8150

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-VYPS-00-01	
		VIGENTE DESDE: MARZO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente)	NO	
Almacenamiento			
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad	1	
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.	1	
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indígenas.	0	Aún no se aplican formatos Kardex.
Preparación, ensamble y distribución			
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
Aseguramiento y control de la calidad			
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
Participación ciudadana			
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.	0	Aún existe ciclo de menú sin traducción a la lengua o idioma de territorio
Obligaciones contractuales			
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	75.86 %

2

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CODIGO: FO-AT-VRPE-ED-01
		VIGENTE DESDE: MARZO 2020

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Observaciones

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar en el corredor de residencia escolar de la Institución Educativa Indígena Alegaxu.

Durante la visita se evidenció lo siguiente:

- Operación no ha hecho entrega de la carpeta operativa con los programas a manejar y no cuentan con formatos de limpieza y desinfección de áreas y equipos correspondientes al mes de mayo.
- De acuerdo a la validación de la ficha de abastecimiento. Se realizó verificación al corredor y es soportado con un certificado, diagnostico y RT, documentos que deben reposar en sitio, dentro del corredor escolar
- El personal aplica correctamente los protocolos de limpieza y desinfección para no llevar registros. También respetan las preparaciones acorde al ciclo de menú.
- El ciclo de menú publicado aún no está traducido al idioma del territorio.

En cuanto a verificación de materia prima. los alimentos como abarrotes se depositan sobre estibas de madera en un cuarto exclusivo. Además, cumplen con lo exigido en la resolución 5109 de 2005. las proteínas se almacenan en un equipo de congelación que funciona a base de energía solar.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Maria Alejandra A.	Nombre: X Framyi Mildray Jaspe.
Documento: 1116.553.910	Documento: 1.117.498.06
Cargo: P-Apoyo Interventoria	Cargo: X Dinamizadora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

8252

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-VRR-ED-01
		VIGENTE DESDE: MARZO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Hato corozal.	
Fecha de la visita:	17 05 2024		Institución educativa:	Inteligencia Alegre	
Operador:	ASOCSALIBA		Sede educativa:	Residencia.	
Contrato de prestación de servicios No:	0204/24.		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS / No de servicios:

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: Huevo frito – Arroz Blanco – Yuca Cuisenda – Agua de panela en leche.

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

Requerimientos alimentario y nutricional		
Cumplimiento de la minuta patrón		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
4	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
5	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
7	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
8	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
9	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
10	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		100. %

Observaciones

El personal ejecuta preparaciones correspondiente a la semana 3, se entrega todos los componentes alimentarios.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Maria Alejandra Arrieta.	Nombre: Framy Hildrey Jaspe.
Documento: 1118.553.910	Documento: 1.117.479.206
Cargo: PIAPajo intervention.	Cargo: Manipuladora.

4

8253

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO- RESIDENCIA ESCOLAR

PO-AT-F-08 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INDIGENA ALEGAXÚ	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATOCOROZAL	URBANO	
						RURAL (X)	
SEDE	ALEGAXU	FECHA DE VISITA		17-05-2024	HORA INICIO:	15:00	
OPERADOR	ASOCSALIBA	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0204 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	18:30	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 1:	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adeptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Área en adecuadas condiciones higiénicas. Sin embargo, no se cuenta con registros de L&D.		



FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	El personal aplica de manera ordenada los procesos de lavado y desinfección de menajes, utensilios etc. Sin embargo, no cuentan con registros correspondientes al mes de mayo.		



FOTOGRAFÍA No. 3	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS		
Ítem No 8:	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 de 2023



FOTOGRAFÍA No. 4	ABASTECIMIENTO DE AGUA		
Ítem No 10:	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5	DINAMIZADORAS DE ALIMENTOS		
Ítem No 13:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 6	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 18:	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 19:	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO
Ítem No 20:	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO
Ítem No 21:	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO
Ítem No 21:	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 11	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN
Ítem No 23:	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO- RESIDENCIA ESCOLAR

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 de 2023



FOTOGRAFÍA No. 12	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 25:	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 13	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 29:	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 14	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 32:	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	EL ciclo de menú no está traducido al lenguaje del territorio.		



FOTOGRAFÍA No. 15	OBLIGACIONES CONTRACTUALES		
Ítem No 33:	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 16	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL		
Ítem No RN 4:	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Cumplimiento del menú correspondiente a la semana 3. Tiempo de comida: cena		



FOTOGRAFÍA No. 17	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL		
Ítem No RN 7:	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 18	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL		
Ítem No RN 8:	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 19	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No RN 10:	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 20	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL		
Ítem No RN 10.1:	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 21	CONCLUSIÓN VISITA TÉCNICA		
Ítem No N/A	Reunión de retroalimentación al personal manipulador y representantes de ASOCSALIBAS		
CUMPLE	N/A	NO CUMPLE	N/A
OBSERVACIONES	Debido a lo evidenciado en el proceso de verificación y seguimiento. Se efectúa reunión con el personal manipulador, representantes de la asociación, Rector y Docentes de la Institución Educativa para socializar el acta de visita técnica y dar a conocer las falencias encontradas para su respectiva acción de mejora por parte de los interesados.		



FOTOGRAFÍA No. 22	UBICACIÓN FÍSICA DEL COMEDOR ESCOLAR		
Ítem No N/A:	Instalación física.		
CUMPLE	N/A	NO CUMPLE	N/A
OBSERVACIONES	La infraestructura del comedor escolar se ubica en un lugar seco, libre de malezas o cualquier tipo de residuos. No presenta estancamiento de aguas lluvias.		

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N°. INTERNO 0211 DE 16/02/2024.

ANEXO 52

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares período del 1 al 31 de mayo de 2024, contrato N°. INTERNO 0211 DE 16/02/2024.

8267

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

PERIODO DEL 1 AL 31 DE MAYO DE 2024

OPERADOR: RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	PAZ DE ARIPORO	YAMOTSINEMU	YAMOTSINEMU																																1
2	HATOCOROZAL	LISA MANENI	LISA MANENI																																2
3	HATOCOROZAL	MUREWOM WAYURI	MUREWON WAYURI																																2
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5

Dando cumplimiento al contrato de consultoria No. 1938 de 2023 CLAUSULA SEGUNDA. ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO numeral 17 "La interventoria debera realizar visitas de campo mensuales a las instituciones educativas segun concertación y aprobación de cronograma mensual por la supervisión. (...) asi mismo diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografia y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas para presentar el informe mensual"

Visitas técnicas a la operación PAE

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023
Representante Legal

ANEXO 53

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares período del 1 al 31 de mayo de 2024, contrato N°. INTERNO 0211 DE 16/02/2024.

8263

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 09-04 – Celular No. 3112632150
E mail: interventoriaresideciaescolar@gmail.com

8264

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 NO. INTERNO 1938 DEL 25 DE JULIO DE 2023

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

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL
PERIODO: DEL 01 AL 31 DE MAYO DE 2024

YOPAL - CASANARE
2024

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 4
2. MARCO NORMATIVO 5
3. MARCO CONCEPTUAL 6
4. OBJETIVOS 8
4.1 OBJETIVO GENERAL 8
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8
5. ALCANCE 9
6. METODOLOGÍA 9
7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 13
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS 13
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS 15

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 1938 de 2023 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** fue realizado el seguimiento al Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2024 Y N° INTERNO 0211 DE 2024, con objeto de: **"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS INSTITUCIUONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO EN MODALIDAD RESIDENCIAS ESCOLAR"** y cuya ejecución se realiza por la empresa RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO".

Por consiguiente, se plantea la presentación del actual "Informe de visitas técnicas", el cual expone el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo comprendido del 01 al 31 de mayo de 2024, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias escolares, (desayuno, almuerzo y cena); teniendo en cuenta los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que ordena la Unidad de alimentos para aprender - UApA en articulación con el Ministerio de Educación, a través de la resolución 018858 de 11 de diciembre de 2018, de igual forma cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social). Y sus anexos técnicos de Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, necesarios para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

2. MARCO NORMATIVO

Resolución N°. 018858 del 11 de diciembre de 2018: "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE para Pueblos Indígenas".

Ley 2042 de 2020: por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE. Norma que faculta para que la comunidad vinculada al Programa pueda realizar un eficaz acompañamiento al Programa de Alimentación Escolar (PAE). En este orden de ideas, el artículo Primero señala que "la operación del Programa de Alimentación Escolar- PAE - tendrá vigilancia de la comunidad educativa, preferiblemente de las asociaciones de padres de familia y de los docentes que hacen parte de la institución educativa beneficiaría para la prestación del servicio". De esta manera es claro que esa vigilancia y acompañamiento se puede dar a lo largo de las etapas de desarrollo contractual, incluyendo todos sus componentes.

Ley 2046 de 2020: Que establece mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos, fundamentando su ámbito de aplicación en el artículo 3º que determina como obligatorias las disposiciones para todas las entidades públicas de los distintos niveles que manejen recursos públicos y demanden de manera directa o indirecta alimentos para el abastecimiento y suministro de productos agropecuarios. De la misma manera es extensiva la disposición a las entidades contratistas de derecho privado que suministren dichos alimentos.

Memorando 0441 de 08 de agosto de 2022: Gobernación de Casanare. Quien establece que la compra pública de alimentos que se origina en el PAE Departamental, debe darse prioridad a la búsqueda y selección de proveedores locales en el departamento de Casanare, antes de proceder comercialmente con los demás departamentos mencionados. Dicha zona fue establecida con base en los criterios señalados en la Ley 2046 de 2020 y la Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021.

Resolución 2674 de 22 de julio de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

Resolución número 5109 de 2005: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

Resolución 810 de 2021: Por el cual se establece el lineamiento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

Resolución 2492 de 2022: Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

3. MARCO CONCEPTUAL

Autoridades Sanitarias Competentes: "Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente". (Resolución 2674 de 2013).

Buenas Prácticas de Manufactura: "Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción". (Resolución 2674 de 2013).

Calidad: Corresponde a las características del alimento que hace que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad vigente, incluyendo aquellas que lo hacen apto para el consumo y que satisface las necesidades en el marco del Programa de Alimentación Escolar.

Complemento Alimentario: En los términos del artículo 5º. de la Resolución 335 de fecha 23 de diciembre del año 2021 expedida por la UApA, éste "corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por nivel educativo y tipo de ración en un tiempo de comida. Persigue entonces complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar."

Ciclos de menús: Hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecidos para un número determinado de días, los que se repiten a lo largo de un periodo. Los ciclos de menús son diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, de la Entidad Territorial y entregados al operador para su aplicación. (Adaptada MSPS1).

Etapa preoperativa: Previo al inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez adjudicado el contrato al operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, el operador deberá seguir la ruta establecida en el Anexo técnico de Calidad e Inocuidad, a fin de garantizar la prestación de servicio de acuerdo a lo pactado con la Entidad Territorial, para lo cual, debe adelantar el proceso de alistamiento, que le permita realizar el reconocimiento de las instituciones educativas (zona urbana y rural), para constatar las condiciones del lugar en el que se prestará el servicio de alimentación escolar para el caso de la ración preparada en sitio y comida caliente transportada, y la infraestructura para el almacenamiento y distribución en el caso de la ración industrializada; así mismo, deberá realizar el inventario, estado y condiciones de los equipos y utensilios con que cuentan las sedes educativas.

Etapa operativa: Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez adjudicado el contrato al operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la Entidad Territorial debe asegurarse del cumplimiento de los puntos de control establecidos para todas las actividades, de acuerdo con cómo se describe a continuación.

Idoneidad de un bien o servicio: "Su aptitud para satisfacer la necesidad o necesidades para las cuales ha sido producido, así como las condiciones bajo las cuales se debe utilizar en orden a la norma y adecuada satisfacción de la necesidad o necesidades para las cuales está destinado". (Literal d) art. 1, Decreto 3466 de 1982).

Inocuidad: "Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina". (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013).

Manipulador de alimentos: "Toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos". (Resolución 2674 de 2013).

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. (Resolución 2674 de 2013).

Modalidad de atención: Hace referencia al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. En el PAE se cuenta con tres tipos de modalidad: preparada en sitio, comida caliente transportada e industrializada. (Definición propia UApA) Artículo 6, Resolución No. 335 de 2021).

Notificación sanitaria: Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Operador: Persona natural o jurídica encargada de ejecutar, suministrar, ensamblar, almacenar y/o distribuir los alimentos que integran los complementos alimentarios para el cumplimiento del objetivo del programa; de acuerdo con los lineamientos establecidos en el estudio previo, pliego de condiciones No. CAS-OAJ-LP-009-2023 y demás documentos que hace parte de este proceso en las etapas precontractual, contractual y pos contractual.

Permiso sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Proveedor o expendedor: "Toda persona, natural o jurídica, que distribuya u ofrezca al público en general, o a una parte del él, a cambio de un precio, uno o más bienes o servicios producidos por ella misma o por terceros, destinados a la satisfacción de una o más necesidades de ese público". (literal b) art. 1, Decreto 3466 de 1982)

Registro sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Ración: Conjunto de alimentos conformantes del complemento alimentario según tipo y modalidad de suministro, entregado a los beneficiarios del PAE de acuerdo a las porciones definidas para cada grado y nivel educativo. (Definición Propia UApA).

Suministro: Para efectos del presente anexo, la expresión "suministro", acoge la acepción gramatical de acción y efecto de proveer algo; para el caso del PAE, se entenderá como la forma establecida para la provisión de bienes, alimentos, servicios y elementos propios del Programa para el logro de su objetivo.

Trazabilidad: "Proceso que permite identificar una especie vegetal desde la producción de la semilla hasta la adquisición de los productos vegetales terminados por parte del consumidor final, incluida la producción de la semilla, la trasformación, procesamiento, transporte, distribución y comercialización, y demás información asociada a todos los eslabones de la cadena productiva". (Artículo 2.13.11.4 Decreto 1071 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, en lo relativo a la creación del Sistema de Trazabilidad Vegetal).

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar el cumplimiento de los aspectos técnicos evaluados a través de visitas del seguimiento, monitoreo y control a la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2024 Y N° INTERNO 0211 DE 2024, con objeto de: **"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS INSTITUCIUONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO EN MODALIDAD RESIDENCIAS ESCOLAR"**

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Realizar seguimiento y monitoreo a la entrega de las raciones alimentarias en las instituciones educativas del resguardo indígena en modalidad residencias escolares conforme a los cupos registrados en el Sistema Integrado de Matrícula –SIMAT, los documentos técnicos de nutrición aprobados y las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- ✓ Generar controles sobre los hallazgos obtenidos mediante el establecimiento de planes de mejora, que permitan subsanar y evitar la incidencia de estos, de manera oportuna, garantizando la prestación del servicio durante los días calendario escolar.
- ✓ Consolidar e Identificar acciones correctivas oportunas que contribuyan al fortalecimiento de los estándares de calidad e inocuidad, la alimentación saludable y los mecanismos de participación ciudadana necesarios para la entrega de raciones alimentarias a los beneficiarios priorizados para la operación PAE bajo la modalidad Ración Preparada en Sitio (PS) Estrategia Residencia Escolar (RE).

5. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados para la entrega de la modalidad Ración Preparada en Sitio (PS), Estrategia Residencia Escolar (RE) en las instituciones educativas oficiales del resguardo indígena.

6. METODOLOGÍA

Para establecer el presente seguimiento, la firma consultora realizó visitas técnicas, aplicando formatos para evaluar el cumplimiento de los aspectos técnicos exigidos para la implementación del PAE en la modalidad ración preparada en sitio (PS) Estrategia Residencia Escolar (RE). A continuación, en la *Tabla No. 1* se relacionan los formatos sugeridos por la UApA y adaptados por interventoría para la verificación en campo.

Tabla 1. Formatos para visitas de seguimiento, monitoreo y control del PAE.

MODALIDAD DE ATENCIÓN	FORMATO ESTABLECIDO
Ración preparada en sitio	1. Formato de condiciones de operación ración preparada en sitio. 2. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares. 3. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial. 4. Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio modalidad residencias escolares.

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta diez (10) enfoques técnicos para la modalidad preparada en sitio (PS), modalidad residencias escolares los cuales se desglosan en ítems específicos desde la *Tabla No. 3* a la *Tabla No. 5*.

Tabla 2. Aspectos a evaluar en la verificación del PAE según modalidad de servicio

ITEM	ASPECTOS A VERIFICAR SEGÚN EL TIPO DE MODALIDAD DE SERVICIO
	MODALIDAD RACIÓN – PS
I	Plan de saneamiento (Programa de limpieza y desinfección)
II	Control de plagas
III	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos
IV	Abastecimiento de agua
V	Personal manipulador culturalmente idóneo
VI	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima
VII	Almacenamiento
VIII	Preparación, ensamble y distribución.
IX	Aseguramiento y control de la calidad
X	Participación Ciudadana.
XI	Obligaciones contractuales

6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DE LA VERIFICACION PARA LA MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

Tabla 3. Parametros técnicos evaluados en formato de condiciones de operación ración (PS)

	Plan de saneamiento
Programa de Limpieza y Desinfección	
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y oportuna.
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
Control de plagas	
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soporte: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación:
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa documental. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
Abastecimiento de agua	
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la ultima limpieza y desinfección realizada:
Personal manipulador	
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
Condiciones de distribución y transporte en la recepción de materia prima	
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo uso de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.
16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles (fecha de vencimiento, lote y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).

Almacenamiento	
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
22	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
Preparación ensamble y distribución	
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el buen uso y estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y presenta buen estado.
Aseguramiento y control de calidad	
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Fav. o Fav. con requerimientos.
Participación ciudadana	
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la ET y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Obligaciones contractuales	
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

Tabla 4. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración (PS) con enfoque diferencial.

Insumos e implementos de aseo	
1	Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.
4	Cepillo plástico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.
5	Recogedor de basuras plástico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.

6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).
12	Una bolsa para basura, plástica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)
13	Par de guantes domésticos de caucho (Dos pares por manipuladora)
14	Rollo de papel higiénico triple hoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)

Tabla 5. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración (PS) con enfoque diferencial

	Cumplimiento de la minuta patrón
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.
6	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva receta estandarizada.
7	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.
8	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos.
9	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio
10	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.
11	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante criterios de estudio: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado, para ser totalizados y comparados según parámetros dados por la UApA, relacionados en la *Tabla No. 6.*

Tabla 6. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA.

Muy bueno	95% - 100%	**Bueno**	85% - 94.9%
Aceptable	70% - 84.9%	**Deficiente**	< 69%

La información obtenida de las visitas de campo, es notificada mediante correo electrónico interventoriaresidenciaescolar@gmail.com, con oficio remisorio, relacionando cada una de las visitas y el respectivo escáner de las mismas.

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

El seguimiento, monitoreo y control de la ejecución PAE, es un proceso que se evalúa conforme a las especificaciones contractuales establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, a través de un conjunto de actividades permanentes de recolección de información y análisis que determina fallas y oportunidades de mejora como alternativas de solución para generar alertas tempranas que permitan la eficacia y efectividad del programa.

Por consiguiente, la firma consultora presenta el seguimiento realizado por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos del PAE desarrollados para la entrega de Raciones Alimentarias en las sedes educativas oficiales del resguardo indígena, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2024 Y N° INTERNO 0211 DE 2024 ejecutado por la empresa RESSGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO. En este sentido, se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se elaboraron los alimentos en la modalidad Ración Preparada en Sitio – estrategia Residencias Escolares (RE), tiempos de comida: *desayuno, almuerzo y cena* a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones oficiales del resguardo indígena durante los periodos de operación del PAE comprendidos entre el 01 al 31 de mayo de 2024.

Tabla 7. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 01 al 31 de mayo de 2024 - modalidad Ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Paz de Ariporo	Yamotsinemu	Yamotsinemu	17/05/2024	54.5	Deficiente
2	Hatocorozal	Lisa maneni	Lisa maneni	18/05/2024	100	Muy bueno
3	Hatocorozal	Murewom Wayuri	Murewon Wayuri	18/05/2024	63.6	Deficiente

Tabla 8. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 01 al 31 de mayo de 2024.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Paz de Ariporo	Yamotsinemu	Yamotsinemu	17/05/2024	74.1	Aceptable
2	Hatocorozal	Lisa maneni	Lisa maneni	18/05/2024	80	Aceptable
3	Hatocorozal	Murewom Wayuri	Murewon Wayuri	18/05/2024	80.8	Aceptable

De las visitas anteriores, para el periodo de análisis se reportaron tres (3) verificaciones de condiciones de operación ración preparada en sitio (PS) *"formato De condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial"* y determinaron porcentajes de cumplimiento que se especifican por medio de la Columnas (%)junto con el concepto de dicho resultado.

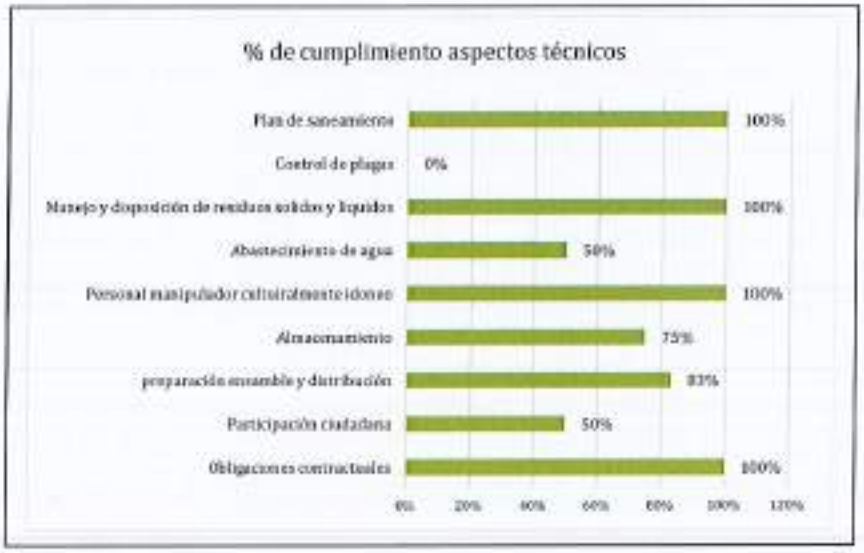
Ahora bien, en lo referente a las gráficas que presentan el porcentaje de cumplimiento, se introducen las siguientes ilustraciones que esquematizan los aspectos técnicos por periodo especifico y la comparación de las calificaciones obtenidas en el desarrollo de las actividades de verificación en campo.

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) estrategia Residencias Escolares (RE) durante los periodos especificos del 01 al 31 de mayo de 2024.

I.E Yamotsinemu



I.E Lisa Maneni



I.E Murewom Wayuri



8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Por medio del perfil higiénico sanitario en el que se evaluaron aspectos exigidos por la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), y teniendo en cuenta la característica de enfoque diferencial de las comunidades indígenas, se pudo determinar las condiciones de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) realizado por RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO para los estudiantes matriculados como internos y en los diferentes niveles académicos de las Instituciones Educativas Oficiales del Resguardo Indígena de Orocué del Departamento de Casanare. Todo lo anterior bajo el desarrollo del Contrato Interadministrativo No. 0211 de 2024, con el cual se suministra alimentos en la modalidad ración preparada en sitio modalidad residencias escolares, correspondientes al "desayuno, almuerzo y cena".

A continuación, se detallan los hallazgos detectados por el equipo interventor en las tres (3) visitas de campo realizadas a las Instituciones Educativas del Resguardo Indígena en el periodo comprendido entre el 01 al 31 de mayo de 2024: sedes Yamotsinemu, Lisa maneni, Murewon Wayuri.

PLAN DE SANEAMIENTO, CUMPLIMIENTO DEL 100%

En las visitas realizadas a la operación de RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO, en las sede: Yamotsinemu, Lisa maneni y murewon wayuri, se constató un porcentaje del 100%, frente a la aplicación del Plan de Saneamiento evaluado. En el periodo objeto del presente informe no se evidenciaron falencias; no obstante, se determinó durante las visitas técnicas de seguimiento y control, que el personal manipulador de alimentos registró, las actividades de los programas (L&D, abastecimiento de agua, manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos y control de plagas). de este modo y como actividad complementaria, los profesionales del equipo interventor, realizaron durante las visitas técnicas capacitaciones al personal manipulador explicando la importancia de esta acción en todas las etapas del proceso de preparación de alimentos.

CONTROL DE PLAGAS

Las plagas representan una gran amenaza para la higiene y la inocuidad en los servicios de alimentación, debido a que son transmisoras de enfermedades y facilitan la propagación de todo tipo de bacterias, virus y gérmenes perjudiciales para la salud del consumidor, es por ello que el operador RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO, realiza un programa de control de plagas de acuerdo con la normatividad vigente y realizar todos los procedimientos necesarios para su vigilancia y control. En las sedes Yamotsinemu, lisamaneni se evidencio un porcentaje del 0% debido a que no se encuentra en campo los soportes de la empresa fumigadora en la carpeta operativa, mientras que en la sede murewon wayuri con un porcentaje del 50%, acción de mejora que tendrá que realizar el operador.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDO Y LIQUIDOS, CUMPLIMIENTO DEL 100%

El correcto manejo de los residuos de restaurantes es importante ya que, debido a su alto contenido orgánico, este tipo de basuras pueden albergar multitud de microorganismos e incluso plagas. En este sentido, la acumulación de los desperdicios del servicio de alimentación puede constituir un problema sanitario de primer orden, por ende, debe existir en cada comedor escolar recipientes de material sanitario para la recolección de residuos sólidos, la clasificación de los mismos y retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. Los recipientes deben estar bien ubicados e identificados conforme a la normatividad sanitaria vigente. La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes mayo una calificación del 100% de cumplimiento en las tres sedes Yamotsinemu, lisa maneni y murewon wayuri.

ABASTECIMIENTO DE AGUA, CUMPLIMIENTO DEL 50%

el operador RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO cumplió con el 50% en la limpieza y desinfección periódica de tanque de almacenamiento de agua potable según legislación vigente. Debido a que no se evidencio en la carpeta operativa registros de la ultima fecha de la limpieza y desinfección realizada.

PERSONAL MANIPULADOR, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Para el periodo objeto de informe del 1 al 31 de mayo de 2024, se encontró que la ejecución de las actividades de operación del PAE dadas por RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO , garantizaron el acatamiento del personal manipulador de alimentos, a la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), en relación con la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y con los aspectos comprendidos en el Capítulo III, articulo 14 Numeral 2 de la misma legislación, donde se exige el uso de la dotación completa, en buen estado, de color claro, junto con elementos de protección necesarios para los procesos de elaboración (tapabocas cubriendo nariz y boca, cofia para el cabello, guantes de manipulación).

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

En los aspectos de almacenamiento de materias primas y producto terminado, se tienen en cuenta los requisitos generales de B.P.M., conservación de los alimentos y el control documental de las salidas e ingresos de la materia prima. Tales criterios deben estar en cumplimiento de la legislación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), la normatividad para el Rotulado y etiquetado de alimentos (Resolución 5109 de 2005); así como los Lineamientos técnicos del PAE coordinado por el MEN.

La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes mayo una calificación en las sedes murewon wayuri y lisa maneni del 75% y 50% en la sede yamotsinemi. Durante la ejecución, se perfecciono el orden y limpieza en el almacenamiento de los insumos; encontrándose estos productos dentro de su vida útil y con fecha de vencimiento vigente, obedeciendo lo estipulado en la Resolución 5109/2005 del ministerio de salud y protección social.

PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Las condiciones de preparación presentaron un comportamiento destacable para el periodo del 1 al 31 de mayo de 2024, pues se logró conseguir un porcentaje no mayor al 85% se logró verificar que los procesos de preparación de las raciones se elaboraron en condiciones óptimas de higiene, limpieza y conservación, para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada. Todo lo anterior, prueba el compromiso que tiene los actores que ejecutan las operaciones del PAE para los estudiantes matriculados como internos en los diferentes niveles académicos en las Instituciones Educativas Oficiales del resguardo indígena.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Durante el periodo de análisis del presente informe, el operador RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO presentó un desempeño favorable del 50% en los ítems de participación ciudadana; lo anterior, con el cumplimiento de la falta de publicación completas (ficha técnica del PAE, ciclos de menú traducido al lenguaje UWA), en el comedor escolar de la sede Yamotsinemu, lisa mameni, y murewon waayuri.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

ANEXO 54

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico período del 1 al 31 de mayo de 2024, contrato N°. INTERNO 0211 DE 16/02/2024.

8287

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	VERSIÓN: 01 CÓDIGO: FO-AT-VRPS-00-01 VIGENTE DESDE: MARZO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Paz de Aripora		
Fecha de la visita:	17/05/2024	Hora inicio:	12:00	Institución educativa:	Yamatsinemi		
Operador:	CAÑO MOCHUELO	Hora terminación:	14:30	Sede educativa:	Residencia.		
Contrato de prestación de servicios No.	0211/24.	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: ✓	Almuerzos:	No de servicios:	68	

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción. Acción de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adapatados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
Control de plagas			
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	0	Rastros de vectores en el área de almacenamiento.
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	0	No se evidencia certificado en la carpeta operativa.
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	Realizar limpieza y desinfección a las canecas existentes.
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
Abastecimiento de agua			
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se evidencia registro en sitio.
Personal manipulador culturalmente idoneo			
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	Ambas con certificados con fecha del 29-02-24.
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
14	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo usos de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	N.O	

8282

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AI-VRPS-CO-01	
		VIGENTE DESDE: MARZO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO	
Almacenamiento			
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exgidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	NA	No cuentan con servicio de energia y equipos.
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad	0	Existencia de humedad por derrame de aceite.
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.	1	
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indígenas.	0	No cuentan con formatos Kardex.
Preparación, ensamble y distribución			
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección	1	
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	NA	
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
Aseguramiento y control de la calidad			
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
Participación ciudadana			
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.	0	Existe menú publicado pero no traducido al lenguaje del territorio.
Obligaciones contractuales			
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	74.1	%

8293

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL

VERSIÓN: 01
CÓDIGO: FO-AT-RPS-ED-01
VIGENTE DESDE: MARZO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Observaciones

Se realizo visita técnica de seguimiento y control a los operaciones del programa de alimentación escolar, en el comedor de residencia de la sede principal de la Institución educativa Vangelsinëpiü.
Durante la visita, se evidenció la proceso de preparación, entrega de los alimentos y condiciones de almacenamiento. A continuación, se describen las observaciones.

- El área de preparación cuenta con motores en acero inoxidable y pisos en mineral lo cual permite que el espacio se organice, limpie y desinfecte actividad que el personal aplica. Durante el proceso se efectúa rebocalmonbicion para reforzar los proceso de limpieza, y mantengan conocimiento sobre en estas actividades. Sin embargo, es importante mejorar el orden, y aseo en el área de almacenamiento debido a la existencia de derrame de aceite en el piso y no se aplica el respectivo proceso de limpieza y desinfección lo cual esto generando el crecimiento de mohos en pisos y paredes.

- Se debe o recomienda realizar para cumplir los protocolos de limpieza y desinfección diario en el área de almacenamiento. Se evidencia materia de vectores en el área.

- En la zona exterior del área de almacenamiento existen tampes con combustible, generando un olor fuerte.

- El comedor no cuenta con servicio de energía, por ende, no se tienen equipos de refrigeración. los proteínas como carnes se conservan de manera artesanal, pescado obtenido por tradición y cultura en el resguardo.

- Se evidencia el proceso que lleva el personal manipulador, se resalta la disposición para una mejora continua.

- los alimentos verificados corresponden a la semana 3, menú 15, para verdu. ores. No se entrego complemento RTB.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Maria Alejandra Arrieta	Nombre: Eliza Dorhatsi
Documento: 1116.553.410	Documento: 1006559737
Cargo: PIOF- Apoyo intercultural	Cargo: Economa.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre: Alfredo Bustaqueth	Nombre: Eudes wase
Documento: 79.598306	Documento: 1151.189.420
Cargo: Auxiliar Administrativo	Cargo: Economa.

8284

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-VRN-ED-01
		VIGENTE DESDE: MARZO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Paz de Ariporo.	
Fecha de la visita:	17 05 24		Institución educativa:	Yamalsinëmü	
Operador:	ASOCSALUBA		Sede educativa:	Residencia.	
Contrato de prestación de servicios No:	0204/24.		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS / No de servicios:

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: Pollo Guisado - Arvejas guisadas - Arroz blanco - Jugo de mango en leche.

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

Requerimientos alimentario y nutricional		
Cumplimiento de la minuta patrón		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	NC
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	NC
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	NC
4	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	NC
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	NC
6	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
7	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
8	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
9	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
10	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		54.5 %

Observaciones

No se suministró el componente RTP.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Maida Arreta.	Nombre: Eliza Dorrats.
Documento: 1116553.910	Documento: 1006659237
Cargo: P. Apoyo Alimentario.	Cargo: Administradora.

8285

Educación		FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- RESIDENCIA ESSCOLAR	FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INDIGENA YAMOTSINEMÚ	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO	
						RURAL X	
SEDE	YAMOTSINEMU	FECHA DE VISITA		17-05-2024	HORA INICIO:	12:00	
OPERADOR	CAÑO MOCHUELO	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0211 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	14:30	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 1:	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 2:	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS		
Ítem No 7:	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Canecas que se utilizan para la disposición y clasificación de los residuos sólidos carecen de higiene.		



FOTOGRAFÍA No. 4	ABASTECIMIENTO DE AGUA		
Ítem No 10:	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Se cuenta con tanques de PVC y recipientes plásticos al igual que ollas con tapas para el almacenamiento de agua y el consumo diario durante los procesos de preparación.		



FOTOGRAFÍA No. 5	DINAMIZADORAS DE ALIMENTOS		
Ítem No 12:	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Todo el personal cuenta con certificado médico con fecha del 19-02-2024.		



FOTOGRAFÍA No. 6	DINAMIZADORAS DE ALIMENTOS		
Ítem No 13:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 19:	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Se cuenta con un área exclusiva para el almacenamiento de materia prima, consta de estantes en madera para la disposición de los productos.		



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 20:	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Existe derramamiento de aceite en el piso del área permitiendo el exceso de humedad y crecimiento de mohos.		



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 21:	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 21:	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 11	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 23:	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 12	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 29:	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 13	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 31:	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 14	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 32:	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	EL ciclo de menú no esta traducido al lenguaje del territorio.		



FOTOGRAFÍA No. 15	OBLIGACIONES CONTRACTUALES		
Ítem No 33:	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 de 2023



FOTOGRAFÍA No. 16	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL
Ítem No RN 4:	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.
CUMPLE	NO CUMPLE: X
OBSERVACIONES	No se suministró el componente RTP Tiempo de comida: almuerzo



FOTOGRAFÍA No. 17	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL
Ítem No RN 7:	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.
CUMPLE	X — NO CUMPLE:
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 18	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL
Ítem No RN 8:	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.
CUMPLE	X — NO CUMPLE:
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 19	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN
Ítem No RN 10:	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.
CUMPLE	X — NO CUMPLE:
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 20	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL		
Ítem No RN 10.1:	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 21	CONCLUSIÓN VISITA TÉCNICA		
Ítem No N/A:	Reunión de retroalimentación al personal manipulador.		
CUMPLE	N/A	NO CUMPLE	N/A
OBSERVACIONES	Se efectúa charla con el personal manipulador para enfatizar sobre la importancia de realizar y mantener los procesos de limpieza y desinfección en las áreas. Internas y externas.		



FOTOGRAFÍA No. 22	UBICACIÓN FÍSICA DEL COMEDOR ESCOLAR		
Ítem No N/A:	Instalación física.		
CUMPLE	N/A	NO CUMPLE	N/A
OBSERVACIONES	La infraestructura del comedor escolar se ubica en un lugar seco, libre de malezas o cualquier tipo de residuos. No presenta estancamiento de aguas lluvias.		

3291

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	VERSIÓN: 01 CÓDIGO: FO-AT-VRPS-CD-01 VIGENTE DESDE: MARZO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIA:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Hato corozal.	
Fecha de la visita:	18/05/2024	Hora inicio: 10:00	Institución educativa:	Indigena Jiw Tkmeni	
Operador:	Caño Hachuelo.	Hora terminación: 13:30	Sede educativa:	Residencia.	
Contrato de prestación de servicios No.	0211/24.	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: ✓	Almuerzos:	No de servicios: 67

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adapatados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NA	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	Se aplican a menajes.
Control de plagas			
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	NA.	
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	0	No se evidencia certificado en sitio.
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
Abastecimiento de agua			
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No cuentan con formatos para 280 de Tanques.
Personal manipulador culturalmente idoneo			
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	Se anexan excepciones en la carpeta operativa: 29/02/24
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
14	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo usos de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	NO	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-ED-01	
		VIGENTE DESDE: MARZO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto	NO	
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO	
Almacenamiento			
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente	N.A	No cuentan con suministro de energia.
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad	1	
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAEP.	1	
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indígenas.	0	No cuentan con formatos Kardex.
Preparación, ensamble y distribución			
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	N.A	Existen equipos pero no se utilizan.
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	El comedor no cuenta con menaje como vasos.
Aseguramiento y control de la calidad			
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
Participación ciudadana			
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio	0	No se han publicado ciclo de menú para residencia
Obligaciones contractuales			
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	80 %	%

8993

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	VERSIÓN: 01 CÓDIGO: FO-AT-VRPS-RO-05 VIGENTE DESDE: MARZO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Observaciones

Se realizó visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar en el comedor de residencia escolar de la I.E. Indígena Fisu Maneni de la Vereda Jetrema, resguardo Caño Mochuelo. A continuación las observaciones.

Debido a las condiciones físicas de la estructura del comedor escolar. Específicamente el área de preparación. No se evalúan los siguientes ítems: 1, 5, 18 y 28. Esto, dado que la estructura no cuenta con paredes, piso en tierra. Por ende, no se pueden aplicar procesos de limpieza a las superficies de esta área, además, de estar expuesta y No cuenta con servicio de energía. Razón por el cual no se utilizan los equipos existentes.

Sin embargo es importante mencionar que la I.E. sí cuenta con una infraestructura para un comedor escolar. Carece de algunas adecuaciones, pero con orden y limpieza se podría considerar su uso. (Granera Rf de este establecimiento).

El comedor no cuenta con un sistema de extracción de aguas propio. El agua se transporta de un tanque de PVC a baldados a unos recipientes ubicados dentro del área de preparación. Además, del poco acceso a este líquido.

Para el proceso de preparación de los alimentos se utiliza la estructura en madera convencional y para el servicio se utiliza la estructura del comedor escolar construido en concreto y en su mayoría (Material Sanitario) anteriormente mencionado.

En sitio se evidencia soportes operativos con los programas del plan de saneamiento básico y formatos de áreas, superficies y manejo de residuos sólidos diligenciados y/o actualizados. Sin embargo, no cuentan con formato de 180 para lonjas y Kardex. No se evidencia certificados de fumigación en la CO.

Se debe publicar el ciclo de menú con la traducción al lenguaje tradicional.

La madera primer almacenada se encontraba en buen estado, cumpliendo con lo exigido en la resolución 2674 / 2013.

Se resalta el esfuerzo del personal manipulador en mantener el orden durante los procesos.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Maria Alejandra Arrieta.	Nombre: Luz Angela Redisse
Documento: 1116553910	Documento: 1117459462
Cargo: P/Apoyo intervention.	Cargo: Dinamizadora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre: Alfredo Rodriguez	Nombre:
Documento: 79598306	Documento:
Cargo: Auxiliar administrativo	Cargo:

3294

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-VRN-ED-01
		VIGENTE DESDE: MARZO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Hato corozal.		
Fecha de la visita:	1 8 0 5 2 0 2 4		Institución educativa:	Indigena Lisa Llanari			
Operador:	Caro Hochvelo.		Sede educativa:	Residencia			
Contrato de prestación de servicios No:	0211/24.		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES ✓	ALMUERZOS	No de servicios:	67

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne Guisada, Arroz Blanco, Frijol Rojo sudado, Papa salada, Ensalada de cebolla y zanahoria, Jugo de mango en leche.

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

Requerimientos alimentario y nutricional		
Cumplimiento de la minuta patrón		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
4	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
7	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
8	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
9	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
10	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		100 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Maria Alejandra Arteta.	Nombre: Angela
Documento: 1116-553-910	Documento: 1117459466
Cargo: P/ apoyo interventoria.	Cargo: Manipuladora

8295

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- RESIDENCIA ESCOLAR	FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INDIGENA LISA MANENI	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATOCOROZAL	URBANO RURAL X	
SEDE	LISA MANENI	FECHA DE VISITA		18-05-2024	HORA INICIO:	10:00	
OPERADOR	CAÑO MOCHUELO	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0211 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	13:30	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



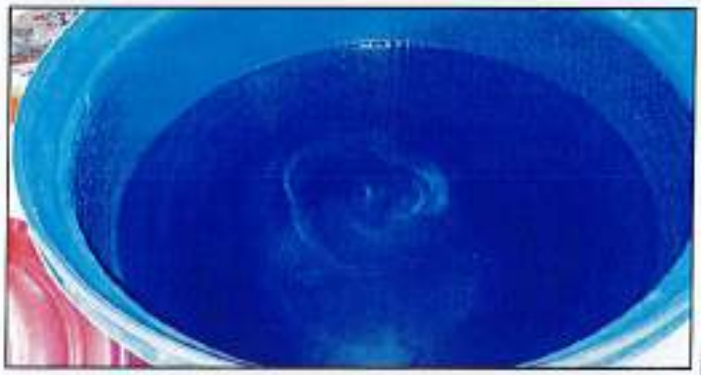
FOTOGRAFÍA No. 1	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 2:	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 4:	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Se evaluó al proceso aplicado solamente para menajes.		



FOTOGRAFÍA No. 3	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS		
Ítem No 7:	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4	ABASTECIMIENTO DE AGUA			
Ítem No 10:	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES	Se cuenta con recipiente plástico con tapa de color azul ubicado dentro del área de preparación y es donde se deposita el agua para el consumo diario en los procesos de preparación			



FOTOGRAFÍA No. 5	DINAMIZADORAS DE ALIMENTOS			
Ítem No 12:	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES	Todo el personal cuenta con certificado médico con fecha del 29-02-2024.			



FOTOGRAFÍA No. 6	DINAMIZADORAS DE ALIMENTOS			
Ítem No 13:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 7	DINAMIZADORAS DE ALIMENTOS			
Ítem No 14:	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Se cuenta con espacio exclusivo para el almacenamiento de materia prima.		



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 21.	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Almacenamiento de carne seca o salada. No presenta olores extraños. Además, los recipientes utilizados cuentan con tapas como protección.		



FOTOGRAFÍA No. 11	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 12	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 25:	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 13	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 29:	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	El comedor no cuenta con vasos para las bebidas		



FOTOGRAFÍA No. 14	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 32:	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Existen pendones con las publicaciones de los ciclos de menús. Sin embargo, estos no están traducidos al lenguaje del territorio.		



FOTOGRAFÍA No. 15	OBLIGACIONES CONTRACTUALES		
Ítem No 33:	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo)		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 16	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL		
Ítem No RN 4:	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Tiempo de comida: almuerzo		



FOTOGRAFÍA No. 17	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL		
Ítem No RN 7:	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 18	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL		
Ítem No RN 8:	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 19	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No RN 10:	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 20	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL
Ítem No RN 10.1	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.
CUMPLE	X / NO CUMPLE /
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 21	CONCLUSIÓN VISITA TÉCNICA
Ítem No N/A:	Reunión de retroalimentación al personal manipulador.
CUMPLE	N/A / NO CUMPLE / N/A
OBSERVACIONES	Aprovechado el espacio brindado por los padres de familia, la interventoría socializa el papel y la importancia del trabajo de seguimiento y control al programa, desarrollando actividades que garanticen la mejora continua de la prestación del servicio desde sus competencias. Espacios del cual también sirvió para la interacción de manera conjunta, junto con el coordinador operativo de operación.



FOTOGRAFÍA No. 22	UBICACIÓN FÍSICA DEL COMEDOR ESCOLAR
Ítem No N/A:	Instalación física.
CUMPLE	N/A / NO CUMPLE / N/A
OBSERVACIONES	La infraestructura del comedor escolar se ubica en un lugar seco, libre de malezas o cualquier tipo de residuos. No presenta estancamiento de aguas lluvias. Sin embargo, es importante aclarar que la institución educativa si cuenta con una infraestructura para comedor escolar. Lugar se utiliza para el servido, entrega y almacenamiento de los alimentos, como se evidencia en las fotografías No.8, 9, 17, 18, 19 y 20

8301

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-VRFS-LD-01
		VIGENTE DESDE: MARZO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Habaneral.	
Fecha de la visita:	18/05/2024	Hora inicio: 06:15	Institución educativa:	Nuevo Amanecer	
Operador:	R.I. CAÑO MACHEO.	Hora terminación: 9:30.	Sede educativa:	Residencia	
Contrato de prestación de servicios No.	021 11/24.	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: ✓	Almuerzos:	No de servicios: 91

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adapatados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	Área en orden y con registros.
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	Aplican para menajer
Control de plagas			
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	0	No se evidencia certificado
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
Abastecimiento de agua			
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No cuentan con formato.
Personal manipulador culturalmente idoneo			
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	Se evidencia certificado medico.
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
14	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo usos de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	N.O	

8302

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-VRPS ED-01	
		VIGENTE DESDE: MARZO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
Almacenamiento			
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.A	No se cuenta con el servicio de energía.
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad	1	
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.	1	
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indígenas.	0	No se cuenta con formato Kardex.
Preparación, ensamble y distribución			
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	N.A	
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	El comedor cuenta de ollas, menaje y utensilios en buen estado.
Aseguramiento y control de la calidad			
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O	
Participación ciudadana			
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.	0	Ciclo de menú publicado no esta traducido al lenguaje del Territorio.
Obligaciones contractuales			
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	80.8	%

8305

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL

VERSIÓN: 01
CÓDIGO: FO-AE-VIRPS-ED-01
VIGENTE DESDE: MARZO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Observaciones

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar en el comedor de concesión de la I.E. Indígena nuevum Wayuu del Resguardo Indígena Caño Tschuelo, Vereda Tschuelo.

La institución Educativa no cuenta con una infraestructura de comedor escolar acorde a los requerimientos y normas sanitarias Res 2674/13. Cuenta con dos áreas específicas. Área de preparación y almacenamiento.

- El área de preparación cuenta con piso en enchapado mineral techos en tejas de zinc, sin paredes, poseen enteramal y cercos de menajes, utensilios y menajes en buen estado y en la cantidad suficiente.
- El área de almacenamiento, por el contrario, esta protegido con paredes, techo en zinc, ventana protegida. Aunque no requiere mantenimiento y esta aun en proceso de adecuación.

- Se verifica condiciones de almacenamiento y se evidencia precario de mejora, se agrego uno o dos estibas mas, paredes con pintura avenus (Aunque el Rector menciono, que aplicaran más pintura), no cuenta con avena barrera de protección, piso limpios y el área en orden. Además de que cuenta con estante exclusivo para el almacenamiento de productos de aseo.
- Realizan mantenimiento al techo, se observa goteras o filtraciones de aguas lluvias.

Los alimentos almacenados se encuentran en buen estado. Se seguir mejoras limpieza de los recipientes en donde se almacenan los cereales solidos y/o secos.

- El personal manipulador realiza un gran esfuerzo por mantener el orden dentro del área de preparación.

En sitio se evidencio el portal operativo con los programas del Plan de saneamiento básico, formato de 180 de cloro y manejo de residuos sólido diligenciado.

No se evidencio formato Kardex y formato 230 de Tanques.

