciembre de 2024 09:21

Ciudad y Fecha: LA JAGUA DE IBIRICO,		**Comprobante de Pago: No:**	00000034
Pagado a: OSCAR FABIAN OVIEDO GARCIA		**C.C. o NIT:**	1.082.246.196,00
Detalle: Pago de Arrendamiento de oficina correspondiente al periodo Del 10 de octubre al 9 de Noviembre de 2024			
Cheque No: 0000	Banco: CAJA GENERAL	**Fecha:**	04/12/2024
Son: DOS MILLONES DE PESOS			

Imputación

CUENTA	CONCEPTOS	DÉBITOS	CRÉDITOS
11050501	CAJA GENERAL	0,00	2.000.000,00
23352501	CUENTA POR PAGAR	2.000.000,00	0,00
	SUMAS:	2.000.000,00	2.000.000,00

REVISÓ:	ELABORÓ Y CONTABILIZÓ:	APROBÓ:	RECIBÍ:
	WS: JCFA 04 de diciembre de 2024 09:21		CC o NIT

CUENTA DE COBRO 4

INTERVENTORÍA Y CONSULTORÍAS DEL CARIBE S.A.S.

NIT 901.359.755-2

Debe a

ALEXANDER JOSÉ PADILLA RIVERA, identificado con cédula de ciudadanía No 8,510,781, la suma de **SEISCIENTOS MIL PESOS** ($ 600.000,00) moneda corriente, por concepto de **SERVICIO DE IMPRESIONES Y/O COPIAS Y DIGITALIZACIÓN** durante el período comprendido del 10 de octubre al 9 de noviembre de 2024, en el marco del contrato de consultoría No 187-2024, 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.**

Se firma la presente cuenta de cobro en el municipio de Valledupar, Cesar, a los 14 días del mes de noviembre de 2024.

ALEXANDER JOSÉ PADILLA RIVERA
Cédula: 8,510,781
Técnico en electrónica industrial
Correo: lapari2203@yahoo.com
Valledupar

INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE

Nit. 901359755

Fecha de Impresión:
miércoles, 4 de diciembre de 2024 09:28

Ciudad y Fecha: LA JAGUA DE IBIRICO,		**Comprobante de Pago: No:**	00000036
Pagado a: ALEXANDER JOSE PADILLA RIVERA		**C.C. o NIT:**	8.510.781,00
Detalle: Pago de Impresión, edición y digitalización de informes correspondiente al periodo Del 10 de octubre al 9 de Noviembre de 2024			
Cheque No: 0000	Banco: CAJA GENERAL	**Fecha:**	04/12/2024
Son: SEISCIENTOS MIL PESOS MCTE			

Imputación

CUENTA	CONCEPTOS	DÉBITOS	CRÉDITOS
11050501	CAJA GENERAL	0,00	600.000,00
23352501	CUENTA POR PAGAR	600.000,00	0,00
	SUMAS:	600.000,00	600.000,00

REVISÓ:	ELABORÓ Y CONTABILIZÓ:	APROBÓ:	RECIBÍ:
	WS: JCFA 04 de diciembre de 2024 09:28		CC o NIT

CUENTA DE COBRO No 4

INTERVENTORÍA Y CONSULTORÍAS DEL CARIBE S.A.S.

NIT 901.359.755-2

Debe a

CARLOS ALBERTO LAFONT CHICA, identificado con cédula de ciudadanía No 1.067.282.540, la suma de **OCHO MILLONES DE PESOS** ($ 8.000.000,00) moneda corriente, por concepto **ALQUILER DE VEHÍCULO** tipo camioneta durante el período comprendido del 10 de octubre al 9 de noviembre de 2024, en el marco del contrato de consultoría No 187-2024, 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**.

Se suscribe la presente cuenta de cobro en el municipio de Valledupar, Cesar, a los 15 días del mes de noviembre de 2024.