* Importante: El agua utilizada es de pozo profundo, se traslada de un tanque por medio de galones en carretillas al área de preparación y se deposita en recipientes plásticos.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Maria Alejandra Arteda.	Nombre: Xanebaya Adriana
Documento: 1106553410	Documento: 1123129059
Cargo: P/ Apoyo interventoria.	Cargo:
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre: Alfredo Ruiz Nuñez.	Nombre:
Documento: 79598306	Documento:
Cargo: Auxiliar administrativo	Cargo:

Alimentos Aprender

11

9304

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-VRN-ED-01
		VIGENTE DESDE: MARZO 2021

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Hato corozal.			
Fecha de la visita:	18/05/2024		Institución educativa:	Nuevam Wayuu			
Operador:	CAÑO MOCHUELO.		Sede educativa:	Residencia.			
Contrato de prestación de servicios No:	0277/24.		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES ✓	ALMUERZOS	No de servicios:	91

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: Caldo de Carne de Res, Cafe en leche, Arepa asada

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

Requerimientos alimentario y nutricional		
Cumplimiento de la minuta patrón		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	N.C
2	El menu del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	N.C
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	N.C
4	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	N.C
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
7	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
8	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
9	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
10	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		63.6 %

Observaciones

No se suministro el componente fruta.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Maria Alejandra Arvela.	Nombre: Yaneboyo Adriana
Documento: 1116.553.910	Documento: 1123174059
Cargo: P/Apoyo Intervencion	Cargo:

1C

Educación	GOBERNACIÓN DE CASANARE	Alimentos Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- RESIDENCIA ESCOLAR	FO-AT-F-04 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INDIGENA MUREWON WAYURI	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATOCOROZAL	URBANO	
						RURAL X	
SEDE	MUREWON WAYURI	FECHA DE VISITA		16-05-2024	HORA INICIO:	05:15	
OPERADOR	CAÑO MOCHUELO	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0211 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	09:30	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
Ítem No 2:	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
Ítem No 4:	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Se evaluó al proceso aplicado solamente para menajes.



FOTOGRAFÍA No. 3	ABASTECIMIENTO DE AGUA
Ítem No 10:	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Se cuenta con dos taques de PVC de 1000 L c/u, se recoge agua por medio de extracción y se almacena. Posteriormente es trasladado por medio de galones a recipientes ubicados en el área de preparación.



FOTOGRAFÍA No. 4	ABASTECIMIENTO DE AGUA			
Ítem No 10:	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES	Como se observa en la imagen, el agua transportada en galones sobre una carreta, se deposita en un recipiente plástico de cual, se utiliza para los procesos de preparación.			



FOTOGRAFÍA No. 5	DINAMIZADORAS DE ALIMENTOS			
Ítem No 12:	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES	Todo el personal cuenta con certificado médico con fecha del 29-02-2024.			



FOTOGRAFÍA No. 6	DINAMIZADORAS DE ALIMENTOS			
Ítem No 13:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				



FOTOGRAFÍA No. 7	DINAMIZADORAS DE ALIMENTOS			
Ítem No 14:	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES	EL personal manipulador entiende y aplica sobre la importancia de aislar del piso todos los recipientes utilizados en el proceso de preparación.			



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO
Ítem No 19:	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Se cuenta con espacio exclusivo para el almacenamiento de materia prima.



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO
Ítem No 20:	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO
Ítem No 21:	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Almacenamiento de carne seca o salada. No presenta olores extraños. Además, los recipientes utilizados cuentan con tapas como protección.



FOTOGRAFÍA No. 11	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN
Ítem No 23:	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 12	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 29:	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se evidencia falta de menaje, carecen de ollas, pailas, calderos, cuchillos, tablas de picar etc.		



FOTOGRAFÍA No. 13	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 31:	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 14	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 32:	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	EL ciclo de menú no está traducido al lenguaje del territorio.		



FOTOGRAFÍA No. 15	OBLIGACIONES CONTRACTUALES		
Ítem No 33:	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 16	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL		
Ítem No RN 4:	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	No se suministró el componente fruta Tiempo de comida: desayuno		



FOTOGRAFÍA No. 17	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL		
Ítem No RN 7:	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 18	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL		
Ítem No RN 8:	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 19	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No RN 10:	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

8310



FOTOGRAFÍA No. 20	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL
Ítem No RN 10.1:	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 21	CONCLUSIÓN VISITA TÉCNICA
Ítem No N/A:	Reunión de retroalimentación al personal manipulador.
CUMPLE	N/A / NO CUMPLE / N/A
OBSERVACIONES	Se socializa con el Rector, docente de la institución educativa y el coordinador operativo del programa de operación PAE. Los hallazgos y observaciones evidenciadas durante el proceso de inspección.



FOTOGRAFÍA No. 22	UBICACIÓN FÍSICA DEL COMEDOR ESCOLAR
Ítem No N/A:	Instalación física.
CUMPLE	N/A / NO CUMPLE / N/A
OBSERVACIONES	La infraestructura del comedor escolar se ubica en un lugar seco, libre de malezas o cualquier tipo de residuos. No presenta estancamiento de aguas lluvias.

8311

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS AMBIENTES Y SUPERFICIES

8312

CUMPLIMIENTO DE REQUERIMIENTOS DE NUTRICION

8378

ANEXO 55

Solicitud aprobación de intercambios período del 1 al 31 de mayo de 2024

8314



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Yopal, 02 de mayo de 2024 UTN-0048

SEÑOR(A)
ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: *Solicitud aplicación de intercambios correspondientes a semana 2- Modalidad Ración preparada en sitio Almuerzo, cena residencia escolares Contrato N. 1951 de 2023-08-02*

Cordial saludo:

En cumplimiento a las obligaciones contractuales en el contrato N. 1951 de 2023, que tiene por objeto: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, celebrado entre eldepartamento de Casanare y la Unión temporal PAE internados 2023, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de las obligaciones radica la siguiente documentación, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación número 4 clausula segunda : Actividades del contratista ;la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 dias de anticipación (dependiendo del caso: reposición , escasez de alimentos, etc.)., la autorización de intercambio a la interventoría de la Entidad territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios.

Así mismo se solicita el siguiente intercambio para la semana 02 del 06 al 12 de mayo de 2024

MENU 06: jugo de fresa por jugo de tomate de árbol (almuerzo)
MENU 08: mandarina por papaya (desayuno)

U.T. PAE INTERNADOS 2023
EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO
C.C. 91.533.113 de Bucaramanga
Representante Legal

Calle 40 No. 46 manzana A lote 17 barrio ciruma Dos Celular: 3102193901.
E-mail: utinternados2023@gmail.com

8315

COVERFRUTAS

NIT [illegible] Régimen Simplificado

COMPRA Y VENTA DE VERDURAS Y FRUTAS

CEL [illegible]

Sogamoso, 15 de mayo de 2024

Señores:
UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
ATTE: LADY DIAZ MARTINEZ
JEFE DE COMPRAS

REFERENCIA: CAMBIO DE FRUTA DE JUGO Y DE MANO.

Cordial saludo,

Queremos manifestar que actualmente tenemos desabastecimiento de la fruta en las cantidades, calidad y gramajes solicitados y no contamos en stock, por lo tanto, nos es imposible poder atender su solicitud, sugerimos cambiar el pedido de mandarina por pera y maracuyá por piña, frutas que cumple con todas las condiciones técnicas y las cantidades solicitadas para el Programa de Alimentación Escolar del departamento de Casanare.

Agradecemos la comprensión y estaremos atentos a servirles.

Cordialmente

Angel Robles M

ANGEL ROBLES MONSALVE
CC: 91.106.900 de Socorro
Gerente

8376



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Yopal, 17 de mayo de 2024 UTN-0050

SEÑOR(A)
ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: *Solicitud aplicación de intercambios correspondientes a semana 4- Modalidad Ración preparada en sitio Almuerzo, cena residencia escolares Contrato N. 1951 de 2023-08-02*

Cordial saludo:

En cumplimiento a las obligaciones contractuales en el contrato N. 1951 de 2023, que tiene por objeto: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, celebrado entre eldepartamento de Casanare y la Unión temporal PAE internados 2023, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de las obligaciones radica la siguiente documentación, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación número 4 clausula segunda : Actividades del contratista ;la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición , escasez de alimentos, etc.)., la autorización de intercambio a la interventoría de la Entidad territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios.

Así mismo se solicita el siguiente intercambio para la semana 04 del 20 al 26 de mayo de 2024

MENU 18: mandarina por pera (desayuno)
MENU 18: maracuyá por piña (cena)
MENU 28: maracuyá por piña (almuerzo)

U.T. PAE INTERNADOS 2023
EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO
C.C. 91.533.113 de Bucaramanga
Representante Legal

Calle 40 No. 46 manzana A lote 17 barrio ciruma Dos Celular: 3102193901.
E-mail: utinternados2023@gmail.com

9772

COVERFRUTAS

NIT [illegible] Régimen [illegible]

COMPRA Y VENTA DE VERDURAS Y FRUTAS

CEL [illegible]

Sogamoso, 15 de mayo de 2024

Señores:
UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
ATTE: LADY DIAZ MARTINEZ
JEFE DE COMPRAS

REFERENCIA: CAMBIO DE FRUTA DE JUGO Y DE MANO.

Cordial saludo,

Queremos manifestar que actualmente tenemos desabastecimiento de la fruta en las cantidades, calidad y gramajes solicitados y no contamos en stock, por lo tanto, nos es imposible poder atender su solicitud, sugerimos cambiar el pedido de mandarina por pera y maracuyá por piña, frutas que cumple con todas las condiciones técnicas y las cantidades solicitadas para el Programa de Alimentación Escolar del departamento de Casanare.

Agradecemos la comprensión y estaremos atentos a servirles.

Cordialmente

Angel Robles M

ANGEL ROBLES MONSALVE
CC: 91.106.900 de Socorro
Gerente

8378



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Yopal, 30 de mayo de 2024 UTN-0052

SEÑOR(A)
ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: *Solicitud aplicación de intercambios correspondientes a semana 2- Modalidad Ración preparada en sitio Almuerzo, cena residencia escolares Contrato N. 1951 de 2023-08-02*

Cordial saludo:

En cumplimiento a las obligaciones contractuales en el contrato N. 1951 de 2023, que tiene por objeto: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, celebrado entre eldepartamento de Casanare y la Unión temporal PAE internados 2023, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de las obligaciones radica la siguiente documentación, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación número 4 clausula segunda : Actividades del contratista ;la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición , escasez de alimentos, etc.)., la autorización de intercambio a la interventoría de la Entidad territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios.

Así mismo se solicita el siguiente intercambio para la semana 02 del 03 al 09 de junio de 2024

MENU 08: mandarina por papaya (desayuno)
MENU 07: maracuyá por piña (cena)

U.T. PAE INTERNADOS 2023
EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO
C.C. 91.533.113 de Bucaramanga
Representante Legal

ANEXO 56

Aprobación de intercambios período del 1 al 31 de mayo de 2024

9320

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 02 de mayo de 2024
Oficio No. INTER-RES-128-2024

Doctor
CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA
R.L: UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
La Ciudad

ASUNTO: RESPUESTA OFICIO UTN – 0048 DEL 2 DE MAYO DE 2024

Reciba un cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1938 de 2023, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE",** me permito informar que conforme a oficio UTN 0047 de 25 de abril de 2024, donde se solicita intercambio semana 2, modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, correspondiente al periodo de 06 al 12 de mayo de 2024:

Se emite concepto **FAVORABLE** para los siguientes intercambios:

Modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
6	Fruta jugo almuerzo	Jugo de fresa	Jugo de tomate de árbol
8	Fruta entera desayuno	Mandarina	Papaya

Se recuerda que para el presente ciclo solo se permitirá un intercambio más, debido a que la planeación del menú se debe cumplir.

Se solicita hacer socialización de los intercambios y hacer el envío del presente oficio a cada una de las instituciones educativas como se establece en la Resolución 00335 de 2021.

Sin otro particular,

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

8327

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 17 de mayo de 2024
Oficio No. INTER-RES-135-2024

Doctor
CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA
R.L: UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
La Ciudad

ASUNTO: RESPUESTA OFICIO UTN – 0050 DEL 17 DE MAYO DE 2024

Reciba un cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1938 de 2023, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar que conforme a oficio UTN 0050 de 17 de mayo de 2024, donde se solicita intercambio semana 4, modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, correspondiente al periodo de 20 al 26 de mayo de 2024:

Se emite concepto **FAVORABLE** para los siguientes intercambios:

Modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
18*	Fruta desayuno	Mandarina	Pera
18*	Fruta jugo cena	Jugo de maracuyá	Jugo de piña
28*	Fruta jugo almuerzo	Jugo de maracuyá	Jugo de piña

*Se permite el intercambio teniendo en cuenta lo estipulado en el oficio del proveedor COVERFRUTAS del 15 de mayo de 2024.

Se recuerda que para el presente ciclo solo se permitirá un intercambio más, debido a que la planeación del menú se debe cumplir.

Se solicita hacer socialización de los intercambios y hacer el envío del presente oficio a cada una de las instituciones educativas como se establece en la Resolución 00335 de 2021.

Sin otro particular,

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

8322

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 30 de mayo de 2024
Oficio No. INTER-RES-146 -2024

Doctor
CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA
R.L: UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
La Ciudad

ASUNTO: RESPUESTA OFICIO UTN – 0052 DEL 30 DE MAYO DE 2024

Reciba un cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1938 de 2023, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar que conforme a oficio UTN 0052 de 30 de mayo de 2024, donde se solicita intercambio semana 2, modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, correspondiente al periodo de 03 al 09 de junio de 2024:

Se emite concepto **FAVORABLE** para los siguientes intercambios:

Modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
7	Fruta jugo cena	Jugo de maracuyá	Jugo de piña
8	Fruta desayuno	Mandarina	Papaya

Se solicita hacer socialización de los intercambios y hacer el envío del presente oficio a cada una de las instituciones educativas como se establece en la Resolución 00335 de 2021.

Sin otro particular,

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

9323

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

CERTIFICA QUE:

Para efecto del proceso de seguimiento, monitoreo y control, en el periodo comprendido entre el 01 al 31 de mayo de 2024, se verificó la entrega de la modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares complemento alimentario desayuno, almuerzo y cena, según los documentos técnicos de nutrición revisados y autorizados en actas de mesa de trabajo del 22 de agosto de 2023:

1. CICLO DE MENU

Los ciclos de menú establecidos según mesa de trabajo del 22 de agosto de para la modalidad de atención ración preparada en sitio estrategia residencias escolares complemento alimentario desayuno, almuerzo y cena durante el periodo reportado del 01 al 31 de mayo de 2024, no fueron modificados ni actualizados y se encuentran adjuntos al presente certificado.

2. MARCAS VALIDADAS Y APROBADAS RPS RE

Al realizar la validación de cada uno de los productos a utilizar en el programa de alimentación escolar PAE del Departamento de Casanare, teniendo en cuenta lo estipulado en el anexo técnico de calidad e inocuidad y la herramienta 06 Nutrientes críticos del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible, a continuación, se relacionan los productos y marcas que fueron autorizados para su uso en el PAE, modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, por parte del operador UT PAE INTERNADOS 2023:

CLASIFICACION	PRODUCTO	MARCA	VERIFICACION FT Resol 00335 DE 2021
ABARROTES	ACEITE DE SOYA	IDEAL SOYA	**Cumple.**
		ZAFIRO	**Cumple.**
		DORADO	**Cumple.**
ABARROTES	ACHIOTE	EL REY	**Cumple.**
ABARROTES	ARROZ BLANCO	ARROZ GELVEZ	**Cumple.**
		ARROZ CASANARE	**Cumple.**
		ARROZ ROA	**Cumple.**
ABARROTES	ARVEJA SECA	COMERCIALIZADORA AL GRANO	**Cumple.**
		GRANOS DEL ORIENTE	**Cumple.**
		SUDESPENSA	**Cumple.**
		MARITZA	**Cumple.**
ABARROTES	AVENA EN HOJUELAS	COMERCIALIZADORA AL GRANO - EKONO - GRANAVENA	**Cumple.**
ABARROTES	AZÚCAR	J.R CALEÑA	**Cumple.**
		INCAUCA	**Cumple.**
		RIOPAILA	**Cumple.**
ABARROTES	CAFÉ EN POLVO	LA BASTILLA	**Cumple.**
ABARROTES	CHOCOLATE CON AZÚCAR	COLONIAL, BON -AMI	**Cumple.** Chocolate de mesa con azúcar
		GIRONES	**Cumple.** Chocolate de mesa con azúcar
		SAN JOSE	**Cumple.** Chocolate de mesa con azúcar
ABARROTES	FRIJOL (BOLA ROJA, NIMA, CARGAMANTO)	COMERCIALIZADORA AL GRANO	**Cumple.**
		MARITZA	**Cumple.**

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

		GRANOS DEL ORIENTE	Cumple.
		SUDESPENSA	Cumple.
ABARROTES	GARBANZO	COMERCIALIZADORA AL GRANO	Cumple.
		MARITZA	Cumple.
ABARROTES	HARINA DE MAÍZ BLANCO	LA NIEVE	Cumple.
		LA SOBERANA	Cumple.
ABARROTES	HARINA DE PLÁTANO	NUTRIMAZ	Cumple.
ABARROTES	HARINA DE TRIGO	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA TRADICIONAL PASPAN	Cumple.
		LA NIEVE	Cumple.
ABARROTES	LENTEJA	SUDESPENSA	Cumple.
		GRANOS DEL ORIENTE	Cumple.
		BELLINI	Cumple.
ABARROTES	FECULA DE MAIZ	DE LA ABUELA	Cumple.
		MAIZENA	Cumple.
ABARROTES	PANELA	CAÑA SANTA	Cumple.
		DULCE CAÑA DE COLOMBIA	Cumple.
ABARROTES	PASTA ESPAGUETI	MARYPAS	Cumple.
		COMARRICO	Cumple.
		LA NIEVE	Cumple.
ABARROTES	PASTA FIDEOS	LA NIEVE	Cumple.
ABARROTES	PASTA MACARRONES	LA NIEVE	Cumple.
ABARROTES	SAL	SAL CRISTAL MARINA - NATUSAL - OLIMPICA	Cumple.
LACTEO	LECHE EN POLVO	FORTILECHE	Cumple.
		MIRAMONTE	Cumple.
		NUTRALAC	Cumple.
LACTEO	QUESO CAMPESINO	ALIMENTICIOS EL CAMPO	Cumple. Se aclara que, aunque está por encima 1,2 g por encima en el límite de azucares totales, se permite su uso al ser el único proveedor disponible de la región.
LACTEO	QUESO DOBLE CREMA	ALIMENTICIOS EL CAMPO	Cumple. Se aclara que, aunque está por encima 2,7 g por encima en el límite de azucares totales, se permite su uso al ser el único proveedor disponible de la región.
LACTEO	YOGURT	PIPPO	Cumple.
		PESLAC	Cumple.
		COLANTA	Cumple.
		SIBEMA	Cumple.
PANADERIA	MOGOLLA INTEGRAL	ASEPAN	Cumple.
PANADERIA	PAN BLANCO	ASEPAN	Cumple. Se aclara que, aunque está por encima 0,5 g por encima en el límite de grasa saturada, se permite su uso al no tener otras alternativas de proveedores con información completa en ficha técnica.

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

PANADERIA	TOSTADAS	PAN EL COUNTRY	**Cumple.**
PROTEINA	CARNE DE RES	COMERCIBEEF O COMERCIALIZADORA DE CARNES	**Cumple.**
PROTEINA	CARNE DE CERDO	COMERCIBEEF O COMERCIALIZADORA DE CARNES	**Cumple.**
PROTEINA	HUEVO	AVICOLA EL GUAMITO	**Cumple.**
PROTEINA	PECHUGA DE POLLO	POLLO FIESTA	**Cumple.** Solo se permite el uso de lomito de pechuga sin marinar.
		CALYPSO	**Cumple.**

3. ROTACION Y PERIODICIDAD EN LA ENTREGA

Para el periodo comprendido entre el 01 al 31 de mayo de 2024 se da inicio al ciclo de menú con la semana 1.

Se inició la entrega de la modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares complemento alimentario desayuno, almuerzo y cena a partir del 01 de mayo de 2024, con el ciclo de menú de la semana 1 menú número 03 y finalizando el mes de mayo con la entrega del menú 05 el 31 de mayo de 2024.

La entrega de las materias primas se realiza entre jueves y viernes con el fin de garantizar la entrega de lunes a domingo de cada semana.

4. INTERCAMBIOS AUTORIZADOS

Durante el periodo comprendido entre el 01 al 31 de mayo de 2024, se realizó solicitud de intercambio para la modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares complemento alimentario desayuno, almuerzo y cena, de la siguiente manera:

- Conforme a oficio UTN 0047 de 25 de abril de 2024, donde se solicita intercambio semana 1, modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, correspondiente al periodo de 29 de abril al 05 de mayo de 2024:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
4	Fruta jugo almuerzo	Jugo de lulo	Jugo de sandía
4	Fruta jugo cena	Jugo de lulo	Jugo de sandía
21	Fruta entera	Manzana	Papaya

- Conforme a oficio UTN 0047 de 25 de abril de 2024, donde se solicita intercambio semana 2, modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, correspondiente al periodo de 06 al 12 de mayo de 2024:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
6	Fruta jugo almuerzo	Jugo de fresa	Jugo de tomate de árbol
8	Fruta entera desayuno	Mandarina	Papaya

8326

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

- Conforme a oficio UTN 0049 de 11 de mayo de 2024, donde se solicita intercambio semana 3, modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, correspondiente al periodo de 13 al 19 de mayo de 2024:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
11	Fruta jugo cena	Jugo de maracuyá	Jugo de piña
13*	Fruta jugo almuerzo	Sorbete de fresa	Sorbete de guayaba
14*	Fruta desayuno	Mandarina	Sandía
14*	Fruta jugo almuerzo	Jugo de maracuyá	Jugo de piña

*Se permite el intercambio teniendo en cuenta lo estipulado en el oficio del proveedor COVERFRUTAS del 08 de mayo de 2024.

- Conforme a oficio UTN 0050 de 17 de mayo de 2024, donde se solicita intercambio semana 4, modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, correspondiente al periodo de 20 al 26 de mayo de 2024:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
18*	Fruta desayuno	Mandarina	Pera
18*	Fruta jugo cena	Jugo de maracuyá	Jugo de piña
28*	Fruta jugo almuerzo	Jugo de maracuyá	Jugo de piña

*Se permite el intercambio teniendo en cuenta lo estipulado en el oficio del proveedor COVERFRUTAS del 15 de mayo de 2024.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante legal

Yopal (Casanare), Calle 14 #09-04- Celular No. 311 2632150
Correo Electrónico: asesoriayconsultoriaedelmira@gmail.com

ANEXO 57

Plan Mensual de Toma de Muestras Microbiológicas.

3128

PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONSULTORA

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

PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS | **PERIODO DEL 1 AL 31 DE MAYO DE 2024**

TABLA DE CONTENIDO
INFORMACIÓN DEL CONTRATO

INTRODUCCIÓN	
JUSTIFICACIÓN	
OBJETIVOS	
ESTRUCTURA PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	
1	OBJETIVOS
2	ALCANCE
3	NORMATIVIDAD
4	DEFINICIONES
5	REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS
6	DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO
6.1.	MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS
6.2.	MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS COMPONENTES DEL CICLO DE MINUTAS
6.3.	MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS
6.4.	MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
7	RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRAS
8	LABORATORIO CONTRATADO

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 16/08/2023
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	PERIODO DEL 1 AL 31 DE MAYO DE 2024	

INFORMACIÓN DEL CONTRATO INTERVENIDO

Tabla No. 1. Información Del Contrato Intervenido

INFORME:	CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS, AMBIENTES Y SUPERFICIES
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS	No. INTERNO 1951 DE 02-08-2023
OBJETO:	"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".
PROGRAMA	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

INTRODUCCIÓN

Los alimentos en ocasiones pueden vehiculizar microorganismos patógenos o sus toxinas, con el consiguiente riesgo para la salud del consumidor, pudiendo causar brotes de origen alimentario, lo que puede representar un grave problema de salud pública. Es imprescindible un control eficaz de la higiene, a fin de evitar las consecuencias perjudiciales que derivan de las enfermedades y los daños provocados por los alimentos y por el deterioro de los mismos para la salud. La calidad higiénica de los alimentos es uno de los aspectos que van a influir de forma directa en la salud, ya que su alteración, adulteración o contaminación, tanto química como biológica puede afectar seriamente a la salud.

El control de calidad de los alimentos preparados en los comedores escolares, comienza con la supervisión del suministro de alimentos en cantidades físicas o el cuidado de los menús preparados. Una vez el menú está en disposición de ser suministrado es fundamental vigilar sus características organolépticas, su calidad higiénico-sanitaria y los procedimientos empleados en su conservación en el tiempo que transcurre desde su preparación hasta su consumo.

El análisis microbiológico de un alimento permite conocer sus fuentes de contaminación, valorar las normas de higiene utilizadas en la elaboración y manipulación de alimentos, detectar la posible presencia de microorganismos patógena que suponga un riesgo para la salud los niños, niñas y jóvenes y establecer en qué momento se producen fenómenos de alteración en los distintos alimentos, con el fin de delimitar su período de conservación.

9331

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 16/08/2023
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	PERIODO DEL 1 AL 31 DE MAYO DE 2024	

JUSTIFICACIÓN

Teniendo en cuenta las actividades del contrato de Consultoría N° 1938 de 2023 en la Cláusula Actividades a cargo del Contratista Numeral 18 que hace referencia a la toma de muestras, se presenta un informe técnico de los resultados microbiológicos de alimentos, ambientes y superficies, el cual contempla la valoración de la calidad microbiológica de los alimentos ofrecidos en el Programa de Alimentación Escolar PAE "modalidad preparada en sitio residencias escolares" y de esta manera se pretende asegurar que los diferentes componentes cumplan con las normas microbiológicas establecidas.

OBJETIVOS

1. Valorar la carga microbiana e identificar los posibles puntos de riesgo de contaminación o multiplicación microbiana de los alimentos que componen los menús del programa de alimentación escolar modalidad preparada en sitio residencias escolares, de acuerdo al tipo de ración desayuno, almuerzo y cena para los estudiantes matriculados como internos en los diferentes niveles educativos de las instituciones educativas del Departamento de Casanare para el periodo objeto de informe del 1 al 31 de mayo de 2024.

2. Convertir los resultados de los análisis microbiológicos de los alimentos, ambientes y superficies como una herramienta para:

- Garantizar seguridad higiénica de los alimentos, a través de las Buenas Prácticas de Manipulación.

- Realizar ejecución de prácticas adecuadas de elaboración de alimentos en las Unidades aplicativas donde se brinda la alimentación escolar modalidad preparada en sitio.

3. Evitar casos de Brotes de Intoxicaciones Alimentarias teniendo en cuenta que Las enfermedades causadas por patógenos transmitidos por los alimentos constituyen un gran problema para las niñas, niños y jóvenes del Departamento de Casanare. Por ello, la prevención y control de estas enfermedades son una de las metas de la salud pública.

4. Garantizar la inocuidad microbiológica de los alimentos que se logra a través de una implementación efectiva de las medidas de control validadas, cuando corresponda, a través de la cadena de alimentos para minimizar la contaminación y mejorar la inocuidad de éstos. El establecimiento de criterios microbiológicos podría ser de utilidad para verificar que los sistemas de control de inocuidad de los alimentos se implementen de manera correcta.

ESTRUCTURA DEL PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS

1. OBJETIVO

Desarrollar un plan de muestreo en el programa de Alimentación Escolar PAE Modalidad Estrategias Residencias Escolares "Ración Preparada en Sitio" tipo desayuno, almuerzo y cena para los estudiantes matriculados en diferentes instituciones educativas del Departamento de Casanare, para asegurar que los productos cumplan con los requisitos establecidos por la normatividad legal vigente, y se pueda realizar un proceso de seguimiento (trazabilidad) de estos en cada una de las etapas de proceso.

2. ALCANCE

El programa de muestreo desarrollado por la Interventoría a través del Laboratorio INGELABS LABORATORIO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS se aplicará a los componentes de alto riesgo de la minuta Patrón ofrecidos en los ciclos de Menús, equipos y utensilios utilizados para la prestación del servicio PAE, de la misma forma se analizará y evaluará el producto terminado, y por último y no menos importante el personal manipulador de alimentos.

3. NORMATIVIDAD

Capítulo V. Artículo 23. Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

4. DEFINICIONES

- **Muestra**: grupo de unidades tomadas de una población para estimar uno o varios parámetros. Para que la muestra sea representativa las unidades deben ser seleccionadas en forma aleatoria de manera que reflejen, tanto como sea posible, el lote del cual proceden.
- **Parámetro:** es un dato que es tomado como necesario para analizar o valorar una situación. A partir del parámetro, una determinada circunstancia puede entenderse o situarse en perspectiva
- **Personal manipulador:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- **Plan muestreo:** Conjunto de operaciones de toma y preparación de muestras.

5. REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS

Tabla No. 2. Requisitos Básicos Mínimos

No.	MUESTREOS MÍNIMOS DESARROLLADOS
1	Muestreo para análisis microbiológico de ambiente de áreas
2	Muestreo para análisis microbiológico para los diferentes componentes del menú.
3	Muestreo microbiológico para superficies de equipos.
4	Muestreo microbiológico para manipuladores de alimentos.

6. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

1. Se Planeó la frecuencia de muestreo con un cronograma definido mensual para el mes objeto de informe comprendido del 01 al 31 de mayo de 2024, teniendo en cuenta la fecha, hora y área a muestrear al igual las personas responsables tanto del muestreo como de los análisis.
2. Se realizó el muestreo y análisis microbiológico a través del laboratorio contratado por la Interventoría.
3. Se realiza informe técnico de la calidad microbiológica de alimentos, ambientes y superficies, teniendo en cuenta:

- ✓ Los parámetros de aceptación o rechazo de acuerdo a las políticas de calidad de la empresa (definidas en la validación del plan de limpieza y desinfección).
- ✓ Los parámetros microbiológicos de aceptación o rechazo dados en la normatividad sanitaria.

4. Se diligencian los formatos de seguimiento con los resultados obtenidos, con el objeto de tener una información confiable para la historia del proceso.

6.1. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS

Este muestreo se hace para identificar los focos de contaminación de las diferentes áreas de las Unidades aplicativas, proceso el cual repercute en la calidad de los componentes de los alimentos de las diferentes modalidades.

Se realiza a través de una planeación y ejecución de los diferentes muestreos donde se diligencian de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se definen las áreas que se analizan.
b. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
c. Se codifica la muestra de acuerdo a la fecha, hora y se diligencia el registro teniendo en cuenta:

✓ El área a muestrear, la fecha, hora.
✓ Responsable del proceso y las observaciones a lugar.

6.2. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS COMPONENTES DEL CICLO DE MENÚ.

Este muestreo se debe hacer para evaluar la calidad microbiológica de los componentes de la minuta del programa de alimentación escolar "Modalidad Preparada en Sitio residencias escolares" los resultados obtenidos permiten evaluar la eficiencia de la aplicación de las BPM Buenas Prácticas de manufactura y mejorar cada uno de los procesos.

Se realiza a través de una planeación y ejecución de los diferentes muestreos donde se diligencian de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se determinar el número de muestras representativas, de acuerdo al producto elaborado para los análisis microbiológicos.
b. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.

✓ Se codifica la muestra de acuerdo a la fecha, hora y se diligencia el registro.

✓ Responsable del proceso y las observaciones a lugar.

6.3. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Este muestreo se hace para la validación del proceso de limpieza y desinfección, con los resultados que arroja estas muestras nos indica si los desinfectantes son los adecuados, si se planeó bien la rotación de estos y si la concentración es la indicada, además si la persona responsable del proceso de limpieza y desinfección lo está ejecutando siempre de acuerdo al plan.

Para la planeación y ejecución de este muestreo se diligencia de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se observan los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el alimento.
b. Se evidencia que en la Unidad aplicativa se cuente con el plan de limpieza y desinfección para equipos y utensilios y este se lleve a cabo.
c. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoria para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
d. Se Codifican la muestra de acuerdo a la fecha, hora, etapa de proceso y se diligencia el registro de esta forma, incluyendo el responsable tanto del muestreo como el analista.

6.4. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Este muestreo realizado del 01 al 31 de mayo del 2024, se hace para verificar las buenas prácticas de higiene del manipulador de alimentos, si el proceso de limpieza y desinfección siempre se está llevando a cabo de acuerdo al plan y si los desinfectantes a utilizar cumplen bien su trabajo.
Para la planeación y ejecución de este muestreo se diligencia de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se define el personal manipulador de alimentos a muestrear.
b. Se verifica el manual del manipulador de alimentos en cuanto a la responsabilidad e higiene del manipulador de alimentos (protocolo de lavado de manos).
c. Se explica el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoria para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
d. Se Codifican la muestra de acuerdo a la fecha, hora, nombre del manipulador de alimentos y diligenciar el registro de esta forma, incluyendo el responsable tanto del muestreo como el analista.

8336

7. RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRAS Y LABORATORIO CONTRATADO.

- ✓ **Personas responsables encargadas de manejar el proceso de muestreo**: Estará a cargo de técnicos de alimentos o ingenieros de alimentos, previamente certificados por el laboratorio de referencia contratado.

8. INFORMACIÓN DEL LABORATORIO CONTRATADO:

- ✓ INGELABS LABORATORIO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS. NIT. 900498738 – 9

ANEXO 58

Cronograma de Toma de Muestras Microbiológica período del 1 al 31 de mayo de 2024

9338

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

PERIODO COMPRENDIDO DEL 1 AL 31 DE MAYO DE 2024

OPERADOR UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

No.	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTORE GOMEZ CORREDOR																																1
2	MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS																																1
3	TAURAMENA	EL CRIEET	EL CRIEET																																1
4	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ																																1
TOTAL TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS				0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4

Dando cumplimiento al contrato de Consultoria N° 1938 de 2023 en las obligaciones del contratista Numeral I : "Presentar el plan mensual de toma de muestras microbiológicas a realizar y concertado con el supervisor del programa"

Toma de muestras microbiológicas

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023
Representante Legal

ANEXO 59

Resultados microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y superficies de manos de manipuladores de alimentos período del 1 al 31 de mayo de 2024

ingelabs Laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG-057
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
	Inicio de vigencia:
	Septiembre de 2019

INFORME DE RESULTADO No	IR159-24
FECHA DE REPORTE	23/05/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Ecelmira Slavra
NIT	24227103-3
DIRECCIÓN Y TELEFONO	3142622150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	321-24			
FECHA DE RECEPCION	8/05/2024	HORA	3:23 pm	T°C: 15°C
FECHA DE ANALISIS	09/05/2024 al 24/05/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E. Victor Gomez - Comedor Integrado	
FECHA DE MUESTREO	8/05/2024	HORA 12:12 am	TEMPERATURA DE TOMA	25°C	CANTIDAD 220 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Pollo Dorado	
FECHA PRODUCCION	8/05/2024	LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE*	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	RAM Cap 1 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	RAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	RAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002 , RTC 4574 2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No Aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA; alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito de laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por el uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

827

ingelabs Laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO 017
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Fecha de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR159-24
FECHA DE REPORTE	25/05/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Ecolmica Sierra
NIT	24227701-1
DIRECCION Y TELEFONO	3112532150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	822-24		
FECHA DE RECEPCION	5/05/2024	HORA 3:33 pm	T°C 5°C
FECHA DE ANALISIS	09/05/2024 al 24/05/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E. Victor Gomez - Corredor Internado		
FECHA DE MUESTREO	8/05/2024	HORA	12:20 pm	TEMPERATURA DE TOMA	10°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Sal Tropolio, zapallorta y mayonesa)		
FECHA PRODUCCION	8/05/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	15	UFC/g	150	BAM CAP.4 /Método G:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002 ; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Número Mas Probable FM: Filtración por membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetro microbiológicos analizados se encuentran dentro de los límites admisibles segun norma INVIMA. Ensaladas de frutas y verduras

Análisis valido únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA la reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

3142

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG-057
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR159-24
FECHA DE REPORTE	23/05/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	2422/103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112533150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	823-24		
FECHA DE RECEPCION	8/05/2024	HORA 3:33 pm	T°C: 2°C
FECHA DE ANALISIS	09/05/2024 al 21/05/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare	LUGAR DE TOMA	I.E. Victor Gomez - Comedor Internado		
FECHA DE MUESTREO	8/05/2024 HORA 12:30 pm	TEMPERATURA DE TOMA	6°C	CANTIDAD	16 m
TIPO DE MUESTRA	Alimento	CLASE	Jugo- Sorbete de Guayaba		
FECHA PRODUCCION	8/05/2024 LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NO	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación	DECRIPCION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA	MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	1240	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	2	NMP/ml	20	BAM CAP.4 /Método G:2001
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método G:2001
Mohos y Levaduras	300	UFC/ml	3.000	NTC 5898-1; NTC 5898-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No Aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parametros microbiologicos analizados, se encuentra dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafeteria.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada. Informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio, INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.

ROSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9343

ingelabs Laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 030
Revisión:	No 03
Página:	1 de 1
	Inicio de Agencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR159-24
FECHA DE REPORTE	23/05/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Ederlenza Sierra	NUMERO DE MUESTRA	824-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	8/05/2024	HORA	3:23 pm	T°C: 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632190	FECHA DE ANALISIS	09/05/2024 al 24/05/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E. Victor Gomez - Comedor Internado			
FECHA DE MUESTREO	8/05/2024	HORA	3:35 pm	TEMPERATURA DE TOMA	10°C	CANTIDAD	389 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Agua de Grifo		
FECHA PRODUCCION	8/05/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm^2	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^2	0	SM 9222 B Edic. 22:2012
Coliformes fecales (E coli)	0	UFC/100 cm^2	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana Nd: No Actica NR: No Reporta

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados se encuentran dentro de los límites Admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social

Analisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 28 No. 12 - 66
Tel. (6) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Revisión: No 00
Página: 1 de 1
Fecha de vigencia
Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR159-24
FECHA DE REPORTE	23/05/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Ecolmus Sierra
NIT	2[illegible]03-3
DIRECCION Y TELEFONO	3172632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	825-24-				
FECHA DE RECEPCION	8/05/2024	HORA	1:23 pm	T°C: NA°C	
FECHA DE ANALISIS	09/05/2024 a 24/05/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E. Victor Gomez - Comedor Internado	
FECHA DE MUESTREO	8/05/2024	HORA 12:00 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente Area de Preparación		CLASE	20 MIN.	
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesofilos aerobios	2	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 4338:2001,NO 4953:2004
Mohos y Levaduras	2	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa

Analisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso adebido o fabricación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

8345

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO 207
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR159-24
FECHA DE REPORTE	23/05/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Elelnora Sierra
NIT	24237103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	826-24				
FECHA DE RECEPCION	8/05/2024	HORA	1:45 pm	T°C	2°C
FECHA DE ANALISIS	09/05/2024 al 24/05/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			LUGAR DE TOMA	P. Victor Gomez - Comedor Internado		
FECHA DE MUESTREO	8/05/2024	HORA	12:40 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Fotiado Carrasco		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5339-2009:ISO 18593:2004
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Reporta

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Analisis validos Unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del Laboratorio INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9346

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO 017
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
	Inicio de vigencia a Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR159-24
FECHA DE REPORTE	22/05/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	24267801 3
DIRECCION Y TELEFONO	3112531150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	827-24				
FECHA DE RECEPCION	8/05/2024	HORA	3:21 pm	T°C	NA
FECHA DE ANALISIS	09/05/2024 al 21/05/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E. Victor Garces - Comedor Adecuado		
FECHA DE MUESTREO	8/05/2024	HORA	12:45 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Concreto		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	70	UFC/mL	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 4833:2004
Mohos y Levaduras	2	UFC/mL	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: no existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ser de acuerdo a las estancias establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa

Análisis sujetos únicamente para la muestra analizada en Informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso fraudulento o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 28 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

8314

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 017
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
	Fecha de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR161-24
FECHA DE REPORTE	24/05/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Estefanía Sierra
NIT	24227101-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACIÓN DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	835-24		
FECHA DE RECEPCION	9/05/2024	HORA 2:30 pm	T°C: 13°C
FECHA DE ANALISIS	10/05/2024 a 24/05/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Maní, Casanare		LUGAR DE TOMA	U.F. Gaviotas Principal - Residencia	
FECHA DE MUESTREO	9/05/2024	HORA 11:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	85°C	CANTIDAD 200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Pechuga en tiras	
FECHA PRODUCCION	9/05/2024	LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Cocina		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10 000	BAM CAP. 3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP. 4 /Método G: 2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP. 4 /Método G:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888-1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2007, NTC 4574: 2017

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en info original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
BACTERIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

83118

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO-037
Versión:	No 00
Pagina	1 de 1
Fecha de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR161-24
FECHA DE REPORTE	24/05/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	836-24			
NIT	24027103-3	FECHA DE RECEPCION	9/05/2024	HORA	2:30 pm	T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3117637150	FECHA DE ANALISIS	10/05/2024 al 24/05/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Maní, Casanare		CUGAR DE TOMA	Cra. 6 Calle Principal - Residencia			
FECHA DE MUESTREO	9/05/2024	HORA 11:55 am	TEMPERATURA DE TOMA	6°C	CANTIDAD	200 g	
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Ensalada Chilena (tomate, pepinillo, repollo, cebolla)			
FECHA PRODUCCION	9/05/2024	LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina		GRONELEXENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	11	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG-2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG-2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	SD 6579: 2002, NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Reporta

Observaciones: Los parámetro microbiologicos analizados se encuentran dentro de los limites admisibles según norma RM/MA; Ensaladas de frutas y/o verduras.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada e indicada en el original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

8319

ingelabs Laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Codigo:	FC-03/
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR161-24
FECHA DE REPORTE	24/05/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	24227103-1
DIRECCION Y TELEFONO	3112593759

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	837-24				
FECHA DE RECEPCION	9/05/2024	HORA	2:30 pm	°C	4°C
FECHA DE ANALISIS	10/05/2024 a 24/05/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Manl. Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E. Cravotas Principal - Residencia		
FECHA DE MUESTREO	9/05/2024	HORA	12:00 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	4°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Juego de Lulo		
FECHA PRODUCCION	9/05/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			CONSERVACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesofilos aerobios	3340	UFC/ml	50.000	BAM CAP 3 2001
Coliformes totales	21	NMP/ml	20	BAM CAP 4 /Metodo 4G 2002
Coliformes fecales (E coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP 4 /Metodo 1G 2002
Mohos y Levaduras	1.020	UFC/ml	3.000	NTC 5698 1; NTC 5698 2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana Mas No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parametros microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles segun norma INVIMA: Juegos de Lafayette.

Análisis validos Unicamente para la muestra analizada en Laboratorio original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.

Rosmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
P.U.

ROSMIRA BARRERA VILLANOVA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

8750

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Codigo:	FO-037
Revisión	No 00
Pagina:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR161-24
FECHA DE REPORTE	24/05/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	24227103-1
DIRECCION Y TELEFONO	3113632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	838-24		
FECHA DE RECEPCION	9/05/2024	HORA 2:30 pm	T°C: 3°C
FECHA DE ANALISIS	10/05/2024 al 24/05/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E. Gaviotas Principal - Residencia		
FECHA DE MUESTREO	9/05/2024	HORA	12:05 m	TEMPERATURA DE TOMA	17°C	CANTIDAD	382
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Agua de Hervida		
FECHA PRODUCCION	9/05/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	No	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACIÓN	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/1DC cm²	100	SM 9215 B Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm²	0	SM 9222 B Edición 22 2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm²	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable Fm: Filtración por Membrana NAC: No aplica NR: No Reporta

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmina Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMINA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9151

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG C37
Revisión	No 00
Pagina:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR161-24
FECHA DE REPORTE	24/05/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Enelman Sierra
NIT	24227103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632130

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	839-24
FECHA DE RECEPCION	9/05/2024 HORA 2:30 pm T°C: 3°C
FECHA DE ANALISIS	10/05/2024 al 24/05/2024

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Mani, Casanare	LUGAR DE TOMA	I.E. Gerardo Principal Sede Cra 8
FECHA DE MUESTREO	9/05/2024 HORA 12:10 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA CANTIDAD NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador	CLASE	Jessica Lopez
FECHA PRODUCCION	NA LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Cocina	UBICHEFERENCIACION	NA
PLAN DE MUESTREO	NA	MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5210:2003 -ISO 18593:2004
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FMC Filtración por Membrana NA: no aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio, INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUL

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9252

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO 337
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO NO	IR161-24
FECHA DE REPORTE	24/05/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edenilva Sierra
NIT	24227103 3
DIRECCION Y TELÉFONO	3112632190

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	840-24				
FECHA DE RECEPCION	9/05/2024	HORA	2:16 pm	T°C:	NA
FECHA DE ANÁLISIS	10/05/2024 al 24/05/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Axni, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E. Gaviotas Principal Residencia	
FECHA DE MUESTREO	5/05/2024	HORA 12:15 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie		CLASE	Tabla de Picar	
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Cocina		GEORREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	ATC 5220-3003;ISO 18593-2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable Fil: Filtración por Membrana NA: No Aplica NR: No Registra

Observaciones: N. Aunque no existe en Colombia una norma que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por el uso indebido o falsificación

Ramira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROBSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 16 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9153

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Revisión: Rn 00
Página: 1 de 1
Fecha de vigencia
Septiembre de 2025

INFORME DE RESULTADO No	IR161-24
FECHA DE REPORTE	24/05/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Ibarra
NIT	24227-003-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112592150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	841-24				
FECHA DE RECEPCION	8/05/2024	HORA	2:30 pm	T°C: NA°C	
FECHA DE ANALISIS	09/05/2024 al 23/05/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Nart. Casanare			LUGAR DE TOMA	L.E. Gavilán Principal - Residencia		
FECHA DE MUESTREO	8/05/2024	HORA	10:20 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente-Cocina			CLASE	20 AMN		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	E. solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos termófilos	950	UFC/20 cm²	NO ESTIPULADO	NTC 5730 2013)-ISO 18593:2004
Mohos y Levaduras	20	UFC/20 cm²	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtracion por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9354

ingelabs Laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG C37 Revisión: No 06 Página: 1 de 1 Fecha de vigencia: Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 162-24
FECHA DE REPORTE	21/05/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	842-24		
NIT	24.227.103-1	FECHA DE RECEPCION	14/05/2024	2:52 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3179632150	FECHA DE ANALISIS	14-05-2024 al 21-05-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Yopal			LUGAR DE TOMA	I.E EL CRIET		
FECHA DE MUESTREO	14/05/2024	HORA	11:02 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	2	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5130:2003;ISO 18593:2004
Mohos y levaduras	2	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonias NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: no aplica NR: no Reportar

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra mas datos en informe original y con sello seco. Prohibida su reproducción de la prueba sin autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por errores imputables a falsificación

Rosmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
T.P. 3[illegible]

ROSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9355

ingelabs Laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FR 007 Revisión: No 00 Página: 1 de 1 Fecha de vigencia: Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 162-24
FECHA DE REPORTE	21/05/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	643-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	14/05/2024	02:17 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	14-05-2024 al 21-05-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	H.C. DE CRIEET		
FECHA DE MUESTREO	14/05/2024	HORA	11:05 a. m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Maria Julia		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 11133:2004
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Reporta

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Aviso legal: Los resultados corresponden solo a la muestra analizada en el informe original y completo. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por el mal uso indebido o alteración.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELARDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 381 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9556

ingelabs	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO-007 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 162-24
FECHA DE REPORTE	21/05/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	844-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	14/05/2024	02:17 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	14-05-2024 al 21-05-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	E.F EL CREET		
FECHA DE MUESTREO	11/05/2024	HORA	11:08 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Liquidos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO.	NTC 5338:2003;ISO 16953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Reporta

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Resultados válidos únicamente para la muestra analizada en su estado original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su mal uso de interpretación

Rosembia Barrera V.
MICROBIOLOGA
FUM

ROSEMBIA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 16 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

B-157

ingelabs	INFORME DE RESULTADOS	Código: FQ-007
		Versión: No 05
		Página: 1 de 1
		Inicio de vigencia: Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 162-24	
FECHA DE REPORTE	21/05/2024	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelvinia Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	845-24		
NIT	24.727.103-3	FECHA DE RECEPCION	14/05/2024	02:17 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3118232150	FECHA DE ANALISIS	14-05-2024 al 21-05-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. EL CREET		
FECHA DE MUESTREO	14/05/2024	HORA	11:12 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Tomate de Arbol con Leche		
FECHA DE PRODUCCION	14/05/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del Jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/mL	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (E. Coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia, NMP: Numero Mas Probable /M: Filtración por membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Rosmira Barrera V.
BACTERIÓLOGA
T.P. 3[illegible]

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 801 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

8358

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FS 017 revisión: No 50 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2016

INFORME DE RESULTADO No	IR 162-24
FECHA DE REPORTE	21/05/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutiérrez	NUMERO DE MUESTRA	846-2024		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	14/05/2024	02:47 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	14-05-2024 al 21-05-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E EL CRIEET		
FECHA DE MUESTREO	14/05/2024	HORA	11:20 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Pepino, Zanahoria y Tomate		
FECHA DE PRODUCCION	14/05/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (E. Coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2007; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Reporta

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensalada de frutas y/o verduras.

Resultados válidos únicamente para la muestra analizada en el momento preciso y condiciones descritas. Prohibida su reproducción parcial o total sin autorización por escrito del laboratorio. Los resultados no se emiten por correo electrónico ni vía telefónica.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VILLALOBOS
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

0359

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Versión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia: Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 162-24
FECHA DE REPORTE	21/05/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Estefanía Serra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	847-24		
NIT	24.227.703-3	FECHA DE RECEPCION	14/05/2024	07 17 p. m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632850	FECHA DE ANALISIS	14-05-2024 al 21-05-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E.D. CREET		
FECHA DE MUESTREO	14/05/2024	HORA	11 22 a. m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable PTAP			TIPO DE MUESTREO	Agua de Grifo		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Anulos para uso exclusivo para el cliente y no podrán ser usados en ningún proceso judicial, comercial o publicitario sin la previa autorización por escrito del laboratorio. Ingelabs Laboratorios no se hace responsable por su uso fraudulento o indebido.

Rosmira Serra V.
MICROBIÓLOGA

ROSMIRA SARRA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9360

ingelabs Laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FQ 03r Versión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 162-24
FECHA DE REPORTE	21/05/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	848-24		
NIT	21.227.403-3	FECHA DE RECEPCION	14/05/2024	07:17 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	14-05-2024 al 21-05-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	E.E EL CRIEET		
FECHA DE MUESTREO	14/05/2024	HORA	11:27 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	20°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Estofado de Carne		
FECHA DE PRODUCCION	14/05/2024	LOTE.	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP 4/Método IG:2002
Coliformes fecales (E. Coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Metodo IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FIN: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma RAWMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VEGANDIA.
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

QUI

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FR 007 revisión: No 03 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia: Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 163-24
FECHA DE REPORTE:	22/05/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Ecolimfra Sierra Gutiérrez	NUMERO DE MUESTRA	849-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/05/2024	2:22 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3102632150	FECHA DE ANALISIS	15-05-2024 al 22-05-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez .		
FECHA DE MUESTREO	15/05/2024	HORA	10:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	2	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18593-2004
Mohos y levaduras	2	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Número Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: no aplica ND: No Reporta

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Anotar valores fuera de los límites establecidos para la muestra analizada en informe original y no sobre copia. PROHIBIDA su reproducción total o parcial sin previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por el uso indebido o malinterpretación de los resultados aquí consignados.

Rosmira Barrera V.
BIOANALISTA
FUM

ROSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 16 No. 12 - 66
Tel (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

8362

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 03 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 163-24
FECHA DE REPORTE	22/05/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	850-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/05/2024	02:22 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-05-2024 al 22-05-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez			
FECHA DE MUESTREO	15/05/2024	HORA	10:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD		NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Nelsy Ayala			
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO		NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/mL	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección, El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.M.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

836

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 087 revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia: Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 163-24
FECHA DE REPORTE	22/05/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	851-24		
NIT	24 227.103-1	FECHA DE RECEPCION	15/05/2024	02:22 p.m.	T°C- 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-05-2024 al 22-05-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez		
FECHA DE MUESTREO	15/05/2024	HORA	10:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Colador		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/mL	NO ESTIPULADO	NTC 5220:2003;ISO 4833:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/mL	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Reportar

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra tomada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA la reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por el uso indebido o distribución

Rosmira Barrera V.
MICROBIOLOGA

ROSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Movil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

8364

ingelabs	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 037 Versión: No 03 Página: 1 de 1 Fecha de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 163-24	
FECHA DE REPORTE	22/05/2024	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Elena Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	852-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/05/2024	02:22 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-05-2024 al 22-05-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez		
FECHA DE MUESTREO	15/05/2024	HORA	10:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 mL
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Sorbete de Fresa		
FECHA DE PRODUCCION	15/05/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	Na	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del Jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP. 3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	20	BAM CAP.4/Método RC:2002
Coliformes fecales (E. Coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método RC:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FAC: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Reporta

Observaciones: Los parámetros microbiológicos evaluados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Aplican riesgos asociados por la presencia microbiológica y química según procedimiento, incluyendo el riesgo asociado a la presencia de contaminantes químicos, residuos, plaguicidas, drogas veterinarias y/o sus metabolitos o fumigación

Rosmira Barrera V.
MICROBIOLOGIA
BVA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 04
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

B365

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Versión: No 05 Página: 1 de 1 Fecha de vigencia: Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	LR 163-24
FECHA DE REPORTE	22/05/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	853-2024		
CC	24.227.403-3	FECHA DE RECEPCION	15/05/2024	02:22 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-05-2024 al 22-05-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez		
FECHA DE MUESTREO	15/05/2024	HORA	11:00 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Poseca de Alimento		
FECHA DE PRODUCCION	15/05/2024	LOTE	Na	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IC:2002
Coliformes fecales (E. Coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IC:2002
Salmonella sp	Ausencia	ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma ENTIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Ingela recomienda para la inocuidad de los alimentos el lavado y desinfección de frutas y verduras antes de consumirlas. Los datos suministrados por el cliente son responsabilidad del mismo. Prohibida la reproducción parcial o total de este informe sin autorización de Ingelabs Laboratorios.

ROSSNIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 56
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

B.16

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 037 Versión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015.

INFORME DE RESULTADO No	IR 163-24
FECHA DE REPORTE	22/05/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	B54-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	15/05/1024	02:22 p.m.	T° C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-05-2024 al 22-05-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez		
FECHA DE MUESTREO	15/05/2024	HORA	11:22 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable PTAP			TIPO DE MUESTREO	Agua de Grifo		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/ 100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22-2012
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22-2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Fabricación por Miembros NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 28 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 6115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

8767

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FQ-037 Revisión: No 20 Página: 1 de 1 Inicio de Vigencia: Diciembre de 2013

INFORME DE RESULTADO No	IR 163-24
FECHA DE REPORTE	22/05/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACIÓN DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutiérrez	NUMERO DE MUESTRA	855-24		
NIT	21.227.403-3	FECHA DE RECEPCIÓN	15/05/2024	07:27 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-05-2024 al 22-05-2024		

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez		
FECHA DE MUESTREO	15/05/2024	HORA	11:31 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	70°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Estofado de Carne		
FECHA DE PRODUCCION	15/05/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP. 3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP. 4/Método IG:2002
Coliformes fecales (E. Coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP. 4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Número Mas Probable Ref: Fundado por Memorana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma RVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Los resultados aquí reportados corresponden únicamente a la muestra analizada. Prohibida la reproducción parcial o total de este informe sin autorización escrita del laboratorio. Los resultados aquí reportados no aplican para muestras no representativas.

Roosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (6) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ANEXO 60

Informe de análisis microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y manipuladores de alimentos período del 1 al 31 de mayo de 2024

8369

INFORME MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS, AGUA, AMBIENTES Y SUPERFICIES

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
REPRESENTANTE LEGAL

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 16/08/2023
INFORME MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS, AGUA, AMBIENTES Y SUPERFICIES	INFORME DE EJECUCION PERIODO DEL 1 AL 31 DE MAYO DE 2024	

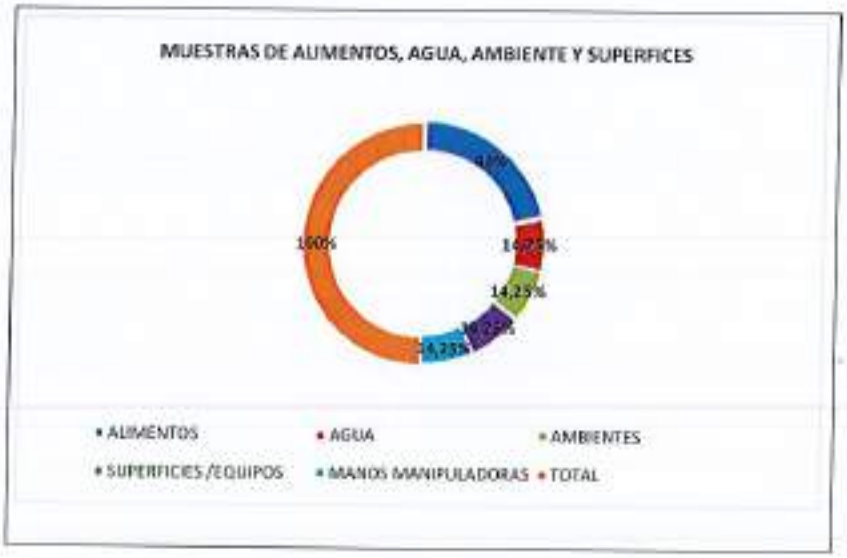
1. INFORME DE MUESTREO REALIZADO PERIODO: DEL 01 AL 31 DE MAYO DEL 2024 MUESTRAS ANALIZADAS: ALIMENTOS, AMBIENTES Y SUPERFICIES

TABLA NO. 1. MUESTRAS ANALIZADAS MES DEL 01 AL 31 DE MAYO DEL 2024

ANÁLISIS A REALIZAR	TIPO DE MUESTRA	TOTAL DE MUESTRAS ANALIZADAS	
		PERIODO DEL 01 AL 31 MAYO DEL 2024	%
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	12	43
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUA	AGUA	4	14.25
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES	MANIPULADOR	4	14.25
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y MENAJES	SUPERFICIES	4	14.25
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS. -	AMBIENTE	4	14.25
TOTAL	-	28	100

1.1 ANÁLISIS DE RESULTADOS PERIODO DEL 01 AL 31 DE MAYO DEL 2024

Grafica No. 1 Muestreo Realizado



Grafica No. 2. Porcentaje De Aceptabilidad Microbiológica De Alimentos.



OBSERVACIONES:

De acuerdo a la gráfica anterior de las doce (12) muestras de alimentos analizados en las Unidades de servicio en referencia a cuatro (4) Unidades aplicativas, por el laboratorio contratado por la Interventoría se obtuvieron resultados del 100% de aceptabilidad microbiológica de alimentos, arrojando porcentaje positivo lo que indica la correcta manipulación y preparación de los alimentos de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el periodo comprendido del 01 al 31 de mayo del 2024.

Grafica No. 3. Criterios microbiológicos por fuera de los límites permisibles de los alimentos.



OBSERVACIONES:

En el periodo objeto comprendido del 01 al 31 de mayo del presente año, los parámetros microbiológicos analizados se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes. De las doce (12) muestras de alimentos analizados en las Unidades de servicio en referencia a cuatro (4) Unidades aplicativas, por el laboratorio contratado por la Interventoría NO se obtuvieron resultados de rechazo de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el mes de mayo del 2024.

2. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LAS MUESTRAS ANALIZADAS.

En la preparación de ensaladas de verduras crudas y jugos de frutas, las materias primas se someten a procesos como el pelado, el rebanado, el picado y/o el troceado. Estas maniobras incrementan la posibilidad de contaminación o bien proporcionan un medio adecuado para el crecimiento de microorganismos. Por ello es de relevante importancia que las verduras y frutas sean lavadas y desinfectadas minuciosamente para minimizar los peligros microbianos que pudieran estar presentes. Cabe mencionar que los desinfectantes químicos pueden ser aplicados para reducir el número de microorganismos en los alimentos siempre y cuando no representen un peligro químico en el alimento listo para consumirse.
Debido a la importancia para la inocuidad de los alimentos elaborados, se aseguró que el agua y su sistema de abastecimiento, cumplieran con la calidad mínima necesaria a través de potabilización artesanal, teniendo en cuanta que este es un componente fundamental para mantener un ambiente sanitario.

El agua es utilizada generalmente para:

- Los procesos de limpieza y sanitización de superficies.
- Aseo personal.
- Como ingrediente.
- Lavar y desinfectar frutas y verduras.

Todos estos procesos, entre otros que tuvieron relación con el proceso de elaboración de alimentos, se realizaron utilizando agua hervida para minimizar riesgos de contaminación.

➢ RECUENTO DE STAPHILOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA

El Staphylococcus aureus, es un microorganismo patógeno presente en la piel de animales y personas, además en sus fosas nasales y gargantas. Pese a su amplia distribución y a la facilidad con la que llega a los alimentos y extiende una eventual contaminación, sus efectos son agudos y aparatosos. Los manipuladores de alimentos pueden evitar su rápida extensión con medidas preventivas y buenas prácticas higiénicas.

➢ CONTROL DE MANIPULADORES

Fue importante el control de los manipuladores, con el empleo de gorros y tapabocas, con la debida utilización especialmente de tapabocas para evitar que los manipuladores dejaran libres sus fosas nasales, para evitar la salida de *S. aureus*, forzándose a tapar completamente boca y nariz.
El riesgo inminente que se tiene en el programa de alimentación escolar "Modalidad preparada en sitio", debido a una inadecuada manipulación puede suponer un peligro importante para la salud de los consumidores en las diferentes Unidades de Servicio.

Los procesos de capacitación fueron reforzados con el fin de que el personal manipulador entendiera que no se deben descuidar los principios básicos de manipulación de alimentos ya que toda manipulación supone un peligro, por lo que se extremaron todas las medidas de higiene personal, para evitar la trasmisión de patógenos entre las superficies y/o alimentos entre sí.

2.1 ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTES Y SUPERFICIES DE UTENSILIOS Y EQUIPOS.

Teniendo en cuenta que no existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de los parámetros para limpieza y desinfección, como medida preventiva para evitar contaminación por MESOFILOS, MOHOS Y LEVADURAS, el valor límite admisible debe ir de acuerdo a la validación de los estándares establecidos y desarrollados en el plan de limpieza y desinfección por **UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023** el cual fue presentado a la interventoria con el fin de realizar la verificación de los resultados reportados en las tomas de muestras de superficies.

3. CONCLUSIONES

El desarrollo tecnológico de los últimos años con respecto a los alimentos, es un esfuerzo que hace el operador del programa PAE, UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023, acompañado por una adecuada capacitación al personal manipulador de alimentos con el fin de preservar la calidad del producto. En el periodo objeto de informe del 01 al 31 de mayo del 2024, No hubo resultados microbiológicos fuera de los límites admisibles, se evidencio el 100% de aceptabilidad microbiológica en alimentos analizados que reflejan la aplicación efectiva de las buenas prácticas de manipulación de alimentos transmitida a través de programas de capacitación encaminados a minimizar riesgos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

El programa de muestreo aplicado por la firma interventora define el procedimiento de captación de muestras y fijar los criterios de decisión (aceptación o rechazo del lote), basándose en el análisis de un número preestablecido de unidades de muestra mediante métodos especificados. Para esto es imprescindible que las unidades de muestra seleccionadas sean representativas del lote al que pertenecen y, además, que se tomen al azar, es decir de forma aleatoria, para que tengan toda la misma probabilidad de ser elegidas como componentes de la muestra.

La muestra representativa utilizada, es aquella cuyas características son tan similares como sea posible, a las del lote de donde procede, es decir, en la muestra elegida han de estar representados, y en la misma proporción, todas las unidades aplicativas que componen las Instituciones Educativas beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar PAE.

Si las muestras no son apropiadamente recolectadas y manejadas de una forma aséptica, o no son representativas del lote muestreado, los resultados del laboratorio no tendrán sentido.

El objetivo de la toma de muestra es suministrar información sobre las características microbianas de los alimentos, que teniendo en cuenta criterios previamente convenidos, puedan ser útiles para la aceptación o rechazo de los lotes. Dicho objetivo determinará los detalles del procedimiento tales como tamaño de muestra, frecuencia, punto de recogida y la hora de la toma de muestra.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023
Representante Legal

SEGUIMIENTO AL PROGRAMA CONTINUO DE CAPACITACIÓN A MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

8376

ANEXO 61

Informe de seguimiento al plan de capacitación continuado a manipuladoras de alimentos período del 1 al 31 de mayo de 2024

8377

INFORME DE SEGUIMIENTO AL PLAN DE CAPACITACIÓN – Periodo del 01 al 31 de mayo de 2024

TABLA DE CONTENIDO

TABLA DE CONTENIDO

1. OBJETIVO 3
2. ANTECEDENTES 3
3. DESCRIPCIÓN NORMATIVA 3
4. ALCANCE 4
5. METODOLOGIA 5
6. RESULTADOS 7
7. RECOMENDACIONES 7

Lista de tablas

Tabla 1. Relación ejecución plan de capacitación continuada mes de mayo 7

SEGUIMIENTO AL PROGRAMA CONTINUO DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. OBJETIVO

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

2. ANTECEDENTES

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 actualmente desarrolla el Contrato de Prestación de Servicios No. 1951 de 2023, cuyo Objeto es: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

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

3. DESCRIPCIÓN NORMATIVA

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

CAPÍTULO III Personal manipulador de alimentos

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

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia especifica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

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

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

4. ALCANCE

Al programa continuo de capacitación presentado por la UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023, para la ejecución del contrato de Prestación de Servicios No. 1951 de 2023, a través del cronograma de capacitación, personal manipulador de alimentos en general y aquel que ingresa nuevo al programa de alimentación escolar – PAE.

5. METODOLOGIA

1. • Acompañamiento a las seciones de capacitación realizadas por el operador.
2. • Aplicación de formato de seguimiento a la capacitación. Anexo 1.
3. • Levantamiento de acta de reunión.
   • ó Registro fotográfico.
4. • Intervención de los profesionales de la interventoría de solicitarse o requerirse.

8382

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023		**FECHA:**	
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023		
OBJETO	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE,		
FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION			
FECHA:	**HORA:**	**MUNICIPIO:**	

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

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

6. RESULTADOS

Durante el periodo de ejecución del 01 al 31 de mayo de 2024, se realizó proceso de capacitación al personal manipulador de alimentos que ingresa nuevo al programa de alimentación escolar - PAE, socializando cada uno de los temas básicos:

La formación encerró temáticas generales como:

1. Claves para la inocuidad alimentaria.
2. Enfermedades transmitidas por alimentos.
3. Refuerzo en el plan de saneamiento.
4. Almacenamiento de alimentos.
5. Resolución 00335 de 2021 y anexos técnicos.

La capacitación fue dada por el ingeniero John Rodríguez y el coordinador Laineker Ortiz realizando intervención dinámica y didáctica, logrando aclarar las dudas del personal manipulador de alimentos.

Tabla 1. Relación ejecución plan de capacitación continuada mes de mayo

FECHA	Municipios donde se realizó capacitación
09/05/2024	Yopal.
15/05/2024	

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

Mediante la capacitación verificada por parte de interventoria y el informe físico presentado por el operador UT PAE INTERNADOS 2023, se logra evidenciar una cobertura del 100 % del personal manipulador de alimentos que ingresa nuevo al programa PAE, reportado para el periodo del 01 al 31 de mayo de 2024, se capacitó un total de 02 manipuladoras.

7. RECOMENDACIONES

- Se debe hacer acompañamiento a las manipuladoras de alimentos nuevas y estar en constante dialogó sobre todo con aquellas que no tienen experiencia en el programa.
- Para el proceso de estandarización de porciones, se haga uso de todos los implementos de protección personal, con el fin de reforzar su uso en el proceso diario de las manipuladoras de alimentos, para los 3 tiempos de comida.

Educación	Casanare	Alimentos Aprender	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	8304 FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1938/24

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Bodega Yopal	EIC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Yopal	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:		FECHA VISITA:	09 Mayo 2024	HORA INICIO:	08:00am		
OPERADOR:	UT PAE INTERNADOS 2023	CONTRATO No: 957-2023.	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	12:00m	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	RE: RESIDENCIAS ESCOLARES	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Lainelor Ortiz	1102716619	Coord. Operativo	3102193901
2	Lenis Molina Chaparro	43619281	Prof. Apoyo Inter	3122229097.
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificación del cumplimiento del plan de capacitación continuado dirigido al personal manipulador nuevo en el programa de alimentación escolar - PAE.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8am se da inicio a la capacitación saludando a los asistentes se socializa la temática a tratar:

1. Claves para la inocuidad alimentaria.
2. Enfermedades transmitidas por alimentos.
3. Plan de saneamiento.
4. Almacenamiento de alimentos.
5. Resolución 00335 de 2021 y anexos técnicos.

Se explica cada uno y se resuelven dudas se realizo con

Educación | Cartagena | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

6385

PO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1938/24

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

la manipuladera ejercicio practica de diligenciamiento de formatos del plan de saneamiento básico.

Se explica la vinculación laboral y sus actividades.

Se aplica formato de verificación de capacitación obteniendo el 100% cumplimiento.

El operador cumple con el plan de capacitación continuada.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Aplicar conocimientos adquiridos.

FIRMA:
NOMBRE: Zaida Ortiz
CEDULA: 1102876819

FIRMA: Lenys Molina
NOMBRE: Lenys Molina
CEDULA: 43617281

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

8386

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

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023		**FECHA:**	09-01-2024
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023		
OBJETO	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE,		
FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION			
FECHA: 09-01-2024	**HORA:** 09:00am	**MUNICIPIO:**	Yopal

N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	1
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas	1
Contenido		
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación	1
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.	1
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado	1
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación		
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral	1
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma	1
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas	1
Logística		
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas	1
10	La logística y organización del evento fue adecuada	1
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico	1
	SUMATORIA	100%

CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**
Observaciones:	

Capacitador: Laineker Ortiz	**Interventor:** Jenys. Molina.
Nombre: Laineker Ortiz.	**Nombre:** Jenys. Molina
Cargo: Coord. Operativo.	**Cargo:** Prof. de apoyo.

8387

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

edelmira sierra g.

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1938 - 2024.

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Bodega Yopal.	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Yopal	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:		FECHA VISITA:	15 Mayo 2024	HORA INICIO:	08:00am.		
OPERADOR:	UT PAE INTERNADOS 2023	CONTRATO No: 1951 - 2023.	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	12:00m.	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	RE: RESIDENCIAS ESCOLARES	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Laineker Ortiz	1102716614	Coord. Operativo	3102193901
2	Lenys Molina Chaparro	43617281	Prof. apoyo inter.	3122229097
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificación del cumplimiento del Plan de Capacitación Continuada dirigido al personal manipulador nuevo en el programa de alimentación escolar - PAE.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8 am se da inicio a la capacitación saludando a los asistentes se socializa la tematica a tratar:

1. Claves para la inocuidad alimentaria.
2. Enf. transmitidas por alimentos.
3. Plan de Saneamiento.
4. Almacenamiento de alimentos.
5. Resolución 0335 de 2024 y sus anexos técnicos.

Se explica cada uno de los temas y se resuelven dudas se realiza con la manipuladora de alimentos ejercicio practico de

8388

Educación | Alimentos para Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vs. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1938-24

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

diligenciamiento de formatos del plan de saneamiento.

Se explico la vinculación laboral y sus actividades.

Se aplico formato de verificación de capacitación obteniendo el 100% cumplimiento.

el operador cumple con el plan de capacitación continuado.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Aplicar saneamientos adquiridos.

FIRMA: Laineker Ortiz	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA: 1102766619.	CEDULA:
FIRMA: Jenys Molina	FIRMA:
NOMBRE: Jenys Molina	NOMBRE:
CEDULA: 42869281.	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

8384

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

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023		**FECHA:**	15-05-2024
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023		
OBJETO	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE,		

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA:	**HORA:**	**MUNICIPIO:**
15-05-2024	8:00am	Yopal

N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	1
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas	1
Contenido		
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación	1
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.	1
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado	1
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación		
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral	1
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma	1
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas	1
Logística		
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas	1
10	La logística y organización del evento fue adecuada	1
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico	1
	SUMATORIA	11

CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**
Observaciones:	

Capacitador:	**Interventor:**
Nombre: Janeker Ortiz.	**Nombre:** Leidys Molina.
Cargo: Coord. Operativo	**Cargo:** Prof - apoyo inter.

8390

SEGUIMIENTO ESTRATEGIA DE HABITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

ANEXO 62

Informe de validación de implementación estrategias de educación alimentaria y nutricional período del 1 al 31 de mayo de 2024

8392

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO ASPECTOS IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

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

CERTIFICAR QUE

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 Identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto **"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE "IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL:**, dentro de las estrategias de educación alimentaria y nutricional, con el fin de fortalecer el proceso de mejoramiento de estilos de vida saludable, con énfasis en la alimentación escolar para niñas, niños, adolescentes y jóvenes a lo largo de su trayectoria educativa, implementa durante la ejecución del contrato No 1951 de 2023 una estrategia enfocada en que los beneficiarios del programa conozcan, entiendan y mejoren sus hábitos de alimentación y estilos de vida saludable, mediante el consumo de alimentos saludables, consumo de agua y actividad física, estrategia que impactara en beneficio de la salud de los beneficiados de la misma.
En la ejecución del Programa de Alimentación Escolar a corte 31 de mayo de 2024 la actividad de implementación de hábitos se cumplió según el cronograma establecido en mesa de trabajo del 22 de agosto de 2023.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal a los veintidós (22) días del mes de julio de 2024, para pago de ACTA PARCIAL No. 5.

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

SEGUIMIENTO SPQR

ANEXO 63

Seguimiento a sugerencias, peticiones, quejas y reclamos período del 1 al 31 de mayo de 2024

5365

CHARLES DE

8396

Gmail

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

NOTIFICACION ACTA DE SMC 25 DE ABRIL - RESIDENCIAS

1 mensaje

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 1 de mayo de 2024, 13:14
Para: LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>, andreacalderon61@gmail.com

Buenas tardes:

Notifico para su conocimiento y fines pertinentes.

Sin otro particular,

--
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoría y consultoría

acta residencia 25 abril.pdf
124K

839

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 01 de mayo de 2024
Oficio No. INTER-RES-127-2024

Doctor
CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA
R.L: UNION TEMPORAL PAEINTERNADOS 2023
La Ciudad

ASUNTO: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Reciba un cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1938 de 2023, que tiene por objeto: "**REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", me permito informar los reportes de visitas realizadas por el equipo interventor, para la ejecución del contrato en mención, mediante los cuales se evalúa la calidad y cumplimiento de los servicios de entrega de raciones alimentarias modalidad preparado en sitio estrategia residencias escolares ofrecidos por la empresa contratista.

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
25/4/2024	TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	88.89%	BUENO

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de significativa importancia para el desarrollo del programa y el impacto de las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor, los aspectos relacionados con los planes de mejoramiento deben ser atendidos con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan.

Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría.

Sin otro particular,

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

Anexos: 04 folios

8393

ducación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN MODELO PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FOR-17-GPS-01
		Vigente: OCTUBRE DE 2018

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

OPERADOR TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	TRINIDAD
Fecha de la visita:	25/04/2024	Hora inicio: 10:05	Institución educativa: Polo Petrolero
Operador:	UT PAE INT. 2023	Hora terminación: 1:00PM	Sede educativa: Principal
Contrato de prestación de servicios No.	1451/2023	Tipo de Complemento:	Ajuste razonables: Ajustes: No de asistidos: 31

Calificación del nivel de cumplimiento: Cumple (C) Parcialmente (P) No cumple (NC) No aplica (NA) No observado (NO)

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción física de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación está aislado de focos de contaminación. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	Baño compartido.
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
5	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, ollas, bandejas, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
	Los implementos (trapos absorbentes, draperas, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión	1	
	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
	Control de plagas		
	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso del mismos	1	
	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección de labores, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación:	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
	Existe al interior de servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar acumulación de olores y/o proliferación de plagas	0	No cuentan con bolsas para clasificar con de residuos.
	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos el agua superficies en contacto con estos.	1	
	Se cumple con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
	Se cuenta con documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas	N.A	
	Almacenamiento de agua y control de plagas		
	Se cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, permanente y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	

8394

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	Versión 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN PARA PREPARACIÓN EN SITIO	CÓDIGO FO-AT-VERSIÓN VIGENTE SECRETARÍA 2021

ASESORÍA Y CONSULTORIA ECELIMBRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 24/02/24	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las Buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte a la recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los manipuladores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas prácticas de manipulación.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación y alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación	N.O	
Almacenamiento			
	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos entre) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación	1	
	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los	1	
	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
	Se exige rotación que permite la utilización de los alimentos, lo cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Retirar e identificar área.
Preparación, ensamble y distribución			
	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación	1	
	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los momentos establecidos de manipulación.	1	
	Los procedimientos de operación como lavar, pelar, cortar, clasificar, enfriar, asar, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación garantizan se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad	1	

8400

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VIVI-03	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	faltan platos.
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
bligaciones contractuales			
9	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	elementos de aseo incompletos.
ICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:		88.8 %

aiviciones

e realiza visita de condiciones de operación ración preparada
n sitio en donde se evidencia lo siguiente:
lo disponen de bolsas para realizar la clasificación de los residuos.
ubicar e identificar área de producto no conforme.
eaitan platos para el servido de los alimentos.
lementos de aseo incompletos.

ateria prima en buenas condiciones de calidad y
macenamientos.
evidencia entrega del menú del día.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lenys Molina	Nombre: Maria Alexandra Millan
Documento: 43617281	Documento: 1144686042
Cargo: Prof. 0040	Cargo: Educadora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

8401

4

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES

VERSIÓN: 01

CÓDIGO: FO-AT-195 01

VIGENTE DESDE: 31/01/2023

ASESORÍA Y CONSULTORÍA POR LYRA STELLA GUTIERREZ

OPERADOR TERRITORIAL:	Bienestar de la Comunidad			Municipio:	Ricaurte			
Fecha de entrega:	25/04/2024	Fecha visita objetiva:		Rozo Petrolero				
Operador:	OT PAE INT 2023	Sede educativa:		Principal				
Tipo de Complemento:	PCIOE HOGS ESCOLARES ✓	Almuerzo	No de beneficiarios:	31	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	7

Cédula Representante Legal: [illegible] Cédula(s) NC (No contactado) Ausentes

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO

		CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativo	1	0	NC
2	Trapero tipo copa con cabo de madera en tela de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativo	1	0	NC
4	Cepillo plastico de mano de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativo.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativo.	4	2	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	1	500g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	C
9	Desinfectante liquido (diluido) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1L	2L	C
10	Detergente en polvo para aseo general multiuso y biodegradable por 1000 g (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1.2 kg	2kg	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inodoro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	7	10	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	7	0	NC
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	7	0	NC
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2 Pares	2 Pares	C
16	Rollo de papel higienico tipo ahoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	1 Rollo	1 Rollo	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)	21 Pares	0	NC

Porcentaje de cumplimiento: 70 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MOTIVO POR EL CUAL NO ENTREGA LOS ELEMENTOS DE ASEO.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Leonis Molina	Nombre: Maritza Arciniegas Vol. [illegible]
Documento: 1065628[illegible]	Documento: 1116869[illegible]
Cargo: PAE 065628	Cargo: Estudiante

8402

Gmail

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

solicitud intercambio semana 2

1 mensaje

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com> 2 de mayo de 2024, 13:44
Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

OLA

BUEN DIA

CORDIAL SALUDO

Adjunto documento de solicitud de intercambios de la semana 02 comprendida en los periodos del 06 al 12 de mayo de 2024.

att: ING JOHN GERMAN RODRIGUEZ
AUXILIAR ADMINISTRATIVO.

UT 0048 solicitu de intercambio semana 14-2 del 06 al 12 de mayo.pdf
141K

8403



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Yopal, 02 de mayo de 2024 UTN-0048

SEÑOR(A)
ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: *Solicitud aplicación de intercambios correspondientes a semana 2- Modalidad Ración preparada en sitio Almuerzo, cena residencia escolares Contrato N. 1951 de 2023-08-02*

Cordial saludo:

En cumplimiento a las obligaciones contractuales en el contrato N. 1951 de 2023, que tiene por objeto: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, celebrado entre eldepartamento de Casanare y la Unión temporal PAE internados 2023, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de las obligaciones radica la siguiente documentación, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación número 4 clausula segunda : Actividades del contratista ;la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición , escasez de alimentos, etc.)., la autorización de intercambio a la interventoría de la Entidad territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios.

Así mismo se solicita el siguiente intercambio para la semana 02 del 06 al 12 de mayo de 2024

MENU 06: jugo de fresa por jugo de tomate de árbol (almuerzo)
MENU 08: mandarina por papaya (desayuno)

U.T. PAE INTERNADOS 2023
EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO
C.C. 91.533.113 de Bucaramanga
Representante Legal

Calle 40 No. 46 manzana A lote 17 barrio ciruma Dos Celular: 3102193901.
E-mail: utinternados2023@gmail.com

8404



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
NIT. 901.738.878-6

Rdo: Jenifer collazos 02-05-2024

Yopal, 02 de mayo de 2024

Ingeniera:
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora al Contrato 0938 de 2023
La Ciudad.

Asunto: Contrato de prestación de servicios No. Secop II CAS-OAJ-LP-009-2023 y No. Interno 1951, suscrito entre la **GOBERNACIÓN DE CASANARE** y la **UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023**

Reciba un cordial saludo

Por medio de la presente me permito informar el cambio de Representante legal de la empresa SERVICIOS LOGISTICOS ULTRAMATIC SAS BIC identificada con Nit. 900.309.371-0, la cual hace parte de la UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023, el representante legal a partir del 01 de mayo de 2024 es el señor CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA, identificado con cedula de ciudadanía No. 91.511.562 Bucaramanga – Santander.

Se anexa:

- Cédula del Representante Legal, Cámara de comercio, Rut de SERVICIOS LOGISTICOS ULTRAMATIC SAS BIC

CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA
R/L **UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023**
Nit. 901.738.878-6

840J



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
NIT. 901.738.878-6

Yopal, 02 de mayo de 2024

Radicado: Jeniffer Castañeda 02-05-2024

Ingeniera:
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora al Contrato 0938 de 2023
La Ciudad.

Asunto: Contrato de prestación de servicios No. Secop II CAS-OAJ-LP-009-2023 y No. Interno 1951, suscrito entre la **GOBERNACIÓN DE CASANARE** y la **UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023**

Reciba un cordial saludo

Por medio de la presente me permito informar el cambio de Representante legal de la empresa ECOSERVIR S.A.S BIC identificada con Nit. 900.335.341-1, la cual hace parte de la UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023, el representante legal a partir del 01 de mayo de 2024 es la señora ALEJANDRA DUARTE ESTEVEZ, identificad con cedula de ciudadanía No. 1.097.910.457 Medellín – Antioquia.

Se anexa:

- Cédula del Representante Legal, Cámara de comercio, Rut de ECOSERVIR S.A.S BIC

CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA
R/L **UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023**
Nit. 901.738.878-6

8406

Gmail

Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com>

SOLICITUD VISITA TÉCNICA DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL - IE GAVIOTAS SEDE PRINCIPAL – MUNICIPIO DE MANI.

1 mensaje

Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com>
Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciasescolar@gmail.com>
Cco: PAE COLOMBIA <Gerenciaupaa@gmail.com>

4 de mayo de 2024, 12:33

Buenas tardes,

Adjunto oficio de Solicitud Visita Técnica De Ejecución Contractual - Ie Gaviotas Sede Principal – Municipio De Mani.

--
Cordialmente

Andrea Carolina Calderon Medina
Administradora Publica - ESAP
323 485 8849

Oficio IE Gaviotas mayo 04- Mani .pdf
192K

8407



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Yopal, 04 de Mayo de 2024.

Ingeniera:
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora - Contrato de Consultoría N°1938 de 2023
Ciudad

ASUNTO: Contrato de prestación de servicios N° 1951, objeto: ***"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA L A POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".***

REFERENCIA: SOLICITUD VISITA TÉCNICA DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL - IE GAVIOTAS SEDE PRINCIPAL – MUNICIPIO DE MANI.

Cordial saludo,

En el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicios citado en el asunto, de manera atenta me permito informar a esa interventoría que en la IE GAVIOTAS sede principal del Municipio de Maní, no se ha prestado el servicio de alimentación escolar, desde el día 24 de Abril de 2024, debido a que la persona que debe prestar el servicio como Coordinador de Internos a la fecha no ha sido contratado.

Informamos al respecto, que la materia prima necesaria para la prestación del servicio de alimentación, se ha enviado a esa misma institución de manera oportuna y conforme a especificaciones contractuales; así mismo la persona que presta el servicio como manipuladora de alimentos para dicha sede educativa, está debidamente contratada; quien ha recibido la materia prima y la ha almacenado, evitando que no se dañen los productos.

De igual forma, la Rectora de dicha institución, el día 27 de Abril de 2024 nos comunica que no enviemos a esa sede la materia prima como corresponde, debido a que no ha llegado el Coordinador de Internos y no ha convocado niños al internado. No obstante, notamos con preocupación, que para el momento de dicha comunicación, esta UNIÓN TEMPORAL ya habia entregado la materia prima de la semana 13 ciclo 01, es decir cumplimos en debida forma con la entrega y disposición de materia prima como nos corresponde.

A lo anterior, aclaramos ante esa Interventoría que por parte de la señora Rectora de la institución educativa, no nos informó acerca de novedad alguna en torno a la carencia del Coordinador de Internos y así procedimos a remitir los productos que corresponden a la semana 14 ciclo 2 de ejecución contractual. Sin embargo, una vez estando allá puesta en sitio la nueva materia prima es cuando nos manifiestan que no la pueden recibir, a causa de persistir la carencia de Coordinador de Internos en dicha sede.

Conforme a lo anterior, solicito respetuosamente a la interventoría, determinar las acciones y requerimientos oficiales ante la Gobernación de Casanare, que permitan una solución

8409



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

eficaz y la solución adecuada frente a este inconveniente, toda vez que la situación conlleva a impedir la obtención de certificación de cumplimiento que le corresponde expedir a la señora Rectora, quien ha advertido de manera informal que ante lo ocurrido, no reconocerá la entrega de la materia prima que efectivamente ha sido puesta en la IE, lo cual a su vez genera en términos financieros un desequilibrio económico del contrato que afecta los intereses de esta UNIÓN TEMPORAL, situación que no es de recibo, por cuanto hemos observado un cumplimiento acorde a términos contractuales y conforme lo exige la buena fe contractual como regla de conducta.

Agradecemos la atención y la gestión que al respecto se sirva ofrecer.

Sin otro particular,

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
Nit. 901738878 - 6
EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO
CC: 91.533.113 de Bucaramanga
Representante legal Suplente

C.C Equipo PAE Gobernación del Casanare

8409

Gmail

Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com>

Comunicado Beneficiarios PAE Internados - Casanare

1 mensaje

Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com> 4 de mayo de 2024, 13:05
Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciasescolar@gmail.com>
Cco: PAE COLOMBIA <Gerenciaupae@gmail.com>

Buenas tardes, para su conocimiento y fines pertinentes.

--
Cordialmente

Andrea Carolina Calderon Medina
Administradora Publica - ESAP
323 485 8849

Comunicado Beneficiarios PAE Internados - Casanare.pdf
185K

8470



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

COMUNICADO

Yopal, 04 de Mayo de 2024.

SEÑORAS:
RECTORES
MANIPULADORAS DE ALIMENTOS
SEDES EDUCATIVAS - INTERNADOS

REFERENCIA: Contrato de prestación de servicios N° 1951 de 2023, suscrito por esta UNIÓN TEMPORAL con la GOBERNACIÓN DE CASANARE, el cual tiene por objeto: ***"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"***,

Cordial saludo,

En el marco de la ejecución del Contrato en referencia, de manera respetuosa nos permitimos informar y aclarar ante ustedes como principales colaboradoras en nuestra actividad contractual, que el Programa de Alimentación Escolar PAE, como estrategia gubernamental diseñada para el beneficio de la población escolar y el logro de la permanencia educativa, es un servicio social **EXCLUSIVO** para los niños focalizados en el SIMAT como directos beneficiarios.

Por tanto, es nuestro deber recordar que ninguna otra persona puede tomar dicha alimentación, como tampoco usar los productos dispuestos para su propio beneficio, por cuanto tal situación constituye una irregularidad que conlleva sanciones de orden legal y/o administrativo conforme a los parámetros que orientan este tipo de servicios.

Reiteramos a ustedes nuestro compromiso en continuar adelantando las actividades que nos vinculan de la mejor manera, buscando lograr los resultados propuestos.

Sin otro particular,

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
Nit. 901738878 - 6
EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO
CC: 91.533.113 de Bucaramanga
Representante legal Suplente

C.C Interventoria Contrato de Consultoria N°1938 de 2023
C.C Equipo PAE Gobernación del Casanare.

Gmail LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

Fwd: SOCIALIZACION CIRCULAR No. 0152 CRONOGRAMA DE SALIDAS OBLIGATORIAS RESIDENCIAS ESCOLARES

1 mensaje

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 10 de mayo de 2024, 9:10

Para: LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>, andreacalderon61@gmail.com

Cordial saludo,
Reenvio para su conocimiento y fines pertinentes.
---------- Forwarded message ---------
De: **INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES** <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>
Date: mié, 8 may 2024 a las 16:26
Subject: Fwd: SOCIALIZACION CIRCULAR No. 0152 CRONOGRAMA DE SALIDAS OBLIGATORIAS RESIDENCIAS ESCOLARES
To: <tecnicoesg.pae@gmail.com>

Cordial saludo,

Reenvio para su conocimiento y fines pertinentes.
--
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoría y consultoría

---------- Forwarded message ---------
De: **cobertura** <cobertura@sedcasanare.gov.co>
Date: mié, 8 may 2024 a las 15:32
Subject: SOCIALIZACION CIRCULAR No. 0152 CRONOGRAMA DE SALIDAS OBLIGATORIAS RESIDENCIAS ESCOLARES
To: Interventoriaresidenciaescolar <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>
Cc: PAE <pae@sedcasanare.gov.co>

Buenas tardes

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023
Email: interventoriaresedenciaescolar@gmail.com
Yopal Casanare

Cordial saludo0

Asunto: SOCIALIZACION CIRCULAR No. 0152 CRONOGRAMA DE SALIDAS OBLIGATORIAS RESIDENCIAS ESCOLARES

Atentamente,

NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR
Director Técnico de Cobertura Educativa

8412

Secretaría de Educación de Casanare
Tel: (8) 633 6339 ext 1211
Cra 20 No. 8-02 Piso 2 Bloque A
Yopal – Casanare
www.sedcasanare.gov.co

Secretaría de Educación Casanare

CONFIDENCIALIDAD: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo del destinatario. Esta comunicación puede contener información protegida por derechos de autor. Si usted ha recibido este mensaje por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibida la utilización, copia, reimpresión y/o reenvío del mismo. En tal caso, por favor notificar, de forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo. Gracias.

CONFIDENTIALITY: This message and any of its attachments are confidential and for the exclusive use of their addressee. This communication may contain information protected under copyright laws. If you have received this message by error, mistake or omission, please be advised that the use, copy, printing or resending of this message becomes strictly prohibited. In such a case, please inform the sender immediately, and proceed to erase the original message and all of its attachments. Thank you.

OFICIO 720-200 ING. EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ- SOCIALIZACION CIRCULAR 0152_1.PDF
1696K

8413

Gobernación de Casanare

720.200.20 720 200

Yopal, 08 mayo de 2024

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal Contrato de Consultoría 1938 de 2023
interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

Asunto: Socialización Circular N° 0152 Cronograma de salidas obligatorias Residencias Escolares

Cordial Saludo,

En razón al cumplimiento del contrato de consultoría N° 1938 de 2023, cuyo objeto es: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", nos permitimos socializar circular N° 0152 de 2024, enviada a los Rectores y Directores de los establecimientos educativos oficiales del Departamento de Casanare perteneciente a la estrategia Residencia Escolar, con el propósito de solicitar el cronograma de salidas obligatorias según lo dispuesto en la resolución N°1117 del 06 de julio de 2021 y dar cumplimento a dicha resolución, dado que el presupuesto asignado para la prestación del servicio de alimentación escolar son proyectados teniendo en cuenta el calendario de salidas obligatorias, con base a lo anterior es importante que de acuerdo a las actividades de la interventoria se realice el debido seguimiento y así divulgar a los contratistas que prestan el servicio de alimentación escolar a los establecimientos educativos.

Atentamente

NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR
Director Técnico de Cobertura Educativa
Supervisor Contrato 1938 de 2023.

Andrea Jimenez

Revisó: Jely Andrea Jiménez Medina
Profesional Contratado CPSP 1971 de 2023.

Natalia Ramirez H

Elaboró: Natalia Brigith Ramírez Huertas
Pasante/Practicante

Anexo: Circular N° 0152 cronograma de salidas obligatorias Residencias Escolares

8414

Gobernación de Casanare

CIRCULAR -0152

700.40

Yopal, 07 de mayo del 2024

PARA: Rectores y directores de los establecimientos educativos oficiales del Departamento de Casanare – Estrategia de Residencias escolares.

DE: Secretario de Educación del Departamento de Casanare.

ASUNTO: Cronograma de salidas obligatorias Residencias Escolares

Cordial saludo,

Conforme a lo dispuesto en la Resolución N° 1117 del 06 de julio de 2021 *"Por la cual se actualizan los parámetros para el funcionamiento de las Residencias Escolares de los establecimientos educativos oficiales del departamento de Casanare"*, se insta para que se dé estricto cumplimiento a las salidas obligatorias para los estudiantes pertenecientes a la estrategia de residencias escolares, considerando los fines de semana con feriado para estas salidas. Lo anterior, considerando que los recursos presupuestados para la prestación del servicio de alimentación escolar, son proyectados teniendo en cuenta el calendario de salidas obligatorias establecidas en el artículo 6 numeral 9 ibidem.

En virtud de lo anterior, una vez revisadas las raciones programadas frente a las raciones entregadas del programa de alimentación escolar para la estrategia de residencias escolares, con corte del SIMAT del 16 de abril de 2024 y considerando el presupuesto de cada contrato frente a los días de prestación de servicio, se hace necesario ajustar las salidas obligatorias de los estudiantes para los siguientes fines de semana:

1. Mayo 11, 12 y 13 de 2024.
2. Junio 1, 2 y 3 de 2024.
3. Junio 8, 9 y 10 de 2024.

Lo anterior, con el fin de garantizar el servicio de alimentación escolar en los días de calendario académico; razón por la cual, se insta para que en las fechas descritas anteriormente se de salida a los estudiantes pertenecientes a las residencias escolares, en aras de velar por la prestación del servicio de alimentación escolar PAE.

Sin otro particular.