CARLOS ALBERTO LAFONT CHICA
Cédula: 1.067.282.540
Propietario

INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE

Nit. 901359755

Ciudad y Fecha: LA JAGUA DE IBIRICO,		**Comprobante de Pago: No:**	00000035
Pagado a: CARLOS ALBERTO LAFONT CHICA		**C.C. o NIT:**	1.067.282.540,00
Detalle: Pago de Arrendamiento de Vehiculo correspondiente al periodo Del 10 de octubre al 9 de Noviembre de 2024			
Cheque No: 0000	Banco: CAJA GENERAL	**Fecha:**	04/12/2024
Son: OCHO MILLONES DE PESOS			

Imputación

CUENTA	CONCEPTOS	DÉBITOS	CRÉDITOS
11050501	CAJA GENERAL	0,00	8.000.000,00
23352501	CUENTA POR PAGAR	8.000.000,00	0,00
	SUMAS:	8.000.000,00	8.000.000,00

REVISÓ:	ELABORÓ Y CONTABILIZÓ:	APROBÓ:	RECIBÍ:
	WS: JCFA 04 de diciembre de 2024 09:23		CC o NIT

COMERCIALIZADORA Y LABORATORIO CRISTIAM GRAM BOGOT
NIT 901.015.580-4
CRA 13 N° 18-48 BRR GAITAN
Tel: 3246439379 - 3004659076
Valledupar - Colombia
contabilidadcristalvioleta@gmail.com

Factura electrónica de venta
No. CVE 552

Señores	INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE S.A.S		
NIT	901.359.755-2	**Teléfono**	(000) 3108965094 - Ext. 000
Dirección	CL 7D 16 65	**Ciudad**	Valledupar - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	18/11/2024, 17:26
Expedición	18/11/2024, 17:51
Vencimiento	18/11/2024

Ítem	Código	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Vr. Unitario	Vr. Total
1	ESC	ESCHERICHIA COLI (UFC/g)	3.00		36,749.00	131,193.93
2	STA	STAPHYLOCOCCUS COMPACT DRY XSA (UFC/g)	3.00		50,665.00	180,874.05
3	BAC	BACILUS CEREUS COMPACT DRY XBC (UFC/g)	3.00		48,710.00	173,894.70
4	SAL	SALMONELLA sp (UFC/g)	3.00		45,497.00	162,424.29
5	ESC	ESCHERICHIA COLI (UFC/g)	3.00		36,994.00	132,068.58
6	DET	DETECCIÓN DE SALMONELLA sp (UFC/g)	3.00		45,485.00	162,381.45
7	ESC	ESCHERICHIA COLI (UFC/g)	3.00		36,866.00	131,611.62
8	MOH_L	MOHOS Y LEVADURAS COMPACT DRY YM (UFC/g)	3.00		28,791.00	102,783.87
9	SAL	SALMONELLA sp (UFC/g)	3.00		45,557.00	162,638.49
10	TMUESTRAS	TOMA DE MUESTRAS	1.00		200,000.00	238,000.00

Total items: 10

Total Bruto	1,325,942.00
IVA 19%	251,928.98
Total a Pagar	1,577,870.98

Valor en Letras:
Un millón quinientos setenta y siete mil ochocientos setenta pesos m/cte con noventa y ocho cent.

Forma de pago:
Contado

Medio de pago:
Transferencia Débito Bancaria - Contado $ 1,577,870.98

Observaciones:
POR CONCEPTO DE:
CVE552 INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE S.A.S
(Ensayos Microbiológicos en alimentos preparados)
(Ensayos Microbiológicos en ensaladas)
(Ensayos Microbiológicos en jugos)

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764065580392 aprobado en 20240214 prefijo CVE desde el número 1 al 1000 Vigencia: 12 Meses**
Responsable de IVA - Actividad Económica 7120 Ensayos y análisis técnicos Tarifa
CUFE: 8358bd4addfdb92c5acd5b0b7e10f6a929cddeb31865c438cedd8374df7af190e88e28ce7962b63f3411bed912fcd70b

Fabricante Software y Proveedor tecnológico: Siigo SAS - Nit 830.048.145-8. Nombre Software: Siigo Nube. Firma electrónica: ver en el XML

PLANILLAS INTEGRADAS DE LIQUIDACIÓN DE APORTES Y SEGURIDAD SOCIAL

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

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901359755	2	INTERVENTORIAS Y CONSULTORIAS DEL CARIBE S.A.S.	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PRINCIPAL	CALLE 7 D N° 16 - 65	VALLEDUPAR-CESAR	3104562228	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-10	2024-11	9476442349	9476442349	E	2024/11/15	2024/11/05	BANCO DE BOGOTA	0	$494,300

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES			
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
1	CC	1065642831	GUERRA SUSANA	230301	30	$1,300,000	$208,000	EPS005	30	$1,300,000	$162,500	CCF15	30	$1,300,000	$52,000	14-11	30	$1,300,000	$6,800	30	$1,300,000	$65,000
Total	**Afiliados(1)**					**$1,300,000**	**$208,000**			**$1,300,000**	**$162,500**			**$1,300,000**	**$52,000**			**$1,300,000**	**$6,800**		**$1,300,000**	**$65,000**

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$208,000	$0	$0	$208,000
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$208,000	$0	$0	$208,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$6,800	$0	$0	$6,800
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	1	$6,800	$0	$0	$6,800
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$52,000	$0	$0	$52,000
COMFACESAR	CCF15	892,399,989	8	1	$52,000	$0	$0	$52,000
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$162,500	$0	$0	$162,500
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$162,500	$0	$0	$162,500
ICBF (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$39,000	$0	$0	$39,000
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR	PAICBF	899,999,239	2	1	$39,000	$0	$0	$39,000
SENA (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$26,000	$0	$0	$26,000
SENA	PASENA	899,999,034	1	1	$26,000	$0	$0	$26,000
TOTAL				1	$494,300	$0	$0	$494,300

2024/11/18 03:20 PM

345

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 7633826		DIAZ PATERNOSTRO CARLOS GUILLERMO	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CRA 13A 6B 67	VALLEDUPAR-CESAR	5706125	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-10	2024-10	77393162	9477393162	I	2024/11/08	2024/11/21	BANCO AV VILLAS	13	$380,900

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	7633826	DIAZ PATERNOSTRO CARLOS GUILLERMO									X									25-14	30	$1,300,000	$208,000	EPS005	30	$1,300,000	$162,500		0	$0	$0	14-23	30	$1,300,000	$6,800	0	$0	$0	No	$377,300
Total	**Afiliados(1)**																						$1,300,000	$208,000			$1,300,000	$162,500			$0	$0			$1,300,000	$6,800		$0	$0		$377,300

2024/11/25 09:25 AM

346

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 7633826		DIAZ PATERNOSTRO CARLOS GUILLERMO	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CRA 13A 6B 67	VALLEDUPAR-CESAR	5706125	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-10	2024-10	77393162	9477393162	I	2024/11/08	2024/11/21	BANCO AV VILLAS	13	$380,900

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$208,000	$2,000	$0	$210,000
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$208,000	$2,000	$0	$210,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$6,800	$100	$0	$6,900
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$6,800	$100	$0	$6,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$162,500	$1,500	$0	$164,000
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$162,500	$1,500	$0	$164,000
TOTAL				1	$377,300	$3,600	$0	$380,900

2024/11/25 09:25 AM

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1067282540		LAFONT CHICA CARLOS ALBERTO	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	MIRADOR DE LA SIERRA 3 MANZANA K CASA 1B	VALLEDUPAR-CESAR	5863305	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-10	2024-10	202411291641382823 14	9478065468	I	2024/11/13	2024/12/02	BANCO AV VILLAS	19	$444,100

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO					PENSION		SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES			
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: PRINCIPAL (1 Afiliados)						$1,416,000	$226,600			$1,416,000	$177,000			$0	$0			$1,416,000	$34,500		$0	$0
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)						**$1,416,000**	**$226,600**			**$1,416,000**	**$177,000**			**$0**	**$0**			**$1,416,000**	**$34,500**		**$0**	**$0**
Ciudad: VALLEDUPAR Depto: CESAR (1 Afiliados)						**$1,416,000**	**$226,600**			**$1,416,000**	**$177,000**			**$0**	**$0**			**$1,416,000**	**$34,500**		**$0**	**$0**
1	CC	1067282540	LAFONT CARLOS	230301	30	$1,416,000	$226,600	EPS005	30	$1,416,000	$177,000		0	$0	$0	14-23	30	$1,416,000	$34,500	0	$0	$0
Total	**Afiliados(1)**					**$1,416,000**	**$226,600**			**$1,416,000**	**$177,000**			**$0**	**$0**			**$1,416,000**	**$34,500**		**$0**	**$0**