Atentamente,

DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
Secretario de Educación Departamental

VoBo: Nelson Alfredo González Amador - Director Técnico de Cobertura Educativa

Revisó: Juliana Castillo Panezzo – Profesional equipo PAE

Elaboró: Jely Andrea Jiménez Medina- Profesional Contratado
Zulma Cristina Duarte – Profesional contratado
Natalia Brigith Ramírez Huertas - Pasante/Practicante

CRONOGRAMA DE SALIDAS OBLIGATORIAS RESIDENCIAS ESCOLARES

cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co>

Mar 7/05/2024 5:23 PM

Para:IE Camilo Torres - Aguazul <iecamilotorresaguazul@sedcasanare.gov.co>;IE Cupiagua <iecupiagua@sedcasanare.gov.co>;IE Leon de Greiff <ieleondegreiff@sedcasanare.gov.co>;IE Luis Maria Jimenez <ieluismariajimenez@sedcasanare.gov.co>;iejeg_rectoria@iejorgeliecergaitan-aguazul-casanare.edu.co <iejeg_rectoria@iejorgeliecergaitan-aguazul-casanare.edu.co>;IE San Agustin - Aguazul <iesanagustin.aguazul@sedcasanare.gov.co>;IE La Turúa <ielaturua@sedcasanare.gov.co>;IE Jose Antonio Galan <iejoseantoniogalan@sedcasanare.gov.co>;IE Antonio Martinez Delgado <ieantoniomartinez@sedcasanare.gov.co>;IE Bonifacio Gutiérrez <iebonifaciogutierrez@sedcasanare.gov.co>;Inst Educ Alegaxu <iealegaxu@sedcasanare.gov.co>;CE Carlos Lleras Restrepo <cecarloslleras@sedcasanare.gov.co>;IE Lisa Maneni <ielisamaneni@sedcasanare.gov.co>;IE Indígena Murewom Wayuri <iemurewomwayuri@sedcasanare.gov.co>;IE Horacio Perdomo <iehoracioperdomo@sedcasanare.gov.co>;IE Luis Hernandez Vargas <iecolhevargas@sedcasanare.gov.co>;IE Puerto Colombia <iepuertocolombia@sedcasanare.gov.co>;IE Simon Bolivar – El Chire <iesimonbolivarchire@sedcasanare.gov.co>; IE Jorge Eliecer Gaitan - La Salina <iejorgeeliecergaitanlasalina@sedcasanare.gov.co>;IE Camilo Torres - Mani <iecamilotorres.mani@sedcasanare.gov.co>
CC:PAE <pae@sedcasanare.gov.co>;Andrea Jimenez Medina <ajimenez@sedcasanare.gov.co>

1 archivos adjuntos (343 KB)

CIRCULAR 700.40 - 0152 CRONOGRAMA DE SALIDAS OBLIGATORIAS RESIDENCIAS ESCOLARES_0001.pdf;

Buenas tardes

Señores
RECTORERS Y DIRECTORES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVO OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE- ESTRATEGIA DE RESIDENCIAS ESCOLARES

Cordial saludo

Asunto: CRONOGRAMA DE SALIDAS OBLIGATORIAS RESIDENCIAS ESCOLARES

Atentamente,

NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR
Director Técnico de Cobertura Educativa
Secretaría de Educación de Casanare
Tel: (8) 633 6339 ext 1211
Cra 20 No. 8-02 Piso 2 Bloque A
Yopal – Casanare
www.sedcasanare.gov.co

Secretaría de Educación | Casanare

8416



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Yopal, 10 de mayo de 2024.

Ingeniera:
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Contrato de Consultoría N°1938 de 2023
Municipio de Yopal

INTERVENTORÍA
FECHA: 10-05-2024
HORA: 9:37 am

ASUNTO: ENTREGA DE CERTIFICACIONES, NIÑO A NIÑO, REMISIONES DE VIVERES Y REMISIONES DE ASEO DE MARZO – ABRIL.

Cordial saludo

En ejecución del Contrato de prestación de servicios N° 1951 de 2023, que tiene por objeto: ***"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA L A POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"***. Me permito hacer entrega de 14 carpetas las cuales contienen certificaciones, niño a niño, remisiones de víveres y remisiones de aseo, de las siguientes instituciones educativas:

1. Chameza - José Antonio Galán Sede José Antonio Galán.
2. Hato Corozal - Luis Hernández Vargas Sede Luis Hernández Vargas.
3. Maní - Camilo Torres Restrepo Sede Camilo Torres Restrepo - Santa Helena del Cusiva.
4. Maní – San José de la Poyata sede San José de la Poyata.
5. Maní - Gaviotas Sede Gaviotas.
6. Orocué - Centro Educativo Miralindo Sede Miralindo.
7. Orocue – El Algarrobo sede El Algarrobo.
8. Paz de Ariporo - San Juan de los Llanos - Divino Niño - Vda Morichales - Miraflores - Pablo Sexto - La Hermosa.
9. Sabanalarga - Manuel Elkin Patarroyo Sede Manuel Elkin Patarroyo.
10. Támara - Víctor Gómez Corredor Sede Víctor Gómez Corredor.
11. Trinidad – Campestre Brisas del Pauto sede Campestre Brisas del Pauto.
12. Trinidad - Santa Irene Sede Santa Irene.
13. Maní – Jesús Bernal Pinzón sede Mundo Nuevo – Pablo Antonio Barrera.
14. Nunchia – Salvador Camacho Roldan sede Salvador Camacho Roldan.

Sin otro particular,

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
Nit. 901738878 - 6
EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO
CC: 91.533.113 de Bucaramanga
Representante legal

8417

Gmail

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

solicitud intercambio semana 3

1 mensaje

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com> 11 de mayo de 2024, 8:33
Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

HOLA

BUEN DIA

CORDIAL SALUDO

Adjunto documento de solicitud de intercambios de la semana 03 comprendida en los periodos del 13 al 19 de mayo de 2024.

att: ING JOHN GERMAN RODRIGUEZ
AUXILIAR ADMINISTRATIVO.

UT 0049 solicitu de intercambio semana 15-3 del 13 al 19 de mayo.pdf
141K

8418



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Yopal, 11 de mayo de 2024 UTN-0049

SEÑOR(A)
ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: *Solicitud aplicación de intercambios correspondientes a semana 3- Modalidad Ración preparada en sitio Almuerzo, cena residencia escolares Contrato N. 1951 de 2023-08-02*

Cordial saludo:

En cumplimiento a las obligaciones contractuales en el contrato N. 1951 de 2023, que tiene por objeto: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, celebrado entre eldepartamento de Casanare y la Unión temporal PAE internados 2023, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de las obligaciones radica la siguiente documentación, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación número 4 clausula segunda : Actividades del contratista ;la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición , escasez de alimentos, etc.)., la autorización de intercambio a la interventoría de la Entidad territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios.

Así mismo se solicita el siguiente intercambio para la semana 03 del 13 al 19 de mayo de 2024

MENU 11: maracuyá por piña (cena)
MENU 13: jugo de fresa por jugo de guayaba (almuerzo)
MENU 14: mandarina por sandia (desayuno)
MENU 15: maracuyá por piña (almuerzo)

U.T. PAE INTERNADOS 2023
EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO
C.C. 91.533.113 de Bucaramanga
Representante Legal

Calle 40 No. 46 manzana A lote 17 barrio ciruma Dos Celular: 3102193901.
E-mail: utinternados2023@gmail.com

8479

Gmail

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

QUEJA PROVEEDOR DISTRILACTEOS DEL LLANO SAS

2 mensajes

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 14 de mayo de 2024, 12:01

Para: LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>, andreacalderon61@gmail.com, Gerenciautpae@gmail.com

Buen día señores UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Por medio del presente, me permito remitir queja radicada en la Gobernación de Casanare el día 10 de mayo de 2024 por parte del proveedor DISTRILACTEOS DEL LLANO SAS.

Quedamos atentos a su respuesta.

Atentamente,

--

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

R/L Asesoría y consultoría

OFICIO No. INTER-RES-126-2024.pdf
10829K

PAE COLOMBIA <gerenciautpae@gmail.com> 14 de mayo de 2024, 16:53

Para: pedroemelibarra80@gmail.com, LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

Don Pedro le envio copia de queja que llego de parte de distrilacteos del llano, que nos toca darle respuesta,

Eduardo D.

[El texto citado está oculto]

OFICIO No. INTER-RES-126-2024.pdf
10829K

8420

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 14 de mayo de 2024

Oficio No. INTER-RES-126-2024

Señor:
EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO
R/L SUPLENTE
UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
La Ciudad

REFERENCIA: Traslado queja cuentas pendientes por pagar empresa DISTRILACTEOS DEL LLANO S.A.S.

Cordial saludo señor Duarte,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No 1938 de 2023, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito remitir queja radica ante la Gobernación de Casanare el día 10 de mayo de 2024, por parte de la empresa DISTRILACTEOS DEL LLANO S.A.S, donde indican que la UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 le adeuda desde el 30 de marzo de 2024 la suma de CUATRO MILLONES NOVECIENTOS DIECINUEVE MIL VEINTISEIS PESOS ($4.919.026,000), y la devolución de TREINTA Y TRES (33) canastillas, o en su defecto se pague el valor comercial de las mismas.

Por lo anterior, nos permitimos solicitar el respectivo soporte de pago junto con el paz y salvo del mencionado proveedor.

Sin otro particular,

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

Anexos:
Requerimiento Gobernación de Casanare
Oficio del proveedor DISTRILACTEOS DEL LLANO S.A.S. "Cuentas por Pagar Contratista PAE"

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 9-04 - Celular No. 311 2632150
Correo Electrónico: asesoriayconsultoriedelmira@gmail.com

8421

Casanare

720.200.20 720 204

Yopal, 14 mayo de 2024

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal Contrato de Consultoria 1938 de 2023
interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

Asunto: traslado queja cuentas por pagar contratista PAE

Cordial Saludo,

De acuerdo al seguimiento del contrato de consultoria No 1938 de 2023, cuyo objeto es: *"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE' y teniendo en cuenta la cláusula segunda: Actividades a cargo de contratista y funciones de carácter administrativo la interventoría deberá informar y conceptuar en forma continua sobre el avance, problemas y soluciones en el desarrollo del contrato intervenido,* nos permitimos dar traslado a queja presentada por la empresa DISTRILACTEOS DEL LLANO SAS donde manifiestan que el CONTRATISTA "UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023" tiene un saldo pendiente por pagar desde el ultimo despacho realizado el 30 de marzo de 2024, por un valor de Cuatro millones novecientos diecinueve mil veintiséis pesos **($4.919.026)** Mcte. Asimismo, se espera la devolución de 33 canastillas marca Colanta valoradas en seiscientos sesenta mil pesos **($660.000)** Mcte., lo que suma un total de cinco millones quinientos setenta y nueve veintiséis pesos **($5.579.026).** Teniendo en cuenta lo anterior se solicita que se adjunte el paz y salvo pertinente y se realice su debido seguimiento bajo las funciones de interventoria.

Atentamente,

NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR
Director Técnico de Cobertura Educativa
Supervisor Contrato 1938 de 2023.

Revisó: Jely Andrea Jiménez Medina
Profesional Contratado CPSP 1971 de 2023.

Elaboró: Natalia Brigith Ramírez Huertas
Pasante/Practicante

Anexo: oficio de cuentas por pagar contratista PAE

8422

CAS2024ER006710
FC: 10/05/2024
FV: 04/06/2024
ASU: Cuentas por
Pagar Contrat
DEP: DIRECCION

10 de mayo del 2024, Yopal- Casanare

SECRETARIA DE HACIENDA DEPARTAMENTAL 605

DISTRILACTEOS Del Llano

NIT: 901.738878-9

10 MAY 2024

HORA 3:18 p.m

RECIBIDO POR

Señores:
GOBERNACION DEL CASANARE
Secretaria de Educación Departamental
Yopal Casanare

Asunto: Cuentas por Pagar Contratista PAE,

Cordial Saludo,

De manera atenta me dirijo a usted con el fin de darle a conocer la situación que se esta presentando con el CONTRATISTA "UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023", identificado bajo Nit: 901738878, puesto que se le despacho de forma oportuna, productos de la marca COLANTA desde el pasado 12 de febrero de 2024, de los cuales tienen un saldo pendiente por pagar desde su Ultimo despacho, el 30 de marzo de 2024, por valor de Cuatro millones novecientos diecinueve mil veintiséis pesos ($4.919.026) Mcte, de igual forma la devolución de 33 canastillas maraca Colanta valoradas en seiscientos sesenta mil pesos ($660.000) Mcte. para un total de Cinco millones quinientos setenta y nueve veintiséis pesos ($5.579.026).

Solicito colaboración para que dicha suma sea consignada lo antes posible a la cuenta de ahorros Bancolombia # 36300006565, teniendo en cuenta que el acuerdo de pago entre DISTRILACTEOS DEL LLANO SAS y UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023, era de CONTADO.

Agradezco la atención prestada y su oportuna colaboración a esta situación que no se deberia presentar por parte de un contratista hacia un proveedor.

Sin otro particular, quedo atenta a su solicitud,

MARVY ADRIANA ALVAREZ TELLEZ
C.c.: 41.251.014 de La Primavera Vichada
Representante Legal.

Con copia a secretaria de hacienda departamental.
Anexos: facturas Venta # 509, 560,635,688,742,846 y 893. Soportes de pago del 13/02/2024, 26/02/2024,06/03/2024 y 03/04/2024. Capture conversación por WhatsApp con el contratista.

Dirección: Calle 19 N° 20ª-10
Email: distrilacteosdellanosas@gmail.com
Contacto: 317 543 2847 Whatsaap 311 2875915
Yopal – Casanare

8423

DISTRILACTEOS
Del Llano

NIT: 901.770.978-9







Dirección: Calle 19 N° 20ª-10
Email: distrilacteosdellanosas@gmail.com
Contacto: 317 543 2847 Whatsaap 311 2875915
Yopal – Casanare

8424

DISTRILACTEOS DEL LLANO S.A.S

NIT: 901.770.978 - 9
Responsable de IVA
Dir: CALLE 30 N° 24 - 107
Tel: 3112875915 - 3107338658
Email: distrilacteosdellanosas@gmail.com
Yopal - Casanare
Código CIIU: 4631
Tarifa ICA: 10X1000
No somos autorretenedores

Nombre:	IBARRA ANGARITA PEDRO EMEL		**FACTURA ELECTRONICA DE VENTA** FV- 509
Razon Social:	IBARRA ANGARITA PEDRO EMEL		
Direccion:	CLL 03 04 27	**Ciudad:** YOPAL - CAS	Fecha Factura: 06/02/2024
Nit:	1075340-	**Telefono:** 3133440611	Fecha Vencimiento: 06/02/2024
Email:	pedroemelibarra80@gmail.com		Forma de Pago: Contado
Vendedor:	MARVY ADRIANA ALVAREZ	**Celular:** 3133440611	Pedido No: 0

Item	Código	Descripción	Present.	Bod	Cant.	Vlr Uni.	% Dcto.	% Iva	Vlr Neto	Valor Total
1	1373	YAGUR MORA BOLSA 850ML	UNIDAD	01	145.00	3,920.16	0.00	19	568,424.37	678,425.00
2	1372	YAGUR FRESA BOLSA 850ML	UNIDAD	01	165.00	3,920.16	0.00	19	646,827.73	769,725.00
3	1374	YAGUR MELOCOTON BOLSA 850ML	UNIDAD	01	205.00	3,920.16	0.00	19	803,634.46	956,325.00

515

Pendiente de Pago
Pendiente Granados.

26 Canastillas

Son: DOS MILLONES CUATROCIENTOS DOS MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS CON 00 CENTAVOS M/CTE

Obs:

Subtotal:	2,018,887
Descuento:	0
Subt. Factura:	2,018,887
Iva:	383,588
Impoconsumo:	0
Icn	0
Rte-Fuente:	0
Rte-Iva:	0
Rte-Ica:	0
Total Factura:	2,402,475

RESOLUCION DIAN
FACTURA ELECTRONICA
No. 18764060746296 / 2023-11-28 vence 2024-11-28 de: FV 1 - 1000

MEDIOS DE PAGO
EFECTIVO : 2,402,475

Total Items: 3

TARIFAS DE IVA

TARIFA	BASE	IVA
19.00%	2,018,886	383,588

PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES, LA PRESENTE FACTURA TIENE EFECTOS DE TITULO VALOR, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE APLICABLE (DECRETO 1349 DE 2016, ART 772-A 779 CODIGO DE COMERCIO).
LA PRESENTE FACTURA ELECTRONICA SE ENTENDERA IRREVOCABLE Y TACITAMENTE ACEPTADA, SI EL ADQUIRENTE/PAGADOR NO RECLAMARE EN CONTRA DE SU CONTENIDO, DENTRO DE LOS TRES (3) DIAS HABILES SIGUIENTES A LA RECEPCION DE LA FACTURA ELECTRONICA.
EN ESTE SENTIDO, EL OBLIGADO A FACTURAR, DECLARA BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE PARA EFECTOS DE ENDOSO DE LA FACTURA O COBRO, SE APLICARON LOS PRESUPUESTOS DE LA ACEPTACION TACITA. (DECRETO 1349 DE 22 DE AGOSTO DE 2016, ART 2.2.2.53.8).
SE HACE CONSTAR QUE LA FIRMA DE PERSONA DISTINTA AL COMPRADOR PARA RECIBIR LA MERCANCIA Y CONFESAR LA DEUDA OBLIGA AL COMPRADOR EN TODOS SUS EFECTOS.

Factura Electronica generada Apg Consulting Colombia Sas nit 901.037.591-1 - Ebsoft Sas nit 900.646.534-4 - Impresa desde Agil Software

CUFE: 06d9f707812cf48a59e1c0b4da73fef8d8c7c735446d32104d6755083d5815924b5653ec151ef399d678b47f04da0

Fecha de Recibido: _____
Nombre: _____
Firma: _____

Fecha de Generacion: 06/02/2024 10:25:17
Fecha de Validacion : 06/02/2024 10:25:17

Firma Emisor de la Factura

Consignar en la cuenta bancaria BANCOLOMBIA AHORRO 36300006565

8425

DISTRILACTEOS DEL LLANO S.A.S

NIT: 901.770.978 - 9
Responsable de IVA
Dir: CALLE 30 N° 24 - 107
Tel: 3112875915 - 3107338658
Email: distrilacteosdellanosas@gmail.com
Yopal - Casanare
Código CIIU: 4631
Tarifa ICA: 10X1000
No somos autorretenedores

Nombre:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023		
Razon Social:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023		
Direccion:	CLL 30 24 38 ZN HOTEL ROSELIERE OFICINA 503 SEC	**Ciudad:**	YOPAL - CAS
Nit:	901738878-6	**Telefono:**	3223066027
Email:	UTNUTRIPAEYOPALCONTABILIDAD@GMAIL.COM		
Vendedor:	FERNANDO DUQUE	**Celular:**	3223066027

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA
FV-; 560(1)

Fecha Factura: 15/02/2024
Fecha Vencimiento: 15/02/2024
Forma de Pago: Contado
Pedido No: 0

Item	Código	Descripción	Present.	Bod	Cant.	Vlr Uni.	% Dcto.	% Iva	Vlr Neto	Valor Total
1	1372	YAGUR FRESA BOLSA 850ML	UNIDAD	01	351.00	3,920.16	0.00	19	1,375,979.00	1,637,415.00
2	1374	YAGUR MELOCOTON BOLSA 850ML	UNIDAD	01	349.00	3,920.16	0.00	19	1,368,138.66	1,628,085.00

700

35 Canastillas

Son: TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS PESOS CON 00 CENTAVOS M/CTE

Obs:

Subtotal:	2,744,118
Descuento:	0
Subt. Factura:	2,744,118
Iva:	521,382
Impoconsumo:	0
Icn	0
Rte-Fuente:	0
Rte-Iva:	0
Rte-Ica:	0
Total Factura:	3,265,500

RESOLUCION DIAN
FACTURA ELECTRONICA
No. 18764060748296 / 2023-11-28 vence 2024-11-28 de: FV 1 - 1000

MEDIOS DE PAGO
EFECTIVO : 3,265,500

Total Items: 2

TARIFAS DE IVA

TARIFA	BASE	IVA
19.00%	2,744,117	521,382

PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES, LA PRESENTE FACTURA TIENE EFECTOS DE TITULO VALOR, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE APLICABLE (DECRETO 1349 DE 2016, ART 772 A 779 CODIGO DE COMERCIO).
LA PRESENTE FACTURA ELECTRONICA SE ENTENDERA IRREVOCABLE Y TACITAMENTE ACEPTADA, SI EL ADQUIRENTE/PAGADOR NO RECLAMARE EN CONTRA DE SU CONTENIDO, DENTRO DE LOS TRES (3) DIAS HABILES SIGUIENTES A LA RECEPCION DE LA FACTURA ELECTRONICA.
EN ESTE SENTIDO, EL OBLIGADO A FACTURAR, DECLARA BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE PARA EFECTOS DE ENDOSO DE LA FACTURA O COBRO, SE APLICARON LOS PRESUPUESTOS DE LA ACEPTACION TACITA. (DECRETO 1349 DE 22 DE AGOSTO DE 2016, ART 2.2.2.53.3).
SE HACE CONSTAR QUE LA FIRMA DE PERSONA DISTINTA AL COMPRADOR PARA RECIBIR LA MERCANCIA Y CONFESAR LA DEUDA OBLIGA AL COMPRADOR EN TODOS SUS EFECTOS.

Factura Electronica generada Apg Consulting Colombia Sas nit 901.037.591-1 - Ebsoft Sas nit 900.046.534-4 - Impresa desde Agil Software

CUFE: 324ceb20b60d3445ca992f9ba7e95e1936ed824ba8455b050ab595b615b649b07553b4744f1d54bf937296 16cfedf4f

Fecha de Recibido: _____
Nombre: _____
Firma: _____

Fecha de Generacion: 15/02/202408:10:20
Fecha de Validacion : 15/02/202408:10:20

Firma Emisor de la Factura

Consignar en la cuenta bancaria BANCOLOMBIA AHORRO 36300006565

8426

DISTRILACTEOS DEL LLANO S.A.S

NIT: 901.770.978 - 9
Responsable de IVA
Dir: CALLE 30 N° 24 - 107
Tel: 3112875915 - 3107338658
Email: distrilacteosdelllanosas@gmail.com
Yopal - Casanare
Código CIIU: 4631
Tarifa ICA: 10X1000
No somos autorretenedores

Nombre: UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
Razon Social: UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
Direccion: CLL 30 24 38 ZN HOTEL ROSELIERE OFICINA 503 SEC **Ciudad:** YOPAL - CAS
Nit: 901738878-6 **Telefono:** 3223066027
Email: UTNUTRIPAEYOPALCONTABILIDAD@GMAIL.COM
Vendedor: FERNANDO DUQUE **Celular:** 3223066027

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA
FV- 635 (2)

Fecha Factura: 24/02/2024
Fecha Vencimiento: 24/02/2024
Forma de Pago: Contado
Pedido No : 0

Item	Código	Descripción	Present.	Bod	Cant.	Vlr Uni.	% Dcto.	% Iva	Vlr Neto	Valor Total
1	1372	YAGUR FRESA BOLSA 850ML	UNIDAD	01	240.00	3,920.16	0.00	19	940,840.34	1,119,600.00
2	1373	YAGUR MORA BOLSA 850ML	UNIDAD	01	240.00	3,920.16	0.00	19	940,840.34	1,119,600.00
3	1374	YAGUR MELOCOTON BOLSA 850ML	UNIDAD	01	240.00	3,920.16	0.00	19	940,840.34	1,119,600.00

720

(1)

36 Canastillas

Son: TRES MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS PESOS CON 00 CENTAVOS M/CTE

Obs:

Subtotal:	2,822,521
Descuento:	0
Subt. Factura:	2,822,521
Iva:	536,279
Impoconsumo:	0
Icn	0
Rte-Fuente:	0
Rte-Iva:	0
Rte-Ica:	0
Total Factura:	3,358,800

RESOLUCION DIAN
FACTURA ELECTRONICA
No. 18764060748295 / 2023-11-28 vence 2024-11-28 de: FV 1 - 1000

MEDIOS DE PAGO
EFECTIVO : 3,358,800

Total Items: 3

TARIFAS DE IVA

TARIFA	BASE	IVA
19.00%	2,822,521	536,279

PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES, LA PRESENTE FACTURA TIENE EFECTOS DE TITULO VALOR, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE APLICABLE (DECRETO 1349 DE 2016, ART 772 A 779 CODIGO DE COMERCIO).
LA PRESENTE FACTURA ELECTRONICA SE ENTENDERA IRREVOCABLE Y TACITAMENTE ACEPTADA, SI EL ADQUIRENTE/PAGADOR NO RECLAMARE EN CONTRA DE SU CONTENIDO, DENTRO DE LOS TRES (3) DIAS HABILES SIGUIENTES A LA RECEPCION DE LA FACTURA ELECTRONICA.
EN ESTE SENTIDO, EL OBLIGADO A FACTURAR, DECLARA BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE PARA EFECTOS DE ENDOSO DE LA FACTURA O CESION, SE APLICARON LOS PRINCIPIOS DE LA ACEPTACION TACITA. (DECRETO 1349 DE 27 DE AGOSTO DE 2016, ART 2.2.2.53.5).
SE HACE CONSTAR QUE LA FIRMA DE PERSONA DISTINTA AL COMPRADOR PARA RECIBIR LA MERCANCIA Y CONFESAR LA DEUDA OBLIGA AL COMPRADOR EN TODOS SUS EFECTOS.

Factura Electronica generada Apg Consulting Colombia Sas nit 901.037.591-1 - Ebsoft Sas nit 900.046.534-4 - Impresa desde Agil Software

CUFE: 13b377c3099001a5652c25c8abae205523d9e178061296f2a29525ded2529309be58a07caad7e2969c01cfaa4e3e0a78

Fecha de Recibido: _____
Nombre: _____
Firma: _____

Fecha de Generacion: 24/02/2024 10:02:41
Fecha de Validacion : 24/02/2024 10:02:41

Firma Emisor de la Factura

Consignar en la cuenta bancaria BANCOLOMBIA AHORRO 36300006565

8427

DISTRILACTEOS DEL LLANO S.A.S

NIT: 901.770.978 - 9
Responsable de IVA
Dir: CALLE 30 N° 24 - 107
Tel: 3112875915 - 3107338658
Email: distrilacteosdellanosas@gmail.com
Yopal - Casanare
Código CIIU: 4631
Tarifa ICA: 10X1000
No somos autorretenedores

Nombre:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023		
Razon Social:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023		
Direccion:	CLL 30 24 38 ZN HOTEL ROSELIERE OFICINA 503 SEC	**Ciudad:**	YOPAL - CAS
Nit:	901738878-6	**Telefono:**	3223066027
Email:	UTNUTRIPAEYOPALCONTABILIDAD@GMAIL.COM		
Vendedor:	FERNANDO DUQUE	**Celular:**	3223066027

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA
FV- 688 (3)

Fecha Factura: 01/03/2024
Fecha Vencimiento: 01/03/2024
Forma de Pago: Contado
Pedido No : 0

Item	Código	Descripción	Present.	Bod	Cant.	Vlr Uni.	% Dcto.	% Iva	Vlr Neto	Valor Total
1	1372	YAGUR FRESA BOLSA 850ML	UNIDAD	01	240.00	3,920.16	0.00	19	940,840.34	1,119,600.00
2	1373	YAGUR MORA BOLSA 850ML	UNIDAD	01	140.00	3,920.16	0.00	19	548,823.53	653,100.00
3	1374	YAGUR MELOCOTON BOLSA 850ML	UNIDAD	01	220.00	3,920.16	0.00	19	862,436.98	1,026,300.00
					600					

30 Canastillas.
X. Cobro=

Son: DOS MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL PESOS CON 00 CENTAVOS M/CTE

Obs: 30 canastas pendientes recoger

Subtotal:	2,352,101
Descuento:	0
Subt. Factura:	2,352,101
Iva:	446,899
Impoconsumo:	0
Icn	0
Rte-Fuente:	0
Rte-Iva:	0
Rte-Ica:	0
Total Factura:	2,799,000

RESOLUCION DIAN FACTURA ELECTRONICA
No. 18764060748296 / 2023-11-28 vence 2024-11-28 de: FV 1 - 1000

MEDIOS DE PAGO
EFECTIVO : 2,799,000

Total Items: 3

TARIFAS DE IVA

TARIFA	BASE	IVA
19.00%	2,352,100	446,899

PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES, LA PRESENTE FACTURA TIENE EFECTOS DE TITULO VALOR, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE APLICABLE (DECRETO 1349 DE 2016, ART 772 A 779 CODIGO DE COMERCIO).
LA PRESENTE FACTURA ELECTRONICA SE ENTENDERA IRREVOCABLE Y TACITAMENTE ACEPTADA, SI EL ADQUIRENTE/PAGADOR NO RECLAMARE EN CONTRA DE SU CONTENIDO, DENTRO DE LOS TRES (3) DIAS HABILES SIGUIENTES A LA RECEPCION DE LA FACTURA ELECTRONICA.
EN ESTE SENTIDO, EL OBLIGADO A FACTURAR, DECLARA BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE PARA EFECTOS DE ENDOSO DE LA FACTURA O COBRO, SE APLICARON LOS PRESUPUESTOS DE LA ACEPTACION TACITA. (DECRETO 1349 DE 22 DE AGOSTO DE 2016, ART 2.2.2.53.5).
SE HACE CONSTAR QUE LA FIRMA DE PERSONA DISTINTA AL COMPRADOR PARA RECIBIR LA MERCANCIA Y CONFESAR LA DEUDA OBLIGA AL COMPRADOR EN TODOS SUS EFECTOS.

Factura Electronica generada Apg Consulting Colombia Sas nit 901.037.591-1 - Ebsoft Sas nit 900.046.534-4 - Impresa desde Agil Software

CUFE: 228b1baef9ccd9e23b69fd5c7b6e054eeb7374334884 1c870f06c6081c2989e2a96aebddb1213ca1fde6351071e8

Fecha de Recibido: _____
Nombre: _____
Firma: _____

Fecha de Generacion: 01/03/202410:51:21
Fecha de Validacion : 01/03/202410:51:21

Firma Emisor de la Factura

Consignar en la cuenta bancaria BANCOLOMBIA AHORRO 36300006565

8428

DISTRILACTEOS DEL LLANO S.A.S

NIT: 901.770.978 - 9
Responsable de IVA
Dir: CALLE 30 N° 24 - 107
Tel: 3112875915 - 3107338658
Email: distrilacteosdellanosas@gmail.com
Yopal - Casanare
Código CIIU: 4631
Tarifa ICA: 10X1000
No somos autorretenedores

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA
FV- 742

Nombre:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023		
Razon Social:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023		
Direccion:	CLL 30 24 38 ZN HOTEL ROSELIERE OFICINA 503 SEC	**Ciudad:**	YOPAL - CAS
Nit:	901738878-6	**Telefono:**	3223066027
Email:	UTNUTRIPAEYOPALCONTABILIDAD@GMAIL.COM		
Vendedor:	FERNANDO DUQUE	**Celular:**	3223066027

Fecha Factura: 08/03/2024
Fecha Vencimiento: 08/03/2024
Forma de Pago: Contado
Pedido No : 0

Item	Código	Descripción	Present.	Bod	Cant.	Vlr Uni.	% Dcto.	% Iva	Vlr Neto	Valor Total
1	1374	YAGUR MELOCOTON BOLSA 850ML	UNIDAD	01	220.00	3,920.16	0.00	19	802,436.96	1,026,900.00
2	1373	YAGUR MORA BOLSA 850ML	UNIDAD	01	260.00	3,920.16	0.00	19	1,019,243.70	1,212,900.00
3	1372	YAGUR FRESA BOLSA 850ML	UNIDAD	01	320.00	3,920.16	0.00	19	1,254,453.79	1,492,800.00

Son: TRES MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y DOS MIL PESOS CON 00 CENTAVOS M/CTE

Obs:

Subtotal:	3,136,134
Descuento:	0
Subt. Factura:	3,136,134
Iva:	595,866
Impoconsumo:	0
Icn	0
Rte-Fuente:	0
Rte-Iva:	0
Rte-Ica:	0
Total Factura:	3,732,000

RESOLUCION DIAN
FACTURA ELECTRONICA
No. 18764060748296 / 2023-11-28 vence 2024-11-28 de: FV 1 - 1000

MEDIOS DE PAGO
EFECTIVO : 3,732,000

Total Items: 3

TARIFAS DE IVA

TARIFA	BASE	IVA
19.00%	3,136,134	595,866

PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES, LA PRESENTE FACTURA TIENE EFECTOS DE TITULO VALOR, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE APLICABLE (DECRETO 1349 DE 2016, ART 772 A 779 CODIGO DE COMERCIO).
LA PRESENTE FACTURA ELECTRONICA SE ENTENDERA IRREVOCABLE Y TACITAMENTE ACEPTADA, SI EL ADQUIRENTE/PAGADOR NO RECLAMARE EN CONTRA DE SU CONTENIDO, DENTRO DE LOS TRES (3) DIAS HABILES SIGUIENTES A LA RECEPCION DE LA FACTURA ELECTRONICA.
EN ESTE SENTIDO, EL OBLIGADO A FACTURAR, DECLARA BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE PARA EFECTOS DE SINDOSO DE LA FACTURA O COBRO, SE APLICARON LOS PRESUPUESTOS DE LA ACEPTACION TACITA. (DECRETO 1349 DE 22 DE AGOSTO DE 2016, ART 2.2.2.53.8).
SE HACE CONSTAR QUE LA FIRMA DE PERSONA DISTINTA AL COMPRADOR PARA RECIBIR LA MERCANCIA Y CONFESAR LA DEUDA OBLIGA AL COMPRADOR EN TODOS SUS EFECTOS.

Factura Electronica generada Apg Consulting Colombia Sas nit 901.037.691-1 - Ebsoft Sas nit 900.046.534-4 - Impresa desde Agil Software

CUFE: bb36401720679e7cdc71d736171121530fab6b98ce4a962b68c8348c762d9a6bb7336c179b446e46213dfab240b8c8b0

Fecha de Recibido: _____
Nombre: _____
Firma: _____

Fecha de Generacion: 08/03/202408:31:31
Fecha de Validacion : 08/03/202408:31:31

Firma Emisor de la Factura

Consignar en la cuenta bancaria BANCOLOMBIA AHORRO 36300006565

8429

DISTRILACTEOS DEL LLANO S.A.S

NIT: 901.770.978 - 9
Responsable de IVA
Dir: CALLE 30 N° 24 - 107
Tel: 3112875915 - 3107336658
Email: distrilacteosdellanosas@gmail.com
Yopal - Casanare
Código CIIU: 4631
Tarifa ICA: 10X1000
No somos autorretenedores

Nombre:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023		
Razon Social:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023		
Direccion:	CLL 30 24 38 ZN HOTEL ROSELIERE OFICINA 503 SEC	**Ciudad:**	YOPAL - CAS
Nit:	901738878-6	**Telefono:**	3223066027
Email:	UTNUTRIPAEYOPALCONTABILIDAD@GMAIL.COM		
Vendedor:	FERNANDO DUQUE	**Celular:**	3223066027

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA
FV- 846

Fecha Factura: 21/03/2024
Fecha Vencimiento: 21/03/2024
Forma de Pago: Contado
Pedido No: 986

Item	Código	Descripción	Present.	Bod	Cant.	Vlr Uni.	% Dcto.	% Iva	Vlr Neto	Valor Total
1	1374	YAGUR MELOCOTON BOLSA 850ML	UNIDAD	01	360.00	3,566.38	0.00	19	1,283,899.17	1,527,840.00
2	1373	YAGUR MORA BOLSA 850ML	UNIDAD	01	226.00	3,566.38	0.00	19	806,603.37	959,144.00
3	1372	YAGUR FRESA BOLSA 850ML	UNIDAD	01	114.00	3,567.22	0.00	19	406,663.66	483,930.00

Son: DOS MILLONES NOVECIENTOS SETENTA MIL NOVECIENTOS CATORCE PESOS CON 00 CENTAVOS M/CTE

Obs:

Subtotal:	2,496,566
Descuento:	0
Subt. Factura:	2,496,566
Iva:	474,348
Impoconsumo:	0
Icn	0
Rte-Fuente:	0
Rte-Iva:	0
Rte-Ica:	0
Total Factura:	2,970,914

RESOLUCION DIAN
FACTURA ELECTRONICA
No. 18764060748266 / 2023-11-28 vence 2024-11-28 de: FV 1 - 1000

MEDIOS DE PAGO
EFECTIVO : 2,970,914

Total Items: 3

TARIFAS DE IVA

TARIFA	BASE	IVA
19.00%	2,496,566	474,347

PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES, LA PRESENTE FACTURA TIENE EFECTOS DE TITULO VALOR, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE APLICABLE (DECRETO 1349 DE 2016, ART 772 A 779 CODIGO DE COMERCIO).
LA PRESENTE FACTURA ELECTRONICA SE ENTENDERA IRREVOCABLE Y TACITAMENTE ACEPTADA, SI EL ADQUIRENTE/PAGADOR NO RECLAMARE EN CONTRA DE SU CONTENIDO, DENTRO DE LOS TRES (3) DIAS HABILES SIGUIENTES A LA RECEPCION DE LA FACTURA ELECTRONICA.
EN ESTE SENTIDO, EL OBLIGADO A FACTURAR, DECLARA BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE PARA EFECTOS DE ENDOSO DE LA FACTURA O COBRO, SE APLICARON LOS PRESUPUESTOS DE LA ACEPTACION TACITA. (DECRETO 1349 DE 22 DE AGOSTO DE 2016, ART 2.2.2.53.5).
SE HACE CONSTAR QUE LA FIRMA DE PERSONA DISTINTA AL COMPRADOR PARA RECIBIR LA MERCANCIA Y CONFESAR LA DEUDA OBLIGA AL COMPRADOR EN TODOS SUS EFECTOS.

Factura Electronica generada Apg Consulting Colombia Sas nit 901.037.591-1 - Ebsoft Sas nit 900.046.534-4 - Impresa desde Agil Software

CUFE: a68516751b829daef1cac29a7862cd0c243abef5b46bb463663a7c60d853721547bd3fcaf34833333d8511efe569d8

Fecha de Recibido: _____
Nombre: _____
Firma: _____

Fecha de Generacion: 21/03/2024 16:46:27
Fecha de Validacion : 21/03/2024 16:46:27

Firma Emisor de la Factura

Consignar en la cuenta bancaria BANCOLOMBIA AHORRO 36300006565

8430

DISTRILACTEOS DEL LLANO S.A.S

NIT: 901.770.978 - 9
Responsable de IVA
Dir: CALLE 30 N° 24 - 107
Tel: 3112875915 - 3107338658
Email: distrilacteosdelllanosas@gmail.com
Yopal - Casanare
Código CIIU: 4631
Tarifa ICA: 10X1000
No somos autorretenedores

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA
FV- 893 (5)

Nombre:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023		
Razon Social:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023		
Direccion:	CLL 30 24 38 ZN HOTEL ROSELIERE OFICINA 503 SEC	**Ciudad:**	YOPAL - CAS
Nit:	901738878-6	**Telefono:**	3223066027
Email:	UTNUTRIPAEYOPALCONTABILIDAD@GMAIL.COM		
Vendedor:	FERNANDO DUQUE	**Celular:**	3223066027

Fecha Factura: 30/03/2024
Fecha Vencimiento: 30/03/2024
Forma de Pago: Contado
Pedido No : 0

Item	Código	Descripción	Present.	Bod	Cant.	Vlr Uni.	% Dcto.	% Iva	Vlr Neto	Valor Total
1	1374	YAGUR MELOCOTON BOLSA 850ML	UNIDAD	01	340.00	3,566.38	0.00	19	1,212,571.44	1,442,960.00
2	1373	YAGUR MORA BOLSA 850ML	UNIDAD	01	58.00	3,566.38	0.00	19	206,850.42	246,152.00
3	1372	YAGUR FRESA BOLSA 850ML	UNIDAD	01	280.00	3,567.22	0.00	19	927,478.99	1,103,700.00

650

33 Canastillas.

Son: DOS MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS DOCE PESOS CON 00 CENTAVOS M/CTE

Recibido 40 Canastillas anteriores.

Obs: 33 canastillas de salida con producto lacteo

X Cobro.

Subtotal:	2,346,901
Descuento:	0
Subt. Factura:	2,346,901
Iva:	445,911
Impoconsumo:	0
Icn	0
Rte-Fuente:	0
Rte-Iva:	0
Rte-Ica:	0
Total Factura:	2,792,812

RESOLUCION DIAN
FACTURA ELE[illegible]
No. 1876406074830[illegible] vence
2024-11-28 de: FV[illegible]

CONTADOR

MEDIOS DE PAGO
EFECTIVO : 2,792,812

TARIFAS DE IVA

TARIFA	BASE	IVA
19.00%	2,346,900	445,911

Total Items: 3

PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES, LA PRESENTE FACTURA TIENE EFECTOS DE TITULO VALOR, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE APLICABLE (DECRETO 1349 DE 2016, ART 772 A 779 CODIGO DE COMERCIO).
LA PRESENTE FACTURA ELECTRONICA SE ENTENDERA IRREVOCABLE Y TACITAMENTE ACEPTADA, SI EL ADQUIRENTE/PAGADOR NO RECLAMARE EN CONTRA DE SU CONTENIDO, DENTRO DE LOS TRES (3) DIAS HABILES SIGUIENTES A LA RECEPCION DE LA FACTURA ELECTRONICA.
EN ESTE SENTIDO, EL OBLIGADO A FACTURAR, DECLARA BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE PARA EFECTOS DE ENDOSO DE LA FACTURA O COBRO, SE APLICARON LOS PRESUPUESTOS DE LA ACEPTACION TACITA. (DECRETO 1349 DE 22 DE AGOSTO DE 2016, ART 2.2.2.53.8).
SE HACE CONSTAR QUE LA FIRMA DE PERSONA DISTINTA AL COMPRADOR PARA RECIBIR LA MERCANCIA Y CONFESAR LA DEUDA OBLIGA AL COMPRADOR EN TODOS SUS EFECTOS.

Factura Electronica generada Apg Consulting Colombia Sas nit 901.037.591-1 - Ebsoft Sas nit 900.046.534-4 - Impresa desde Agil Software

CUFE: 0f4e5f6aa3beab7a2da2aa99bfba2340b662a9c36c0199cdc92cdd75ddfa462ceaa41e72e9715d891d4a42bac561b189

Fecha de Recibido: 30-03-24
Nombre: Juan Pablo Daza
Firma:

Fecha de Generacion: 30/03/2024 09:32:10
Fecha de Validacion : 30/03/2024 09:32:10

Firma Emisor de la Factura

Consignar en la cuenta bancaria BANCOLOMBIA AHORRO 36300006565

8437

¡Transferencia exitosa!

Comprobante No. 0000019800

6 Mar 2024 - 04:51 p.m.

Producto origen

Cuenta de Ahorro

Ahorros

***4320**

Producto destino

yogur yopal distrilacteos

Ahorros / Bancolombia A la mano

363-000065-65

Valor enviado

$ 4.000.000,00

Categoría de transferencia

Categoría

Sin categoría

Referencia

pago

Dentro de **2 días** podrás consultar

8432

¡Transferencia exitosa!

Comprobante No. 0000016800

26 Feb 2024 - 03:47 p.m.

Producto origen

Cuenta de Ahorro

Ahorros

***4320**

Producto destino

yogur yopal distrilacteos

Ahorros / Bancolombia A la mano

363-000065-65

Valor enviado

$ 5.000.000,00

Categoría de transferencia

Categoría

Sin categoría

Referencia

pagonyogur

8433

¡Transferencia exitosa!

Comprobante No. 0000054100

3 Abr 2024 - 02:30 p.m.

Producto origen

Cuenta de Ahorro

Ahorros

***4320**

Producto destino

yogur yopal distrilacteos

Ahorros / Bancolombia A la mano

363-000065-65

Valor enviado

$ 5.000.000,00

Categoría de transferencia

Categoría

Sin categoría

8434

¡Transferencia exitosa!

Comprobante No. 0000009600

13 Feb 2024 - 02:09 p.m.

Producto origen

Cuenta de Ahorro

Ahorros

***4320**

Producto destino

yogur yopal distrilacteos

Ahorros / Bancolombia A la mano

363-000065-65

Valor enviado

$ 2.402.475,00

Categoría de transferencia

Categoría

Sin categoría

Referencia

pago yogur semana pa

Dentro de **2 días** podrás consultar

8135

FACTURACION ELECTRONICA

DISTRILACTEOS DEL LLANO SAS

NIT 901,770,978-9

AUXILIAR POR TERCERO : 901738878 **FECHAS: 08/02/2024 - 30 /03/24**

FECHA	FACTUR	CUENTE	VALOR	FECHA PAGO	VALOR PAGO	SALDO POR PAGAR
12/02/2024	509	IBARRA ANGARITA PEDRO	$ 2.402.475,00	13/02/2024	$ 2.402.475,00	$ -
15/02/2024	560	UNION TEMPORAL PAE INTE	$ 3.265.500,00			$ 3.265.500,00
24/02/2024	635	UNION TEMPORAL PAE INTE	$ 3.358.800,00	26/02/2024	$ 5.000.000,00	$ 1.624.300,00
1/03/2024	658	UNION TEMPORAL PAE INTE	$ 2.799.000,00	6/03/2024	$ 4.000.000,00	$ 423.300,00
18/03/2024	742	UNION TEMPORAL PAE INTE	$ 3.732.000,00			$ 4.155.300,00
21/03/2024	846	UNION TEMPORAL PAE INTE	$ 2.970.914,00			$ 7.126.214,00
30/03/2024	893	UNION TEMPORAL PAE INTE	$ 2.792.812,00	3/04/2024	$ 5.000.000,00	$ 4.919.026,00
			$ 21.321.501,00		$ 11.402.475,00	$ 4.919.026,00

CANASTILLAS

DISTRILACTEOS DEL LLANO SAS

NIT 901,770,978-9

AUXILIAR POR TERCERO : 901738878 **FECHAS: 08/02/2024 - 30 /03/24**

FECHA	FACTUR	CUENTE	CODIGO	UND	VALOR UND	SALDO POR PAGAR
12/02/2024	509	IBARRA ANGARITA PEDRO	9020	0	$ 20.000,00	$ -
15/02/2024	560	UNION TEMPORAL PAE INTE	9020	0	$ 20.000,00	$ -
24/02/2024	635	UNION TEMPORAL PAE INTE	9020	0	$ 20.000,00	$ -
1/03/2024	658	UNION TEMPORAL PAE INTE	9020	0	$ 20.000,00	$ -
8/03/2024	742	UNION TEMPORAL PAE INTE	9020	0	$ 20.000,00	$ -
21/03/2024	846	UNION TEMPORAL PAE INTE	9020	22	$ 20.000,00	$ 440.000,00
30/03/2024	893	UNION TEMPORAL PAE INTE	9020	11	$ 20.000,00	$ 220.000,00
				33		$ 660.000,00

8436



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Yopal, 15 de mayo de 2024.

Ingeniera:
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Contrato de Consultoria N°1938 de 2023
Municipio de Yopal

ASUNTO: ENTREGA DE CERTIFICACIONES, NIÑO A NIÑO, REMISIONES DE VIVERES Y REMISIONES DE ASEO DE MARZO – ABRIL.

Cordial saludo

En ejecución del Contrato de prestación de servicios N° 1951 de 2023, que tiene por objeto: ***"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA L A POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"***. Me permito hacer entrega de 5 carpetas las cuales contienen certificaciones, niño a niño, remisiones de viveres y remisiones de aseo, de las siguientes instituciones educativas:

1. Tauramena – El Crieet Sede El Crieet.
2. Orocue – Luis Carlos Galán Sarmiento Sedes Campoalegre - Luis Carlos Galán Sarmiento-Femenino - Luis Carlos Galán Sarmiento-Masculino.
3. Trinidad – Rafael García Herreros sede Rafael García Herreros – El Porvenir de Guachiria.
4. Recetor – Fernando Rodríguez sede Fernando Rodríguez.
5. La Salina – Jorge Eliecer Gaitán sede Jorge Eliecer Gaitán.