2024/11/29 04:41 PM

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1067282540		LAFONT CHICA CARLOS ALBERTO	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	MIRADOR DE LA SIERRA 3 MANZANA K CASA 18	VALLEDUPAR-CESAR	5863305	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-10	2024-10	20241129164138282314	9478065468	I	2024/11/13	2024/12/02	BANCO AV VILLAS	19	$444,100

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$226,600	$3,100	$0	$229,700
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$226,600	$3,100	$0	$229,700
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$34,500	$500	$0	$35,000
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$34,500	$500	$0	$35,000
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$177,000	$2,400	$0	$179,400
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$177,000	$2,400	$0	$179,400
TOTAL				1	$438,100	$6,000	$0	$444,100

2024/11/29 04:41 PM

34

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 12435863		CORDOBA DANGON IVAN DARIO	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CLL 24 N 17 19 BRR SIMON BOLIVAR	VALLEDUPAR-CESAR	5844642	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-10	2024-10	1009425895	9476354802	1	2024/11/18	2024/10/28	BANCO DAVIVIENDA	0	$870,700

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO					PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: PRINCIPAL (1 Afiliados)						$3,000,000	$480,000			$3,000,000	$375,000			$0	$0			$3,000,000	$15,700		$0	$0
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)						$3,000,000	$480,000			$3,000,000	$375,000			$0	$0			$3,000,000	$15,700		$0	$0
Ciudad: VALLEDUPAR Depto: CESAR (1 Afiliados)						$3,000,000	$480,000			$3,000,000	$375,000			$0	$0			$3,000,000	$15,700		$0	$0
1	CC	12435863	CORDOBA IVAN	230201	30	$3,000,000	$480,000	EPS002	30	$3,000,000	$375,000		0	$0	$0	14-23	30	$3,000,000	$15,700	0	$0	$0
Total Afiliados(1)						$3,000,000	$480,000			$3,000,000	$375,000			$0	$0			$3,000,000	$15,700		$0	$0

2024/10/28 10:47 AM

359

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 12435863		CORDOBA DANGON IVAN DARIO	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CLL 24 N 17 19 BRR SIMON BOLIVAR	VALLEDUPAR-CESAR	5844642	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-10	2024-10	1009425895	9476354802	I	2024/11/18	2024/10/28	BANCO DAVIVIENDA	0	$870,700

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$480,000	$0	$0	$480,000
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$480,000	$0	$0	$480,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$15,700	$0	$0	$15,700
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$15,700	$0	$0	$15,700
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$375,000	$0	$0	$375,000
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	$375,000	$0	$0	$375,000
TOTAL				1	$870,700	$0	$0	$870,700

2024/10/28 10:47 AM

351

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 49606945		DAZA CAMPO DIANA CAROLINA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	MIRADOR DE LA SIERRA III MZ K CASA 1B	VALLEDUPAR-CESAR	5839759	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-10	2024-10	1051623912	9476295737	I	2024/11/14	2024/11/15	BANCOLOMBIA	1	$665,200

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO					PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte
Sucursal: PRINCIPAL (1 Afiliados)					$2,288,812	$366,300			$2,288,812	$286,200			$0	$0			$2,288,812	$12,000		$0	$0
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)					**$2,288,812**	**$366,300**			**$2,288,812**	**$286,200**			$0	$0			**$2,288,812**	**$12,000**		$0	$0
Ciudad: VALLEDUPAR Depto: CESAR (1 Afiliados)					**$2,288,812**	**$366,300**			**$2,288,812**	**$286,200**			$0	$0			**$2,288,812**	**$12,000**		$0	$0
1	CC 49606945	DAZA DIANA	25-14	30	$2,288,812	$366,300	EPS002	30	$2,288,812	$286,200		0	$0	$0	14-23	30	$2,288,812	$12,000	0	$0	$0
Total	**Afiliados(1)**				**$2,288,812**	**$366,300**			**$2,288,812**	**$286,200**			$0	$0			**$2,288,812**	**$12,000**		$0	$0

2024/11/15 10:18 AM

352

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 49606945		DAZA CAMPO DIANA CAROLINA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	MIRADOR DE LA SIERRA III MZ K CASA 18	VALLEDUPAR-CESAR	5839759	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-10	2024-10	1051623912	9476295737	I	2024/11/14	2024/11/15	BANCOLOMBIA	1	$665,200