Sin otro particular,

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
Nit. 901738878 - 6
EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO
CC: 91.533.113 de Bucaramanga
Representante legal

INTERVENTORÍA
FECHA: 15-05-2024
HORA: 9:34 am

Calle 40 No. 46 manzana A lote 17 Barrio Xiruma II. Celular: 3102193901.
E-mail: Utinternados2023@gmail.com

8437

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 15 de mayo de 2024
Oficio No. INTER-RES-132-2024

Doctor
CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA
R.L: UNION TEMPORAL PAEINTERNADOS 2023
La Ciudad

ASUNTO: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Reciba un cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1938 de 2023, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar los reportes de visitas realizadas por el equipo interventor, para la ejecución del contrato en mención, mediante los cuales se evalúa la calidad y cumplimiento de los servicios de entrega de raciones alimentarias modalidad preparado en sitio estrategia residencias escolares ofrecidos por la empresa contratista.

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
6/5/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	RESIDENCIAS	91.67%	BUENO
6/5/2024	MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS	100.00%	MUY BUENO
7/5/2024	TRINIDAD	INSTITUTO TECNICO INTEGRADO	EL TRIUNFO	62.86%	DEFICIENTE
8/5/2024	HATO COROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	RESIDENCIAS	91.43%	BUENO
8/5/2024	TAMARA	VÍCTOR GÓMEZ CORREDOR	PRINCIPAL-INTERNADO	97.14%	MUY BUENO

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de significativa importancia para el desarrollo del programa y el impacto de las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor, los aspectos relacionados con los planes de mejoramiento deben ser atendidos con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan.

8438

Gmail

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

Fwd: NOTIFICACION DE ACTAS SMC DEDL 6 AL 8 DE MAYO DE 2024

1 mensaje

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 15 de mayo de 2024, 11:38
Para: LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>, andreacalderon61@gmail.com

Buen dia:

Para su conocimiento y fines pertinentes.

Sin otro particular,

--
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoria y consultoría

---------- Forwarded message ---------
De: **tecnicoesgpae edelmira** <tecnicoesg.pae@gmail.com>
Date: mié, 15 may 2024 a las 11:33
Subject: NOTIFICACION DE ACTAS SMC DEDL 6 AL 8 DE MAYO DE 2024
To: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Buen dia:

Para su conocimiento y fines pertinentes.

Sin otro particular,

actas residencia 6 a 8 mayo de 2024.pdf
5354K

8439

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría.

Sin otro particular,

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

Anexos: 23 folios

8440

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-APPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	San Luis de Palenque.
Fecha de la visita:	06 07 2024	Hora inicio: 04:00 p.m.	Institución educativa: Francisco Jurel
Operador:	UT PAE INTERNADOS 123	Hora terminación: 07:10 p.m.	Sede educativa: Residencia.
Contrato de prestación de servicios No.	145/123	Tipo de Complemento:	Residencias escolares ✓ / Almuerzos / No de servicios: 81

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

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

8441
2

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO AT VRPS 01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 20/04/24.	1	Trimestral mensual.
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumple con las características de calidad o inocuidad de los	0	No se realizo la clasificacion verificacion diaria
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	

8442

3

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO AT-VYPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2014	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Una de las estufas requiere mantenimiento.
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
seguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	
rticipación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
bligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

ICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento	91,6 %

servaciones

Se realizo visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar en el comedor de residencias de la Institución Educativa Francisco Luces.

Durante la visita se verifico condiciones de almacenamiento y se evidencian fallas como mugre, derrame, pared y empaque con presencia de hongos (Cabeza) superficies de los equipos en regular estado de higiene y falta de mantenimiento de los alimentos. Se solicita suspender el servicio por 30 min aprox. para corregir lo evidenciado y continuar con las operaciones. Del mismo modo, se realiza el respectivo aporte al operador.

El personal manipulador debe ser constante con la implementación de los EPP's.

Se retroalimento al personal sobre la importancia de aplicar los protocolos de limpieza y desinfección.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edgar E. Becerra	Nombre: Diana Lorena V.
Documento: 1.121.916.016	Documento: 725658361
Cargo: P.A. Interventoría	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre: Edgar E. Becerra	Nombre: Lenys Medina.
Documento: CC 9525.814	Documento: 42117281
Cargo: Rector.	Cargo: Prof. apoyo.

8443

4

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	San Juan de Pakengue		
Fecha de la visita:	6 6 0 5 2 0 2 4	Institución educativa:	Francisco Jucea.				
Operador:	UT PAE INTERNADO 123.	Sede educativa:	Rondinera.				
Contrato de prestación de servicios No:	1951/24.	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES ✓	ALMUERZOS	No de servicios:	81.	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Espaguetí con salsa de tomate (Natural) - Carne Guisada - Platano cocido, ensalada zanahoria y tomate - Jugo de Naranja.				
Intercambios	Alimento:	Se cambio el tomate de arbol por el naranjo.			
	Motivo del intercambio:	Sobremaduración	Fecha: 06/05/24.	Autorizado por:	NO

Califique según nivel de cumplimiento: C(Cumple) NC (No cumple) NA (No aplica) NO (No observado)

	Requerimientos alimentario y nutricional Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	NC
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	NC
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	NC
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NC
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	N.O
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de desconsido es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		71.4 %

Observaciones

- Debido a la sobremaduración del platano, se entrego platano cocido y no para cristle.
- Existe el tomate de arbol en el area de almacenamiento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Fluid Alvarez P.	Nombre: Diana Lorena V.
Documento: 1121220017	Documento: 25659361
Cargo: P.A. Inventario	Cargo: Manipuladora

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSION: 03

CODIGO: FO-AT-VIN-02

VIGENTE DESDE: 11/ENERO/2024

ENTIDAD TERRITORIAL:

Fecha de la visita: 06/05/24. Nivel de escolaridad a servir en: Secundaria. Municipio: San Jose de Palenque.

Operador: ET IAE INTERNADO 123 Contrato de prestación del servicio No: 4451/123. Sede educativa: Francisco Jose de Caldas. Modalidad: Residencia. No Servicios: 37 Tipo de Complemento: Almuerzo. Novedades escolares: ✓

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Complemento de mora		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	Muestra 1 Peso/volumen	Muestra 2 Peso/volumen	Muestra 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso especificado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Espaguettis con carne molida.	Espaguetti con salsa de Tomate.	✓		96 g	265 g	264 g	237 g	144 g.	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Pupa Criolla	Carne Guisada	✓		85 g	92 g.	84 g.	87 g	80 g.	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Ensalada, zanahoria, tomate y cilantro.	Platano cocido.	✓		93 g	97 g	95 g.	95 g	96 g.	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Jugo de tomate de arbol.	Ensalada, zanahoria y Tomate.	✓		78 g	90 g	87 g.	84 g	80 g.	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
	Jugo de Maracuya.		✓	291 g	258 g	269 g.	272 g.	200 g.	✓		✓		✓		✓		✓													✓

Observaciones: La salsa de tomate es natural, cocido, condimentado y licuado.

Porcentaje de cumplimiento: 80 %

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre: Flaminio Alvarez Perez.	Nombre: Diana Lorena J.	Nombre: Leidy L. Bueno
Documento: 1.171.210.013.	Documento: 25659761	Documento: CC 952584
Cargo: PA- Interventor	Cargo: Manipuladora	Cargo: Tesorera.

8445

6

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2014

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Mani
Fecha de la visita:	06/05/2024	Hora inicio	7:30 AM	Institución educativa:	Caviotas
Operador:	AT PAE MIERNMOS 2023	Hora terminación:	10:00 AM	Sede educativa:	Caviotas
Contrato de prestación de servicios No.	1431 DE 2023	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: X	Almuerzos	No de servicios:

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	cumplido con la unidad
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	lan de saneamiento		
	rograma de Limpieza y Desinfección		
	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	N/O	
	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N/A	
	ntrol de plagas		
	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	1	
	nejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N/A	
	stecimiento de agua y control de plagas		
	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	

8446

7

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO AI-VRPS 01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 31/04/2024	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	NO	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	

8447

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VYS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	NO	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NO	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	NO	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Obligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento	100	%

Observaciones

Se realizo visita tecnica de verificacion de prestacion del servicio de la I.E.D Gaurota del municipio de Mani, se evidencia materia prima correspondiente al menú A G, personal manipulador con dotacion.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Lenys Molina Lenys Molina	Nombre:	Jessica Lopez Jessica tatiana Lopez
Documento:	4361728	Documento:	1118560700
Cargo:	Prof. apoyo	Cargo:	economa
FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:		Nombre:	
Documento:		Documento:	
Cargo:		Cargo:	

8448
9

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Trinidad.	
Fecha de la visita:	07052024	Hora inicio: 08:00	Institución educativa:	Instituto técnico Integrado	
Operador:	UT CAE INTERNADO 123.	Hora terminación: 09.00	Sede educativa:	El Triunfo.	
Contrato de prestación de servicios No.	1461/23	Tipo de Complemento:	Residencias escolares ✓	Almuerzos	No de servicios: 38.

Calificar según nivel de cumplimiento: CU(Cumple) NC(No cumple) NA(No aplica) NO(No observado)

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

8449

10

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO AT-VRIS 01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2014	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se han encontrado formatos de ±80.
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	0	No se evidencio certificados medicos.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
13	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	
14	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO	
5	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO	
6	las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
7	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO	
8	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO	
Almacenamiento			
9	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
0	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
1	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los	0	Se evidencio presencia de moho en algunas verduras y frutas
2	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
3	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
4	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
5	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Definir e identificar area.
Preparación, ensamble y distribución			
6	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
7	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
8	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, babir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
9	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
0	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	

8450

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-A1-VISPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	ND	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.D	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	No se cuenta con recipiente para bebidas calientes
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	NO.	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	0	Publicar ficha tecnica
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	Publicar ciclo menú.
Obligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento	62.8 %

Observaciones

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar en el comedor de Tazalo El Tranvía correspondiente a la Institución Educativa Técnico Integrado de Tausidad. A continuación se describen los hallazgos.

- Operación no ha hecho entrega de formatos de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y PBO de tanques. De la misma manera, no se ha entregado la carpeta operativa con el contrato del personal, certificado médico y BPM, minuta patron, guias de preparación.
- Durante la verificación de materia prima se evidencio los siguientes alimentos en mal estado: 3.166g de lulo; 1158g de Curuba (12 und); 846g de mango; 3.318g de papaya; 1207g de zanahoria; 1.758g de tomate de arbol y 1.643g de piña.
- No se ha hecho llegar los formatos de PBO, carpeta operativa al comedor escolar.

De acuerdo a información recibida por parte de la Docente y cronograma, la materia prima correspondiente a los días del 06 al 10 de mayo, se recibio el día 06 de mayo (Lunes) a las 08:00am. Se anexa acta de entrega.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nelson Nito Triana.	Nombre: YULIRICA
Documento: 1.010.166.434.	Documento: 1144663216.
Cargo: P.A. Interventoria.	Cargo: y Economa.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

8057

12

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VIVS 02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Trinidad.			
Fecha de la visita:	07/05/2024	Institución educativa:	Instituto técnico Integrado.				
Operador:	UT PAE INTER 23.	Sede educativa:	El Triunfo.				
Contrato de prestación de servicios No:	1951/23.	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	35	
			X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Chocolate con leche - Huevo cocido - Arepa con queso y Papayuela.				
Intercambios	R. menor:	Componente lácteo, proteico y CHO.			
	Motivo del intercambio	Gusto del personal Manipulador.	Fecha: 07-05-2024	Autorizado por:	NO

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

	Requerimientos alimentario y nutricional	Calificación
	Cumplimiento de la minuta patrón	
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	N.C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	NC
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	NC
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	N.O
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
	Porcentaje de cumplimiento:	71.4 %

Observaciones

Durante la verificación se evidencio existencia de la materia prima para cumplir con el tiempo de comida almuerzo del menú 7, semana 2. Por otro lado personal manipuladora cambio el menú

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yelsin Andrés Jaimes.	Nombre: Yuli Alcala
Documento: 1.010.166.434.	Documento: 1117662216
Cargo: P.A. Interventor.	Cargo: Cocinera

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORÍA Y CONSULTORÍA EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

VERSIÓN: 01
CÓDIGO: FO-AT-VR-02
VIGENTE DESDE: 11 MAYO 2024

UNIDAD TERRITORIAL:

Fecha de la visita: 07-05-24. | Nivel de escolaridad a verificar: Cuarto y Quinto. | Institución educativa: Institute Tecnico Integrado 1957/23. | Municipio: Tamiami. | Sede educativa: El Triunfo. | Tipo de Complementación: | Alistamiento: | Restricciones evaluadas: ✓

Operador: UT DAE INTERNADO 23. | Comisión de preparación de ración No. | No Servidos: 38

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Complemento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	muestra 1 Peso/ volumen	muestra 2 Peso/ volumen	muestra 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Avena Fría	Chocolate con leche.		✓	237 cc	271 cc	276 cc	271 cc	300 cc	✓		✓		✓		✓		✓												✓
Caldo de Pollo	Huevo Cocido.		✓	100 g	102 g	100 g.	100 g.	50 g.	✓		✓		✓		✓		✓												✓
Tajada de plátano	Arepa con Queso		✓	131 g	135 g	124 g.	130 g.	70 g.	✓		✓		✓		✓		✓												✓
Papaya	Papaya.	✓		171 g	165 g	168 g.	171 g	120 g.	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

Porcentaje de cumplimiento: 75.

Observaciones:
El personal manipulador cambió el menú por criterio personal. los alimentos correspondiente al menú 2 semana 2: Avena, pechuga, plátano maduro y papaya reposaban en almacenamiento. Se verificó la existencia de este alimento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: [illegible]	Nombre: Yuri Plaute	Nombre:
Documento: 1.010.166.434	Documento: 1116663216	Documento:
Cargo: P.A Interventoría	Cargo: Economa.	Cargo:

13

8453

14

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 04-03-2020 Vs. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1935/23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Instituto Técnico Integrado.	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Trinidad.	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	El Triunfo.	FECHA VISITA: 07-05-2024.			HORA INICIO:	06:00 am.	
OPERADOR:	UT PAE INTERNADO 23	CONTRATO No: 1971/23	VISITA No. ( )		HORA TERMINACIÓN:	09:00 am	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	(X)	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Jessica Lorena Escamilla Marquez	1.056551809	Docente	3143837267.
2	Luz Marina Cruz Romero	51698917	Docente	3125690044
3	Julia Eunice López B.	47425.474	Coordinadora	3145269731.
4	Yuri Acuña	1166632116	Economia	3127824776
5	Nelson Mora Triana	1.010.166.934	RA. laboratorio.	3112632150.
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Atender y gestionar las novedades presentadas frente a la no entrega de materia prima a tiempo en la unidad aplicativa.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Posterior a la verificación de ingreso se efectúa reunión con la Directora de internado, manipuladora de alimentos y docente de la sede educativa. Los participantes mencionan su inconformidad sobre la entrega de la materia prima debido a que no existe una hora y horario definido para dicha entrega. Como ejemplo claro, describen lo sucedido el día de ayer lunes 06 de mayo, operación sobre las 05:00pm hace entrega de los alimentos. Situación que genera no preparación o entrega de los alimentos con la premura del programa en la fecha mencionada y para evitar o salvaguardar la integridad física de los niños y niñas. La docente y Directora de internado adquieren alimentos con recursos propios para los tiempos de comida desayuno, almuerzo. Motivo por el cual solicitan que se defina un día y horario de entrega y mejore la calidad de los alimentos.

Por parte de inventarios, realizó inspección y verificación de materia prima y se evidencia

8454

Educación	Alimentos Aprender	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vs. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1936/23

la existencia de la alimentos correspondiente del día 06 de mayo, Menú 6, tiempo de comida desayuno y almuerzo. También se suscribió un número de alimentos en regular estado, dichos datos se registran en el FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACION RACIÓN PREPARADA EN SITIO.

Adenuás, se hace el compromiso de retirar el requerimiento y entrar a los alimentos suscrito a la sede del Tambo.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Jessica Lorena Estupiñán Mosquera
CEDULA: 1 036 939 809

FIRMA: Luz Marina Cruz R.
NOMBRE: Luz Marina Cruz Romero
CEDULA: C. 51689917 Bta.

FIRMA:
NOMBRE: Julian Eunice Lopez
CEDULA: 47.423.474

FIRMA:
NOMBRE: YURI MICOLTA
CEDULA: 1 117 552 270

FIRMA:
NOMBRE: Nelson Rivas Torres
CEDULA: 1.010.166.424

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

8455

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-A1-VYPS-08 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Hato corozal.	
Fecha de la visita:	08/05/2024	Hora inicio: 05:50 a.m.	Institución educativa:	Luis Hernandez Vargas.	
Operador:	UT PAE INTERNADO/23	Hora terminación: 07:12 a.m.	Sede educativa:	Residencias.	
Contrato de prestación de servicios No.	1951/23	Tipo de Complemento:	Residencias escolares ✓	Almuerzos	No de servicios: 45.

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

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

8456

17

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-08 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 29-04-2024.	1	Proximo lavado 29/05/24.
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	0	No cuenta con certificado medico.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1	

8457

18

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VIP-S-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
seguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	
rticipación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
bligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	
DICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	91.43 %	

servaciones

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar PAE, en el comedor de residencia escolar de la Institución Educativa Luis Hernandez Vargas.

Se resalta la labor y compromiso del personal manipulador en mantener el orden y aplicar los protocolos de limpieza y desinfección correctamente. Además, de llevar los registros al día.

Se verifican materias primas y se evidencia la existencia de exceso de grasa o cartílagos en la proteína carne roja / Carne de res. Se realiza periodicamente para retirar mayor parte de esta grasa.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nelson Nito Jaime	Nombre: + Maiver R A
Documento: 1010.166.434.	Documento: + 47930552
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: + Economico
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

8458

19

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Hato corozal.		
Fecha de la visita:	09/05/2024	Institución educativa:		Luis Hernandez Vargas			
Operador:	UT PAE HATONADO 23.	Sede educativa:		Residencia.			
Contrato de prestación de servicios No:	1457/23.	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	45.	
			✓				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Techo Chuchitabdi – Carne Guisada – Papa a la francesa – Papaya.				
Intercambios	Alimento:	Plátano · Mandarina · Galletas · Papaya.			
	Motivo del intercambio	Parasa en compras	Fecha: 08/05/24	Autorizado por:	SI.

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

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

Observaciones

Intercambio del componente fruta es aprobado y autorizado por interventoria, Documento con fecha de 03/05/24 – Oficio Inter No 128/24.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nelson Alirio Idarraga	Nombre: Maryluz R D
Documento: 1019.166.434	Documento: 47430552
Cargo: P.A Interventoria	Cargo: Economa

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSIÓN: (0)
CÓDIGO: FO-AT-VRI-02
VIGENTE DESDE: 01-08-03-2024

Entidad Territorial: SOBERANIA DE CAMBARE Municipio: Hato corozal

Fecha de la visita: 08/05/24 Nivel de escolaridad atendido: Cuarto y Quinto. Institución educativa: Jose Hernandez Vargas. Sede educativa: Rosalendo

Operador: BT OAC INTEGRADO 2023 Contrato de prestación de servicios No.: APT de 2023. No Servidores: 45. Tipo de Complemento: Almuerzo: ✓ Refrigerios escolares:

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: muestra 1 Peso/volumen	muestra 2 Peso/volumen	muestra 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso reportado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de cocción: T(°C)	Temperatura final de cocción: Cumple	Temperatura final de cocción: No cumple	Temperatura distribución inicial: T(°C)	Temperatura distribución inicial: Cumple	Temperatura distribución inicial: No cumple	Temperatura distribución final: T(°C)	Temperatura distribución final: Cumple	Temperatura distribución final: No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Leche Chocolatada.	Leche Chocolatada	✓		273 cc	280 cc	271 cc.	276 cc	300 cc	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Carne Guisada.	Carne Guisada.	✓		63 g	83 g	50 g.	65 g.	60 g.	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Papas a la francesa.	Papas a la francesa	✓		97 g	101 g	89 g	95 g.	95 g.	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Mandarina.	Papaya	✓		139 g	162 g	140 g	156 g.	120 g.	✓		✓		✓		✓		✓												✓	

Observaciones:

Se determino el cumplimiento de la leche chocolatada en cuanto a gramajes, debido a que se preparo la cantidad estipulada por sitio. Sin embargo, el comedor no cuenta con jarra, pitilla o recipiente con capacidad para los 300 cc.

Porcentaje de cumplimiento: 100

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA	FIRMAS
Nombre: Wilson Alirio Ibarra	Nombre: Maryuri R A	Nombre:
Documento: 1.018.166.434	Documento: 97430552	Documento:
Cargo: P.A. Interventor	Cargo: Economa	Cargo:

20

8460

21

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TAMARA		
Fecha de la visita:	08/05/2024	Hora inicio	12:00 pm	Institución educativa:	VICTOR GOMEZ CORREDOR		
Operador:	UT PAE INTERNADOS 2023	Hora terminación:	1:00 pm	Sede educativa:	PRINCIPAL - INTERNADO		
Contrato de prestación de servicios No.	1981 DE 2320	Tipo de Complemento:	Residencias escolares ✓	Almuerzos	No de servicios:	116	

Cl/* que según nivel de cumplimiento: C(Cumple) NC(No cumple) N/A (No aplica) N/O (No observado)

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

8461 24

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO AT VRPS 04	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	No	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Identificar area de producto no conforme.
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad	1	

8462

23

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AI-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NO	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	NO	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Obligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		**Porcentaje de Cumplimiento:**	97.1 %

Observaciones

Se realizó visita tecnica a la Institución educativa Victor Gomez Corredor Sede Principal - Modalidad Internados con el Fin de Verificar Las condiciones Higienico Sanitaria y prestación de servicio del Restaurante escolar donde Se observó lo siguiente:

- Verificación de materia prima en buenas condiciones de calidad y en cantidades suficientes para las Preparaciones

- Se observó prestación de servicio con normalidad
- Se realizo Toma de muestras de Alimentos
- Se evidencia la entrega del menu N8 Correspondiente a la semana 2.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
	Yanys Molina		—
Nombre:	Yanys Molina	Nombre:	Luz Mery Maldonado
Documento:	43617281	Documento:	23437372
Cargo:	Prof. apoyo.	Cargo:	- Luz Mery Maldonado
FIRMA ADICIONAL:		**FIRMA ADICIONAL:**	
Nombre:		Nombre:	
Documento:		Documento:	
Cargo:		Cargo:	

8463

Gmail

Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com>

PLAN DE MEJORA DEL 25 de ABRIL - RESIDENCIA ESCOLAR

2 mensajes

ut nutripae spqr pae <nutripaepqracesanare2023@gmail.com>
Para: andreacalderon61@gmail.com
15 de mayo de 2024, 10:38

Buenos días, adjunto y envío planes de mejora del mes de Abril de fecha del 21 al 27, visitas de seguimiento y control por parte de interventoría al programa de alimentación escolar en residencias escolares, al operador Unión Temporal PAE Internados 2023.

3 adjuntos

- PLANES DE MEJORA MAYO RESIDENCIAS ESCOLARES.xlsx 78K
- OFICIO - PLAN DE MEJORA MAYO.pdf 167K
- PLANES DE MEJORA RESIDENCIA ESCOLAR MAYO.pdf 473K

Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com>
Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>
15 de mayo de 2024, 11:47

[El texto citado está ocultado]

--

Cordialmente

Andrea Carolina Calderon Medina
Administradora Publica - ESAP
323 485 8849

3 adjuntos

- PLANES DE MEJORA MAYO RESIDENCIAS ESCOLARES.xlsx 78K
- OFICIO - PLAN DE MEJORA MAYO.pdf 167K
- PLANES DE MEJORA RESIDENCIA ESCOLAR MAYO.pdf 473K

8464



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Yopal, 23 de mayo de 2024

Ingeniera:
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora Contrato 1938 de 2023
Ciudad.

REFERENCIA: ENTREGA DE PLANES DE MEJORA ACTAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL *mes de mayo*

Cordial saludo:

En cumplimiento a las obligaciones contractuales en el contrato N. 1951 de 2023, que tiene por objeto: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, celebrado entre el departamento de Casanare y la Unión temporal PAE internados 2023, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de las obligaciones radica la siguiente documentación:

- Planes de mejoramiento y soportes implementados con referencia a los hallazgos de las actas de visita de seguimiento y control realizadas en el mes de mayo de las sedes educativas:

Municipio de Trinidad – I.E. Pozo Petrolero sede Pozo Petrolero.

Atentamente;

U.T. PAE INTERNADOS 2023
EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO
C.C. 91.533.113 de Bucaramanga
Representante Legal Suplente

Calle 40 No. 46 manzana A lote 17 Barrio Xiruma II Celular: 3102193901.
E-mail: utinternados2023@gmail.com

8465



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

Educación Alimentos para Aprender



CONTRATO 1951 DE 2023

TRINIDAD

POZO PETROLERO SEDE POZO PETROLERO.

Calle 40 # 46 Manzana A lote 17 Barrio Xiruma - Yopal - Casanare
E-mail: Utinternados2023@gmail.com
Celular: 3102193901

8466



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 01.

Se adjunta registro fotográfico del formato de entrega de faltantes de aseo.

Educación	FORMATO REPOSICIÓN O ENTREGA DE FALTANTES (En caso de presentarse devolución o faltante de víveres en la entrega) -RACIÓN PREPARADA EN SITIO-

OPERADOR: U.T. PAE INTERNADOS 2023		FECHA: 26 Abril de 2024	
NOMBRE DEL DELEGADO DEL PAE DE LA I.E:			
ETC: Casanare	MUNICIPIO O VEREDA: Trinidad		
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Pozo Petrolero		MODALIDAD: - Complemento alimentario con - pm X - Almuerzo:	
SEDE EDUCATIVA: Pozo Petrolero			

ALIMENTO	CANTIDAD FALTANTE O DEVUELTA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACION ES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
Escoba	1	und	1	✓		✓			✓	1
Cepillo largo	1	und	1	✓		✓			✓	1
Guante Manipulación	21	pares	21	✓		✓			✓	21
Bolsas Basura	10	und	10	✓		✓			✓	10

C: Cumple X NC: No cumple

1. OBSERVACIONES:

NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador): María Alejandra Millán	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Cristiano Cardozo Ochoa
CARGO: Ecónoma	CARGO: Coordinador
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): Pedro Ibama	FIRMA:

8467

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 02.

Se adjunta registro fotográfico del área específica del producto no conforme.



Calle 40 # 46 Manzana A lote 17 Barrio Xiruma - Yopal - Casanare
E-mail: Utinternados2023@gmail.com
Celular: 3102193901

8468



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

16/05/2024
5:00pm

Yopal, 16 de Mayo de 2024

SEÑOR(A)
ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: Radicado de informe ejecutivo mensual periodo del **01 de marzo al 30 de abril de 2024** *Contrato N. 1951 de 2023-08-02*

Cordial saludo:

En cumplimiento a las obligaciones contractuales en el contrato N. 1951 de 2023, que tiene por objeto: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, celebrado entre el departamento de Casanare y la Unión temporal PAE internados 2023, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de las obligaciones radica la siguiente documentación:

- Informe ejecutivo mensual periodo del 01 de Marzo al 30 de Abril de 2024.

Atentamente:

U.T. PAE INTERNADOS 2023
EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO
C.C. 91.533.113 de Bucaramanga
Representante Legal suplente

Calle 40 No. 46 manzana A lote 17 barrio ciruma Dos Celular: 3102193901.
E-mail: utinternados2023@gmail.com

8469

Gmail

Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com>

PLAN DE MEJORA MES MAYO - RESIDENCIA ESCOLAR

2 mensajes

st nutripae spgr pae <nutripaepgrscasanare2023@gmail.com>
Para: andreacalderon61@gmail.com
16 de mayo de 2024, 10:15

Buenos días, adjunto y envio planes de mejora del mes de Mayo de fecha del 5 al 11, visitas de seguimiento y control por parte de interventoria al programa de alimentación escolar en residencias escolares, al operador Unión Temporal PAE internados 2023.

3 adjuntos

- **PLANES DE MEJORA MAYO RESIDENCIAS ESCOLARES.xlsx** 81K
- **OFICIO - PLAN DE MEJORA MAYO.pdf** 168K
- **PLANES DE MEJORA RESIDENCIA ESCOLAR MAYO.pdf** 2184K

Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com>
Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciasescolar@gmail.com>
16 de mayo de 2024, 13:19

[El texto citado está oculto]

–
Cordialmente

Andrea Carolina Calderon Medina
Administradora Pública - ESAP
323 486 8849

3 adjuntos

- **PLANES DE MEJORA MAYO RESIDENCIAS ESCOLARES.xlsx** 81K
- **OFICIO - PLAN DE MEJORA MAYO.pdf** 168K
- **PLANES DE MEJORA RESIDENCIA ESCOLAR MAYO.pdf** 2184K

8470



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Yopal, 16 de mayo de 2024

Ingeniera:
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora Contrato 1938 de 2023
Ciudad.

REFERENCIA: ENTREGA DE PLANES DE MEJORA ACTAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL PERIODO DEL 05 AL 11 DE MAYO DEL 2024.

Cordial saludo:

En cumplimiento a las obligaciones contractuales en el contrato N. 1951 de 2023, que tiene por objeto: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, celebrado entre el departamento de Casanare y la Unión temporal PAE internados 2023, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de las obligaciones radica la siguiente documentación:

- Planes de mejoramiento y soportes implementados con referencia a los hallazgos de las actas de visita de seguimiento y control realizadas en el periodo del 05 al 11 de mayo del 2024 de las sedes educativas:

Municipio de San Luis de Palenque – I.E. Francisco Lucea sede Francisco Lucea.
Municipio de Trinidad – I.E. Instituto Técnico Integrado sede El Triunfo.
Municipio de Hato Corozal – I.E. Luis Hernández Vargas sede Luis Hernández Vargas.
Municipio de Tamara – I.E. Víctor Gomes Corredor sede Víctor Gómez Corredor.

Atentamente;

U.T. PAE INTERNADOS 2023
EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO
C.C. 91.533.113 de Bucaramanga
Representante Legal Suplente

Calle 40 No. 46 manzana A lote 17 Barrio Xiruma II Celular: 3102193901.
E-mail: utinternados2023@gmail.com

8471

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
NIT: 901738878- 6

Educación

Alimentos para Aprender

CONTRATO 1951 DE 2023

SAN LUIS DE PALENQUE

FRANCISCO LUCEA SEDE FRANCISCO LUCEA.

Calle 40 # 46 Manzana A lote 17 Barrio Xiruma - Yopal - Casanare
E-mail: Utinternados2023@gmail.com
Celular: 3102193901

8472

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 01.

Se adjunta registro fotográfico del certificado de fumigación.



GRUPO EMPRESARIAL

CERTIFICACIÓN CONTROL DE PLAGAS

LA EMPRESA GRUPO EMPRESARIAL E&N, CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL IDENTIFICADA CON NIT 1109068174-2 CERTIFICA QUE:

INSTITUCIÓN EDUCATIVA
SAN LUIS DE PALENQUE
FRANCISCO LUCEA

Se le realizó la intervención química para el control de plagas (Insectos rastreros y voladores) FUMIGACIÓN por aspersión de áreas comunes el día 16 de abril de 2024, utilizando LIZARD DE USO EN SALUD PUBLICA, de acuerdo con el DECRETO 1843/91 del Ministerio de Salud, nuevo código de Policía de Colombia Ley 1801 de julio de 2016.

Empresa atendida: UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
CASANARE

OBSERVACIONES: Cumplimiento sin Novedad, se adjunta Concepto favorable para expedición de Fumigación y Ficha Técnica

Wildrey Ramiro Romero Espitia
Gerente

Autorizado según Resolución nº 0050 del 12 de marzo de 2021 expedida por Secretaría de Salud Departamental

AUTORIZADO

Calle 40 # 46 Manzana A lote 17 Barrio Xiruma - Yopal - Casanare
E-mail: Utinternados2023@gmail.com
Celular: 3102193901

8473

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 02.

Se adjunta registro fotográfico de la clasificación y organización de la materia prima.









Calle 40 # 46 Manzana A lote 17 Barrio Xiruma - Yopal - Casanare
E-mail: Utinternados2023@gmail.com
Celular: 3102193901

8474



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
NIT: 901738878- 6

Educación

Alimentos para Aprender



CONTRATO 1951 DE 2023

TRINIDAD

INSTITUTO TECNICO INTEGRADO SEDE EL TRIUNFO

Calle 40 # 46 Manzana A lote 17 Barrio Xiruma - Yopal - Casanare
E-mail: Utinternados2023@gmail.com
Celular: 3102193901

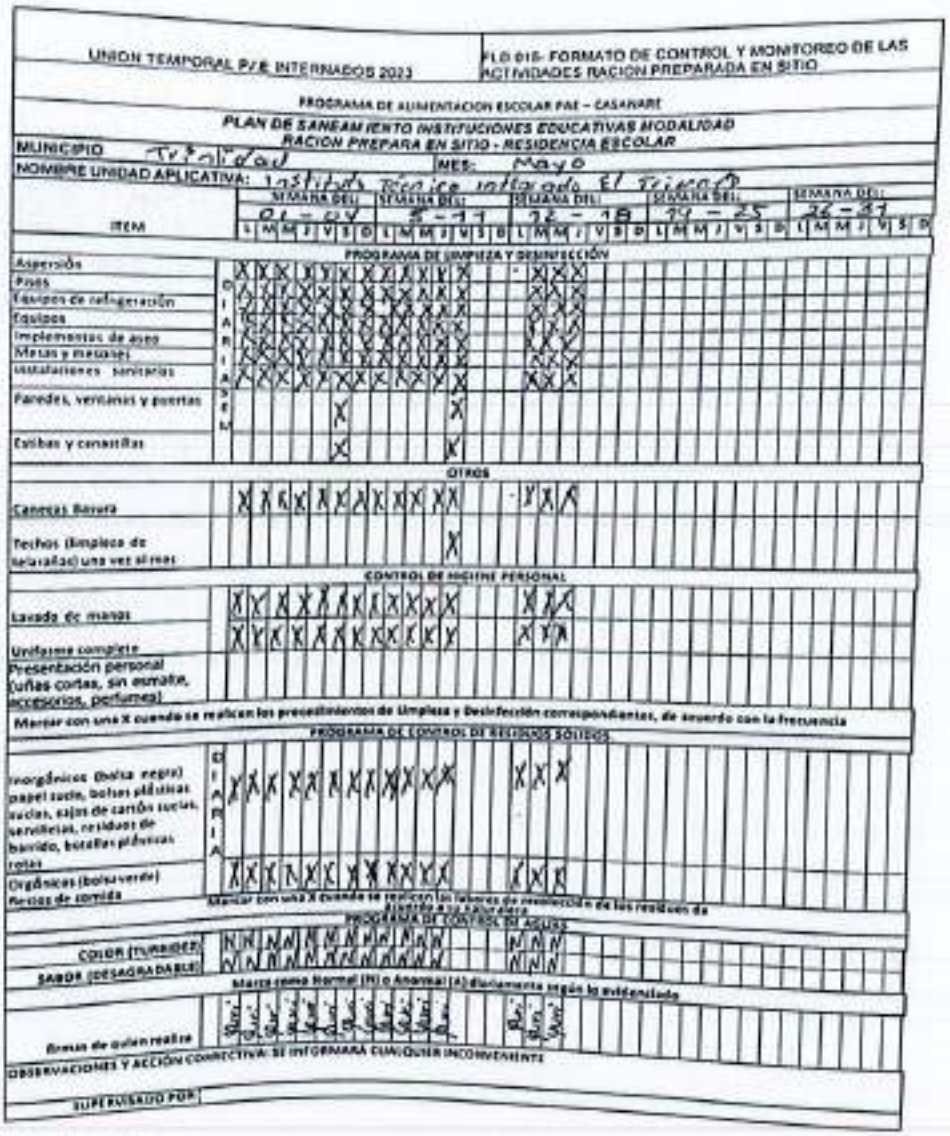
8475

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 03.

Se adjunta registro fotográfico del diligenciamiento del formato de limpieza y desinfección.



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 — FLD 015- FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES RACION PREPARADA EN SITIO

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE – CASANARE

PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARA EN SITIO - RESIDENCIA ESCOLAR

MUNICIPIO: Trinidad — MES: Mayo

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: Institución Técnico Integrado El Tigre

ITEM	SEMANA DEL: 01 – 04	SEMANA DEL: 8 – 11	SEMANA DEL: 15 – 18	SEMANA DEL: 22 – 25	SEMANA DEL: 29 – 31
	L M M J V S D	L M M J V S D	L M M J V S D	L M M J V S D	L M M J V S D
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
Aspersión	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA
Pisos	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA
Equipos de refrigeración	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA
Equipos	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA
Implementos de aseo	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA
Mesas y mesones	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA
Instalaciones sanitarias	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA
Paredes, ventanas y puertas	SEMANAL	SEMANAL	SEMANAL	SEMANAL	SEMANAL
Estibas y canastillas	SEMANAL	SEMANAL	SEMANAL	SEMANAL	SEMANAL
OTROS					
Canecas Basura	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA
Techos (limpieza de telarañas) una vez al mes					
CONTROL DE HIGIENE PERSONAL					
Lavado de manos	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA
Uniforme completo	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA
Presentación personal (uñas cortas, sin esmalte, accesorios, perfumes)					

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS						
Inorgánicos (bolsa negra) papel sucio, bolsas plásticas sucias, cajas de cartón sucias, servilletas, residuos de barrido, botellas plásticas rotas	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA
Orgánicos (bolsa verde) Restos de comida	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA	DIARIA

Marcar con una X cuando se realicen las labores de separación de los residuos de acuerdo a su naturaleza

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUAS						
COLOR (TURBIDEZ)	N	N	N	N	N	N
SABOR (DESAGRADABLE)	N	N	N	N	N	N

Marcar como Normal (N) o Anormal (A) diariamente según la evidencia

Firmas de quien realiza	Mari	Mari	Mari	Mari	Mari	Mari

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: SI INFORMARÁ CUALQUIER INCONVENIENTE

SUPERVISADO POR:

Calle 40 # 46 Manzana A lote 17 Barrio Xiruma - Yopal - Casanare
E-mail: Utinternados2023@gmail.com
Celular: 3102193901

8476



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 04.

Se adjunta registro fotográfico del certificado de fumigación.



E&N GRUPO EMPRESARIAL

CERTIFICACIÓN CONTROL DE PLAGAS

LA EMPRESA GRUPO EMPRESARIAL E&N, CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL IDENTIFICADA CON NIT 1109068174-2 CERTIFICA QUE:

INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INTEGRADO DE TRINIDAD SEDE EL TRIUNFO
MUNICIPIO DE TRINIDAD

Se le realizó la Intervención química para el control de plagas (Insectos rastreros y voladores) FUMIGACIÓN por aspersión de áreas comunes el día 15 de abril de 2024, utilizando LIZARD DE USO EN SALUD PUBLICA, de acuerdo con el DECRETO 1843/91 del Ministerio de Salud, nuevo código de Policía de Colombia Ley 1801 de julio de 2016.

Empresa autorizó: UNION TEMPORAL PAE-INTERNADOS 2024
CASANARE

OBSERVACIONES: Cumplimiento sin Novedad, se adjunta Concepto favorable para empresas de fumigación y ficha Técnica

Wildrey Ramiro Romero Escalona
Gerente

AUTORIZADO

Autorizados según Resolución N° 0090 del 13 de marzo de 2024 expedida por la Secretaría de Salud Departamental

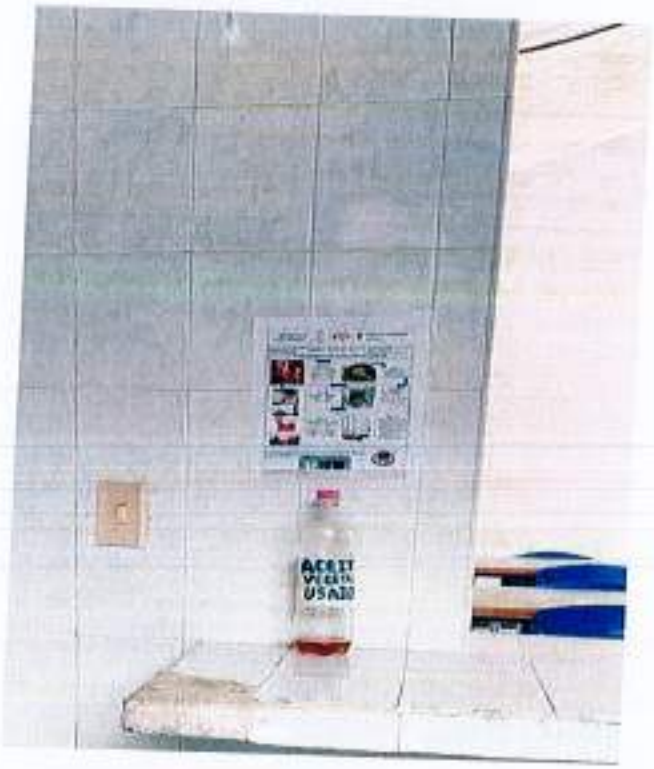
Calle 40 # 46 Manzana A lote 17 Barrio Xiruma - Yopal - Casanare
E-mail: Utinternados2023@gmail.com
Celular: 3102193901

8477

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
NIT: 901738878- 6

ANEXO 05.

Se adjunta registro fotográfico del área asignada para el almacenamiento y disposición de aceite vegetal usado.



Calle 40 # 46 Manzana A lote 17 Barrio Xiruma - Yopal - Casanare
E-mail: Utinternados2023@gmail.com
Celular: 3102193901

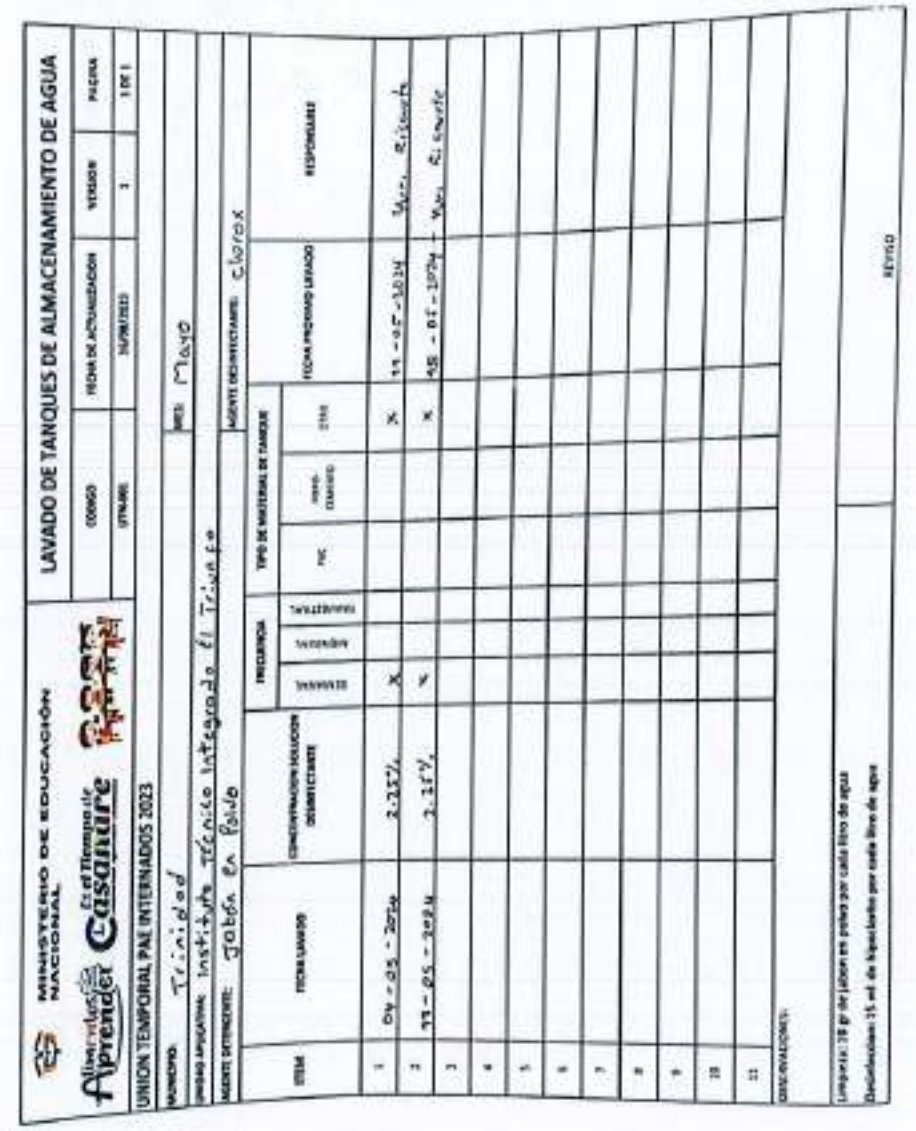
8478

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 06.

Se adjunta registro fotográfico del diligenciamiento del formato de limpieza y desinfección del tanque.



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

LAVADO DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

CÓDIGO	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PÁGINA
UTINAME	NOVIEMBRE	1	1 DE 1

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

MUNICIPIO: Trinidad — MES: Mayo

UNIDAD APLICATIVA: Institución técnica integrada el Triunfo

AGENTE DESINFECTANTE: cloro — AGENTE DESINFECTANTE: clorox

ITEM	FECHA LAVADO	CONCENTRACIÓN SOLUCIÓN DESINFECTANTE	FRECUENCIA: SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	TRIMESTRAL	TIPO DE MATERIAL DE TANQUE: PVC	OTRO (CUAL?)	CISTERNA	FECHA PROXIMO LAVADO	RESPONSABLE
1	04 - 05 - 2024	2.25%	X						X	11 - 05 - 2024	Yuri Ricardo
2	11 - 05 - 2024	2.25%	X						X	18 - 05 - 2024	Yuri Ricardo
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											

OBSERVACIONES:

Limpieza: 28 gr de jabon en polvo por cada litro de agua

Desinfección: 15 ml de hipoclorito por cada litro de agua

firma

Escaneado con CamScanner

Calle 40 # 46 Manzana A lote 17 Barrio Xiruma - Yopal - Casanare
E-mail: Utinternados2023@gmail.com
Celular: 3102193901



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 07.

Se adjunta registro fotográfico del certificado médico de la manipuladora de alimentos.

HSE Equalitas

NIT. 900519267-1
Carrera 23 # 12 - 43 Cons 906
Edificio Medicentro Yopal - Casanare
Cel. 310 259 1577
E-mail: contacto@sse.com.co

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL N° 19.6818

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXAMEN: 24 DÍA, 08 MES, 2023 AÑO — YOPAL (CASANARE, COLOMBIA)

TIPO DE EXAMEN MÉDICO OCUPACIONAL: EVALUACIÓN MÉDICO OCUPACIONAL DE INGRESO

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

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

DATOS DEL TRABAJADOR Y ASPIRANTE

Apellidos y Nombres	Sexo	Edad	Documento de Identificación	
YURIS BULCAY RICAURTE BARRETO	FEMENINO	36 AÑOS	CC	1.116.663.216

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

APTO PARA EL CARGO

Observaciones: APLICA

CUMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

RESTRICCIONES LABORALES	TIPO	RECOMENDACIONES
SIN RESTRICCIONES LABORALES	NO APLICA	NO APLICA

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

EVALUACION MEDICA OCUPACIONAL	✓	ABH DE LUÑAS	✓
PRUEBA DE EMBARAZO (SIN CULTIVO)	✓	COPROLÁMICO	✓

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

APLICA

Médico

Firma:
Nombre: HERNANDEZ AVELLA DIEGO LEONARDO
R.M.: 0021-S.A.O.: 0021

Aspirante o Trabajador

Firma:
Nombre: YURIS BULCAY RICAURTE BARRETO
CC: 1.116.663.216

8480

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
NIT: 901738878- 6

ANEXO 08.

Se adjunta registro fotográfico de la clasificación y organización de la materia prima.






Calle 40 # 46 Manzana A lote 17 Barrio Xiruma - Yopal - Casanare
E-mail: Utinternados2023@gmail.com
Celular: 3102193901

8487

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
NIT: 901738878- 6

ANEXO 09.

Se adjunta registro fotográfico del área asignada para el almacenamiento para la materia prima no conforme.



Calle 40 # 46 Manzana A lote 17 Barrio Xiruma - Yopal - Casanare
E-mail: Utinternados2023@gmail.com
Celular: 3102193901

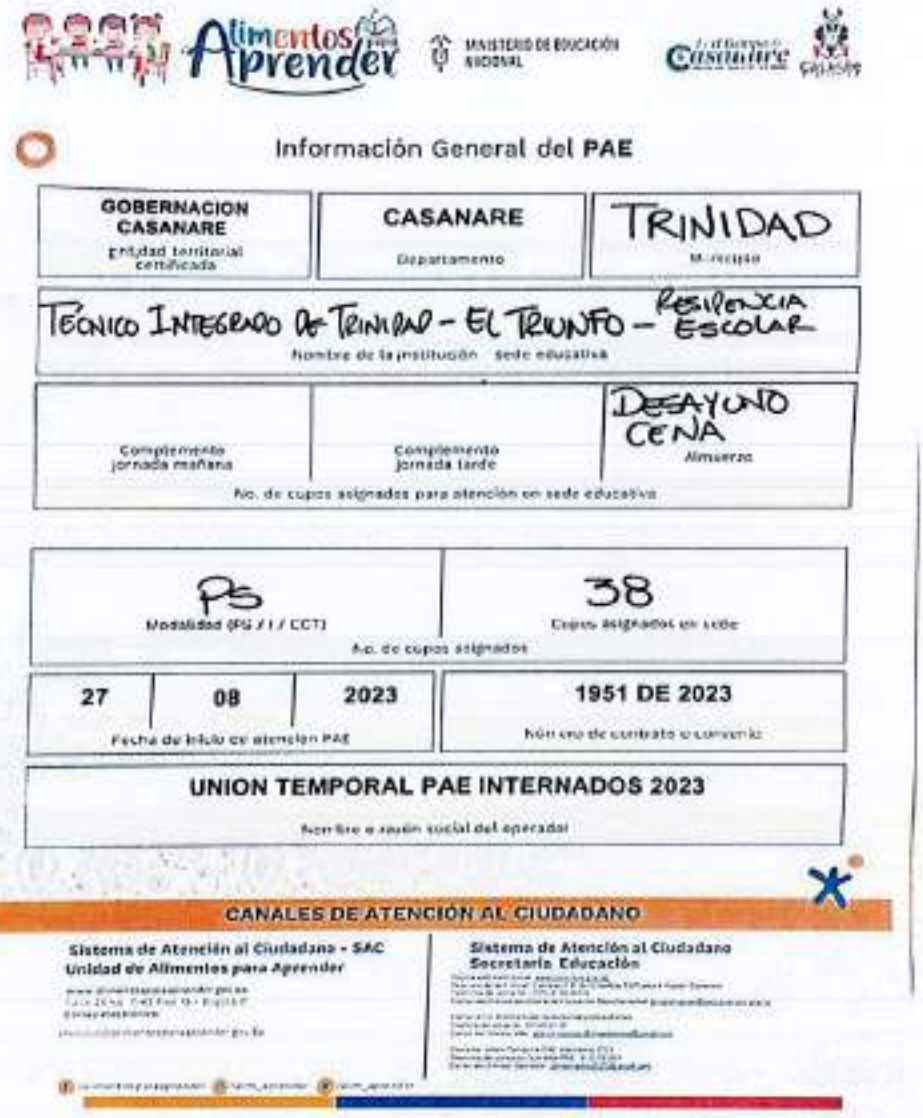
8482

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 10.

Se adjunta registro fotográfico de la publicación de la ficha técnica.



Información General del **PAE**

GOBERNACION CASANARE Entidad territorial certificada	CASANARE Departamento	TRINIDAD Municipio

TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD - EL TRIUNFO - RESIDENCIA ESCOLAR
Nombre de la institución sede educativa

Complemento jornada mañana	Complemento jornada tarde	DESAYUNO CENA Almuerzo

No. de cupos asignados para atención en sede educativa

PS Modalidad (PS / I / CCT)	38 Cupos asignados en sede

No. de cupos asignados

27	08	2023	1951 DE 2023
Fecha de inicio de atención PAE			Número de contrato o convenio

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
Nombre o razón social del operador

CANALES DE ATENCIÓN AL CIUDADANO

Sistema de Atención al Ciudadano - SAC
Unidad de Alimentos para Aprender

Sistema de Atención al Ciudadano
Secretaría Educación

Calle 40 # 46 Manzana A lote 17 Barrio Xiruma - Yopal - Casanare
E-mail: Utinternados2023@gmail.com
Celular: 3102193901

8483

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 11.

Se adjunta registro fotográfico de la publicación de los ciclos de menús.



Calle 40 # 46 Manzana A lote 17 Barrio Xiruma - Yopal - Casanare
E-mail: Utinternados2023@gmail.com
Celular: 3102193901

8484



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

Educación

Alimentos para Aprender



CONTRATO 1951 DE 2023

HATO COROZAL

LUIS HERNANDEZ VARGAS SEDE LUIS HERNANDEZ VARGAS.

Calle 40 # 46 Manzana A lote 17 Barrio Xiruma - Yopal - Casanare

E-mail: Utinternados2023@gmail.com

Celular: 3102193901

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
NIT: 901738878- 6

ANEXO 12.

Se adjunta registro fotográfico del certificado de fumigación.



E&N GRUPO EMPRESARIAL Control & Gestión Ambiental

CERTIFICACIÓN CONTROL DE PLAGAS

LA EMPRESA GRUPO EMPRESARIAL E&N, CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL IDENTIFICADA CON NIT 1109068174-2 CERTIFICA QUE:

INSTITUCIÓN EDUCATIVA
LUIS HERNANDEZ VARGAS
MUNICIPIO DE HATO COROZAL

Se le realizó la intervención química para el control de plagas (Insectos rastreros y voladores) FUMIGACIÓN por aspersión de áreas comunes el día 06 de abril de 2024, utilizando LIZARD DE USO EN SALUD PUBLICA, de acuerdo con el DECRETO 1843/91 del Ministerio de Salud, nuevo código de Policía de Colombia Ley 1801 de julio de 2016.

Empresa autorizo: UNION TEMPORAL NUTRIPAE 2024 CASANARE

OBSERVACIONES: *Cumplimiento sin Novedad se adjunta Concepto favorable inoc empresa de fumigación y ficha Técnica*

Wildrey Ramiro Romero Espitia
Gerente

Autorizado según Resolución nº 0080 del 13 de marzo de 2014 expedida por la Secretaría de Salud Departamental

AUTORIZADO

Licenciado con Certificado

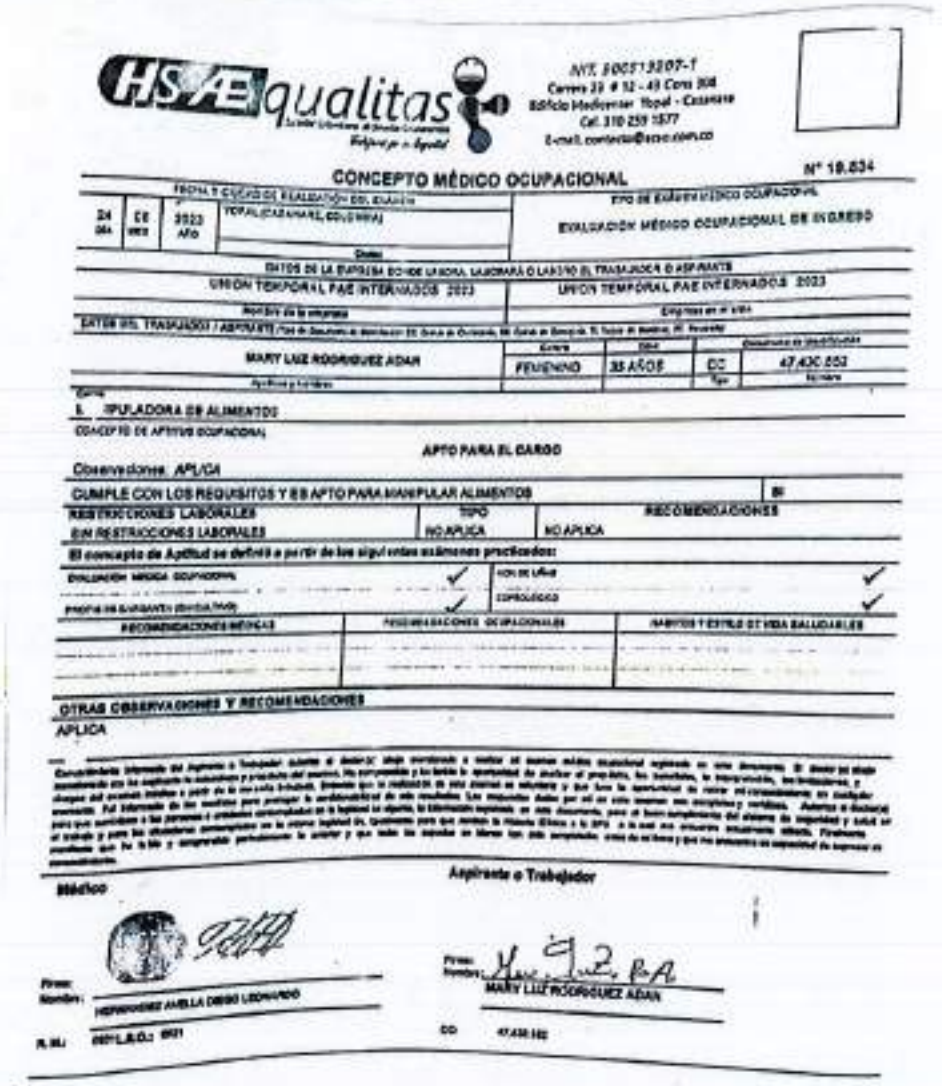


UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 13.

Se adjunta registro fotográfico del certificado médico de la manipuladora de alimentos.



HSE Equalitas

NIT. 900513307-1
Carrera 23 # 12 - 49 Cons 308
Edificio Medicentro Yopal - Casanare
Cel. 310 259 1577
E-mail: contacto@ecsc.com.co

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL N° 18.634

FECHA Y LUGAR DE REALIZACIÓN DEL EXAMEN				TIPO DE EXAMEN MÉDICO OCUPACIONAL
24 DÍA	08 MES	2023 AÑO	YOPAL/CASANARE, COLOMBIA	EVALUACIÓN MÉDICO OCUPACIONAL DE INGRESO

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

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

DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE

MARY LUZ RODRIGUEZ ADAN	Genero	Edad	Documento de identidad	
Apellidos y nombres	FEMENINO	35 AÑOS	CC Tipo	47.430.552 Número

Cargo: 5. MANIPULADORA DE ALIMENTOS

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

APTO PARA EL CARGO

Observaciones: APLICA

CUMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS — SI

RESTRICCIONES LABORALES	TIPO	RECOMENDACIONES
SIN RESTRICCIONES LABORALES	NO APLICA	NO APLICA

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

EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL	✓	VISIÓN DE LEJOS	✓
PRUEBA DE ALTURA (ENTURA)	✓	ESPIROMETRÍA	✓

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

APLICA

Considerando información del Aspirante o Trabajador autoriza al médico ocupacional registrado en este documento, El diligenciamiento de la información y realización del examen, los procedimientos y los fines y la oportunidad de aceptar o no participar, los beneficios, la interpretación, las limitaciones, y consecuencias de la información y pruebas del examen. Entiende que la realización de este examen es voluntario y que tiene la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Fui informado de los resultados para protegerse la confidencialidad de mis resultados. Los requisitos dados por mí en este examen son completos y verídicos. Autorizo a disponer para que suministren a las personas y entidades autorizadas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el buen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para los diferentes procedimientos en la misma legislación. Igualmente para que acuerdo a Historia Clínica y la SPO a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todas las preguntas en ellas han sido aclaradas, estoy de acuerdo y que no presento ninguna enfermedad de ninguna en consideración.

Médico — Aspirante o Trabajador

Firma: Nombre: HERNANDEZ AMILLA DIEGO LEONARDO — R.M.: 0501-L.B.O.: 8921

Firma: Nombre: MARY LUZ RODRIGUEZ ADAN — CC 47.430.552

8487



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

Educación

Alimentos para Aprender



CONTRATO 1951 DE 2023

TAMARA

VICTOR GOMEZ CORREDOR SEDE VICTOR GOMEZ CORREDOR.

Calle 40 # 46 Manzana A lote 17 Barrio Xiruma - Yopal - Casanare

E-mail: Utinternados2023@gmail.com

Celular: 3102193901

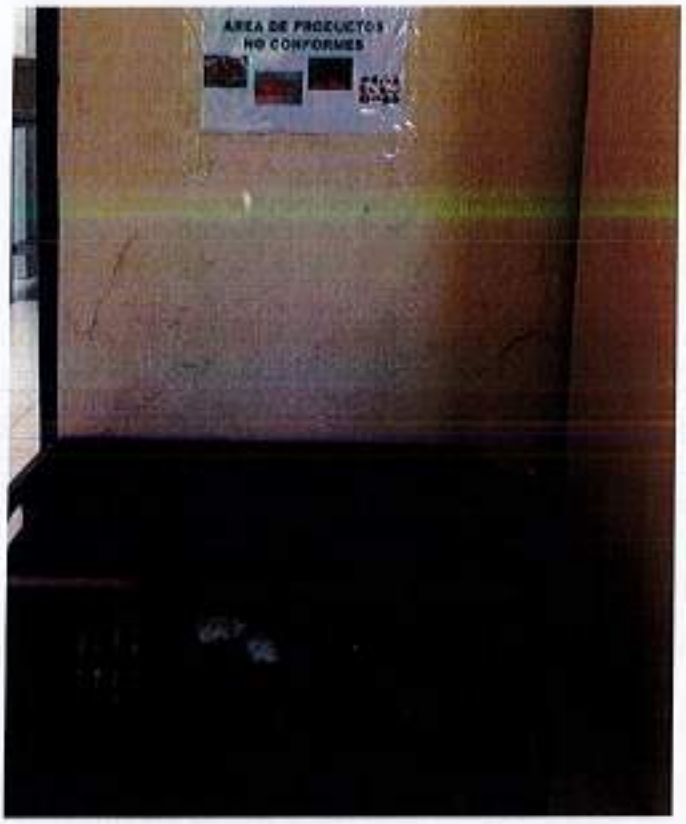
8098

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 14.

Se adjunta registro fotográfico del área asignada para el almacenamiento para la materia prima no conforme.



Calle 40 # 46 Manzana A lote 17 Barrio Xiruma - Yopal - Casanare
E-mail: Utinternados2023@gmail.com
Celular: 3102193901

8489



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Yopal, 16 de mayo de 2024

Ingeniera:
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora al Contrato 0938 de 2023
La Ciudad.

C.C Equipo PAE Gobernación del Casanare

REFERENCIA: OFICIO INTER-RES-126-2024 – TRASLADO QUEJA CUENTAS PENDIENTES POR PAGAR A EMPRESA DISTRILACTEOS DEL LLANO S.A.S.

Cordial saludo,

En ejecución del Contrato de prestación de servicios N° 1951 de 2023, que tiene por objeto: ***"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"***. Me permito dar respuesta a oficio remitido por Interventoría, sobre la queja presentada por la empresa DISTRILACTEOS DEL LLANO S.A.S. sobre un saldo pendiente por pagar por un valor de $ 4.919.026 M/cte y 33 canastillas marca Colanta valoradas por $ 660.000 M/cte para un total de $ 5.579.026 M/cte; por lo cual nos permitimos responder que ya se realizó el pago pendiente y la devolución de las canastillas a la empresa DISTRILACTEOS DEL LLANO S.A.S. Se adjunta el respectivo paz y salvo.

Sin otro particular;

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
Nit. 901.705.576-5
EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO
CC: 91.533.113 de Bucaramanga
Representante Legal

DISTRILACTEOS
Del Llano

NIT: 901.770.978-9

Yopal Casanare 16 de mayo de 2024.

PAZ Y SALVO

La empresa **Distrilácteos del Llano SAS** con NIT 901770978-9; Se permite certificar que la empresa **UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023; NIT: 90173878-6**, se encuentra a **PAZ Y SALVO**, por todo concepto con la distribuidora.

Se expide a petición del interesado.

DISTRILACTEOS

Alimentos Con Sabor a Campo

MARVY ADRIANA ÁLVAREZ TELLEZ
Representante Legal

Dirección: Calle 30 N° 24 -107
Email: distrilacteosdelllanosas@gmail.com
Contacto: 3112875915
Yopal – Casanare



Cerrar sesión

¡Transferencia exitosa!

Comprobante No. 0000005300
11 May 2024 - 12:17 p.m.

Producto origen

Cuenta de Ahorro
Ahorros
***4320**

Producto destino

yogur yopal distrilacteos
Ahorros / Bancolombia A la mano
363-000065-65

Valor enviado
$ 2.500.000,00

Categoría de transferencia

Categoría
Sin categoría

8492



Cerrar sesión

¡Transferencia exitosa!

Comprobante No. 0000061800
16 May 2024 - 08:15 a.m.

Producto origen

Cuenta de Ahorro
Ahorros
*4320

Producto destino

yogur yopal distrilacteos
Ahorros / Bancolombia A la mano
363-000065-65

Valor enviado
$ 2.420.000,00

Categoría de transferencia

Categoría
Sin categoría

Inicio | Transaccionar | Explorar | Trámites y | Ajustes

8493

Gmail

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

solicitud intercambio semana 4

1 mensaje

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com> 17 de mayo de 2024, 9:41
Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

HOLA

BUEN DIA

CORDIAL SALUDO

Adjunto documento de solicitud de intercambios de la semana 04 comprendida en los periodos del 20 al 26 de mayo de 2024.

att: ING JOHN GERMAN RODRIGUEZ
AUXILIAR ADMINISTRATIVO.

2 adjuntos

UT 0050 solicitu de intercambio semana 16-4 del 20 al 26 de mayo.pdf
141K

carta intercambios fruta de jugo semana 16-4.pdf
138K

8494



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Yopal, 17 de mayo de 2024 UTN-0050

SEÑOR(A)
ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: *Solicitud aplicación de Intercambios correspondientes a semana 4- Modalidad Ración preparada en sitio Almuerzo, cena residencia escolares Contrato N. 1951 de 2023-08-02*

Cordial saludo:

En cumplimiento a las obligaciones contractuales en el contrato N. 1951 de 2023, que tiene por objeto: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, celebrado entre eldepartamento de Casanare y la Unión temporal PAE internados 2023, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de las obligaciones radica la siguiente documentación, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación número 4 clausula segunda : Actividades del contratista ;la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición , escasez de alimentos, etc.)., la autorización de intercambio a la interventoría de la Entidad territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios.

Así mismo se solicita el siguiente intercambio para la semana 04 del 20 al 26 de mayo de 2024

MENU 18: mandarina por pera (desayuno)
MENU 18: maracuyá por piña (cena)
MENU 28: maracuyá por piña (almuerzo)

U.T. PAE INTERNADOS 2023
EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO
C.C. 91.533.113 de Bucaramanga
Representante Legal

Calle 40 No. 46 manzana A lote 17 barrio ciruma Dos Celular: 3102193901.
E-mail: utinternados2023@gmail.com

8495



COVERFRUTAS

NIT [illegible]

COMPRA Y VENTA DE VERDURAS Y FRUTAS

CEL [illegible]

Sogamoso, 15 de mayo de 2024

Señores:
UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
ATTE: LADY DIAZ MARTINEZ
JEFE DE COMPRAS

REFERENCIA: CAMBIO DE FRUTA DE JUGO Y DE MANO.

Cordial saludo,

Queremos manifestar que actualmente tenemos desabastecimiento de la fruta en las cantidades, calidad y gramajes solicitados y no contamos en stock, por lo tanto, nos es imposible poder atender su solicitud, sugerimos cambiar el pedido de mandarina por pera y maracuyá por piña, frutas que cumple con todas las condiciones técnicas y las cantidades solicitadas para el Programa de Alimentación Escolar del departamento de Casanare.

Agradecemos la comprensión y estaremos atentos a servirles.

Cordialmente

Angel Robles M

ANGEL ROBLES MONSALVE
CC: 91.106.900 de Socorro
Gerente

8496

Gmail

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

ADVERTENCIA DE POSIBLE INCUMPLIMIENTO EN PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL

3 mensajes

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 20 de mayo de 2024, 8:32

Para: LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>, andreacalderon61@gmail.com, Gerenciautpae@gmail.com

Buen día señores UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023,

Por medio del presene, me permito enviar oficio No. INTER-RES-136-2023 ADVERTENCIA DE POSIBLE INCUMPLIMIENTO CTO 1951 DE 2023

Quedamos atentos a sus comentarios.

--

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

R/L Asesoría y consultoría

OFICIO INTER-RES-136 DE 2024 ADVERTEIA POSIBLE INCUMPLIMIENTO.pdf
510K

Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com> 20 de mayo de 2024, 17:02

Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Cc: LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>, Gerenciautpae@gmail.com

Buenas tardes, adjunto respuesta oficio.

Gracias

[El texto citado está oculto]

--

Cordialmente

Andrea Carolina Calderon Medina
Administradora Publica - ESAP
323 485 8849

OFICIO RESPUESTA A INTERV - PRESUNTO INCUMPLIMIENTO PAGO SEGURIDAD SOCIAL - ABRIL.pdf
364K

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 21 de mayo de 2024, 9:54

Para: Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com>, LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>, Gerenciautpae@gmail.com

Buen día señores UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2024,

En respuesta al oficio de fecha 20 de mayo, nos permitimos dar respuesta mediante OFICIO INTER-RES-140 DE 2024.

Quedamos atentos a sus comentarios.

Atentamente,

--

8197

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoria y consultoría

[El texto citado está oculto]

OFICIO INTER-RES-140 DE 2024.pdf
3667K

8498

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 21 de mayo de 2024

Oficio No. INTER-RES-140-2024

Señor:
EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO
R/L SUPLENTE
UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
La Ciudad

REF.: SOLICITUD CUMPLIMIENTO FECHAS DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL.

Cordial saludo,

En cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No 1938 de 2023, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, de manera atenta, me permito informar que una vez realizada la revisión de la planilla de seguridad social del mes de marzo de 2024, que se allegó por parte de la UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 a esta interventoría, se evidencio diecinueve días (19) de mora en el pago de la misma, por valor de doscientos catorce mil setecientos pesos ($214.700), información que refleja la misma planilla No. 9466781530, con fecha límite de pago del 17 de abril de 2024 y que fue pagada hasta el 06 de mayo de 2024 (19 días después).

Por esta razón la interventoría envió oficio No. Oficio No. INTER-RES-136-2024 con fecha de 20 de mayo de 2024 de advertencia de posible incumplimiento.

Nuevamente recordamos a la UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023, la importancia de dar cumplimiento en lo establecido en el Contrato de Prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cláusula **TERCERA OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**: Numeral 15 que dice:

> *"Es obligación del CONTRATISTA dar cumplimiento a sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar, Sena e ICBF), el incumplimiento de esta obligación será causal para la imposición de multas sucesivas hasta tanto se dé el cumplimiento, previa verificación de la mora mediante liquidación efectuada por la entidad administradora"*

Soportamos lo anteriormente dicho adjuntando la planilla No. 9466781530 de seguridad social del mes de marzo de 2024.

Sin otro particular,

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

aportes en línea

Planilla Resumen

8499

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Dirección	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901738830	4	UNION TEMPORAL INTERNADOS 2023	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	MACA	CALLE 30 24-30 OF 503 CARDEMAL	TOPAL-CALAMBE	7000470	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clase		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-03	2024-04	622598256	9466781530	E	2024/04/17	2024/05/06	BANCOLOMBIA	19	$13,700,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

No.	EMPLEADO			NOVEDADES																						PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	vst	sln	ige	lma	vac	sup	inc	lnr	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total aportes
1	CC	97421847	AGUILAR ROLDAN								X									230301	23	$1,839,167	$264,700	EPSC25	23	$1,839,167	$49,300	CCF01	23	$1,839,167	$49,300	14-10	23	$1,839,167	$5,400	23	$0	$0	SI	$368,500
2	CC	97421847	AGUILAR ROLDAN									X								230301	0	$346,667	$41,700	EPSC25	0	$346,667	$0	CCF01	0	$346,667	$0	14-10	0	$346,667	$0	0	$0	$0	SI	$41,700
3	CC	84136058	ALBARRACIN MARTINA								X									25-44	23	$1,839,000	$264,300	EPSC25	23	$1,839,000	$49,300	CCF01	23	$1,839,000	$49,300	14-10	23	$1,839,000	$5,400	23	$0	$0	SI	$368,000
4	CC	84136058	ALBARRACIN MARTINA									X								25-44	0	$346,667	$41,700	EPSC25	0	$346,667	$0	CCF01	0	$346,667	$0	14-10	0	$346,667	$0	0	$0	$0	SI	$41,700
5	CC	42439862	ALVAREZ BORDA								X									230301	23	$1,839,000	$264,300	EPSC25	23	$1,839,000	$49,300	CCF01	23	$1,839,000	$49,300	14-10	23	$1,839,000	$5,400	23	$0	$0	SI	$368,000
6	CC	42439862	ALVAREZ BORDA									X								230301	0	$346,667	$41,700	EPSC25	0	$346,667	$0	CCF01	0	$346,667	$0	14-10	0	$346,667	$0	0	$0	$0	SI	$41,700
7	CC	52936468	ARIZA LUZ								X									230301	23	$1,839,000	$264,300	EPSC25	23	$1,839,000	$49,300	CCF01	23	$1,839,000	$49,300	14-10	23	$1,839,000	$5,400	23	$0	$0	SI	$368,000
8	CC	52936468	ARIZA LUZ									X								230301	0	$346,667	$41,700	EPSC25	0	$346,667	$0	CCF01	0	$346,667	$0	14-10	0	$346,667	$0	0	$0	$0	SI	$41,700
9	CC	42439851	AYALA MERLY								X									230301	23	$1,839,000	$264,300	EPSC25	23	$1,839,000	$49,300	CCF01	23	$1,839,000	$49,300	14-10	23	$1,839,000	$5,400	23	$0	$0	SI	$368,000
10	CC	42439851	AYALA MERLY									X								230301	0	$346,667	$41,700	EPSC25	0	$346,667	$0	CCF01	0	$346,667	$0	14-10	0	$346,667	$0	0	$0	$0	SI	$41,700
11	CC	39823330	BRACCA ZORAIA								X									230301	23	$1,839,834	$264,300	EPSI01	23	$1,839,834	$49,300	CCF01	23	$1,839,834	$49,300	14-10	23	$1,839,834	$5,400	23	$0	$0	SI	$368,034
12	CC	39823330	BRACCA ZORAIA									X								230301	0	$346,667	$41,700	EPSI01	0	$346,667	$0	CCF01	0	$346,667	$0	14-10	0	$346,667	$0	0	$0	$0	SI	$41,700
13	CC	97438779	BARRIOS CARLOS								X									230301	23	$1,839,167	$264,700	EPSC25	23	$1,839,167	$49,300	CCF01	23	$1,839,167	$49,300	14-10	23	$1,839,167	$5,400	23	$0	$0	SI	$368,167
14	CC	97438779	BARRIOS CARLOS									X								230301	0	$346,667	$41,700	EPSC25	0	$346,667	$0	CCF01	0	$346,667	$0	14-10	0	$346,667	$0	0	$0	$0	SI	$41,700
15	CC	1116458586	CAMARGO INES								X									230301	23	$1,180,834	$169,600	EPSI01	23	$1,180,834	$47,300	CCF01	23	$1,180,834	$47,300	14-10	23	$1,180,834	$4,300	23	$0	$0	SI	$263,500
16	CC	1116458586	CAMARGO INES									X								230301	0	$346,667	$41,700	EPSI01	0	$346,667	$0	CCF01	0	$346,667	$0	14-10	0	$346,667	$0	0	$0	$0	SI	$41,700
17	CC	1115960940	CARRASCO FAIR								X									230301	23	$1,839,000	$264,300	EPSC25	23	$1,839,000	$49,300	CCF01	23	$1,839,000	$49,300	14-10	23	$1,839,000	$5,400	23	$0	$0	SI	$368,000
18	CC	1115960940	CARRASCO FAIR									X								230301	0	$346,667	$41,700	EPSC25	0	$346,667	$0	CCF01	0	$346,667	$0	14-10	0	$346,667	$0	0	$0	$0	SI	$41,700
19	CC	13684037	CARRILLO GRIMA	X							X									230301	16	$893,833	$137,600	EPSC25	16	$893,833	$34,300	CCF01	16	$893,833	$34,300	14-10	16	$893,833	$4,300	16	$0	$0	SI	$210,500
20	CC	13684037	CARRILLO GRIMA									X								230301	0	$346,667	$41,700	EPSC25	0	$346,667	$0	CCF01	0	$346,667	$0	14-10	0	$346,667	$0	0	$0	$0	SI	$41,700
21	CC	1000943307	CARVAJAL MARLEY								X									230301	23	$1,839,000	$264,300	EPSC25	23	$1,839,000	$49,300	CCF01	23	$1,839,000	$49,300	14-10	23	$1,839,000	$5,400	23	$0	$0	SI	$368,000
22	CC	1000943307	CARVAJAL MARLEY									X								230301	0	$346,667	$41,700	EPSC25	0	$346,667	$0	CCF01	0	$346,667	$0	14-10	0	$346,667	$0	0	$0	$0	SI	$41,700
23	CC	1113609386	CASTELLO MESA								X									230301	23	$1,839,000	$264,300	EPSC25	23	$1,839,000	$49,300	CCF01	23	$1,839,000	$49,300	14-10	23	$1,839,000	$5,400	23	$0	$0	SI	$368,000
24	CC	1115859766	CASTELLO MESA									X								230301	0	$346,667	$41,700	EPSC25	0	$346,667	$0	CCF01	0	$346,667	$0	14-10	0	$346,667	$0	0	$0	$0	SI	$41,700
25	CC	42436575	CHAVARRO YHOBLET								X									230301	23	$1,839,000	$264,300	EPSI01	23	$1,839,000	$49,300	CCF01	23	$1,839,000	$49,300	14-10	23	$1,839,000	$5,400	23	$0	$0	SI	$368,000
26	CC	42436575	CHAVARRO YHOBLET									X								230301	0	$346,667	$41,700	EPSI01	0	$346,667	$0	CCF01	0	$346,667	$0	14-10	0	$346,667	$0	0	$0	$0	SI	$41,700
27	CC	42436488	CISNEROS KARMEL								X									230301	23	$1,839,000	$264,300	EPSC25	23	$1,839,000	$49,300	CCF01	23	$1,839,000	$49,300	14-10	23	$1,839,000	$5,400	23	$0	$0	SI	$368,000
28	CC	42436488	CISNEROS KARMEL									X								230301	0	$346,667	$41,700	EPSC25	0	$346,667	$0	CCF01	0	$346,667	$0	14-10	0	$346,667	$0	0	$0	$0	SI	$41,700
29	CC	52982366	DAZA MENDOZA		F						X								X	230301	23	$1,839,000	$264,300	CCFC25	23	$1,839,000	$49,300	CCF01	23	$1,839,000	$49,300	14-10	23	$1,839,000	$5,400	23	$0	$0	SI	$368,000
30	CC	52983569	DAZA MENDOZA									X								230301	0	$346,667	$41,700	EPSC25	0	$346,667	$0	CCF01	0	$346,667	$0	14-10	0	$346,667	$0	0	$0	$0	SI	$41,700
31	CC	52983569	DAZA MENDOZA								X									230301	23	$1,839,000	$264,300	EPSC25	23	$1,839,000	$49,300	CCF01	23	$1,839,000	$49,300	14-10	23	$1,839,000	$5,400	23	$0	$0	SI	$368,000
32	CC	1115856526	FRANCO MARCELYS								X									230301	23	$1,839,000	$264,300	EPSI01	23	$1,839,000	$49,300	CCF01	23	$1,839,000	$49,300	14-10	23	$1,839,000	$5,400	23	$0	$0	SI	$368,000
33	CC	1115856526	FRANCO MARCELYS									X								230301	0	$346,667	$41,700	EPSI01	0	$346,667	$0	CCF01	0	$346,667	$0	14-10	0	$346,667	$0	0	$0	$0	SI	$41,700
34	CC	84136449	GEMIALEJ BARRIOS								X									230301	23	$1,839,000	$264,300	EPSC25	23	$1,839,000	$49,300	CCF01	23	$1,839,000	$49,300	14-10	23	$1,839,000	$5,400	23	$0	$0	SI	$368,000

2024/05/08 11:46 AM

aportes en línea

Planilla Resumen

8500

No.	Identificación		Nombre	Ing	Ret	Tde	Tae	Tdp	Tap	Vsp	Cor	Vst	Sln	Ige	Lma	Vac	Avp	Vct	Irl	Afp	Código	Días	IBC	Aporte	Código	Días	IBC	Aporte	Código	Días	IBC	Aporte	Código	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
35	CC	1033[illegible]89	CONSTANTE BARROS										X								230301	8	$346,667	$41,700	EPS010	8	$346,667	$0	CCFC4	8	$346,667	$0	16-01	8	$346,667	$0	8	$0	$0	N	$41,700
36	CC	1001[illegible]481	GONZALEZ LAURA									X									230301	22	$1,100,334	$189,000	EPSC34	22	$1,100,334	$47,300	CCFC4	22	$1,100,334	$47,300	16-01	22	$1,100,334	$6,200	22	$0	$0	N	$289,800
37	CC	1001[illegible]481	GONZALEZ LAURA										X								230301	8	$346,667	$41,700	EPSC34	8	$346,667	$0	CCFC4	8	$346,667	$0	16-01	8	$346,667	$0	8	$0	$0	N	$41,700
38	CC	1004[illegible]369	LARA CONSTANZA									X									230301	22	$1,100,000	$189,000	EPS010	22	$1,100,000	$44,200	CCFC4	22	$1,100,000	$44,200	16-01	22	$1,100,000	$5,800	22	$0	$0	N	$283,200
39	CC	1004[illegible]369	LARA CONSTANZA										X								230301	8	$346,667	$41,700	EPS010	8	$346,667	$0	CCFC4	8	$346,667	$0	16-01	8	$346,667	$0	8	$0	$0	N	$41,700
40	CC	1003[illegible]199	LARA MARIA									X									230301	22	$1,100,000	$189,000	EPSC29	22	$1,100,000	$44,200	CCFC4	22	$1,100,000	$44,200	16-01	22	$1,100,000	$5,800	22	$0	$0	N	$283,200
41	CC	1003[illegible]199	LARA MARIA										X								230301	8	$346,667	$41,700	EPSC29	8	$346,667	$0	CCFC4	8	$346,667	$0	16-01	8	$346,667	$0	8	$0	$0	N	$41,700
42	CC	1102[illegible]958	LOPEZ JESSICA									X									230301	22	$1,100,000	$189,000	EPSC29	22	$1,100,000	$44,200	CCFC4	22	$1,100,000	$44,200	16-01	22	$1,100,000	$5,800	22	$0	$0	N	$283,200
43	CC	1102[illegible]958	LOPEZ JESSICA										X								230301	8	$346,667	$41,700	EPSC29	8	$346,667	$0	CCFC4	8	$346,667	$0	16-01	8	$346,667	$0	8	$0	$0	N	$41,700
44	CC	1004[illegible]572	MALDONADO RAMOS									X									230301	22	$1,100,000	$189,000	EPSC29	22	$1,100,000	$44,200	CCFC4	22	$1,100,000	$44,200	16-01	22	$1,100,000	$5,800	22	$0	$0	N	$283,200
45	CC	1004[illegible]572	MALDONADO RAMOS										X								230301	8	$346,667	$41,700	EPSC29	8	$346,667	$0	CCFC4	8	$346,667	$0	16-01	8	$346,667	$0	8	$0	$0	N	$41,700
46	CC	1[illegible]97	MALDONADO LUZ									X									230301	22	$1,100,000	$189,000	EPSC29	22	$1,100,000	$44,200	CCFC4	22	$1,100,000	$44,200	16-01	22	$1,100,000	$5,800	22	$0	$0	N	$283,200
47	CC	1[illegible]572	MALDONADO LUZ										X								230301	8	$346,667	$41,700	EPSC29	8	$346,667	$0	CCFC4	8	$346,667	$0	16-01	8	$346,667	$0	8	$0	$0	N	$41,700
48	CC	1019[illegible]841	MENDIVELSO DIANA									X									230301	22	$1,100,000	$189,000	EPS010	22	$1,100,000	$44,200	CCFC4	22	$1,100,000	$44,200	16-01	22	$1,100,000	$5,800	22	$0	$0	N	$283,200
49	CC	1019[illegible]845	MENDIVELSO DIANA										X								230301	8	$346,667	$41,700	EPS010	8	$346,667	$0	CCFC4	8	$346,667	$0	16-01	8	$346,667	$0	8	$0	$0	N	$41,700
50	CC	1[illegible]197	MENDIVELSO JHANNA		X															X	230301	5	$216,667	$26,100	EPSC29	5	$216,667	$8,700	CCFC4	5	$216,667	$8,700	16-01	5	$216,667	$1,200	5	$0	$0	N	$45,700
51	CC	1116[illegible]807	MELAR ELVIRA									X									230301	22	$1,100,000	$189,000	EPS010	22	$1,100,000	$44,200	CCFC4	22	$1,100,000	$44,200	16-01	22	$1,100,000	$5,800	22	$0	$0	N	$283,200
52	CC	1116[illegible]807	MELAR ELVIRA										X								230301	8	$346,667	$41,700	EPS010	8	$346,667	$0	CCFC4	8	$346,667	$0	16-01	8	$346,667	$0	8	$0	$0	N	$41,700
53	CC	1[illegible]968	MORALES MIRIAM									X									230301	22	$1,100,000	$189,000	EPS010	22	$1,100,000	$44,200	CCFC4	22	$1,100,000	$44,200	16-01	22	$1,100,000	$5,800	22	$0	$0	N	$283,200
54	CC	1[illegible]968	MORALES MIRIAM										X								230301	8	$346,667	$41,700	EPS010	8	$346,667	$0	CCFC4	8	$346,667	$0	16-01	8	$346,667	$0	8	$0	$0	N	$41,700
55	CC	1069[illegible]495	MUÑOZ LINA	X								X									230301	15	$800,000	$108,000	EPSC29	15	$884,444	$30,000	CCFC4	15	$884,444	$30,000	16-01	15	$884,444	$4,000	15	$0	$0	N	$496,700
56	CC	1069[illegible]495	MUÑOZ LINA										X								230301	8	$346,667	$41,700	EPSC29	8	$346,667	$0	CCFC4	8	$346,667	$0	16-01	8	$346,667	$0	8	$0	$0	N	$41,700
57	CC	1067[illegible]914	NEME LAURET									X									230301	22	$1,100,000	$189,000	EPS005	22	$1,100,000	$44,200	CCFC4	22	$1,100,000	$44,200	16-01	22	$1,100,000	$5,800	22	$0	$0	N	$283,200
58	CC	1067[illegible]914	NEME LAURET										X								230301	8	$346,667	$41,700	EPS005	8	$346,667	$0	CCFC4	8	$346,667	$0	16-01	8	$346,667	$0	8	$0	$0	N	$41,700
59	CC	1064[illegible]533	ORTEGA RUTHVENIA									X									230301	22	$1,100,000	$189,000	EPS044	22	$1,100,000	$44,200	CCFC4	22	$1,100,000	$44,200	16-01	22	$1,100,000	$5,800	22	$0	$0	N	$283,200
60	CC	1064[illegible]533	ORTEGA RUTHVENIA										X								230301	8	$346,667	$41,700	EPS005	8	$346,667	$0	CCFC4	8	$346,667	$0	16-01	8	$346,667	$0	8	$0	$0	N	$41,700
61	CC	1040[illegible]089	PINZON CARMEN	X																	230301	20	$884,667	$138,700	EPSC29	20	$884,667	$34,700	CCFC4	20	$884,667	$34,700	16-01	20	$884,667	$4,000	20	$0	$0	N	$396,700
62	CC	1074[illegible]888	PIRABAN YORLIS									X									230301	22	$1,009,167	$158,200	EPSC29	22	$1,009,167	$40,300	CCFC4	22	$1,009,167	$40,300	16-01	22	$1,009,167	$5,400	22	$0	$0	N	$252,200
63	CC	1074[illegible]888	PIRABAN YORLIS										X								230301	8	$346,667	$41,700	EPSC29	8	$346,667	$0	CCFC4	8	$346,667	$0	16-01	8	$346,667	$0	8	$0	$0	N	$41,700
64	CC	1074[illegible]720	PORRAT AMPARO									X									230301	17	$884,333	$138,600	EPSC29	17	$884,333	$34,700	CCFC4	17	$884,333	$34,700	16-01	17	$884,333	$4,300	17	$0	$0	N	$396,600
65	CC	1074[illegible]720	PORRAT AMPARO										X								230301	5	$216,667	$26,100	EPSC29	5	$216,667	$8,700	CCFC4	5	$216,667	$8,700	16-01	5	$216,667	$1,200	5	$0	$0	N	$45,700
66	CC	1074[illegible]720	PORRAT AMPARO										X								230301	8	$346,667	$41,700	EPSC29	8	$346,667	$0	CCFC4	8	$346,667	$0	16-01	8	$346,667	$0	8	$0	$0	N	$41,700
67	CC	1116[illegible]316	RICARDTE YURIS									X									230301	22	$1,100,000	$189,000	EPS010	22	$1,100,000	$44,200	CCFC4	22	$1,100,000	$44,200	16-01	22	$1,100,000	$5,800	22	$0	$0	N	$283,200
68	CC	1116[illegible]316	RICARDTE YURIS										X								230301	8	$346,667	$41,700	EPS010	8	$346,667	$0	CCFC4	8	$346,667	$0	16-01	8	$346,667	$0	8	$0	$0	N	$41,700
69	CC	1[illegible]897	RIVERA GLADYS									X									230301	22	$1,009,167	$144,700	EPSC29	22	$1,009,167	$40,300	CCFC4	22	$1,009,167	$40,300	16-01	22	$1,009,167	$5,400	22	$0	$0	N	$252,200
70	CC	1[illegible]897	RIVERA GLADYS										X								230301	8	$346,667	$41,700	EPSC29	8	$346,667	$0	CCFC4	8	$346,667	$0	16-01	8	$346,667	$0	8	$0	$0	N	$41,700
71	CC	1074[illegible]552	RODRIGUEZ MARY									X									230301	22	$1,100,000	$189,000	EPSC29	22	$1,100,000	$44,200	CCFC4	22	$1,100,000	$44,200	16-01	22	$1,100,000	$5,800	22	$0	$0	N	$283,200
72	CC	1074[illegible]552	RODRIGUEZ MARY										X								230301	8	$346,667	$41,700	EPSC29	8	$346,667	$0	CCFC4	8	$346,667	$0	16-01	8	$346,667	$0	8	$0	$0	N	$41,700
73	CC	1002[illegible]918	SALINAS KEITH									X									230301	22	$1,100,000	$189,000	EPSC29	22	$1,100,000	$44,200	CCFC4	22	$1,100,000	$44,200	16-01	22	$1,100,000	$5,800	22	$0	$0	N	$283,200
74	CC	1002[illegible]918	SALINAS KEITH										X								230301	8	$346,667	$41,700	EPSC29	8	$346,667	$0	CCFC4	8	$346,667	$0	16-01	8	$346,667	$0	8	$0	$0	N	$41,700
75	CC	1[illegible]543	SILVA GLORIA									X									230301	22	$1,100,000	$189,000	EPSC29	22	$1,100,000	$44,200	CCFC4	22	$1,100,000	$44,200	16-01	22	$1,100,000	$5,800	22	$0	$0	N	$283,200
76	CC	1[illegible]543	SILVA GLORIA										X								230301	8	$346,667	$41,700	EPSC29	8	$346,667	$0	CCFC4	8	$346,667	$0	16-01	8	$346,667	$0	8	$0	$0	N	$41,700
77	CC	1[illegible]635	SOCHA INES									X									230301	22	$1,100,000	$189,000	EPSC29	22	$1,100,000	$44,200	CCFC4	22	$1,100,000	$44,200	16-01	22	$1,100,000	$5,800	22	$0	$0	N	$283,200
78	CC	1[illegible]635	SOCHA INES										X								230301	8	$346,667	$41,700	EPSC29	8	$346,667	$0	CCFC4	8	$346,667	$0	16-01	8	$346,667	$0	8	$0	$0	N	$41,700

2024/05/08 11:46 AM

Planilla Resumen

8507

37	CC	[illegible]	[illegible]		X							X								X	230301	23	$1,300,000	$208,000	EPS[illegible]	23	$1,300,000	$44,200	CCF[illegible]	23	$1,300,000	$44,500	14-18	23	$1,300,000	$5,800	23	$0	$0	9	$275,500
38	CC	[illegible]	[illegible]									X									230301	23	$1,300,000	$208,000	EPS[illegible]	23	$1,300,000	$44,200	CCF[illegible]	23	$1,300,000	$44,500	14-18	23	$1,300,000	$5,800	23	$0	$0	9	$271,000
39	CC	[illegible]	[illegible]										X								230301	8	$346,667	$41,700	EPS[illegible]	8	$346,667	$0	CCF[illegible]	8	$346,667	$0	14-18	8	$346,667	$0	8	$0	$0	9	$41,700
40	CC	[illegible]	[illegible]									X									230301	23	$1,300,000	$208,000	EPS[illegible]	23	$1,300,000	$44,200	CCF[illegible]	23	$1,300,000	$44,500	14-18	23	$1,300,000	$5,800	23	$0	$0	9	$271,000
41	CC	[illegible]	[illegible]										X								230301	8	$346,667	$41,700	EPS[illegible]	8	$346,667	$0	CCF[illegible]	8	$346,667	$0	14-18	8	$346,667	$0	8	$0	$0	9	$41,700
42	CC	[illegible]	[illegible]										X								230301	8	$346,667	$41,700	EPS[illegible]	8	$346,667	$0	CCF[illegible]	8	$346,667	$0	14-18	8	$346,667	$0	8	$0	$0	9	$41,700
43	CC	[illegible]	[illegible]									X									230301	23	$1,300,000	$176,000	EPS[illegible]	23	$1,300,000	$44,200	CCF[illegible]	23	$1,300,000	$44,500	14-18	23	$1,300,000	$5,800	23	$0	$0	9	$271,000
44	CC	[illegible]	[illegible]									X									230301	23	$1,300,000	$208,000	EPS[illegible]	23	$1,300,000	$44,200	CCF[illegible]	23	$1,300,000	$44,500	14-18	23	$1,300,000	$5,800	23	$0	$0	9	$271,000
45	CC	[illegible]	[illegible]										X								230301	8	$346,667	$41,700	EPS[illegible]	8	$346,667	$0	CCF[illegible]	8	$346,667	$0	14-18	8	$346,667	$0	8	$0	$0	9	$41,700
Total		Afiliados(45)																					[illegible]	[illegible]			[illegible]	$1,911,400			[illegible]	[illegible]			[illegible]	$130,800		$0	$0		[illegible]

aportes en línea

Planilla Resumen

8502

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Dirección	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901136678	4	UNION TEMPORAL INTERNADOS 2023	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	BNBCA	CALLE 30 24-38 OF 503 CHAVERAL	YOPAL-CASANARE	3100439	N

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Límite	Pago	Banco	Días Mora	Valor
2024-05	2024-04	6225948256	94662815 30	E	2024/04/17	2024/05/06	BANCOLOMBIA	19	$13,700,000

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				45	$9,385,500	$149,200	$0	$9,534,700
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$218,500	$3,500	$0	$222,000
PORVENIR	230301	800,224,808	8	43	$8,936,300	$142,800	$0	$9,079,100
PROTECCION	230301	800,339,739	0	1	$230,700	$3,700	$0	$234,400
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				45	$250,800	$4,000	$0	$254,800
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	45	$250,800	$4,000	$0	$254,800
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				45	$1,929,600	$30,700	$0	$1,960,300
COMFACASANARE	CCF69	844,003,392	8	45	$1,929,600	$30,300	$0	$1,960,300
EPS (ADMINISTRADORAS: 5)				45	$1,919,400	$30,800	$0	$1,950,200
CAJACOPI	CCFC55	901,543,291	6	1	$44,200	$800	$0	$45,000
CAPRESOCA	EPSC25	891,856,000	7	26	$1,076,400	$17,100	$0	$1,093,500
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	6	$268,300	$4,300	$0	$272,600
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	8	$353,700	$5,700	$0	$359,400
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	4	$176,800	$2,900	$0	$179,700
TOTAL				45	$13,485,300	$214,700	$0	$13,700,000

2024/05/08 11:46 AM

8503

Gmail

Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com>

ADVERTENCIA DE POSIBLE INCUMPLIMIENTO EN PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL

3 mensajes

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 20 de mayo de 2024, 8:32
Para: LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <uninternados2023@gmail.com>, andreacalderon61@gmail.com, Gerenciaupae@gmail.com

Buen dia señores UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023,

Por medio del presente, me permito enviar oficio No. INTER-RES-136-2023 ADVERTENCIA DE POSIBLE INCUMPLIMIENTO CTO 1951 DE 2023

Quedamos atentos a sus comentarios.