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$366,300	$300	$0	$366,600
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$366,300	$300	$0	$366,600
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$12,000	$100	$0	$12,100
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$12,000	$100	$0	$12,100
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$286,200	$300	$0	$286,500
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	$286,200	$300	$0	$286,500
TOTAL				1	$664,500	$700	$0	$665,200

2024/11/15 10:18 AM

353

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE							
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 50927758		DIAZ PEREZ ANA MILENA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	calle 43a numero 1b-46	MONTERIA-CORDOBA	7847563	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-10	2024-10	1044501119	9476497219	I	2024/11/18	2024/11/12	BANCOLOMBIA	0	$464,400

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: PRINCIPAL (1 Afiliados)					$1,600,000	$256,000			$1,600,000	$200,000			$0	$0			$1,600,000	$8,400		$0	$0
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)					**$1,600,000**	**$256,000**			**$1,600,000**	**$200,000**			**$0**	**$0**			**$1,600,000**	**$8,400**		**$0**	**$0**
Ciudad: MONTERIA Depto: CORDOBA (1 Afiliados)					**$1,600,000**	**$256,000**			**$1,600,000**	**$200,000**			**$0**	**$0**			**$1,600,000**	**$8,400**		**$0**	**$0**
1	CC 50927758	DIAZ ANA	230301	30	$1,600,000	$256,000	EPS002	30	$1,600,000	$200,000		0	$0	$0	14-23	30	$1,600,000	$8,400	0	$0	$0
Total Afiliados(1)					**$1,600,000**	**$256,000**			**$1,600,000**	**$200,000**			**$0**	**$0**			**$1,600,000**	**$8,400**		**$0**	**$0**

2024/11/12 11:42 AM

3 de 4

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 50927758		DIAZ PEREZ ANA MILENA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	calle 43a numero 1b-46	MONTERIA-CORDOBA	7847563	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-10	2024-10	1044501119	9476497219	I	2024/11/18	2024/11/12	BANCOLOMBIA	0	$464,400

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$256,000	$0	$0	$256,000
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$256,000	$0	$0	$256,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$8,400	$0	$0	$8,400
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$8,400	$0	$0	$8,400
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$200,000	$0	$0	$200,000
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	$200,000	$0	$0	$200,000
TOTAL				1	$464,400	$0	$0	$464,400

2024/11/12 11:42 AM

396

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1065599861		GUERRA BOLAÑOS MAILEN MARCELA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CALLE 50 No 32 - 24	VALLEDUPAR-CESAR	7777777	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-10	2024-10	1087625803	9476111798	I	2024/11/18	2024/12/02	NEQUI	14	$388,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			NOVEDADES	PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre	Ingretdedtaecdptapvspcorvstsln ige lma vac avpvctirlvip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: PRINCIPAL (1 Afiliados)						$1,300,000	$208,000			$1,300,000	$162,500			$0	$0			$1,300,000		$13,600		$0	$0		$384,100
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)						$1,300,000	$208,000			$1,300,000	$162,500			$0	$0			$1,300,000		$13,600		$0	$0		$384,100
Ciudad: VALLEDUPAR Depto: CESAR (1 Afiliados)						$1,300,000	$208,000			$1,300,000	$162,500			$0	$0			$1,300,000		$13,600		$0	$0		$384,100
1	CC	1065599861	GUERRA MAILEN	230201	30	$1,300,000	$208,000	EPS041	30	$1,300,000	$162,500		0	$0	$0	14-23	30	$1,300,000	1.044%	$13,600	0	$0	$0	No	$384,100
Total	**Afiliados(1)**					$1,300,000	$208,000			$1,300,000	$162,500			$0	$0			$1,300,000		$13,600		$0	$0		$384,100

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1065599861		GUERRA BOLAÑOS MAILEN MARCELA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CALLE 50 No 32 - 24	VALLEDUPAR-CESAR	7777777	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-10	2024-10	1087625803	9476111798	I	2024/11/18	2024/12/02	NEQUI	14	$388,000

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$208,000	$2,100	$0	$210,100
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$208,000	$2,100	$0	$210,100
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$13,600	$200	$0	$13,800
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$13,600	$200	$0	$13,800
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$162,500	$1,600	$0	$164,100
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	1	$162,500	$1,600	$0	$164,100
TOTAL				1	$384,100	$3,900	$0	$388,000

356