--
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
RIL Asesoría y consultoría

OFICIO INTER-RES-136 DE 2024 ADVERTEIA POSIBLE INCUMPLIMIENTO.pdf
510K

Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com> 20 de mayo de 2024, 17:02
Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>
Cc: LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <uninternados2023@gmail.com>, Gerenciaupae@gmail.com

Buenas tardes, adjunto respuesta oficio,

Gracias
[El texto citado está oculto]
--
Cordialmente

Andrea Carolina Calderon Medina
Administradora Publica - ESAP
323 485 8849

OFICIO RESPUESTA A INTERV - PRESUNTO INCUMPLIMIENTO PAGO SEGURIDAD SOCIAL - ABRIL.pdf
384K

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 21 de mayo de 2024, 8:54
Para: Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com>, LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <uninternados2023@gmail.com>, Gerenciaupae@gmail.com

Buen dia señores UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2024,

En respuesta al oficio de fecha 20 de mayo, nos permitimos dar respuesta mediante OFICIO INTER-RES-140 DE 2024.

Quedamos atentos a sus comentarios.

Atentamente,

--
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
RIL Asesoría y consultoría

[El texto citado está oculto]

OFICIO INTER-RES-140 DE 2024.pdf
3667K

8504



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Yopal, 20 de mayo de 2024.

Ingeniera:
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Contrato de Consultoría N°1938 de 2023
Municipio de Yopal

ASUNTO: RESPUESTA A OFICIO N° INTER-RES-136-2024 - ADVERTENCIA DE POSIBLE INCUMPLIMIENTO - SOLICITUD CUMPLIMIENTO FECHAS DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL.

REF: Contrato de prestación de servicios N° 1951 de 2023, objeto: ***"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA L A POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"***

Cordial saludo

En atención a la comunicación citada en el asunto, relacionada con requerimiento formulado al parecer por incumplimiento en cuanto a los pagos de seguridad social en la ejecución del contrato en referencia, damos respuesta en los siguientes términos:

1. De conformidad a lo previsto en el Decreto 1990 de 2016, esta Unión Temporal cuenta con trece (13) días hábiles para realizar los pagos al sistema de seguridad social, por lo tanto, a la fecha no se configura mora en tal obligación contractual. Así mismo, dado que son los dos últimos dígitos del Nit, entonces la fecha o el plazo límite para pagar sería el día 21 de mayo y no el 17 de mayo como lo indica el requerimiento. Veamos lo que dice la norma al respecto:

TÍTULO 2
PLAZOS PARA EL PAGO

Artículo 3.2.2.1. Plazos para la autoliquidación y el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y Aportes Parafiscales. Todos los aportantes a los Sistemas de Salud, Pensiones y Riesgos Laborales del Sistema de Seguridad Social Integral, así como aquellos a favor del Servicio Nacional del Aprendizaje –SENA, del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar -ICBF y de las Cajas de Compensación Familiar, efectuarán sus aportes utilizando la Planilla Integrada de Liquidación de Aportes - PILA, bien sea en su modalidad electrónica o asistida, a más tardar en las fechas que se indican a continuación:

Día hábil	Dos últimos dígitos del NIT o documento de identificación
2°	00 al 07
3°	08 al 14
4°	15 al 21
5°	22 al 28
6°	29 al 35
7°	36 al 42
8°	43 al 49
9°	50 al 56
10°	57 al 63
11°	64 al 69
12°	70 al 75
13°	76 al 81
14°	82 al 87
15°	88 al 93
16°	94 al 99



2. De otro lado, consideramos que para invocar la declaratoria de incumplimiento parcial o total, como propósito final de un posible "proceso sancionatorio contractual", cada parte debe acreditar que satisfizo todas y cada una de sus obligaciones contractuales, en la forma y tiempo debidos, tales aspectos han sido ampliamente tratados por la Sección Tercera del Consejo de Estado, reiterando que el éxito de la acción contractual, cuando se pretende obtener la declaratoria de incumplimiento del contrato y la condena en perjuicios, presupone que la parte que la ejerce, en este caso el Departamento de Casanare a través de la Supervisión designada, acredite en el proceso, haber cumplido o estado presto a cumplir sus obligaciones[1].

3. Finalmente, además de la adecuada interpretación legal, conforme se señaló, diversas actuaciones merecen la atención de la Interventoría las cuales resultan relevantes y que desvirtúan por si mismas cualquier posible causal de formulación de cargos en un eventual proceso sancionatorio contractual como lo refiere el requerimiento. Lo anterior, por cuanto, tal actuación se encuentra revestida de un principio de legalidad que debe ser atendido, como también al encontrarse plenamente acreditado el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales conforme a la relación negocial.

Sin otro particular,

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
Nit. 901.738.878 - 6
EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO
CC: 91.533.113 de Bucaramanga
Representante legal

C.C Equipo PAE Gobernación del Casanare

[1] Consejo de Estado, Sección Tercera, Sentencia 25000232600020000125101 (36837), Jul. 08/16, Consejero Ponente Stella Conto Díaz del Castillo.

8506

Gmail

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

Fwd: BENEFICIARIOS PAE RESIDENCIAS ESCOLARES MAYORITARIO

1 mensaje

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 22 de mayo de 2024, 10:27

Para: LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>, Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com>

--

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

R/L Asesoria y consultoria

---------- Forwarded message ---------

De: **EDELMIRA SIERRA** <interventoriaesgpae@gmail.com>

Date: mié, 22 may 2024 a las 10:26

Subject: Fwd: BENEFICIARIOS PAE RESIDENCIAS ESCOLARES MAYORITARIO

To: <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

---------- Forwarded message ---------

De: **PAE** <pae@sedcasanare.gov.co>

Date: mié, 22 may 2024 a las 10:14

Subject: BENEFICIARIOS PAE RESIDENCIAS ESCOLARES MAYORITARIO

To: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Cc: Andrea Jimenez Medina <ajimenez@sedcasanare.gov.co>

Ingeniera

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Representante Legal Contrato de Consultoría 1938 de 2023

interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

Cordial saludo,

Nos permitimos remitir beneficiarios del PAE- PAE- Estrategia residencias Escolares mayoritario, con corte SIMAT 20 de Mayo del presente año. Ello, para atención del servicio de alimentación escolar del mes de Junio de 2024.

Lo anterior para fines pertinentes. Cualquier observación o inquietud, por favor remitirla por este medio

Atentamente,

NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR

Director Técnico de Cobertura Educativa

Según Decreto 046 de 13 de febrero de 2024

CONFIDENCIALIDAD: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo del destinatario. Esta comunicación puede contener información protegida por derechos de autor. Si usted ha recibido este mensaje por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibida la utilización, copia, reimpresión y/o reenvío del mismo. En tal caso, por favor notificar, de forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo.

8507

Gracias.

CONFIDENTIALITY: This message and any of its attachments are confidential and for the exclusive use of their addressee. This communication may contain information protected under copyright laws. If you have received this message by error, mistake or omission, please be advised that the use, copy, printing or resending of this message becomes strictly prohibited. In such a case, please inform the sender immediately, and proceed to erase the original message and all of its attachments. Thank you.

PAE Mayo 20 2024 TOTAL RESIDENCIAS MAYORITARIO.xlsx
288K

8509

MUNICIPIO	INSTITUCION	SEDE	GRADO												Total general
			0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ									6	3	11	37	57
TOTAL AGUAZUL			0	0	0	0	0	0	0	0	6	3	11	37	57
CHAMEZA	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN							1	3	3	5		2	14
TOTAL CHAMEZA			0	0	0	0	0	0	1	3	3	5	0	2	14
HATO COROZAL	CENTRO EDUCATIVO RURAL CARLOS LLERAS RESTREPO	CARLOS LLERAS RESTREPO				1			4	3	6	7			21
	INSTITUCION EDUCATIVA BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	1	4	7	9	10	5	15	17	10	7	2	1	88
	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS					2	3	6	10	7	4	6	4	42
	INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA			1	1	4	1	7	1	1	2	3	1	22
HATO COROZAL			1	4	8	11	16	9	32	31	24	20	11	6	173
LA SALINA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN				1	1	3	18	7	7	7	6	11	61
TOTAL LA SALINA			0	0	0	1	1	3	18	7	7	7	6	11	61
MANÍ	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA		2	3	5	2	1	4	6	4	2			29
	INSTITUCION EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CAMILO TORRES RESTREPO - SANTA HELENA DEL CUSIVA							2	2	3	4	3	2	18
	INSTITUCION EDUCATIVA GAVIOTAS	GAVIOTAS		1	1		2	3	3	5	5	1	2	1	24
	INSTITUCION EDUCATIVA JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO		6	8	2	2	3							21
		PABLO ANTONIO BARRERA			4	3	3		4	5					19
TOTAL MANI			0	9	16	10	9	9	13	19	13	6	4	3	111
NUNCHÍA	INSTITUCION EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SALVADOR CAMACHO ROLDAN						1	11	14	9	15	8	11	69
TOTAL NUNCHIA			0	0	0	0	0	1	11	14	9	15	8	11	69
OROCUÉ	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	MIRALINDO		2		3	2	2	1	7	3	5			25
	INSTITUCION EDUCATIVA EL ALGARROBO	EL ALGARROBO							7	1	3	1	2		14
	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPOALEGRE			1	1	2	3							7
		LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO				1	1	3	7	7	7	5	7	4	42
TOTAL OROCUE			0	2	1	5	5	8	15	15	13	11	9	4	88
PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO - VDA MORICHALES			4	4	3	3	6	4	3				27
		MIRAFLORES			5	2	3	2	4		3	2			21
		PABLO SEXTO - LA HERMOSA			4	4	2		2	1					13
		SAN JUAN DE LOS LLANOS			1	1	2	5	1	5	3	1	1		20
	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR						1	2	5	9	3	5	5	30
TOTAL PAZ DE ARIPORO			0	0	14	11	10	11	15	15	18	6	6	5	111
RECETOR	INSTITUCION EDUCATIVA FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ				2	1		2	1	1	3	4	4	18
TOTAL RECETOR			0	0	0	2	1	0	2	1	1	3	4	4	18
SABANALARGA	INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO					3	6	10	10	13	3	7	9	61
TOTAL SABANALARGA			0	0	0	0	3	6	10	10	13	3	7	9	61
SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA							20	17	13	10	8	3	71
		LA RIVERITA							1	2	5	2			10
TOTAL SAN LUIS DE PALENQUE			0	0	0	0	0	0	21	19	18	12	8	3	81
TÁMARA	INSTITUCION EDUCATIVA VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR		1		1	4	6	22	19	17	15	11	5	101
TOTAL TAMARA			0	1	0	1	4	6	22	19	17	15	11	5	101
TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION ED	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION I							5	2	3	3	7		20
TOTAL TAURAMENA			0	0	0	0	0	0	0	5	2	3	3	7	20
TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO			1			7	4		1	3	2	3	21
	INSTITUCION EDUCATIVA POZO PETROLERO	POZO PETROLERO						3	2	9	7	1	4	1	27

8509

	INSTITUCION EDUCATIVA RAFAEL GARCIA HERREROS	EL PORVENIR DE GUACHIRIA		2	2	4		2							10
		RAFAEL GARCIA HERREROS			2		2	2	5	5	4	3	6	3	32
	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA IRENE	SANTA IRENE	1		1	1	3		2	7	7	2		1	25
	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL TRIUNFO	2	7	7	6	7	8							37
TOTAL TRINIDAD			3	9	13	11	12	22	13	21	19	9	12	8	152
Total general			**4**	**25**	**52**	**52**	**61**	**75**	**173**	**179**	**163**	**118**	**100**	**115**	**1117**

8570

Gmail

Andrea Calderon <andreacalderon81@gmail.com>

OFICIO - REPOSICION FALTANTES SANTA IRENE

2 mensajes

ut nutripae epqr pae <nutripaepqrscasanare2023@gmail.com>
Para: andreacalderon81@gmail.com
24 de mayo de 2024, 14:57

Buenas tardes adjunto y envio registro fotografico de la entrega de faltantes en la sede SANTA IRENE del municipio de TRINIDAD.

Libre de virus www.avast.com

2 adjuntos

- **OFICIO SANTA IRENE - REPOSICION FALTANTES MAYO.pdf** 169K
- **ENTREGA DE FALTANTES DE LA SEDE SANTA IRENE.pdf** 957K

Andrea Calderon <andreacalderon81@gmail.com>
Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciasescolar@gmail.com>
24 de mayo de 2024, 14:58

(El texto citado está oculto)

--

Cordialmente

Andrea Carolina Calderon Medina
Administradora Publica - ESAP
323 485 8849

2 adjuntos

- **OFICIO SANTA IRENE - REPOSICION FALTANTES MAYO.pdf** 169K
- **ENTREGA DE FALTANTES DE LA SEDE SANTA IRENE.pdf** 957K

8511



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Yopal, 24 de mayo de 2024

Ingeniera:
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora al Contrato 0938 de 2023
La Ciudad.

C.C Equipo PAE Gobernación del Casanare

REFERENCIA: INCONSISTENCIAS EN LOS MERCADOS PROPORCIONADOS A LA RESIDENCIA ESCOLAR DE LA INSTITUCION EDUCATIVA DE SANTA IRENE.

Cordial saludo,

En ejecución del Contrato de prestación de servicios N° 1951 de 2023, que tiene por objeto: ***"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"***. Me permito dar respuesta a oficio presentado por el Rector Omar Alexander Garzón Peñuela de la sede Santa Irene, donde manifiesta inconsistencia en la entrega del mercado de algunos faltantes; los cuales ya fueron debidamente entregados a la manipuladora de la sede santa Irene – trinidad. Se adjunta registro fotográfico de la entrega de los faltantes.

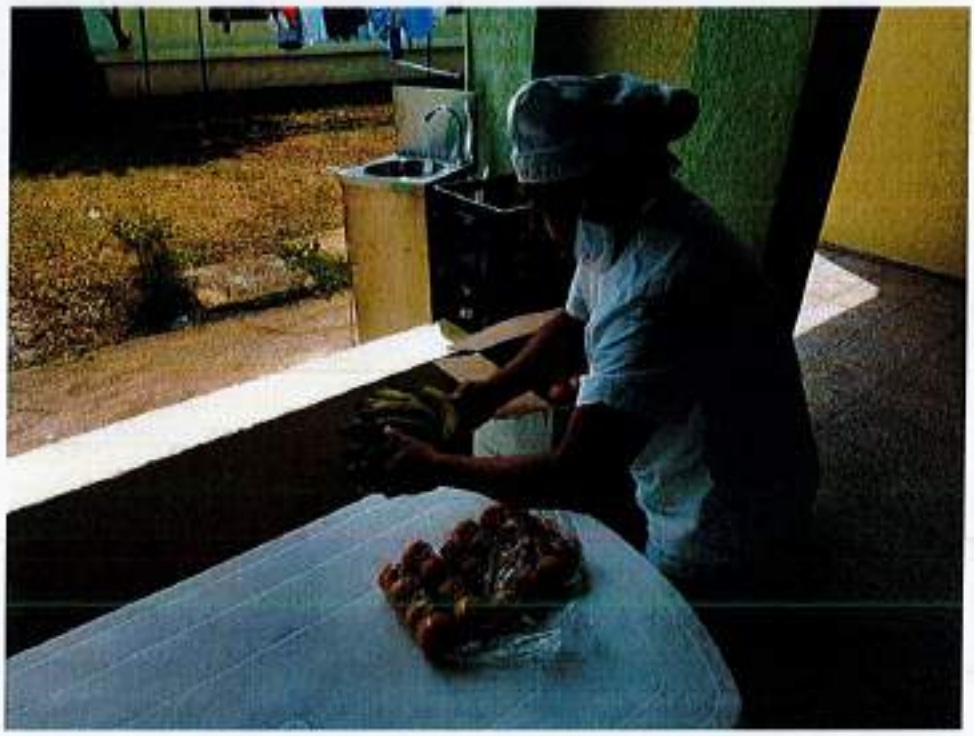
Sin otro particular;

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
Nit. 901.705.576-5
EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO
CC: 91.533.113 de Bucaramanga
Representante Legal

8572

ENTREGA DE FALTANTES SEDE SANTA IRENE.



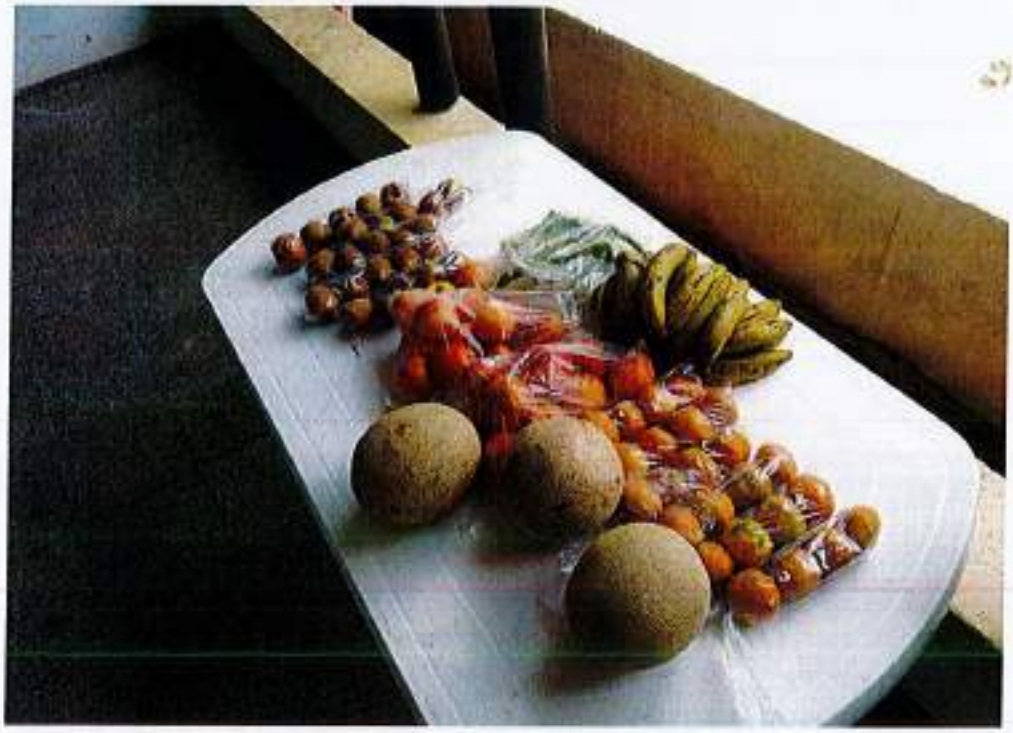


Calle 40 No. 46 manzana A lote 17 Barrio Xiruma II. Celular: 3102193901.
E-mail: Utinternados2023@gmail.com

8513

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023





Calle 40 No. 46 manzana A lote 17 Barrio Xiruma II. Celular: 3102193901.
E-mail: Utinternados2023@gmail.com



Calle 40 No. 46 manzana A lote 17 Barrio Xiruma II. Celular: 3102193901.
E-mail: Utinternados2023@gmail.com

8575

FORMATO REPOSICIÓN O ENTREGA DE FALTANTES
(En caso de presentarse devolución o faltante de víveres en la entrega)
-RACIÓN PREPARADA EN SITIO-

OPERADOR: U.T. PAE INTERNADOS 2024 | FECHA: 23 MAYO DE 2024

NOMBRE DEL DELEGADO DEL PAE DE LA I.E:

ETC: CASANARE | MUNICIPIO O VEREDA: TRINIDAD

INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: SANTA IRENE | MODALIDAD:
- Complemento alimentario am o pm: X
- Almuerzo: ___

SEDE EDUCATIVA: SANTA IRENE

ALIMENTO	CANTIDAD FALTANTE O DEVUELTA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
MANZANA	24	UND	24	✓		✓			✓	24
MANGO JUGO	25.66	KG	25.66	✓		✓			✓	25.66
HABICHUELA	0.05	KG	0.05	✓		✓			✓	0.05
DURAZNO	24	UND	24	✓		✓			✓	24
PERA	24	UND	24	✓		✓			✓	24
MANGO DE MESA	24	UND	24	✓		✓			✓	24
QUESO CAMPESINO	500	GR	500	✓		✓			✓	500
QUESO DOBLE CREMA	250	GR	250	✓		✓			✓	250
MELÓN	5.28	KG	5.28	✓		✓			✓	5.28
AGUA EN BOLSA	20	UND	20	✓		✓			✓	20

C: Cumple X NC: No cumple

1 OBSERVACIONES:

NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador): Yorley Chaparro	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:
CARGO: Manipuladora	CARGO:
FIRMA: Yorley chaparro	FIRMA:
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): Pedro Ibarra	FIRMA:

8516

21 de mayo de 2024
Trinidad, Casanare

Doctora
Alejandra Arrieta
Interventora PAE residencias escolares

Asunto: Inconsistencias en los mercados proporcionados a la residencia escolar de la institución educativa de Santa Irene

Cordial saludo

Comedidamente informo que el pasado domingo 19 de mayo se hizo entrega del mercado en la residencia escolar, pero hicieron falta las siguientes cantidades:

Sandia: 5.28kg
Manzana: 24 unidades
Queso campesino: 500 gramos
Queso doble crema: 250 gramos
Mango de mesa: 24 unidades
Habichuela: 0.05 kg

Frutas en mal estado que se devolvieron:
Mango para jugo: 25.66 kg
Durazno: 24 unidades
Pera. 24 unidades

Agua de consumo: 20 unidades

Solicito por favor que sean tenidas las estrategias necesarias para que las frutas lleguen en óptimas condiciones, además me gustaria que el mercado llegara en hora y horario laboral.

Atentamente

Omar Garzón

OMAR ALEXANDER GARZÓN PEÑUBLA
CC 9434670
Rector

8 517

Yopal, 23 de mayo de 2024.

INTERVENTORÍA
FECHA: 23-05-2024.
HORA: 4:43 pm

Ingeniera:
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Contrato de Consultoría N°1938 de 2023
Municipio de Yopal

ASUNTO: ENTREGA DE CERTIFICACIONES, NIÑO A NIÑO, REMISIONES DE VIVERES Y REMISIONES DE ASEO DE MARZO – ABRIL.

Cordial saludo

En ejecución del Contrato de prestación de servicios N° 1951 de 2023, que tiene por objeto: ***"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA L A POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"***. Me permito hacer entrega de 8 carpetas las cuales contienen certificaciones, niño a niño, remisiones de víveres y remisiones de aseo, de las siguientes instituciones educativas:

1. Trinidad – El Pozo Petrolero sede El Pozo Petrolero.
2. Trinidad – Técnico Integrado de Trinidad sede El Triunfo.
3. Aguazul – Luis María Jiménez sede Luis María Jiménez.
4. Paz de Ariporo – Simón Bolívar sede Simón Bolívar.
5. Hato Corozal – Puerto Colombia sede Puerto Colombia.
6. Hato Corozal – Carlos Lleras Restrepo sede Carlos Lleras Restrepo.

Sin otro particular,

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
Nit. 901738878 - 6
EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO
CC: 91.533.113 de Bucaramanga
Representante legal

8573

Gmail

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

SEGUNDO REQUERIMIENTO DE SOPORTE DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL MES ABRIL DE 2024

1 mensaje

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 23 de mayo de 2024, 18:46

Para: LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>, Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com>, Gerenciautpae@gmail.com

Buenas noches señores UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023.

Por medio del presente, me permito enviar el Oficio No. INTER-RES-143-2023 con segundo requerimiento de soporte de pago de la seguridad social del mes de abril de 2023.

Quedamos atentos a cualquier inquietud

--

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

R/L Asesoria y consultoria

OFICIO INTER-RES-143 DE 2024.pdf
546K

8519

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 23 de mayo de 2024

Oficio No. INTER-RES-143-2024

Señor:
EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO
R/L SUPLENTE
UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
La Ciudad

REF.: SEGUNDO REQUERIMIENTO - SOLICITUD CUMPLIMIENTO FECHAS DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL.

Cordial saludo,

En cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No 1938 de 2023, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, de manera atenta, me permito **REITERAR** el requerimiento del pago de la seguridad social correspondiente al mes de abril de 2024, con fecha límite de pago del 21 de mayo de 2024.

Es importante recordar a la UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023, la importancia de dar cumplimiento en lo establecido en el Contrato de Prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cláusula **TERCERA OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**: Numeral 15 que dice:

> *"Es obligación del CONTRATISTA dar cumplimiento a sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar, Sena e ICBF), el incumplimiento de esta obligación será causal para la imposición de multas sucesivas hasta tanto se dé el cumplimiento, previa verificación de la mora mediante liquidación efectuada por la entidad administradora"*

Sin otro particular,

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

8520

Gmail

Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com>

RESPUESTA OFICIO INTER - RES 143 - PAGO SEGURIDAD

2 mensajes

ut nutripae sgqr pae <nutripaepqrscasanare2023@gmail.com> 24 de mayo de 2024, 14:31
Para: andreacalderon61@gmail.com

Buenas tardes adjunto y envio los respectivos pagos de seguridad social del mes de abril de PAE INTERNADOS 2023.

Libre de virus.www.avast.com

2 adjuntos

OFICIO 143 - PAGO SEGURIDA ABRIL K.pdf
167K

PLANILLAS RESUMEN MES ABRIL.pdf
436K

Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com> 24 de mayo de 2024, 14:57
Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciasescolar@gmail.com>

[El texto citado está oculto]

--

Cordialmente

Andrea Carolina Calderon Medina
Administradora Publica - ESAP
323 485 8849

2 adjuntos

OFICIO 143 - PAGO SEGURIDA ABRIL K.pdf
167K

PLANILLAS RESUMEN MES ABRIL.pdf
436K

8527



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Yopal, 24 de mayo de 2024.

Ingeniera:

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Contrato de Consultoria N°1938 de 2023

Municipio de Yopal

C.C Equipo PAE Gobernación del Casanare

REFERENCIA: RESPUESTA A OFICIO N° INTER - RES - 143 - 2024 – SEGUNDO REQUERIMIENTO - SOLICITUD CUMPLIMIENTO FECHAS DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL.

Cordial saludo

En ejecución del Contrato de prestación de servicios N° 1951 de 2023, que tiene por objeto: ***"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA L A POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"***. Me permito dar respuesta a requerimiento a oficio remitido por Interventoría; donde manifiestan incumplimiento en cuanto a los pagos de seguridad social del mes de abril, donde damos respuesta de que ya se realizó el respectivo pago de seguridad social del mes de abril de 2024. Se adjunta planilla resumen de aportes en linea.

Sin otro particular,

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Nit. 901738878 - 6

EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO

CC: 91.533.113 de Bucaramanga

Representante legal

en línea

Planilla Resumen

8522

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razón Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Dirección	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901758878	6	UNION TEMPORAL INTERNADOS 2023	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	UNICA	CALLE 20 24-38 CP 503 CAÑAVERAL	YOPAL-CASANARE	7000470	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Días Mora	Valor
2024-04	2024-05	699305829	9457361336	E	2024/05/21	2024/05/24	BANCOLOMBIA	3	$15,407,800

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

No.	EMPLEADO Identificación		Nombre	NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
				Ing	Ret	Tde	Tae	Tdp	Tap	Vsp	Cor	Vst	Sln	Ige	Lma	Vac	Avp	Vct	Irl	Cod	Días	IBC	Aporte	Código	Días	IBC	Aporte	Código	Días	IBC	Aporte	Código	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	47405847	ARDILAR YOLIMA									X								230001	30	$1,451,666	$232,300	EPS025	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
2	CC	24138158	ALBARRACIN MARTHA									X								23014	30	$1,451,666	$232,300	EPS039	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
3	CC	47439842	ALVAREZ DUBELLY									X								230301	30	$1,451,666	$231,300	EPS025	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
4	CC	37656140	AREA LEE									X								230301	30	$1,451,666	$231,300	EPS025	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
5	CC	47419851	AYALA NELLY									X								230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS025	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
6	CC	30833230	BRACCA SONIA									X								230301	30	$1,683,333	$256,600	EPS037	30	$1,405,100	$64,300	CCF69	30	$1,683,333	$64,300	14-11	30	$1,683,333	$8,400	30	$0	$0	SI	$393,400
7	CC	47436776	BURGOS CARLELY									X								230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS041	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
8	CC	1116858386	CAMARGO IRIS									X								230301	30	$1,527,500	$244,400	EPS041	30	$1,527,500	$61,100	CCF69	30	$1,527,500	$61,100	14-11	30	$1,527,500	$8,000	30	$0	$0	SI	$374,600
9	CC	1115910910	CARRASCO YAIR									X								230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS025	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
10	CC	23884327	CARRILLO GILMA									X								230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS025	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
11	CC	1006662307	CARRILLO MARLEY									X								230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS025	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
12	CC	1115870086	CASTELLO NICSA									X								230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS025	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
13	CC	47406975	CAMPARIO YHORLEY									X								230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS037	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
14	CC	47426600	CISNEROS MARIBEL									X								230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS025	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
15	CC	52053199	DORIA CINDY									X								230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS041	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
16	CC	1115808528	FRANCO MARICELYS									X								230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS041	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
17	CC	68306849	GONTALEZ Dubelvis									X								230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS041	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
18	CC	1013256460	GONTALEZ LAURA									X								230301	30	$1,527,500	$244,400	EPS025	30	$1,527,500	$61,100	CCF69	30	$1,527,500	$61,100	14-11	30	$1,527,500	$8,000	30	$0	$0	SI	$374,600
19	CC	1006010569	LARA CONSTANZA									X								230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS037	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
20	CC	40250315	LARA MARIA									X								230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS025	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
21	CC	1117804700	LOPEZ JESSICA									X								230301	24	$1,191,666	$190,700	EPS025	24	$1,191,666	$47,700	CCF69	24	$1,191,666	$47,700	14-11	24	$1,191,666	$6,100	24	$0	$0	SI	$291,400
22	CC	1117804700	LOPEZ JESSICA										X							230301	6	$260,000	$31,200	EPS025	6	$260,000	$0	CCF69	6	$260,000	$0	14-11	6	$260,000	$0	6	$0	$0	SI	$31,200
23	CC	1116662373	MALDONADO XAIVER	X															X	230301	4	$173,334	$27,800	EPS025	4	$173,334	$7,000	CCF69	4	$286,834	$11,500	14-11	4	$173,334	$1,000	4	$0	$0	SI	$47,300
24	CC	23910372	MALDONADO LEE									X								230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS025	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
25	CC	1116668845	MENDIVELSO DIANA									X								230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS037	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
26	CC	1116668837	MELIAN MARIA									X								230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS041	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
27	CC	23867968	MORALES Adriana									X								230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS025	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
28	CC	1001555185	MUÑOZ LINA									X								230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS025	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
29	CC	1121629014	Nilet LAURY									X								230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS025	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
30	PT	7225388	OCARE MARYURI	S								X								23-14	30	$1,451,666	$232,300	EPS025	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
31	CC	23645212	ORTEGA NATHOLY									X								230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS041	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
32	CC	23875280	PINTON CARMEN		S														S	230301	1	$40,334	$7,800	EPS025	1	$40,334	$1,800	CCF69	1	$52,383	$2,100	14-11	1	$40,334	$300	1	$0	$0	SI	$11,900
33	CC	47436660	PINZON YORLIS									X								230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS025	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100
34	CC	47438735	PONARE AMPARO									X								230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS025	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	SI	$356,100

2024/05/24 12:23 PM

aportes en línea

Planilla Resumen

8503

35	CC	[illegible]	RICAURTE YUBIS									X									230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS037	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	N	$356,100
36	CC	[illegible]	RIVERA GLADYS									X									230301	30	$1,451,666	$232,300	EPSC25	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	S	$356,100
37	CC	[illegible]	RODRIGUEZ MARY									X									230301	30	$1,451,666	$232,300	EPSC25	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	S	$356,100
38	CC	[illegible]	SALINAS RUTH									X									230301	30	$1,451,666	$232,300	EPSC25	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	S	$356,100
39	CC	[illegible]	SEPULVEDA ANGELA	X								X									25-14	26	$1,278,333	$204,600	EPS044	26	$1,278,333	$51,200	CCF69	26	$1,278,333	$51,200	14-11	26	$1,278,333	$6,700	26	$0	$0	S	$313,700
40	CC	[illegible]	SILVA GLORIA									X									230301	30	$1,451,666	$232,300	EPSC25	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	S	$356,100
41	CC	[illegible]	SOCHA IRIS									X									230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS037	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	S	$356,100
42	CC	[illegible]	TUNAY MAYRA									X									230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS044	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	S	$356,100
43	CC	[illegible]	URBANO DEISY									X									230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS005	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	S	$356,100
44	CC	[illegible]	VACA ANA									X									230301	30	$1,451,666	$232,300	EPSC25	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	S	$356,100
45	CC	[illegible]	VALENCIA DIANA									X									230301	30	$1,451,666	$232,300	EPS044	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	S	$356,100
46	CC	[illegible]	YARA LILIANA	X								X									230301	30	$1,451,666	$232,300	CCFC55	30	$1,451,666	$58,100	CCF69	30	$1,451,666	$58,100	14-11	30	$1,451,666	$7,600	30	$0	$0	S	$356,100
Total		Afiliados(45)																					$62,758,308	$10,044,300			$62,748,308	$2,507,900			$62,[illegible],841	$2,506,700			$62,748,308	$327,500		$0	$0		$15,395,200

2024/05/24 12:23 PM

aportes en línea

Planilla Resumen

8524

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901738878	6	UNION TEMPORAL INTERNADOS 2023	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	UNICA	CALLE 30 34-38 OF 503 CAÑAVERAL	YOPAL-CASANARE	7080470	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-04	2024-05	659305839	948730386	E	2024/05/21	2024/05/24	BANCOLOMBIA	3	$15,407,800

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				45	$10,034,100	$24,400	$0	$10,058,500
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	3	$669,200	$1,700	$0	$670,900
PORVENIR	230301	800,224,808	8	41	$9,120,500	$22,100	$0	$9,142,600
PROTECCION	230301	800,229,739	0	1	$244,400	$600	$0	$245,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				45	$327,500	$800	$0	$328,300
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	45	$327,500	$800	$0	$328,300
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				45	$2,506,700	$6,100	$0	$2,512,800
COMFACASANARE	CCF69	844,003,392	8	45	$2,506,700	$6,100	$0	$2,512,800
EPS (ADMINISTRADORAS: 5)				45	$2,501,900	$6,300	$0	$2,508,200
CAJACOPI	CCFC55	901,543,211	6	1	$558,100	$200	$0	$558,300
CAPRESOCA	EPSC25	891,856,000	7	25	$1,337,700	$3,300	$0	$1,341,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	6	$354,700	$900	$0	$355,600
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	9	$519,000	$1,300	$0	$520,300
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	4	$232,400	$600	$0	$233,000
TOTAL				45	$15,370,200	$37,600	$0	$15,407,800

2024/05/24 12:23 PM

Gmail

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

INVITACIÓN II Rueda de Negocios de Compras Públicas Locales de Alimentos Departamento de Casanare. (Ordenanza No.035 de 2022)

1 mensaje

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 25 de mayo de 2024, 14:09

Para: Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com>, LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>, Gerenciautpae@gmail.com

Buenas tardes señores UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023.

Por medio del presente, me permito enviar invitación a la II Rueda de Negocios de Compras Públicas Locales de Alimentos Departamento de Casanare. (Ordenanza No.035 de 2022), para su inscripción y asistencia.

Quedamos atentos a sus comentarios.

Atentamente,

--

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

R/L Asesoría y consultoría

OFICIO INTER-RES-145 DE 2024.pdf
745K

8526

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 25 de mayo de 2024

Oficio No. INTER-RES-145-2024

Doctor:
NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR
DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA EDUCATIVA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL
La Ciudad

REF.: INVITACIÓN A PARTICIPAR EN LA II RUEDA DE NEGOCIOS DECOMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Cordial saludo,

En cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No 1938 de 2023, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, de manera atenta me permito hacer la invitación a participar en la II Rueda de Negocios de Compras Públicas Locales de Alimentos Departamento de Casanare Ordenanza No.035 de 2022, que se llevará a cabo el día 7 de junio de 2024 a partir de las 8:00 am, debe realizarse la inscripción con antelación en el link que encuentran en la ficha técnica que se anexa a la presente.

Sin otro particular,

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

Anexo: Ficha técnica

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 9-04 - Celular No. 311 2632150
Correo Electrónico: interventoriapaecasanare@outlook.com

FICHA TÉCNICA

II Rueda de Negocios de Compras Públicas Locales de Alimentos Departamento de Casanare.

(Ordenanza No.035 de 2022)

Una oportunidad para acortar la cadena de abastecimiento de los programas del estado, para que los pequeños productores puedan acceder a los circuitos cortos de comercialización en las **Compras públicas locales de acuerdo al Indicador A-93 y al cumplimiento de la Ley 2046 de 2020.**" *Objeto. El objeto de la presente ley consiste en establecer condiciones e instrumentos de abastecimiento alimentario para que todos los programas públicos de suministro y distribución de alimentos promuevan la participación de pequeños productores locales y productores locales agropecuarios cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas.*

La Estrategia de Compras Públicas Locales apoya el desarrollo y emprendimiento productivo de las familias y comunidades locales, focalizándose especialmente en los pequeños productores que contribuyen a fortalecer la soberanía y la seguridad alimentaria y nutricional, aportando a la dinamización de las economías locales. También apoya a las pequeñas industrias de carácter comunitario o familiar y a las industrias generadoras de empleo.

Se busca acortar la cadena de abastecimiento a partir de los requerimientos institucionales y de la producción local, basándose especialmente en las organizaciones del sector solidario, personas naturales y empresas locales.

Propiciar espacios de encuentro entre los operadores de los programas Institucionales orientados a la atención de la población más vulnerable, y la producción local, es la piedra angular de la estrategia.

EVENTO

ORGANIZAN: Secretaria de Desarrollo Económico Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente en articulación con la Agencia de Desarrollo Rural -ADR, la Cámara de Comercio de Casanare, Alcaldías de Yopal, Trinidad, Aguazul, Chámeza, Hato Corozal, La Salina, Maní, Monterrey, Nunchía, Orocué, Paz de Ariporo, Pore, Recetor, Sabanalarga, Sácama, San Luis de Palenque, Támara, Tauramena, Villanueva, Secretaría de Educación Departamental ,ETC- Yopal, UAPA, Ecopetrol, Hospital Regional de la Orinoquia, Unitropico, Unidad Solidaria, SENA, DIAN, INVIMA, USPEC, ICBF, Policía Nacional, Ejército Nacional, Fuerza Aérea Programa Fe en Colombia, Asohofrucol, Fundación Amanecer, Unisangil, IFC, entre otros.

LUGAR: Yopal - Cámara de Comercio de Casanare - Salón Quiripa.

FECHA: 7 de junio de 2024

HORA: Desde las 8:00 hasta la 12:00 m.

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

Es una rueda de negocios, exclusiva para los sectores productivos de alimentos buscando consolidar relaciones que contribuyan al desarrollo local, con base en las necesidades Institucionales.

PERFIL DE LOS PRODUCTORES

Podrán participar pequeños productores y agricultores campesinos, familiares y comunitarios y sus organizaciones solidarias, así como industrias que adquieran de estos sus materias primas, constituidas en el Departamento de **CASANARE** y que produzcan o fabriquen en el Departamento las líneas de productos especificados más adelante.

Los participantes, sin excepción, deben:

- Contar con **NIT** o **RUT.** Si están obligados a facturar, deben hacerlo electrónicamente, cumpliendo con la normatividad vigente, de lo contrario, no se requiere esta facturación.
- Presentar un portafolio amplio y diversificado de productos, cuando se trate de alimentos frescos de origen agrícola.

- Cumplir con la normatividad sanitaria vigente y todas las regulaciones legales aplicables a los productos que ofrece.
- Los productores deben garantizar la calidad e inocuidad de sus productos, con variedad y bajos precios en razón a la disminución de costos logísticos y de intermediación.
- Deben asistir personas con capacidad de negociación y autonomía.

PRODUCTOS REQUERIDOS

- Queso, kumis, yogurt (Con Invima)
- Huevos y carnes frescas de cerdo, pollo, res y pescado (Cumpliendo Requisitos Sanitarios, según corresponda)
- Arroz y otros cereales para seco, coladas y sopas. (Con Invima)
- Arepas, envueltos. (Con Invima/Según Aplique)
- Chocolate de Mesa
- Panela
- Miel
- Infusiones Aromáticas.
- Café (Con Invima)
- Verduras, hortalizas, Yuca y plátano
- Frutas de cosecha, entre otros.

PERFIL DE LOS COMPRADORES

Podrán participar como compradores los operadores de los programas institucionales del ICBF, del Programa de Alimentación Escolar – PAE ,USPEC, Hospitales Públicos, Ecopetrol, las Fuerzas Militares de Colombia y otros programas y contratistas del estado o privados que estén obligados a comprar alimentos de acuerdo con lo establecido en el Artículo 3° de la Ley 2046 de 2020.

- Deben asistir personas con capacidad de negociación y autonomía.

ROL DE LOS ORGANIZADORES

Las entidades organizadoras del evento NO ACTÚAN como compradores; sólo son facilitadores para que se produzcan contactos comerciales entre las partes, las cuales actuarán libre y autónomamente. Su participación no las compromete en ningún sentido dentro de los negocios que resulten acordados durante esta rueda de negocios.

Los compradores gozan de autonomía para decidir qué compran, y para definir condiciones comerciales tales como precios, plazo y forma de pago, tiempo y frecuencia de las entregas, lugar de entrega y garantías de calidad, estando sujetos al cumplimiento de una minuta nutricional y de las condiciones de calidad establecidas en sus contratos.

Todos los aspectos de la negociación serán convenidos entre el productor y el comprador, bajo su entera autonomía y responsabilidad.

INSCRIPCIONES AL EVENTO

Los participantes deben inscribirse previamente haciendo uso de los siguientes enlaces de Internet- **Pueden inscribirse y participar máximo 2 personas por entidad:**

1. **COMPRADORES (contratistas ICBF, PAE, Ejercito, Policía, Fuerza Aérea, Ecopetrol, Hospital, USPEC, entre otros.)**: Link de Inscripción https://arcg.is/zDTGP

2. **VENDENDORES:**

PRODUCTORES INDEPENDIENTES Y/O, ORGANIZACIONES DE PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES - ACFC (asociaciones, cooperativas, organismos comunales, agroindustrias, entre otras). Pueden inscribirse y participar máximo 2 personas por organización. Para participar se debe cumplir con:

- ✓ Estar inscrito en el Registro Departamental de Oferentes de Casanare https://forms.office.com/r/R8kJQ9E2Xb
- ✓ Inscribirse en la Rueda de Negocios 7 de junio de 2024: https://arcg.is/1H5vjS

Deben llevar las organizaciones y/o los pequeños productores independientes, productores ACFC, **una muestra del producto**, el certificado cámara de comercio (Si Aplica). Tener NIT o RUT, y para quienes transforman alimentos o bebidas contar con los registros, permisos, notificaciones sanitarias, fichas técnicas. Si son productos frescos no requieren.

Fecha Límite de Inscripción 27 de Mayo de 2024 hasta las 12 m.

Más información al correo electrónico direccionempresarial@casanare.gov.co o a los teléfonos WhatsApp:

3102092841-3146406048-3103499027

ORIGINAL

8529

Gmail

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

Fwd: CRONOGRAMA DE SALIDAS OBLIGATORIAS RESIDENCIA ESCOLAR INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACIÓN EDUCACIÓN Y EXTENSIÓN DE TAURAMENA CRIEET

1 mensaje

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 29 de mayo de 2024, 8:20

Para: Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com>, LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

--

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

R/L Asesoría y consultoría

---------- Forwarded message ---------

De: **INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES** <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Date: lun, 20 may 2024 a las 17:37

Subject: Fwd: CRONOGRAMA DE SALIDAS OBLIGATORIAS RESIDENCIA ESCOLAR INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACIÓN EDUCACIÓN Y EXTENSIÓN DE TAURAMENA CRIEET

To: <tecnicoesg.pae@gmail.com>

Cordial saludo

Asunto: Cronograma de salidas obligatorias residencia escolar I.E. Centro Regional de Investigaciòn Educaciòn y Extensiòn de Tauramena CRIEET para fines pertinentes

--

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

R/L Asesoría y consultoría

---------- Forwarded message ---------

De: **cobertura** <cobertura@sedcasanare.gov.co>

Date: lun, 20 may 2024 a las 17:28

Subject: CRONOGRAMA DE SALIDAS OBLIGATORIAS RESIDENCIA ESCOLAR INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACIÓN EDUCACIÓN Y EXTENSIÓN DE TAURAMENA CRIEET

To: Interventoriaresidenciaescolar <Interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Cc: PAE <pae@sedcasanare.gov.co>, Andrea Jimenez Medina <ajimenez@sedcasanare.gov.co>, ZULMA DUARTE <zduarte@sedcasanare.gov.co>

Buenas tardes

Ingeniera
EDELMIRA SIRRA GUTIERREZ
R/L CONTRATO DE CONSULTORIA 1938 DE 2023
Interventoriaresidenciasescolares@gmail.com
Yopal Casanare

Cordial saludo

8398

Asunto: Cronograma de salidas obligatorias residencia escolar I.E. Centro Regional de Investigaciòn Educaciòn y Extensiòn de Tauramena CRIEET

Atentamente,

NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR
Director Técnico de Cobertura Educativa
Secretaría de Educación de Casanare
Tel: (8) 633 6339 ext 1211
Cra 20 No. 8-02 Piso 2 Bloque A
Yopal – Casanare
www.sedcasanare.gov.co

Secretaría de Educación Casanare

CONFIDENCIALIDAD: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo del destinatario. Esta comunicación puede contener información protegida por derechos de autor. Si usted ha recibido este mensaje por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibida la utilización, copia, reimpresión y/o reenvio del mismo. En tal caso, por favor notificar, de forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo. Gracias.

CONFIDENTIALITY: This message and any of its attachments are confidential and for the exclusive use of their addressee. This communication may contain information protected under copyright laws. If you have received this message by error, mistake or omission, please be advised that the use, copy, printing or resending of this message becomes strictly prohibited. In such a case, please inform the sender immediately, and proceed to erase the original message and all of its attachments. Thank you.

OFICIOA 720-210 ING. EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ_1.PDF
928K

8337

Gobernación de Casanare

720.200.20 720 210

Yopal, 20 de mayo de 2024

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal Contrato de Consultoría 1938 de 2023
interventoriaresidenciasescolares@gmail.com

Asunto: Cronograma de salidas obligatorias residencia escolar Institución Educativa Centro Regional de Investigación Educación Y Extensión de Tauramena CRIEET

Cordial Saludo,

De acuerdo al seguimiento del contrato de consultoría N° 1951 de 2023, que tiene por objeto: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE". Me permito remitir cronograma de salidas obligatorias de residencia escolar de la Institución Educativa Centro Regional de Investigación Educación y Extensión De Tauramena CRIEET para sus conocimientos y trámites pertinentes.

Atentamente

NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR
Director Técnico de Cobertura Educativa
Según Decreto 046 de 13 de febrero de 2024

Proyectó:

Revisó: Andrea Jimenez
Jely Andrea Jiménez Medina
Profesional Contratado CPSP 1971 de 2023.

Zulma Cristina Duarte
Profesional Contratado CPSP 1986 de 2023.

Elaboró: Natalia Ramirez H.
Natalia Brigith Ramirez Huertas
Pasante/Practicante

8336

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE CASANARE
MUNICIPO DE TAURAMENA
IECENTRO REGIONAL DE INVESTIGACIÓN EDUCACIÓN Y EXTENSIÓN DE TAURAMENA
RES. N°1441 DE 24 DE JUNIO DE 2022 - DANE 285410000916

Tauramena, mayo 17 de 2024

Licenciado
Diego Fernando Ardila Plazas
Secretario de Educación Departamental
Yopal Casanare

Referencia: Cronograma Salidas Obligatorias Residencia Escolar I.E CRIEET

Cordial saludo;

Dando cumplimiento a lo solicitado y lo establecido en la circular 0152 de 2024 enviada por la Secretaría de Educación del Departamento del Casanare, Cronograma de salidas obligatorias residencias escolares, me permito relacionar las fechas de las salidas obligatorias para los estudiantes internos:

1. Mayo 17
2. Mayo 31
3. Junio 14
4. Junio 21
5. Julio 19
6. Agosto 2
7. Agosto 16
8. Agosto 30
9. Septiembre 13
10. Septiembre 27
11. Octubre 11
12. Octubre 25
13. Noviembre 8
14. Noviembre 22

Así mismo me permito informar que las salidas se realizarán los días viernes después del almuerzo y el ingreso los domingos antes de las 5:00 p.m. o lunes en el caso de los festivos.

Atentamente,

Yhon Favet Ruiz Fernández
Rector

8533

Gmail

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

solicitud intercambio semana 2

1 mensaje

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com> 30 de mayo de 2024, 9:25
Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

HOLA

BUEN DIA

CORDIAL SALUDO

Adjunto documento de solicitud de intercambios de la semana 02 del ciclo de menús comprendida en los periodos del 03 al 09 de junio de 2024.

att: ING JOHN GERMAN RODRIGUEZ
AUXILIAR ADMINISTRATIVO.

UT 0052 solicitu de intercambio semana 18-2 del 03 al 09de junio de 2024.pdf
141K

8534



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Yopal, 30 de mayo de 2024 UTN-0052

SEÑOR(A)
ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: *Solicitud aplicación de intercambios correspondientes a semana 2- Modalidad Ración preparada en sitio Almuerzo, cena residencia escolares Contrato N. 1951 de 2023-08-02*

Cordial saludo:

En cumplimiento a las obligaciones contractuales en el contrato N. 1951 de 2023, que tiene por objeto: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, celebrado entre eldepartamento de Casanare y la Unión temporal PAE internados 2023, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de las obligaciones radica la siguiente documentación, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación número 4 clausula segunda : Actividades del contratista ;la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición , escasez de alimentos, etc.)., la autorización de intercambio a la interventoría de la Entidad territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios.

Así mismo se solicita el siguiente intercambio para la semana 02 del 03 al 09 de junio de 2024

MENU 08: mandarina por papaya (desayuno)
MENU 07: maracuyá por piña (cena)

U.T. PAE INTERNADOS 2023
EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO
C.C. 91.533.113 de Bucaramanga
Representante Legal

Calle 40 No. 46 manzana A lote 17 barrio ciruma Dos Celular: 3102193901.
E-mail: utinternados2023@gmail.com

COMPONENTE FINANCIERO - CONTRATO 1938 DE 2023

8536

INFORME DE INVERSION Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO DE INTERVENTORIA CONTRATO 1938 DE 2023

8537

ANEXO 64

Informe inversión del Anticipo período del 1 al 31 de mayo de 2024

INFORME DE INVERSION Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

POR EL PERIODO DEL 1 AL 31 DE MAYO DE 2024

1. OBEJTIVO:

Describir el procedimiento ejecutado manejo, control y amortización del anticipo otorgado por la entidad contratante Gobernación de Casanare en desarrollo del Contrato de Consultoría No 1938 de 2023.

2. PLAN DE INVERSIÓN DE ANTICIPO

En cumplimento a la Cláusula Sexta del contrato de prestación de servicios **No. SECOP II CAS OAJ-CAMA-013-2023 Y No. INTERNO 1938 DE 2023-07-25 -** **FORMA DE PAGO**: La supervisión aprobó el plan de inversión de anticipo de fecha 29 de agosto de 2023 en cumplimiento de los rubros de acuerdo a propuesta económica radicada ante la Gobernación de Casanare por valor equivalente al 30% del contrato, suma que asciende a **CIENTO NOVENTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS OCHENTA PESOS CON CUARENTA CENTAVOS ML/CTE. ($ 197.684.980,40)**, el cual fue discriminado por ítem como se detalla en tabla siguiente:

Tabla 1. Discriminación del plan de inversión del anticipo

No.	DESCRIPCIÓN	VALOR	PORCENTAJE
1	**ACTIVIDADES PREVIAS A LA EJECUCIÓN:**	**$ 9.986.103,10**	**5.05%**
1.1.	Revisión y verificación de términos del contrato intervenido	$ 4.993.051,55	
1.2.	Cumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 4.3.1 de la Resolución 29452 de 2017 (Fase de alistamiento de la Operación por parte del operador)	$ 4.993.051,55	
2	**ACTIVIDADES EN ETAPA DE EJECUCIÓN:**	**$ 187.698.857,30**	**94.95%**
2.1.	Interventoría Técnica	$ 56.632.287,27	
2.2.	Interventoría Administrativa	$ 55.591.309,06	
2.3.	Interventoría Jurídica	$ 15.227.523,65	
2.4.	Interventoría Contable	$ 14.945.455,31	
2.5.	Interventoría Ambiental	$ 24.355.114,19	
2.6.	Interventoría Financiera	$ 17.947.167,52	
	TOTAL	**$ 197.684.960,40**	**100,00%**

ANEXO 0.6 Plan de inversión del anticipo. **Carpeta 1.**

3. MANEJO DE ANTICIPO

Para el desembolso del anticipo se apertura una cuenta bancaria no conjunta a nombre del contrato, previa legalización, suscripción del acta de inicio y presentación del plan de inversión del anticipo:

Tabla 2. Cuenta de manejo para pago de anticipo

Cuenta de Manejo Especial (pago anticipados/anticipos)	
Tipo:	**CUENTA DE AHORROS**
No.:	981-002143
Entidad Financiera	**BANCO "BBVA"**
Fecha constitución cuenta	25/07/2023

ANEXO 0.7 Certificación cuenta bancaria para pago de Anticipo, **Carpeta 1**

4. ACTA DE ENTREGA DE ANTICIPO

El día 29 Agosto de 2023 se suscribe acta de entrega de recursos por concepto de anticipo de acuerdo al plan de inversión de anticipo aprobado por la supervisión, monto que ascendió a la suma CIENTO NOVENTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS OCHENTA PESOS CON CUARENTA CENTAVOS ML/CTE. ($ 197.684.980,40)

ANEXO 0.8 Acta de entrega de anticipo 1, **Carpeta 1**

5. DESEMBOLSO DE ANTICIPO

La Gobernación de Casanare desembolsa anticipo del contrato de Prestación de Servicios **No. SECOP II CAS OAJ-CAMA-013-2023 Y No. INTERNO 1938 DE 2023-07-25** a EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ a través de la orden de Pago No. 230370 de fecha 01 e septiembre de 2023.

ANEXO 0.9 Comprobante de pago de anticipo, **Carpeta 1**

6. EJECUCION DE RECURSOS DE ANTICIPO POR EL PERIODO DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023.

Dando cumplimiento a las actividades y obligaciones contractuales con la suscripción del contrato de consultoría 1938 de 2023 y como requisito para la entrega del anticipo, esta interventoría presenta el informe de inversión del anticipo de acuerdo al presupuesto por actividades y plan de cargas presentadas en la propuesta económica del Anticipo.

Ejecución del 1 al 30 de septiembre de 2023:

Para este periodo se ejecutan recursos de anticipo por valor de CUARENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y UN MIL NOVECIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS CON VEINTE CENTAVOS MCTE ($41.381.977,20), cifra que representa un 21% del valor total de los recursos de anticipo, cuyos soportes

reposan en el expediente contractual en la oficina jurídica de la Gobernación de Casanare en Informe de avance No. 01.

Ejecución del 1 de octubre al 5 de diciembre de 2023:

Para este periodo se ejecutan recursos de anticipo por valor de CIENTO DIECINUEVE MILLONES TRESCIENTOSOCHENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS CON OCHENTA CENTAVOS MCTE ($119.386.788,80), cifra que representa un 60% del valor total de los recursos de anticipo. reposan en el expediente contractual en la oficina jurídica de la Gobernación de Casanare en Informe de avance No. 02.

Ejecución del 24 al 31 de enero y del 1 al 29 de febrero de 2024:

Para este periodo se ejecutan recursos de anticipo por valor de TREINTA Y SEIS MILLONES NOVECIENTOS DIECISEIS MIL CIENTO OVENTA Y CUATRO PESOS CON CUARENTA CENTAVOS MCTE ($36.916.194,40), cifra que representa un 19% del valor total de los recursos de anticipo, así para este periodo se cumple el 100% de la ejecución de los recursos de anticipo. reposan en el expediente contractual en la oficina jurídica de la Gobernación de Casanare en Informe de avance No. 03.

Ejecución del 1 al 31 de mayo de 2024:

Para este periodo no se ejecuta valor alguno por concepto de anticipo, en razón a que fue ejecutado en su 100% con corte al 29 de febrero de 2024, valor que corresponde a CIENTO NOVENTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS OCHENTA PESOS CON CUARENTA CENTAVOS ML/CTE. ($ 197.684.980,40). Como se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 3. Inversión y buen manejo de anticipo

FECHA DOCUMENTO	BENEFICIARIO	DESCRIPCIÓN EGRESO	VALOR	VR PARCIAL
1,1 Revisión y verificación de terminos del contrato intervenido				
1/09/2023	DIRECTORA	Nomina mes de Agosto de 2023	1.592.500,00	
1/09/2023	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Agosto de 2023	638.250,00	
1/09/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Agosto de 2023	638.250,00	
1/09/2023	SUPERVISOR	Nomina mes de Agosto de 2023	602.051,50	
1/09/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Nomina mes de Agosto de 2023	435.351,50	
1/09/2023	ABOGADO	Nomina mes de Agosto de 2023	168.850,95	
11/09/2023	DIRECTORA	Seguridad social mes de Agosto de 2023 Planilla 9456144410	446.535,00	
11/09/2023	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad social mes de Agosto de 2023 Planilla 9456144410	170.121,38	
11/09/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad social mes de Agosto de 2023 Planilla 9456144410	170.121,38	
11/09/2023	SUPERVISOR	Seguridad social mes de Agosto de 2023 Planilla 9456144410	124.449,15	
11/09/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Seguridad social mes de Agosto de 2023 Planilla 9456144410	108.870,70	

8547

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesoría & Consultoría	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01 FECHA: 16/08/2023
PERIODO DEL 1 AL 31 DE MAYO DE 2024	INFORME DE INVERSION Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO	

		Subtotal		4.993.051,55
1,2 ReCumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 4.3.1 de la Resolución 29452 de 2017 (Fase de alistamiento de la Operación por parte del operador)				
1/09/2023	DIRECTORA	Nomina mes de Agosto de 2023	1.592.500,00	
1/09/2023	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Agosto de 2023	638.250,00	
1/09/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Agosto de 2023	638.250,00	
1/09/2023	SUPERVISOR	Nomina mes de Agosto de 2023	502.051,50	
1/09/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Nomina mes de Agosto de 2023	435.351,50	
1/09/2023	ABOGADO	Nomina mes de Agosto de 2023	188.650,95	
11/08/2023	DIRECTORA	Seguridad social mes de Agosto de 2023 Planilla 9456144410	446.635,00	
11/08/2023	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad social mes de Agosto de 2023 Planilla 9456144410	170.121,36	
11/08/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad social mes de Agosto de 2023 Planilla 9456144410	170.121,36	
11/08/2023	SUPERVISOR	Seguridad social mes de Agosto de 2023 Planilla 9456144410	124.449,15	
11/08/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Seguridad social mes de Agosto de 2023 Planilla 9456144410	106.679,70	
		Subtotal		4.993.051,55
2,1 Interventoria Técnica				
11/08/2023	CONTADOR	Seguridad social mes de Agosto de 2023 Planilla 9456144410	124.449,15	
11/08/2023	ABOGADO	Seguridad social mes de Agosto de 2023 Planilla 9456144410	124.449,15	
30/09/2023	DIRECTORA	Nomina mes de Septiembre de 2023	6.370.000,00	
30/09/2023	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Septiembre de 2023	2.553.000,00	
30/09/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Septiembre de 2023	2.553.000,00	
30/09/2023	SUPERVISOR	Nomina mes de Septiembre de 2023	2.008.206,00	
30/09/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Nomina mes de Septiembre de 2023	1.741.406,00	
30/09/2023	CONTADOR	Nomina mes de Septiembre de 2023	1.004.103,00	
30/09/2023	ABOGADO	Nomina mes de Septiembre de 2023	1.004.103,00	
30/09/2023	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Nomina mes de Septiembre de 2023	870.703,00	
9/10/2023	DIRECTORA	Seguridad social mes de Septiembre de 2023 Planilla 9457487068	1.786.540,00	
9/10/2023	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad social mes de Septiembre de 2023 Planilla 9457487068	680.485,50	
9/10/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad social mes de Septiembre de 2023 Planilla 9457487068	680.485,50	
9/10/2023	SUPERVISOR	Seguridad social mes de Septiembre de 2023 Planilla 9457487068	497.796,60	
9/10/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Seguridad social mes de Septiembre de 2023 Planilla 9457487068	426.662,80	
9/10/2023	CONTADOR	Seguridad social mes de Septiembre de 2023 Planilla 9457487068	248.898,30	
9/10/2023	ABOGADO	Seguridad social mes de Septiembre de 2023 Planilla 9457487068	248.898,30	
9/10/2023	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Seguridad social mes de Septiembre de 2023 Planilla 9457487068	213.341,40	
31/10/2023	DIRECTORA	Nomina mes de Octubre de 2023	2.123.333,33	
31/10/2023	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Octubre de 2023	851.000,00	
31/10/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Octubre de 2023	851.000,00	
31/10/2023	SUPERVISOR	Nomina mes de Octubre de 2023	669.402,00	
31/10/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Nomina mes de Octubre de 2023	580.468,67	
31/10/2023	ABOGADO	Nomina mes de Octubre de 2023	669.402,00	
8/11/2023	DIRECTORA	Seguridad social mes de Octubre de 2023 Planilla 9458747600	595.513,33	
8/11/2023	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad social mes de Octubre de 2023 Planilla 9458747600	226.828,50	
8/11/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad social mes de Octubre de 2023 Planilla 9458747600	226.828,50	
8/11/2023	SUPERVISOR	Seguridad social mes de Octubre de 2023 Planilla 9458747600	166.932,20	
8/11/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Seguridad social mes de Octubre de 2023 Planilla 9458747600	142.227,69	

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesoría & Consultoría	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01 FECHA: 16/08/2023
PERIODO DEL 1 AL 31 DE MAYO DE 2024	INFORME DE INVERSION Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO	

8/11/2023	ABOGADO	Seguridad social mes de Octubre de 2023 Planilla 9458747600	185.932,20	
28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Agosto 2023 FCT-SYS 55	800.000,00	
28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Septiembre 2023 FCT-SYS 56	383.260,28	
29/09/2023	INGELABS LABORATORIO SAS	Laboratorios mes de septiembre de 2023 FCT-INGE - 485	2.290.000,00	
12/12/2023	INGELABS LABORATORIO SAS	Laboratorios mes de octubre de 2023 FCT - INGE - 499	1.145.000,00	
30/11/2023	DIRECTORA	Nomina mes de Noviembre de 2023	3.185.000,00	
30/11/2023	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Noviembre de 2023	1.276.500,00	
30/11/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Noviembre de 2023	1.276.500,00	
30/11/2023	SUPERVISOR	Nomina mes de Noviembre de 2023	1.004.103,00	
30/11/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Nomina mes de Noviembre de 2023	870.703,00	
30/11/2023	ABOGADO	Nomina mes de Noviembre de 2023	1.004.103,00	
1/12/2023	DIRECTORA	Seguridad social mes de Noviembre de 2023 Planilla 9459813724	893.270,00	
1/12/2023	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad social mes de Noviembre de 2023 Planilla 9459813724	340.242,75	
1/12/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad social mes de Noviembre de 2023 Planilla 9459813724	340.242,75	
1/12/2023	SUPERVISOR	Seguridad social mes de Noviembre de 2023 Planilla 9459813724	248.898,30	
1/12/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Seguridad social mes de Noviembre de 2023 Planilla 9459813724	213.341,40	
1/12/2023	ABOGADO	Seguridad social mes de Noviembre de 2023 Planilla 9459813724	248.898,30	
1/12/2023	CARLOS ALBERTO PRADA GARCIA	Suministro de papeleria mes de noviembre de 2023	264.516,67	
19/12/2023	INGELABS LABORATORIO SAS	Laboratorios mes de noviembre de 2023 FCT - INGE -502	2.290.000,00	
28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Octubre 2023 FCT - SYS 64	1.000.000,00	
13/12/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Noviembre 2023 FCT - SYS 65	1.500.000,00	
5/12/2023	DIRECTORA	Nomina mes de Diciembre de 2023	530.833,33	
5/12/2023	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Diciembre de 2023	212.750,00	
5/12/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Diciembre de 2023	212.750,00	
5/12/2023	SUPERVISOR	Nomina mes de Diciembre de 2023	167.350,50	
5/12/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Nomina mes de Diciembre de 2023	145.117,17	
5/12/2023	ABOGADO	Nomina mes de Diciembre de 2023	167.350,50	
26/12/2023	DIRECTORA	Seguridad social mes de Diciembre de 2023 Planilla 9460635759	148.878,33	
26/12/2023	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad social mes de Diciembre de 2023 Planilla 9460635759	56.707,13	
26/12/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad social mes de Diciembre de 2023 Planilla 9460635759	56.707,13	
26/12/2023	SUPERVISOR	Seguridad social mes de Diciembre de 2023 Planilla 9460635759	41.483,05	
26/12/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Seguridad social mes de Diciembre de 2023 Planilla 9460635759	35.556,90	
26/12/2023	ABOGADO	Seguridad social mes de Diciembre de 2023 Planilla 9460635759	41.483,05	
5/12/2023	DIRECTORA	Liquidación Laboral	2.660.185,00	
5/12/2023	COORDINADOR OPERATIVO	Liquidación Laboral	1.014.930,50	
5/12/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Liquidación Laboral	1.014.930,50	
5/12/2023	SUPERVISOR	Liquidación Laboral	784.114,50	
5/12/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Liquidación Laboral	784.114,50	
5/12/2023	ABOGADO	Liquidación Laboral	678.060,00	
		Subtotal		**69.632.287,56**
		2,2 Interventoria Administrativa		
30/09/2023	CONTADOR	Nomina mes de Septiembre de 2023	1.004.103,00	
30/09/2023	ABOGADO	Nomina mes de Septiembre de 2023	1.004.103,00	
30/09/2023	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Nomina mes de Septiembre de 2023	870.703,00	
1/09/2023	ALBA LUCIA PINTO	Arreindo oficinas mes de Agosto de 2023	2.500.000,00	
30/09/2023	ALBA LUCIA PINTO	Arreindo oficinas mes de Agosto de 2023	2.500.000,00	

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

PERIODO DEL 1 AL 31 DE MAYO DE 2024 | INFORME DE INVERSION Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO

8/09/2023	SUMINISTROS & SERVICIOS INGENIERIA SAS	Elementos de oficina FV CC365	1.036.000,00
15/09/2023	OFIEXPRESS	Elementos de oficina FV CC365	297.689,00
8/09/2023	SUMINISTROS & SERVICIOS INGENIERIA SAS	Elementos de oficina FV CC373	826.000,00
9/10/2023	CONTADOR	Seguridad social mes de Septiembre de 2023 Planilla 9457487068	248.898,30
9/10/2023	ABOGADO	Seguridad social mes de Septiembre de 2023 Planilla 9457487068	248.898,30
9/10/2023	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Seguridad social mes de Septiembre de 2023 Planilla 9457487068	213.341,40
31/10/2023	DIRECTORA	Nomina mes de Octubre de 2023	2.123.333,33
31/10/2023	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Octubre de 2023	851.000,00
31/10/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Octubre de 2023	851.000,00
31/10/2023	SUPERVISOR	Nomina mes de Octubre de 2023	669.402,00
31/10/2023	ABOGADO	Nomina mes de Octubre de 2023	669.402,00
31/10/2023	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Nomina mes de Octubre de 2023	1.160.937,33
8/11/2023	DIRECTORA	Seguridad social mes de Octubre de 2023 Planilla 9458747600	595.513,33
8/11/2023	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad social mes de Octubre de 2023 Planilla 9458747600	226.828,50
8/11/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad social mes de Octubre de 2023 Planilla 9458747600	226.828,50
8/11/2023	SUPERVISOR	Seguridad social mes de Octubre de 2023 Planilla 9458747600	165.932,20
8/11/2023	ABOGADO	Seguridad social mes de Octubre de 2023 Planilla 9458747600	165.932,20
8/11/2023	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Seguridad social mes de Octubre de 2023 Planilla 9458747600	284.455,20
28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Agosto 2023 FCT-SYS 55	800.000,00
28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Septiembre 2023 FCT - SYS 56	1.500.000,00
2/11/2023	ALEDIZ BERNAL OLAYA	Arriendo oficinas mes de octubre de 2023	500.000,00
3/11/2023	CARLOS ALBERTO PRADA GARCIA	Suministro de papeleria mes de octubre de 2023	383.200,00
30/11/2023	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Noviembre de 2023	1.276.500,00
30/11/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Noviembre de 2023	1.276.500,00
30/11/2023	SUPERVISOR	Nomina mes de Noviembre de 2023	1.004.103,00
30/11/2023	ABOGADO	Nomina mes de Noviembre de 2023	1.004.103,00
30/11/2023	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Nomina mes de Noviembre de 2023	1.741.406,00
1/12/2023	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad social mes de Noviembre de 2023 Palnilla 9459813724	340.242,75
1/12/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad social mes de Noviembre de 2023 Palnilla 9459813724	340.242,75
1/12/2023	SUPERVISOR	Seguridad social mes de Noviembre de 2023 Palnilla 9459813724	248.898,30
1/12/2023	ABOGADO	Seguridad social mes de Noviembre de 2023 Palnilla 9459813724	248.898,30
1/12/2023	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Seguridad social mes de Noviembre de 2023 Palnilla 9459813724	426.682,80
1/12/2023	ALEDIZ BERNAL OLAYA	Arriendo oficinas mes de Noviembre de 2023	500.000,00
1/12/2023	CARLOS ALBERTO PRADA GARCIA	Suministro de papeleria mes de noviembre de 2023	264.518,67
28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Octubre 2023 FCT - SYS 64	1.000.000,00
13/12/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Noviembre 2023 FCT - SYS 65	1.500.000,00
5/12/2023	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Diciembre de 2023	212.750,00
5/12/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Diciembre de 2023	212.750,00
5/12/2023	SUPERVISOR	Nomina mes de Diciembre de 2023	167.350,50
5/12/2023	ABOGADO	Nomina mes de Diciembre de 2023	167.350,50
5/12/2023	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Nomina mes de Diciembre de 2023	290.234,33
26/12/2023	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad social mes de Diciembre de 2023 Planilla 9460635759	56.707,13
26/12/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad social mes de Diciembre de 2023 Planilla 9460635759	56.707,13
26/12/2023	SUPERVISOR	Seguridad social mes de Diciembre de 2023 Planilla 9460635759	41.483,05

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**OBJETO:** REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01 **FECHA:** 16/08/2023
PERIODO DEL 1 AL 31 DE MAYO DE 2024	INFORME DE INVERSION Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO	

26/12/2023	ABOGADO	Seguridad social mes de Diciembre de 2023 Planilla 9460835759	41.483,05	
26/12/2023	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Seguridad social mes de Diciembre de 2023 Planilla 9460835759	71.113,80	
5/12/2023	COORDINADOR OPERATIVO	Liquidación Laboral	1.014.930,50	
5/12/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Liquidación Laboral	1.014.930,50	
5/12/2023	SUPERVISOR	Liquidación Laboral	784.114,50	
5/12/2023	ABOGADO	Liquidación Laboral	678.050,00	
5/12/2023	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Liquidación Laboral	1.356.100,00	
31/01/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Enero de 2024	595.700,00	
31/01/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Enero de 2024	595.700,00	
31/01/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Enero de 2024	468.581,40	
31/01/2024	CONTADOR	Nomina mes de Enero de 2024	468.581,40	
31/01/2024	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Nomina mes de Enero de 2024	406.328,07	
5/02/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de Enero de 2024	158.779,95	
5/02/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de Enero de 2024	158.779,95	
5/02/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Enero de 2024	116.152,54	
5/02/2024	CONTADOR	Seguridad Social mes de Enero de 2024	116.152,54	
5/02/2024	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Seguridad Social mes de Enero de 2024	99.559,32	
29/02/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Febrero de 2024	2.051.269,74	
29/02/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Febrero de 2024	2.553.000,00	
29/02/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Febrero de 2024	2.008.206,00	
29/02/2024	CONTADOR	Nomina mes de Febrero de 2024	2.008.206,00	
29/02/2024	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Nomina mes de Febrero de 2024	1.741.406,00	
4/03/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de Febrero de 2024	680.485,60	
4/03/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de Febrero de 2024	680.485,60	
4/03/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Febrero de 2024	497.796,60	
4/03/2024	CONTADOR	Seguridad Social mes de Febrero de 2024	497.796,60	
4/03/2024	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Seguridad Social mes de Febrero de 2024	426.682,80	
		Subtotal		**55.691.309,06**
		2,3 Interventoria Juridica		
1/09/2023	ABOGADO	Nomina mes de Agosto de 2023	666.801,10	
1/09/2023	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Nomina mes de Agosto de 2023	870.703,00	
11/09/2023	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Seguridad social mes de Agosto de 2023 Planilla 9456144410	213.341,40	
28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Agosto 2023 FCT - SYS 55	800.000,00	
28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Septiembre 2023 FCT - SYS 56	1.500.000,00	
2/11/2023	ALEDIZ BERNAL OLAYA	Arreindo oficinas mes de octubre de 2023	500.000,00	
3/11/2023	CARLOS ALBERTO PRADA GARCIA	Suministro de papeleria mes de octubre de 2023	383.200,00	
1/12/2023	ALEDIZ BERNAL OLAYA	Arreindo oficinas mes de Noviembre de 2023	500.000,00	
1/12/2023	CARLOS ALBERTO PRADA GARCIA	Suministro de papeleria mes de noviembre de 2023	284.519,67	
28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Octubre 2023 FCT - SYS 64	1.000.000,00	
13/12/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Noviembre 2023 FCT - SYS 65	1.500.000,00	
31/01/2024	DIRECTORA	Nomina mes de Enero de 2024	1.486.333,33	
31/01/2024	ABOGADO	Nomina mes de Enero de 2024	468.581,40	
5/02/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de Enero de 2024	416.859,33	
5/02/2024	ABOGADO	Seguridad Social mes de Enero de 2024	116.152,54	
29/02/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Febrero de 2024	248.492,28	
29/02/2024	ABOGADO	Nomina mes de Febrero de 2024	2.008.206,00	
4/03/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de Febrero de 2024	1.786.540,00	
4/03/2024	ABOGADO	Seguridad Social mes de Febrero de 2024	497.796,60	
		Subtotal		**15.227.523,65**
		2,4 Interventoria Contable		
1/09/2023	CONTADOR	Nomina mes de Septiembre de 2023	1.004.103,00	
31/10/2023	CONTADOR	Nomina mes de Octubre de 2023	1.338.804,00	
8/11/2023	CONTADOR	Seguridad social mes de Octubre de 2023 Planilla 9458747600	331.864,40	
28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Agosto 2023	800.000,00	

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01 FECHA: 16/08/2023
PERIODO DEL 1 AL 31 DE MAYO DE 2024	INFORME DE INVERSION Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO	

28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Septiembre 2023	1.500.000,00	
2/11/2023	ALEDIZ BERNAL OLAYA	Arreindo oficinas mes de octubre de 2023	1.225.000,00	
3/11/2023	CARLOS ALBERTO PRADA GARCIA	Suministro de papeleria mes de octubre de 2023	383.200,00	
30/11/2023	CONTADOR	Nomina mes de Noviembre de 2023	2.008.206,00	
1/12/2023	CONTADOR	Seguridad social mes de Noviembre de 2023 Planilla 9459813724	497.796,60	
1/12/2023	ALEDIZ BERNAL OLAYA	Arreindo oficinas mes de Noviembre de 2023	1.106.068,54	
1/12/2023	CARLOS ALBERTO PRADA GARCIA	Suministro de papeleria mes de noviembre de 2023	264.516,67	
28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Octubre 2023	1.000.000,00	
13/12/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Noviembre 2023	1.500.000,00	
5/12/2023	CONTADOR	Nomina mes de Diciembre de 2023	334.701,00	
26/12/2023	CONTADOR	Seguridad social mes de Diciembre de 2023 Planilla 9460635759	82.966,10	
5/12/2023	CONTADOR	Liquidación Laboral	1.568.229,00	
		Subtotal		**14.946.466,31**
		2,5 Interventoria Ambiental		
11/08/2023	CONTADOR	Seguridad social mes de Agosto de 2023	124.449,16	
11/08/2023	ABOGADO	Seguridad social mes de Agosto de 2023	124.449,16	
31/10/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Nomina mes de Octubre de 2023	580.468,67	
8/11/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Seguridad social mes de Octubre de 2023 planilla 9458747660	142.227,60	
28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Agosto 2023 FCT -SYS 55	800.000,00	
28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Septiembre 2023 FCT - SYS 56	1.500.000,00	
2/11/2023	ALEDIZ BERNAL OLAYA	Arreindo oficinas mes de octubre de 2023	275.000,00	
3/11/2023	CARLOS ALBERTO PRADA GARCIA	Suministro de papeleria mes de octubre de 2023	383.200,00	
29/09/2023	INGELABS LABORATORIO SAS	Laboratorios mes de septiembre de 2023 FCT - INGE - 465	2.290.000,00	
12/12/2023	INGELABS LABORATORIO SAS	Laboratorios mes de octubre de 2023 FCT - INGE - 499	1.145.000,00	
30/11/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Nomina mes de Noviembre de 2023	870.703,00	
1/12/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Seguridad social mes de Noviembre de 2023 Planilla 9459813724	213.341,40	
1/12/2023	ALEDIZ BERNAL OLAYA	Arreindo oficinas mes de Noviembre de 2023	393.931,46	
1/12/2023	CARLOS ALBERTO PRADA GARCIA	Suministro de papeleria mes de noviembre de 2023	264.516,67	
19/12/2023	INGELABS LABORATORIO SAS	Laboratorios mes de noviembre de 2023 FCT -INGE -502	2.290.000,00	
28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Octubre 2023 FCT - SYS 54	1.000.000,00	
13/12/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Noviembre 2023 FCT - S SYS 55	1.500.000,00	
5/12/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Nomina mes de Diciembre de 2023	145.117,17	
26/12/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Seguridad social mes de Diciembre de 2023 Planilla 9460635759	35.556,90	
5/12/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Liquidación Laboral	784.114,50	
31/01/2024	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Nomina mes de Enero de 2024	406.328,07	
5/02/2024	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Seguridad Social mes de Enero de 2024	99.559,32	
12/03/2024	INGELABS	Laboratorio mes de Enero de 2024 FACT512	1.145.000,00	
29/02/2024	DIRECTORA	Nomina mes de Febrero de 2024	840.824,36	
29/02/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Febrero de 2024	253.237,98	
29/02/2024	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Nomina mes de Febrero de 2024	1.741.406,00	
4/03/2024	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Seguridad Social mes de Febrero de 2024	426.662,80	
12/03/2024	INGELABS	Laboratorio mes de Febrero de 2024 FACT540	5.725.000,00	
		Subtotal		**24.356.114,19**
		2,6 Interventoria Financiera		
28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Agosto 2023 FCT - SYS 55	800.000,00	
28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Septiembre 2023 FCT - SYS 56	2.616.739,72	
3/11/2023	CARLOS ALBERTO PRADA GARCIA	Suministro de papeleria mes de octubre de 2023	383.200,00	

30/11/2023	DIRECTORA	Nomina mes de Noviembre de 2023	3.185.000,00	
1/12/2023	DIRECTORA	Seguridad social mes de Noviembre de 2023 PALNILLA 9460635759	893.270,00	
1/12/2023	CARLOS ALBERTO PRADA GARCIA	Suministro de papeleria mes de noviembre de 2023	264.516,67	
28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Octubre 2023 FCT - SYS 64	1.000.000,00	
13/12/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Noviembre 2023 FCT - SYS 65	1.500.000,00	
5/12/2023	DIRECTORA	Nomina mes de Diciembre de 2023	530.833,33	
26/12/2023	DIRECTORA	Seguridad social mes de Diciembre de 2023 Planilla 9460635759	148.878,33	
5/12/2023	DIRECTORA	Liquidación Laboral	2.560.185,00	
31/01/2024	ALEDIZ BERNAL OLAYA	Arriendo oficinas mes de Enero de 2024	583.400,00	
29/02/2024	DIRECTORA	Nomina mes de Febrero de 2024	3.481.144,47	
		Subtotal		17.947.167,62
		TOTAL GENERAL		

Tabla 4. Resumen Inversión y buen manejo de anticipo

ITEM	DESCRIPCIÓN	PROGRAMA APROBADO	INVERSION ANTICIPO (del 1 al 30 de septiembre 2023)	INVERSION ANTICIPO (del 1 de octubre al 5 de diciembre de 2023)	INVERSION ANTICIPO (del 24 de enero al 29 de febrero de 2024)	ANTICIPO EJECUTADO
1	ACTIVIDADES PREVIAS A LA EJECUCIÓN	$ 9.866.103,10	$ 9.866.103,10	$ -		$ 9.866.103,10
1,1	Revisión y verificación de terminos del contrato intervenido	$ 4.993.051,55	$ 4.993.051,55			$ 4.993.052
1,2	Cumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 4.3.1 de la Resolución 29452 de 2017 (Fase de alistamiento de la Operación por parte del operador)	$ 4.993.051,55	$ 4.993.051,55			$ 4.993.052
2	ACTIVIDADES EN ETAPA DE EJECUCIÓN	$ 187.698.857,30	$ 31.395.874,10	$ 119.306.788,82	$ 36.916.194,38	$ 187.698.857,30
2,1	Interventoria Técnica	$ 59.632.287,57	$ 18.353.419,30	$ 41.278.868,27	$ -	$ 59.632.288
2,2	Interventoria Administrativa	$ 55.591.309,06	$ 10.038.608,00	$ 29.223.051,15	$ 16.329.649,91	$ 55.591.309
2,3	Interventoria Juridica	$ 15.227.523,65	$ 1.750.945,50	$ 6.447.716,67	$ 7.028.961,48	$ 15.227.624
2,4	Interventoria Contable	$ 14.945.455,31	$ 1.004.103,00	$ 13.941.352,31	$ -	$ 14.945.455
2,5	Interventoria Ambiental	$ 24.356.114,19	$ 248.898,30	$ 14.613.177,37	$ 9.493.038,53	$ 24.356.114
2,6	Interventoria Financiera	$ 17.947.167,52	$ -	$ 13.882.623,06	$ 4.064.544,47	$ 17.947.168
	TOTALES	$ 197.564.960,40	$ 41.381.977,20	$ 119.306.788,82	$ 36.916.194,38	$ 197.564.960,40
	PORCENTAJE	100%	21%	60%	19%	100%

7. AMORTIZACION DE ANTICIPO

en la **cláusula sexta** El Departamento entregará un treinta por ciento (30%) del valor total del contrato en calidad de anticipo, el valor del contrato se cancelará mediante pagos parciales hasta noventa por ciento (90%) previa amortización del anticipo, y el diez por ciento (10%) restante del valor total del contrato una vez se suscriban las Actas de Terminación y Liquidación.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Contrato de Consultoría No. 1938 de 2023

JENNY CARDENAS DUEÑAS
Contador Interventoría

ANEXO 65

Certificación de cumplimiento actividades Contrato de prestación de servicios No. SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023, N°. INTERNO 1951 DE 2023

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

CERTIFICACIONES DE CUMPLIMIENTO

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO Y APROBACIÓN DE PAGO

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

CERTIFICA QUE:

1. El equipo de la interventoría realizó el seguimiento, verificación y control del cumplimiento de las obligaciones que adquirió la **UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023**, dentro del Contrato de Prestación de Servicios No. 1951 de 2023 y que ejecutó durante el periodo comprendido del 1 al 31 de mayo de 2024.
2. Resultado del ejercicio de las funciones de interventoría en los componentes administrativo, financiero, contable, ambiental y jurídico establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1938 de 2023, se verificó por parte de la firma interventora que el prestador del servicio **UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023**, cumplió con las obligaciones contractuales que le correspondía ejercer durante en el periodo del 1 al 31 de mayo de 2024.
3. La interventoría verificó la vinculación del personal que utilizó el prestador del servicio durante el periodo comprendido del 1 al 31 de mayo de 2024, e igualmente constató el pago efectivo, real y ajustado a la norma, de los aportes a seguridad social por parte de la firma contratista. Igualmente, bajo mi absoluta responsabilidad se avala, la vinculación del personal manipulador de alimentos con contratación por obra o labor determinada.
4. Para aprobar el pago del servicio prestado por el operador durante el periodo comprendido del 1 al 31 de mayo de 2024, la interventoría verificó y certifica que el contratista realizó la prestación real del servicio en los términos que fueron contratados y así mismo en las situaciones que se evidenciaron algunas circunstancias en la prestación del servicio de alimentación escolar, se procedió conforme a lo establecido en Comité Técnico de Dirección No. 01 celebrado en fecha 25 de agosto de 2023, el cual establece las situaciones sobre las cuales se aplicará descuento y fijarán acciones con operador para evitar recurrencia lo que garantiza que el pago que se aprueba es el que corresponde a la realidad del contrato.
5. Desde el punto de vista jurídica no existe ningún inconveniente, inconsistencia, litigio o situación que impida el pago del servicio prestado durante el periodo comprendido del 1 al 31 de mayo de 2024, por tanto, la interventoría aprueba el pago respectivo de acuerdo con la revisión financiera realizada.
6. Al 31 de mayo de 2024, el Contrato de Prestación de Servicios SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023 y No. INTERNO 1951 de 2/08/2023, tiene un porcentaje de ejecución del **78,38%**.

En virtud de lo anterior, la Interventoría APRUEBA EL PAGO DEL SERVICIO PRESTADO por la firma **UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023**, durante el periodo comprendido del 1 al 31 de mayo de 2024, por un valor total de **$ 699.255.836,69** conforme se desagrega y explica en el informe de validación No. 5 de avance del contrato 1951 de 2023.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal a los cinco (05) días del mes de agosto de 2024, para pago de ACTA PARCIAL No. 5

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

ANEXO 66

Certificación de cumplimiento actividades PROCESO SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0005-2024 - CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No. INTERNO 0201 DE 15/02/2024

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría N°. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y financiera,

CERTIFICA QUE:

1. El equipo de la interventoría realizó el seguimiento, verificación y control del cumplimiento de las obligaciones que adquirió la **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC)**, dentro del Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0005-2024 N°. Interno 0201 de 2024 y que ejecutó durante el periodo comprendido del 01 al 31 de mayo de 2024.

2. Resultado del ejercicio de las funciones de interventoría en los componentes administrativo, financiero, contable, ambiental y jurídico establecidas en el Contrato de Consultoría N°. 1938 de 2023, se verificó por parte de la firma interventora que el prestador del servicio **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC)**, cumplió con las obligaciones contractuales que le correspondía ejercer durante el periodo comprendido del 01 al 31 de mayo 2024 con un porcentaje acumulado de ejecución financiera del **84,94%** y porcentaje acumulado de ejecución física del **88,75%** a corte 31 de mayo de 2024.

3. La interventoría verificó la vinculación y permanencia del personal que utilizó el prestador del servicio durante el periodo comprendido del 01 al 31 de mayo de 2024, e igualmente constató el pago efectivo, real y ajustado a la norma, de los aportes a seguridad social por parte de la firma contratista. Igualmente, bajo mi absoluta responsabilidad se avala, la vinculación del personal manipulador de alimentos con contratación por obra o labor determinada.

4. El operador durante el periodo comprendido del 01 al 31 de mayo de 2024, la interventoría verificó y certifica que el contratista realizó la prestación real del servicio en los términos que fueron contratados.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal a los dieciocho (18) días del mes de julio de 2024.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría N°. 1938 de 2023

ANEXO 67

Certificación de cumplimiento actividades PROCESO SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0006-2024 - CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No. INTERNO 0202 DE 16/02/2024.

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría N°. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y financiera,

CERTIFICA QUE:

1. El equipo de la interventoría realizó el seguimiento, verificación y control del cumplimiento de las obligaciones que adquirió el **CABILDO INDÍGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SÁMACA, TAMARA Y HATO COROZAL**, dentro del Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0006-2024 N°. Interno 0202 de 2024 y que ejecutó durante el periodo comprendido del 01 al 31 de mayo de 2024.

2. Resultado del ejercicio de las funciones de interventoría en los componentes administrativo, financiero, contable, ambiental y jurídico establecidas en el Contrato de Consultoría N°. 1938 de 2023, se verificó por parte de la firma interventora que el prestador del servicio **CABILDO INDÍGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SÁMACA, TAMARA Y HATO COROZAL**, cumplió con las obligaciones contractuales que le correspondía ejercer durante el periodo comprendido del 01 al 31 de mayo de 2024 con porcentaje acumulado de ejecución financiera de **76,67%** y porcentaje acumulado de ejecución física del **72,73%** a corte 31 de mayo de 2024.

3. La interventoría verificó la vinculación y permanencia del personal que utilizó el prestador del servicio durante el periodo comprendido del 01 al 31 de mayo de 2024, e igualmente constató el pago efectivo, real y ajustado a la norma, de los aportes a seguridad social por parte de la firma contratista. Igualmente, bajo mi absoluta responsabilidad se avala, la vinculación del personal manipulador de alimentos con contratación por obra o labor determinada.

4. El operador durante el periodo comprendido del 01 al 31 de mayo de 2024, la interventoría verificó y certifica que el contratista realizó la prestación real del servicio en los términos que fueron contratados.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal a los dieciocho (18) días del mes de julio de 2024.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría N°. 1938 de 2023

ANEXO 68

Certificación de cumplimiento actividades PROCESO SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0008-2024 - CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No. INTERNO 0204 DE 15/02/2024,

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO

El suscrito Interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría N°. 1938 de 2023 que establece las obligaciones especificas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y financiera,

CERTIFICA QUE:

1. El equipo de la interventoría realizó el seguimiento, verificación y control del cumplimiento de las obligaciones que adquirió el **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA**, dentro del Contrato Interadministrativo SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0008-2024 N°. Interno 0204 de 2024 y que ejecutó durante el periodo comprendido del 01 al 31 de mayo de 2024.

2. Resultado del ejercicio de las funciones de interventoría en los componentes administrativo, financiero, contable, ambiental y jurídico establecidas en el Contrato de Consultoría N°. 1938 de 2023, se verificó por parte de la firma interventora que el prestador del servicio **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA**, cumplió con las obligaciones contractuales que le correspondía ejercer con un porcentaje acumulado de ejecución financiera de **82,78%** y porcentaje acumulado de ejecución física del **76,34%** a corte 31 de mayo de 2024.

3. La interventoría verificó la vinculación y permanencia del personal que utilizó el prestador del servicio durante el periodo comprendido del 01 al 31 de mayo de 2024, e igualmente constató el pago efectivo, real y ajustado a la norma, de los aportes a seguridad social por parte de la firma contratista. Igualmente, bajo mi absoluta responsabilidad se avala, la vinculación del personal manipulador de alimentos con contratación por obra o labor determinada.

4. El operador durante el periodo comprendido del 01 al 31 de mayo de 2024, la interventoría verificó y certifica que el contratista realizó la prestación real del servicio en los términos que fueron contratados.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal a los trece (13) días del mes de julio de 2024.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría N°. 1938 de 2023

ANEXO 69

Certificación de cumplimiento actividades PROCESO SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2024 - CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No. INTERNO 0211 DE 16/02/2024

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría N°. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y financiera,

CERTIFICA QUE:

1. El equipo de la interventoría realizó el seguimiento, verificación y control del cumplimiento de las obligaciones que adquirió el **RESGUARDO INDÍGENA CAÑO MOCHUELO**, dentro del Contrato Interadministrativo SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2024 N°. Interno 0211 de 2024 y que ejecutó durante el periodo comprendido del 04 al 31 de marzo y del 01 al 30 de abril de 2024.

2. Resultado del ejercicio de las funciones de interventoría en los componentes administrativo, financiero, contable, ambiental y jurídico establecidas en el Contrato de Consultoría N°. 1938 de 2023, se verificó por parte de la firma interventora que el prestador del servicio **RESGUARDO INDÍGENA CAÑO MOCHUELO**, cumplió con las obligaciones contractuales que le correspondía ejercer con un porcentaje de ejecución financiera de **46,34%** y porcentaje de ejecución física del **59,09%** a corte 30 de abril de 2024.

3. La interventoría verificó la vinculación del personal que utilizó el prestador del servicio durante el periodo comprendido del 04 al 31 de marzo y del 01 al 30 de abril de 2024, e igualmente constató el pago efectivo, real y ajustado a la norma, de los aportes a seguridad social por parte de la firma contratista. Igualmente, bajo mi absoluta responsabilidad se avala, la vinculación del personal manipulador de alimentos con contratación por obra o labor determinada.

4. El operador durante el periodo comprendido del 04 al 31 de marzo y del 01 al 30 de abril de 2024, la interventoría verificó y certifica que el contratista realizó la prestación real del servicio en los términos que fueron contratados.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal a los dieciocho (18) días del mes de junio de 2024.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría N°. 1938 de 2023